

PROGRAMMA DEL CORSO DI DIRITTO ALIMENTARE

SETTORE SCIENTIFICO

IUS/03

CFU

8

OBIETTIVI

*/**/*
Il corso si propone di consentire agli studenti una conoscenza compiuta della pluralità di oggetti e di temi che compongono il diritto alimentare dell'oggi, nella pluralità di dimensioni che lo caratterizzano, valorizzando nel contempo la conoscenza degli elementi di maggior rilievo quanto alla disciplina delle attività che si pongono al crocevia fra produzione alimentare e territorio.

MODALITÀ DI RACCORDO CON ALTRI INSEGNAMENTI (INDICARE LE MODALITÀ E GLI INSEGNAMENTI CON I QUALI SARÀ NECESSARIO RACCORDARSI)

*/**/*
Il programma delle lezioni offre agli studenti gli strumenti per interagire con le diverse discipline che compongono il piano di studi, e così con i corsi di storia ed antropologia, con quelli di economia e di management, e con quelli aventi ad oggetto i profili di igiene e qualità dei prodotti alimentari

MODALITÀ DI ESAME ED EVENTUALI VERIFICHE DI PROFITTO IN ITINERE

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta che in forma orale. Gli appelli orali sono previsti nella sola sede centrale di Roma. Gli esami scritti, invece, possono essere sostenuti sia nelle sede centrale che nelle sedi periferiche. L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula di solito tre domande. L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test con 31 domande.

Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta. Sia le domande orali che le domande scritte sono formulate per valutare sia il grado di comprensione delle nozioni teoriche sia la capacità di ragionare utilizzando tali nozioni. Le domande sulle nozioni teoriche consentiranno di valutare il livello di comprensione. Le domande che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.

Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze ed elaborati proposti dal docente).

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti

L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Attività di didattica erogativa (DE)

48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione; Impegno totale stimato: 48 ore

Attività di didattica interattiva (DI)

Redazione di un elaborato Partecipazione a web conference Svolgimento delle prove in itinere con feedback
Svolgimento della simulazione del test finale Totale : 8 ore

Attività di autoapprendimento

144 ore per lo studio individuale

Libro di riferimento

Testo di riferimento:

F. Albisinni, Strumentario di diritto alimentare europeo, V ed., Utet - Wolters Kluwer, 2023.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione

Il corso intende offrire agli studenti la possibilità di acquisire una serie di strumenti di conoscenza, che nel loro insieme consentono a chi si avvicina al diritto alimentare di cogliere addensamenti e differenze, risposte a singoli quesiti ed insieme dimensioni sistemiche e di principi.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le singole lezioni investono ciascun tema con un approccio che privilegia la law in action, intesa quale concreta risposta dell'ordinamento giuridico alle domande di regolazione in un'ottica che tiene conto della dimensione sistematica del diritto alimentare dell'oggi, ed insieme considera le peculiarità del caso.

La struttura delle lezioni è articolata in modo da favorire il confronto diretto degli studenti con i testo normativo e una pratica personale di tecniche di diretta lettura ed interpretazione, ed a tal fine: - introduce alle principali riforme che hanno segnato il passaggio dalla legislazione al diritto alimentare e che hanno visto la nascita del diritto alimentare europeo; - analizza, attraverso l'esame della normativa e della giurisprudenza, l'attuale stato della disciplina in materia e le linee che ne caratterizzano lo sviluppo, ponendo in rilievo criticità e profili operativi.

Autonomia di giudizio

L'adozione di un metodo di indagine e di insegnamento, che fa perno sulla dimensione storica e fattuale del diritto alimentare, quale sviluppato negli ultimi decenni in sede europea e globale, valorizza l'acquisizione da parte degli studenti di strumenti autonomi di conoscenza e valutazione della disciplina, anche sotto il profilo della riflessione critica sui più recenti modelli di regolazione in materia.

Abilità comunicative

Il ricorso a tecniche di lettura e commento critico dei testi normativi e giurisprudenziali privilegia l'attenzione al dato testuale, e con ciò l'acquisizione di una conoscenza puntuale e diretta della terminologia giuridica, la cui utilizzazione nell'esperienza quotidiana costituisce essenziale strumento operativo nel mercato.

