

Alma Mater Studiorum – Università di Bologna
Scuola di Ingegneria e Architettura
Corso di laurea in design del prodotto industriale

Laboratorio di sintesi finale a.a. 2017/18

Sezione L-Z

Docenti: Flaviano Celaschi (coordinatore), Clara Giardina, Valentina De Matteo, Marino Cavallo, con Chiara Ravaioli tutor didattico.

martedì ore 13.30-18.30 aula 8.1 (piano terra sede di viale Risorgimento, 2)
mercoledì ore 9.00-19.00 aula 8.1

AROUND FOOD SYSTEM

Design and Communication for the feeding and the conviviality

Premessa

L'uomo (homo sapiens) vive da 200 mila anni intorno al suo biologico bisogno di nutrirsi. Ma l'homo sapiens ha fatto del suo rapporto con il cibo una questione vitale in termini di relazioni umane. Il cibo è diventato nel tempo materia di relazione con sé stesso, materia di relazione con gli altri, strumento di distinzione sociale, cura del corpo, cura delle malattie, strumento di comunicazione, e tanto altro.

Il cibo di cui parliamo è un fatto agricolo diventato progressivamente fatto eminentemente industriale che sta subendo una trasformazione in forma di servizio. Parleremo di un sistema costituito da una moltitudine di attori, di componenti, di processi interrelati alla nostra cultura ed all'economia, così come al nostro corpo ed alla natura in cui si muove.

Il nostro Paese rappresenta una meta di riferimento per tutto ciò che il cibo ha saputo diventare. Ed in particolare la terra emiliano romagnola ben interpreta nell'immaginario collettivo questo tema e ne fa identità e cultura.

Il cibo dunque sta intorno a noi e dentro di noi, pervade ogni dove, ogni discorso degli italiani, e diventa ponte per ogni tipo di globalizzazione o identità.

E' intorno al cibo che design e comunicazione possono contribuire a generare valore. Questo laboratorio intende esplorare l'intorno del cibo e dei suoi riti e miti, lavorando sulla forma, sulla funzione, sul significato e sul valore di questa relazione mistica quanto biologica.

Obiettivo formativo

Compito del LSF è quello di mettere gli studenti del 3° anno di fronte all'occasione di un progetto complesso ed articolato che metterà alla prova la maggior parte dei saperi e dei saper fare appresi nel percorso di studi in design.

Pertanto approfondire la relazione tra uomo e cibo nel sistema contemporaneo di vita, comprendere il sistema di operatori che lavorano nel food system e come funziona la catena del valore del sistema stesso, individuare temi contemporanei di progetto per operare con le culture del design e della comunicazione all'interno di questo sistema, sarà il discorso problematico dentro al quale cimentarsi.

Metodologia didattica

Il Laboratorio di sintesi finale è la più completa esperienza formativa di tipo progettuale di ogni studente di design. Pertanto il corso usa lezioni frontali, testimonianze di ospiti ed imprese, assistenza alla ricerca desk e field, assistenza alla progettazione fino alla realizzazione di modelli e prototipi.

Il corso è articolato in fasi correlate:

- Lezioni frontali e testimonianze di ospiti
- Ricerca fatta dagli studenti anche e soprattutto extra orario
- Progetto elaborato in piccoli gruppi controllati dalla docenza
- Modellistica e prototipazione degli esiti del progetto
- Valutazione ed autovalutazione

La prima parte del corso prevede che siano erogati aspetti conoscitivi il cui apprendimento sarà testato attraverso una prova scritta individuale.

Risultati attesi e valutazione

Ogni studente deve superare il test sulla parte teorica del corso attraverso la compilazione di una prova a risposte multiple che hanno come contenuto le lezioni della prima parte del corso.

Ogni gruppo di studenti deve elaborare un dossier di ricerca in forma di slideshow, sviluppare un progetto collettivo con eventuali varianti personali, costruire modelli e prototipi atti a verificare la qualità e fattibilità del progetto.

