

Agg. 08.06.2024

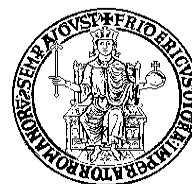
Master Interuniversitario di Diritto Alimentare MIDAL – X ed.

Calendario primo semestre 27 gennaio – 29 giugno 2024

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

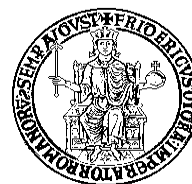
Le lezioni si terranno da remoto,
salve diverse indicazioni riportate nelle date delle singole lezioni

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 26 gennaio	Prof. F. Albisinni <i>Presentazione del Master</i> <i>Dalla legislazione al diritto alimentare: oggetto e fonti</i>
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>	2) Sabato 27 gennaio	Prof. F. Albisinni <i>Le declinazioni della sicurezza alimentare – Il diritto al cibo –</i> <i>Cibo e diritti della persona nella giurisprudenza</i>
Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare Le istituzioni e le fonti <i>da remoto</i>	3) Venerdì 2 febbraio	Prof. P. Borghi <i>Le istituzioni europee</i>



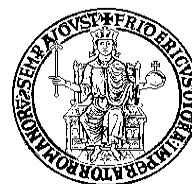
Agg. 08.06.2024

Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare Le istituzioni e le fonti <i>da remoto</i>	4) Sabato febbraio	3	Prof. P. Borghi <i>Le fonti nel diritto alimentare europeo</i>
Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare Le istituzioni e le fonti <i>da remoto</i>	5) Venerdì febbraio	9	Prof. A. Musio <i>Educazione alimentare – Scelte familiari e scolastiche – casi e questioni</i>
Modulo II Le istituzioni e le fonti del diritto alimentare europeo e globale” - Global dimension of Food Law <i>da remoto</i>	6) Sabato febbraio	10	Prof. M. Ferrari <i>Le istituzioni e le fonti della globalizzazione nel diritto alimentare</i>
Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare Le istituzioni e le fonti <i>da remoto</i>	7) Venerdì febbraio	16	Prof. R. Saija <i>L’Impresa agricola dopo i decreti di orientamento del 2001 - Il percorso europeo dagli anni ’60 al nuovo secolo</i>
Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare Le istituzioni e le fonti <i>da remoto</i>	8) Sabato febbraio	17	Prof. R. Saija <i>Il Regolamento 178/2002</i> <i>Principi, definizioni, regole</i> <i>Impresa alimentare</i> <i>Prodotto alimentare</i> <i>Prodotto alimentare a rischio</i>
Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare Le istituzioni e le fonti <i>da remoto</i>	9) Venerdì febbraio	23	Prof. F. Aversano <i>Il Regolamento 178/2002</i> <i>La trasparenza – l’analisi del rischio – pericolo e rischio –</i>



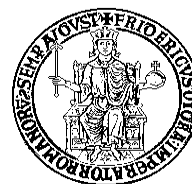
Agg. 08.06.2024

			<i>tracciabilità di prodotto e di filiera</i>
Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare Le istituzioni e le fonti <i>da remoto</i>	10) Sabato febbraio	24	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>
Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare Le istituzioni e le fonti <i>da remoto</i>	11) Venerdì marzo	1	Prof.ssa V. Paganizza <i>Le istituzioni europee e nazionali della sicurezza alimentare – Il RASFF</i>
Modulo IX Pacchetto Igiene - certificazione, controlli <i>da remoto</i>	12) Sabato marzo	2	Prof.ssa A. Tommasini <i>Il Pacchetto Igiene</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 metropolitana Colosseo</i>	13) Venerdì marzo	8	Dott. S. Vaccari <i>Competenze ed attività del CREA</i> Prof. G. Spoto <i>L'etichettatura dei prodotti alimentari, dalla Direttiva n. 79/112/CEE al Regolamento (UE) n. 1169/2011 sulla comunicazione al consumatore di prodotti alimentari</i> Prof.ssa M.C. Paglietti, <i>La tutela del consumatore di</i>



