



Agg. 10.03.2023

Master Interuniversitario di Diritto Alimentare
MIDAL – IX ed.

Calendario primo semestre
3 febbraio – 4 luglio 2023

Le lezioni si terranno il venerdì dalle 15,00 alle 19,00
ed il sabato dalle 9,00 alle 13,00, salve diverse indicazioni

Le lezioni si terranno da remoto,
salve diverse indicazioni riportate nelle date delle singole lezioni

Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare Le istituzioni e le fonti <i>in presenza Univ, Roma 3</i> <i>Dipart. Giurisprudenza</i> <i>Via Ostiense, 161</i> <i>Aula 9 -piano terra</i>	1) Venerdì febbraio	3	Prof. F. Albisinni <i>Presentazione del Master</i> <i>Dalla legislazione al diritto alimentare: oggetto e fonti</i>
<i>in presenza Univ. Roma 3</i> <i>Dipart. Giurisprudenza</i> <i>Via Ostiense, 161</i> <i>Aula 9 – piano terra</i>	2) Sabato febbraio	4	Prof. F. Albisinni <i>Le declinazioni della sicurezza alimentare – Il diritto al cibo –</i> <i>Cibo e diritti della persona</i> <i>nella giurisprudenza</i>
<i>da remoto</i>	3) Venerdì febbraio	10	Prof. P. Borghi <i>Le istituzioni europee</i>



Agg. 10.03.2023

<i>da remoto</i>	4) Sabato febbraio	11	Prof. P. Borghi <i>Le fonti nel diritto alimentare europeo</i>
<i>da remoto</i>	5) Giovedì febbraio 14.30/18.30	16	Accademia dei Georgofili <i>I prodotti agroalimentari tradizionali</i>
<i>da remoto</i>	6) Venerdì febbraio	17	Prof. A. Musio <i>Educazione alimentare – Scelte familiari e scolastiche – casi e questioni</i>
<i>da remoto</i>	7) Sabato febbraio	18	Prof. M. Ferrari <i>Le istituzioni e le fonti della globalizzazione nel diritto alimentare</i>
<i>da remoto</i>	8) Venerdì febbraio	24	Prof. R. Saija <i>L'Impresa agricola dopo i decreti di orientamento del 2001 Il percorso europeo dagli anni '60 al nuovo secolo</i>
<i>da remoto</i>	9) Sabato febbraio	25	Prof. R. Saija <i>Il Regolamento 178/2002 Principi, definizioni, regole Impresa alimentare Prodotto alimentare Prodotto alimentare a rischio</i>



Agg. 10.03.2023

<i>da remoto</i>	10) Venerdì 3 marzo	Prof. F. Aversano <i>Il Regolamento 178/2002 La trasparenza – l’analisi del rischio – pericolo e rischio – tracciabilità di prodotto e di filiera</i>
<i>da remoto</i>	11) sabato 4 marzo	Prof. F. Aversano <i>Obblighi e responsabilità delle imprese alimentari in esito al Reg. 178/2002 – Gli obblighi di ritiro - Le nuove regole dell’impresa alimentare</i>
<i>da remoto</i>	12) Venerdì 10 marzo	Prof.ssa Valeria Paganizza <i>Le istituzioni europee e nazionali della sicurezza alimentare – Il RASFF</i>
<i>da remoto</i>	13) Sabato 11 marzo	Allievi - con prof. Aversano, prof. Saija, Avv. Carrara <i>Discussione di leading cases – Illustrazione delle piattaforme europee on line</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>in presenza presso il CREA – Roma, Via della Navicella 2-4, Villa Celimontana –fermata</i>	14) Venerdì 17 marzo	Dott. S. Vaccari <i>Competenze ed attività del CREA</i> Prof. G. Spoto <i>L’etichettatura dei prodotti alimentari, dalla Direttiva n.</i>



Agg. 10.03.2023

<i>metropolitana Colosseo</i>			<i>79/112/CEE al Regolamento (UE) n. 1169/2011 sulla comunicazione al consumatore di prodotti alimentari</i> <i>Prof. V. Zeno Zencovich, Il sistema Horeca</i>
<i>in presenza presso il CREA Roma, Via della Navicella 2-4, Villa Celimontana – fermata metropolitana Colosseo</i>	<i>15) Sabato 18 marzo</i>		<i>Prof. E. Marconi, Il Centro CREA Alimenti e Nutrizione</i> <i>Prof. G. Spoto L'etichettatura dei prodotti alimentari – Casi e questioni</i> <i>Dott. M. Lucarini, Carni sintetiche e analoghi della carne</i> <i>Prof. F. Albisinni, Né carne né pesce</i> <i>Dott. Marika Ferrari, Quali prospettive per l'accesso al cibo?</i>
<i>da remoto</i>	<i>16) Venerdì 24 marzo</i>		<i>Prof. ssa A. Di Lauro</i> <i>La comunicazione simbolica nel mercato alimentare</i>
<i>da remoto</i>	<i>17) Sabato 25 marzo</i>		<i>Prof. L. Bodiguel</i> <i>Processi di normazione dei sistemi alimentari territoriali in Francia</i>



