



**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL MASTER INTERUNIVERSITARIO DI II LIVELLO
IN DIRITTO ALIMENTARE – (MIDAL)
A.A. 2018/2019**

PARTE I - INFORMAZIONI GENERALI

Tipologia di corso	Master interuniversitario di II livello
Titolo del corso	Master interuniversitario in Diritto alimentare (MIDAL)
Il corso è	di Prima Istituzione nell'Università Roma Tre
Denominazione nell'a.a. precedente	
Dipartimento proponente	Dipartimento di Giurisprudenza
Corso in collaborazione con università ed Istituzioni culturali italiane	Corso congiunto promosso da Università degli studi Roma Tre, Università degli Studi della Tuscia – Università Campus Biomedico di Roma – Accademia dei Georgofili, in collaborazione con l'AIDA-Associazione Italiana di Diritto Alimentare e con il Mipaaf - ICQRF
Rilascio titolo congiunto	Titolo congiunto tra le Università degli studi Roma Tre, Università degli Studi della Tuscia – Università Campus Biomedico di Roma – Accademia dei Georgofili
Accreditamenti	Il Corso viene accreditato, con il riconoscimento di crediti formativi, dal Consiglio dell'Ordine degli Avvocati di Viterbo, dai Consigli dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali di Viterbo e di Roma, e dai Consigli dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Viterbo e di Roma
Durata prevista	Annuale
Date presunte di inizio e fine corso	Gennaio 2019 – Gennaio 2020
Sede amministrativa del corso	Università degli studi Roma Tre, Dipartimento di Giurisprudenza, Via Ostiense n. 161
Sedi didattiche di svolgimento delle lezioni	Università degli studi Roma Tre, Dipartimento di Giurisprudenza, Via Ostiense n. 161 Università degli Studi della Tuscia – Campus Riello Università Campus Biomedico di Roma Mipaaf – ICQRF - Roma
Segreteria del corso	masterda@uniroma3.it Dott.ssa Alessia Cecchini: acecchini.m@gmail.com Tel. 338/4520289

Direttori del Master

Cognome	Nome	Dipartimento/Ente	Qualifica
Caggiano	Giandomenico	Giurisprudenza Roma Tre	Professore Ordinario
Albisinni	Ferdinando	Università della Tuscia – Accademia dei Georgofili	Professore Ordinario

Consiglio del Master

	Cognome	Nome	Dipartimento/Ente	Qualifica
1	Caggiano (<i>Presidente</i>)	Giandomenico	Università degli studi Roma Tre	Professore Ordinario
2	Albisinni	Ferdinando	Università della Tuscia – Accademia dei Georgofili	Professore ordinario
3	Zeno Zencovich	Vincenzo	Università degli studi Roma Tre	Professore Ordinario
4	De Gara	Laura	Università Campus Bio-Medico	Professore Ordinario
5	Massantini	Riccardo	Università della Tuscia	Professore Associato
6	Spoto	Giuseppe	Università degli studi Roma Tre	Professore Associato
7	Ruzzi	Maurizio	Università della Tuscia	Professore Associato

Il Master si avvale di docenti interni alle Università e Istituzioni proponenti, Università degli Studi Roma Tre, Università degli Studi della Tuscia, Università Campus Biomedico di Roma, Accademia dei Georgofili, e del contributo di docenti di altre istituzioni universitarie, anche di altri Paesi, e di esperti esterni.

L'elenco di docenti ed esperti qui di seguito indicato potrà essere integrato con deliberazione del Consiglio del Master.

Docenti ed esperti impegnati nell'attività didattica

1. Ferdinando ALBISINNI, professore ordinario di diritto agrario nell'Università della Tuscia, accademico ordinario dell'Accademia dei Georgofili
2. Francesco AVERSANO, dottore di ricerca presso l'Università di Pisa, professore a contratto di legislazione alimentare nell'Università di Napoli Federico II, avvocato
3. Mariano LOPEZ BENITEZ, ordinario nell'Università di Cordoba (Spagna)
4. Matteo BENOZZO, ricercatore di diritto privato nell'Università di Macerata

