



MASTER IN

DESIGN FOR FOOD

II EDIZIONE - OTTOBRE 2022

In collaborazione con:



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

CORSO

Il Master DESIGN FOR FOOD integra competenze estese di design con una serie di conoscenze specifiche tematiche nell'area del food relative a humanities, scienze gastronomiche, engineering e tecnologia alimentare. Fornisce quindi una capacità progettuale ad ampio spettro sugli approcci e i processi/strumenti del design per il sistema prodotto-servizio alimentare e una serie di approfondimenti tematici specifici utili per la comprensione sia degli aspetti culturali, socioeconomici e antropologici, sia di quelli scientifici e tecnologici. Nell'insieme, fornisce una panoramica complessiva ed esemplificativa degli approcci ai sistemi alimentari, dalla produzione agricola alla trasformazione alimentare, dalla distribuzione al consumo, dalla pianificazione al recupero, in ottica di sostenibilità complessiva e di economia circolare. Il Master forma expertise e ruoli progettuali e consulenziali capaci di integrare competenze ideative e d'implementazione operativa, attraverso lo sviluppo di soft e hard skill, lavoro in team multidisciplinare in contesti competitivi e fortemente strategici e presso organizzazioni dinamiche private e pubbliche.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il Master DESIGN FOR FOOD ha l'obiettivo di formare professionisti, imprenditori, innovatori indipendenti, funzionari pubblici con capacità di progettazione di prodotti-servizi in ambito alimentare e del conseguente sviluppo dei processi e dei sistemi necessari. Il loro profilo unisce l'approccio progettuale e sperimentale proprio del design, alla conoscenza tematica delle logiche sottese al settore food in tutta la sua estensione "dal campo alla tavola", passando per i sistemi produttivi e distributivi tradizionali e più avanzati, con un'attenzione specifica alla sostenibilità. Il settore, che già esprime una grande varietà di forme d'innovazione e processi di sperimentazione, richiede expertise trasversali in grado di integrare in modo strategico i diversi fattori dell'azione progettuale. Per questo il Master completa le competenze di design (nell'estensione disciplinare relative alle strategie, al prodotto-servizio, ai sistemi, alla comunicazione) e di food engineering portate dal Politecnico di Milano con quelle tematiche e specifiche in area food relative alle humanities, alle scienze gastronomiche, alle tecnologie alimentari portate dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

I partecipanti saranno in grado di:

- Comprendere le dinamiche socio-economiche e ambientali di trasformazione del settore alimentare;
- Delineare modelli innovativi e orientamenti strategici per il settore alimentare, progettare per la sostenibilità;
- Comprendere e progettare gli impatti territoriali delle filiere alimentari;

30
studenti

1500
ore

14
mesi

€16.500
costo

- Utilizzare competenze teoriche e critiche per definire opportunità progettuali;
- Comprendere e utilizzare il potenziale delle tecnologie di settore, nonché i principali elementi dei processi produttivi delle diverse filiere;
- Progettare soluzioni complesse e le loro declinazioni in termini di prodotto, servizio, comunicazione e spazi;
- Gestire i principali elementi di sicurezza e pianificazione alimentare;
- Gestire tutte le fasi del processo di ideazione, progettazione, sviluppo e implementazione di una soluzione innovativa in un'ottica avanzata che includa approcci partecipativi.
- Utilizzare strumenti specifici di design per la progettazione.

PIANO DIDATTICO

Il Master è organizzato secondo un mix di teoria e pratica che vede l'alternanza di lezioni frontali ad attività hands-on con progetti ed esercitazioni organizzate in forma di workshop o ancora con esperienze di apprendimento applicate, quali study-tour e tirocinio obbligatorio.

Il Master DESIGN FOR FOOD è strutturato secondo un piano didattico che prevede::

- Lezioni frontali: finalizzate a introdurre i principali temi di studio e l'acquisizione di strumenti e metodologie di analisi e sviluppo progettuale; le lezioni sono tenute da una Faculty con docenti provenienti da Politecnico di Milano e Università di Scienze

FACULTY

Direttore Scientifico Stefano Maffei

Co-Direttori Franco Fassio
Francesco Bombardi

Advisory Board Anna Meroni
Nicola Perullo
Giulia Menichetti

Gastronomiche di Pollenzo a cui si aggiungono qualificati professionisti esterni;

- **Workshop:** attività "hands-on" sviluppati in forma laboratoriale (anche in collaborazione con aziende esterne) finalizzate all'applicazione di strumenti e metodologie per lo sviluppo di idee di prodotto-servizio;
- **Study Trips:** viaggi didattici finalizzati all'avvicinamento ai temi trattati, attraverso esperienze applicate a contesti reali in ambito alimentare;
- **Tirocinio:** 470 ore di esperienza formativa presso una realtà partner del Master o suggerita direttamente dai partecipanti in accordo con il coordinamento del Master.

TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso, verrà rilasciato il Diploma di Master Universitario in Design For Food del Politecnico di Milano.