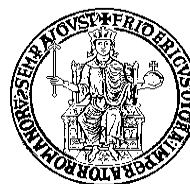
Agg. 08.06.2024

		<p><i>prodotti alimentari – casi e questioni</i></p> <p>Prof. F. Albisinni, <i>Ricerca scientifica e regole giuridiche nella comunicazione al consumatore</i></p>
<p>Modulo V Novel Foods ed OGM <i>in presenza presso il CREA Roma, Via della Navicella 2-4, Villa Celimontana – fermata metropolitana Colosseo</i></p>	<p>14) Sabato 9 marzo</p>	<p>Prof. E. Marconi, <i>Il Centro CREA Alimenti e Nutrizione</i></p> <p>Prof. G. Spoto, <i>L'etichettatura dei prodotti alimentari – Casi e questioni</i></p> <p>Dott. M. Lucarini, <i>Carni sintetiche e analoghi della carne</i></p> <p>Prof. F. Albisinni, <i>Né carne né pesce</i></p> <p>Dott. Marika Ferrari, <i>Quali prospettive per l'accesso al cibo?</i></p>
<p>Modulo XIII Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare <i>da remoto</i></p>	<p>15) Venerdì 15 marzo</p>	<p>Avv. G. Dimitrio <i>La disciplina dei prodotti BIO, dei prodotti biodinamici, e dei prodotti da agricoltura integrata – Produzione ed etichettatura</i></p>



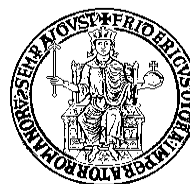
Agg. 08.06.2024

Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i>	16) Sabato 16 marzo	Prof. L. Petrelli <i>Gli health claims ed i nutritional claims – casi e questioni</i>
Modulo XIII Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare <i>da remoto</i>	17) Venerdì 22 marzo	Prof. L. Bodiguel <i>La disciplina dei sistemi alimentari territoriali in Francia</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i>	18) Sabato 23 marzo	Prof. ssa A. Di Lauro <i>La comunicazione simbolica nel mercato alimentare</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i>	19) Venerdì 5 aprile	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>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i>	20) Sabato 6 aprile	Prof.ssa L. Paoloni <i>Made in Italy e Dieta mediterranea – Casi e questioni</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i>	21) Venerdì 12 aprile	Avv L. Carrara – Avv. Cesana <i>La disciplina dell'etichettatura ingannevole – Competenze e ruoli di AGCM, IAP, ICQRF</i> <i>Casi e questioni – Simulazione da parte degli studenti</i>



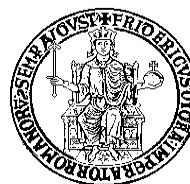
Agg. 08.06.2024

Modulo X La tutela del consumatore di prodotti alimentari <i>da remoto</i>	22) Sabato 13 aprile	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>	23) Venerdì 19 aprile	Prof.ssa M. Giuffrida <i>Il “Regolamento qualità” – DOP e IGP</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i>	24) Sabato 20 aprile	Prof.ssa M. Giuffrida <i>Il “Regolamento qualità” – Gli altri segni di qualità</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>In presenza, presso il MASAF, Sala Cavour, Via XX Settembre, Roma</i>	25) Venerdì 10 maggio	Dott.ssa E. Jacovoni <i>Disciplina dei prodotti DOP/IGP ed il nuovo regolamento IG</i> Dott.ssa G. Riviaccio <i>La produzione biologica nella UE e in Italia: inquadramento normativo</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>In presenza, presso il MASAF, Sala Cavour, Via XX Settembre, Roma</i>	26) Sabato 11 maggio	Prof. M. Benozzo <i>Le nuove tecniche di evoluzione assistita tra scelte regolatorie, decisioni normative ed esigenze di mercato</i> Dott.ssa M. Falcone – Dott.ssa L. Kappler <i>PNRR e competenze del Ministero</i>



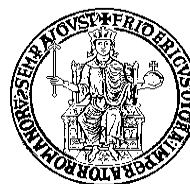
Agg. 08.06.2024

		Avv. L. Carrara <i>Il caso “Aceto balsamico”</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i>	27) Venerdì 17 maggio	Avv. M. Minelli <i>I marchi dei prodotti alimentari – Disciplina europea, nazionale e internazionale – I marchi collettivi – I marchi di certificazione</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i>	28) Sabato 18 maggio	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>
Modulo XIII Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare <i>da remoto</i>	29) Venerdì 24 maggio	Avv. G. Dimitrio <i>SEGUE: La disciplina dei prodotti BIO, dei prodotti biodinamici, e dei prodotti da agricoltura integrata – Produzione ed etichettatura</i>
Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari <i>da remoto</i>	30) Sabato 25 maggio	Prof. F. Aversano <i>I MOCA – Contenitori ed imballaggi</i>
Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie <i>da remoto</i>	31) Venerdì 31 maggio	Prof. M. Ruzzi <i>Gli OGM: le posizioni della scienza</i>



