



Università  
per Stranieri  
di Perugia

**Anno Accademico 2022-2023**

## **PROGRAMMA D'ESAME**

Laurea: **Made in Italy, cibo e ospitalità**

Insegnamento: **Diritto e tutele del Made in Italy**

Anno di corso: **I**

Semestre: **II**

Docente: **Laura Coppini**

SSD: **IUS/01**

CFU: **6**

Carico di lavoro globale: **150 ore**

Ripartizione del carico di lavoro: **40 ore di lezione e  
110 ore di studio individuale**

Lingua di insegnamento: **italiano**

## **PREREQUISITI**

---

Nessun prerequisito disciplinare.

Data la natura specialistica del linguaggio disciplinare che caratterizza l'insegnamento, è opportuna una solida conoscenza della lingua italiana.

## **OBIETTIVI FORMATIVI**

---

### **Conoscenze e comprensione**

- Acquisire strumenti di analisi d'ordine teorico e sistematico per la comprensione del Diritto privato nel sistema italo-comunitario delle fonti, collegando i relativi enunciati normativi con la realtà socio-economica nella quale si compie l'esperienza giuridica;
- acquisire conoscenze relative agli istituti privatistici inerenti al rapporto consumatore-impresa, con specifico riferimento ai contratti e alle tutele, in particolare nel settore alimentare, ed inerenti alla disciplina della concorrenza nel mercato.

### **Capacità di applicare conoscenze e comprensione**

- Saper applicare gli enunciati normativi ai casi concreti in cui si compie l'esperienza giuridica, con particolare riferimento ai settori agroalimentare e turistico.

## **CONTENUTO DEL CORSO**

---

Il corso fornirà fondamenti e indirizzi del diritto privato applicato ai contratti e alla responsabilità civile. La conoscenza degli istituti giuridici privatistici più rilevanti orienterà lo studente verso la soluzione concreta che l'ordinamento predispone in relazione alle questioni più direttamente collegate ai settori turistici e agroalimentare quali ambiti identitari del made in Italy.

Saranno prevalenti tematiche di riferimento: sistema delle fonti del diritto, diritti della personalità, beni e proprietà, rapporto obbligatorio, contratto ed autonomia contrattuale, impresa ed imprenditore, concorrenza e mercato, fatti illeciti.

Premettendo una panoramica sulle norme del diritto europeo che disciplinano la produzione e la somministrazione di alimenti, il corso fornirà, inoltre, strumenti teorici e pratici nel campo del diritto alimentare.

## METODI DIDATTICI

---

Per gli studenti frequentanti:

L'attività didattica consisterà nelle lezioni frontali e in ricerche guidate su materiali normativi, dottrinali e giurisprudenziali.

Per gli studenti non frequentanti:

Ove, per documentate ragioni, gli studenti non potranno frequentare, si raccomanda l'uso delle piattaforme digitali di Ateneo, dove verranno caricati materiali e indicazioni operative e di prendere contatto con il docente per ulteriori indicazioni.

## METODI DI ACCERTAMENTO

---

Gli studenti verranno valutati tramite una prova orale secondo il calendario stabilito dal Dipartimento; **l'esame verterà sugli argomenti come trattati nel corso delle lezioni.**

La prova sarà volta ad accertare le conoscenze acquisite dallo studio dei contenuti della materia, con domande relative agli istituti privatistici inerenti al rapporto consumatore-impresa, con specifico riferimento ai contratti ed alle tutele e domande su nozioni giuridiche fondamentali di diritto privato per verificare la capacità di applicare i concetti assimilati alla risoluzione di casi giuridici concreti, a proposito di tutela del Made in Italy in ambito agroalimentare e turistico.

Per gli studenti con DSA, la cui certificazione sia depositata presso la Segreteria Studenti, sono previste misure compensative e/o dispensative. Le richieste saranno valutate caso per caso allo scopo di adattare il programma e le modalità d'esame alle singole esigenze. A tal fine è necessario contattare il docente con congruo anticipo, anche mediante la Commissione disabilità e DSA.

## TESTI DI RIFERIMENTO

---

Lo studente è libero di utilizzare un manuale di diritto privato, a sua scelta, tra quelli attualmente editi.

Alpa, *Manuale di diritto privato*, Padova, CEDAM, ult.ed.

Iudica, Zatti, *Linguaggio e regole del diritto privato*, Padova, CEDAM, ult. ed.

Paradiso, *Corso di istituzioni di diritto privato*, Torino, Giappichelli, ult. ed.

Roppo, *Diritto privato. Linee essenziali*, Torino, Giappichelli, ult. ed.

Torrente, Schlesinger, *Manuale di diritto privato*, Milano, Giuffrè, ult. ed.

Da ciascuno dei testi indicati dovranno essere escluse, ai fini dell'esame, le parti relative alla famiglia, alle successioni, ai titoli di credito, alle società ed alle procedure concorsuali.

È indispensabile che lo studente accompagni lo studio di ciascun istituto con una attenta lettura delle corrispondenti disposizioni del Codice civile e delle leggi ad esso complementari o di esso integrative. Al riguardo può essere utilizzata qualsiasi edizione in commercio del Codice Civile, purché aggiornata al 2022.

## TESTI DI CONSULTAZIONE E APPROFONDIMENTO

---

- Borghi, Rizzoli, Costato, Paganizza, Salvi, *Compendio di diritto alimentare*, Padova, CEDAM, 2017.
- Criscione, Romano, *Diritto del turismo. L'evoluzione dal consumatore al viaggiatore*, Torino, Giappichelli, 2019.

## ALTRE INFORMAZIONI

---

Sarà possibile contattare il docente al suo indirizzo email: [laura.coppini@unistrapg.it](mailto:laura.coppini@unistrapg.it) anche per concordare appuntamenti di ricevimento *on line*