

Syllabus

N° documenti: 38

Testi del Syllabus

Resp. Did.	BARATTA MARIO	Matricola: 004702
Docente	BARATTA MARIO, 2 CFU	
Anno offerta:	2025/2026	
Insegnamento:	1013212 - ANIMAL WELFARE - VET/02	
Corso di studio:	5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION	
Anno regolamento:	2024	
CFU:	2	
Settore:	VET/02	
Tipo Attività:	C - Affine/Integrativa	
Anno corso:	2	
Periodo:	Secondo Semestre	
Sede:	PARMA	



Testi in italiano

Lingua insegnamento

Inglese

Contenuti

Il modulo del corso Animal Welfare è focalizzato sulle basi scientifiche che definiscono il benessere animale e sull'analisi del benessere nelle filiere di produzione animale (12 ore, modulo B). Il corso approfondisce i concetti di eu-stress e di-stress e la loro interpretazione all'interno del concetto di riferimento di benessere animale (1). Vengono illustrate e approfondite la regolazione fisiologica delle risposte dell'animale ad una condizione di stress (2). Sono analizzate le conseguenze biologiche dello scadimento del benessere in animali da allevamento (3). Verrà discusso inoltre il tema della connessione del benessere animale con la sicurezza alimentare nella catena alimentare (4). Saranno oggetto di trattazione l'analisi dei parametri diretti (basati sull'animale) e indiretti (basati sul management e strutture di allevamento) utilizzati per la valutazione del benessere animale (5,6). I numeri fra parentesi corrispondono alle unità didattiche costruite su 2 ore accademiche

Testi di riferimento

Il materiale di riferimento sarà pubblicato il giorno prima della sua trattazione in aula sulla piattaforma Elly dedicata. 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. I seguenti testi consigliati sono presenti nelle biblioteche di UNIPR. Testi: -Sjaastad O., Hove K., Sand O.: Physiology of Domestic Animals. Scandinavian Veterinary Press. - Gradin T: Improving Animal welfare 3 rd Edition. CABI Houtp K.A. Domestic Animal Behaviour for Veterinarians and Animal Scientists, Blackwell Pub Judith K. Blackshaw: Notes on some topics in Applied Animal Behaviour - Understanding,

Obiettivi formativi

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze di base sui principali aspetti scientifici riguardanti il benessere animale, con specifico riferimento agli animali allevati. L'obiettivo finale è quello di consentire conseguentemente agli studenti di: 1- sviluppare conoscenze e competenze necessarie per comprendere lo stretto legame tra benessere animale, salute animale e malattie di origine alimentare 2- acquisire capacità critica per comprendere il legame con la sicurezza alimentare 3- Applicare conoscenza e comprensione: Al termine del corso gli studenti dovranno essere in grado di comprendere e analizzare criticamente alla luce anche delle basi scientifiche presentate le soluzioni politiche e lavori accademici nel campo della governance del benessere animale. Autonomia di giudizio e comunicazione: Il corso mira a promuovere lo sviluppo delle competenze dello studente quali la lettura avanzata, la ricerca autonoma, l'approfondimento di un determinato argomento e il pensiero critico attraverso la partecipazione a discussioni e dibattiti; il corso intende inoltre favorire la capacità degli studenti di presentare, spiegare e motivare con chiarezza le proprie ricerche e analisi, utilizzando un linguaggio tecnico appropriato. Lo studente sarà in grado di individuare gli indicatori diretti più appropriati per la valutazione del benessere animale e metterli in relazione con la tipologia delle strutture gestionali in un contesto di produzione intensiva

Prerequisiti

Non sussistono prerequisiti obbligatori.

Metodi didattici

Il corso è strutturato in lezioni frontali e con l'ausilio di attività didattiche interattive e innovative utili per i collegamenti con le lezioni precedenti e per stimolare un apprendimento attivo. Gli studenti sono quindi invitati a partecipare alle diverse attività didattiche proposte durante il corso, quali: - Discussione su uno specifico caso studio. Gli studenti saranno invitati di leggere in anticipo e autonomamente i materiali forniti prima della lezione, al fine di promuovere il dibattito durante la lezione. Saranno proposti lavori di gruppo con successive presentazioni in classe.

Modalità di verifica dell'apprendimento

La verifica finale dell'apprendimento è svolta mediante esame scritto con domande aperte e votazione in trentesimi. Per gli studenti frequentanti, il voto finale sarà determinato anche considerando le attività svolte durante il corso. 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, nonché la capacità di sviluppare autonomamente un pensiero critico e riflessioni personali.


Programma esteso

Principali temi trattati in forma di lista: - Il concetto di benessere animale - L'omeostasi biologica e la regolazione energetica dell'animale - La regolazione fisiologica dello stress nei mammiferi: segnali ormonale e nervosi - Le conseguenze negli apparati e nei sistemi dell'animale - L'impatto dello stress sugli animali da allevamento e sulle loro produzioni Parametri diretti ed indiretti per valutare il benessere animale Le conseguenze di tipo qualitativo sui prodotti animale La relazione del benessere con la sicurezza degli alimenti

Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

3 - Good Health and Well-Being 12 - Responsible Consumption and Production 15 - Life on Land

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
 Testi in inglese	
Teaching Language	English
Course Content	<p>The Animal Welfare course module focuses on the scientific bases that define animal welfare and on the analysis of welfare in animal production chains (12 hours, module B). The course explores the concepts of eustress and di-stress and their interpretation within the reference concept of animal welfare (1). The physiological regulation of animal responses to stress conditions is illustrated and explored (2). The biological consequences of the decline in welfare in farm animals are analyzed (3). The connection between animal welfare and food safety in the food chain will also be discussed (4). The analysis of direct (animal-based) and indirect (management and farming structure-based) parameters used to assess animal welfare will be discussed (5,6). The numbers in brackets correspond to the teaching units designed on 2 academic hours</p>
Reference Books	<p>The reference material will be published the day before its discussion in class on the dedicated Elly platform. Additional materials that attending students will be asked to consult and read in preparation for interactive lessons and group work will be uploaded to the Elly platform. The following recommended texts are available in the UNIPR libraries. Texts: - Sjaastad O., Hove K., Sand O.: Physiology of Domestic Animals. Scandinavian Veterinary Press. - Gradin T: Improving Animal welfare 3 rd Edition. CABI Houpt K.A. Domestic Animal Behaviour for Veterinarians and Animal Scientists, Blackwell Pub Judith K. Blackshaw: Notes on some topics in Applied Animal Behaviour - Understanding, assessing and improving farm animal welfare , CABI Ed Luc Mounier</p>
Learning Goals	<p>The course aims to provide students with basic knowledge on the main scientific aspects of animal welfare, with specific reference to farmed animals. The final objective is to consequently allow students to: 1- develop knowledge and skills necessary to understand the close link between animal welfare, animal health and food-borne diseases 2- acquire critical skills to understand the link with food safety 3- Apply knowledge and understanding: At the end of the course, students must be able to understand and critically analyze, also in light of the scientific bases presented, political solutions and academic works in the field of animal welfare governance. Autonomy of judgment and communication: The course aims to promote the development of student skills such as advanced reading, independent research, in-depth study of a specific topic and critical thinking through participation in discussions and debates; the course also intends to foster students' ability to present, explain and clearly motivate their research and analyses, using appropriate technical language. The student will be able to identify the most appropriate direct indicators for the evaluation of animal welfare and relate them to the typology of management structures in an intensive production context</p>
Entry Requirements	There are no mandatory prerequisites.