5. Alessandro BERNARDI, professore ordinario di diritto penale nell'Università di Ferrara
6. Paolo BORGHI, professore ordinario di diritto agrario nell'Università di Ferrara
7. Francesco BRUNO, professore associato di diritto agrario nell'Università del Molise
8. Mario BUSSOLETTI, professore ordinario di diritto commerciale nell'Università di Roma Tre
9. Giandonato CAGGIANO, professore ordinario di diritto dell'Unione Europea nell'Università di Roma Tre
10. Irene CANFORA, professore ordinario di diritto agrario nell'Università di Bari
11. Sonia CARMIGNANI, professore ordinario di diritto agrario nell'Università di Siena
12. Donato CASTRONUOVO, professore ordinario nell'Università di Ferrara
13. Luigi COSTATO, professore emerito di diritto comunitario nell'Università di Ferrara;
14. Vincenzo CUFFARO, professore ordinario di diritto privato nell'Università di Roma Tre
15. Marcello D'AMELIO, professore associato di Fisiologia nell'Università Campus Bio-Medico di Roma
16. Amedeo DE FRANCESCHI, ispettore generale del Corpo Forestale dello Stato
17. Laura DE GARA, professore ordinario di fisiologia vegetale nell'Università Campus Bio-Medico di Roma
18. Diana DE SANTIS, professore associato di scienze e tecnologie alimentari nell'Università della Tuscia
19. Alessandra DI LAURO, professore ordinario di diritto agrario nell'Università di Pisa
20. Fabrizio DI MARZIO, Consigliere della Corte di Cassazione
21. Giulia DIMITRIO, dottore di ricerca nell'Università della Tuscia, assegnista di ricerca in diritto agrario – Università della Tuscia
22. Matteo FERRARI, ricercatore di diritto comparato nell'Università di Trento
23. Theodore GEORGOPOULOS, direttore del Wine-Law Program nell'Università di Reims
24. Cristina GERARDIS, avvocato dello Stato, capo Ufficio Legislativo Ministero delle politiche agricole
25. Marianna GIUFFRIDA, professore ordinario di diritto agrario nell'Università di Messina
26. Carlotta GORI, Direttore del Consorzio del Vino Chianti Classico

27. Martin HOLLE, professore nell'Università di Amburgo
28. Antonio JANNARELLI, professore ordinario di diritto agrario nell'Università di Bari
29. Giuseppe LIBERATORE, direttore generale di Valoritalia
30. Nicola LUCIFERO, ricercatore di diritto agrario nell'Università di Firenze, avvocato
31. Damiano Domenico MANZARI, Ten. Col. Capo Ufficio Comando Provinciale della Guardia di Finanza di Milano
32. Ángel MARTÍNEZ GUTIÉRREZ, professore ordinario nell'Università di Jaen (Spagna)
33. Stefano MASINI, professore associato di diritto agrario nell'Università di Roma Tor Vergata
34. Riccardo MASSANTINI, professore associato di scienze e tecnologie alimentari nell'Università della Toscana
35. Monica MINELLI, dottore di ricerca in diritto agrario nell'Università di Macerata, docente nel Master di II livello in Diritto Alimentare congiunto Università della Toscana-Università Campus Bio-Medico, prima, seconda e terza edizione, avvocato
36. Nicolò MERENDINO, professore associato di scienze tecniche dietetiche applicate nell'Università della Toscana
37. Mauro MORESI, professore ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari nell'Università della Toscana
38. Valeria PAGANIZZA, dottore di ricerca in diritto dell'Unione Europea nell'Università di Ferrara
39. Lorenza PAOLONI, professore ordinario di diritto agrario nell'Università del Molise
40. Luca PETRELLI, professore ordinario di diritto agrario nell'Università di Camerino
41. Giuseppina PISCIOTTA, professore ordinario di diritto agrario nell'Università di Palermo
42. Michael T. ROBERTS, professore nella U.C.L.A. - Università di Los Angeles – USA
43. Vito RUBINO, ricercatore di diritto dell'Unione Europea nell'Università del Piemonte orientale
44. Luigi RUSSO, professore associato di diritto agrario nell'Università di Ferrara
45. Maurizio RUZZI, professore associato di chimica e biologia delle fermentazioni nell'Università della Toscana
46. Claudio SALARIS, Responsabile controlli per Valoritalia – ente di certificazione
47. Laura SALVI, dottore di ricerca in diritto dell'Unione Europea nell'Università di

Ferrara

48. Isabella SAVINI, professore associato di Scienze Tecniche dietetiche applicate nell'Università Tor Vergata di Roma
49. Eleonora SIRSI, professore associato di diritto agrario nell'Università di Pisa
50. Giuseppe SPOTO, professore associato di diritto privato nell'Università di Roma Tre
51. Juanjuan SUN, ricercatrice nell'Università di Shanghai
52. Vittoradolfo TAMBONE, professore ordinario di Medicina Legale nell'Università Campus Bio-Medico di Roma
53. Raffaele TORINO, professore associato di diritto comparato nell'Università Roma Tre
54. Marcella TROMBETTA, professore ordinario di Fondamenti chimici delle tecnologie nell'Università Campus Bio-Medico di Roma
55. Stefano VACCARI, Direttore dell'Istituto Centrale Repressione Frodi – Ministero delle Politiche Agricole
56. Giuseppe VACCARO, dottore di ricerca in diritto privato Università della Tuscia, avvocato
57. Vincenzo ZENO ZENCOVICH, professore ordinario di diritto comparato nell'Università di Roma Tre

