



Agg. 18.06.2020

1

Master Interuniversitario di Diritto Alimentare
MIDAL – VI ed.

Calendario primo semestre
24 gennaio – 3 luglio 2020

Le lezioni si terranno presso l'Università Roma 3
Dipartimento di Giurisprudenza – Via Ostiense 163, Aula 9
il venerdì dalle 15,00 alle 20,00 ed il sabato dalle 9,00 alle 13,00
salvo quanto diversamente indicato a margine

Modulo I Principi e regole del diritto alimentare	1) Venerdì gennaio	24	Prof. F. Albisinni <i>Presentazione del Master Dalla legislazione al diritto alimentare: oggetto e fonti</i>
	2) Sabato gennaio	25	Prof. F. Albisinni <i>Le declinazioni della sicurezza alimentare - Il diritto al cibo – Cibo e diritti della persona nella giurisprudenza</i>
Modulo II Le istituzioni e le fonti del diritto alimentare europeo e globale	3) Venerdì gennaio	31	Prof. G. Caggiano Prof. V. Rubino <i>Le istituzioni europee</i>



Agg. 18.06.2020

2

	4) Sabato febbraio	1	Prof. V. Rubino <i>Le fonti nel diritto alimentare europeo</i>
Modulo I	5) Venerdì febbraio	7	Prof. F. Albisinni <i>Il percorso europeo: dagli anni '60 al nuovo secolo</i>
	6) Sabato febbraio	8	Prof. F. Albisinni <i>Il Regolamento 178/2002 Principi, definizioni, regole</i>
	7) Venerdì febbraio	14	Prof. F. Albisinni <i>La conformazione del diritto alimentare – casi e questioni</i>
	8) Sabato febbraio	15	Allievi <i>Discussione di leading cases</i>
Modulo II	9) Venerdì febbraio	21	Prof. L. Salvi <i>Le istituzioni e le fonti della globalizzazione</i>
	10) Sabato febbraio	22	Prof. L. Salvi <i>I più recenti trattati internazionali con effetti nel diritto alimentare</i>
Modulo III La disciplina della concorrenza nei mercati agro-alimentari e la OCM unica	11) Venerdì febbraio	28	Prof.ssa I. Canfora <i>Disciplina europea di trattative e relazioni contrattuali nel mercato agroalimentare - I contratti di</i>



Agg. 18.06.2020

3

		<i>cessione dei prodotti agricoli nella filiera agroalimentare nel diritto nazionale</i>
	12) Sabato 29 febbraio	Avv. F. Aversano <i>Food safety e regole di concorrenza</i>
	Venerdì 6 marzo	Lezione cancellata per chiusura Università
	Sabato 7 marzo	Lezione cancellata per chiusura Università
	Venerdì 13 marzo	Lezione cancellata per chiusura Università
	Sabato 14 marzo	Lezione cancellata per chiusura Università
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità	13) Venerdì 20 marzo	Prof.ssa M. Giuffrida <i>Il “Regolamento qualità” – DOP e IGP</i>
	14) Sabato 21 marzo	Prof.ssa M. Giuffrida <i>Il “Regolamento qualità” – Gli altri segni di qualità</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy	15) Venerdì 27 marzo	Prof. G. Spoto <i>Il Regolamento n. 1169/2011 sulla comunicazione al consumatore di prodotti alimentari</i>



Agg. 18.06.2020

4

	16) Sabato marzo	28	Prof. L. Petrelli <i>Gli health claims ed i nutritional claims</i>
Modulo V e VII	17) Venerdì aprile	3	Avv. F. Aversano <i>I regimi sanzionatori per violazione di norme su etichettatura, claims, e segni di qualità Casi e questioni</i>
	18) Sabato aprile	4	Prof.ssa L. Paoloni <i>Made in Italy e Dieta mediterranea</i>
	19) Venerdì aprile	17	Avv. M. Minelli <i>I marchi dei prodotti alimentari – Disciplina europea, nazionale e internazionale – I marchi collettivi</i>
	20) Sabato aprile	18	Avv. M. Minelli <i>Nullità dei marchi dei prodotti alimentari – casi ed esperienze</i>
	21) Giovedì aprile	23	Prof. S. Masini <i>Made in Italy, Funzione informativa e quadro delle regole in materia di etichettatura</i>