Capacità di apprendimento

L'esame diretto e la discussione dei materiali legislativi e giurisprudenziali mira a favorire l'acquisizione di autonome capacità valutative in relazione ai casi di esperienza, ed a consentire agli studenti, anche in prosieguo, di poter seguire autonomamente i futuri sviluppi di una disciplina in costante evoluzione.

PROGRAMMA DIDATTICO

1 - L'OGGETTO DEL CORSO - IL METODO - I MATERIALI

2 - LA SICUREZZA ALIMENTARE

3 - LE FONTI NAZIONALI ED EUROPEE DEL DIRITTO ALIMENTARE

4 - LE FONTI GLOBALI DEL DIRITTO ALIMENTARE

5 - OGGETTO E PRINCIPI DEL DIRITTO ALIMENTARE EUROPEO - DAL T.U. DEL 1962 AL REG. 178/2002

6 - L'INNOVAZIONE NELLA DISCIPLINA ALIMENTARE - IL PRODOTTO ALIMENTARE E LA FILIERA

7 - FINALITÀ E STRUMENTI DELLA PAC - LE OCM

8 - GLI ANNI 60: LE ORIGINI, LA PAC E LE PRIME OCM

9 - GLI ANNI 70: L'ARMONIZZAZIONE PARZIALE

10 - GLI ANNI 80: L'INTERVENTISMO GIUDIZIALE E IL MUTUO RICONOSCIMENTO

11 - LE DISCRIMINAZIONI A ROVESCIO: LA PASTA ITALIANA

12 - GLI ANNI '90: IL MERCATO INTERNO

13 - LA CRISI DI FINE SECOLO E LA NUOVA DISCIPLINA DI FILIERA

14 - IL REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002: LA DIMENSIONE SISTEMICA, LE ISTITUZIONI

15 - LE DEFINIZIONI: PRODOTTO ALIMENTARE, PERICOLO E RISCHIO, PRODOTTO ALIMENTARE A RISCHIO

16 - LE DEFINIZIONI: LEGISLAZIONE ALIMENTARE, IMPRESA ALIMENTARE, OPERATORE DEL SETTORE AGROALIMENTARE

17 - LE DEFINIZIONI, CONSUMATORE FINALE DI PRODOTTI ALIMENTARI; TRACCIABILITÀ DI PRODOTTO E DI FILIERA

18 - LE DEFINIZIONI : IL PRINCIPIO DI PRECAUZIONE, L'ANALISI DEL RISCHIO, LA RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA

19 - LE NUOVE REGOLE DELL'IMPRESA ALIMENTARE

20 - DIFETTO DI CONFORMITÀ ED OBBLIGHI DEL VENDITORE

21 - LA RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE

- 22 - L'IMPRESA AGRICOLA E LE ATTIVITA' CONNESSE
- 23 - L'AZIENDA AGRICOLA MULTIFUNZIONALE: L'AGRITURISMO
- 24 - LA VENDITA DIRETTA - FARMERS' MARKETS - I DISTRETTI DEL CIBO
- 25 - I PRODOTTI DEL TERRITORIO
- 26 - DOP, IGP, AS-STG
- 27 - CERTIFICAZIONE E CONTROLLI DEI PRODOTTI DI QUALITÀ
- 28 - IL PACCHETTO IGIENE
- 29 - IL REGOLAMENTO (UE) 2017/625
- 30 - LE ISTITUZIONI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE - IL SISTEMA DI ALLARME RAPIDO
- 31 - OCM
- 32 - CONCORRENZA E MERCATI AGROALIMENTARI
- 33 - NUOVE TECNOLOGIE NELL'AGROALIMENTARE
- 34 - L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI
- 35 - LA PUBBLICITÀ INGANNEVOLE
- 36 - MARCHI D'IMPRESA
- 37 - MARCHI COLLETTIVI E DI CERTIFICAZIONE
- 38 - MARCHI E IG
- 39 - LE REGOLE DEL VINO
- 40 - LE NORME ITALIANE SUL VINO
- 41 - I CONSORZI DI TUTELA DEI VINI
- 42 - OLIO DI OLIVA
- 43 - L'ORIGINE DEI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI
- 44 - COMMISSIONE E CORTE UE SULL'ORIGINE DEGLI ALIMENTI
- 45 - MADE IN ITALY E D.M. ITALIANI
- 46 - LE SANZIONI
- 47 - I SOGGETTI PUBBLICI DI CONTROLLO
- 48 - IL BENESSERE ANIMALE