Teaching Method	The course is structured in frontal lessons and with the help of interactive and innovative teaching activities useful for connections with previous lessons and to stimulate active learning. Students are therefore invited to participate in the various teaching activities proposed during the course, such as: - Discussion on a specific case study. Students will be invited to read in advance and independently the materials provided before the lesson, in order to promote the debate during the lesson. Group work will be proposed with subsequent presentations in class.
Detailed Description of Assessment Method	The final assessment of learning is carried out through a written exam with open questions. For students attending, the final grade will also be determined by considering the activities carried out during the course. Detailed instructions will be provided in class. Students will be assessed by verifying their knowledge of the topics presented during the course and of the basic theoretical notions of the comparative method. The ability to examine and discuss case studies will also be assessed, as well as the ability to independently develop critical thinking and personal reflections.
Extended Program	Main topics covered in list form: - The concept of animal welfare - Biological homeostasis and energy in the the animal - The physiological regulation of stress in mammals: hormonal and nervous signals - The consequences in the animal's apparatus and systems - The impact of stress on animal production - Direct and indirect parameters for assessing animal welfare - Qualitative consequences on animal products - The relationship of welfare with food safety
	3 - Good Health and Well-Being 12 - Responsible Consumption and Production 15 - Life on Land

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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

Testi del Syllabus

Resp. Did.

BARATTA MARIO

Matricola: 004702

Anno offerta:

2025/2026

Insegnamento:

1012174 - ANIMAL WELFARE

Corso di studio:

5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION

Anno regolamento:

2024

CFU:

6

Anno corso:

2

Periodo:

Secondo Semestre

Sede:

PARMA



Testi in italiano

Lingua insegnamento

Inglese

Contenuti

Il corso è diviso in tre moduli, uno dedicato all'analisi delle sfide giuridiche riguardanti la disciplina del benessere animale (12 ore, modulo A), un secondo focalizzato sull'analisi del benessere nelle filiere di produzione animale (12 ore, modulo B), un terzo sulle tematiche del controllo del benessere animale nelle filiere di produzione animale (12 ore, modulo C). Nella prima parte, il corso proporrà una panoramica sulla tutela giuridica degli animali, in prospettiva comparata. Saranno proposti esempi in particolare in ambito giurisprudenziale (Modulo A). Il modulo B pone attenzione all'applicazione del benessere in animali da allevamento nell'ambito agro-alimentare, sottolineando come la sicurezza della catena alimentare sia strettamente legata al benessere animale. Il modulo C mette in evidenza gli aspetti relativi al benessere degli animali zootecnici da un punto di vista della medicina legale veterinaria, in particolare analizzando le recenti normative europee e nazionali sull'argomento.

Testi di riferimento

Il materiale di riferimento sarà indicato sulla piattaforma Elly. In particolare, verranno messe 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. Testi consigliati: -Sjaastad O., Hove K., Sand O.: Physiology of Domestic Animals. Scandinavian Veterinary Press. Houpt K.A. Domestic Animal Behaviour for Veterinarians and Animal Scientists, Blackwell Publishing Judith K. Blackshaw: Notes on some topics in Applied Animal Behaviour - Mental health and well-being in animals / edited by Franklin D. McMillan. Second edition. Boston

Obiettivi formativi

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze di base sui principali aspetti scientifici e giuridici riguardanti il benessere animale, con specifico riferimento agli animali allevati. L'obiettivo finale è quello di consentire conseguentemente agli studenti di sviluppare conoscenze e competenze necessarie per comprendere lo legame tra benessere animale e norma giuridica e, di conseguenza, con la sicurezza alimentare. Conoscenza e comprensione: Il corso fornisce agli studenti non solo una panoramica del quadro legislativo e della giurisprudenza rilevante in materia di benessere animale in ambito costituzionale comparato e nel settore agricolo, ma anche nozioni di base riguardanti le cliniche medicinale veterinarie. Applicare conoscenza e comprensione: Al

termine del corso gli studenti dovranno essere in grado di comprendere e analizzare criticamente diverse soluzioni legislative ma anche giurisprudenza, politiche e lavori accademici nel campo della governance del benessere animale. Autonomia di giudizio e comunicazione: Il corso mira a promuovere lo sviluppo delle competenze dello studente quali la lettura avanzata, la ricerca autonoma, l'approfondimento di un determinato argomento e il pensiero critico attraverso la partecipazione a discussioni e dibattiti; il corso intende inoltre favorire la capacità degli studenti di presentare, spiegare e motivare con chiarezza le proprie ricerche e analisi, utilizzando un linguaggio giuridico e tecnico appropriato. Lo studente sarà in grado di • comprendere la portata della tutela giuridica del benessere animale • individuare gli indicatori diretti per la valutazione del benessere animale e metterli in relazione con la tipologia delle strutture gestionali e stabularie in un contesto di produzione intensiva • individuare gli aspetti cruciali che possono determinare l'influenza del benessere animale sulla produzione

Prerequisiti

Non sussistono prerequisiti obbligatori. Ciononostante, si consiglia la frequenza del corso di insegnamento "Food Law and Agriculture EU Policy".

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. - Presentazione in classe

Modalità di verifica dell'apprendimento

La verifica finale dell'apprendimento è svolta mediante esame scritto con domande aperte o a scelta multipla. Per gli studenti frequentanti, il voto finale sarà determinato anche considerando le attività svolte durante il corso. 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.

Programma esteso

Il percorso formativo è concepito come un viaggio attraverso la legislazione e la pratica del benessere animale: -Quadro Normativo Generale. -la Direttiva 98/58/CE, - (Reg. UE 2016/429), -Strumenti Operativi della Tracciabilità. -i sistemi di Identificazione e Registrazione per bovini, ovicaprini e suini -Il funzionamento della Banca Dati Nazionale - Normativa Specifica per i Sistemi Intensivi: - Il sistema italiano Classyfarm -Trasporto e Macellazione: - Precision Livestock Farming (PLF) - Il concetto di benessere animale - - L'omeostasi biologica e la regolazione energetica dell'animale - La regolazione fisiologica dello stress nei mammiferi: segnali ormonale e nervosi - Le conseguenze negli apparati e nei sistemi dell'animale - L'impatto dello stress sugli animali da allevamento e sulle loro produzioni Parametri diretti ed indiretti per valutare il benessere animale Le conseguenze di tipo qualitativo sui prodotti animale La relazione del benessere con la sicurezza degli alimenti

Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

Gli argomenti trattati sono strettamente interconnessi con diversi Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'Agenda 2030: 1. SDG 2 (Sconfiggere la Fame) e SDG 3 (Salute e Benessere): L'approccio One Welfare; e le norme su sanità e biosicurezza contribuiscono a sistemi alimentari più resilienti, sicuri e sani, combattendo zoonosi e antibiotico-resistenza. 2. SDG 9 (Industria, Innovazione e Infrastruttura): Il modulo affronta direttamente il tema dell'innovazione attraverso lo studio delle piattaforme digitali (BDN, TRACES), dei sistemi di controllo data-driven (Classyfarm) e delle tecnologie emergenti (PLF). 3. SDG 12 (Consumo e Produzione Responsabili): Si analizzano criticamente i modelli di produzione intensiva e si promuove la trasparenza tramite la tracciabilità e gli standard volontari (CSR), strumenti che abilitano produzioni e consumi più responsabili. 4. SDG 16 (Pace, Giustizia e Istituzioni Solide):

L'analisi dettagliata di un corpo di leggi complesse, dei sistemi di controllo e delle sentenze della Corte di Giustizia rafforza la comprensione del ruolo delle istituzioni nel garantire l'applicazione del diritto e la giustizia. 5. SDG 17 (Partnership per gli Obiettivi): Il dibattito sul commercio globale, sulle clausole specchio e sugli standard privati evidenzia la necessità di cooperazione internazionale e di partnership pubblico-privato per elevare gli standard di benessere a livello globale.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
3	Salute e benessere
9	Industria, innovazione e infrastrutture
12	Consumo e produzione responsabili



