

Syllabus

N° documenti: 14

Testi del Syllabus

Resp. Did. **FORMICI GIULIA** **Matricola: 021030**

Docente **FORMICI GIULIA, 6 CFU**

Anno offerta: **2024/2025**

Insegnamento: **1012154 - COMPARATIVE FOOD LAW BETWEEN SECURITY AND INNOVATION**

Corso di studio: **5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION**

Anno regolamento: **2024**

CFU: **6**

Settore: **IUS/21**

Tipo Attività: **B - Caratterizzante**

Anno corso: **1**

Periodo: **Secondo Semestre**

Sede: **PARMA**



Testi in italiano

Lingua insegnamento Inglese

Contenuti

La prima parte del Modulo B sarà dedicata all'approfondimento del metodo comparato, facendo riferimento, in particolare, alla storia e alle origini del metodo; all'uso e agli scopi della comparazione; alla differenza tra diritto straniero e diritto comparato; al come e cosa comparare.

Successivamente, il corso fornirà una panoramica delle principali sfide giuridiche presenti e affrontate in diversi ordinamenti riguardanti nello specifico:

i) la promozione e l'attuazione dell'innovazione scientifica e tecnologica nel settore agroalimentare;

ii) la promozione e attuazione delle policies in materia di sicurezza alimentare (food security) e delle soluzioni normative adottate, anche avendo quale scopo la promozione di sistemi alimentari sostenibili.

In questo contesto, attraverso un'analisi comparata di diversi ordinamenti (UE e Paesi extra-UE), durante il corso verranno analizzati:

- il diritto al cibo e la sicurezza alimentare in una prospettiva comparata: disamina delle disposizioni costituzionali e della giurisprudenza rilevante in materia;

- nozioni introduttive sulla food law e sui principali principi del diritto alimentare in selezionati Paesi extra-UE tra cui USA e UK (con particolare riguardo ai profili della sicurezza alimentare, principio di precauzione, ruolo delle autorità indipendenti, principali istituzioni statali/federali, etichettatura).

- il quadro normativo e le policies che garantiscono la sostenibilità alimentare: analisi di casi studio selezionati riguardanti (ma non limitati a) la promozione di scelte di consumo sostenibili, lotta allo spreco alimentare, green claims;

- il quadro normativo e le policies che regolano l'innovazione e il

progresso tecnologico e scientifico nel settore agroalimentare: nozioni introduttive riguardanti le sfide attinenti a casi specifici (per es. OGM, Novel Foods, Crispr) ma anche disamina delle principali disposizioni costituzionali che regolano l'innovazione e la ricerca scientifica. Sarà esplorato anche il ruolo delle Corti e la giurisprudenza rilevante.

Testi di riferimento

Il materiale di riferimento sarà indicato sulla piattaforma Elly. In particolare, verranno messi a disposizione papers e sentenze quali materiali di studio obbligatori per sostenere l'esame finale. Ulteriori materiali che gli studenti frequentanti saranno chiamati a consultare e leggere in preparazione a lezioni interattive e lavori di gruppo saranno caricati sulla piattaforma Elly durante il corso.

Per un approfondimento sul metodo comparato, si suggerisce (pur non essendo obbligatoria) la lettura dei capitoli 3 (Methods and legal comparison), 4 (Research question and comparative process) e 5 (Comparison between global and phenomena and legal traditions) del testo:

- R. Scarciglia, *Methods and Legal Comparison. Challenges for Methodological Pluralism*, Edward Elgar, 2023.

Obiettivi formativi

Il corso mira innanzitutto a fornire strumenti metodologici e fondamenti teorici della comparazione giuridica e delle sfide ad essa sottese. Inoltre il corso si propone di far acquisire agli studenti conoscenze base su come le questioni giuridiche legate all'innovazione e alla sicurezza alimentare (food security) siano affrontate e regolamentate in diversi ordinamenti. L'obiettivo finale è consentire agli studenti di sviluppare conoscenze e competenze necessarie per comprendere e condurre ricerche e analisi giuridiche comparate su normative, policies e giurisprudenza.

Conoscenza e comprensione:

Il corso offre strumenti teorici riguardanti il metodo comparativo e la sua applicazione nel campo del diritto alimentare. Inoltre, il corso fornisce agli studenti una panoramica delle questioni che legislatori, Corti e policymakers devono affrontare, in diversi ordinamenti, al fine di assicurare la sicurezza e la sostenibilità alimentare, garantendo anche la salute dei consumatori e promuovendo l'innovazione scientifica e tecnologica e la ricerca nel settore agroalimentare.

Applicazione della conoscenza e comprensione:

Alla fine del corso, gli studenti debbono essere in grado di comprendere e analizzare criticamente, anche applicando il metodo comparato, diverse soluzioni legislative ma anche pronunce giurisprudenziali, policies e dottrina nel campo del diritto alimentare, con specifico riferimento alle tematiche legate all'impatto che l'innovazione scientifica e tecnologica potrebbe avere sulle sfide e le problematiche della sostenibilità e della sicurezza alimentare (food security).

Formulazione di giudizi e comunicazione:

Il corso mira a promuovere lo sviluppo di skills quali la comprensione, ricerca autonoma, analisi approfondita di un determinato argomento nonché il pensiero critico attraverso la partecipazione a discussioni e dibattiti in aula; il corso intende anche favorire la capacità degli studenti di presentare in modo chiaro, spiegare e motivare l'esito delle loro ricerche e analisi, utilizzando un linguaggio giuridico e tecnico appropriato. Infine, il corso intende fornire agli studenti la capacità di comparare scelte e modelli normativi.

Prerequisiti

Non sussistono prerequisiti obbligatori. Ciononostante, si consiglia la frequenza del previo Modulo I "Agenda 2030 as Global Constitutional Law" nonché dei corsi di insegnamento "Food Law and Agriculture EU Policy" e "EU Law for Food Safety, Sustainability and Climate Change", che forniscono utili basi per una migliore comprensione della comparazione svolta nel presente modulo.

Metodi didattici

Il corso è strutturato in lezioni frontali, seminari con la partecipazione di esperti e attività didattiche interattive e innovative. Gli studenti sono quindi invitati a partecipare attivamente alle diverse attività didattiche proposte durante il corso, quali:

- Discussione su uno specifico caso studio o sentenza: agli studenti verrà richiesto di leggere in anticipo e autonomamente i materiali forniti prima della lezione, al fine di promuovere il dibattito durante la lezione.

- Lavori di gruppo.

- Redazione di un breve saggio di ricerca o policy paper su una data sfida

regolatoria o questione giuridica sui temi del corso;

- Presentazione in classe;

- Produzione di brevi report sulle soluzioni legislative o le politiche adottate in diversi ordinamenti su un medesimo tema;

- Discussione sull'esito dei diversi report presentati utilizzando il metodo comparato al fine di valutare best practices e soluzioni efficienti.

Modalità di verifica dell'apprendimento

La verifica finale dell'apprendimento è svolta mediante esame scritto con domande aperte. Per gli studenti frequentanti, il voto finale del modulo sarà determinato anche considerando le attività svolte durante il corso (in particolare, lavori di gruppo, presentazioni in classe e breve elaborato). Istruzioni dettagliate saranno fornite in aula.

Gli studenti saranno valutati verificando la loro conoscenza degli argomenti presentati durante il corso e delle nozioni teoriche di base del metodo comparato. Verrà inoltre accertata la capacità di esaminare e discutere casi studio e giurisprudenza, nonché la capacità di sviluppare autonomamente un pensiero critico e riflessioni personali.

Gli studenti frequentanti saranno valutati altresì sulla base del loro contributo al dibattito in aula, della loro capacità di studiare autonomamente e sviluppare valutazioni critiche su un tema specifico, nonché sulla loro abilità di presentare i risultati della loro ricerca.

Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

2 - Zero Hunger

3 - Good Health and Well-Being

12 - Responsible Consumption and Production

13 - Climate Action

16 - Peace, Justice and Strong Institutions

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
2	Fame zero
3	Salute e benessere
12	Consumo e produzione responsabili



Testi in inglese

Teaching Language	English
-------------------	---------

Course Content	<p>Module B will first of all focus on the comparative method (in particular, the history and origins of comparative method; the use of comparison; the difference between foreign law and comparison; how and what to compare).</p> <p>The course will then specifically provide an overview of the main legal challenges concerning, in different legal systems:</p> <ul style="list-style-type: none">i) the promotion and implementation of scientific and technological innovation in the agri-food sector;ii) the promotion and enforceability of food security policies and regulatory solutions, also aiming at safeguarding sustainability. <p>In this context, the course will focus, through a comparative analysis concerning different legal systems (EU, extra-EU Countries) on:</p> <ul style="list-style-type: none">- the right to food and food security in a comparative perspective: an analysis of constitutional provision and relevant case-law;- introductory notions on food regulation and food law main principles in the extra-EU countries (food safety, precautionary principle, role of independent authorities, main federal institutions, food labelling in different selected countries such as UK and USA).- the legislative framework and policies guaranteeing food sustainability: analysis of selected case studies regarding (but not limited to) the
----------------	--

promotion of sustainable consumption choices, food waste, green claims;

- the legislative framework and policies governing innovation and technological and scientific progress in the agri-food sector: introduction to specific case studies (i.e. GMOs, Novel Foods, Crispr) but also main constitutional provisions governing innovation and scientific research. The role of Courts and relevant case-law will also be explored.

Reference Books

The reference material will be provided on the Elly platform. In particular, articles and case-law will be indicated to students as compulsory readings, necessary to take the final exam. Further material attending students should read before interactive lessons or group works will be uploaded on Elly platform during the course.

For an in-depth study of the comparative method, it is also suggested (but not compulsory) to read Chapters 3 (Methods and legal comparison), 4 (Research question and comparative process) and 5 (Comparison between global and phenomena and legal traditions) of the following book:

- R. Scarciglia, *Methods and Legal Comparison. Challenges for Methodological Pluralism*, Edward Elgar, 2023.

Learning Goals

The course aims first of all to provide methodological tools and theoretical principles concerning legal comparison and its challenges. Moreover, the course aims to provide students with basic knowledge on how core issues related to innovation and food security are regulated in different legal systems. The final objective is to consequently allow students to develop knowledge and skills necessary to carry out comparative legal research and analysis on legislations, policies and case-law in different countries.

Knowledge and understanding:

The course offers theoretical tools concerning the comparative method and how to apply it in the food law field. Moreover, the course provides students with an overview of the issues legislators, Courts and policymakers are asked to face, in different legal systems, in order to ensure food security and sustainability, by also guaranteeing food safety and consumers health as well as by boosting scientific and technological innovation and R&D in the agri-food sector.

Applying knowledge and understanding:

By the end of the course, students should be able to understand and critically analyze, also by applying the comparative method, different legislative solutions but also case-law, policies and academic works in the field of food law, with specific reference to topics related to the impact scientific and technological innovation could produce on food sustainability and food security challenges and issues.

Making judgements and communication:

The course aims to promote the development of student's skills such as advanced reading, autonomous research, in-depth analysis of a given topic and critical thinking through the participation to discussions and debates; the course also intends to foster the students' ability to clearly present, explain and motivate their research and analysis, using appropriate legal and technical language. Finally, the course intends to provide students with the ability to compare regulatory choices and models.

Entry Requirements

Although not compulsory, the attendance at the first module "Agenda 2030 as Global Constitutional Law" as well as at the courses "Food Law and Agriculture EU Policy" and "EU Law for Food Safety, Sustainability and Climate Change" is highly recommended in order to better understand the comparative analysis provided for in the present course.

Teaching Method

The course is structured in face-to-face lectures, seminars with the participation of experts and interactive teaching activities. Students are therefore invited to actively participate to different teaching activities provided during the course; in particular:

- Discussion on a specific case study or Court decision: students are required to read in advance (pre-class work) the provided materials, in order to promote a fruitful debate during the lesson.

- Group work on a given topic.
- Produce a brief research essay or policy paper on a given regulatory challenge or issue;
- Classroom presentation;
- Produce brief reports on legislative solutions or policies adopted in different legal systems;
- Discussion on different reports by employing a comparative method aimed at assessing best practices and efficient solutions.

Detailed Description of Assessment Method

Written exam based on open questions. For attending-students, the Module final grade will be determined by also considering the activities developed throughout the course (in particular, group work, classroom presentation and research essay). Detailed instructions will be provided in class.

Students will be assessed on their knowledge of the topics presented during the course and of the basic theoretical concepts of the comparative method. Students will also be tested on their capacity to examine and discuss case studies and case-law as well as on their ability to engage in independent thinking and personal considerations.

Attending-students will also be assessed considering their contribution to class debate, their ability to autonomously study and develop critical evaluations on a specific topic as well as their capability to present the results of their research.

- 2 - Zero Hunger
- 3 - Good Health and Well-Being
- 12 - Responsible Consumption and Production
- 13 - Climate Action
- 16 - Peace, Justice and Strong Institutions

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
2	Zero hunger
3	Good health and well-being
12	Responsible consumption and production

Testi del Syllabus

Resp. Did. **VAN DER MEULEN BERNHARD** **Matricola: 048423**
MARTIJN JULIAAN

Docenti **CORINI ANTONIA, 1 CFU**
VAN DER MEULEN BERNHARD MARTIJN JULIAAN, 5
CFU

Anno offerta: **2024/2025**

Insegnamento: **1012153 - CONSTITUTIONAL IDEAS ON FOOD LAW**

Corso di studio: **5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION**

Anno regolamento: **2024**

CFU: **6**

Settore: **IUS/08**

Tipo Attività: **B - Caratterizzante**

Anno corso: **1**

Periodo: **Primo Semestre**

Sede: **PARMA**



Testi in italiano

Lingua insegnamento Inglese

Contenuti

Il Modulo A, intitolato "Constitutional Ideas in Food Law", ha l'obiettivo di studiare i valori fondanti la food law europea nel passato, nel presente e nel futuro, osservando il tema da una prospettiva dinamica, europea e globale. Molti di tali valori trovano le loro fondamenta nei diritti umani, nelle tutele disposte a favore dei consumatori e del corretto funzionamento del mercato. Per il futuro, il concetto di sostenibilità assume una rilevanza centrale come nuova parola chiave del costituzionalismo del XXI secolo.

