



rev. 02.11.2023

1

**Master Interuniversitario di Diritto Alimentare**  
**MIDAL – IX ed.**  
**Calendario secondo semestre**  
**settembre 2023 – gennaio 2024**

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.

<b>Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari</b> in presenza a PIEVE TESINO (Trento) nella residenza dell'Università della Tuscia	42-47) Lunedì 4 settembre – Sabato 9 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>
--	---	---



rev. 02.11.2023

2

<b>Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità</b> <i>da remoto</i>	48) Venerdì 15 settembre	Avv. M. Minelli <i>La disciplina europea e nazionale dei vini</i>
<b>Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità</b> <i>da remoto</i>	49) Sabato 16 settembre	Avv. M. Minelli <i>I vini di qualità DOP e IGP dei vini I vini de-alcolati dopo l'ultima riforma</i>
<b>Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità</b> <i>da remoto</i>	50) Venerdì 22 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>
<b>Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità</b> <i>da remoto</i>	51) Sabato 23 settembre	Prof. N. Lucifero <i>I Consorzi di tutela dei vini di qualità - Disciplina europea e nazionale - Struttura e competenze</i>
<b>Modulo X - Modulo XI Controlli – sanzioni – responsabilità - tutele</b> <i>in presenza presso la Guardia di Finanza – Roma Via Castiglion Fiorentino, 50 – Cen. log. Villa Spada</i>	52) Venerdì 29 settembre	Guardia di Finanza Gen. Div. R. Massino – <i>Introduzione dei lavori</i> Col. t.ST G. Cutarelli – <i>Ruolo e funzioni della Guardia di Finanza nella tutela della filiera agroalimentare</i> Col. t.ISSMI A. Brigante – <i>La proiezione internazionale del Corpo</i> Magg. L. S. Moresca – <i>I controlli sul web</i> Ten. Col. F. Basile – <i>Esperienze operative.</i>



rev. 02.11.2023

3

<b>Modulo VII</b> <b>Prodotti e sistemi di qualità</b> <i>in presenza presso la sede di Valoritalia - – Roma Via XX Settembre, 98 g</i>	53) Sabato 30 settembre	<i>Valoritalia</i> Dott.ssa Amodio Dott.ssa Anna Alezio Avv. Manuela Busso <i>Il controllo dei prodotti di qualità – Esperienze e casi</i>
<b>Modulo X</b> <b>La tutela del consumatore di alimenti e delle imprese alimentari</b> <i>da remoto</i>	54) Venerdì 6 ottobre	Prof. ssa S. Carmignani Avv. A. Greco <i>La tutela del consumatore di alimenti nel diritto EU ed in quello italiano</i>
<b>Modulo X</b> <b>La tutela del consumatore di alimenti e delle imprese alimentari</b> <i>da remoto</i>	55) Sabato 7 ottobre	Avv. G. Vaccaro <i>Le azioni collettive a tutela del consumatore di alimenti</i>
<b>Modulo IX - Pacchetto Igiene - certificazione, controlli</b> <i>da remoto</i>	56) Venerdì 13 ottobre - ore 15,00-17,00  - ore 17,00-19,00	Prof.ssa M. Trombetta <i>Evoluzione del concetto di frode alimentare sotto il profilo tecnico-scientifico</i>  Prof. E. Marconi <i>L'etichettatura nutrizionale Fonte Pacco "FOPNL"</i>
<b>Modulo VI</b> <b>I profili nutrizionali</b> <i>da remoto</i>	57) Venerdì 20 ottobre - ore 15,00-17,00  - ore 17,00-19,00	Prof.ssa C. Di Rosa <i>Gli effetti delle diete di moda sull'organismo</i>  Prof.ssa C. Fanali <i>Macro e micronutrienti negli</i>



rev. 02.11.2023

4

			<i>alimenti</i>
<b>Modulo VI</b> <b>I profili nutrizionali</b> <i>da remoto</i>	58) Sabato ottobre	21	Prof.ssa L. De Gara <i>h. 09,00-11,00</i> <i>Antiossidanti. Parola magica o realtà scientifica?</i>  Prof. Luca Piretta <i>h. 11,00 – 13,00</i> <i>Allergie e intolleranze alimentari</i>
<b>Modulo XIII</b> <b>Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare</b> <i>da remoto</i>	59) Venerdì ottobre	27	Prof. F. Bruno <i>La disciplina ambientale nella produzione agro-alimentare</i>
<b>Modulo XIII</b> <b>Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare</b> <i>da remoto</i>	60) Sabato ottobre	28	Prof. M. Benozzo <i>La disciplina ambientale nella commercializzazione dei prodotti alimentari</i>
<b>Modulo XII</b> <b>Diritto alimentare comparato</b> <i>da remoto</i> <i>in lingua inglese</i>	61) Sabato novembre	4	Prof. M. Holle <i>Official controls on food in the German experience</i>
<b>Modulo XII</b> <b>Diritto alimentare comparato</b> <i>da remoto</i> <i>in lingua inglese</i>	62) Venerdì novembre	10	Prof. T. Georgopoulos <i>Official control and protection of quality food products – Cases and experiences in European Union and in France</i>



rev. 02.11.2023

5

<b>Modulo VII</b> <b>Prodotti e sistemi di qualità</b> <i>da remoto</i>	63) Sabato 11 novembre	Avv. S. Dindo <i>Denominazioni dei vini di qualità e marchi</i> <i>Casi ed esperienze di tutela</i>
	- ottobre - novembre dicembre	Stages e lavoro sulle tesi
<b>Modulo I</b> <b>Principi e regole del diritto alimentare</b> <i>in presenza e da remoto</i>	64-72) venerdì 15, sabato 16 dicembre	Convegno AIDA – Università Firenze <i>Agricoltura e alimentazione: Diritti, rimedi e giustiziabilità</i>
	Giovedì 22 dicembre	Consegna tesi alla segreteria del Master
	Gennaio 2024	Discussione tesi