



Denominazione	SICUREZZA ALIMENTARE
Moduli componenti	Modulo unico
Settore scientifico-disciplinare	L-GASTR
Anno di corso e semestre di erogazione	I anno – I semestre
Lingua di insegnamento	Italiano
Carico didattico in crediti formativi universitari	6 CFU
Numero di ore di attività didattica assistita	36
Docente	Acquafredda Vincenzo
Risultati di apprendimento specifici	Conoscenza e capacità di comprensione Il percorso di studio porterà lo studente a saper individuare ed analizzare con immediatezza le norme essenziali che disciplinano la produzione e la sicurezza agroalimentare. Autonomia di giudizio Gli studenti, grazie anche alla impostazione pratica del corso che viene assicurata dall'esame di numerosi casi pratici, da testimonianze imprenditoriali e da esercitazioni singole e di gruppo, saranno in grado di operare in ambito enogastronomico nel rispetto delle norme fondamentali sull'igiene e sicurezza alimentare. Abilità comunicative Al termine del percorso di studi gli studenti svilupperanno capacità comunicative peculiari, informate allo specifico ambito del diritto industriale sotto il profilo giuridico ed economico. Tali capacità comunicative degli studenti verranno anche stimolate attraverso la partecipazione a discussioni attive in aula su casi pratici, le testimonianze imprenditoriali, nonché le esercitazioni singole e di gruppo.
Programma	Inquadramento normativo in materia alimentare e di sicurezza degli alimenti. Il regolamento CE 178/2002. La tutela del consumatore. I principi di sicurezza alimentare. La rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Il c.d. "pacchetto igiene". Le prescrizioni igienico-sanitarie. Il principio di precauzione. Il sistema di allarme rapido (RASFF). Disciplina generale in tema di controlli ufficiali sui prodotti alimentari.



	L'etichettatura dei prodotti agroalimentari: il Reg. UE 1169/2011. La tabella nutrizionale e gli altri claim in etichetta. La responsabilità del produttore di alimenti. I functional food.
Tipologie di attività didattiche previste e relative modalità di svolgimento	L'insegnamento, da 6 CFU, sarà strutturato in lezioni di didattica frontale di 2/3 ore in base al calendario accademico. Oltre alle lezioni teoriche, l'attività didattica sarà caratterizzata dallo studio di numerosi casi pratici, da testimonianze imprenditoriali ed esercitazioni singole e di gruppo.
Metodi e criteri di valutazione dell'apprendimento	L'esame di valutazione finale è svolto in forma orale, prevede almeno quattro domande e dura circa 20-30 minuti. Due domande sono finalizzate a verificare le conoscenze di base sulle fonti e sui principali istituti di diritto industriale. Le altre due domande sono finalizzate ad analizzare più nello specifico la conoscenza delle azioni a tutela della proprietà industriale, nonché a verificare la capacità degli studenti di individuare le interazioni esistenti tra i vari <i>asset IP</i> e i relativi strumenti di tutela.
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	La verifica della preparazione degli studenti avverrà con esame orale che verterà sulle parti del programma indicato, con valutazione finale espressa in trentesimi. Durante il corso, gli studenti frequentati potranno, d'intesa con i docenti e nei periodi a ciò dedicati, sostenere verifiche parziali sulle parti di programma già affrontate a lezione, che concorreranno a definire la valutazione finale in trentesimi. Gli studenti frequentanti almeno il 75% delle lezioni potranno sostenere l'esame su un programma concordato con i docenti che terrà conto, in particolare, dei temi affrontati durante le lezioni.
Propedeuticità	Diritto Commerciale
Materiale didattico utilizzato e materiale didattico consigliato	Testi consigliati a scelta: • L. Costato, P. Borghi, S. Rizzioli, V. Paganizza, L. Salvi- <i>Compendio di diritto alimentare</i>, Wolters Kluwer (decima edizione)