PARTE II - REGOLAMENTO DIDATTICO ORGANIZZATIVO

Analisi del fabbisogno formativo	<p>Il <i>Diritto alimentare</i> ha conosciuto negli ultimi anni continue innovazioni, con l'affollarsi nell'arena della regolazione di una molteplicità di protagonisti, nazionali, europei, internazionali, aventi natura legislativa, amministrativa, giurisdizionale, magistrale, e con il pervasivo diffondersi di standards privati, che si dichiarano “volontari” ma che in larga misura si rivelano cogenti.</p> <p>La globalizzazione delle regole – in sintonia con la globalizzazione nel commercio dei prodotti alimentari – si va manifestando in misura crescente, oltre che attraverso la negoziazione di trattati multilaterali e bilaterali, nella direzione della comunicazione e contaminazione fra ordinamenti.</p> <p>Sul piano quotidiano delle regole di immediata</p>
-----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>applicazione, le officine legislative, europee e domestiche, continuano ad introdurre profonde innovazioni, sia nei modelli che nei contenuti: da ultimo con il recente Regolamento UE n. 625 del 2017 sui sistemi ufficiali di controllo, che ha radicalmente innovato nel perimetro, nei contenuti, e nelle finalità assegnate ai controlli ufficiali sui prodotti alimentari.</p> <p>Da ciò deriva una crescente domanda di alta formazione in questo cruciale settore dell'esperienza giuridica, sia nell'ambito delle pubbliche amministrazioni, che nell'ambito delle attività private, professionali, produttive e di servizi.</p> <p>Il <i>Master in Diritto Alimentare</i> intende rispondere a questa domanda, offrendo strumenti di conoscenza della <i>law in action</i>, anche attraverso l'esame e la discussione di esperienze applicative nel nostro ed in altri Paesi, europei ed extraeuropei.</p> <p>In questa prospettiva il <i>Master</i> si rivolge sia a giovani laureati, che intendano completare la propria formazione in quest'area disciplinare al fine di partecipare a concorsi pubblici o di operare nel settore privato, sia a professionisti già in attività, avvocati, consulenti, certificatori, tecnologi, i quali intendano acquisire o perfezionare conoscenze che consentano loro di rispondere alle crescenti domande del settore, sia a funzionari delle pubbliche amministrazioni, che a vario titolo operano nel settore e che affrontano quotidianamente la sfida di nuove competenze, nuove funzioni e nuove responsabilità.</p>
<p>Il Corso di Studio in breve</p>	<p>Il <i>Master in Diritto Alimentare</i> utilizza originali moduli didattici, attraverso l'integrazione di competenze giuridiche e scientifiche e la cooperazione tra più Istituzioni Universitarie ed Istituzioni pubbliche e private operanti nel settore, che già da anni hanno dato vita ad iniziative di alta formazione nell'ambito del Diritto Alimentare quali il <i>Summer Seminar on Global Food Law and Quality</i> di Pieve Tesino del Luglio 2011, i Seminari Internazionali in cooperazione fra sei Università partners italiane e sei Università partners di altri paesi europei <i>IP Erasmus Global Food Law and Quality</i> del 2012, 2013 e 2014, le edizioni 2015-2016, 2016-2017, 2017-2018 del Master di secondo livello in DA.</p> <p>Grazie a questa consolidata esperienza ed alla</p>

	<p>collaborazione degli Atenei e delle Istituzioni associati e di docenti ed esperti di fama internazionale, il Master rappresenta un luogo di eccellenza per l'insegnamento universitario e la formazione professionale in quest'area di esperienza giuridica.</p> <p>Il Corso propone uno studio critico della più recente legislazione alimentare, in prospettiva comparativa e con particolare attenzione agli orientamenti della giurisprudenza e dell'amministrazione.</p> <p>Il Corso comprende, per il 20% dell'impegno didattico, anche moduli dedicati all'acquisizione dello strumentario di conoscenze scientifiche di base indispensabili per la corretta applicazione delle disposizioni in materia da parte degli operatori giuridici pubblici e privati.</p> <p>Il percorso formativo tiene altresì conto delle nuove linee disciplinari emergenti, con l'analisi e l'approfondimento delle proposte di riforma attualmente in discussione.</p>
<p>Obiettivi formativi specifici del Corso</p>	<p>Il piano formativo proposto, elaborato tenendo conto dell'esperienza maturata nelle precedenti iniziative, contiene moduli intesi a sviluppare conoscenze giuridiche specialistiche nell'ambito del Diritto Alimentare, in un'ottica di interazione con i profili scientifici e di mercato della produzione agro-alimentare.</p> <p>Il Master, per la sua articolazione, è particolarmente indirizzato a favorire l'alta formazione di chi già lavora, o intende lavorare, nella filiera agro-alimentare, in area giuridica, commerciale, e tecnologica, sia nel settore pubblico che in quello privato, con compiti di gestione e/o consulenza ovvero con compiti di controllo, verifica o certificazione.</p> <p>Il Master ha come obiettivo principale quello di fornire ai partecipanti conoscenze giuridiche specialistiche, sia sistematiche che operative, nell'area del Diritto Alimentare, attraverso l'utilizzazione di un approccio multidisciplinare.</p>
<p>Sbocchi occupazionali</p>	<p>Il Master intende offrire a giovani laureati la possibilità di acquisire competenze e conoscenze richieste da strutture pubbliche e private che operano nel settore agroalimentare, e permettere l'approfondimento e l'aggiornamento delle conoscenze nel campo del diritto alimentare ai professionisti del settore, compresi quelli</p>