Testi in inglese

Teaching Language	English
Course Content	The course is divided into three modules, one dedicated to the analysis of the legal challenges regarding the discipline of animal welfare (12 hours, module A), a second focused on the analysis of welfare in animal production chains (12 hours, module B), a third on the issues of animal welfare control in animal production chains (12 hours, module C). In the first part, the course will offer an overview of the legal protection of animals, in a comparative perspective. Examples will be proposed in particular in the jurisprudential field (Module A). Module B focuses on the application of welfare in farm animals in the agri-food sector, underlining how the safety of the food chain is closely linked to animal welfare. Module C highlights the aspects relating to the welfare of livestock animals from a veterinary legal medicine point of view, in particular by analyzing the recent European and national regulations on the subject.
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. Slides used for the lectures are available in the platform Elly. Additional material provided by the lecturer is made available on Elly. Suggested text-books Sjaastad O., Hove K., Sand O.: Physiology of Domestic Animals. Scandinavian Veterinary Press. Houpt K.A. Domestic Animal Behaviour for Veterinarians and Animal Scientists, Blackwell Publishing Judith K. Blackshaw: Notes on some topics in Applied Animal Behaviour Mental health and well-being in animals / edited by Franklin D. McMillan. Second edition. Boston
Learning Goals	The course aims to provide students with basic knowledge of the main scientific and legal aspects of animal welfare, with specific reference to farmed animals. The final objective is to consequently enable students to develop knowledge and skills necessary to understand the link between animal welfare and legal norms and, consequently, with food safety. Knowledge and understanding: The course provides students not only with an overview of the legislative framework and relevant case law on animal welfare in the comparative constitutional field and in the agricultural sector, but also with basic notions regarding veterinary medical clinics. Applying knowledge and understanding: At the end of the course, students should be able to understand and critically analyze different legislative solutions but also case. Autonomy of judgment and communication: The course aims to promote the development of the student's skills such as advanced reading, independent research, in-depth study of a given topic and critical thinking through participation in

discussions and debates; the course also intends to promote the students' ability to present, explain and clearly motivate their research and analyses, using appropriate legal and technical language. The student will be able to

- understand the scope of the legal protection of animal welfare
- identify the direct indicators for the evaluation of animal welfare and relate them to the type of management and housing structures in an intensive production context
- identify the crucial aspects that can determine the influence of animal welfare on production

Entry Requirements

Although not compulsory, the attendance at the course “Food Law and Agriculture EU Policy” is highly recommended.

Teaching Method

The course is structured in lectures, seminars with the participation of experts and interactive and innovative teaching activities. Students are therefore invited to actively participate in the various teaching activities proposed during the course, such as:

- Discussion on a specific case study or sentence: students will be asked to read in advance and independently the materials provided before the lesson, in order to promote the debate during the lesson.
- Group work.
- Presentations in class.

Detailed Description of Assessment Method

The final assessment of learning is carried out through a written exam with open or multiple-choice questions. For students attending, the final grade will also be determined by considering the activities carried out during the course. Detailed instructions will be provided in class. Students will be assessed by verifying their knowledge of the topics presented during the course and of the basic theoretical notions of the comparative method. The ability to examine and discuss case studies and jurisprudence will also be assessed, as well as the ability to independently develop critical thinking and personal reflections.

Extended Program

The course is conceived as a journey through the legislation and practice of animal welfare:

- General Regulatory Framework.
- Directive 98/58/EC, - (EU Reg. 2016/429), - Operational Traceability Tools.
- Identification and Registration systems for cattle, sheep, goats and pigs
- The functioning of the National Database
- Specific Regulations for Intensive Systems:
- The Italian Classyfarm system
- Transport and Slaughter:
- Precision Livestock Farming (PLF)
- The concept of animal welfare
- Biological homeostasis and energy regulation of the animal
- Physiological regulation of stress in mammals: hormonal and nervous signals
- The consequences in the animal systems and apparatuses
- The impact of stress on farm animals and their production
- Direct and indirect parameters to evaluate animal welfare
- The qualitative consequences on animal products
- The relationship of welfare with food safety

The topics covered are closely interconnected with several Sustainable Development Goals (SDGs) of the 2030 Agenda:

1. SDG 2 (No Hunger) and SDG 3 (Good Health and Well-being): The One Welfare; approach and the rules on health and biosafety contribute to more resilient, safe and healthy food systems, fighting zoonoses and antibiotic resistance.
2. SDG 9 (Industry, Innovation and Infrastructure): The module directly addresses the issue of innovation through the study of digital platforms (BDN, TRACES), data-driven control systems (Classyfarm) and emerging technologies (PLF).
3. SDG 12 (Responsible Consumption and Production): Intensive production models are critically analyzed and transparency is promoted through traceability and voluntary standards (CSR), tools that enable more responsible production and consumption.
4. SDG 16 (Peace, Justice and Strong Institutions): Detailed analysis of a complex body of law, control systems and Court of Justice rulings strengthens understanding of the role of institutions in ensuring law enforcement and justice.
5. SDG 17 (Partnerships for the Goals): The debate on global trade, mirror clauses and private standards highlights the need for international cooperation and public-private partnerships to raise standards of well-being globally.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
3	Good health and well-being
9	Industries, innovation and infrastructure
12	Responsible consumption and production

Testi del Syllabus

Resp. Did. **PICIOCCHI CINZIA** **Matricola: 053318**

Docente **PICIOCCHI CINZIA, 2 CFU**

Anno offerta: **2025/2026**

Insegnamento: **1012176 - ANIMAL WELFARE - IUS/21**

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

Anno regolamento: **2024**

CFU: **2**

Settore: **IUS/21**

Tipo Attività: **C - Affine/Integrativa**

Anno corso: **2**

Periodo: **Secondo Semestre**

Sede: **PARMA**



Testi in italiano

Lingua insegnamento INGLESE

Contenuti Il corso è diviso in tre moduli, uno dedicato all'analisi delle sfide giuridiche riguardanti la disciplina del benessere animale (12 ore, modulo A), un secondo focalizzato sull'analisi del benessere nelle filiere di produzione animale (12 ore, modulo B), un terzo sulle tematiche del controllo del benessere animale nelle filiere di produzione animale (12 ore, modulo C). Il modulo B pone attenzione all'applicazione del benessere in animali da allevamento nell'ambito agro-alimentare, sottolineando come la sicurezza della catena alimentare sia strettamente legata al benessere animale.

Testi di riferimento Il materiale di studio principale, la cui mole è coerente con i CFU assegnati, consiste in: 1. Presentazioni (slide) proiettate durante le lezioni caricate su Elly.
Eventuali materiali ulteriori per il modulo B saranno indicati durante il corso.

Obiettivi formativi Il modulo si propone di fornire agli studenti le conoscenze di base sui principali aspetti scientifici e giuridici riguardanti il benessere animale, con specifico riferimento agli animali allevati. L'obiettivo finale è quello di consentire conseguentemente agli studenti di sviluppare conoscenze e competenze necessarie per comprendere lo legame tra benessere animale e norma giuridica e, di conseguenza, con la sicurezza alimentare.

Conoscenza e comprensione:

Il modulo fornisce agli studenti non solo una panoramica del quadro legislativo e della giurisprudenza rilevante in materia di benessere animale in ambito costituzionale comparato e nel settore agricolo.

Applicare conoscenza e comprensione:

Al termine del corso gli studenti dovranno essere in grado di comprendere e analizzare criticamente diverse soluzioni legislative e giurisprudenziali, alla luce della governance del benessere animale.

