

Docente responsabile dell'insegnamento/attività formativa

Nome

Cognome

Denominazione insegnamento/attività formativa

Italiano

Inglese

Informazioni insegnamento/attività formativa

A.A.

L

LM

LM CU

CdS

Codice

Canale

CFU

Lingua

Docente del modulo didattico (compilare solo per attività formative articolate in moduli)

Nome

Cognome

Denominazione modulo didattico (compilare solo per attività formative articolate in moduli)

Italiano

Inglese



### Obiettivi formativi e risultati di apprendimento attesi

Italiano

#### OBIETTIVI FORMATIVI:

L'insegnamento si propone di fornire agli studenti i principi fondamentali del Food Design, dei diversi significati del cibo (es: aspetti semiotici, simbolici, antropologici, salutistici, sociali). Al termine dell'insegnamento, lo studente sarà in grado di progettare un nuovo alimento salutare, di promuoverlo e di progettare itinerari eno-gastronomici.

#### CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:

Lo studente apprenderà i principi del Food Design, dei diversi significati del cibo (es: aspetti semiotici, simbolici, antropologici, salutistici, sociali) e comprenderà l'importanza dell'integrazione dei diversi significati del cibo, nell'ideazione e promozione di un nuovo alimento.

Lo studente applicherà le conoscenze acquisite nella progettazione sia di nuovi alimenti per le piccole e medie imprese, che per il mercato estero e nella progettazione di itinerari eno-gastronomici.

#### CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:

Lo studente dovrà essere in grado di progettare un nuovo alimento per le piccole e medie imprese, valorizzare e comunicare i nuovi prodotti alimentari e quelli tradizionali nel contesto del territorio e per il mercato estero.

#### AUTONOMIA DI GIUDIZIO:

L'acquisizione dell'autonomia di giudizio e la formazione della capacità critica e di estrapolare concetti, verranno favorite attraverso la discussione in aula dei temi trattati nel corso con la modalità di lezione flipped- classroom, la visione di estratti di documentari su nuove esperienze di Food Design. Il dibattito e il confronto in aula stimolato attraverso la ricerca delle criticità che emergono nella progettazione del cibo ed esercitazioni pratiche.

#### ABILITÀ COMUNICATIVE:

Il corso è orientato a migliorare le abilità comunicative degli studenti attraverso la conoscenza e la pratica di tecniche di comunicazione efficaci utilizzate nell'Healthy Food Design, e nella progettazione di itinerari eno-gastronomici.

#### CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:

Lo studente dovrà aver acquisito per il superamento dell'esame le conoscenze di base del Food Design, dell'Healthy Food Design, di saper riconoscere i tratti distintivi /innovativi di un novel food considerando sia gli aspetti salutistici/nutrizionali che quelli sociali, antropologici.

Inglese

#### LEARNING OUTCOMES:

The course aims to provide students with the fundamental principles of Food Design, the different meanings of food (eg: semiotic, symbolic, anthropological, healthy, social aspects). At the end of the teaching, the student will be able to design a new healthy food, to promote it and to plan eno-gastronomic itineraries.

#### KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING:

The student will learn the principles of Food Design, of the different meanings of food (eg: semiotic, symbolic, anthropological, healthy, social aspects) and will understand the importance of integrating the different meanings of food, in the conception and promotion of a novel food.

The student will apply the knowledge acquired in the course for design both novel foods for small and medium farms, and for the foreign market and in the design of food and wine itineraries.



# Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

## Facsimile Scheda Insegnamento

### APPLYING KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING:

The student must be able to design a new food for small and medium-sized farms to enhance and communicate new food products and traditional ones in the context of the territory and for the foreign market.

### MAKING JUDGEMENTS:

The acquisition of independent judgment and critical skills will be favored through the classroom discussion of the topics covered in the course with the flipped-classroom lesson modality, the vision of documentary extracts on new experiences of Food Design. The debate in the classroom stimulated through the research of the critical points that emerge in the planning of a new food and through practical exercises.

### COMMUNICATION SKILLS:

The course is aimed at improving students' communication skills through the knowledge and practice of effective communication techniques used in Health Food Design, and in the design of food and wine itineraries.

### LEARNING SKILLS:

To pass the exam, the student must have acquired the basic knowledge of Food Design, of Healthy Food Design, of being able to recognize the distinctive / innovative traits of a novel food considering both its healthy/nutritional and social, anthropological aspects.



# Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

## Facsimile Scheda Insegnamento

### Prerequisiti

Italiano

Chimica e Tecnologie Alimentari

Inglese

Food Chemistry and Technology

### Programma

Italiano

Food Design: elementi di Food Design. Il design nel settore agroalimentare. Storia del design del cibo. Food and design-driven innovation.

Food marketing and communication: aspetti semiotici e simbolici del cibo. Comportamenti alimentari dei consumatori. Arte e cibo. Comunicazione e marketing dei prodotti agroalimentari.

Il progetto del cibo-project work: Il cibo come "materia plastica": aspetti formali, sensoriali e percettivi. Gli oggetti del cibo.

Come disegnare un nuovo alimento salutare (Healthy Food Design): aspetti tecnologici, funzionali e nutrizionali. Esempi di progettazione. Aspetti legislativi dell'HealthyFood Design.

Food experience: l'enogastronomia come patrimonio culturale del territorio. Territorialità del gusto. Progettazione dell'accoglienza e narrazione del cibo e dei territori

Inglese

Food Design: elements of Food Design. Design in agri-food area. History of Food Design. Food Innovation based on design.

Food marketing and communication: semiotic and symbolic aspects of food. Food behaviors of consumers. Art and food. Communication and marketing of food products. The project of food-project work: Food as "plastic idea": formal, sensory and perceptive aspects.

How to design a novel healthy food: technological, functional and nutritional aspects. Design examples. Legislative aspects of Healthy Food Design.

The culinary experience: food and wine as a cultural heritage of Italian regions. Territoriality of taste. Design of reception and narration of food and territories.



### Modalità di valutazione

- Prova scritta
- Prova orale
- Valutazione in itinere
- Valutazione di progetto
- Valutazione di tirocinio
- Prova pratica
- Prova di laboratorio

### Descrizione delle modalità e dei criteri di verifica dell'apprendimento

Italiano

L'esame consiste in una prova scritta con domande a risposta multipla sugli argomenti previsti dal programma. Questa modalità di esame permette l'accertamento dell'acquisizione, da parte dello studente, delle conoscenze e abilità descritte nella sezione Obiettivi formativi. La valutazione finale viene espressa attraverso un'idoneità.

Inglese

Assessment method will be a multiple choice test upon the main topics of the course. This exam will allow the examiners to verify the students to have acquired the knowledge and capabilities described in the Educational Goals section.  
The final evaluation is expressed through a judgment of "suitability".



# Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

## Facsimile Scheda Insegnamento

### Testi adottati

Italiano

Cos'è il food design. Dario Mangano. Carocci editore, 2014  
Food design in Italia. Progetto e comunicazione del prodotto alimentare  
Alberto Bassi. Mondadori Electa, 2015.  
Food Design. La trasversalità del pensiero progettuale nella cultura alimentare Andrea  
Lupacchini. List Editore, 2014.

Inglese

Cos'è il food design. Dario Mangano. Carocci editore, 2014.  
Food design in Italia. Progetto e comunicazione del prodotto alimentare  
Alberto Bassi. Mondadori Electa, 2015.  
Food Design. La trasversalità del pensiero progettuale nella cultura alimentare Adrea  
Lupacchini. List Editore

### Bibliografia di riferimento

Italiano

Inglese



# Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

## Facsimile Scheda Insegnamento

### Modalità di svolgimento

- Modalità in presenza  
 Modalità a distanza

### Descrizione della modalità di svolgimento e metodi didattici adottati

Italiano

Lezioni frontali, simulazioni, analisi di casi, video tutorial, lezioni capovolte (flipped classroom). Supporto continuo del docente sia durante le lezioni che attraverso posta elettronica e/o piattaforma Didatticaweb.

Inglese

Lectures, simulations, case- studies, vide tutorial, flipped classroom. Continuous support by the teacher both during lessons and through e-mail and Didatticaweb platform.

### Modalità di frequenza

- Frequenza facoltativa  
 Frequenza obbligatoria

### Descrizione della modalità di frequenza

Italiano

La frequenza del corso è obbligatoria e viene attestata dalle firme di frequenza verificata dai Docenti. L'attestazione di frequenza, per almeno il 70% delle attività didattiche complessive (lezioni, esercitazioni, seminari) previste dal singolo Corso, è necessaria per abilitare lo Studente a sostenere il relativo esame.

Inglese

The course attendance is compulsory and is certified by the frequency signatures verified by Teachers. The certificate of attendance, at least 70% of all educational activities (lectures, tutorials, seminars) planned by the individual course, is required to enable the student to Attend the exam.