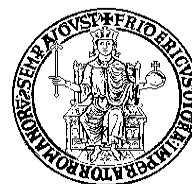
Agg. 08.06.2024

Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie <i>da remoto</i>	32) Sabato 1 giugno	Prof.ssa E. Sirsi <i>Gli OGM: le risposte del diritto – regolazione europea e nazionale – la giurisprudenza</i>
Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari <i>da remoto</i>	33) Venerdì 7 giugno	Prof. C. Fioravanti <i>Pesca e acquacoltura – Regole di produzione, comunicazione e mercato</i>
Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari <i>da remoto</i>	34) Sabato 8 giugno	Prof.ssa P. Lattanzi – Prof.ssa I. Trapé <i>Gli additivi, gli aromi, i contaminanti</i>
Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie <i>da remoto</i>	35) Venerdì 14 giugno	Prof.ssa V. Paganizza <i>I novel foods – La procedura di autorizzazione – casi e questioni</i>
Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie <i>da remoto</i>	36) Sabato 15 giugno	Prof. ssa V. Paganizza <i>Gli insetti in agricoltura e nell'alimentazione</i>



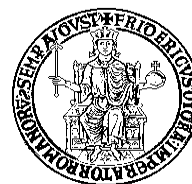
Agg. 08.06.2024

<p>Modulo IX Pacchetto Igiene - certificazione, controlli <i>In presenza – presso la sede</i> <i>dell'ICQRF –</i> <i>Via Quintino Sella, 42</i> <i>00187 Roma</i></p>	<p>37) Venerdì 21 giugno</p>	<p>Dott. F. Assenza <i>L'ICQRF</i> Dott. O. Gerini <i>Compiti e ruolo degli Uffici</i> <i>territoriali e dei</i> <i>laboratori ICQRF</i> Dott. L. Veglia <i>Esame e discussione di casi</i> <i>di frodi agroalimentari</i> Dott. F. Librandi. <i>La tutela delle IIGG sul web:</i> <i>casi ed esperienze</i></p>
<p>Modulo IX Pacchetto Igiene - certificazione, controlli <i>In presenza a Roma presso la</i> <i>sede di Valoritalia,</i> <i>Via XX Settembre, 98/G</i> <i>00187 Roma</i></p>	<p>38) Sabato 22 giugno</p>	<p><i>I Controlli ufficiali</i> Dott.ssa G. Amodio <i>La certificazione: valore</i> <i>aggiunto per l'impresa,</i> <i>garanzia per il</i> <i>consumatore. Requisiti</i> <i>degli Organismi di</i> <i>Controllo dei prodotti di</i> <i>qualità.</i> <i>Il modello Valoritalia</i> Dott.ssa M. Busso <i>Il controllo dei prodotti di</i> <i>Qualità. Esperienze e casi</i> Dott. A. Camilli <i>Certificazione e controllo</i></p>



Agg. 08.06.2024

		<i>dei Vini a Denominazione di Origine</i> Dott. A. del Conte <i>Certificazione e controllo dei Prodotti Biologici e Produzione Integrata</i>
Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari <i>da remoto</i>	39) Venerdì 28 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 della birra</i> <i>- Trasformazione della carne</i>
Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari <i>da remoto</i>	40) Sabato 29 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>



Agg. 08.06.2024

	Sabato 29 giugno	Avv. L. Carrara – Prof. F. Aversano – Prof. R. Saija – Dott. G. Cirillo <i>Invio agli allievi via mail del questionario di Prima Verifica</i> <i>Avvio scelta e assegnazione stages e tesi</i>
	Venerdì 26 luglio	<i>Consegna via mail da parte degli allievi degli elaborati con risposta ai quesiti della Prima Verifica</i>