

— Syllabus

Dipartimento di progettazione e arti applicate

DASL06—

Diploma Accademico di Secondo livello in Product e Interior Design

corso Product e Interior Design

Dipartimento di arti visive

DASL03—

Diploma Accademico di Secondo livello in Decorazione design e arte ambientale

corso Decorazione design e arte ambientale

Design

ABPR17 — 125 ore 10 CFA

a.a. 2021–2022

Professoressa Mariafrancesca “Agnese” Giglia

Titolare di Design (ABPR 17)

Posta elettronica istituzionale (PEO): agnesegiglia@abacatania.it

Orario di ricevimento: ogni mercoledì dalle 12:30 alle 14:00 dalle 18:00 alle 18:30 (previa prenotazione tramite PEO)

Sede: Microsoft® Teams - **6amrv3e**

— Obiettivi formativi

“Conservare lo spirito dell’infanzia dentro di sé per tutta la vita vuol dire conservare la curiosità di conoscere il piacere di capire la voglia di comunicare”.

(Bruno Munari)

Partendo dal concetto di Design, nella sua evoluzione dalle origini a oggi e nelle sue diverse aree di applicazione, il corso ha l’obiettivo di assicurare un’adeguata padronanza dei metodi e delle tecniche progettuali, della progettazione con una particolare attenzione all’Interior Design sia come disciplina progettuale orientata alla definizione delle condizioni dell’abitare, tramite la scelta, l’uso e la distribuzione di beni materiali o immateriali; sia come spazi architettonici preposti ad accogliere funzioni diverse in base alla distribuzione degli oggetti al suo interno, sia come luogo comunicativo nella sua dimensione concettuale e oggettuale.

Il corso, inoltre, si propone di affrontare il rapporto fra spazio, oggetto e individuo in ogni sua parte, con l’obiettivo di fornire agli studenti un metodo per affrontare un progetto nel dettaglio, attraverso:

Organizzazione dello spazio

- la necessità di trovare la giusta misura di uno spazio architettonico in relazione alla funzione abitativa privata o pubblica;
- la consapevolezza nell’uso dei materiali e sul loro valore formale;
- nella corretta interpretazione e nel comprendere gli aspetti tecnici relativi alle caratteristiche distributive, funzionali e impiantistiche degli spazi privati, commerciali, museali ed espositivi;

Coordinamento di testi, immagini, materiali e tecnologie

- nell'acquisire conoscenze sugli orientamenti culturali più innovativi dell'odierna disciplina, legati ai nuovi linguaggi tecnologici, ai nuovi luoghi dedicati all'abitare, sul connubio tra strumentazioni tecnologiche avanzate, all'uso di materiali tradizionali e innovativi con particolare attenzione a quelli sostenibili e alla sperimentazione di riuso e rigenerazione urbana.

Il corso si propone di indagare il rapporto fino ai minimi dettagli degli spazi e degli oggetti d'uso comune all'interno di un luogo, sia esso un'abitazione privata, un negozio, uno spazio ricettivo o un ambiente di lavoro, con un attento studio degli aspetti estetici, pratici e funzionali del vivere. In ogni suo aspetto pratico e funzionale dal punto di vista degli ingombri, dei passaggi, della comodità d'uso, e nella sua immagine coordinata ben definita con un utilizzo attento di colori, materiali, e finiture per un risultato che sposi al meglio pratica ed estetica. Un'attività in cui si sovrappongono, con molteplice intensità, cultura del progetto di design e architettura, grafica, luce, musica, odori, prodotti multimediali.

Lo studente dovrà acquisire le competenze che gli permettano di affrontare le diverse declinazioni proprie del Design di interni e di affrontare e risolvere le problematiche relative a luoghi diversi e alle varie tipologie di oggetti e servizi dell'abitare, pubblico e/o privato.

Il tema del corso, quest'anno, sarà il Food Design in ogni sua accezione.