	che esercitano l'attività forense.
Capacità di apprendimento	La conoscenza diretta e l'approfondimento di materiali di studio nazionali, europei ed extraeuropei, di fonte legislativa, amministrativa e giurisprudenziale, mira ad accrescere la capacità di interpretazione ed applicazione della disciplina di settore, così da consentire agli allievi di avviare percorsi professionali originali.
Conoscenza e capacità di comprensione	Obiettivo perseguito è consentire agli allievi del Master di acquisire competenze specialistiche nei diversi ambiti che rientrano nel diritto alimentare, così da poter comprendere testi giuridici, sentenze, provvedimenti tipici di quest'area disciplinare.
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	Le conoscenze teoriche e pratiche impartite durante il Master mirano a permettere agli allievi di conoscere le regolazioni esistenti e di comprendere linee evolutive, peculiarità, e novità delle riforme disciplinari, che a vario titolo intervengono nel settore.
Frequenza delle lezioni e maturazione dei crediti	<p>L'impegno didattico richiesto è di 1500 ore complessive per un totale di 60 crediti. Così suddivise:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 CFU lezioni frontali, seminari ed esercitazioni - 6 CFU stages/tirocini - 4 CFU tesi <p>La frequenza è obbligatoria per almeno il 70% delle ore di impegno.</p> <p>Il riconoscimento del titolo è subordinato all'effettiva partecipazione di ciascun allievo per una percentuale minima pari al 70% delle ore di impegno ed al superamento delle verifiche intermedie per una percentuale minima pari al 60%.</p>
Prove intermedie e finali	<p>A conclusione di ciascuno o più moduli, in base alle esigenze didattiche, si svolgono verifiche intermedie mediante prove scritte e/o orali, anche on line, per valutare il grado di apprendimento raggiunto dallo studente rispetto a ciascun modulo.</p> <p>Tali prove sono valutate con un giudizio sintetico "positivo" o "insufficiente".</p>

	<p>Per esigenze organizzative, il Consiglio Didattico Scientifico del Master può prevedere l'accorpamento di più prove di verifica relative a due o più moduli.</p> <p>L'allievo non può sostenere l'esame del modulo o dei moduli successivi se non ha superato quello precedente. In caso di assenza o di mancato superamento della verifica, fatte salve motivate situazioni eccezionali, adeguatamente valutate caso per caso, l'allievo dovrà sostenere o ripetere la prova prima che sia prevista la prova ordinaria di verifica per i moduli seguenti nell'ambito del medesimo anno accademico.</p> <p>Al termine del corso è prevista una prova finale per il conseguimento del titolo congiunto tra le Università di Roma Tre, Università della Tuscia, Università Campus Bio-medico, Accademia dei Georgofili. La prova finale consiste nella discussione di una tesina avente come argomento uno tra quelli oggetto del programma del Master.</p> <p>L'elaborato finale verrà presentato e discusso di fronte alla Commissione giudicatrice della prova finale che valuta l'elaborato "idoneo" o "non idoneo" e può, all'unanimità, concedere al candidato la lode.</p>
<p>Requisiti per l'ammissione</p>	<p>Il Master è rivolto a laureati e professionisti in possesso di una laurea di II livello o quadriennale o quinquennale, o titoli equivalenti, con preferenza per le seguenti classi di laurea:</p> <p>Classe LMG/01 Giurisprudenza a ciclo unico; Classe LM-63 Scienze delle Pubbliche Amministrazioni; Classe LM-61 Scienze della Nutrizione umana; Classe LM-69 Scienze e Tecnologie Agrarie; Classe LM-70 Scienze e Tecnologie Alimentari; Classe LM-6 Biologia; Classe LM-7 Biotecnologie; Classe LM-73 Scienze e Tecnologie Forestali ed Ambientali; Classe LM-75 Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio; Classe LM-56 Scienze dell'Economia; Classe LM-59 Scienze della Comunicazione Pubblica, d'Impresa e Pubblicità; Classe LM-77 Scienze Economico-Aziendali.</p> <p>Il Comitato scientifico potrà ammettere al Master anche candidati in possesso di titoli di studio conseguiti all'estero, purché equivalenti a quelli sopra indicati, e candidati in possesso di titoli di studio equivalenti in classi diverse da quelle sopraindicate.</p>