Agg. 10.03.2023

da remoto	18) Venerdì marzo	31	Prof. L. Petrelli <i>Gli health claims ed i nutritional claims – casi e questioni</i>
da remoto	19) Sabato aprile	1	Prof. S. Masini <i>L'origine dei prodotti alimentari in etichetta – Il Made in Italy, la normativa e la giurisprudenza europea – i D.M. italiani</i>
da remoto	20) Venerdì aprile	14	Avv. G. Dimitrio <i>La disciplina dei prodotti BIO, dei prodotti biodinamici, e dei prodotti da agricoltura integrata – Produzione ed etichettatura</i>
da remoto	21) Sabato aprile	15	Prof.ssa L. Paoloni <i>Made in Italy e Dieta mediterranea – Casi e questioni</i>
da remoto	22) Venerdì aprile	21	Avv L.Carrara – Avv. Cesana <i>La disciplina dell'etichettatura ingannevole – Competenze e ruoli di AGCM, IAP, ICQRF Casi e questioni – Simulazione da parte degli studenti</i>



Agg. 10.03.2023

<i>da remoto</i>	23) Sabato aprile	22	Prof. S. Bolognini <i>Il commercio a distanza e la pubblicità alimentare – Regole e responsabilità</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i>	24) Venerdì aprile	28	Prof.ssa M. Giuffrida <i>Il “Regolamento qualità” – DOP e IGP</i>
<i>da remoto</i>	25) Sabato aprile	29	Prof.ssa M. Giuffrida <i>Il “Regolamento qualità” – Gli altri segni di qualità</i>
<i>In presenza, presso il MASAF, Sala Cavour, Via XX Settembre, Roma</i>	26) Venerdì maggio	5	Dott. G. Ambrosio <i>Le competenze del Masaf – Il caso di Prosek e Prosecco</i>
<i>In presenza, presso il MASAF, Sala Cavour, Via XX Settembre, Roma</i>	27) Sabato maggio	6	Prof. R. Saija – Avv. L. Carrara <i>Segni di qualità dei prodotti agroalimentari – Strumenti di tutela – Casi e questioni</i>
<i>da remoto</i>	28) Venerdì maggio	12	Avv. M. Minelli <i>I marchi dei prodotti alimentari – Disciplina europea, nazionale e internazionale – I marchi collettivi – I marchi di certificazione</i>



Agg. 10.03.2023

<i>da remoto</i>	29) Sabato maggio	13	Avv. M. Minelli <i>Nullità dei marchi dei prodotti alimentari, casi ed esperienze - I registri nazionali, europei ed internazionali dei marchi e de prodotti di qualità</i>
<i>da remoto</i>	30) Venerdì maggio	19	Prof.ssa P. Lattanzi – Prof.ssa I. Trapé <i>Gli additivi, gli aromi, i contaminanti</i>
<i>da remoto</i> <i>h. 09,00-12,00</i>	31) Sabato maggio	20	Prof. F. Aversano <i>I MOCA – Contenitori ed imballaggi</i>
<i>da remoto</i> <i>h. 12,00-13,00</i>	20 maggio		Avv. L. Carrara - Prof. F. Aversano – Prof. R. Saija <i>Invio agli allievi via mail del questionario di Prima Verifica</i> <i>Avvio scelta e assegnazione stages e tesi</i>
Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie <i>da remoto</i>	32) Venerdì maggio	26	Prof. M. Ruzzi <i>Gli OGM: le posizioni della scienza</i>
<i>da remoto</i>	33) Sabato maggio	27	Prof.ssa E. Sirsi <i>Gli OGM: le risposte del diritto – regolazione europea e nazionale – la giurisprudenza</i>



Agg. 10.03.2023

<i>da remoto</i>	34) Venerdì 9 giugno	
Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari <i>da remoto</i>	35) Sabato 10 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>
	15 giugno	<u><i>Consegna via mail da parte degli allievi degli elaborati con risposta ai quesiti della Prima Verifica</i></u>
Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie <i>da remoto</i>	36) Venerdì 16 giugno	Prof.ssa V. Paganizza <i>I novel foods – La procedura di autorizzazione – casi e questioni</i>
<i>da remoto</i>	37) Sabato 17 giugno	Prof. ssa V. Paganizza <i>Gli insetti in agricoltura e nell'alimentazione</i>
<i>In presenza – presso la sede dell'ICQRF - Roma</i>	38) Venerdì 23 giugno	Dott. F. Assenza <i>Le competenze dell'ICQRF</i> Prof. F. Aversano <i>I regimi sanzionatori per</i>



Agg. 10.03.2023

			<i>violazione di norme su etichettatura, claims, e segni di qualità – Casi e questioni</i>
<i>In presenza a Roma presso la sede di Valoritalia</i>	39) Sabato giugno	24	<i>I Controlli ufficiali</i> Dott.ssa Giuseppina Amodio Dott. G. Liberatore
Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari <i>da remoto</i>	40) Venerdì giugno	30	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 della birra</i> <i>- Trasformazione della carne</i>
<i>da remoto</i>	41) Sabato luglio	1	Allievi - con i docenti Saija - Aversano-Carrara-Dimitrio- <i>Discussione elaborati di prima verifica</i>