



Università
per Stranieri
di Perugia

Anno Accademico 2018-2019

PROGRAMMA D'ESAME

Laurea triennale: **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: **8**

Carico di lavoro globale: **200 ore**

Ripartizione del carico di lavoro: **53 ore di lezione e
147 ore di studio individuale**

Lingua di insegnamento: **italiano**

PREREQUISITI

Nessun prerequisito disciplinare.

Data la natura specialistica del linguaggio disciplinare, che caratterizza l'insegnamento, si consiglia agli studenti che non hanno una solida conoscenza della lingua italiana di frequentare i lettori offerti dall'Ateneo.

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.

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.

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

METODI DIDATTICI

Per gli studenti frequentanti:

L'attività didattica consisterà nelle lezioni frontali e in ricerche guidate su materiali normativi, dottrinali e giurisprudenziali. Verrà privilegiato il metodo dell'analisi casistica.

Per gli studenti non frequentanti:

Gli studenti che non potranno frequentare dovranno comunicarlo al docente all'inizio del corso e verranno concordate differenti e differenziate modalità di apprendimento, che potranno implicare l'uso della piattaforma Webclass.

Verranno comunque stabiliti incontri seminariali appositamente dedicati a questa categoria di studenti.

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.

Sono previste cinque sessioni nel corso dell'anno accademico.

La prova sarà volta ad accertare le conoscenze acquisite dallo studio dei contenuti della materia sulle nozioni giuridiche fondamentali di diritto privato e la capacità di applicare i concetti assimilati alla risoluzione di casi giuridici concreti prospettati allo studente, con particolare riferimento alla tutela del made in Italy in ambito agroalimentare e turistico.

TESTI DI RIFERIMENTO

Considerato che l'insegnamento universitario riguarda una materia e non un manuale, lo studente è libero di utilizzare un manuale a sua scelta tra quelli attualmente editi.

Tra questi si segnalano: ALPA, Cedam; TORRENTE SCHLESINGER, Giuffrè; IUDICA-ZATTI, Cedam; PARADISO, Giappichelli.

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

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 almeno al 2017.

TESTI DI CONSULTAZIONE E APPROFONDIMENTO

- Borghi, Rizzoli, Costato, Paganizza, Salvi, *Compendio di diritto alimentare*, 2017, CEDAM, Padova.

ALTRE INFORMAZIONI

Il giorno e l'orario di ricevimento degli studenti verranno comunicati al momento di inizio del corso e saranno pubblicati sul sito di Ateneo.

Sarà possibile contattare il docente al suo indirizzo email: laura.coppini@unistrapg.it