

PROGRAMMA DEL CORSO DI DIRITTO ALIMENTARE E VITIVINICOLO

SETTORE SCIENTIFICO

IUS/03

CFU

8

VERIFICA

/**/

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta che in forma orale.

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 30 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, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

AGENDA

/**/

L'iscrizione e 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

DESCRIZIONE

- 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 RE...
- 6 - L'INNOVAZIONE NELLA DISCIPLINA ALIMENTARE - IL PRODOTTO ALIMENTARE E LA FIL...
- 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 ALIMENTAR...
- 16 - LE DEFINIZIONI : LEGISLAZIONE ALIMENTARE, IMPRESA ALIMENTARE, OPERATORE DEL...
- 17 - LE DEFINIZIONI, CONSUMATORE FINALE DI PRODOTTI ALIMENTARI; TRACCIABILITÀ DI...
- 18 - LE DEFINIZIONI : IL PRINCIPIO DI PRECAUZIONE, L'ANALISI DEL RISCHIO, LA RES...
- 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