All'esame finale ogni gruppo si deve presentare con:

1. dossier della ricerca (in forma digitale di slideshow)
2. progetto completo di disegni tecnici ed esplicativi (in forma di slideshow)
3. modelli e prototipi

La valutazione terrà conto dell'esito del test e dei risultati intermedi di ogni avanzamento, nonché della partecipazione attiva e della frequenza obbligatoria (minimo 75% delle lezioni, condizione sine qua non per l'ammissione all'esame).

L'esame avverrà a metà gennaio 2018 in forma di seminari collettivo nel quale ogni gruppo presenterà in 15' il proprio lavoro alla commissione riunita dei docenti del corso ed eventuali ospiti esterni.

Il lavoro di progetto potrà (per volontà dello studente e decisione del docente) essere perfezionato e portato nel semestre successivo alla fine del percorso come lavoro di tesi finale e nel contempo la relazione con l'impresa potrà diventare materia di tirocinio.

Numeri da gestire

- 40+ studenti circa divisi in gruppi da massimo 3 = 14+ gruppi circa
- Gruppi di riferimento: Giardina 4, Di Matteo 3, Celaschi 4, Cavallo 3, Ravaioli tutti
- Ogni tanto tutti i gruppi fanno revisione con tutti i docenti insieme
- 5+ ospiti

Temi di progetto

Riteniamo di suddividere i temi affidati ai gruppi in 3 insiemi tra loro coerenti:

- a) Prodotti tipici del territorio emiliano romagnolo
- b) Imprese che producono cibo e che operano nel territorio regionale
- c) Tecnologie materiali e sistemi che riguardano il cibo

Approssimativamente circa 4/5 gruppi esploreranno ciascuno di questi insiemi tematici ricavandone una proposta specifica.

Organizzazione del percorso formativo

Settimana	Unità didattiche (3 per settimana) <i>Martedì pomeriggio</i> <i>Mercoledì mattina</i> <i>Mercoledì pomeriggio</i>	Note
1	<p>martedì 19 settembre PROLUSIONE AL CORSO Tutti i docenti presenti 13.30-15.30</p> <p>15.30-17.30 Ravaioli: il designer fa ricerca sul cibo <i>Ospite: Tainà Guedes</i></p> <p>Mercoledì 20 settembre 9.30-13.00 LEZIONE 1 Giardina</p> <p>Mercoledì 20 settembre ore 14.00-17.30 LEZIONE 2 De Matteo</p>	<p>Spiegazione collettiva del patto formativo, dei temi di ricerca, dei risultati attesi, delle modalità didattiche.</p> <p>Costituzione e censimento gruppi di ricerca.</p> <p>Ravaioli: Esempi di ricerca condotta da un designer su temi legati al cibo.</p>
2	<p>Martedì 26 settembre Ore 13.30-15.30 LEZIONE 3 Celaschi</p> <p>ore 16.00-18.30 OSPITI DEL SEMINARIO “LA TECNOLOGIA E’ DI MODA” organizzata dal Cluster Industrie Culturali e Creative della Regione Emilia Romagna</p> <p>Mercoledì 27 settembre ore 9.30-13.00 LEZIONE 5 e 6 Giardina</p> <p>ore 14.00-17.30 LEZIONE 7 e 8 De Matteo</p>	<p>Il 26 Settembre gli studenti sono convocati presso la sede dell'ex ospedale dei “Bastardini” in via D’Azeglio 4 a Bologna in occasione delle attività legate a Bologna Design Week</p> <p>13:30 convocazione presso ex Ospedale dei Bastardini via d’Azeglio 41</p> <p>15:00 Giuseppina Di Sabato presenterà il brief Festival Africanetti</p> <p>16:00 Design Talk: La tecnologia è di moda: pillole di innovation technology per il fashion</p> <p>a cura del Clust-ER Industrie Culturali e Creative</p> <p>entro ore 18:00 liberate la design talk lounge</p>

