

## PROGRAMMA DEL CORSO DI DIRITTO ALIMENTARE E VITIVINICOLO

### SETTORE SCIENTIFICO

IUS/03 (GIUR-03/B)

### CFU

8

### SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE

GIUR-03/B

### ANNO DI CORSO

Il Anno

### TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ FORMATIVA

/\*\*/

Caratterizzante X

Base q

Affine q

A scelta studente q

### NUMERO DI CREDITI

8 CFU

### DOCENTE

Diamante Barbarossa

### MODALITÀ DI ISCRIZIONE E DI GESTIONE DEI RAPPORTI CON GLI STUDENTI

L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

## **OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI**

*/\*\*/*

Il corso si propone di consentire agli studenti una conoscenza compiuta della pluralità di oggetti e di temi che compongono il diritto alimentare dell'oggi, nella pluralità di dimensioni che lo caratterizzano, valorizzando nel contempo la conoscenza degli elementi di maggior rilievo quanto alla disciplina delle attività che si pongono al crocevia fra produzione alimentare e territorio.

## **RISULTATI DI APPRENDIMENTO SPECIFICI**

*/\*\*/*

Conoscenza e capacità di comprensione

Il corso intende offrire agli studenti la possibilità di acquisire una serie di strumenti di conoscenza, che nel loro insieme consentono a chi si avvicina al diritto alimentare di cogliere addensamenti e differenze, risposte a singoli quesiti ed insieme dimensioni sistemiche e di principi.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le singole lezioni investono ciascun tema con un approccio che privilegia la *law in action*, intesa quale concreta risposta dell'ordinamento giuridico alle domande di regolazione in un'ottica che tiene conto della dimensione sistematica del diritto alimentare dell'oggi, ed insieme considera le peculiarità del caso.

La struttura delle lezioni è articolata in modo da favorire il confronto diretto degli studenti con il testo normativo e una pratica personale di tecniche di diretta lettura ed interpretazione, ed a tal fine:

- introduce alle principali riforme che hanno segnato il passaggio dalla legislazione al diritto alimentare e che hanno visto la nascita del diritto alimentare europeo;
- analizza, attraverso l'esame della normativa e della giurisprudenza, l'attuale stato della disciplina in materia e le linee che ne caratterizzano lo sviluppo, ponendo in rilievo criticità e profili operativi.

Autonomia di giudizio

L'adozione di un metodo di indagine e di insegnamento, che fa perno sulla dimensione storica e fattuale del diritto alimentare, quale sviluppato negli ultimi decenni in sede europea e globale, valorizza l'acquisizione da parte degli studenti di strumenti autonomi di conoscenza e valutazione della disciplina, anche sotto il profilo della riflessione critica sui più recenti modelli di regolazione in materia.

Abilità comunicative

Il ricorso a tecniche di lettura e commento critico dei testi normativi e giurisprudenziali privilegia l'attenzione al dato testuale, e con ciò l'acquisizione di una conoscenza puntuale e diretta della terminologia giuridica, la cui utilizzazione

nell'esperienza quotidiana costituisce essenziale strumento operativo nel mercato.

#### Capacità di apprendimento

L'esame diretto e la discussione dei materiali legislativi e giurisprudenziali mira a favorire l'acquisizione di autonome capacità valutative in relazione ai casi di esperienza, ed a consentire agli studenti, anche in seguito, di poter seguire autonomamente i futuri sviluppi di una disciplina in costante evoluzione.