	.
Numero minimo e massimo di ammessi	Il Master è a numero chiuso. E' destinato ad un numero massimo di 35 (trentacinque) studenti. Ove le domande siano largamente eccedenti, il Consiglio può eccezionalmente disporre l'aumento del numero di iscritti fino a 50. Il numero minimo, necessario per l'attivazione del Master, è di 15 studenti.
Criteri di selezione	L'ammissione al Master avviene previa selezione per titoli e lettera di motivazione. Nel caso in cui le domande di ammissione superino il numero massimo di allievi ammissibili, costituirà criterio preferenziale il voto di laurea, ed a parità di voto di laurea l'esistenza di pregressi studi e pregresse esperienze lavorative nei settori del Diritto Alimentare
Scadenza domande di ammissione e modalità di presentazione delle domande	30 novembre 2018 con le modalità indicate nel bando di partecipazione. L'ammissione verrà deliberata dal Consiglio, previo esame del curriculum e dei titoli presentati.
Modalità didattica	<i>Di tipo convenzionale</i> La didattica è prevalentemente frontale e di tipo convenzionale, con materiali didattici posti a disposizione degli allievi sul sito del Master, affiancata da alcune lezioni in e-learning. La didattica è articolata in moduli, che tengono conto della costante evoluzione del settore.
Lingua di insegnamento	Italiano per i docenti italiani. Inglese per i docenti di altri Paesi. .
Informazioni utili agli studenti	La durata del Master è di 12 mesi, dal 25 gennaio 2019 al 23 gennaio 2020. Le attività didattiche del Master si svolgeranno prevalentemente a Roma nel Dipartimento di Giurisprudenza dell'Università di Roma Tre, in Via Ostiense n. 161, di norma, il venerdì dalle ore 15 alle ore 20 (con possibilità di prevedere attività didattica in alcune mattine del venerdì ed alcune mattine del lunedì) e il sabato dalle ore 9.00 alle ore 13. Alcune lezioni si svolgeranno (nei giorni ed orari già indicati), presso il Campus Bio-Medico di Roma, L'Università della Tuscia,

	<p>Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – ICQRF.</p> <p>Nel mese di luglio 2019 si svolgerà una settimana di formazione sul campo presso il Centro di Pieve Tesino dell'Università della Tuscia, ove gli allievi saranno ospitati ed ove si terranno le lezioni su temi relativi alla tecnologia della produzione e conservazione dei prodotti alimentari, con visita ad aziende della zona.</p> <p>L'alloggio presso il centro di Pieve Tesino sarà a titolo gratuito per gli studenti, i quali dovranno provvedere esclusivamente alle spese di viaggio e di vitto.</p> <p>Il Master prevede inoltre uno stage gratuito di un mese per ciascun allievo, presso strutture pubbliche e private convenzionate (Mipaaf-ICQRF, Organismi di certificazione, Consorzi di tutela, Studi legali, altri Studi professionali, Società operanti nel mercato agro-alimentare).</p> <p>La frequenza alle attività didattiche del corso è obbligatoria e deve essere attestata con le firme in ingresso e in uscita degli iscritti.</p> <p>In caso di mancata frequenza, di scarso profitto o di comportamenti comunque censurabili, il Consiglio Didattico Scientifico del Master può decidere la sospensione o l'esclusione del partecipante. In tali casi le quote di iscrizione versate non saranno rimborsate.</p> <p>Possono essere ammessi a titolo gratuito alla frequenza di specifici moduli uditori, interessati all'approfondimento di specifici argomenti e che desiderano arricchire la propria preparazione professionale.</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Piano delle Attività Formative

(Insegnamenti, Seminari di studio e di ricerca, Stage, Prova finale)

Titolo in italiano e in inglese e docenti di riferimento	Settore scientifico disciplinare (SSD)	CFU	Ore	Tipo Attività	Lingua
Modulo I Principi e regole del diritto alimentare (Principles and rules of Food Law) <i>Responsabile: Prof. Ferdinando Albisinni</i> <i>Docenti</i> Prof. F. Albisinni Prof. L. Costato	IUS/03	4	27	Lezioni frontali	Italiano
Modulo II “Le istituzioni e le fonti del diritto alimentare europeo e globale” (Global dimension of Food Law) <i>Responsabili: Prof. Giandonato Caggiano - Prof. Paolo Borghi</i> <i>Docenti</i> Prof. G. Caggiano Prof. P. Borghi Prof. V. Rubino <i>Seminari di approfondimento:</i> Dott.ssa L. Salvi	IUS/02 IUS/03 IUS/14 IUS/13 IUS/21	3	18	Lezioni frontali e Seminari di approfondimento	Italiano
Modulo III “La disciplina della concorrenza nei mercati agroalimentari e la OCM unica” (Competition rules in agri-food markets and Single CMO regulation) <i>Responsabili: Prof. Antonio Jannarelli – Prof. Giuseppe Spoto</i> <i>Docenti</i> Prof. A. Jannarelli Prof.ssa I. Canfora Prof. G. Spoto Prof. L. Russo	IUS/01 IUS/03 IUS/04	3	18	Lezioni frontali	Italiano
	AGR/15 –	3	18		Italiano