3	<p>3 ottobre ore 13.30-15.30 LEZIONE 9 Celaschi</p> <p>ore 15.30-17.30 LEZIONE 10 Giardina</p> <p>4 ottobre S. Petronio festa</p>	
4	<p>10 ottobre ore 13.30-15.30 Lezione 11 Giardina</p> <p>Ore 15.30-17.30 Lezione 12 De Matteo</p> <p>11 ottobre ore 9.30-13.00 Check sull'avanzamento ricerche Celaschi – Ravaioli – Giardina – Cavallo – De Matteo</p> <p>ore 14.00-15.30 LEZIONE 13 Cavallo</p> <p>15.30-17.30 LEZIONE 14 Cavallo</p>	<p>NB: il giorno 11 ogni gruppo, al mattino, dovrà predisporre uno slideshow utile a far percepire lo stato di avanzamento della propria ricerca e di focalizzazione del tema di brief. La docenza ascolterà e darà consigli e valutazioni su come proseguire, fonti, riferimenti utili, esempi.</p>
5	<p>17 ottobre Ore 13.30-15.30 VALUTAZIONE CONTENUTI APPRESI TEST A RISPOSTA MULTIPLA Gestisce l'aula: Ravaioli + Celaschi</p> <p>ore 15.30-17.30 Ospite</p> <p>18 ottobre ore 9.30-11.00 Giardina 11:00 – 13:00 Ospite Eliana Farotto</p> <p>14.00-17.30 AVANZAMENTO RICERCA Ravaioli</p>	<p>Ogni docente predispone 4/5 domande a risposta multipla sui temi delle lezioni o degli ospiti che ha coordinato.</p>

6	<p>24 ottobre ore 13.30-17.30 Assistenza avanzamento ricerca: sportello con docenti a disposizione dei gruppi per consigli e riferimenti Giardina, Cavallo, De Matteo, Ravaioli</p> <p>25 ottobre ore 9.30-13.00 Valutazione avanzamento ricerca Ogni gruppo presenta il proprio avanzamento pubblicamente con slideshow di 15' Tutti i docenti presenti</p> <p>ore 14.00-16:30</p> <p>Ospite 4</p> <p>16:30 – 18:00 Ospite Matteo Vignoli</p>	<p>24 ottobre mattino Cavallo fa le sue revisioni in biblioteca</p> <p>Termine formale della fase di ricerca preprogettuale. Ogni gruppo deve presentare il proprio lavoro al livello più esteso ed approfondito possibile in 15' e ricevere consigli e riferimenti, valutazioni ed assensi a procedere. Da ogni ricerca dovrà emergere un tema di progetto in forma di brief.</p>
7	<p>31 ottobre ore 13.30-17.30 Avanzamento progetti Giardina e Di Matteo con Ravaioli</p> <p>1 novembre festa dei santi</p>	
8	<p>7 novembre ore 13.30-17.30 avanzamento progetti Celaschi</p> <p>8 novembre ore 9.30-13.00 Avanzamento progetti Cavallo + Giardina</p> <p>14.00-17.30 Avanzamento progetti De Matteo + Ravaioli</p>	
9	<p>14 novembre 13.30-17.30 Avanzamento progetti Celaschi</p> <p>15 ottobre ore 9.30-13.00 Avanzamento progetti Giardina</p>	

	<p>ore 14.00-17.30 Avanzamento progetti De Matteo</p>	
10	<p>21 novembre ore 13.30-17.30 Avanzamento progetti Celaschi + Giardina</p> <p>Ospiti</p> <p>22 novembre ore 9.30-18.00 VALUTAZIONE AVANZAMENTO PROGETTI Tutti i docenti presenti Giardina presente fino alle 14.</p>	<p>Il giorno 22 ogni gruppo dovrà presentare in forma di slideshow, massimo 15', i propri concept di progetto ben definiti. Giardina presente fino alle 14.</p>
11	<p>28 novembre Ore 13.30-17.30 Progettazione esecutiva, prototipazione e modellistica Docenza da definire</p> <p>29 novembre 9.30-17.30 Docenza da definire</p>	
12	<p>5 dicembre ore 13.30-17.30 Progettazione esecutiva, prototipazione e modellistica Docente da definire</p> <p>6 dicembre ore 9.30-17.30 Progettazione esecutiva, prototipazione e modellistica Docente da definire</p>	
13	<p>12 dicembre ore 13.30-17.30 Da definire</p> <p>13 dicembre ore 9.30-17.30 Da definire</p> <p>19 dicembre ore 13.30-17.30 Valutazione avanzamento prototipi e modelli Tutti gli studenti ed i docenti presenti</p>	<p>Il giorno 19 è l'ultimo giorno utile per confrontarsi con la docenza ai fini di esplicitare lo stato di avanzamento del progetto e averne consenso e consigli di revisione e riforma.</p>

