

**CORSO DI STUDIO** *Scienze e Tecnologie Alimentari (L26)*
**ANNO ACCADEMICO** 2023-2024

**DENOMINAZIONE DELL'INSEGNAMENTO** *Diritto Alimentare, 3 CFU (C.I. Certificazioni di qualità e legislazione, 9 CFU) - Food Law, 3 ECTS (C.I. Food quality certification and food law, 9 ECTS)*

Principali informazioni sull'insegnamento	
Anno di corso	3° anno
Periodo di erogazione	Il semestre (26/02/2024-21/06/2024)
Crediti formativi universitari (CFU/ETCS):	3 CFU
SSD	Diritto Agrario (IUS/03)
Lingua di erogazione	Italiano
Modalità di frequenza	Facoltativa

Docente	
Nome e cognome	Irene Canfora
Indirizzo mail	<a href="mailto:irene.canfora@uniba.it">irene.canfora@uniba.it</a>
Telefono	0805717791
Sede	III piano plesso Ex Facoltà di Agraria
Sede virtuale	Microsoft Teams
Ricevimento	<p><i>L'orario di ricevimento settimanale è indicato alla pagina web del docente: <a href="https://manageweb.ict.uniba.it/it/docenti/canfora-irene/attivita-didattica/attivita-didattica">https://manageweb.ict.uniba.it/it/docenti/canfora-irene/attivita-didattica/attivita-didattica</a></i></p> <p><i>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></p>

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

<b>Obiettivi formativi</b>	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.
<b>Prerequisiti</b>	Conoscenza dei fondamentali della Politica Agricola Comune . L'esame non prevede propedeuticità.

<b>Metodi didattici</b>	Gli argomenti del corso sono trattati con l'ausilio di testi normativi, analisi di casi studio giurisprudenziali ed esercitazioni.
<b>Risultati di apprendimento previsti</b>  <i>Da indicare per ciascun Descrittore di Dublino (DD=</i>  <b>DD1</b> Conoscenza e capacità di comprensione  <b>DD2</b> Conoscenza e capacità di comprensione applicate  <b>DD3-5</b> Competenze trasversali	<b>DD1 - Conoscenza e capacità di comprensione:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza e capacità di comprensione della normativa sulla sicurezza alimentare</li> </ul> <b>DD2 - Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di applicare le fonti normative in materia di legislazione alimentare</li> </ul> <b>DD3 - Autonomia di giudizio:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di comprendere e applicare la normativa in materia di legislazione alimentare</li> </ul> <b>DD4 - Abilità comunicative:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di esprimere in forma orale e scritta i concetti acquisiti, utilizzando in modo appropriato il linguaggio giuridico.</li> </ul> <b>DD5 - Capacità di apprendere:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze riguardanti il diritto alimentare prioritariamente nell'ordinamento nazionale ed europeo.</li> </ul>
<b>Contenuti di insegnamento (Programma)</b>	Le fonti del diritto alimentare I principi e le regole della sicurezza alimentare. Il regolamento 178/2002. La sicurezza e l'igiene degli alimenti nel diritto UE e nazionale La disciplina dell'etichettatura degli alimenti e delle informazioni al consumatore (reg 1169/2011) I sistemi di qualità. DOP e IGP – registrazione e strumenti di tutela La disciplina dei controlli ufficiali nel settore alimentare
<b>Testi di riferimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L. Costato et al., Compendio di diritto alimentare, X edizione Wolters Kluwer 2022 pagine: 1-245; 343-388.</li> <li>• Appunti dalle lezioni e materiale didattico distribuito durante il corso. Il materiale è disponibile sulla piattaforma e-learning UNIBA.</li> </ul>
<b>Note ai testi di riferimento</b>	
<b>Materiali didattici</b>	Tutto il materiale didattico utilizzato durante il corso sarà messo a disposizione degli studenti sulla piattaforma e-learning UNIBA
<b>Valutazione</b>	
Modalità di verifica dell'apprendimento	<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> <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> <i>L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.</i>

<p>Criteri di valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Conoscenza e capacità di comprensione:</b></li> <li>● Dimostrare di conoscere e aver compreso le principali norme in campo di sicurezza alimentare, informazioni ai consumatori e controlli ufficiali</li> <li>● <b>Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</b></li> <li>● Dimostrare di saper applicare la normativa oggetto del corso</li> <li>● <b>Autonomia di giudizio:</b></li> <li>● Dimostrare di aver acquisito capacità di rielaborazione dei principi e delle regole oggetto di studio, analisi della portata applicativa e formulazione di conclusioni critiche</li> <li>● <b>Abilità comunicative:</b></li> <li>● Dimostrare di saper comunicare a livello aziendale e a terzi questioni giuridiche inerenti il diritto alimentare</li> <li>● <b>Capacità di apprendere:</b></li> <li>● Dimostrare di saper approfondire e aggiornare le proprie conoscenze avendo acquisito padronanza del metodo di analisi delle fonti in materia di diritto agroalimentare.</li> </ul>
<p>Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale</p>	<p>L'esame finale consiste nella discussione orale delle tematiche trattate a lezione e durante le esercitazioni. L'esame è valutato in trentesimi. 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.</p>
<p><b>Altro</b></p>	