



rev. 08.10.2024

1

Master Interuniversitario di Diritto Alimentare
MIDAL – IX ed.
Calendario secondo semestre
settembre 2024 – gennaio 2025

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.

<p>Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari in presenza a PIEVE TESINO (Trento) nella residenza dell'Università della Tuscia</p>	<p>41-47) Lunedì 2 settembre – Sabato 7 settembre</p>	<p>Prof.ssa D. De Santis Prof. R. Massantini <i>Analisi ed esperienze in tema di tecnologie alimentari:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <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>
<p>Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i></p>	<p>48) Venerdì 13 settembre</p>	<p>Avv. M. Minelli <i>La disciplina europea e nazionale dei vini</i></p>



rev. 08.10.2024

2

<p>Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i></p>	<p>49) Sabato 14 settembre</p>	<p>Avv. M. Minelli <i>I vini di qualità DOP e IGP dei vini I vini de-alcolati dopo l'ultima riforma</i></p>
<p>Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i></p>	<p>50) Venerdì 20 settembre</p>	<p>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></p>
<p>Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i></p>	<p>51) Sabato 21 settembre</p>	<p>Prof. N. Lucifero <i>I Consorzi di tutela dei vini di qualità - Disciplina europea e nazionale - Struttura e competenze</i></p>
<p>Modulo X La tutela del consumatore di alimenti e delle imprese alimentari <i>da remoto</i></p>	<p>52) Venerdì 27 settembre</p>	<p>Avv. A. Greco <i>La tutela del consumatore di alimenti nel diritto EU ed in quello italiano</i></p>
<p>Modulo X La tutela del consumatore di alimenti e delle imprese alimentari <i>da remoto</i></p>	<p>53) Sabato 28 settembre</p>	<p>Avv. A. Greco <i>Le azioni collettive a tutela del consumatore di alimenti</i></p>
	<p>- ottobre - novembre - dicembre</p>	<p>Stages e lavoro sulle tesi</p>



rev. 08.10.2024

3

<p>Modulo IX - Pacchetto Igiene - certificazione, controlli <i>da remoto</i></p>	<p>54) Venerdì 4 ottobre - ore 15,00-17,00 - ore 17,00-19,00</p>	<p>Prof.ssa M. Trombetta <i>Evoluzione del concetto di frode alimentare sotto il profilo tecnico-scientifico</i> Prof. E. Marconi <i>L'etichettatura nutrizionale</i> <i>Fonte Pacco "FOPNL"</i></p>
<p>Modulo VI I profili nutrizionali <i>da remoto</i></p>	<p>55) Sabato 5 ottobre - ore 09,00-11,00 - ore 11,00-13,00</p>	<p>Prof.ssa C. Fanali <i>Macro e micronutrienti negli alimenti</i> Prof.ssa C. Di Rosa <i>Gli effetti delle diete di moda sull'organismo</i></p>
<p>Modulo X - Modulo XI Controlli – sanzioni – responsabilità - tutele <i>in presenza presso la Guardia di Finanza – Comando Unità Speciali Roma, Via Depero, 76</i></p>	<p>56) Venerdì 11 ottobre</p>	<p>Gen. B. Gaetano Cutarelli – <i>Introduzione ai lavori. Ruolo e funzioni della Guardia di Finanza nella tutela della filiera agroalimentare.</i> Col. t.ISSMI Agostino 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></p>
<p>Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>in presenza presso la sede di Valoritalia - – Roma Via XX Settembre, 98 g</i></p>	<p>57) Sabato 12 ottobre</p>	<p><i>Valoritalia</i> Dott.ssa Anna Alezio Dott. Amedeo Camilli <i>Il controllo dei vini di qualità – Esperienze e casi</i></p>



rev. 08.10.2024

4

Modulo I Principi e regole del Diritto alimentare <i>in presenza e da remoto</i>	58-60) giovedì 17 ottobre venerdì 18 ottobre	<i>Convegno in onore del prof. Costato a Rovigo e Ferrara</i>
Modulo XIII Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare <i>da remoto</i>	61) Venerdì 25 ottobre	Prof. F. Bruno <i>La disciplina ambientale nella produzione agro-alimentare</i>
Modulo XIII Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare <i>da remoto</i>	62) Sabato 26 ottobre	Prof. M. Benozzo <i>La disciplina ambientale nella commercializzazione dei prodotti alimentari</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>in presenza e da remoto</i>	63-65) Venerdì 8 - Sabato 9 novembre	Convegno AIDA – Università di Campobasso <i>Vino e territorio</i>
Modulo XII Diritto alimentare comparato <i>da remoto</i> <i>in lingua inglese</i>	66) Venerdì 15 novembre	Prof. T. Georgopoulos <i>Official control and protection of quality food products – Cases and experiences in European Union and in France</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i>	67) Sabato 16 novembre	Avv. S. Dindo <i>Denominazioni dei vini di qualità e marchi</i> <i>Casi ed esperienze di tutela</i>
Modulo VI I profili nutrizionali <i>da remoto</i>	68) Venerdì 22 novembre ore 15,00-17,00 - ore 17,00-19,00	Prof.ssa L. De Gara <i>h. 15,00-17,00</i> <i>Antiossidanti. Parola magica o realtà scientifica?</i> Prof. Luca Piretta <i>Allergie e intolleranze alimentari</i>



rev. 08.10.2024

5

Modulo XII Diritto alimentare comparato <i>da remoto</i> <i>in lingua inglese</i>	69) Sabato 23 novembre		Prof. Martin Holle <i>Official controls on food in the German experience</i>
Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare <i>da remoto</i>	70) Giovedì novembre	28	Convegno nell' Universitas Mercatorum
Modulo I - II Principi e regole del diritto alimentare <i>da remoto</i>	71) Venerdì novembre	29	Convegno nell' Universitas Mercatorum
Modulo IX - Pacchetto Igiene - certificazione, controlli <i>da remoto</i>	72) Sabato novembre	30	Prof. F. Aversano <i>Sanzioni amm.ve e penali per illeciti alimentari – procedimenti e regole</i>
	Lunedì dicembre	23	Consegna tesi alla segreteria del Master
	Gennaio 2025		Discussione tesi