In particolare, il corso si concentrerà su: valori costitutivi tra cui lo Stato di diritto, il diritto al cibo, la sfida della food security, la protezione della vita e della salute umana dinanzi ai rischi derivanti da alimenti, il libero commercio e l'empowerment del consumatore. In prospettiva futura, il concetto di sostenibilità si afferma come cruciale, presenta portando con sé nuove dimensioni spaziali/temporali del diritto alimentare contemporaneo, tra cui: le questioni legate alle nuove soggettività giuridiche, come le generazioni future e la necessità di riconsiderare i principi costituzionali e le policies pubbliche (a tutti i livelli istituzionali di competenza); tutte tematiche che necessitano di essere osservate da una prospettiva necessariamente intergenerazionale; i nuovi strumenti del Diritto costituzionale (la sostenibilità porta a considerare non solo le costituzioni nazionali ma anche altri documenti giuridici di rilevanza europea e globale, che, attraverso il principio della sostenibilità, affrontano questioni ambientali, economiche, sociali e democratiche); la relazione tra il principio di sostenibilità e altri principi-valori di rango

costituzionale, come solidarietà, ragionevolezza, sussidiarietà.

Testi di riferimento

Il materiale di riferimento sarà fornito sulla piattaforma Elly. In particolare, articoli e giurisprudenza saranno indicati agli studenti come letture obbligatorie, necessarie per sostenere l'esame finale. Anche materiali consigliati, ma non obbligatori, saranno resi disponibili sulla piattaforma Elly durante il corso.

Obiettivi formativi

Il corso mira a fornire agli studenti competenze pratiche per trovare e utilizzare le fonti della food law, oltre a una conoscenza specialistica sui valori che guidano lo sviluppo della food law a livello sovranazionale europeo e globale. L'obiettivo del corso è infine quello di sviluppare la capacità di pensiero critico degli studenti con particolare riferimento alle questioni e ai problemi trattati durante il corso, nonché di applicare le conoscenze acquisite a casi reali.

Metodi didattici

Il corso si svolgerà attraverso lezioni frontali e seminari, con attività didattiche interattive e innovative, dando spazio allo sviluppo di competenze pratiche e al dibattito, coinvolgendo gli studenti ai fini di garantire lo sviluppo del pensiero critico. Pertanto gli studenti sono invitati a partecipare attivamente alle varie attività didattiche proposte durante il corso, come:

- Seminari;
- Discussione di casi studio specifici: gli studenti dovranno leggere in anticipo e autonomamente i materiali forniti prima della lezione, al fine di promuovere il dibattito durante la lezione;
- Lavori di gruppo focalizzati sull'approfondimento di questioni rilevanti.

Modalità di verifica dell'apprendimento

Esame scritto basato su domande aperte. Per gli studenti frequentanti il voto finale del Modulo A terrà conto anche delle attività svolte durante il corso (in particolare, la partecipazione alle esercitazioni e lavori di gruppo in aula). Istruzioni dettagliate su tali profili saranno fornite in aula.

Gli studenti saranno valutati in base alla loro conoscenza degli argomenti trattati durante il corso e dei concetti teorici di base relativi ai valori costituzionali discussi. Verrà inoltre testata la capacità degli studenti di esaminare e discutere casi studio e giurisprudenza, nonché la loro abilità nell'elaborare un pensiero autonomo e considerazioni personali.

Gli studenti frequentanti saranno inoltre valutati sulla base del loro contributo al dibattito in aula, sulla loro capacità di studiare autonomamente e di sviluppare valutazioni critiche su un argomento specifico.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------



Testi in inglese

Teaching Language

English

Course Content

Module A, titled "Constitutional Ideas in Food Law ", aims to study the constituting values of food law in the past, present and future from a dynamic, European and global perspective. Much has been built on the basis of human rights, consumer interests and trade. For the future the concept of sustainability presents a central relevance as a new keyword of 21st century constitutionalism.

Particularly, the course will focus on: constituting values such as the rule of law, the human right to food, the problem of food security, the protection of human life and health from food borne hazards, free trade and consumer empowerment. Facing the future the sustainability concept presents itself and brings new spatial/temporal dimensions of contemporary food law; including the issue of new legal subjectivities,

such as future generations and the need to reconsider constitutional principles and public policies (at all institutional levels of competence) from a necessarily intergenerational perspective; the new instruments of Constitutional Law (sustainability leads to considering not primarily national constitutions but also other legal documents of European and global relevance, which, through the principle of sustainability, hold together environmental, economic, social and democratic issues; the relationship of the principle of sustainability with other principles-values of constitutional standing, such as solidarity, rationality, subsidiarity.

Reference Books

The reference material will be provided on the Elly platform. In particular, articles and case-law will be indicated to students as compulsory readings, necessary to take the final exam. Also non-mandatory recommended materials will be made accessible through the Elly platform during the course.

Learning Goals

The course aims to provide students with practical skills to find and use sources of food law and with specialized knowledge regarding the values that guide the development of food law at EU and global level. In addition, the objective of the course is to develop the student's critical thinking skills regarding issues and problems discussed, as well as to apply the acquired knowledge to real cases.

Teaching Method

The course will be held by lectures and seminars, with interactive teaching activities, giving space to develop practical skills and for debate and involving students in the development of critical thinking. Therefore, students are invited to actively participate in the various teaching activities offered during the course, such as:

- Seminars;
- Discussion on specific case studies: students will be required to read in advance and independently the materials provided before the lecture in order to promote debate during the lecture;
- Group work focused on the in-depth study of key issues.

Detailed Description of Assessment Method

Written exam based on open questions. For attending-students, the Module final grade will be determined by also considering the activities developed throughout the course (in particular, participation in exercises). Detailed instructions will be provided in class.

Students will be assessed on their knowledge of the topics presented during the course and of the basic theoretical concepts of the constitutional values discussed. Students will also be tested on their capacity to examine and discuss case studies and case-law as well as on their ability to engage in independent thinking and personal considerations.

Attending-students will also be assessed considering their contribution to class debate, their ability to autonomously study and develop critical evaluations on a specific topic.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice

Descrizione

Testi del Syllabus

Resp. Did. **BOLDRINI FEDERICA** **Matricola: 030169**

Docente **BOLDRINI FEDERICA, 6 CFU**

Anno offerta: **2024/2025**

Insegnamento: **1012161 - CULTURAL AND LEGAL HISTORY OF FOOD**

Corso di studio: **5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION**

Anno regolamento: **2024**

CFU: **6**

Settore: **IUS/19**

Tipo Attività: **B - Caratterizzante**

Anno corso: **1**

Periodo: **Secondo Semestre**

Sede: **PARMA**

Testi in italiano

Lingua insegnamento Inglese

Contenuti

Il corso è strutturato in quattro parti, che riflettono le differenti epoche della storia umana.

La prima parte riguarda la storia giuridica del cibo nell'Antichità. Ad essere discusse saranno le norme sul cibo incluse nelle fonti giuridiche di alcune delle più importanti civiltà del mondo antico, dalle disposizioni in materia di grano, olio e latte nel Codice di Hammurabi ai precetti biblici della Torah.

Dopo una descrizione generale delle norme in tema di cibo incluse in diversi testi legislativi greci, prenderemo in considerazione le principali questioni riguardanti l'alimentazione nel diritto romano, con particolare attenzione per il tema delle largitiones e per la regolazione dei banchetti. In questo modo, esploreremo l'importanza che l'alimentazione e la convivialità avevano nelle società antiche per creare e rafforzare i legami sociali a ogni livello, dimostrando come il cibo fosse spesso un fattore di grande rilevanza politica.

La seconda parte del corso si incentrerà sul Medioevo. Seguendo l'evoluzione delle norme in tema di alimentazione risalenti a quest'epoca, analizzeremo il contributo fornito in relazione a questo tema dal diritto canonico, con l'analisi di un gran numero di fonti, come i testi patristici, le regole monastiche, la legislazione conciliare e pontificia, nonché i manuali per confessori. In relazione all'epoca medievale, a venire in rilievo sarà un altro argomento di grande rilevanza giuridica, ossia le prescrizioni statutarie in tema di produzione e commercializzazione del cibo introdotte sia dai Comuni italiani che dalle Corporazioni di Arti e Mestieri che operavano all'interno degli stessi Comuni. Questo ci aiuterà a riflettere sulla progressiva creazione dei primi importanti strumenti giuridici miranti a garantire la sicurezza alimentare.

La terza parte del corso riguarderà l'Età moderna, dalle grandi scoperte geografiche alla Rivoluzione industriale. I principali argomenti discussi in relazione a questi temi saranno le reazioni giuridiche all'introduzione di nuove tipologie di cibo in conseguenza dell'espansione coloniale, nonché la crescita del ruolo dello Stato in relazione all'alimentazione, con la comparsa di politiche di contrasto alle carestie e la creazione di monopoli in relazione a determinati prodotti (per esempio il sale).

La quarta e ultima parte del corso verterà sui secoli XX e XXI, concentrandosi in particolare sugli effetti dell'agricoltura industriale e della coltivazione di massa. Le conseguenze di questi fenomeni verranno discusse in relazione ai problemi dell'impatto ambientale, in particolare in relazione al sud del mondo, nonché della distruzione delle culture alimentari della tradizione.

Testi di riferimento

Linda Civitiello, *Cuisine and Culture. A History of Food and People*, Hoboken 2008, pp. 1-143, 173-205, 241-269, 301-334 (236 pp.)

Obiettivi formativi

Scopo del corso sarà:

- Fornire un'idea generale della storia dell'alimentazione a livello globale
- Individuare, all'interno della storia dell'alimentazione, le principali questioni di rilevanza giuridica
- Riconoscere la rilevanza materiale e simbolica dell'alimentazione nell'edificazione dei poteri pubblici
- Indagare l'uso del cibo come strumento per l'edificazione di identità (anche artificialmente determinate)

Prerequisiti

Non sono previsti prerequisiti specifici

Metodi didattici

Il corso include anzitutto una serie di lezioni miranti a fornire un inquadramento generale della storia culturale del cibo. Ogni lezione sarà impartita con l'ausilio di presentazioni powerpoint e organizzata in modo da consentire una partecipazione attiva e propositiva di tutti gli studenti tramite strumenti informatici di didattica innovativa che siano alternative alla lezione frontale e, soprattutto, capaci di intercettare, da un lato, la specificità epistemica della materia e, dall'altro lato, le modalità preferenziali di apprendimento degli studenti.

Parallelamente, saranno svolte una serie di esercitazioni didattiche integrative su specifiche problematiche giuridiche di grande rilevanza culturale e di particolare significato per l'attualità. Tali questioni verranno affrontate secondo le metodologie dell'action learning, in modo da incoraggiare il contributo di ogni studente come singolo o nell'ambito di piccoli gruppi impegnati in attività cooperative o competitive (moot court competition).

Per favorire una diretta e personale acquisizione di consapevolezza circa i temi di studio trattati nel corso, sarà offerta la possibilità di prendere parte a visite a musei e istituzioni culturali del territorio attivi su questi argomenti.

La preparazione dell'esame finale sarà facilitata organizzando un momento finale di riepilogo, in cui saranno specificamente discussi gli argomenti d'esame.

Altre informazioni

Tutte le lezioni saranno videoregistrate e messe su Elly a disposizione degli studenti frequentanti, per consentire a chi sia occasionalmente assente di tenersi aggiornato.

Modalità di verifica dell'apprendimento

Colloquio orale a partire da una lista di domande predeterminate. L'esame consisterà in tre domande su specifici argomenti trattati a lezione, la risposta a ciascuna delle quali verrà valutata da 0 a 10 in base ai parametri dell'appropriato possesso delle nozioni di base, della capacità di ragionamento e contestualizzazione e proprietà di linguaggio. La valutazione finale sarà data in trentesimi.