"Food Design è la progettazione degli atti alimentari (Food Facts), ovvero l'attività di elaborazione dei processi più efficaci per rendere corretta e gradevole l'azione di esperire una sostanza commestibile in un dato contesto, ambiente o circostanze di consumo. Il Food Design prende in analisi i motivi per i quali compiamo un atto alimentare per meglio comprendere come progettarlo e soddisfare in maniera adeguata l'esigenza dell'utente. Il Food Design si occupa di prodotti edibili, comunicazione, packaging, servizi e luoghi legati alla vendita e al consumo di cibo."

(ADI Food Design Manifesto)

La programmazione del corso prevede una prima fase di concept, gesto creativo, ideazione e innovazione e una seconda fase di processo strutturato e razionale di problem solving. Il corso si propone di analizzare le diverse tipologie di oggetti e servizi relativi al Food Design, con una particolare attenzione alla ritualità e all'identità territoriale del cibo e alla socialità attorno ad esso.

Le finalità del corso sono quelle di formare dei Designer capaci a svolgere il proprio lavoro producendo "oggetti e spazi" funzionali ed esteticamente espressivi, con una forte valenza compositiva nella forma e nella funzione.

— Modalità di svolgimento dell'insegnamento

Il corso sarà articolato in modo da sviluppare un apprendimento disciplinare strettamente attinente alle necessità operative di questa figura.

Il corso fornisce i mezzi espressivi e tecnici per affrontare una progettazione consapevole (in ogni sua definizione attraverso lo studio di dettagli e la rappresentazione grafica di un progetto esecutivo) di spazi abitativi, negozi, spazi culturali e espositivi, stand, pop up, temporary store, installazioni urbane, utilizzando linguaggi e tecnologie contemporanee.

La struttura didattica si basa su un armonico rapporto tra teoria e pratica che consente, attraverso esercitazioni e simulazioni, di sviluppare competenze a livello pratico operativo. Con una particolare

attenzione alle relazioni e la loro influenza negli aspetti decisionali di un'azienda commerciale e di uno studio di progettazione.

Cardine disciplinare è costruire nuove storie e nuovi significati, all'interno di strutture esistenti, spazi pubblici e privati della città contemporanea di forte significato, luoghi, sia fisici sia mentali, all'interno dei quali si definisce la vita dell'uomo.

L'obiettivo del laboratorio, sviluppato durante il corso, è quello di fornire una corretta metodologia di progetto, che consenta di affrontare consapevolmente il percorso che dall'idea conduce alla realizzazione di un elaborato finito.

Durante il corso ogni allievo sarà tenuto a realizzare il design d'interni di uno spazio pubblico o privato, di un oggetto o di un servizio, dall'insieme al dettaglio, attraverso un'attenta analisi del significato di percezione e dei fenomeni ad essa correlati.

Saranno condotte esercitazioni atte a sviluppare le capacità di osservazione e di lettura percettiva delle forme e degli elementi e i principi compositivi che costituiscono la base ed indispensabile alfabetizzazione per un corretto approccio alla progettazione.

Progettazione

La percezione dell'utente, la "regia" degli spazi e delle funzioni, interazione tra le varie discipline: architettura, design, illuminotecnica, materiali e colori.

Materiali

Materiale e processi costruttivi tradizionali, materiali e processi sperimentali e materiali e processi ecosostenibili.

– Modalità esame

Lo studente è tenuto a presentare all'esame gli elaborati relativi alle esercitazioni per l'acquisizione degli strumenti di ricerca, osservazione e restituzione di un oggetto, servizio o interior e gli elaborati relativi al progetto conclusivo, attraverso: il concept; il glossario; l'individuazione dello scenario di riferimento; la mappatura dello spazio: aree, funzioni e percorsi; coordinamento di testi, immagini, materiali, tecnologie, ritualità, distribuzione e consumo del cibo attraverso un "moodboard" e/o storytelling; restituzione grafica del progetto; piante, prospetti, sezioni, prospettive e assonometrie; abachi dei materiali e degli oggetti; glossario dei termini tecnici e specifici del progetto; modello di lavoro in scala o maquette di progetto.

Per poter accedere agli esami è necessario aver consegnato in tempo utile tutte le attività assegnate durante il corso della materia, aver maturato il progetto finale, aver una buona presentazione grafica del progetto e aver sostenuto un numero sufficiente di revisioni/confronti.

