



Agg. 14.11.2022

1

Master Interuniversitario di Diritto Alimentare
MIDAL – VIII ed.
Calendario secondo semestre
settembre 2022 – gennaio 2023

Salve diverse specifiche indicazioni nel calendario, le lezioni si terranno il venerdì dalle 15,00 alle 19,00 ed il sabato dalle 9,00 alle 13,00,
Le lezioni si terranno da remoto, salva diversa indicazione a margine.

Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari in presenza a PIEVE TESINO (Trento) nella residenza dell'Università della Tuscia	44-49) Lunedì 5 settembre – Sabato 10 settembre	Prof.ssa D. De Santis Prof. R. Massantini <i>Analisi ed esperienze in tema di 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> - <i>Tecnologia di produzione del formaggio con specifico riferimento al Trentingrana</i> - <i>Produzione e caratteristiche del miele</i> - <i>Tecnologia di produzione della birra</i> - <i>Trasformazione della carne</i>
---	---	---



Agg. 14.11.2022

2

Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i>	50) Venerdì 16 settembre	Avv. M. Minelli <i>La disciplina europea e nazionale dei vini</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i>	51) Sabato 17 settembre	Avv. M. Minelli <i>I vini di qualità DOP e IGP dei vini I vini de-alcolati dopo l'ultima riforma</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i>	52) Venerdì 23 settembre	Prof. N. Lucifero <i>I Consorzi di tutela dei vini di qualità - Disciplina europea e nazionale - Struttura e competenze</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i>	53) Sabato 24 settembre	Avv. C. Gori – Consorzio Vino Chianti Classico <i>L'attività dei Consorzi di tutela dei vini di qualità – L'esperienza del Consorzio del vino Chianti Classico</i>
Modulo IX - Pacchetto Igiene - certificazione, controlli <i>da remoto</i>	54) Venerdì 30 settembre	Prof. F. Aversano <i>Responsabilità dell'operatore in materia di scarti, rifiuti e di gestione sostenibile dell'impresa alimentare</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i>	55) Sabato 1 ottobre	Dott.ssa Amodio – Valoritalia <i>Gli organismi di controllo dei prodotti di qualità – Esperienze e casi</i>



Agg. 14.11.2022

3

Modulo X La tutela del consumatore di alimenti e delle imprese alimentari <i>da remoto</i>	56) Venerdì 7 ottobre	Prof. ssa S. Carmignani Avv. A. Greco <i>La tutela del consumatore di alimenti nel diritto EU ed in quello italiano</i>
Modulo X La tutela del consumatore di alimenti e delle imprese alimentari <i>da remoto</i>	57) Sabato 8 ottobre	Avv. G. Vaccaro <i>Le azioni collettive a tutela del consumatore di alimenti</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i>	58) Venerdì 14 ottobre	Avv. S. Dindo <i>Denominazioni dei vini di qualità e marchi</i> <i>Casi ed esperienze di tutela</i>
Modulo XI -: La disciplina penale del settore alimentare <i>da remoto</i>	59) Sabato 15 ottobre	Dott. D. Manzari <i>Profili tributari della repressione delle frodi alimentari</i>
Modulo VI I profili nutrizionali <i>da remoto</i>	60) Venerdì 21 ottobre	Prof.ssa C. Di Rosa <i>h. 15,00-17,00</i> <i>Gli effetti delle diete di moda sull'organismo</i> Prof.ssa M. Trombetta <i>h.17,00-19,00</i> <i>Evoluzione del concetto di frode alimentare sotto il profilo tecnico-scientifico</i>
Modulo VI I profili nutrizionali <i>da remoto</i>	61) Sabato 22 ottobre	Prof.ssa L. De Gara <i>h. 09,00-11,00</i> <i>Antiossidanti. Parola magica o realtà scientifica?</i>



Agg. 14.11.2022

4

		Prof. Luca Piretta <i>h. 11,00 – 13,00</i> <i>Allergie e intolleranze alimentari</i>
Modulo XIII Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare <i>in presenza</i>	62) Venerdì 28 ottobre	Prof. F. Bruno <i>La disciplina ambientale nella produzione agro-alimentare</i>
Modulo XIII Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare <i>in presenza</i>	63) Sabato 29 ottobre	Prof. M. Benozzo <i>La disciplina ambientale nella commercializzazione dei prodotti alimentari</i>
Modulo XII Diritto alimentare comparato <i>da remoto</i> <i>in lingua inglese</i>	64) Venerdì 11 novembre	Prof. T. Georgopoulos <i>Official control and protection of quality food products – Cases and experiences in European Union and in France</i>
Modulo XII Diritto alimentare comparato <i>da remoto - in lingua inglese</i>	65) Sabato 12 novembre	Prof. M. Holle <i>Official controls on food in the German experience</i>
Modulo IX - Pacchetto Igiene - certificazione, controlli <i>in presenza</i>	66) Venerdì 18 novembre	Prof. E. Mezzetti – Dott.ssa S. De Blasis <i>h. 15,00-18,00</i> <i>I principi del diritto penale alimentare – casi e questioni</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>In presenza</i>		Prof. F. Albisinni <i>h. 18,00-19,00</i> <i>Le più recenti misure per la tutela internazionale di DOP</i>



Agg. 14.11.2022

5

		<i>e IGP</i>
Modulo IX - Pacchetto Igiene - certificazione, controlli <i>in presenza</i>	67) Sabato 19 novembre	Prof. V. Rubino <i>Provvedimenti cautelari in materia agro-alimentare e competenza giurisdizionale</i>
	- ottobre - novembre - dicembre	Stages e lavoro sulle tesi
Modulo I Principi e regole del diritto alimentare <i>in presenza e da remoto</i>	68-72) dicembre	2-3 Convegno AIDA – Università Napoli - Portici
	Giovedì 22 dicembre 2022	Consegna tesi
	Gennaio 2023	Discussione tesi