Programma esteso

18 lezioni di due ore ciascuna

1. Introduzione generale ai food studies di natura storica: fonti e metodi
2. La Rivoluzione Agricola
3. Il cibo nelle civiltà antiche: Mesopotamia, Egitto, Cina, India

4. Il cibo nelle culture del mondo classico: Greci e Romani
5. Questioni concernenti l'alimentazione nel diritto romano: un quadro generale
6. Il cibo nelle grandi culture religiose dell'Alto Medioevo: Cristianità Latina, Bisanzio e l'Islam
7. Il cibo nel diritto canonico
8. Il periodo caldo medievale: come l'evoluzione dell'agricoltura cambiò il mondo
9. Il cibo e gli statuti sul cibo nei comuni medievali
10. Lo scambio colombiano: verso una cultura alimentare globale
11. L'impatto della Riforma protestante sulla cultura alimentare
12. Il cibo e l'emergere dello Stato moderno
13. Il cibo nell'epoca delle Rivoluzioni
14. Cibo, diritto e scienza nell'epoca del Positivismo
15. La cultura alimentare in un mondo in rapido cambiamento: 1900-1945
16. Il cibo nel mondo del secondo Dopoguerra
17. Cibo e globalizzazione
18. Il futuro del cibo

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------



Testi in inglese

Teaching Language	English
--------------------------	---------

Course Content	<p>The course is based on four parts, reflecting different ages of human history.</p> <p>The first part concerns the legal history of food in the Antiquity. We will discuss the norms about food included in the legal texts of some of the most important early civilizations, from the prescriptions concerning the production of wheat, olive oil and milk in the Hammurabi code, to biblical precepts of the Torah. After a general description of the norms concerning food included in the different bodies of Ancient Greek Law, we'll focus on Roman Law, with special reference to the problems concerning food largitions, as well as to the regulation of banquets. In this way, we will explore the importance of nourishment and conviviality in creating and strengthening social bonds at all levels of ancient societies, demonstrating how food was often a key factor of political life.</p> <p>The second part of the course will concern the Medieval Age. Following the evolution of food law in these times will naturally lead to discuss the dietary regulations prescribed by canon law, as presented in a wide variety of sources, such as patristic texts, monastic rules, conciliar and pontifical legislation, as well as handbooks for confessors.</p> <p>In relation to the Medieval centuries we will focus also on a second major topic: the statutory regulations concerning the production and the commercialization of food enacted both by the Italian Comuni and by the Guilds of Arts and Crafts that operated within the same Comuni. This will allow us to reflect on the progressive implementation of the first important legal instruments aimed to guarantee food safety.</p> <p>The third part of the course concerns the Modern Age, from the great geographic discoveries to the industrial revolution. The main topics discussed in relation to those centuries (1500-1899) are the legal reactions to the introduction of new kinds of food as an effect of the colonial expansion, as well as the increasing role of the modern State in relation to food, contrasting famines and establishing monopolies on specific products (for example, salt).</p> <p>The fourth and last part of the course will revolve around the 20th and the 21st centuries, focusing in particular of the effects of industrial agriculture and mass farming. The consequences of these phenomenons</p>
-----------------------	---

will be discussed in relation to the problems of environmental degradation, especially in the south of the world, as well as of the destruction of traditional food cultures.

Reference Books

Linda Civitiello, *Cuisine and Culture. A History of Food and People*, Hoboken 2008, pp. 1-143, 173-205, 241-269, 301-334 (236 pp.)

Learning Goals

Aims of this course will be to

- Give to the students a general overview of global food history
- Point out the main juridical issues of global food history
- Acknowledge the material and symbolic importance of food in the establishment of public powers
- Look into the use of food as a central instrument for identity-building

Entry Requirements

There's no formal pre-requisite

Teaching Method

The course is structured around a series of frontal lessons that aim to convey a general framework of the cultural history of food. Each lesson will be given using powerpoint presentations and organized to enhance an active and positive participation from all students through innovative teaching IT tools that are alternatives to frontal lessons and, above all, capable of intercepting, on the one hand, the epistemic specificity of the subject and, on the other hand, the students' preferential learning methods.

At the same time, students will be involved in a series of supplementary teaching exercises concerning specific juridical problems of great cultural significance and of particular relevance for the present. These problems will be discussed on the basis of the action learning methods, so as to encourage the participation of each student, individually or as part of small groups which will interact in cooperative or competitive learning activities.

To allow students to have a direct and personal experience of the different realities discussed in our classes, they will be offered the possibility to participate to cultural visits to local museums and other cultural institutions active on these subjects.

To help candidates to prepare for the exam, in the last lesson we'll discuss together the topics that will be subject of examination

Other

All lessons will be video-recorded and shared via Elly, to allow usually attending students who missed some lessons to catch up.

Detailed Description of Assessment Method

Oral exam with a pre-determined list of questions. The exam will consist in three questions on specific topics discussed during our lessons. Each answer will be evaluated on a scale from 0 to 10, assessing the possession of the fundamental notions of this subject, the reasoning and contextualizing abilities and the property of language of each student. The final mark will be given in thirtieths.

Extended Program

18 lessons of two hours each

1. A General Introduction to Historical Food Studies: Sources and Methods
2. The Ancient Agricultural Revolution
3. Food in the Ancient Civilizations: Mesopotamia, Egypt, China, India
4. Food in the Cultures of the Classical World: Greeks and Romans
5. Food-related issue in Roman Law: an Overview
6. Food in the Great Religious Cultures of the Early Middle Ages: Latin Christendom, Byzantium and Islam
7. Food in Canon Law
8. The Medieval Warm Period: how Evolutions in Agriculture Changed the World
9. Food and Food Statutes in the Medieval Comuni
10. The Columbian Exchange: towards a Global Food Culture
11. The Impact of the Reformation on Food Culture
12. Food and the Rise of the Modern State
13. Food in the Age of the Revolutions
14. Food, Law and Science in the Age of Positivism

15. Food culture in a Rapidly Changing World: 1900-1945
16. Food in the post War World
17. Food and Globalization
18. The Future of Food

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
---------------	--------------------

Testi del Syllabus

Resp. Did. **ROSANO' ALESSANDRO** **Matricola: 032925**

Docente **ROSANO' ALESSANDRO, 6 CFU**

Anno offerta: **2024/2025**

Insegnamento: **1012156 - EU LAW FOR FOOD SAFETY, SUSTAINABILITY AND CLIMATE CHANGE**

Corso di studio: **5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION**

Anno regolamento: **2024**

CFU: **6**

Settore: **IUS/14**

Tipo Attività: **B - Caratterizzante**

Anno corso: **1**

Periodo: **Primo Semestre**

Sede: **PARMA**



Testi in italiano

Lingua insegnamento INGLESE

Contenuti

Il corso esplora le molteplici dimensioni della sicurezza alimentare, della sostenibilità e del cambiamento climatico nell'UE. Partendo da una presentazione generale delle competenze dell'UE in materia di mercato interno e ambiente, il corso si addentra in un'analisi del regime giuridico applicabile ai prodotti alimentari, collegandolo al modo in cui le catene di approvvigionamento influenzano la sostenibilità e il cambiamento climatico. Nel far ciò, particolare attenzione è rivolta alla nozione di alimento, alla libera circolazione, al Green Deal, alla Strategia dal produttore al consumatore e al regolamento sulla neutralità climatica. Il corso, infine, ruota attorno ai più recenti atti legislativi e ad altri atti delle istituzioni, insieme all'interpretazione offertane dalla giurisprudenza Corte di giustizia.

Testi di riferimento

S. Kingston, V. Heyvaert, A. Čavoški, European Environmental Law, 2017, Cambridge University Press (solo i capitoli comunicati dal docente) e H. Schebesta, K. Purnhagen, EU Food Law, 2024, Oxford University Press (solo i capitoli comunicati dal docente). Ulteriori materiali didattici (ad esempio, atti legislativi, sentenze e altri documenti) saranno caricati su Elly su base settimanale.

Obiettivi formativi

Il corso si propone di offrire agli studenti una comprensione specialistica delle molteplici dinamiche giuridiche che caratterizzano l'alimentazione, il cambiamento climatico e la sostenibilità. In tal modo, gli studenti dovranno sviluppare pensiero critico e argomentazione giuridica per valutare se le più recenti azioni dell'UE siano adatte a promuovere la sostenibilità alimentare in una dimensione integrata che tenga conto anche della necessità di contrastare il cambiamento climatico.

Prerequisiti	Gli studenti che non hanno conoscenze pregresse dell'ordinamento giuridico dell'Unione europea sono invitati a contattare preventivamente il docente.
Metodi didattici	Le lezioni sono dedicate alla spiegazione delle nozioni fondamentali, coinvolgendo gli studenti nello sviluppo del pensiero critico e delle capacità di argomentazione giuridica. Ogni lezione prevede uno spazio dedicato al dibattito, facendo il punto sul quadro legislativo vigente e sull'interpretazione offerta dalla Corte di giustizia. In particolare, attraverso tecniche di didattica innovativa, vengono presentati e discussi collettivamente casi di studio.
Altre informazioni	Esperti esterni potranno essere invitati per testimoniare le loro competenze, esperienze e attività professionali
Modalità di verifica dell'apprendimento	<p>Studenti frequentanti (frequenza richiesta ad almeno il 75% delle lezioni): esame scritto e orale. La parte scritta, open book (solo il Trattato è permesso) e della durata di due ore, consiste nella risoluzione di un caso concreto attraverso tre sub-sezioni, ognuna delle quali sarà valutata da 0 a 8 (massimo 24). Per essere ammessi all'orale è necessario conseguire un punteggio pari a 16. La parte orale, alla quale è attribuito un massimo di 6, consiste in una sola domanda. Per la parte orale, gli studenti saranno interrogati in ordine alfabetico.</p> <p>Studenti non frequentanti: esame interamente orale, articolato in tre domande sugli argomenti del corso, così come sviluppati nel manuale suggerito e sui materiali didattici caricati su Elly. Gli studenti saranno interrogati in ordine alfabetico.</p> <p>In linea con gli obiettivi dell'insegnamento, questa modalità d'esame consente di valutare una preparazione di base nella materia e la sua applicazione pratica nella risoluzione di casi concreti. Inoltre, sia nella parte scritta sia in quella orale, sarà valutata anche la padronanza della terminologia tecnica specifica.</p>
Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	<ul style="list-style-type: none"> 2. Sconfiggere la fame 3. Salute e benessere 4. Istruzione di qualità 12. Consumo e produzioni responsabili 13. Lotta contro il cambiamento climatico

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------



Testi in inglese

Teaching Language	English
Course Content	This course explores the multiple overlapping dimensions of EU food safety, sustainability and climate change. Starting from a general presentation of EU competences on internal market and environment, the course delves into an analysis of the applicable legal regime to foodstuffs while linking it to how supply chains influence sustainability and climate change. In doing so, particular attention is paid to the legal notion of food, to free movement, to the Green Deal, the Farm to Fork Strategy as well as the climate neutrality regulation. This course, ultimately, revolves around the most recent legislative acts and other acts adopted by institutions, coupled with the interpretation thereof given by the Court of Justice's case law.
Reference Books	<p>S. Kingston, V. Heyvaert, A. Čavoški, European Environmental Law, 2017, Cambridge University Press (only the Chapters communicated by the instructor) AND</p> <p>H. Schebesta, K. Purnhagen, EU Food Law, 2024, Oxford University Press</p>

(only the Chapters communicated by the instructor). Additional reading materials (e.g., legislative acts, judgements and other documents) will be uploaded on Elly on a weekly basis.

Learning Goals	This course aims at offering students a specialized understanding of the multiple legal dynamics entrenching food, climate change and sustainability. In doing so, students are expected to develop critical thinking and legal argumentation in order to assess whether the most recent EU actions are suitable to streamline food sustainability across various policy areas as well as to verify whether EU actions are efficient to contrast climate change.
-----------------------	--

Entry Requirements	Students having no previous knowledge of the European Union legal order are welcome to contact the instructor in advance.
---------------------------	---

Teaching Method	Lectures are devoted to the explanation of fundamental notions by involving students in developing critical thinking and legal argumentations' skills. Each lesson includes a dedicated space for debate, taking stock of the current legislative framework as well as the interpretation thereof provided by the Court of Justice. In particular, through innovative teaching methods, case studies are presented and collectively discussed.
------------------------	--

Other	External experts might be invited to present their professional expertise, experiences and activities.
--------------	--

Detailed Description of Assessment Method	<p>Attending students (i.e., those attending at least 75% of the classes): written and oral assessment. The written part, open book (only the Treaty is allowed) and lasting two hours, consists of solving a concrete case through three sub-sections, each of which will be graded from 0 to 8 (maximum 24). A mark of at least 16 is required to be admitted to the oral part. The oral part, to which a maximum of 6 is attributed, consists of an additional single question. As for the oral part, students will be examined in alphabetical order.</p> <p>Non-attending students: entirely oral assessment consisting of three questions on the course topics as developed in the suggested textbook and on the materials uploaded on Elly. Students will be examined in alphabetical order.</p> <p>In line with the objectives of this course, this mode of assessment allows to evaluate a basic preparation in the subject-matter and its practical application in the resolution of concrete cases. In addition, in both the written and the oral part, the mastery of specific technical terminology will also be assessed.</p>
--	---

- 2. Zero hunger
- 3. Good health and well-being
- 4. Quality education
- 12. Responsible consumption and production
- 13. Climate action

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------

Testi del Syllabus

Resp. Did. **BONAMINI TOMMASO** Matricola: **015482**

Docente **BONAMINI TOMMASO, 6 CFU**

Anno offerta: **2024/2025**

Insegnamento: **1012157 - FOOD BUSINESS OPERATORS AND PRIVATE LAW: LIABILITY, CONTRACTS, COMPETITION**

Corso di studio: **5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION**

Anno regolamento: **2024**

CFU: **6**

Settore: **IUS/01**

Tipo Attività: **B - Caratterizzante**

Anno corso: **1**

Periodo: **Primo Semestre**

Sede: **PARMA**



Testi in italiano

Lingua insegnamento

Inglese

Contenuti

Il corso fornirà una panoramica dei profili privatistici delle filiere agroalimentari e dei rapporti contrattuali, "from farm to fork", concentrandosi sui seguenti temi:

- Fondamenti di diritto alimentare privato e principi generali in tema di diritto privato;
- Relazioni e interazioni lungo la filiera alimentare: professionisti e consumatori;
- il concetto di consumatore;
- Tipologie contrattuali nella filiera alimentare;
- Contratti peculiari: accordi di filiera agroalimentare e accordi di distretto;
- Contratti con i consumatori;
- I principali elementi e le clausole più comuni dei contratti agroalimentari;
- I principali diritti e obblighi derivanti dai contratti lungo la filiera alimentare;
- Garanzie contrattuali;
- Responsabilità civile per prodotti difettosi;
- Donazione di cibo;
- Pratiche commerciali sleali nei rapporti tra imprese e consumatori nella filiera alimentare: pratiche fuorvianti e aggressive;
- Pratiche commerciali scorrette nei rapporti business-to-business nella filiera agricola e alimentare (Direttiva UE e recepimento nazionale).