Autonomia di giudizio e comunicazione:

Il corso mira a promuovere lo sviluppo delle competenze dello studente quali la lettura avanzata, la ricerca autonoma, l'approfondimento di un determinato argomento e il pensiero critico attraverso la partecipazione a discussioni e dibattiti; il corso intende inoltre favorire la capacità degli studenti di presentare, spiegare e motivare con chiarezza le proprie ricerche e analisi, utilizzando un linguaggio giuridico e tecnico appropriato.

Lo studente sarà in grado di

- comprendere la portata della tutela giuridica del benessere animale
- analizzare il significato e la portata degli interventi normativi nell'ambito del benessere animale
- analizzare il bilanciamento dei diversi interessi coinvolti nell'ambito della tutela animale

Prerequisiti

Non sussistono prerequisiti obbligatori. Ciononostante, si consiglia la frequenza del corso di insegnamento "Food Law and Agriculture EU Policy".

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 ad esempio la discussione su uno specifico caso studio o sentenza.

Modalità di verifica dell'apprendimento

La verifica finale dell'apprendimento è svolta mediante esame scritto con domande aperte o a scelta multipla. Per gli studenti frequentanti, il voto finale sarà determinato anche considerando le attività svolte durante il corso. 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.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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



Testi in inglese

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

Course Content	The course is divided into three modules, one dedicated to the analysis of the legal challenges regarding the discipline of animal welfare (12 hours, module A), a second focused on the analysis of welfare in animal production chains (12 hours, module B), a third on the issues of animal welfare control in animal production chains (12 hours, module C). Module B focuses on the application of welfare in farm animals in the agri-food sector, underlining how the safety of the food chain is closely linked to animal welfare.
----------------	--

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. Slides used for the lectures are available in the platform Elly. Additional material provided by the lecturer is made available on Elly. Any additional materials for module B will be indicated during the course.
-----------------	--

Learning Goals	<p>The module aims to provide students with basic knowledge of the main scientific and legal aspects related to animal welfare, with specific reference to farmed animals. The ultimate goal is to enable students to develop the knowledge and skills needed to understand the link between animal welfare and legal norms and, consequently, with food safety.</p> <p>Knowledge and understanding: The module provides students with an overview of the legislative framework and relevant case law on animal welfare in comparative constitutional law and in the agricultural sector.</p> <p>Applying knowledge and understanding: At the end of the course, students should be able to understand and critically analyse different legislative and judicial solutions in light of animal welfare governance.</p> <p>Independent judgement and communication skills: The course aims to promote the development of students' skills such as advanced reading, independent research, in-depth analysis of specific topics, and critical thinking through discussions and debates. It also aims to strengthen students' ability to present, explain, and clearly justify their research and analyses using appropriate legal and technical language.</p> <p>The student will be able to:</p> <ul style="list-style-type: none"> • understand the scope of legal protection of animal welfare • analyse the meaning and implications of regulatory interventions in the field of animal welfare • analyse the balancing of different interests involved in the protection of animals
Entry Requirements	<p>Although not compulsory, the attendance at the course "Food Law and Agriculture EU Policy" is highly recommended.</p>
Teaching Method	<p>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; for example the discussion on a specific case study or Court decision.</p>
Detailed Description of Assessment Method	<p>Written exam based on open questions and/or with multiple choices. For attending-students, the final grade will be determined by also considering the activities developed throughout the course. Detailed instructions will be provided in class. Students will be assessed on their knowledge of the topics presented during the course. 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.</p>

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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

Testi del Syllabus

Resp. Did.	DONDI MAURIZIO	Matricola: 004767
Docente	DONDI MAURIZIO, 2 CFU	
Anno offerta:	2025/2026	
Insegnamento:	1012175 - ANIMAL WELFARE - VET/08	
Corso di studio:	5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION	
Anno regolamento:	2024	
CFU:	2	
Settore:	VET/08	
Tipo Attività:	C - Affine/Integrativa	
Anno corso:	2	
Periodo:	Secondo Semestre	
Sede:	PARMA	



Testi in italiano

Lingua insegnamento

INGLESE

Contenuti

Il modulo fornisce una disamina completa della normativa e degli strumenti per l'implementazione del benessere animale, coprendo l'intera filiera "dalla stalla alla tavola" e le sue connessioni globali. 1. Quadro Normativo Generale: Dai principi etici ("One Welfare") alle fondamenta giuridiche dell'UE: la Direttiva "quadro" 98/58/CE e l'approccio moderno basato su rischio e biosicurezza della Animal Health Law (Reg. 2016/429). 2. Strumenti di Tracciabilità: Analisi comparata dei sistemi di Identificazione e Registrazione (I&R) per le diverse specie e funzionamento delle infrastrutture digitali che li governano: la Banca Dati Nazionale (BDN) e la piattaforma europea TRACES-NT. 3. Normativa Specifica per Specie: Esame dettagliato delle direttive per i sistemi intensivi (galline ovaiole, polli da carne, suini) e per i vitelli (Dir. 2008/119/CE), con analisi critica delle principali problematiche di benessere. 4. Innovazione nel Controllo: Approfondimento del controllo ufficiale basato sui dati ("data-driven risk assessment") tramite lo studio del sistema italiano Classyfarm come modello di sorveglianza integrata. 5. Fasi Critiche della Filiera: Analisi delle normative che disciplinano la protezione degli animali durante il trasporto (Reg. 1/2005) e al momento dell'abbattimento (Reg. 1099/2009), con focus sul ruolo del Responsabile del Benessere Animale (RBA). 6. Prospettive Globali e Future: Esame delle dinamiche del commercio internazionale ("clausole specchio"), del ruolo degli standard privati (CSR) e delle nuove tecnologie come la Precision Livestock Farming (PLF) per il monitoraggio del benessere.

Testi di riferimento

Il materiale di studio principale, la cui mole è coerente con i CFU assegnati, consiste in: 1. Presentazioni (slide) proiettate durante le lezioni caricate su Elly. 2. Selezione di materiali di approfondimento e report istituzionali forniti dal docente e resi disponibili su Elly. Per la consultazione della normativa, che costituisce parte integrante del programma, gli studenti faranno riferimento alle versioni aggiornate e liberamente accessibili online sui portali EUR-Lex e Normattiva. I principali testi normativi di riferimento sono: Dir. 98/58/CE, Reg. (UE) 2016/429, Dir. 1999/74/CE, Dir. 2007/43/CE, Dir. 2008/120/CE, Dir. 2008/119/CE, Reg. (CE) 1/2005, Reg. (CE) 1099/2009.