	20 dicembre Pausa tesi	Gli studenti tutti sono vivamente invitati a partecipare come uditori alla sessione di tesi per capire come funziona la dissertazione finale a cui si devono per tempo preparare.
--	---------------------------	---

ESAME 17 GENNAIO ore 9.30-18.30

Articolazione in fasi del programma di lavoro

Dal calendario allegato si deduce che l'attività di ogni gruppo di studenti sarà articolata in 4 fasi consequenziali:

1° settimana	19/09	presentazione corso	1 mese per la ricerca preprogettuale
6° settimana	25/10	presentazione ricerche	1 mese per concettualizzazione
10° settimana	22/11	presentazione concept	1 mese per sviluppo progetti
13° settimana	19/12	presentazione esito complessivo raggiunto	1 mese per rielaborazione e presentaz.
Esame finale	17/01	valutazione complessiva ed assegnazione relatori alla tesi	

Modalità di esame

All'esame ogni gruppo avrà 20' per illustrare le tappe del proprio lavoro: ricerca, progetto modelli. La valutazione terrà conto di:

- qualità del progetto (coerenza al brief, fattibilità, originalità)
- qualità della presentazione e del modello
- partecipazione attiva al corso (individuale)
- esito del test scritto sulla prima parte del corso (individuale)
- frequenza rilevata (obbligatoria per il 75% delle date del corso)

Modalità di tirocinio

La prof. Elena Vai verrà ospite del corso nel mese di dicembre per illustrare le modalità di tirocinio.

Modalità di tesi

Nel periodo di dicembre il prof. Celaschi illustrerà le modalità di tesi.

Bibliografia

Cavallini, I. Tedeschi, M. *I linguaggi del cibo. Ricette, esperienze, pensieri*, Ed. Reggio Children Editore, 2007

Celaschi, F., Deserti, A., *Design e Innovazione*, Carocci, Roma 2007

Celaschi, F., *Non industrial Design*, Luca Sossella editore, Milano 2017

Maffei S., Parini B., *Food Mood.*, Ed.Mondadori Electa, 2010

Segrè, A , *Mangia come sai. Cibo che nutre, cibo che consuma*, Ed Emi, 2017

Ismail, S., *Exponential Organizations. Il futuro del business mondiale*, Marsilio, 2015

Giaume, A. *#Data Scientist. Tra competitività e Innovazione*, Franco Angeli, 2017

Lindstrom, M. *Small data. I piccoli indizi che svelano i grandi trend. Capire i desideri nascosti dei tuoi clienti*, Hoepli, 2016

Kristiansen, P. Rasmussen, R, *Il metodo Lego® Serious Play® per il business*, Franco Angeli, 2015

Beltrami, G. *Lego® Serious Play® pensare con le mani. Valore per le persone, valore per le organizzazioni*, Franco Angeli, 2017

Howells, T. *Experimental Eating*. Black Dog Publishing, UK. 2014

Gestalten, Pines, G *The Delicious: A Companion to New Food Culture*. Gestalten Publishing 2015

Marinetti, F.T; *Fillia La Cucina Futurista*. C. Marinotti Edizioni 1932

Martì Guixè, M. *Food Designing*. Corraini Edizioni 2010

The Monocle Guide to Drinking & Dining. Gestalten Publishing 2016

Piqueras-Fiszman,B. Spence, C. *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining*. Wiley-Blackwell 2014

Stummerer, S. Hablesreiter, M. (2009) *Food Design XL*. Springer

Websites

- <https://www.barillacfn.com/it/>
- <http://foodinnovationprogram.org/>
- <https://www.thinkwithgoogle.com/consumer-insights/2016-food-trends-google/>
- <http://stress-snacking.eu/for-employers/case-studies/google-food-program/>
- <https://sites.google.com/lastminutemarket.it/2017/home?authuser=1>