<p>Modulo IV: Novel Foods ed OGM <i>Responsabili: Prof. M. Ruzzi - Prof. E. Sirsi</i></p> <p><i>Docenti</i> Prof. M. Ruzzi Prof. E. Sirsi</p> <p><i>Seminari di approfondimento:</i> Dott. S. Rizzioli Dott.ssa L. Paganizza</p>	CHIM/11 – IUS/03 IUS/14			Lezioni frontali e Seminari di approfondimento	
<p>Modulo V: Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari – claims - <i>Made in Italy</i> <i>Responsabili: Prof.ssa Lorenza Paoloni - Prof. Stefano Masini</i></p> <p><i>Docenti</i> Prof. L.Paoloni Prof. S. Masini Prof. A. Di Lauro Prof. V. Cuffaro Prof. L. Petrelli Avv. Cristina Gerardis Avv. M. Minelli</p>	IUS/03 IUS/04 IUS/10	4	27	Lezioni frontali e Seminari di approfondimento	Italiano
<p>Modulo VI - I Profili nutrizionali <i>Responsabil: Prof. Laura De Gara – Prof. Nicolò Merendino</i></p> <p><i>Docenti</i> Prof.ssa L. De Gara Prof. N. Merendino Dott.ssa M.Khazrai Dott.ssa C.Fanali Dott.ssa S. Emerenziani Dott.ssa L. Dugo Prof. L. Piretta Prof.K.Margiotti Prof. I. Savini prof. P.Pozzilli</p>	BIO/04 – MED/49 – MED/12 – CHIM/10	4	27	Lezioni frontali ed Esercitazioni	Italiano

<p>Modulo VII -: Prodotti e sistemi di qualità <i>Responsabile: Prof. ssa Marianna Giuffrida</i></p> <p><i>Docenti</i> Prof.ssa Marianna Giuffrida Prof.ssa Lorenza Paoloni Avv. Monica Minelli Avv. Nicola Lucifero</p>	<p>IUS/03</p>	<p>3</p>	<p>18</p>	<p>Lezioni frontali e Seminari di approfondimento</p>	<p>Italiano</p>
<p>Modulo VIII – Prodotti e tecnologie alimentari (Il Modulo comprende le lezioni che si svolgeranno a Pieve Tesino)</p> <p><i>Responsabili:</i> A) <i>Produzione e filiere: Prof.ssa Diana De Sanctis</i> B) <i>Tecnologia e innovazione alimentare: Prof. Riccardo Massantini</i></p> <p><i>Docenti:</i> Prof. R. Massantini Prof. D. De Sanctis Prof. R. Moscetti</p> <p><i>Esercitazioni</i> Dott. Benedetto Cimino Dott.ssa Daniela Bolognino</p>	<p>AGR/15 CHIM/11</p>	<p>9</p>	<p>44</p>	<p>Lezioni frontali ed esercitazioni</p>	<p>Italiano</p>
<p>Modulo IX Pacchetto Igiene - certificazione, controlli <i>Responsabile: Prof. Ferdinando Albisinni</i></p> <p><i>Docenti</i> Prof. F. Albisinni Dott. S. Vaccari Ten.Col. D. Manzari Com. A. De Franceschi Dott. G. Liberatore Avv. C.Gori Dott. C. Salaris</p>	<p>IUS/03 IUS/10 IUS/12</p>	<p>4</p>	<p>27</p>	<p>Lezioni frontali e Seminari di approfondimento</p>	<p>italiano</p>

<p>Modulo X - La tutela del consumatore di prodotti alimentari</p> <p><i>Responsabile: prof. Giuseppe Spoto</i></p> <p><i>Docenti</i> Prof. G. Spoto Prof. S. Carmignani Prof. G. Gioia Cons. F. Di Marzio</p> <p><i>Seminari di approfondimento</i> Avv. G. Vaccaro</p>	<p>IUS/01- IUS/03 – IUS/15</p>	<p>3</p>	<p>18</p>	<p>Lezioni frontali, e Seminari di approfondimento</p>	<p>Italiano</p>
<p>Modulo XI -: La disciplina penale del settore alimentare</p> <p><i>Responsabile: Prof. Alessandro Bernardi</i></p> <p><i>Docenti</i> Prof. A. Bernardi Prof. Castronuovo Avv. F.Aversano</p>	<p>IUS/17</p>	<p>3</p>	<p>18</p>	<p>Lezioni frontali</p>	<p>italiano</p>
<p>Modulo XII – Diritto alimentare comparato</p> <p><i>Responsabil: Prof. Vincenzo Zeno Zencovich – Prof. Ferdinando Albisinni</i></p> <p><i>Docenti</i> Prof. V. Zeno Zencovich Prof. F. Albisinni Prof. R. Torino Prof. M. T. Roberts Prof. M. Holle Prof. T. Georgopoulos Prof. Á. Martínez Gutiérrez Prof. M. Lopez Benitez Prof. M. Ferrari Dott.ssa Juanjuan SUN</p>	<p>IUS/01 – IUS/03 – IUS/15</p>	<p>4</p>	<p>27</p>	<p>Lezioni frontali</p>	<p>inglese</p>

