



Università
per Stranieri
di Perugia

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: **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**

Anno Accademico 2020-2021

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. **Verrà privilegiato il metodo dell'analisi casistica.**

Per gli studenti non frequentanti:

Ove per documentate ragioni non potranno frequentare, gli studenti 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.

Nel caso in cui le condizioni generali relative all'emergenza epidemiologica lo richiedano, saranno adottate modalità di didattica mista (che integrino l'insegnamento in presenza e quello a distanza) o modalità didattiche completamente a distanza, anche grazie alle piattaforme digitali a disposizione.

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 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.

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.

Tra questi si segnalano: ALPA, Cedam; TORRENTE SCHLESINGER, Giuffrè; IUDICA-ZATTI, Cedam; PARADISO, Giappichelli. Si raccomanda di far riferimento all'ultima edizione in commercio.

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 al 2020.

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.

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