Testi di riferimento

• Atti e documenti rilevanti (gli studenti impareranno dove e come trovarli); materiali resi disponibili nella piattaforma. I documenti forniti hanno uno scopo meramente integrativo che non sarà sufficiente per

acquisire una completa preparazione all'esame, a meno che non sia accompagnato dalla partecipazione a lezioni frontali o dallo studio di testi giuridici e giurisprudenziali, come, ad esempio:

Luigi Costato, Ferdinando Albisinni (eds.), *European and Global Food Law*, Wolters Kluwer, ultima edizione in commercio, solo i capitoli su:

Competition Law and European Agricultural and Food Law

Consumer Protection

Responsibilities of Food Business Operators

Liability for Defective Food Products.

• Bernd van der Meulen (ed.), *Private food law. Governing food chains through contract law, self-regulation, private standards, audits and certification schemes*, Wageningen Academic Publishers, disponibile online <https://www.wageningenacademic.com/doi/epdf/10.3920/978-90-8686-730-1?role=tab>, solo i capitoli 1 e 2.

Obiettivi formativi

Il settore alimentare è un ambiente molto complesso, dove diritto pubblico e privato si incontrano e interagiscono. Il corso fornirà agli studenti un insieme di conoscenze, abilità e competenze riguardo a tale interazione, attori, squilibri ed elementi da considerare quando si affrontano i rapporti contrattuali lungo la filiera alimentare.

Il modulo consentirà agli studenti di acquisire conoscenza e comprensione di:

- le principali caratteristiche del diritto alimentare privato, nel confronto con il diritto alimentare pubblico;
- le interazioni lungo l'intera catena alimentare;
- equilibri e squilibri dovuti a differenti poteri e ruoli contrattuali;
- strumenti offerti dal diritto comunitario e nazionale per riequilibrare posizioni diverse;
- caratteristiche e clausole dei contratti di filiera;
- interazione tra norme pubbliche e private e loro impatto sui contratti della filiera alimentare;
- conseguenze per violazioni degli obblighi contrattuali di filiera alimentare.

Alla fine del corso, gli studenti avranno la capacità di:

- Reperire strumenti giuridici adeguati (atti, documenti e giurisprudenza) rilevanti per la filiera alimentare e i suoi contratti;
 - Analizzare una serie di contratti nel settore alimentare, a diversi livelli;
 - Individuare clausole deboli o problematiche nei contratti del settore alimentare;
 - Identificare le migliori soluzioni per redigere accordi tra le parti, in base alla fase della filiera alimentare interessata;
 - Identificare responsabilità e passività derivanti dall'attuazione dei contratti nella filiera alimentare;
- Identificare e applicare le migliori soluzioni di applicazione dei contratti della catena alimentare.

Prerequisiti

Gli studenti che non hanno conoscenze pregresse di Diritto privato sono invitati a contattare preventivamente il docente.

Metodi didattici

Il corso richiederà una partecipazione attiva da parte degli studenti. Saranno frequenti la discussione di giurisprudenza e clausole contrattuali nonché legal clinics comprendenti, ma non limitate a, il lavoro pratico degli studenti su casi reali e questioni sociali supervisionati da accademici e professionisti. L'approccio innovativo del corso prevederà anche la "flipped class" ovvero un lavoro pre-classe (saranno quindi richiesti studio autonomo, letture di libri di testo e questionari riflessivi) seguito da un laboratorio interattivo. Questo approccio ha lo scopo di promuovere la partecipazione attiva degli studenti ad attività di risoluzione di problemi legali all'interno di piccoli gruppi. Queste attività educative mirano a sviluppare attitudini professionali e favorire la crescita delle competenze pratiche degli studenti.

Modalità di verifica dell'apprendimento

L'esame finale sarà svolto in forma scritta. Durante il corso potranno essere effettuati test parziali. L'esame accerta la conoscenza degli argomenti del corso verificando la capacità di collegare diverse materie e di utilizzare un linguaggio giuridico adeguato rispetto ai contenuti impartiti.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------

Testi in inglese

Teaching Language	English
--------------------------	---------

Course Content	<p>The unit will provide an overview of the private law profiles of the agrifood chains and of contractual relationships, “from farm to fork”, focusing on the following topics:</p> <ul style="list-style-type: none">• Fundamentals of private food law and general principles of Italian private law;• Relationships and interaction along the food chain: professionals and consumers;• the concept of consumer;• Contract types in the food chain;• Peculiar contracts: agrifood chain agreements and district agreements;• Consumers’ contracts;• Distance selling: catalogues, mail, websites and app;• The main elements and most common terms of agrifood contracts;• The main rights and obligations under contracts along the food chain;• Contractual guarantees;• Liability for defective products;• Food donation;• Unfair trading practices in business-to-consumer relationships in the food supply chain: misleading and aggressive practices;• Unfair trading practices in business-to-business relationships in the agricultural and food supply chain (EU Directive and national implementation).
-----------------------	--

Reference Books	<p>Relevant acts and documents (students will learn where and how to find them); materials made available in the platform. Provided documents have a merely supplementary purpose which will not be enough to acquire a complete preparation for the exam, unless it is accompanied by the participation to lectures or study of legal texts and case law. For example:</p> <p>Luigi Costato, Ferdinando Albinetti (eds.), <i>European and Global Food Law</i>, Wolters Kluwer, 2016 (or the incoming 2024 edition, as soon it's available), only chapters on:</p> <p>Competition Law and European Agricultural and Food Law Consumer Protection Responsibilities of Food Business Operators Liability for Defective Food Products.</p>
------------------------	---

Bernd van der Meulen (ed.), *Private food law. Governing food chains through contract law, self-regulation, private standards, audits and certification schemes*, Wageningen Academic Publishers, available online <https://www.wageningenacademic.com/doi/epdf/10.3920/978-90-8686-730-1?role=tab>, only chapters 1 and 2.

Learning Goals	<p>The food sector is a very complex environment, where public and private law meet and interact. The teaching unit will provide students with a set of knowledge, abilities and competences with regards to such an interaction, players, unbalances, and element to be considered when dealing with contractual relationships along the food chain.</p> <p>The module will allow students to gain knowledge and understanding of:</p> <ul style="list-style-type: none">• the main features of private food law, in comparison with public food law;• the interactions along the whole food chain;• balances and unbalances due to different bargaining powers and roles;• tools offered by the EU and national law to rebalance different
-----------------------	---

positions;

- characteristics and clauses of food chain contracts;
- interaction between public and private standards and their impact on food chain contracts;
- consequences for breaches of obligations in food chain contracts.

At the end of the unit, students will have the ability to:

- Find appropriate legal tools (acts, documents and caselaw) relevant to the food chain and its contracts;
 - Analyse a number of contracts in the food sector, at different levels;
 - Identify weak or problematic clauses in contracts in the food sector;
 - Identify the best solutions to draft agreements between parties, according to the relevant food chain stage;
 - Identify responsibilities and liabilities deriving from the implementation of contracts in the food chain;
- Identify and apply the best enforcement solutions for food-chain contracts.

Entry Requirements

Students who do not have prior knowledge of private law are invited to contact the teacher in advance.

Teaching Method

This course will require an active attendance by students. Discussion of case laws and contractual clauses will be frequent as well legal clinics including, but not limited to, the practical work of students on real cases and social issues supervised by academics and professionals. The innovative approach of the course will also involve “flipped class” that means pre-class work (independent study, textbook readings and reflective questionnaires will be therefore required) followed by interactive workshop. This approach has the aim to promote the active student participation in legal problem-solving activities within small groups. These educational activities aim to develop professional attitudes and foster the growth of the practical skills of students.

Detailed Description of Assessment Method

The final exam will be written. Partial tests may be taken during the course. The exam assesses the knowledge of the topics of the course while verifying the ability to connect different subjects and to use adequate legal language with regards to the issued content.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice

Descrizione

Testi del Syllabus

Resp. Did. **GALLI CESARE** **Matricola: 005349**

Docente **GALLI CESARE, 6 CFU**

Anno offerta: **2024/2025**

Insegnamento: **1012159 - FOOD DESIGN AND INTELLECTUAL PROPERTY RIGHTS**

Corso di studio: **5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION**

Anno regolamento: **2024**

CFU: **6**

Settore: **IUS/04**

Tipo Attività: **B - Caratterizzante**

Anno corso: **1**

Periodo: **Secondo Semestre**

Sede: **PARMA**



Testi in italiano

Lingua insegnamento Inglese

Contenuti

La seconda parte del corso riguarderà i diritti di proprietà intellettuale e il loro rapporto con il settore agroalimentare. Al termine dell'attività formativa, lo studente dovrebbe avere acquisito conoscenze e competenze relative ai principali temi e alle più importanti questioni del diritto della proprietà intellettuale attinenti all'industria agro-alimentare. Ci si attende, in particolare, che lo studente sia in grado di:

1. Conoscere le norme giuridiche a livello europeo riguardanti i marchi, le denominazioni d'origine, le indicazioni geografiche, nonché le invenzioni biotecnologiche e il food design; leggere e capire la giurisprudenza relativa a tali istituti del diritto; interpretare le norme con metodo sistematico, secondo gli orientamenti dottrinali e giurisprudenziali (conoscenza e capacità di comprensione);
2. applicare le interpretazioni acquisite a fattispecie concrete; essere in grado di svolgere, attraverso le tecniche proprie dell'argomentazione giuridica, la risoluzione di casi pratici, sotto la guida del Docente (capacità di applicare conoscenza e comprensione);
3. Sapere analizzare autonomamente, con metodo critico, pronunzie giurisprudenziali e casi della realtà, attraverso il procedimento di interpretazione del fatto e la sua qualificazione giuridica (autonomia di giudizio);
4. Essere in grado di collegare i diversi argomenti trattati tra loro, con le discipline di base e affini.

Testi di riferimento

I materiali obbligatori saranno caricati all'interno della piattaforma del corso e consisteranno nelle slides delle lezioni; giurisprudenza; normativa e dottrina.
E' consigliabile (ma non obbligatorio) leggere i seguenti testi:

b) Per la seconda parte del Corso:
Dev S. Gangjee (ed.), Research Handbook on Intellectual Property and Geographical Indications, Edward Elgar Publishing, 2016 (chapters 1, 4, 5, 6, 7, 11, 14)
Galli C., Protection of food creations in Italy, available at <https://www.lexology.com/commentary/intellectual-property/italy/ip-law-galli/protection-of-food-creations-in-italy>
Kur A., Dreier T., Luginbuehl S., European intellectual property law: text, cases and materials, Elgar, 2019 (chapters 3.1; 3.3.4; 3.4.1; 4.1; 4.3.1 to 4.3.1.2; 4.3.4; 6.2; 6.3; 6.4
I libri e gli articoli sono disponibili all'interno delle banche dati di UniPr e presso la Biblioteca.
La giurisprudenza e gli ulteriori contributi dottrinali esaminati in classe saranno messi a disposizione degli studenti online.

Obiettivi formativi

Il corso illustra le norme che compongono il quadro giuridico del diritto commerciale globale con riferimento al ruolo centrale svolto dal settore alimentare e dai diritti di proprietà intellettuale. Le lezioni saranno svolte prendendo in considerazione anche l'esperienza di altre giurisdizioni (Stati Uniti, Regno Unito, Cina, ecc.) se funzionali a una migliore comprensione della materia. Al termine del corso, gli studenti dovranno:

- avere una conoscenza di base della materia
- essere in grado di descrivere le norme che regolano ogni argomento
- spiegare con linguaggio tecnico i fenomeni economici sottolineati
- illustrare le logiche alla base delle norme e gli interessi da esse tutelati
- confrontare le norme italiane ed europee con le soluzioni adottate da giurisdizioni straniere.

Metodi didattici

Il corso richiede una frequenza attiva da parte degli studenti. Saranno frequenti le discussioni su giurisprudenza e aspetti contrattuali, così come le cliniche legali che includono, ma non solo, il lavoro pratico degli studenti su casi reali e questioni sociali sotto la supervisione di docenti e professionisti. L'approccio innovativo del corso prevede anche la "flipped class", ovvero un lavoro preliminare alla lezione (studio indipendente, letture del libro di testo e questionari di riflessione) seguito da un workshop interattivo. Questo approccio ha lo scopo di promuovere la partecipazione attiva degli studenti in attività di risoluzione di problemi legali all'interno di piccoli gruppi. Queste attività didattiche mirano a sviluppare atteggiamenti professionali e a favorire la crescita delle competenze pratiche degli studenti in merito alla comprensione moderna delle professioni e delle pratiche che possono coinvolgere la conoscenza del commercio globale, della proprietà intellettuale e del food design. Per quanto riguarda la seconda parte del corso, le attività didattiche saranno condotte sia nella forma di lezioni frontali sia tramite strumenti di didattica interattiva. Durante le lezioni frontali, incentrate, di volta in volta, sull'approfondimento di alcuni istituti essenziali del diritto della proprietà intellettuale nel settore agroalimentare, sarà privilegiato il dialogo con la classe. Di pari passo ad ogni lezione, saranno forniti materiali giurisprudenziali e dottrinali che verranno esaminati e discussi in aula. La didattica interattiva si articolerà invece in dibattiti in cui la classe, divisa in due gruppi, dovrà sostenere sotto la guida di un tutor tesi opposte relative ai temi giuridici di maggiore attualità nel settore agroalimentare; potranno essere altresì organizzati mock trials.