Obiettivi formativi

Al termine del modulo, lo studente sarà in grado di raggiungere i seguenti risultati di apprendimento, in linea con i Descrittori di Dublino:

1. Conoscenza e capacità di comprensione:
 - 1.1. Conoscere i principi etici e giuridici del concetto di "One Welfare" e il quadro normativo UE fondamentale (Dir. 98/58/CE, Animal Health Law).
 - 1.2. Comprendere la legislazione specifica per i principali settori produttivi (suini, avicoli, bovini) e per le fasi critiche del trasporto (Reg. 1/2005) e della macellazione (Reg. 1099/2009).
 - 1.3. Conoscere il funzionamento degli strumenti di tracciabilità (I&R, BDN, TRACES-NT) e dei moderni sistemi di controllo basati sul rischio (Classyfarm).
 - 1.4. Conoscere le dinamiche del commercio globale ("clausole specchio") e le potenzialità delle innovazioni tecnologiche (Precision Livestock Farming).
2. Capacità di applicare conoscenza e comprensione:
 - 2.1. Applicare le conoscenze normative per identificare gli obblighi degli operatori e i poteri delle autorità di controllo in scenari concreti.
 - 2.2. Svolgere l'analisi di un certificato sanitario elettronico (TRACES-NT), individuando le informazioni chiave per la tracciabilità e il controllo.
 - 2.3. Applicare il principio di "idoneità al trasporto" alla valutazione di casi pratici.
 - 2.4. Individuare il ruolo e le responsabilità del Responsabile del Benessere Animale (RBA) in uno stabilimento di macellazione.
3. Autonomia di giudizio:
 - 3.1. Analizzare criticamente le normative, confrontando gli standard minimi legali con le più recenti raccomandazioni scientifiche e gli standard privati volontari (CSR).
 - 3.2. Valutare i fattori di rischio che portano a pratiche non conformi (es. taglio della coda dei suini) e le strategie per prevenirle.
 - 3.3. Analizzare in modo critico il dibattito giuridico e politico su temi complessi come la macellazione rituale e le "clausole specchio", alla luce della giurisprudenza della Corte di Giustizia UE.
4. Abilità comunicative:
 - 4.1. Comunicare con precisione e utilizzando una terminologia tecnico-giuridica appropriata le disposizioni normative e i concetti chiave del modulo (es. biosicurezza, risk-based assessment, Precision Livestock Farming).
 - 4.2. Esplicitare in modo chiaro e strutturato le differenze tra i diversi regimi normativi e i diversi sistemi di allevamento, controllo e certificazione.
5. Capacità di apprendere:
 - 5.1. Agire in contesto, utilizzando le conoscenze acquisite per interpretare l'intera filiera produttiva, dalla norma generale (stalla) fino alle fasi finali (trasporto, macellazione) e alle dinamiche di mercato e innovazione.
 - 5.2. Autovalutare la propria comprensione attraverso la partecipazione attiva a discussioni guidate e all'analisi dei numerosi casi di studio proposti.

Prerequisiti

Non sono richiesti prerequisiti specifici

Metodi didattici

Il corso integra metodi tradizionali e innovativi per massimizzare l'apprendimento e lo sviluppo di competenze pratiche.

- Lezioni Frontali: Per la trasmissione del quadro normativo e dei concetti tecnici.
- Analisi di Casi e Discussioni Guidate: Per analizzare criticamente scenari reali (es. sentenze della Corte di Giustizia UE, dibattito sulle clausole specchio) e dibattere le criticità applicative della normativa.
- Didattica Innovativa (Progetto "Food for Future"): Saranno condotte simulazioni in aula, l'analisi di un report di rischio e la discussione di un piano di azioni correttive per un allevamento. Tutti i materiali didattici (presentazioni, articoli, link alle fonti) saranno resi disponibili sulla piattaforma Elly al termine di ogni lezione.

Modalità di verifica dell'apprendimento

La valutazione finale consiste in una prova scritta con domande aperte e a risposta multipla, con voto in trentesimi. La prova sarà strutturata per verificare il raggiungimento dei diversi obiettivi formativi: 1. La conoscenza e capacità di comprensione sarà valutata tramite quesiti volti a verificare l'apprendimento dei principi, delle definizioni e dei contenuti normativi e tecnici del programma. 2. La capacità di applicare conoscenza e comprensione sarà testata attraverso domande basate su scenari pratici semplificati, in cui lo studente dovrà identificare la soluzione o la procedura corretta secondo la normativa studiata. 3. L'autonomia di giudizio sarà verificata con quesiti che richiederanno di identificare la causa principale di un problema, il fattore più critico in una data situazione o la comparazione corretta tra diversi sistemi o approcci. 4. Le abilità comunicative saranno valutate in termini di capacità di comprendere e interpretare correttamente la terminologia tecnico-giuridica precisa utilizzata nelle domande e nelle opzioni di risposta.

Programma esteso

Il percorso formativo è concepito come un viaggio attraverso la legislazione e la pratica del benessere animale. È articolato in 6 lezioni da 2 ore ciascuna (ogni lezione accorpa due unità da 45 minuti del programma dettagliato). Lezione 1: Quadro Normativo Generale. Si parte dalle fondamenta, introducendo il corso nel contesto della Global Food Law e il paradigma del "One Welfare". Si analizza poi la Direttiva 98/58/CE, la "costituzione" del benessere animale, per poi passare alla moderna Animal Health Law (Reg. UE 2016/429), evidenziandone l'approccio basato su prevenzione, biosicurezza e il nesso inscindibile tra sanità e benessere. Lezione 2: Strumenti Operativi della Tracciabilità. Questa lezione si concentra sugli strumenti che rendono i controlli possibili. Si esaminano e confrontano i sistemi di Identificazione e Registrazione (I&R) per bovini, ovicaprini e suini, discutendone le diverse logiche (individuale vs. di gruppo). Si passa poi all'infrastruttura digitale, spiegando il funzionamento della Banca Dati Nazionale (BDN) per la sorveglianza interna e della piattaforma europea TRACES-NT per il commercio. Lezione 3: Normativa Specifica per i Sistemi Intensivi. Il focus si sposta sulle filiere a maggiore intensità produttiva. Si analizza in dettaglio la normativa per il settore avicolo, confrontando i sistemi di allevamento per le ovaiole (dalle gabbie vietate a quelle arricchite e ai sistemi alternativi) e le criticità dei polli da carne legate alla densità. Si prosegue con il settore suino, affrontando i temi chiave del divieto di stabulazione fissa per le scrofe, dell'obbligo di arricchimento ambientale e della gestione del problema della caudofagia. Lezione 4: Normativa Bovini e Controllo Basato sui Dati. La lezione è dedicata alla filiera bovina, partendo dalla direttiva specifica per la protezione dei vitelli in allevamento. Si prosegue con l'analisi delle problematiche dei bovini da latte e da carne, gestite secondo i principi della normativa quadro. La seconda parte introduce un concetto innovativo: il "data-driven risk assessment", utilizzando il sistema italiano Classyfarm come caso di studio per mostrare come l'analisi integrata dei dati orienti un controllo ufficiale più efficiente. Lezione 5: Fasi Critiche: Trasporto e Macellazione. Si analizzano le due fasi finali e più delicate della vita dell'animale. La prima parte è dedicata al Regolamento (CE) 1/2005 sul trasporto, con focus sui concetti di idoneità, requisiti dei veicoli e tempi di viaggio. La seconda parte affronta il Regolamento (CE) 1099/2009 sulla macellazione, spiegando i metodi di stordimento e il ruolo cruciale del Responsabile del Benessere Animale (RBA). Un caso di studio sulla macellazione rituale chiude la lezione. Lezione 6: Visione Globale e Prospettive Future. L'ultima lezione allarga lo sguardo. Si affronta il dibattito sulle "clausole specchio" nel commercio globale e il ruolo degli standard privati e della CSR come motori di cambiamento. Infine, si guarda al futuro con un'introduzione alla Precision Livestock Farming (PLF) e alle sue tecnologie. La lezione si conclude con una sintesi dell'intero percorso formativo e una sessione di Q&A.

Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

Gli argomenti trattati sono strettamente interconnessi con diversi Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'Agenda 2030: 1. SDG 2 (Sconfiggere la Fame) e SDG 3 (Salute e Benessere): L'approccio "One Welfare" e le norme su sanità e biosicurezza contribuiscono a sistemi alimentari più resilienti, sicuri e sani, combattendo zoonosi e antibiotico-resistenza. 2. SDG 9 (Industria, Innovazione e Infrastruttura): Il modulo affronta direttamente il tema

studio delle piattaforme digitali (BDN, TRACES), dei sistemi di controllo data-driven (Classyfarm) e delle tecnologie emergenti (PLF). 3. SDG 12 (Consumo e Produzione Responsabili): Si analizzano criticamente i modelli di produzione intensiva e si promuove la trasparenza tramite la tracciabilità e gli standard volontari (CSR), strumenti che abilitano produzioni e consumi più responsabili. 4. SDG 16 (Pace, Giustizia e Istituzioni Solide): L'analisi dettagliata di un corpo di leggi complesse, dei sistemi di controllo e delle sentenze della Corte di Giustizia rafforza la comprensione del ruolo delle istituzioni nel garantire l'applicazione del diritto e la giustizia. 5. SDG 17 (Partnership per gli Obiettivi): Il dibattito sul commercio globale, sulle clausole specchio e sugli standard privati evidenzia la necessità di cooperazione internazionale e di partnership pubblico-privato per elevare gli standard di benessere a livello globale.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
3	Salute e benessere
9	Industria, innovazione e infrastrutture
12	Consumo e produzione responsabili



Testi in inglese

Teaching Language	English
Course Content	<p>The module provides a comprehensive review of the legislation and tools for implementing animal welfare, covering the whole chain 'from stable to table' and its global connections. 1. General Legal Framework: From ethical principles ('One Welfare') to the legal foundations of the EU: the 'framework' Directive 98/58/EC and the modern risk and biosecurity approach of Animal Health Law (Reg. 2016/429). 2. Traceability Tools: Comparative analysis of Identification and Registration (I&R) systems for different species and functioning of the digital infrastructures that govern them: the National Database (BDN) and the European platform TRACES-NT. 3. Species-specific legislation: Detailed examination of the directives for intensive systems (laying hens, broilers, pigs) and for calves (Dir. 2008/119/EC), with critical analysis of the main welfare issues. 4. Innovation in Control: Insight into data-driven official control ('data-driven risk assessment') through the study of the Italian Classyfarm system as an integrated surveillance model. 5. Critical Stages in the Supply Chain: Analysis of the regulations governing the protection of animals during transport (Reg. 1/2005) and at the time of slaughter (Reg. 1099/2009), with a focus on the role of the Animal Welfare Officer (RBA). 6. Global and Future Perspectives: Examination of the dynamics of international trade ('mirror clauses'), the role of private standards (CSR) and new technologies such as Precision Livestock Farming (PLF) for welfare monitoring.</p>
Reference Books	<p>The main study material, the volume of which is consistent with the assigned CFUs, consists of: 1. Presentations (slides) projected during lectures uploaded on Elly. 2. Selection of in-depth materials and institutional reports provided by the lecturer and made available on Elly. For the consultation of legislation, which forms an integral part of the programme, students will refer to the updated versions freely accessible online on the EUR-Lex and Normattiva portals. The main normative reference texts are: Dir. 98/58/EC, Reg. (EU) 2016/429, Dir. 1999/74/EC, Dir. 2007/43/EC, Dir. 2008/120/EC, Dir. 2008/119/EC, Reg. (EC) 1/2005, Reg. (EC) 1099/2009.</p>

Learning Goals

At the end of the module, the student will be able to achieve the following learning outcomes, in line with the Dublin Descriptors:

1. Knowledge and understanding:
 - 1.1. To know the ethical and legal principles of the concept of 'One Welfare' and the basic EU regulatory framework (Dir. 98/58/EC, Animal Health Law).
 - 1.2. Understand the specific legislation for the main production sectors (pigs, poultry, cattle) and for the critical stages of transport (Reg. 1/2005) and slaughter (Reg. 1099/2009).
 - 1.3. Knowledge of how traceability tools (I&R, BDN, TRACES-NT) and modern risk-based control systems (Classyfarm) work.
 - 1.4. Knowledge of global trade dynamics ('mirror clauses') and the potential of technological innovations (Precision Livestock Farming).
2. Ability to apply knowledge and understanding:
 - 2.1. Apply regulatory knowledge to identify the obligations of operators and the powers of supervisory authorities in concrete scenarios.
 - 2.2. Conduct an analysis of an electronic health certificate (TRACES-NT), identifying key information for traceability and control.
 - 2.3. Applying the 'fitness for transport' principle to the evaluation of practical cases.
 - 2.4. Identify the role and responsibilities of the Animal Welfare Officer (RBA) in a slaughterhouse.
3. Autonomy of judgement:
 - 3.1. Critically analysing regulations, comparing minimum legal standards with the latest scientific recommendations and voluntary private standards (CSR).
 - 3.2. Assess risk factors leading to non-compliant practices (e.g. tail docking of pigs) and strategies to prevent them.
 - 3.3. Critically analysing the legal and political debate on complex issues such as ritual slaughter and 'mirror clauses' in the light of the case law of the EU Court of Justice.
4. Communication skills:
 - 4.1. Communicate accurately and using appropriate technical-legal terminology the regulatory provisions and key concepts of the module (e.g. biosafety, risk-based assessment, Precision Livestock Farming).
 - 4.2. Explain in a clear and structured manner the differences between the different regulatory regimes and the different breeding, control and certification systems.
5. Ability to learn:
 - 5.1. To act in context, using acquired knowledge to interpret the entire production chain, from the general rule (stable) to the final stages (transport, slaughter) and the dynamics of the market and innovation.
 - 5.2. Self-assess one's understanding through active participation in guided discussions and analysis of the numerous case studies offered.

Entry Requirements

No specific prerequisites are required

Teaching Method

The course integrates traditional and innovative methods to maximise learning and the development of practical skills.

- Lectures: For the transmission of the regulatory framework and technical concepts.
- Analysis of Cases and Guided Discussions: To critically analyse real-life scenarios (e.g. EU Court of Justice rulings, mirror clause debate) and discuss critical application issues of the legislation.
- Innovative Didactics (Food for Future Project): Classroom simulations, analysis of a risk report and discussion of a corrective action plan for a farm will be conducted. All teaching materials (presentations, articles, links to sources) will be made available on the Elly platform at the end of each lesson.

Detailed Description of Assessment Method

The final assessment consists of a written test with open-ended and multiple-choice questions, marked in thirtieths. The test will be structured to verify the achievement of the various training objectives:

1. Knowledge and ability to understand will be assessed by means of questions designed to check learning of the principles, definitions and regulatory and technical contents of the programme.
2. The ability to apply knowledge and understanding will be tested by means of questions based on simplified practical scenarios, in which the student will have to identify the correct solution or procedure according to the regulations studied.
3. Autonomy of judgement will be tested with questions requiring the identification of the root cause of a problem, the most critical factor in a given situation or the correct comparison between different systems or approaches.
4. Communication skills will be assessed in terms of the ability to understand and correctly interpret the precise technical-legal terminology used in the questions and answer options.

