

<b>Principali informazioni sull'insegnamento</b>	<b>A.A. 2019-2020</b>
Denominazione	Diritto Agroalimentare
Corso di studio	Laurea Magistrale in Giurisprudenza di impresa Laurea triennale Consulente del lavoro e operatore di impresa
Crediti formativi	6 CFU
Denominazione inglese	Agricultural and food law
Obbligo di frequenza	NO
Lingua di erogazione	Italiano

<b>Docente responsabile</b>	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	Irene Canfora	Irene.canfora@uniba.it

<b>Dettaglio credi formativi</b>	Ambito disciplinare	SSD	Crediti
	Diritto dell'economia e dei mercati finanziari e agroalimentari	IUS/03	6 CFU

<b>Modalità di erogazione</b>	
Periodo di erogazione	Primo semestre
Anno di corso	5° anno per LMGI – 2° anno per ConsLav
Modalità di erogazione	Lezioni frontali Esercitazioni

<b>Organizzazione della didattica</b>	
Ore totali	150 ore
Ore di corso	48 ore complessive, da dedicare a lezioni frontali e a attività integrative di carattere seminariale
Ore di studio individuale	102 ore

<b>Calendario</b>	
Inizio attività didattiche	23 settembre 2019
Fine attività didattiche	12 dicembre 2019

<b>Syllabus</b>	
Prerequisiti (propedeuticità)	Istituzioni di diritto privato
Risultati di apprendimento previsti	Il corso ha come obiettivo l'apprendimento dei contenuti regolativi della filiera agroalimentare attraverso lo studio delle fonti, europee e nazionali e degli orientamenti giurisprudenziali. La capacità di conoscenza e comprensione che lo studente acquisisce durante il corso concerne le basi normative della disciplina giuridica del diritto alimentare. Al termine del corso, lo studente acquisisce la capacità di

	comprendere il funzionamento delle regole giuridiche della filiera agroalimentare, con riferimento alle regole per la produzione di alimenti sicuri e alla commercializzazione dei prodotti alimentari e agroalimentari di qualità.
--	---

<b>Programma</b>	
Contenuti di insegnamento	<p>La circolazione dei prodotti alimentari sul mercato europeo. I prodotti agroalimentari di qualità. La disciplina della sicurezza alimentare nell'UE. Regole di produzione e regole di commercializzazione degli alimenti. L'informazione ai consumatori. Norme igienico sanitarie e disciplina dei controlli ufficiali per prodotti alimentari e mangimi.</p> <p>Per gli studenti Erasmus, su richiesta, potranno essere messi a disposizione materiali normativi in lingua inglese dei testi utilizzati durante le lezioni. L'esame orale in tal caso può essere sostenuto in inglese.</p>
Testi di riferimento	<p>Agli studenti frequentanti saranno forniti direttamente dal docente i materiali per lo studio individuale.</p> <p>Per gli studenti non frequentanti:</p> <p>L. Costato - F. Albisinni (eds.) <i>European and global food law, Wolters kluwer</i> 2016 (2nd ed.) p. 1-53; 133-309; 441-478.</p> <p><i>Oppure:</i></p> <p>F. Albisinni, <i>Strumentario di diritto alimentare europeo Wolters kluwer</i> 2018 (3 ed.): pp. 1- 330.</p>
Metodi didattici	<p>Metodologia didattica convenzionale.</p> <p>Agli studenti frequentanti saranno distribuiti materiali per la discussione in aula e la preparazione all'esame sui temi del corso.</p>
Metodi di valutazione (indicare almeno la tipologia scritto, orale, altro)	Esame orale
Criteri di valutazione	<p>L'esame orale ha lo scopo di verificare l'apprendimento dei contenuti della materia, di acquisire la capacità di interpretare i principali testi normativi in materia nonché di applicare le disposizioni del diritto europeo e nazionale.</p> <p>Modalità di formulazione della valutazione finale: voto d'esame in trentesimi.</p>
Assegnazione tesi di laurea	La tesi va chiesta al docente durante l'orario di ricevimento, secondo la regolamentazione approvata dai Consigli di Dipartimento e di Interclasse.