Modalità di verifica dell'apprendimento

La verifica dell'apprendimento è svolta mediante esame scritto con domande aperte. I soli studenti frequentanti potranno sostenere l'esame in due parti, con una prima prova intermedia nella sessione d'esame che si svolgerà al termine del Modulo A ed una seconda prova relativa al Modulo B che si svolgerà a partire dalla sessione d'esame estiva. La valutazione finale sarà complessivamente determinata dai voti conseguiti nelle due prove.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice

Descrizione



Testi in inglese

Teaching Language

English

Course Content

The second part of the course will focus on intellectual property rights and their relations with foods and foods' regulation. By the end of the coursework, the student should have acquired knowledge and skills related to the main issues and topics of intellectual property law relevant to the agri-food sector. In particular, the student is expected to be able to:

1. Be familiar with the relevant legal rules at EU level dealing in particular with trademarks, denominations of origin and geographical indications, as well as biotechnological inventions and food design; read and understand the case law relating to these legal instruments; construe the rules with a systematic method, according to scholars and case law positioning (knowledge and ability to understand);
2. apply the acquired knowledge in interpreting real cases; be able to carry out, through the techniques of legal argumentation, the resolution of practical cases, under the guidance of the Lecturer (ability to apply knowledge and understanding);
3. Be able to analyze independently, with critical method, case law rulings and actual cases, through the process of interpreting the facts and their legal qualification (autonomy of judgment).
4. Be able to connect the different topics discussed with each other, with the basic and related disciplines.

Reference Books

The compulsory materials will be uploaded on the course platform and will consist of lecture slides; case law; sources of law; and reading. It is also advisable (but not compulsory) to have a read of the following texts that are anyway only suggested:

For the second part of the course:

Dev S. Gangjee (ed.), *Research Handbook on Intellectual Property and Geographical Indications*, Edward Elgar Publishing, 2016 (chapters 1, 4, 5, 6, 7, 11, 14)

Galli C., *Protection of food creations in Italy*, available at <https://www.lexology.com/commentary/intellectual-property/italy/ip-law-galli/protection-of-food-creations-in-italy>

Kur A., Dreier T., Luginbuehl S., *European intellectual property law: text, cases and materials*, Elgar, 2019 (chapters 3.1; 3.3.4; 3.4.1; 4.1; 4.3.1 to 4.3.1.2; 4.3.4; 6.2; 6.3; 6.4)

The books and papers for the second part of the course are available in the UniPr databases and/or at the UniPr Library

Case law and further academic papers examined in the classroom will be made available online to students.

Learning Goals

The course explains the rules which compose the legal framework of the global trade law with reference to the pivotal role displayed by food and intellectual property rights. Classes will be carried on also taking into consideration the experience of other jurisdictions (United States, UK, China, etc.) if functional to a better understanding of the subject. At the end of the course, students will be expected to:

- have a proof knowledge of the subject
- be able to describe the rules governing each topic
- explain using technical language the underlined economic phenomena
- illustrate the rationale underpinning the rules as well the interests protected by them
- compare the European and Italian rules with solutions adopted by foreign jurisdictions.

Teaching Method

This course will require an active attendance by students. Discussion of case laws and contractual clauses will be frequent as well legal clinics including, but not limited to, the practical work of students on real cases and social issues supervised by academics and professionals. The innovative approach of the course will also involve "flipped class" that means pre-class work (independent study, textbook readings and reflective questionnaires will be therefore required) followed by

interactive workshop. This approach has the aim to promote the active student participation in legal problem-solving activities within small groups. These educational activities aim to develop professional attitudes and foster the growth of the practical skills of students about the modern understanding of professions and practices that may involve the knowledge of global trade, intellectual property and food design. As for the second part of the course, didactic activities will be conducted both in the form of frontal lectures and through interactive teaching approach.

During the frontal lectures, focused on essential instruments of intellectual property law in the agri-food sector, the dialogue with the class will be privileged. During each lecture, case law and scholarly materials will be provided, and will be reviewed and discussed in the classroom.

Interactive teaching, on the other hand, will take the form of: debates in which the class, divided into two groups, will have to argue opposing theses related to the most relevant legal issues in the agri-food sector under the guidance of a tutor; mock trials may also be organized.

Detailed Description of Assessment Method

Written exam based on open questions. Attending-students only will be allowed to divide the examination in two parts. The first one will refer to Module A and will take place at the end of the first part of the Course. The second part, concerning Module B contents, will take place at the end of the lessons. The final assessment will be determined overall by the grades obtained in the two tests.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
---------------	--------------------

Testi del Syllabus

Resp. Did. **PAGANIZZA VALERIA** **Matricola: 030937**

Docente **PAGANIZZA VALERIA, 6 CFU**

Anno offerta: **2024/2025**

Insegnamento: **1012155 - FOOD LAW AND AGRICULTURE EU POLICY**

Corso di studio: **5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION**

Anno regolamento: **2024**

CFU: **6**

Settore: **IUS/03**

Tipo Attività: **B - Caratterizzante**

Anno corso: **1**

Periodo: **Primo Semestre**

Sede: **PARMA**



Testi in italiano

Lingua insegnamento

Inglese

Contenuti

Il corso si svilupperà considerando l'evoluzione storica della politica agricola comune, divisa tra gli obblighi internazionali in materia di libero scambio e la necessità di tutelare il settore strategico e delicato dell'agricoltura, in relazione al cibo. Il programma si concentrerà quindi sulle seguenti aree chiave:

- L'impatto dell'OMC sull'agricoltura e sull'alimentazione dell'UE e il dibattito attuale al riguardo;
- Il passaggio dalla food safety alla food security, alla tutela dell'ambiente, tenendo conto dello sviluppo della legislazione alimentare e dell'agricoltura, alla luce della Politica Agricola Comune;
- Le strategie dell'UE per i prodotti agroalimentari a seguito dell'attuazione del Green Deal;
- Un ritorno alla sicurezza alimentare: il meccanismo europeo di preparazione e risposta alla crisi di sicurezza alimentare;
- L'attuale Politica Agricola Comune e le sue principali caratteristiche;
- Le regole dell'organizzazione comune dei mercati, le norme pubbliche e il loro impatto sugli alimenti (vendibilità e informazione ai consumatori);
- La specificità del settore vitivinicolo (dal vigneto al bicchiere) nelle disposizioni orizzontali;
- La specificità degli altri settori (con disposizioni verticali): ortofrutta, luppolo, olio e tavola; olive, latte e latticini;
- L'approccio dell'UE agli organismi geneticamente modificati e alle nuove tecniche di allevamento;
- L'opportunità offerta agli agricoltori di valorizzare i propri prodotti: produzione biologica e regimi di qualità (denominazione di origine protetta, indicazione geografica protetta);
- L'impatto delle disposizioni in materia di sicurezza alimentare sulla

produzione primaria: igiene, tracciabilità, contaminanti e pesticidi.

Testi di riferimento

Atti e documenti rilevanti (gli studenti impareranno dove e come trovarli); materiali resi disponibili nella piattaforma. I documenti forniti hanno uno scopo meramente integrativo che non sarà sufficiente per acquisire una completa preparazione all'esame, a meno che non sia accompagnato dalla partecipazione a lezioni frontali o dallo studio di testi giuridici e giurisprudenziali, come, ad esempio: Luigi Costato, Ferdinando Albisinni (eds.), *European and Global Food Law*, Wolters Kluwer, più recente edizione in commercio.

Obiettivi formativi

Il cibo che mangiamo deriva principalmente dalla produzione primaria: le disposizioni sull'agricoltura hanno quindi avuto un'importanza fondamentale nello sviluppo del quadro normativo alimentare contemporaneo. L'impalcatura originaria, tuttavia, è cambiata nel tempo, sotto gli obblighi pressanti dell'OMC di garantire il libero scambio e l'adozione di disposizioni per proteggere la salute umana (soprattutto dopo la crisi della BSE) o gli interessi dei consumatori (informazioni sugli alimenti) e, ultimamente, per proteggere l'ambiente e affrontare i cambiamenti climatici.

Il corso consentirà agli studenti di acquisire conoscenza e comprensione di:

- L'origine, la portata e l'attuazione della Politica Agricola Comune (PAC), dagli albori fino ai tempi contemporanei;
- Le ragioni dell'Organizzazione Comune dei Mercati e le sue ricadute sul commercio alimentare;
- La specificità di alcuni settori alimentari (vino, ortofrutta, olio e olive da tavola, latte e derivati, luppolo);
- Gli strumenti normativi per valorizzare alcuni prodotti agricoli: denominazioni di origine protetta, indicazioni geografiche protette, produzioni biologiche;
- L'impatto della sicurezza alimentare sul settore agricolo;
- L'attuale approccio dell'UE ad alcune questioni e alle nuove tecnologie che potrebbero avere un impatto sulla sicurezza alimentare.

Alla fine del corso, gli studenti avranno la capacità di:

- Individuare gli accordi e i documenti rilevanti dell'OMC e le disposizioni comunitarie e nazionali in materia di PAC, sicurezza alimentare, sicurezza alimentare, organizzazione comune dei mercati, produzione biologica, regimi di qualità, residui, contaminanti pesticidi, organismi geneticamente modificati, nuove tecniche di allevamento.
- Valutare, a livello normativo, la conformità delle disposizioni comunitarie agli impegni assunti dall'UE nell'ambito dell'OMC;
- Valutare, a livello normativo, la conformità delle informazioni alimentari fornite ai consumatori riferite ad uno specifico prodotto con le disposizioni sull'organizzazione comune dei mercati;
- Contestualizzare le future disposizioni del settore alimentare nell'ambito pertinente (PAC, sicurezza alimentare, interessi dei

Prerequisiti

Gli studenti che non hanno conoscenze pregresse di Diritto privato sono invitati a contattare preventivamente la docente.

Metodi didattici

Il corso richiederà una partecipazione attiva da parte degli studenti. Saranno frequenti la discussione di giurisprudenza e clausole contrattuali nonché legal clinics comprendenti, ma non limitate a, il lavoro pratico degli studenti su casi reali e questioni sociali supervisionati da accademici e professionisti. L'approccio innovativo del corso prevederà anche la "flipped class" ovvero un lavoro pre-classe (saranno quindi richiesti studio autonomo, letture di libri di testo e questionari riflessivi) seguito da un laboratorio interattivo. Questo approccio ha lo scopo di promuovere la partecipazione attiva degli studenti ad attività di risoluzione di problemi legali all'interno di piccoli gruppi. Queste attività educative mirano a sviluppare attitudini professionali e favorire la crescita delle competenze pratiche degli studenti.

Modalità di verifica dell'apprendimento

Il docente svolgerà l'esame finale in forma orale. L'esame accerta la conoscenza degli argomenti del corso verificando la capacità di collegare diverse materie e di utilizzare un linguaggio giuridico adeguato rispetto ai contenuti impartiti.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice

Descrizione



Testi in inglese

Teaching Language

English

Course Content

The teaching unit will be developed considering the historical evolution of the common agricultural policy, torn between international obligations on free trade and the need to protect the strategic and delicate area of agriculture, in relation to food. The program will therefore focus on the following key areas:

- The impact of the WTO on EU agriculture and food and the current debate on it;
- The shift from food security to food safety, to the protection of the environment, taking into account the development of food law and agriculture, in the light of the Common Agricultural Policy;
- The EU's strategies for agrifood products following the implementation of the Green Deal;
- A return to food security: the European Food Security Crisis preparedness and response mechanism;
- The current Common Agricultural Policy and its main features;
- The rules of the common organisation of the markets, public standards and their impact on food (marketability and information to consumers);
- The specificity of the wine sector (from vineyards to the glass) in the horizontal provisions;
- The specificity of other sectors (with vertical provisions): fruits and vegetables, hop, oil and table; olives, milk and dairy products;
- The EU's approach to genetically modified organisms and the new breeding techniques;
- The opportunity offered to farmers to enhance the value of their products: organic production and quality schemes (protected designation of origin, protected geographical indication);
- The impact of food safety provisions on primary production: hygiene, traceability, contaminants and pesticides.

Reference Books

Relevant acts and documents (students will learn where and how to find them); materials made available in the platform. Provided documents have a merely supplementary purpose which will not be enough to acquire a complete preparation for the exam, unless it is accompanied by the participation to lectures or study of legal texts and case law. For example: Luigi Costato, Ferdinando Albisinni (eds.), European and Global Food Law, Wolters Kluwer, most recent edition on the market

Learning Goals

The food we eat is mainly derived from primary production: provisions on agriculture have therefore been of paramount importance in the development of the contemporary food regulatory framework. The original scaffold, however, has changed over time, under the pressing obligations of WTO to ensure free trade and the adoption of provisions to protect human health (mainly after the BSE crisis) or consumers' interests (food information) and, lately, to protect the environment and face climate change.

The module will allow students to gain knowledge and understanding of:

- The origin, scope and implementation of the Common Agricultural Policy (CAP), from the very beginning to contemporary times;
- The reasons for the Common Organisation of the Markets and its effects on food trade;

- The specificity of some food sectors (wine, fruit and vegetables, oil and table olives, milk and dairy products, hop);
- The regulatory tools to enhance the value of some agricultural products: protected designations of origin, protected geographical indications, organic production;
- The impact of food safety on the agricultural sector;
- The current EU approach to some issues and to new technology that could impact food security.

At the end of the unit, students will have the ability to:

- Identify relevant WTO agreements and documents and EU and national provisions on CAP, food security, food safety, common organisation of the markets, organic production, quality schemes, residues, contaminants pesticides, genetically modified organisms, new breeding techniques.
- Assess, on a regulatory level, the compliance of EU provisions to the EU commitments under the WTO;
- Assess, on a regulatory level, the compliance of food information to consumers referred to some specific product with the provisions on the common organization of the markets;
- Contextualise future provisions of the food sector in the relevant area (CAP, food safety, consumers' interests).