Extended Program

The training course is designed as a journey through animal welfare legislation and practice. It consists of 6 lessons of 2 hours each (each lesson combines two 45-minute units of the detailed programme). Lesson 1: General Legal Framework. We start from the basics, introducing the course in the context of Global Food Law and the 'One Welfare' paradigm. We then analyse Directive 98/58/EC, the 'constitution' of animal welfare, and then move on to modern Animal Health Law (EU Reg. 2016/429), highlighting its approach based on prevention, biosecurity and the inseparable link between health and welfare. Lesson 2: Operational Tools of Traceability. This lesson focuses on the tools that make controls possible. Identification and Registration (I&R) systems for cattle, sheep and goats and pigs are examined and compared, discussing their different logics (individual vs. group). They then move on to the digital infrastructure, explaining the functioning of the National Database (BDN) for domestic surveillance and the European TRACES-NT platform for trade. Lesson 3: Specific Regulations for Intensive Systems. The focus shifts to the most intensive production chains. Regulations for the poultry sector are analysed in detail, comparing rearing systems for laying hens (from banned to enriched cages and alternative systems) and critical issues for broilers related to density. We continue with the pig sector, addressing the key issues of the ban on fixed housing for sows, the obligation of environmental enrichment and the management of the caudophagy problem. Lesson 4: Bovine Regulation and Data Based Control. This lesson is dedicated to the cattle industry, starting with the specific directive for the protection of calves on the farm. It continues with an analysis of the problems of dairy and beef cattle, managed according to the principles of the framework legislation. The second part introduces an innovative concept: 'data-driven risk assessment', using the Italian Classyfarm system as a case study to show how integrated data analysis guides more efficient official control. Lesson 5: Critical Stages: Transport and Slaughter. The two final and most delicate phases of the animal's life are analysed. The first part is devoted to the Transport Regulation (EC) 1/2005, focusing on the concepts of suitability, vehicle requirements and journey times. The second part deals with Regulation (EC) 1099/2009 on slaughter, explaining stunning methods and the crucial role of the Animal Welfare Officer (RBA). A case study on ritual slaughter closes the lecture. Lesson 6: Global Vision and Future Perspectives The last lecture broadens the view. It addresses the debate on 'mirror clauses' in global trade and the role of private standards and CSR as drivers of change. Finally, we look to the future with an introduction to Precision Livestock Farming (PLF) and its technologies. The lecture concludes with a summary of the entire training course and a Q&A session.

The topics covered are closely interlinked with several Sustainable Development Goals (SDGs) of the 2030 Agenda: 1. SDG 2 (Defeating Hunger) and SDG 3 (Health and Welfare): The One Welfare approach and health and biosecurity standards contribute to more resilient, safe and healthy food systems, combating zoonoses and antibiotic resistance. 2. SDG 9 (Industry, Innovation and Infrastructure): The module directly addresses innovation through the study of digital platforms (BDN, TRACES), data-driven control systems (Classyfarm) and emerging technologies (PLF). 3. SDG 12 (Responsible Consumption and Production): Intensive production models are critically analysed and transparency is promoted through traceability and voluntary standards (CSR), tools that enable more responsible production and consumption. 4. SDG 16 (Peace, Justice and Sound Institutions): Detailed analysis of a complex body of laws, systems of control and court rulings reinforces understanding of the role of institutions in ensuring the application of law and justice. 5. SDG 17 (Partnership for the Goals): The debate on global trade, mirror clauses and private standards highlights the need for international cooperation and public-private partnerships to raise global welfare standards

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice

Descrizione

Codice	Descrizione
3	Good health and well-being
9	Industries, innovation and infrastructure
12	Responsible consumption and production

Testi del Syllabus

Resp. Did. **ERRIGO MARIA CHIARA** **Matricola: 020832**

Docente **ERRIGO MARIA CHIARA, 6 CFU**

Anno offerta: **2025/2026**

Insegnamento: **1012184 - BIOTECHNOLOGY AND FOOD SAFETY:
CONSTITUTIONAL PRINCIPLES FROM GMO TO CRISPR**
Corso di studio: **5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND
INNOVATION**

Anno regolamento: **2024**

CFU: **6**

Settore: **IUS/08**

Tipo Attività: **C - Affine/Integrativa**

Anno corso: **2**

Periodo: **Secondo Semestre**

Sede: **PARMA**



Testi in italiano

Lingua insegnamento Il corso è tenuto in lingua inglese.

Contenuti Il corso propone lo studio della regolamentazione delle biotecnologie in campo agroalimentare. In particolare, l'attenzione del corso sarà focalizzata sull'analisi della disciplina intervenuta in materia di organismi geneticamente modificati e a proposito delle nuove tecnologie di evoluzione assistita (TEA). A fronte degli obiettivi globali di sostenibilità alimentare, saranno evidenziate: gli interessi di rilevanza costituzionale che ruotano attorno alle biotecnologie agroalimentari (libertà di iniziativa economica, tutela della salute, tutela dell'ambiente, promozione della ricerca scientifica) e il difficile contemperamento degli stessi; il concetto di sicurezza alimentare in rapporto al caso delle biotecnologie, considerando anche i pareri di EFSA intervenuti in materia; le problematiche e le criticità proprie dell'attuale regolamentazione. La materia sarà affrontata considerando, in particolare, la legislazione europea sul tema ed esaminando, anche secondo una prospettiva comparata, le esperienze normative maggiormente innovative e significative sul punto.

Testi di riferimento Il materiale didattico sarà indicato dal docente e reso disponibile attraverso il caricamento sulla piattaforma Elly del Corso. In questo modo, saranno specificamente indicati i materiali di studio obbligatori per il conseguimento dell'esame. Tutti gli studenti, frequentanti e non frequentanti, sono tenuti a consultare regolarmente la piattaforma per scaricare i materiali didattici indicati.

Obiettivi formativi Il corso si propone di offrire agli studenti conoscenze specialistiche in merito all'impatto delle biotecnologie nel settore agroalimentare, distinguendo potenzialità, rischi e problematiche di queste tecniche innovative, secondo una prospettiva giuridica. Al termine del corso, lo

studente dovrà conoscere e saper analizzare, con pensiero critico le soluzioni normative e gli interventi giurisprudenziali presenti in questo campo.

Prerequisiti	Non sussistono prerequisiti obbligatori. Tuttavia, si suggerisce di frequentare il corso dopo il superamento degli esami Italian and Comparative Constitutional Law on Food "In-Security" e di EU Law for Food Safety, Sustainability and Climate Change.
Metodi didattici	Il corso sarà svolto mediante lezioni frontali e incontri seminariali, con la partecipazione di esperti e attività didattiche interattive e innovative, dedicando spazio al dibattito e coinvolgendo gli studenti nello sviluppo di un pensiero critico. In particolare, gli studenti sono invitati a partecipare attivamente alle diverse attività didattiche proposte durante il corso, quali: - incontri seminariali con esperti; - Discussione su casi studio specifici: 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.
Modalità di verifica dell'apprendimento	La prova d'esame si svolgerà tramite esame orale. Gli studenti saranno valutati in base alla conoscenza degli argomenti affrontati durante il corso. Sarà valutata, inoltre, la capacità degli studenti di analizzare e discutere casi studio, nonché di sviluppare un pensiero critico e considerazioni personali. In particolare, in relazione agli studenti frequentanti, la valutazione comprenderà anche quanto fatto durante il corso, compresa la partecipazione alle attività svolte.
Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	In particolare: 2. Sconfiggere la fame 12. Consumo e produzioni responsabili 13. Lotta contro il cambiamento climatico

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
2	Fame zero
12	Consumo e produzione responsabili
13	Agire per il clima



Testi in inglese

Teaching Language	This course is administered in English.
Course Content	The course aims to study the regulation of biotechnology in the agri-food sector. In particular, the focus of the course will be on the analysis of the regulation of genetically modified organisms and of the new genomic techniques (NGTs). In the light of the global objectives of food sustainability, the following issues will be addressed: the interests of constitutional relevance that are related to agri-food biotechnology (freedom of economic initiative, health protection, environmental protection, promotion of scientific research...) and the complex balancing of them; the precautionary principle and its characteristics; the concept of food safety in relation to the case of biotechnology, also considering the EFSA opinions that have intervened on the subject; and the problems and the issues specifically related to the current regulation. The subject will be addressed by considering, in particular, the European Union legislation and examining, also from a comparative perspective, the most innovative and significant regulatory experiences in the field.