Il Master rilascia 60 CFU, equivalenti a 60 ECTS.

SBocchi OCCUPAZIONALI

Le opportunità d'inserimento nel mondo del lavoro per i diplomati sono molteplici e si possono articolare secondo diversi campi e ruoli che corrispondono ai diversi ambiti in cui si esprime il settore alimentare "dal campo alla tavola".

A titolo esemplificativo si possono elencare:

- Esperti di ricerca e innovazione in aziende agricole, di trasformazione alimentare e di produzione di servizi;
- Consulenti, professionisti ed esperti d'innovazione strategica e sostenibile in ambito alimentare e distributivo;
- Consulenti, professionisti ed esperti d'innovazione strategica e sostenibile in ambito alimentare e distributivo;
- Imprenditori autonomi in grado di avviare start-up;
- Operatori e curatori che progettano e realizzano eventi e iniziative di promozione territoriale imprenditoriale, culturale e sociale.

REQUISITI

Sono ammessi al Master i candidati in possesso di Laurea o Laurea Specialistica/Magistrale in Design, Ingegneria, Architettura, Economia e/o Management, Scienze Sociali/Umanistiche, Scienze Gastronomiche, Agraria, Tecnologie Alimentari o persone in possesso di altre tipologie di lauree che abbiano maturato significative esperienze professionali e lavorative e che intendano potenziare il loro percorso professionale nell'ambito dell'innovazione alimentare, acquisendo e sviluppando competenze specifiche e qualificate.

La selezione verrà fatta sulla base della documentazione inviata a cui seguirà un eventuale colloquio in lingua inglese (anche a distanza). Le selezioni avverranno in ordine cronologico rispetto alla data di ricezione della domanda, fino a esaurimento dei posti disponibili.

SCADENZE

Per partecipare alle selezioni è necessario compilare online la domanda di selezione entro le seguenti scadenze:

- Cittadini italiani/stranieri con titolo di studio conseguito in Italia entro 24 settembre 2022,
- Cittadini extra U.E. con titolo conseguito all'estero entro 24 agosto 2022.

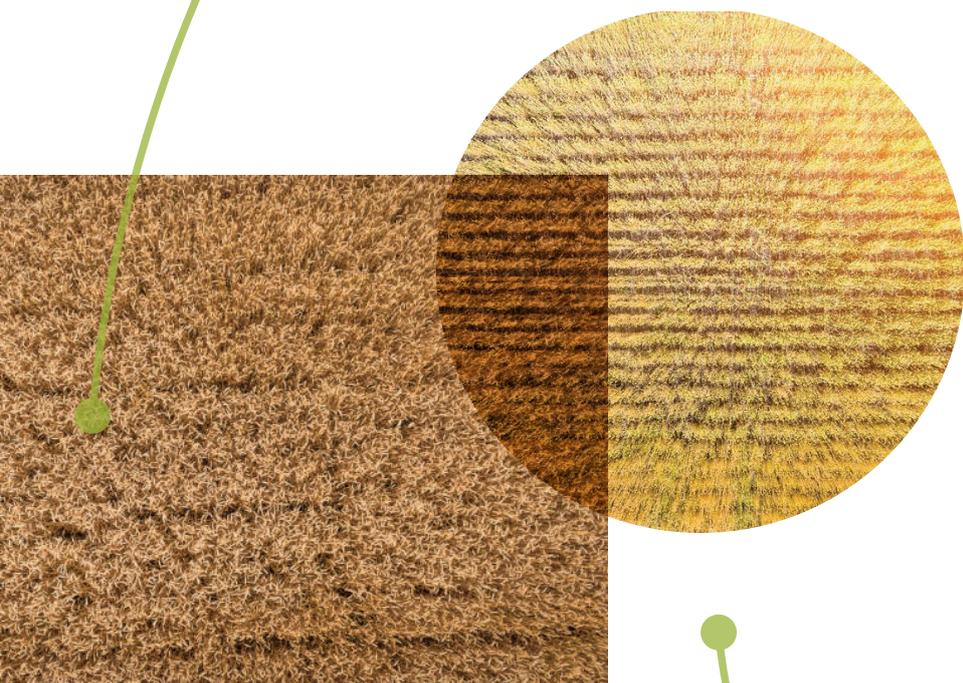
COSTO

Il costo del Master è di € 16.500 (€ 16.000 quota di partecipazione + € 500 tassa di iscrizione al Politecnico di Milano) ESENTE IVA ART. 10 DPR 633/72.

PARTNERS DELL'EDIZIONE PASSATA



STORICO PASTIFICIO GAROFALO
GRAGNANO presso NAPOLI



CONTACTS

—
POLI.design

Politecnico di Milano / Campus Bovisa
Via Don Giovanni Verità, 25
20158 – Milano

T. +39 02 2399 7225

e-mail: hello@polidesign.net

<https://www.polidesign.net/it/formazione/business-design/master--design-for-food/>