Modulo XIII: Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare <i>Responsabile. Prof. Francesco Bruno</i> <i>Docenti</i> Prof. Francesco Bruno Prof.ssa Marcella Trombetta Prof. Victor Tambone Prof. M. Benozzo Dott.ssa Giulia Dimitrio	IUS/03 IUS/10	3	18	Lezioni frontali e Seminari di approfondimento	italiano
Programma didattico del Master					
	CFU	ORE			
Lezioni frontali, seminari ed esercitazioni	50				
Stages	6				
Prova finale	4				

Obiettivi formativi

Attività formativa	Obiettivo formativo / Programma
Modulo I “Principi e regole del diritto alimentare”	Contenuti: Il modulo introduce ad una visione complessiva della disciplina multilivello del diritto alimentare e dei principi che lo caratterizzano, dando conto dell’evoluzione intervenuta in ambito europeo e nazionale.
Modulo II “Le istituzioni e le fonti del diritto alimentare europeo e globale”	Contenuti: Il modulo esamina con puntualità le istituzioni e le fonti del diritto alimentare nella dimensione europea e nella crescente dimensione globale, soffermandosi con particolare attenzione su alcune vicende esemplari della relazione fra le due dimensioni di regolazione della materia.
Modulo III “La disciplina della concorrenza nei mercati agroalimentari e la OCM unica”	Contenuti: Il modulo esamina in dettaglio le peculiarità della disciplina dei mercati agricoli alla stregua delle norme del TFUE, analizzando le più recenti riforme europee e nazionali in argomento e le posizioni assunte dalle Autorità garanti.
Modulo IV “Novel foods e OGM”	Contenuti: Il modulo affronta temi di grande attualità e rilevanza, legati al rapporto fra innovazione scientifica ed innovazione giuridica, e dà conto delle ultime novità intervenute nella disciplina europea in materia, anche in riferimento alle nuove prospettive dell’innovazione scientifica, che in qualche misura superano i paradigmi che erano stati posti a base della vigente disciplina europea.
Modulo V “Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari – claims – <i>Made in Italy</i> ”	Contenuti: Il modulo analizza la copiosa normativa europea in tema di comunicazione al consumatore dei prodotti alimentari, con specifica attenzione alle questioni che hanno maggiormente

	<p>attrirato negli ultimi anni l'attenzione dei consumatori e degli organi di controllo: dai claims salutistici all'indicazione dell'origine dei prodotti, al <i>Made in Italy</i>, tenendo altresì conto delle numerose misure nazionali in tema di etichettatura recentemente introdotte dall'Italia.</p>
Modulo VI "I Profili nutrizionali"	<p>Contenuti: Il modulo offre agli allievi del Master la possibilità di integrare le conoscenze giuridiche con adeguate conoscenze delle basi scientifiche dell'alimentazione.</p>
Modulo VII "Prodotti e sistemi di qualità"	<p>Contenuti: Il modulo dà conto dell'evoluzione della disciplina europea in tema di prodotti e sistemi di qualità alimentare, in riferimento sia ai vini e liquori, sia agli altri prodotti; e dedica specifica attenzione alle più recenti discipline introdotte nel 2012 e 2013 anche quanto alla tutela <i>ex officio</i>.</p>
Modulo VIII "Prodotti e tecnologie alimentari"	<p>Contenuti: Anche questo modulo mira ad integrare le conoscenze giuridiche degli allievi con conoscenze scientifiche sulle tecniche di produzione e conservazione degli alimenti. Nell'ambito del modulo il soggiorno di una settimana a Pieve Tesino consente ai docenti ed agli allievi anche la conoscenza diretta di alcune significative ed innovative realtà produttive di prodotti alimentari.</p>
Modulo IX "Pacchetto igiene – certificazione - controlli"	<p>Contenuti: Il modulo ha per oggetto le disposizioni in materia di controlli igienico sanitari, a partire dal pacchetto igiene del 2004 sino al recentissimo regolamento generale sui controlli n. 625/2017, che entrerà in applicazione nel 2019, proprio durante lo svolgimento del Master, e che ha profondamente innovato quanto all'attuale sistema dei controlli.</p>
Modulo X "La tutela del consumatore di prodotti alimentari"	<p>Contenuti: Il modulo analizza i diversi strumenti di tutela del consumatore di prodotti alimentari, anche con riferimento alle azioni di classe ed alle zioni inibitorie, tenendo conto anche delle esperienze sin qui maturate.</p>
Modulo XI "La disciplina penale del settore alimentare"	<p>Contenuti: Il modulo ha per oggetto la disciplina penale del settore alimentare, con particolare attenzione alla reciproca interazione fra normativa europea e precetti sanzionatori nazionali.</p>
Modulo XII "Diritto alimentare comparato"	<p>Contenuti: Nell'ambito del modulo saranno proposte agli allievi – attraverso il contributo di studiosi della comparazione in questa area disciplinare, e di studiosi di altri paesi europei ed extraeuropei – sia gli elementi di maggiore novità che vanno emergendo in un diritto alimentare europeo che sempre più assume al proprio interno elementi di globalizzazione (esemplare a tal fine il ricordato Reg. UE n. 625/2017 sui controlli ufficiali), sia le linee evolutive e le criticità che sono andate emergendo negli ultimi anni in altri ordinamenti giuridici.</p>
Modulo XIII "Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare"	<p>Contenuti: Il modulo conclude il Master, portando l'attenzione agli essenziali profili di compatibilità ambientale e di corretto uso delle risorse, tradizionalmente presenti in risalenti tecniche di</p>

