

# — Syllabus

Dipartimento di arti visive  
DASL03—

Diploma Accademico di Secondo livello in Decorazione design e arte ambientale  
**corso Decorazione design e arte ambientale**

## **Design T**

**ABPR17 — 125 ore 10 CFA teorico—pratico**

a.a. 2020–2021

**Professoressa Mariafrancesca “Agnese” Giglia**

Titolare di Design (ABPR 17)

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

Orario di ricevimento: ogni lunedì dalle 10:00 alle 13:00 dalle 15:30 alle 18:30 (previa prenotazione tramite PEO)

Sede: Microsoft® Teams - **skv8a1n**

### **— Obiettivi formativi**

*“Progettare è facile quando si sa come si fa”*

*“Il metodo progettuale non è altro che una serie di operazioni necessarie, disposte in un ordine logico dettato dall’esperienza. Il suo scopo è quello di giungere al massimo risultato col minimo sforzo. Progettare un risotto verde o una pentola per cuocere lo stesso riso, richiede l’uso di un metodo che aiuterà a risolvere il problema. L’importante è, nei due casi accennati, che le operazioni necessarie siano fatte seguendo l’ordine dettato dall’esperienza. Non si può, nel caso del risotto, mettere il riso nella pentola senza aver messo prima l’acqua; oppure rosolare prosciutto e cipolla dopo aver cotto il riso, oppure cuocere riso, cipolla e spinaci tutto insieme. Il progetto del riso verde in questo caso fallirà e bisognerà buttar via tutto. Anche nel campo del design non è bene progettare senza metodo, pensare in modo artistico creando subito un’idea senza prima aver fatto una ricetta per documentarsi su ciò che è già stato fatto di simile a quello che si deve progettare; senza sapere con quali materiali costruire la cosa, senza precisarne bene la esatta funzione”.*

(Da cosa nasce cosa - Bruno Munari)

Partendo dal concetto di Design, nella sua evoluzione dalle origini a oggi, il corso ha l’obiettivo di assicurare un’adeguata padronanza dei metodi e delle tecniche progettuali per sviluppare prodotti ambientalmente e socialmente sostenibili, presupposto fondamentale della cultura del design del XXI secolo. Il corso ha come obiettivo generale quello di fornire agli studenti strumenti teorici e metodologici avanzati per l’elaborazione progettuale di oggetti, sistemi di oggetti, servizi e artefatti comunicativi digitali dell’ambiente contemporaneo, in rapporto alle risorse del territorio.

Agli studenti verranno forniti gli strumenti teorici e metodologici per l’elaborazione progettuale di oggetti, servizi e artefatti, in rapporto alle risorse del territorio artigianale, culturale e agro-alimentare. Attraverso lezioni frontali ed esperienze progettuali gli studenti avranno la possibilità di sperimentare nuovi modelli e strategie di sviluppo innovativi e sostenibili, considerando le eccellenze del territorio come risorsa locale sia per promuovere e veicolare i luoghi del territorio e sia per avviare innovazioni sul territorio dalla valorizzazione degli scarti, alla promozione dell’artigianato e dei beni locali.

**Il tema del corso, per quest’anno, sarà il Food Design come prodotto indennitario di un territorio.**

Si lascerà, allo studente, libertà di scelta di un prodotto-servizio di un ambito territoriale specifico, in modo da identificare e mappare le diverse eccellenze della nostra regione. Il quale dovrà approfondire le tecniche di progettazione che possono nascere dal connubio design/cibo design/artigianato design/servizio per stimolare l'elaborazione di idee che innovino l'immaginario tradizionale nel rispetto dell'ambiente, con lo scopo di sviluppare nuovi processi: per preparare, distribuire, conservare e consumare un prodotto, un processo, un servizio, un cibo, tenendo in considerazione le proprietà dei materiali e le loro possibili combinazioni rispetto alle diverse tipologie di prodotto-servizio.