– Prerequisiti richiesti

Tanta curiosità

– Frequenza lezioni

La frequenza è obbligatoria, non inferiore all'80% della totalità della didattica frontale come previsto da palinsesto, con esclusione dello studio individuale come da Art.10 del DPR n. 212 del 8 luglio 2005.

– Contenuti e programmazione del corso

1. Definizione di Design e i suoi ambiti

7. Social & Service Design

2. Food Design Manifesto ADI	8. Design Experience e Design Thinking
3. Progetto consapevole, processo progettuale, ambiti e servizi	9. Presentazione progettuale (Sebastian Passati)
4. Definizione di Design d'interni e il concetto di rigenerazione urbana sociale e culturale	10. Laboratorio Progettuale
5. Definizione di Bellezza funzionale	11. Ergonomia, Antropometria e Prosemica
6. Design & Marketing esperienziale e territoriale	12. Misurabilità e Fattibilità (materiali, sistemi di produzione, disegni tecnici e modelli)

– Testi di approfondimento consigliati

Maurizio Vitta, *Il progetto della bellezza. il design fra arte e tecnica, 1851 a oggi*, Einaudi, 2011;
 Wassily Kandinsky, *Punto, linea, superficie, Contributo all'analisi degli elementi pittorici*, Biblioteca Adelphi, 1968, 35^a ediz., pp. XIV-215, 103 ill., 25 tavv. Franco Angeli editore, 1a edizione 2007;
 Bruno Munari, *Da cosa nasce cosa, Appunti per una metodologia progettuale*, Laterza, 2010;
 R. De Fusco, *Storia del design*, Laterza, 1988;
 R. De Fusco, *Il design che prima non c'era*, Franco Angeli, 2008;
 Vanni Pasca, Domitilla Dardi, *Manuale Di Storia Del Design. Ediz. A Colori*, Silvana, 2019;
 Adriano Cornoldia, *Architettura degli interni*, Il Poligrafo, 2005;
 M. Docci, D. Maestri, *Manuale di rilevamento architettonico e urbano*, Laterza, 2009;
 Federico Bucci, Gianpiero Bosoni, *Il design e gli interni di Franco Albini*, Mondadori Electa, 2016;
 Riccardo Falcinelli, *Guardare Pensare Progettare*, Stampa Alternativa & Graffiti, 2011;
 M. Vaudetti, S. Canepa, S. Musso, *Esporre, allestire, vendere. Exhibit e retail design*, Wolters Kluwer Italia, 2014;
 Rebecca Roke, *Mobitecture. Architettura in movimento. Ediz. illustrata*, Phaidon, 2017;
 G. Anceschi, *Grafica, visual design, comunicazioni visive*, Electa, 1991;
 F. Fiorani, *Abitare il corpo*, Lupetti, 2004;
 Silvia Belli, *Professione visual merchandiser. Progetto e design di interni e vetrine*, Ikon, 2020.

– Altro materiale didattico

S. Coradeschi, *Come costruire un modello plastico architettonico*, Di Baio Editore, 1987 ([Link](#))
 E. Viceconte, *L'Esperienza del luogo e del tempo* ([Link](#))

Alla bibliografia di base, fornita come un primo orientamento generale nella vasta bibliografia di settore, faranno da integrazione una serie di altri testi o parti di scritti che di volta in volta, a seconda dei temi trattati, il docente proporrà agli studenti: manuali e strumenti per la progettazione, slide macro argomenti.

– Strumenti per studenti con disabilità e/o DSA

Gli studenti con disabilità o DSA (Disturbi Specifici dell'Apprendimento) sono supportati da professori e da tutor (se assegnati) attraverso la consulenza con il CInAP (Centro per l'integrazione Attiva e Partecipata). Gli studenti possono, mediante e-mail istituzionale eventualmente anche attraverso i tutor, chiedere al professore del corso un colloquio in modo da concordare obiettivi didattici ed eventuali strumenti compensativi e/o dispensativi, in base alle specifiche esigenze. Tale colloquio sarebbe opportuno che avvenisse prima dell'avvio delle lezioni e comunque non oltre la prima settimana di corso. Per rivolgersi direttamente al CInAP è possibile utilizzare la mail istituzionale cinap@abacatania.it