Agg. 18.06.2020

5

	24 aprile	consegna agli allievi dei questionari per PRIMA VERIFICA
	22) Venerdì 24 aprile	Avv. G. Dimitrio <i>La disciplina dei prodotti BIO – Produzione ed etichettatura</i>
Modulo VI I profili nutrizionali Le lezioni di questo modulo si terranno presso l'Università Campus Bio-Medico di Roma	23) Venerdì 8 maggio	Prof.ssa L. De Gara e prof. F. Bruno) <i>Presentazione del Modulo</i> Prof.ssa L. De Gara <i>Antiossidanti. Parola magica o realtà scientifica?</i> Prof.ssa C. Fanali <i>Macro e micronutrienti</i>
	24) Sabato 9 maggio	Prof.ssa L. Dugo <i>Gli alimenti, i prodotti dietetici e il concetto di corretta alimentazione</i>
	25) Venerdì 15 maggio	Prof.ssa M. Trombetta <i>L'evoluzione del concetto di frode alimentare sotto il profilo tecnico-scientifico</i> Prof. E. Marconi <i>Aziende alimentari tra sanzioni della AGCM e Waren Test (test comparativi)</i>



Agg. 18.06.2020

6

	26) Sabato 16 maggio	Dott.ssa C. Di Rosa <i>Gli effetti delle diete di moda sull'organismo</i>
	16 maggio	<i>Consegna via mail da parte degli allievi degli elaborati con risposta ad un terzo dei quesiti della Prima Verifica</i>
Modulo II L'incontro si terrà presso l'Accademia dei Georgofili, a Firenze ore 9,00-13,00	29) Martedì 19 Maggio CANCELLATO causa Coronavirus	Accademia dei Georgofili Interlegalità e Sicurezza nel mercato agro-alimentare della globalizzazione
Modulo IV Novel Foods e OGM	27) Venerdì 22 maggio	Prof. M. Ruzzi <i>Gli OGM: le risposte della scienza</i>
	28) Sabato 23 maggio	Prof.ssa E. Sirsi <i>Gli OGM: le risposte del diritto</i>
	29) Venerdì 29 maggio	Avv. V. Paganizza <i>I novel foods</i>
	30) Sabato 30 maggio	Avv. V. Paganizza <i>I nuovi alimenti – Gli insetti in agricoltura e nell'alimentazione</i>



Agg. 18.06.2020

7

	30 maggio		<i>Consegna via mail da parte degli allievi degli elaborati con risposta ad un ulteriore terzo dei quesiti della Prima Verifica</i>
Modulo IX Certificazione e Controlli	31) Venerdì giugno	5	Dott. S. Vaccari <i>L'ICQRF - I controlli amministrativi e le sanzioni</i>
	32) Sabato giugno	6	Dott. R. Moscetti <i>L'HACCP ed i manuali di buone pratiche</i>
Modulo IX Pacchetto Igiene – Certificazione - Controlli	33) Venerdì giugno	12	Prof. F. Aversano <i>Il Pacchetto igiene e Il Regolamento 2017/625</i>
	34) Sabato giugno	13	Prof. F. Aversano <i>Aspetti procedurali relativi ai controlli ufficiali</i>
	15 giugno		Consegna via mail da parte degli allievi degli elaborati con risposta all'ultimo terzo dei quesiti della Prima Verifica
	35) Mercoledì giugno	17	Prof. ri Musio, Saija, Aversano <i>Emergenza COVID e Emergenza Covid-19 e regole dell'agroalimentare: casi e questioni</i>



Agg. 18.06.2020

8

	19 e 20 giugno	Avvio scelta e assegnazione Tesi e stages
Modulo XIII Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare	36) Venerdì 19 giugno	Avv. G. Dimitrio <i>Le regole di destinazione e di uso dei suoli a fini agricoli e alimentari</i>
	37) Sabato 20 giugno	Prof. M. Benozzo <i>Ciclo dei rifiuti e filiera agroalimentare</i>
	38) Venerdì 26 giugno	Prof. R. Massantini <i>Introduzione alle tecnologie alimentari</i> - <i>Produzione di spumanti (metodo rifermentazione in bottiglia)</i> - <i>Tecnologia di produzione della grappa</i> - <i>Conservazione dei prodotti freschi (frutta e ortaggi)</i>
Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari	39) Sabato 27 giugno	Prof.ssa D. De Santis <i>Introduzione alle tecnologie alimentari</i> - <i>Tecnologia di produzione del formaggio con specifico riferimento al Trentingrana</i> - <i>Produzione e caratteristiche del miele</i> - <i>Tecnologia di produzione</i>



Agg. 18.06.2020

9

		<i>della birra</i> <i>- Trasformazione della carne</i>
	40) Venerdì 3 luglio	Prof. Saija, Avv. Dimitrio, Dott.ssa Carrara <i>Seminario di Discussione</i> <i>elaborati di prima verifica</i>