Saranno pertanto obiettivi formativi:

- acquisizione delle conoscenze relative alle caratteristiche tecniche dei materiali, dei sistemi di produzione e delle potenzialità prestazionali dei nuovi materiali e delle nuove tecnologie nella produzione di serie;
- capacità di analizzare e proporre, attraverso il progetto di design, processi innovativi sostenibili nei comportamenti individuali e collettivi;
- conoscenze relative ai nuovi strumenti e linguaggi espressivi della contemporaneità.

#### – Modalità di svolgimento dell'insegnamento

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 l'obiettivo di fornire agli studenti un metodo per affrontare il progetto in ogni suo dettaglio, il corso è articolato in:

- lezioni dedicate al significato, alle aree relative al mondo del design e al metodo progettuale;
- esercitazioni di ricerca, concept, progettazione e restituzione grafica di prodotti e servizi che si occupano o che possono divenire strumento di promozione, valorizzazione e comunicazione delle risorse territoriali, con una particolare attenzione alle criticità e potenzialità, da restituire attraverso le tecniche dello "storytelling".

Il corso sarà strutturato come un cantiere di osservazione e traduzione dell'eccellenze del territorio attraverso la progettazione consapevole che solo il design può applicare. L'approccio al Food Design, ai metodi e strumenti per la sostenibilità ambientale e al Design Sistemico, fornirà agli studenti, le competenze per configurare un nuovo modello di sviluppo economico, sociale e ambientale, fondato sull'economia circolare. Gli allievi svilupperanno una proposta progettuale, affrontando tutte le problematiche relative all'ideazione del prodotto-servizio e alla sua realizzazione.

Attraverso la sperimentazione progettuale, infine, lo studente dovrà acquisire la capacità di governare il sistema di relazioni fra materiali, processi produttivi, aspetti prestazioni e simbolici. 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. L'obiettivo 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.

#### – 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 prodotto service o social design e gli elaborati relativi al progetto conclusivo, attraverso [tavole A3]: le diverse mappature concettuali e grafiche dell'analisi del proprio territorio e dell'individuazione del prodotto identitario; il concept, scenario di riferimento e target; il glossario; l'individuazione dello scenario di riferimento; 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; abaco dei materiali; 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 dei 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. Dall'idea al progetto esecutivo: dettagli, materiali e tecniche di produzione o realizzazione.
4. Strumenti di restituzione di un progetto consapevole: "moodboard" e "storytelling"	10. Laboratorio Progettuale
5. Definizione di Bellezza funzionale	11. Ergonomia, Antropometria e Prossemica
6. Design e strutturazione del concept	12. Misurabilità e Fattibilità (materiali, sistemi di produzione, disegni tecnici e modelli)

### – Testi di approfondimento consigliati

Vanni Pasca, Domitilla Dardi, *Manuale Di Storia Del Design. Ediz. A Colori*, Silvana, 2019;  
Maurizio Vitta, *Il progetto della bellezza. il design fra arte e tecnica, 1851 a oggi*, Einaudi, 2011;  
R. De Fusco, *Storia del design*, Laterza, 1988;  
R. De Fusco, *Il design che prima non c'era*, Franco Angeli, 2008;  
Bruno Munari, *Da cosa nasce cosa, Appunti per una metodologia progettuale*, Laterza, 2010;  
Riccardo Falcinelli, *Guardare Pensare Progettare*, Stampa Alternativa & Graffiti, 2011;  
Wassily Kandinsky, *Punto, linea, superficie, Contributo all'analisi degli elementi pittorici*, Biblioteca Adelphi, 1968, 35<sup>a</sup> ediz., pp. XIV-215, 103 ill., 25 tavv. Franco Angeli editore, 1a edizione 2007;  
M. Vaudetti, S. Canepa, S. Musso, *Esporre, allestire, vendere. Exhibit e retail design*, Wolters Kluwer Italia, 2014;  
G. Anceschi, *Grafica, visual design, comunicazioni visive*, Electa, 1991;  
F. Fiorani, *Abitare il corpo*, Lupetti, 2004;

### – Altro materiale didattico

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](mailto:cinap@abacatania.it)