Entry Requirements

Students who do not have prior knowledge of private law are invited to contact the teacher in advance.

Teaching Method

This course will require an active attendance by students. Discussion of case laws and contractual clauses will be frequent as well legal clinics including, but not limited to, the practical work of students on real cases and social issues supervised by academics and professionals. The innovative approach of the course will also involve "flipped class" that means pre-class work (independent study, textbook readings and reflective questionnaires will be therefore required) followed by interactive workshop. This approach has the aim to promote the active student participation in legal problem-solving activities within small groups. These educational activities aim to develop professional attitudes and foster the growth of the practical skills of students.

Detailed Description of Assessment Method

The professor will conduct the final exam orally. The exam assesses the knowledge of the topics of the course while verifying the ability to connect different subjects and to use adequate legal language with regards to the issued content.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------

Testi del Syllabus

Resp. Did.	DALL'ASTA CHIARA	Matricola: 006382
Anno offerta:	2024/2025	
Insegnamento:	1012163 - FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES	
Corso di studio:	5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION	
Anno regolamento:	2024	
CFU:	6	
Anno corso:	1	
Periodo:	Secondo Semestre	
Sede:	PARMA	



Testi in italiano

Lingua insegnamento	Inglese
Contenuti	Il corso verterà su: Le principali categorie di alimenti. Materie prime e prodotti finiti. Aspetti qualitativi, di sicurezza e di autenticità. I principi base di nutrizione umana e gli effetti degli alimenti sulla salute.
Testi di riferimento	Slides fornite dal docente; Cabras & Martelli, Chimica degli alimenti, Piccin-Nuova libreria, 2004
Obiettivi formativi	Il corso ha l'obiettivo di fornire allo studente gli strumenti per capire meglio come vengono prodotti le principali categorie di alimenti, partendo dalle caratteristiche delle materie prime fino al prodotto finito. Verranno inoltre analizzati gli aspetti qualitativi degli alimenti e le loro proprietà tecno-funzionali. Verranno descritti principi base di sicurezza e autenticità degli alimenti. Si forniranno i contenuti minimi per comprendere i macro e micronutrienti e la loro digestione e assorbimento e si discuterà di effetti della dieta sulla salute. Altri obiettivi formativi includono: Autonomia di giudizio: grazie alle informazioni recepite, il corso intende fornire allo studente gli strumenti per discutere in modo critico la qualità e stabilità degli alimenti. Abilità comunicative: il corso intende far acquisire allo studente un linguaggio tecnico-scientifico adeguato alla comunicazione delle conoscenze apprese ad interlocutori specialisti e non.
Metodi didattici	Lezioni frontali, discussione in classe di case studio durante la lezione e in piccoli gruppi, visite guidate, incontri con esperti del settore.
Modalità di verifica dell'apprendimento	La verifica dell'apprendimento sarà svolta con un esame scritto composto da domande risposte chiuse (parte 1) e 1 domanda aperta (parte 2). Ulteriori informazioni verranno riportate su Elly.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------



Testi in inglese

Teaching Language	English
Course Content	The course will deal with: The main food categories. Raw materials and final products. Quality aspects, food safety and food authenticity. Basic principles of human nutrition. The effects of food on human health.
Reference Books	Slides provided by the teacher; Cabras & Martelli, Chimica degli alimenti, Piccin-Nuova libreria, 2004
Learning Goals	<p>The course aims to provide the tools to understand food production from the raw materials to the final products. Food quality, physical modifications occurring during the process and techno-functional properties of the obtained product or ingredients will be critically analyzed. Fundamentals in food safety and authenticity will be provided and critically discussed. The minimum content on macro and micronutrients will be provided, as well as on the basics on digestion, absorption and health effects of foods.</p> <p>Additional aims of the course. The course also aims to provide the student with the tools to critically discuss the quality and stability of foods. Communication skills: the course aims to enable the student to acquire adequate technical-scientific language for communicating the knowledge acquired to specialist and non-specialist interlocutors.</p>
Teaching Method	Frontal lectures, interactive discussions of case studies with all the group class and in small groups, discussion with expert, guided visits to companies will be the main teaching approaches.
Detailed Description of Assessment Method	The learning test will be carried out in written form. The written test consists of a test consisting of multiple-choice questions (part 1) and 1 open question (part 2). Additional info will be reported on Elly.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------

Testi del Syllabus

Resp. Did.	BOT FRANCESCA	Matricola: 035350
Docente	BOT FRANCESCA, 2 CFU	
Anno offerta:	2024/2025	
Insegnamento:	1012164 - FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - AGR/15	
Corso di studio:	5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION	
Anno regolamento:	2024	
CFU:	2	
Settore:	AGR/15	
Tipo Attività:	C - Affine/Integrativa	
Anno corso:	1	
Periodo:	Secondo Semestre	
Sede:	PARMA	



Testi in italiano

Lingua insegnamento	Inglese
Contenuti	Il corso verterà su: Le principali categorie di alimenti. Materie prime e prodotti finiti.
Testi di riferimento	Slides fornite dal docente. Per ulteriori approfondimenti è possibile consultare Cabras & Martelli, Chimica degli alimenti, Piccin-Nuova libreria, 2004.
Obiettivi formativi	Il corso ha l'obiettivo di fornire allo studente gli strumenti per capire meglio come vengono prodotti le principali categorie di alimenti, partendo dalle caratteristiche delle materie prime fino al prodotto finito. Verranno inoltre analizzati gli aspetti qualitativi degli alimenti e le loro proprietà tecno-funzionali. Altri obiettivi formativi includono: Autonomia di giudizio: grazie alle informazioni recepite, il corso intende fornire allo studente gli strumenti per discutere in modo critico la qualità e stabilità degli alimenti. Abilità comunicative: il corso intende far acquisire allo studente un linguaggio tecnico-scientifico adeguato alla comunicazione delle conoscenze apprese ad interlocutori specialisti e non.
Metodi didattici	L'insegnamento si avvale di modalità didattiche frontali, abbinate ad una didattica attiva e innovativa. La didattica frontale è finalizzata a fornire conoscenze teoriche di base e consta di lezioni tenute mediante supporto di slides, che saranno messe a disposizione degli studenti sulla piattaforma Elly. La didattica attiva e innovativa è finalizzata a sviluppare competenze per la comprensione e gestione di situazioni che potrebbero accadere in un contesto aziendale. Gli studenti, inoltre, verranno sollecitati ad esporre le

riflessioni fatte nell'ambito dei casi studio, in modo da poter mettere alla prova le proprie capacità comunicative. Durante le lezioni, saranno previste degli incontri con esperti del settore per stimolare ulteriormente la discussione e l'apprendimento.

L'attiva partecipazione alle lezioni e ai casi studio risulta fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi ed è fortemente consigliata.

Modalità di verifica dell'apprendimento

La verifica dell'apprendimento sarà svolta con un esame scritto composto da domande risposte chiuse (parte 1) e 1 domanda aperta (parte 2). Ulteriori informazioni verranno riportate su Elly.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------



Testi in inglese

Teaching Language	English
Course Content	The course will deal with: The main food categories. Raw materials and final products. Quality aspects.
Reference Books	Slides provided by the teacher; further readings are available on Cabras & Martelli, Chimica degli alimenti, Piccin-Nuova libreria, 2004
Learning Goals	<p>The course aims to provide the tools to understand food production from the raw materials to the final products. Food quality, physical modifications occurring during the process and techno-functional properties of the obtained product or ingredients will be critically analyzed.</p> <p>Additional aims of the course. The course also aims to provide the student with the tools to critically discuss the quality and stability of foods. Communication skills: the course aims to enable the student to acquire adequate technical-scientific language for communicating the knowledge acquired to specialist and non-specialist interlocutors.</p>
Teaching Method	<p>The teaching employs a mix of traditional frontal methods together with active and innovative approaches. Frontal teaching serves to impart fundamental theoretical knowledge and involves lectures supported by slides, which will be accessible to students on the Elly platform.</p> <p>Active and innovative teaching aims to develop and strength soft skills for understanding and managing real-world situations within a business context. Students will be encouraged to present reflections made within the scope of case studies, in order to test their communication skills. During the lessons, meetings with industry experts will also be scheduled to further stimulate discussion and learning.</p> <p>Students will be encouraged to present reflections made within the scope of case studies, in order to test their communication skills. During the lessons, meetings with industry experts will also be scheduled to further stimulate discussion and learning.</p> <p>Active engagement in both lectures and case studies is essential for achieving the learning objectives and is highly recommended.</p>
Detailed Description of Assessment Method	<p>The learning test will be carried out in written form. The written test consists of a test consisting of multiple-choice questions (part 1) and 1 open question (part 2).</p> <p>Additional info will be reported on Elly.</p>

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice

Descrizione

Testi del Syllabus

Resp. Did.	DALL'ASTA CHIARA	Matricola: 006382
Docente	DALL'ASTA CHIARA, 2 CFU	
Anno offerta:	2024/2025	
Insegnamento:	1012165 - FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - CHIM/10	
Corso di studio:	5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION	
Anno regolamento:	2024	
CFU:	2	
Settore:	CHIM/10	
Tipo Attività:	C - Affine/Integrativa	
Anno corso:	1	
Periodo:	Secondo Semestre	
Sede:	PARMA	



Testi in italiano

Lingua insegnamento	Inglese
Contenuti	Il corso verterà su: Le principali categorie di alimenti. Materie prime e prodotti finiti. Aspetti qualitativi, di sicurezza e di autenticità. I principi base di nutrizione umana e gli effetti degli alimenti sulla salute.
Testi di riferimento	Slides fornite dal docente; Cabras & Martelli, Chimica degli alimenti, Piccin-Nuova libreria, 2004
Obiettivi formativi	Il corso ha l'obiettivo di fornire allo studente gli strumenti per capire meglio come vengono prodotti le principali categorie di alimenti, partendo dalle caratteristiche delle materie prime fino al prodotto finito. Verranno inoltre analizzati gli aspetti qualitativi degli alimenti e le loro proprietà tecno-funzionali. Verranno descritti principi base di sicurezza e autenticità degli alimenti. Si forniranno i contenuti minimi per comprendere i macro e micronutrienti e la loro digestione e assorbimento e si discuterà di effetti della dieta sulla salute. Altri obbiettivi formativi includono: Autonomia di giudizio: grazie alle informazioni recepite, il corso intende fornire allo studente gli strumenti per discutere in modo critico la qualità e stabilità degli alimenti. Abilità comunicative: il corso intende far acquisire allo studente un linguaggio tecnico-scientifico adeguato alla comunicazione delle conoscenze apprese ad interlocutori specialisti e non.
Metodi didattici	Lezioni frontali, discussione in classe di case studio durante la lezione e in piccoli gruppi, visite guidate, incontri con esperti del settore.

Modalità di verifica dell'apprendimento

La verifica dell'apprendimento sarà svolta con un esame scritto composto da domande risposte chiuse (parte 1) e 1 domanda aperta (parte 2). Ulteriori informazioni verranno riportate su Elly.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------

**Testi in inglese**

Teaching Language	English
Course Content	The course will deal with: The main food categories. Raw materials and final products. Quality aspects, food safety and food authenticity. Basic principles of human nutrition. The effects of food on human health.
Reference Books	Slides provided by the teacher; Cabras & Martelli, Chimica degli alimenti, Piccin-Nuova libreria, 2004
Learning Goals	<p>The course aims to provide the tools to understand food production from the raw materials to the final products. Food quality, physical modifications occurring during the process and techno-functional properties of the obtained product or ingredients will be critically analyzed. Fundamentals in food safety and authenticity will be provided and critically discussed. The minimum content on macro and micronutrients will be provided, as well as on the basics on digestion, absorption and health effects of foods.</p> <p>Additional aims of the course. The course also aims to provide the student with the tools to critically discuss the quality and stability of foods. Communication skills: the course aims to enable the student to acquire adequate technical-scientific language for communicating the knowledge acquired to specialist and non-specialist interlocutors.</p>
Teaching Method	Frontal lectures, interactive discussions of case studies with all the group class and in small groups, discussion with expert, guided visits to companies will be the main teaching approaches.
Detailed Description of Assessment Method	The learning test will be carried out in written form. The written test consists of a test consisting of multiple-choice questions (part 1) and 1 open question (part 2). Additional info will be reported on Elly.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------

Testi del Syllabus

Resp. Did.	DEL RIO DANIELE	Matricola: 006319
Docente	DEL RIO DANIELE, 2 CFU	
Anno offerta:	2024/2025	
Insegnamento:	1012166 - FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - MED/49	
Corso di studio:	5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION	
Anno regolamento:	2024	
CFU:	2	
Settore:	MED/49	
Tipo Attività:	C - Affine/Integrativa	
Anno corso:	1	
Periodo:	Secondo Semestre	
Sede:	PARMA	



Testi in italiano

Lingua insegnamento	Inglese
Contenuti	Il corso verterà su: Le principali categorie di alimenti. Materie prime e prodotti finiti. Aspetti qualitativi, di sicurezza e di autenticità. I principi base di nutrizione umana e gli effetti degli alimenti sulla salute.
Testi di riferimento	Slides fornite dal docente; Cabras & Martelli, Chimica degli alimenti, Piccin-Nuova libreria, 2004
Obiettivi formativi	Il corso ha l'obiettivo di fornire allo studente gli strumenti per capire meglio come vengono prodotti le principali categorie di alimenti, partendo dalle caratteristiche delle materie prime fino al prodotto finito. Verranno inoltre analizzati gli aspetti qualitativi degli alimenti e le loro proprietà tecno-funzionali. Verranno descritti principi base di sicurezza e autenticità degli alimenti. Si forniranno i contenuti minimi per comprendere i macro e micronutrienti e la loro digestione e assorbimento e si discuterà di effetti della dieta sulla salute. Altri obiettivi formativi includono: Autonomia di giudizio: grazie alle informazioni recepite, il corso intende fornire allo studente gli strumenti per discutere in modo critico la qualità e stabilità degli alimenti. Abilità comunicative: il corso intende far acquisire allo studente un linguaggio tecnico-scientifico adeguato alla comunicazione delle conoscenze apprese ad interlocutori specialisti e non.
Metodi didattici	Lezioni frontali, discussione in classe di case studio durante la lezione e in piccoli gruppi, visite guidate, incontri con esperti del settore.

