

Denominazione	Diritto delle autorizzazioni e contrattualistica
Moduli componenti	Modulo 1: Diritto delle autorizzazioni; Modulo 2: Contrattualistica
Settore scientifico-disciplinare	Modulo 1: IUS/10 Modulo 2: IUS/01
Anno di corso e semestre di erogazione	2023/2024; I semestre
Lingua di insegnamento	Italiano
Carico didattico in crediti formativi universitari	6 CFU complessivi Modulo 1: 4 CFU Modulo 2: 2 CFU
Numero di ore di attività didattica assistita	36 complessive Modulo 1: 24 ore Modulo 2: 12 ore
Docenti	Modulo 1: Angelo Giuseppe Orofino; Marco Mongelli (4 CFU) Modulo 2: Donato Maria Matera (2 CFU) Responsabile dell'insegnamento: Angelo Giuseppe Orofino
Risultati di apprendimento specifici	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza e capacità di comprensione Alla fine del corso gli studenti avranno acquisito una conoscenza approfondita delle principali problematiche giuridiche relative al diritto delle autorizzazioni e alla contrattualistica nel settore della ristorazione e alimentare. In particolare, conosceranno le discipline giuridiche che le fonti statuali, europee, extrastatali dispongono con riguardo alla legislazione alimentare, ai sistemi di verifica della qualità e controllo degli alimenti; nonché quelle dettate in materia di contratti, in particolare i contratti legati al settore della ristorazione e alimentare, delle relative regole e tecniche di soluzione negoziale dei conflitti d'interesse. Acquisiranno altresì la capacità di interpretare e coordinare le disposizioni dettate da tali fonti per comprenderne il senso e la portata applicativa. • Capacità di applicare conoscenza e comprensione Alla fine del corso gli studenti saranno in grado di individuare, analizzare e risolvere i principali problemi pratici ed operativi sottesi agli argomenti ed alle questioni oggetto del programma, e cioè al diritto delle autorizzazioni e alla contrattualistica nel settore della ristorazione e alimentare, con specifica attenzione alle discipline giuridiche che le fonti statuali, europee, extrastatali dispongono con riguardo alla legislazione alimentare, ai sistemi di verifica della qualità e controllo degli alimenti; nonché quelle dettate in materia di contratti, in particolare i contratti legati al settore della ristorazione e alimentare.



	<ul style="list-style-type: none">• Autonomia di giudizio Alla fine del corso gli studenti saranno in grado di individuare in piena autonomia le soluzioni tecniche ai principali problemi sottesi agli argomenti ed alle questioni oggetto del programma, e cioè al diritto delle autorizzazioni e alla contrattualistica nel settore della ristorazione e alimentare, con specifica attenzione alle discipline giuridiche che le fonti statuali, europee, extrastatali dispongono con riguardo alla legislazione alimentare, ai sistemi di verifica della qualità e controllo degli alimenti; nonché quelle dettate in materia di contratti, in particolare i contratti legati al settore della ristorazione e alimentare.• Abilità comunicativa Alla fine del corso gli studenti saranno in grado di trattare le principali questioni relative agli argomenti ed alle leggi oggetto del programma alla luce del diritto delle autorizzazioni e alla contrattualistica nel settore della ristorazione e alimentare, con specifica attenzione alle discipline giuridiche che le fonti statuali, europee, extrastatali dispongono con riguardo alla legislazione alimentare, ai sistemi di verifica della qualità e controllo degli alimenti; nonché quelle dettate in materia di contratti, in particolare i contratti legati al settore della ristorazione e alimentare.
Programma	<p>Modulo 1: Diritto delle autorizzazioni</p> <ul style="list-style-type: none">a) Le fonti del diritto in generale: la norma giuridica; le fonti di produzione e di cognizione; la gerarchia delle fonti; il rapporto giuridico privatistico e pubblicistico;b) La legislazione alimentare: il diritto all'alimentazione; la legislazione alimentare e la Costituzione; la normativa europea; la normativa interna; il Codex Alimentarius;c) La verifica della qualità degli alimenti: il sistema del Codice Penale e della Legge n. 283/1962; le procedure di autocontrollo; il d.lgs. n. 193 del 6 novembre 2007; i nuovi strumenti di tutela dei consumatori;d) I sistemi di controllo degli alimenti: i controlli interni; il sistema Haccp e i suoi principi; il Regolamento CE n. 852/2004 e il sistema dei controlli previsti; il Regolamento CE n. 854/2004; lo standard ISO 22000:2005; i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; il controllo di filiera e la rintracciabilità; cenni sui reati in materia alimentare. <p>Modulo 2: Contrattualistica</p> <ul style="list-style-type: none">e) Disciplina generale del contratto: autonomia privata e vincolo negoziale; gli elementi essenziali del contratto: accordo, oggetto,



