



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI –
Di.S.S.P.A.
Dipartimento Eccellenza 2023-2027
MAR.V.E.L.
CUP H97G23000110001

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	<i>Diritto Alimentare (C.I. Certificazioni di qualità e legislazione) 2024_25</i>
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari (L26)
Anno di corso	Terzo
Crediti formativi universitari (CFU)/European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS)	3 CFUS
Lingua di erogazione	<i>Italiano</i>
Periodo di erogazione	<i>Secondo semestre</i>
Obbligo di frequenza	<i>No</i>

Docente	
Nome e cognome	<i>Irene Canfora</i>
Indirizzo mail	irene.canfora@uniba.it
Telefono	0805717791
Sede	
Sede virtuale	Microsoft Teams hzjfo5q
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	<i>L'orario di ricevimento settimanale è indicato alla pagina web del docente: https://manageweb.ict.uniba.it/it/docenti/canfora-irene/attivita-didattica/attivita-didattica Sulla stessa pagina si trovano le indicazioni relative del ricevimento dei tutor. Il ricevimento si tiene nello studio del docente, in Corso Italia 23 primo piano. Gli studenti possono chiedere di svolgere il ricevimento su piattaforma TEAMS</i>

Syllabus	
Obiettivi formativi	<i>Il corso ha come obiettivo l'apprendimento dei contenuti del diritto alimentare attraverso lo studio delle fonti, europee e nazionali e degli orientamenti giurisprudenziali e la capacità di comprensione e soluzione delle questioni giuridiche relative alla circolazione dei prodotti agroalimentari, alla tutela dei prodotti alimentari di qualità e alla sicurezza dei prodotti.</i>
Prerequisiti	<i>Conoscenza dei fondamentali della Politica Agricola Comune</i>
Contenuti di insegnamento (Programma)	<i>Le fonti del diritto alimentare La libera circolazione delle merci Il regolamento 178/2002. La sicurezza alimentare e l'igiene degli alimenti nel diritto UE. Principi generali della legislazione e obblighi degli operatori alimentari Le informazioni al consumatore. La denominazione degli alimenti. I sistemi di qualità. DOP e IGP I controlli ufficiali nel settore alimentare</i>
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none">• <i>Materiale didattico, distribuito durante il corso, comprendente testi normativi e casi giurisprudenziali. Il materiale è disponibile sulla piattaforma e-learning UNIBA.</i> <i>Per gli studenti non frequentanti si consiglia il testo:</i> <ul style="list-style-type: none">• <i>L. Costato et al., Compendio di diritto alimentare, X edizione Wolters Kluwer 2022 pagine: 1-245; 343-388.</i>
Note ai testi di riferimento	<i>Gli appunti delle lezioni e le slides integrano i contenuti dei testi di riferimento</i>



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI –
Di.S.S.P.A.
Dipartimento Eccellenza 2023-2027
MAR.V.E.L.
CUP H97G23000110001

--	--

Organizzazione didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
75	16	14	45
CFU/ECTS			
3	2	1	

Metodi didattici	
	<i>Tutti gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di tool informatici (presentazioni in Power Point, video). Saranno inoltre effettuate esercitazioni d'aula, trattando dei casi studio, e saranno svolti seminari da parte di esperti degli istituti di certificazione.</i>

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	<ul style="list-style-type: none">o Conoscenza e capacità di comprensione della normativa sulla sicurezza alimentare
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	<ul style="list-style-type: none">o Capacità di applicare le fonti normative in materia di legislazione alimentare
Competenze trasversali	<p><i>Autonomia di giudizio</i></p> <ul style="list-style-type: none">o <i>autonomia nella riflessione critica dei fenomeni relativi ai profili giuridici della legislazione alimentare</i> <p><i>Abilità comunicative</i></p> <ul style="list-style-type: none">o <i>Capacità di comunicare, con proprietà di linguaggio giuridico, le questioni giuridiche inerenti il diritto agroalimentare Capacità di apprendere in modo autonomo</i> <p><i>Capacità di apprendere</i></p> <ul style="list-style-type: none">o <i>Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative alla legislazione alimentare</i> <p>I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Studio (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio).</p>
Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	<p><i>L'esame di profitto consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula e nei seminari come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 9) e nel piano di studio (allegato A).</i></p> <p><i>Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di esonero, che consiste in una prova "scritta" su argomenti sviluppati entro la data dell'esonero. La prova sarà valutata in trentesimi ed in caso di esito positivo, nella prova orale finale il colloquio verterà sulla restante</i></p>



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTE E DEGLI ALIMENTI—
Di.S.S.P.A.
Dipartimento Eccellenza 2023-2027
MAR.V.E.L.
CUP H97G23000110001

	<p><i>parte dei contenuti di insegnamento. L'esito della prova di esonero concorre alla valutazione dell'esame di profitto e vale per un anno accademico.</i></p> <p><i>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, mentre la votazione in accordo anche a quanto riportato nell'allegato B del Regolamento Didattico del Corso di Laurea.</i></p> <p><i>L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.</i></p>
Criteria di valutazione	<ul style="list-style-type: none">• <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i><ul style="list-style-type: none">○ Dimostrare di conoscere e aver compreso le principali norme in campo di sicurezza alimentare, informazioni ai consumatori e controlli ufficiali• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i><ul style="list-style-type: none">○ Dimostrare di saper applicare la normativa oggetto del corso• <i>Autonomia di giudizio</i><ul style="list-style-type: none">○ Dimostrare di aver acquisito capacità di rielaborazione dei principi e delle regole oggetto di studio, analisi della portata applicativa e formulazione di conclusioni critiche• <i>Abilità comunicative</i><ul style="list-style-type: none">○ Dimostrare di saper comunicare a livello aziendale e a terzi questioni giuridiche inerenti il diritto alimentare• <i>Capacità di apprendere</i><ul style="list-style-type: none">○ Dimostrare di saper approfondire e aggiornare le proprie conoscenze avendo acquisito padronanza del metodo di analisi delle fonti in materia di diritto agroalimentare
Criteria di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	<p><i>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, mentre la votazione in accordo anche a quanto riportato nell'allegato B del Regolamento Didattico del Corso di Laurea.</i></p>
Altro	