



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2022/2023		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2022/2023		
CORSO DILAUREA MAGISTRALE	MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY		
INSEGNAMENTO	FOOD TRADE AND SAFETY LEGISLATION		
TIPO DI ATTIVITA'	B		
AMBITO	50554-Discipline della produzione e gestione.		
CODICE INSEGNAMENTO	20219		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	IUS/03		
DOCENTE RESPONSABILE	LA PORTA BEATRICE	Ricercatore a tempo determinato	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI			
CFU	6		
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	90		
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	60		
PROPEDEUTICITA'			
MUTUAZIONI			
ANNO DI CORSO	1		
PERIODO DELLE LEZIONI	1° semestre		
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa		
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi		
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	LA PORTA BEATRICE Martedì 18:00 19:00	Polo Universitario di Trapani o da remoto su Teams. Nel periodo in cui si svolge la didattica degli insegnamenti di diritto agrario e diritto della filiera agroalimentare, il ricevimento sarà a conclusione di ciascuna lezione. Per poter venire incontro alle esigenze degli studenti, è possibile concordare un diverso orario di incontro previo invio di apposita richiesta a beatrice.laporta@unipa.it .	

DOCENTE: Prof.ssa BEATRICE LA PORTA

PREREQUISITI	Conoscenza di principi base del diritto.
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	Conoscenza e capacita' di comprensione - Acquisizione di adeguate conoscenze tecnico-giuridiche utili all'applicazione dei principi del diritto alimentare in ambito agronomico. Capacita' di applicare conoscenza e comprensione - Capacita' di individuare le problematiche giuridiche principali in ambito lavorativo. Autonomia di giudizio - Essere in grado di prevenire e valutare correttamente le problematiche di natura giuridica emergenti in sede di svolgimento dell'attivita' lavorativa. Abilita' comunicative - Capacita' di comunicare a terzi con linguaggio tecnico-giuridico le conoscenze acquisite.
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	ESAME ORALE. La verifica dell'apprendimento dell'insegnamento consiste nel riscontrare il livello di raggiungimento degli obiettivi formativi indicati sui contenuti delle lezioni e delle esercitazioni con almeno quattro domande relative agli argomenti trattati a lezione e durante le attivita' seminari. La valutazione finale viene graduata prendendo in considerazione: a) Conoscenza di base dei concetti di diritto alimentare ma limitata capacita' di applicarli autonomamente (voto 18-21); b) Buona conoscenza dei concetti svolti a lezione e discreta capacita' di esporli nel corso dell'esame (voto 22-25); c) Conoscenza approfondita della teoria e capacita' di applicarla prontamente e correttamente ai casi di studio proposti, ottima proprieta' di espressione (voto 26-30L).
OBIETTIVI FORMATIVI	Scopo del corso è fornire agli studenti idonei strumenti concettuali volti a conoscere e comprendere i tradizionali istituti del diritto alimentare e le novità del settore, collegandoli alla disciplina dell'impresa alimentare, della tutela dei consumatori di alimenti, dell'analisi del rischio, della sicurezza e qualità degli alimenti, dell'etichettatura e trasferimento delle informazioni al pubblico. Il taglio teorico-pratico del corso si prefigge, quindi, in primis di incentivare lo sviluppo di strumenti adatti a comprendere e contestualizzare i principi e criteri generali che informano l'apparato normativo definito in materia di produzione e commercio di alimenti e, conseguentemente, di offrire la capacita' di applicare quanto appreso ai casi concreti.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	L'attività didattica si sviluppa attraverso lezioni frontali in aula e attività seminari con svolgimento di casi-studio relativi agli argomenti delle lezioni.
TESTI CONSIGLIATI	Costato L. - Albisinni F., European Food Law, Ed. Wolters Kluwer, 2016

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
4	Oggetto, fonti e principi cardine del diritto alimentare.
3	L'Autorità Europea di Sicurezza Alimentare.
5	Gli operatori del settore alimentare e il consumatore di alimenti.
4	Responsabilità dell'operatore alimentare e tutela del consumatore.
4	Etichettatura e comunicazione nel mercato alimentare. Focus sulla comunicazione delle scelte di impresa al consumatore con particolare attenzione alla sostenibilità e ai claims nutrizionali e salutistici.
4	I contratti nel settore alimentare e la GDO.
6	Sistemi di controllo e tracciabilità e gli standard pubblici e privati.
6	Nuovi alimenti, nuove tecnologie e mercato.
4	Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti alimentari.
2	Additivi alimentari e contaminanti.
5	Il commercio dei prodotti alimentari nel mercato unico e con i Paesi terzi.
ORE	Esercitazioni
2	Analisi e interpretazione di un parere di EFSA
1	Additivi e contaminanti: casi pratici
2	Il commercio dei prodotti alimentari nel mercato unico e con i Paesi terzi.
2	Etichettatura e comunicazione nel mercato alimentare.
1	Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti alimentari.
2	I contratti nel settore alimentare e la GDO.
1	Gli operatori del settore alimentare e il consumatore di alimenti.
2	Sistemi di controllo e tracciabilità e gli standard pubblici e privati.