### **PROGRAMMA DIDATTICO (PER MACRO AREE + NUMERO LEZIONI PREVISTE)**

- 1 - L'oggetto del corso - il metodo - I materiali
- 2 - La sicurezza alimentare
- 3 - Le fonti nazionali ed europee del diritto alimentare
- 4 - Le fonti globali del diritto alimentare
- 5 - Oggetto e principi del diritto alimentare europeo - Dal T.U. del 1962 al Reg. 178/2002
- 6 - L'innovazione nella disciplina alimentare - Il prodotto alimentare e la filiera
- 7 - Finalità e strumenti della PAC - le OCM
- 8 - Gli anni 60: le origini, la PAC e le prime OCM
- 9 - Gli anni 70: l'armonizzazione parziale
- 10 - Gli anni 80: l'interventismo giudiziale e il mutuo riconoscimento
- 11 - Le discriminazioni a rovescio: la pasta italiana
- 12 - Gli anni '90: il mercato interno
- 13 - La crisi di fine secolo e la nuova disciplina di filiera
- 14 - Il Regolamento (CE) n. 178/2002: la dimensione sistemica, le istituzioni
- 15 - Le definizioni: prodotto alimentare, pericolo e rischio, prodotto alimentare a rischio
- 16 - Le definizioni: legislazione alimentare, impresa alimentare, operatore del settore alimentare
- 17 - Le definizioni, consumatore finale di prodotti alimentari; tracciabilità di prodotto e di filiera
- 18 - Le definizioni : il principio di precauzione, l'analisi del rischio, la responsabilità dell'impresa alimentare
- 19 - Le nuove regole dell'impresa alimentare
- 20 - Difetto di conformità ed obblighi del venditore
- 21 - La responsabilità del produttore
- 22 - L'impresa agricola e le attività connesse

- 23 - L'azienda agricola multifunzionale: l'Agriturismo
- 24 - I prodotti del territorio
- 25 - DOP, IGP, AS-STG
- 26 - Certificazione e controlli dei prodotti di qualità
- 27 - Il Pacchetto Igiene
- 28 - Il Regolamento (UE) 2017/625
- 29 - Le istituzioni della sicurezza alimentare - Il sistema di allarme rapido
- 30 - OCM
- 31 - Concorrenza e mercati agroalimentari
- 32 - Nuove tecnologie nell'agroalimentare
- 33 - L'etichettatura dei prodotti alimentari
- 34 - La pubblicità ingannevole
- 35 - Marchi d'impresa
- 36 - Marchi collettivi e di certificazione
- 37 - Marchi e IG
- 38 - Le regole del vino
- 39 - Le norme italiane sul vino
- 40 - I consorzi di tutela dei vini

## **TIPOLOGIE DI ATTIVITÀ DIDATTICHE PREVISTE E RELATIVE MODALITÀ DI SVOLGIMENTO**

*/\*\*/*

L'insegnamento è articolato in videolezioni di circa 30 minuti corredate da dispense, slide e questionario di autovalutazione.

Per ogni insegnamento è prevista 1 videolezione di didattica erogativa in modalità sincrona a contenuto innovativo ed interattivo, secondo modalità definite dal docente di riferimento, vi è altresì la possibilità di redazione di un elaborato per insegnamento, differenziato in termini di difficoltà rispetto all'ampiezza dei CFU assegnati.

Il modello didattico 2025-2026, in ottemperanza al D.M. 1835 del 6 dicembre 2024, prevede di norma, per ogni CFU, un totale di almeno 7 ore di didattica. La didattica erogativa è perciò effettuata dall'Anno Accademico 2025/2026 per l'80% in modalità asincrona, articolata in un numero di videolezioni coerente ai CFU complessivi del singolo insegnamento, corredate da materiale didattico adeguato allo studio individuale e, per almeno il 20%, in modalità sincrona

La didattica erogativa asincrona prevede per ogni ora una videolezione registrata, una dispensa corredata da riferimenti bibliografici, note, tabelle, immagini, grafici ed un questionario di dieci domande di autovalutazione con

quattro possibili risposte di cui solo una corretta e tre distrattori, oltre un file di riepilogo relativo agli obiettivi ed alla struttura in paragrafi della lezione, con l'aggiunta di alcune parole chiave. Nel dettaglio la videolezione corrisponde alla singola lezione teorica del docente. La didattica sincrona si compone di una web conferenza per CFU e di un elaborato per insegnamento, differenziato in termini di difficoltà rispetto all'ampiezza dei CFU assegnati. L'obiettivo della didattica erogativa in modalità sincrona è assicurare tutte quelle attività che tipicamente richiedono apprendimenti "in situazione" o rapporto "face to face", quali laboratori, seminari, esperienze sul campo, tirocini, ecc., tenendo conto anche delle metodologie a carattere innovativo e volte a favorire l'interazione docente-studenti e tra studenti