	produzione di alimenti che facevano perno sull'azienda agricola, e che oggi costituiscono componente essenziale e connotante della disciplina alimentare intesa in termini generali, con conseguenti obblighi e prescrizioni a carico dell'impresa alimentare.
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Stages di sperimentazione operativa

Ente presso il quale si svolgerà lo stage	Finalità dello stage
Istituto Centrale Repressione Frodi	Conoscenza operativa delle tecniche di controllo
Valoritalia e altri enti di certificazione	Esperienza delle metodiche di certificazione
Consorzi di tutela dei prodotti DOP e IGP	Conoscenza delle prassi operative dei Consorzi
Studi legali	Esperienza nella prestazione di consulenza e assistenza
Studi di proprietà industriale	Esperienza nella registrazione e gestione di marchi e segni distintivi
Imprese alimentari	Esperienze gestionali nel settore

Tasse di iscrizione

Le Tasse di iscrizione al Master sono determinate e dovranno essere versate nelle misure ed alle scadenze di seguito indicate:

Importo totale	I rata	II rata	Scad. I rata	Scad. II rata
3.000,00	1.500,00	1.500,00	15 gennaio 2019	31 Maggio 2019

I laureati da non oltre tre anni con la votazione di almeno 100/110 che non svolgano attività lavorativa stabile al momento della presentazione della domanda di iscrizione, possono fare richiesta di riduzione del contributo di iscrizione per un importo dovuto

pari a € 2.000,00 (duemila/00 euro), da versarsi in due rate, ciascuna di € 1.000,00 (mille/00 euro) alle scadenze del 15 gennaio 2019 e 31 maggio 2019.

All'importo della prima rata o della rata unica sono aggiunti l'imposta fissa di bollo e il contributo per il rilascio del diploma o dell'attestato.

Le quote di iscrizione non sono rimborsate in caso di volontaria rinuncia, ovvero in caso di non perfezionamento della documentazione prevista per l'iscrizione al Corso.

Riduzione delle tasse di iscrizione

È previsto l'esonero parziale dalle tasse e dei contributi per gli studenti con disabilità documentata pari o superiore al 66%, i quali sono tenuti al pagamento della sola prima rata e sono esonerati dal pagamento della II rata di iscrizione. Per usufruire dell'esonero è necessario allegare alla domanda di ammissione un certificato di invalidità rilasciato dalla struttura sanitaria competente indicante la percentuale riconosciuta

Iscrizione a singoli moduli del Master e relative tasse di iscrizione

Nell'ambito del piano didattico del Master è possibile l'iscrizione separata a singoli moduli didattici, con l'esclusione del Modulo VIII "Prodotti e tecnologie alimentari" che si svolgerà prevalentemente a Pieve Tesino (TN), al fine di:

- Consentire ai professionisti di aggiornarsi su temi specifici del diritto alimentare.
- Fornire a dirigenti e funzionari delle pubbliche amministrazioni, centrali e locali, l'opportunità di svolgere un'attività di aggiornamento e di riqualificazione professionale negli specifici argomenti strettamente attinenti al loro ambito lavorativo.
- Permettere l'approfondimento e l'aggiornamento delle conoscenze nel campo del diritto alimentare ai professionisti del settore, compresi quelli che esercitano l'attività forense, già esperti in specifici campi del diritto alimentare.

Possono essere ammessi all'iscrizione a singoli moduli del Master, con l'esclusione del Modulo VIII, candidati in possesso di un titolo universitario richiesto dal bando interessati all'approfondimento di specifici argomenti e che desiderano arricchire la propria preparazione professionale. Al termine del modulo scelto, agli studenti sarà rilasciato un attestato di frequenza sottoscritto dal Direttore del Master.

La tassa di iscrizione ai singoli moduli è stabilita come di seguito specificato: **Euro 300,00 per ciascun modulo didattico di 3 CFU, ed euro 400,00 per ciascun modulo didattico di 4 CFU.**

A tali importi è aggiunta l'imposta fissa di bollo. Le quote di iscrizione non sono rimborsate in caso di volontaria rinuncia, ovvero in caso di non perfezionamento della documentazione prevista per l'iscrizione al Corso.

Frequenza a titolo gratuito di singole lezioni

finale 21-02-2018

Gli iscritti agli Ordini professionali i cui Consigli avranno accreditato il Master, potranno seguire singole lezioni di loro interesse a titolo gratuito.
Per tale frequenza gratuita non sarà rilasciato alcun attestato.