Modalità di verifica dell'apprendimento

La verifica dell'apprendimento sarà svolta con un esame scritto composto da domande risposte chiuse (parte 1) e 1 domanda aperta (parte 2). Ulteriori informazioni verranno riportate su Elly.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------

**Testi in inglese**

Teaching Language	English
Course Content	The course will deal with: The main food categories. Raw materials and final products. Quality aspects, food safety and food authenticity. Basic principles of human nutrition. The effects of food on human health.
Reference Books	Slides provided by the teacher; Cabras & Martelli, Chimica degli alimenti, Piccin-Nuova libreria, 2004
Learning Goals	<p>The course aims to provide the tools to understand food production from the raw materials to the final products. Food quality, physical modifications occurring during the process and techno-functional properties of the obtained product or ingredients will be critically analyzed. Fundamentals in food safety and authenticity will be provided and critically discussed. The minimum content on macro and micronutrients will be provided, as well as on the basics on digestion, absorption and health effects of foods.</p> <p>Additional aims of the course. The course also aims to provide the student with the tools to critically discuss the quality and stability of foods. Communication skills: the course aims to enable the student to acquire adequate technical-scientific language for communicating the knowledge acquired to specialist and non-specialist interlocutors.</p>
Teaching Method	Frontal lectures, interactive discussions of case studies with all the group class and in small groups, discussion with expert, guided visits to companies will be the main teaching approaches.
Detailed Description of Assessment Method	The learning test will be carried out in written form. The written test consists of a test consisting of multiple-choice questions (part 1) and 1 open question (part 2). Additional info will be reported on Elly.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------

Testi del Syllabus

Resp. Did.

GALLI CESARE

Matricola: 005349

Anno offerta:

2024/2025

Insegnamento:

1012158 - GLOBAL TRADE LAW AND FOOD DESIGN

Corso di studio:

5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION

Anno regolamento:

2024

CFU:

12

Anno corso:

1

Periodo:

Annuale

Sede:

PARMA



Testi in italiano

Lingua insegnamento

Inglese

Contenuti

Il corso è diviso in due parti.

PARTE I - "Global Trade Law, International Commerce and Corporates' Innovation" - affronta prevalentemente il tema del commercio globale dal punto di vista del mondo degli affari, del diritto commerciale del commercio internazionale

PARTE II - "Food Design and Intellectual Property Rights" - è incentrata sul c.d. "food design" e sui diritti di proprietà intellettuale.

Testi di riferimento

Si prega di consultare le sezioni dedicate alle indicazioni dei testi e dei materiali specificamente suggeriti per ogni parte del corso.

Obiettivi formativi

Al termine del corso, gli studenti dovranno:

- possedere una conoscenza base dell'argomento;
- essere in grado di descrivere in modo critico le norme che regolano ciascun argomento;
- spiegare con linguaggio tecnico i fenomeni economici trattati;
- illustrare la ratio alla base delle norme e gli interessi da esse tutelati;
- confrontare le norme italiane con le soluzioni adottate negli ordinamenti stranieri.

Prerequisiti

Nonostante il corso non richieda conoscenze preliminari di economia o di diritto internazionale pubblico, è una conoscenza di base del diritto privato e del diritto contrattuale è suggerita. Tuttavia, si precisa che alcune nozioni di base di queste materie saranno fornite durante il corso. I professori sono ovviamente a disposizione degli studenti per discutere di tale aspetto e dare eventuali suggerimenti per supportare la comprensione dei temi affrontati nel corso così come la preparazione dell'esame finale.

Metodi didattici

Il metodo didattico richiederà una partecipazione attiva da parte degli studenti. I dettagli sono forniti nella sezione corrispondente del Syllabus per ogni parte del corso.

Modalità di verifica dell'apprendimento

Esame scritto basato su domande aperte.

Solo gli studenti frequentanti potranno sostenere l'esame in due parti. La prima avrà ad oggetto la Parte I e si svolgerà al termine della prima parte del Corso. La seconda parte, relativa ai contenuti della Parte II, si

svolgerà al termine delle lezioni.
Per quanto riguarda le modalità di valutazione di ciascun Modulo, si rimanda alle indicazioni specifiche fornite nella Parte specifica.

Programma esteso	Il Syllabus descrive sinteticamente ciascuno degli argomenti specificamente previsti per ogni parte del corso.
Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	4- Istruzione di qualità 9 - Industrie, innovazione e infrastrutture 16 - Pace, giustizia e istituzioni forti

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------

Testi in inglese

Teaching Language	English
Course Content	The course is divided in two parts. The course is divided in two parts. PART I - "Global Trade Law, International Commerce and Corporates' Innovation - mainly deals with global trade from a business, commercial and trade law perspective. PART II - "Food Design and Intellectual Property Rights" - is focused on food design and intellectual property rights.
Reference Books	Please look at books and materials sections specifically suggested for each part of the course.
Learning Goals	At the end of the course, students will be expected to: - have a proof knowledge of the subject; - be able to critically describe the rules governing each topic, - explain using technical language the underlined economic phenomena; - illustrate the rationale underpinning the rules as well the interests protected by them; - compare the Italian rules with solutions adopted by foreign jurisdictions.
Entry Requirements	DDespite the course is self-contained (i.e., no prior knowledge of economics or public international law is required), a basic knowledge of private and contract law is important. Basic notions of these subjects will be provided during the course. The professors are of course available to tackle a lack of a legal background with the students and support the understanding of the course and the preparation of the final exam.
Teaching Method	The didactical approach will require an active attendance by students. Details are provided under the relevant section of the Syllabus for each part of the course.
Detailed Description of Assessment Method	Written exam based on open questions. Attending-students only will be allowed to divide the examination in two parts. The first one will refer to Module I and will take place at the end of the first part of the Course. The second part, concerning Module II contents, will take place at the end of the lessons. Regarding the assessment methods for each Module, please refer to the specific instructions provided in the specific Part.
Extended Program	The Syllabus covers the topics specifically provided for each part of the course.

4- Quality education
9 - Industries, innovation and infrastructure
16 - Peace, justice and strong institutions

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
---------------	--------------------

Testi del Syllabus

Resp. Did. **VITALI MATTEO LUDOVICO** **Matricola: 017862**

Docente **VITALI MATTEO LUDOVICO, 6 CFU**

Anno offerta: **2024/2025**

Insegnamento: **1012160 - GLOBAL TRADE LAW, INTERNATIONAL COMMERCE AND CORPORATES' INNOVATION**

Corso di studio: **5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION**

Anno regolamento: **2024**

CFU: **6**

Settore: **IUS/04**

Tipo Attività: **B - Caratterizzante**

Anno corso: **1**

Periodo: **Primo Semestre**

Sede: **PARMA**



Testi in italiano

Lingua insegnamento INGLESE

Contenuti

La prima parte del corso - Global Trade Law, International Commerce and Corporates' Innovation - affronta il tema del commercio globale dal punto di vista delle imprese, del commercio e del diritto societario.

Come è noto, l'importanza delle transazioni commerciali internazionali e il ruolo degli alimenti nell'economia mondiale è indiscussa. L'economia dipende in larga misura dalle transazioni internazionali e la comprensione delle norme che regolano tali transazioni è, pertanto, uno strumento fondamentale per qualsiasi imprenditore, politico, avvocato, consulente alimentare, amministratore pubblico, direttore, amministratore delegato, imprenditore alimentare e così via.

Questa parte del corso si propone di fornire agli studenti una panoramica approfondita dei principali strumenti giuridici diffusi nel commercio internazionale e nel diritto commerciale.

Pertanto, la prima parte del corso toccherà diversi argomenti strettamente collegati tra loro, a partire dalla negoziazione delle transazioni commerciali internazionali. Un ruolo centrale sarà svolto all'interno del corso dall'esame della Convenzione delle Nazioni Unite sui contratti di vendita internazionale di beni ("CISG"). La vendita documentaria e il finanziamento della vendita internazionale di merci sono altri argomenti legati alla CIGS delle Nazioni Unite: il corso si concentrerà sull'uso degli "Incoterms", mostrando il ruolo della polizza di carico e delle lettere di credito per garantire i pagamenti internazionali.

Il corso si concentrerà poi su alcuni degli accordi commerciali più comuni come strumenti per insinuarsi nei mercati esteri (saranno analizzati e confrontati accordi di agenzia, distribuzione e franchising).

L'uso di una filiale per sfruttare nuovi affari sarà esaminato rispetto alla creazione di una filiale e alla costituzione di una joint venture o all'

acquisizione di società locali (M&A).

La parte finale del corso è dedicata alle società multinazionali e ai gruppi di imprese, alla Corporate Social Responsibility, agli assetti proprietari e ai patti parasociali, alle operazioni di fusione e acquisizione.

L'ultima parte del corso è dedicata alla risoluzione delle controversie commerciali internazionali: in questo caso verranno esaminati i contenziosi e gli arbitrati nel commercio globale.

Testi di riferimento

Per la prima parte del corso i materiali obbligatori saranno caricati sulla piattaforma Elly relativa al corso e consisteranno principalmente in slides delle lezioni, giurisprudenza, fonti del diritto e letture.

È inoltre consigliata (ma non obbligatoria) la lettura del seguente libro: FOLSOM, International Business Transactions in a nutshell, ultima edizione, West Academic Publishing.

Obiettivi formativi

Il corso illustra le norme che compongono il quadro giuridico del diritto commerciale globale, tenendo presente il ruolo centrale del cibo a livello mondiale.

Le lezioni saranno svolte prendendo in considerazione anche le esperienze di altre giurisdizioni (es.: Stati Uniti, Regno Unito, Cina, ecc...) se funzionali a una migliore comprensione della materia.

Al termine del corso, gli studenti dovranno:

- avere una conoscenza di base della materia;
- essere in grado di descrivere le norme che regolano ogni argomento trattato;
- spiegare con linguaggio tecnico i fenomeni economici affrontati;
- illustrare la ratio alla base delle norme e gli interessi da esse tutelati;
- confrontare le norme italiane con le soluzioni adottate dagli ordinamenti stranieri.

Prerequisiti

Nonostante il corso sia autonomo (cioè non siano richieste conoscenze preliminari di economia o di diritto internazionale pubblico), è importante avere una conoscenza di base di diritto privato e contrattuale. Durante le lezioni verranno fornite nozioni di base di queste materie, ove necessario.

Metodi didattici

Come indicato nel Syllabus - Parte generale, questa parte del corso richiederà una partecipazione attiva da parte degli studenti. Saranno frequenti le discussioni su casi e clausole contrattuali, così come le legal clinics che includono, ma non si limitano al lavoro pratico degli studenti su casi reali e questioni sociali sotto la supervisione di accademici e professionisti.

L'approccio innovativo del corso prevede anche la c.d. "flipped class", ovvero un lavoro preliminare alla lezione (studio indipendente, letture del libro di testo e questionari di riflessione) seguito da un workshop interattivo.

Questo approccio ha lo scopo di promuovere la partecipazione attiva degli studenti, suddivisi in piccoli gruppi, in attività di risoluzione di problematiche legali. Queste attività didattiche mirano a sviluppare atteggiamenti professionali e a favorire la crescita delle competenze pratiche degli studenti riguardo la comprensione moderna delle professioni e delle pratiche che possono coinvolgere la conoscenza del commercio globale, del diritto commerciale e societario.

Modalità di verifica dell'apprendimento

Esame scritto basato su domande aperte. Per altri dettagli si prega di consultare la parte generale del Syllabus.

Programma esteso

La PARTE I del Syllabus ("Global Trade Law, International Commerce and Corporates' Innovation") copre i seguenti argomenti:

1. Introduzione. Commercio globale e innovazione. Negoziazione delle transazioni commerciali internazionali;
2. La Convenzione delle Nazioni Unite sui contratti di vendita internazionale di beni;
3. L'uso degli Incoterms nel commercio internazionale;
4. Il pagamento contro documenti: la polizza di carico;
5. Il finanziamento delle vendite internazionali di beni: le lettere di credito;
6. Dagli accordi commerciali (contratti di agenzia, di distribuzione, di franchising) alle operazioni di investimento all'estero (succursale o filiale; joint venture; operazioni di fusione e acquisizione);
7. Elementi di diritto societario: doveri degli amministratori, corporate

social responsibility, responsabilità del gruppo, patti parasociali;
8. Risoluzione delle controversie commerciali internazionali: contenzioso e arbitrato.
I dettagli sugli argomenti di ciascuna classe e i relativi materiali da preparare saranno caricati sulla piattaforma Elly prima dell'inizio del corso o di ciascuna classe.

Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

4- Istruzione di qualità
9 - Industrie, innovazione e infrastrutture
16 - Pace, giustizia e istituzioni forti

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------



Testi in inglese

Teaching Language	English
-------------------	---------

Course Content	<p>The first part of the course - Global Trade Law, International Commerce and Corporates' Innovation - deals with global trade from a business, trade, and company law perspective.</p> <p>As known, the relevance of international commercial transactions and the role of goods in the world economy is undisputed. The economy largely depends on international transactions, and an understanding of the rules governing international commercial transactions is therefore a fundamental tool for virtually any businessperson, policymaker, lawyer, food-consultant, public administrator, director, chief executive officer, food entrepreneur and so on.</p> <p>This part of the course is aimed to provide students with an in-depth overview of the main legal tools diffused in international trade and business law.</p> <p>Therefore, the first part of the course will touch several topics that are strictly linked each other's, starting with the negotiation of international business transactions. A pivotal role will be displayed within the course by the exam of the United Nations Convention on Contracts for the International Sale of Goods ("CISG"). The documentary sale and the financing of international sale of goods are further topics connected with the U.N. CISG: the course will focus on the use of the "Incoterms", showing the role of the bill of lading and of the letters of credit to guarantee international payments.</p> <p>The course will then focus on some of the most common commercial agreements as tools to penetrate foreign markets (agency, distribution and franchise agreement will be analysed and compared).</p> <p>The use of a branch to exploit new business will be examined vis a vis the establishment of a subsidiary and the incorporation of a joint venture or the acquisition of local companies (M&A).</p> <p>The last part will be focused on multinational companies and groups, Corporate Social Responsibility, ownership structures and shareholders' agreements, mergers & acquisitions.</p> <p>The last part of the course will be dedicated to the resolutions of international business disputes: litigation and arbitration in global trade will be examined in this case.</p>
----------------	--

Reference Books	<p>For the first part of the course the compulsory materials will be uploaded on the course platform on Elly and will mainly consist of lecture slides, case law, sources of law, and readings.</p> <p>It is also advisable (but not compulsory) to have a read of the following book:</p> <p>FOLSOM, International Business Transactions in a nutshell, last ed., West Academic Publishing.</p>
-----------------	--

Learning Goals	<p>The course explains the rules which compose the legal framework of the global trade law having in mind the pivotal role of the food worldwide.</p> <p>Classes will be carried on also taking into consideration the experiences of other jurisdictions (e.g.: United States, UK, China, etc.) if functional to a better understanding of the subject.</p> <p>At the end of the course, students will be expected to:</p> <ul style="list-style-type: none"> - have a proof knowledge of the subject, - be able to describe the rules governing each topic; - explain using technical language the underlined economic phenomena; - illustrate the rationale underpinning the rules as well the interests protected by them; - compare the Italian rules with solutions adopted by foreign jurisdictions.
Entry Requirements	<p>Despite the course is self-contained (i.e., no prior knowledge of economics or public international law is required), a basic knowledge of private and contract law is important. During classes basic notions of these subjects will be provided where necessary.</p>
Teaching Method	<p>As mentioned in the Syllabus - General part, this part of the course will require an active attendance by students. Discussions of case laws and contractual clauses will be frequent as well legal clinics including, but not limited to, the practical work of students on real cases and social issues supervised by academics and professionals.</p> <p>The innovative approach of the course will also involve “flipped class” that means pre-class work (independent study, textbook readings and reflective questionnaires will be therefore required) followed by interactive workshop.</p> <p>This approach has the aim to promote the active student participation in legal problem-solving activities within small groups. These educational activities aim to develop professional attitudes and foster the growth of the practical skills of students about the modern understanding of professions and practices that may involve the knowledge of global trade, business and company law.</p>
Detailed Description of Assessment Method	<p>Written exam based on open questions. For other details please consult the general part of the Syllabus.</p>
Extended Program	<p>PART I of the Syllabus - (“Global Trade Law, International Commerce and Corporates’ Innovation”) covers the following topics:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introduction. Global Trade and Innovation. Negotiating International Business Transactions; 2. The United Nations Convention on Contracts for the International Sale of Goods; 3. The use of Incoterms in international trade; 4. Payment against documents: the Bill of Lading.; 5. Financing the International Sales of Goods: the Letters of credit; 6. From commercial agreements (agency, distribution, franchising agreements) to foreign investment transactions (branch vs subsidiary; joint ventures; M&A transactions); 7. Elements of company law: directors’ duties, Corporate Social Responsibility, groups’ liability shareholders’ agreements; 8. Resolution of International Business Disputes: Litigation and Arbitration. <p>The details about each class topics and the relevant materials to be prepared will be uploaded on the Elly platform before the start of the course or of each class.</p>
	<p>4- Quality education 9 - Industries, innovation and infrastructure 16 - Peace, justice and strong institutions</p>

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------

Testi del Syllabus

Resp. Did.

FORMICI GIULIA

Matricola: 021030

Anno offerta:

2024/2025

Insegnamento:

1012151 - ITALIAN AND COMPARATIVE CONSTITUTIONAL LAW ON FOOD "IN-SECURITY"

Corso di studio:

5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION

Anno regolamento:

2024

CFU:

12

Anno corso:

1

Periodo:

Annuale

Sede:

PARMA



Testi in italiano

Lingua insegnamento

Inglese

Contenuti

Il corso si articola in due Moduli.

Nella prima parte del corso (Modulo A) si propone lo studio del diritto costituzionale in una prospettiva dinamica e globale, nell'ambito della quale il concetto di sostenibilità presenta un rilievo centrale come nuova keyword del costituzionalismo del XXI secolo. In particolare, il corso avrà ad oggetto: l'impatto del concetto di sostenibilità e l'analisi delle nuove dimensioni spazio-temporali del diritto costituzionale contemporaneo; l'emersione di nuove soggettività giuridiche, come le generazioni future e la necessità di rileggere i principi costituzionali e le politiche pubbliche (a tutti i livelli istituzionali di competenza) in una prospettiva necessariamente intergenerazionale; i nuovi strumenti del diritto costituzionale (la sostenibilità porta a considerare non solo le costituzioni nazionali ma anche altri documenti normativi di portata globale, come ad esempio il Rapporto Brundtland 1987, i documenti dell'Earth Summit di Rio 1992, la Dichiarazione dei diritti della natura, 2010); studio e analisi dell'Agenda 2030 quale nuovo programma 'costituzionale' globale, che, attraverso il principio della sostenibilità, tiene insieme le questioni ambientali, economiche, sociali e democratiche; il rapporto del principio di sostenibilità con altri principi-valore di rilevanza costituzionale, come solidarietà, ragionevolezza, sussidiarietà.

La seconda parte del corso (Modulo B) è dedicata all'approfondimento del metodo comparato nonché all'approfondimento delle principali sfide giuridiche presenti e affrontate in diversi ordinamenti riguardanti nello specifico:

i) la promozione e l'attuazione dell'innovazione scientifica e tecnologica nel settore agroalimentare;

ii) la promozione e attuazione delle policies in materia di sicurezza alimentare (food security) e delle soluzioni normative adottate, anche avendo quale scopo la promozione di sistemi alimentari sostenibili.

In questo contesto, attraverso un'analisi comparata di diversi ordinamenti (UE e Paesi extra-UE), durante il corso verranno analizzati:

- il diritto al cibo e la sicurezza alimentare in una prospettiva comparata: disamina delle disposizioni costituzionali e della giurisprudenza rilevante in materia;

- nozioni introduttive sulla food law e sui principali principi del diritto alimentare in selezionati Paesi extra-UE tra cui USA e UK (con particolare

riguardo ai profili della sicurezza alimentare, principio di precauzione, ruolo delle autorità indipendenti, principali istituzioni statali/federali, etichettatura).

- il quadro normativo e le policies che garantiscono la sostenibilità alimentare: analisi di casi studio selezionati riguardanti (ma non limitati a) la promozione di scelte di consumo sostenibili, lotta allo spreco alimentare, green claims;

- il quadro normativo e le policies che regolano l'innovazione e il progresso tecnologico e scientifico nel settore agroalimentare: nozioni introduttive riguardanti le sfide attinenti a casi specifici (per es. OGM, Novel Foods, Crispr) ma anche disamina delle principali disposizioni costituzionali che regolano l'innovazione e la ricerca scientifica. Sarà esplorato anche il ruolo delle Corti e la giurisprudenza rilevante.

Testi di riferimento

Consultare i testi di riferimento dei singoli Moduli.

Obiettivi formativi

Il corso si propone di offrire innanzitutto agli studenti conoscenze specialistiche in merito alla complessità del concetto di sostenibilità e alla sua rilevanza nel contesto costituzionale contemporaneo globale, nonché ai contenuti e alla portata del documento dell'Agenda 2030, con particolare attenzione alla questione ambientale/alimentare. Il corso inoltre mira a fornire strumenti metodologici e fondamenti teorici della comparazione giuridica e delle sfide ad essa sottese, facendo poi acquisire agli studenti conoscenze base su come le questioni giuridiche legate all'innovazione e alla sicurezza alimentare (food security) siano affrontate e regolamentate in diversi ordinamenti. L'obiettivo finale è far maturare la capacità di senso critico dello studente in merito a temi e problematiche trattate, nonché di applicare le conoscenze acquisite a casi concreti, anche mediante l'uso del metodo comparato.

Prerequisiti

Verificare quanto indicato nei singoli Moduli.

Metodi didattici

Verificare quanto indicato nei singoli Moduli.

Modalità di verifica dell'apprendimento

La verifica dell'apprendimento è svolta mediante esame scritto con domande aperte. I soli studenti frequentanti potranno sostenere l'esame in due parti, con una prima prova intermedia nella sessione d'esame che si svolgerà al termine del Modulo A ed una seconda prova relativa al Modulo B che si svolgerà a partire dalla sessione d'esame estiva. La valutazione finale sarà complessivamente determinata dai voti conseguiti nelle due prove.

Con riferimento alle modalità di verifica dell'apprendimento di ciascun Modulo, si rinvia a quanto specificamente indicato nelle pagine dedicate ai singoli Moduli.

Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

2 - Zero Hunger
3 - Good Health and Well-Being
10 - Ridurre le disuguaglianze
12 - Responsible Consumption and Production
13 - Climate Action
16 - Peace, Justice and Strong Institutions

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice

Descrizione



Testi in inglese

Teaching Language	English
Course Content	<p>The course is divided in two different Modules.</p> <p>The first part of the course (Module A) aims to study Constitutional Law from a dynamic and global perspective, where the concept of sustainability presents a central relevance as a new keyword of 21st century constitutionalism. Particularly, the course will focus on: the impact of sustainability concept and the analysis of the new spatial/temporal dimensions of contemporary Constitutional Law; the issue of new legal subjectivities, such as future generations and the need to reconsider constitutional principles and public policies (at all institutional levels of competence) from a necessarily intergenerational perspective; the new instruments of Constitutional Law (sustainability leads to considering not only national constitutions but also other legal documents of global relevance, such as the Brundtland Report 1987, the Rio Earth Summit documents 1992, the Declaration of the Rights of Nature, 2010); study and analysis of Agenda 2030 as a new global 'constitutional' program, which, through the principle of sustainability, holds together environmental, economic, social and democratic issues; the relationship of principle of sustainability with other principles-values of constitutional standing, such as solidarity, rationality, subsidiarity.</p> <p>The second part of the Course (Module B) is dedicated to the study of the comparative method as well as of the main legal challenges concerning, in different legal systems:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) the promotion and implementation of scientific and technological innovation in the agri-food sector; ii) the promotion and enforceability of food security policies and regulatory solutions, also aiming at safeguarding sustainability. <p>In this context, the course focuses, through a comparative analysis concerning different legal systems (EU, extra-EU Countries) on:</p> <ul style="list-style-type: none"> - the right to food and food security in a comparative perspective: an analysis of constitutional provision and relevant case-law; - introductory notions on food regulation and food law main principles in the extra-EU countries (food safety, precautionary principle, role of independent authorities, main federal institutions, food labelling in different selected countries such as UK and USA). - the legislative framework and policies guaranteeing food sustainability: analysis of selected case studies regarding (but not limited to) the promotion of sustainable consumption choices, food waste, green claims; - the legislative framework and policies governing innovation and technological and scientific progress in the agri-food sector: introduction to specific case studies (i.e. GMOs, Novel Foods, Crispr) but also main constitutional provisions governing innovation and scientific research. The role of Courts and relevant case-law will also be explored.
Reference Books	Refer to the reference texts indicated in the two single Modules.
Learning Goals	<p>The course aims first of all to aims to provide students with specialized knowledge regarding the complexity of the sustainability concept and its relevance in the contemporary global constitutional context, as well as the content and scope of the Agenda 2030 document, with a particular focus on the environmental/food issue. Moreover, the course intends to provide methodological tools and theoretical principles concerning legal comparison and its challenges, as well as to offer basic knowledge on how core issues related to innovation and food security are regulated in different legal systems. The final objective is to develop student's critical thinking skills regarding issues and problems discussed, as well as to apply the acquired knowledge to real cases, by also employing the comparative method.</p>

Entry Requirements	Verify what indicated in the single Modules.
Teaching Method	Verify what indicated in the single Modules.
Detailed Description of Assessment Method	<p>Written exam based on open questions. Attending-students only will be allowed to divide the examination in two parts. The first one will refer to Module A and will take place at the end of the first part of the Course. The second part, concerning Module B contents, will take place at the end of the lessons. The final assessment will be determined overall by the grades obtained in the two tests.</p> <p>Regarding the assessment methods for each Module, please refer to the specific instructions provided in the specific Modules.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> 2 - Zero Hunger 3 - Good Health and Well-Being 10 - Reduced inequalities 12 - Responsible Consumption and Production 13 - Climate Action 16 - Peace, Justice and Strong Institutions

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
---------------	--------------------