Sono previsti:

interventi didattici rivolti da parte del docente/tutor all'intera classe (o a un suo sottogruppo), tipicamente sotto forma di dimostrazioni o spiegazioni aggiuntive (ad esempio dimostrazione o suggerimenti operativi su come si risolve un problema, esercizio esilaranti); gli interventi brevi effettuati dai corsisti (ad esempio in ambienti di discussione o di collaborazione); le attività strutturate (individuali o collaborative), sotto forma tipicamente di report, esercizio, studio di caso, problem solving, web quest, progetto, produzione di artefatti (o varianti assimilabili), effettuati dai corsisti, con relativo feedback; le forme tipiche di valutazione formativa, con il carattere di questionari o test itinere; le esperienze di apprendimento in situazione realizzabili attraverso ambienti di simulazione, oppure attraverso la virtualizzazione di laboratori didattici.

Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.

Nel computo delle ore della didattica erogativa sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul Corso di Studio, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano nei servizi di tutoraggio per l'orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

## **MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO**

/\*\*/

La partecipazione alla didattica erogativa ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.

L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.

L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.

L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.

Sia la verifica in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite per verificare la capacità di apprendimento ovvero il livello di apprendimento raggiunto dallo studente. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.

Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studenti che avranno luogo durante la fruizione del corso proposte dal docente o dal tutor.

## CRITERI DI MISURAZIONE DELL'APPRENDIMENTO E ATTRIBUZIONE DEL VOTO FINALE

/\*\*/

La didattica sincrona garantisce una premialità massima di 2 punti che si somma al voto dell'esame finale, suddivisa in 1 punto per la didattica erogativa sincrona (Webconference) ed 1 punto didattica erogativa sincrona (Elaborato). La premialità massima per le Webconference è di un punto sul voto di esame. Ogni studente può partecipare a tutte le Webconference erogate. Per ciascuna di esse, il superamento del test finale di apprendimento -che richiede almeno quattro risposte corrette su cinque domande relative al tema trattato - consente di ottenere un punteggio pari a 0,5. Una volta raggiunto un punteggio totale di 1, allo studente viene riconosciuta la premialità. La redazione dell'elaborato consente una premialità pari ad 1 punto sul voto dell'esame, se considerato sufficiente. Saranno rese disponibili due tracce di elaborati.

È data facoltà allo studente di partecipare alla didattica erogativa sincrona.

La valutazione finale ha lo scopo di misurare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite per verificare la capacità di apprendimento ovvero il livello di apprendimento raggiunto dallo studente. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.

Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio ottenuto nella verifica di profitto al quale si sommano le premialità che lo studente può aver ottenuto partecipando alla didattica erogativa sincrona e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica sincrona verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.

Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.

Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande ed anche all'ultima domanda.

## ATTIVITÀ DI DIDATTICA EROGATIVA ASINCRONA

Di norma massimo l'80% delle lezioni è svolto in modalità asincrona.

## ATTIVITÀ DI DIDATTICA EROGATIVA SINCRONA CON RELATIVO FEED-BACK AL SINGOLO STUDENTE DA PARTE DEL DOCENTE O DEL TUTOR

Almeno il 20% delle lezioni è svolto in modalità sincrona e possono prevedere:

èPartecipazione web conference

èRedazione di un elaborato

èSvolgimento delle prove in itinere con feedback

èSvolgimento della simulazione del test finale

## MATERIALE DIDATTICO UTILIZZATO

èVideolezioni

èDispense predisposte dal docente e/o slide del docente

èQuestionario di autovalutazione

èMateriali predisposti per le lezioni sincrone

èTesto di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.