	<p>causa e forma; gli elementi accidentali del contratto: condizione termine e modo;</p> <p>f) Disciplina dei seguenti contratti tipici di largo impiego nel settore della ristorazione e alimentare:</p> <ol style="list-style-type: none">I. vendite, contratto di trasferimento di <i>know-how</i>;II. somministrazione, concessione di vendita, <i>franchising</i>;III. locazione, affitto;IV. appalto, deposito e deposito in albergo;V. contratti della pubblicità;VI. contratti agrari e agroalimentari
Tipologie di attività didattiche previste e relative modalità di svolgimento	<p>L'insegnamento sarà strutturato in lezioni di didattica frontale. L'attività didattica sarà caratterizzata da lezioni teoriche e da esercitazioni che avranno ad oggetto l'approfondimento di singoli istituti, attraverso l'analisi di casi pratici.</p> <p>Oltre alle lezioni di didattica frontale, gli studenti potranno accedere ad attività di tutoraggio con cadenza settimanale finalizzato a dare loro supporto nell'apprendimento e nell'autovalutazione della propria preparazione.</p>
Metodi e criteri di valutazione dell'apprendimento	<p>L'esame finale consiste in un colloquio orale della durata di circa 20 minuti (fatta salva la possibilità di concedere un tempo maggiore a favore dello studente) volto a verificare il conseguimento degli obiettivi del corso e la conoscenza dei temi oggetto del programma.</p> <p>Gli studenti frequentanti (almeno il 75% delle lezioni) possono sostenere l'esame su un programma concordato con il docente che terrà conto, in particolare, dei temi affrontati durante le lezioni.</p>
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	<p>La valutazione dell'apprendimento prevede l'attribuzione di un voto finale espresso in trentesimi. Il voto finale deriva dalla valutazione complessiva della prova e risulta dalla verifica del livello dei risultati di apprendimento raggiunti. La risposta ad ogni domanda sarà calcolata in trentesimi ed il voto finale sarà individuato in base alla media aritmetica dei voti assegnati a ciascuna risposta.</p>
Propedeuticità	Nessuna
Materiale didattico utilizzato e materiale didattico consigliato	<p>Per il Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none">• A. Vitale, Manuale di legislazione alimentare, 5ª ed., Franco Angeli, 2018; <p>Per il Modulo 2:</p> <ul style="list-style-type: none">• Per la parte di cui alla lettera e) del Programma, il materiale sarà fornito dal docente sul portale "Google Classroom";• Per la parte di cui alla lettera f) del Programma: S. Monticelli - G. Porcelli, I contratti dell'impresa, vol. I, Giappichelli Editore, ult. ediz. 2021, limitatamente a:



- I. Cap. Primo, Sez. Prima, §§ da 1 a 18;
- II. Cap. Primo, Sez. Seconda, §§ 20, 20.a. e 20.b.; § 23; § 24, 24.a.;
- III. Cap. Terzo, §§ da 1 a 3.e.;
- IV. Cap. Quarto, Sez. Prima, §§ da 2 a 2.e.; § 6 e 6.a.;
- V. Cap. Sesto;
- VI. Cap. Settimo.

Lo studio deve essere integrato con la consultazione dei testi normativi considerati durante il corso, i quali si possono scaricare dai seguenti siti Internet:

- <https://www.normattiva.it>
- <https://eur-lex.europa.eu/advanced-search-form.html>