Reference Books	Study materials will be indicated by the professor and uploaded to the course's Elly platform. Accordingly, the required study materials for the successful completion of the exam will be clearly identified. All students, whether attending classes or not, are required to regularly access the platform to download the designated course materials.
Learning Goals	The course aims to provide students with specialized knowledge on the impact of biotechnology in the agri-food sector, the identification of the potential, risks and problems of these innovative techniques from a legal perspective. At the end of the course, the student should know and be able to critically analyze the regulatory solutions and jurisprudential measures adopted in this field.
Entry Requirements	There are no required prerequisites. However, it is suggested to attend the course after the exams of Italian and Comparative Constitutional Law on Food "In-Security" and EU Law for Food Safety, Sustainability and Climate Change
Teaching Method	The course will be held by lectures and seminars, with the participation of experts and interactive teaching activities, giving space 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: <ul style="list-style-type: none"> - Seminars with experts; - 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.
Detailed Description of Assessment Method	The exam will be held in written form. The exam will be held in oral form. Students will be assessed on their knowledge of the topics covered during the course. Their ability to analyse and discuss case studies, as well as to develop critical thinking and personal reflections, will also be evaluated. In particular, with regard to attending students, the assessment will also take into account the work carried out during the course, including participation in class activities.
	Particularly: <ul style="list-style-type: none"> 2. Zero hunger 12. Responsible consumption and production 13. Climate action

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
2	Zero hunger
12	Responsible consumption and production
13	Climate action

Testi del Syllabus

Resp. Did. **COMELLI ALBERTO** **Matricola: 006519**

Docente **COMELLI ALBERTO, 6 CFU**

Anno offerta: **2025/2026**

Insegnamento: **1012182 - CLIMATE CHANGE, FOOD AND TAXATION**

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

Anno regolamento: **2024**

CFU: **6**

Settore: **IUS/12**

Tipo Attività: **C - Affine/Integrativa**

Anno corso: **2**

Periodo: **Secondo Semestre**

Sede: **PARMA**

Testi in italiano

Lingua insegnamento

Inglese

Contenuti

Durante il corso saranno approfonditi alcuni concetti in materia di transizione ecologica e alimentazione, rispetto alla tassazione ambientale e all'economia circolare, con specifico riferimento al diritto dell'UE e al diritto nazionale. In particolare, sarà studiato in quale modo la crescita economica, con specifico riferimento al settore alimentare, possa essere compatibile con la lotta ai cambiamenti climatici, preservando il più possibile l'ambiente, inteso come valore giuridico, anche a favore delle future generazioni. Si discuterà su quali sono gli strumenti, in materia tributaria, che consentono questo bilanciamento e come è possibile far convergere, in modo equilibrato, la crescita economica sostenibile e la tutela dell'ambiente, alla luce del diritto alla salute.

Testi di riferimento

Il materiale didattico (slide, articoli e sentenze) verrà caricato dal docente sulla piattaforma Elly. Anche gli studenti non frequentanti potranno utilizzare il materiale messo a disposizione dal docente. In questo materiale sono comprese le pubblicazioni di A. Comelli, Environmental Taxation from a European Union perspective, after the Covid-19 crisis, in S.E. Weishaar, J. Milne, M. Skou Andersen, H. Ashiabor (edited by), Green Deals in the Making, Cheltenham (UK), 2022, pagine 2-13; Is Tax Law an Effective Tool to Improve Ecological Transition?, in A. Comelli, M. Allena (edited by), Ecological Transition and Environmental Taxation, Giuffrè, 2023, IX-XIV.

Obiettivi formativi

Il corso si propone di fornire una conoscenza generale delle principali problematiche fiscali relative al rapporto tra la transizione ecologica, il settore alimentare e la tassazione ambientale. Alla fine del corso gli studenti conseguiranno i seguenti obiettivi formativi: - Avere una conoscenza di base degli strumenti giuridici per combattere i

cambiamenti climatici, rispetto al settore alimentare. - Acquisire un'ampia capacità di comprendere le principali problematiche caratterizzanti il rapporto tra la transizione ecologica e il settore alimentare. - Acquisire un'ampia capacità di comprendere le modalità attraverso le quali la tassazione ambientale può essere un utile strumento al fine di contrastare i cambiamenti climatici. - Essere in grado di utilizzare le conoscenze acquisite per affrontare casi concreti. - Essere in grado di saper leggere e interpretare con senso critico gli argomenti trattati. - Acquisire la capacità di esprimersi con lessico chiaro e corretto e dimostrare una buona padronanza del linguaggio tecnico-giuridico connesso alla materia trattata.

Prerequisiti

Nessuno.

Metodi didattici

L'insegnamento si avvale di modalità didattiche frontali, senza tuttavia trascurare il ruolo della didattica attiva e innovativa. La didattica frontale è finalizzata a fornire conoscenze teoriche di base e consta di lezioni tenute anche mediante supporto di slides, che saranno messe a disposizione degli studenti sulla piattaforma Elly, al termine di ogni lezione. La didattica attiva e innovativa è finalizzata a sviluppare competenze per la comprensione e gestione di specifiche problematiche, attraverso l'applicazione delle conoscenze teoriche di base a casi pratici. Si darà spazio, in particolare, alla discussione di casi giurisprudenziali, alla riflessione collettiva su temi di stretta attualità (debate). Sempre nell'ambito della didattica attiva, si solleciteranno gli studenti a esporre alla classe argomenti già oggetto delle precedenti lezioni, in modo da poter mettere alla prova le proprie capacità comunicative, di sintesi e di corretto impiego del linguaggio giuridico (flipped classroom). Saranno altresì possibili momenti di approfondimento attraverso lavori di gruppo su temi più critici relativi al settore alimentare (problem-based learning).

Modalità di verifica dell'apprendimento

L'accertamento del raggiungimento degli obiettivi previsti dal corso prevede un esame orale. Mediante tre domande riguardanti i contenuti del corso verrà accertato se lo studente ha raggiunto l'obiettivo della conoscenza e della comprensione della disciplina dei diversi temi affrontati durante le lezioni. 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 le problematiche affrontate durante le lezioni. La lode viene assegnata a seguito di valutazione del docente particolarmente positiva.

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
--------	-------------



Testi in inglese

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

Course Content	During the course, some concepts of ecological transition and food, with respect to environmental taxation and circular economy, will be explored with specific reference to EU and domestic law. In particular, it will be studied how economic growth, with specific reference to the food sector, can be compatible with the fight against climate change, preserving the environment as much as possible, as a legal value, also for the benefit of future generations. It will be discussed which instruments, in the field of
----------------	---

taxation, allow this balancing and how it is possible to converge, in a balanced way, sustainable economic growth and environmental protection, in the light of the right to health.

Reference Books

Teaching materials (slides, articles and sentences) will be uploaded by the Professor onto the Elly platform. Non-attending students may also use the material made available by the Professor. Included in this material are the A. Comelli's publications: Environmental Taxation from a European Union perspective, After the Covid-19 Crisis, in S.E. Weishaar, J. Milne, M. Skou Andersen, H. Ashiabor (edited by), Green Deals in the Making, Cheltenham (UK), 2022, pages 2-13; Is Tax Law an Effective Tool to Improve Ecological Transition?, in A. Comelli, M. Allena (edited by), Ecological Transition and Environmental Taxation, Giuffr , 2023, pages IX-XIV.

Learning Goals

The course aims to provide a general understanding of the main tax issues related to the relationship between the ecological transition, the food sector and environmental taxation. At the end of the course, students will achieve the following learning objectives: - Have a basic knowledge of legal instruments to fight climate change, with respect to the food sector. - Acquire a broad understanding of the main issues characterising the relationship between the ecological transition and the food sector. - Acquire a broad ability to understand the ways in which environmental taxation can be a useful tool in fighting climate change. - Be able to use the acquired knowledge to address concrete cases. - Be able to read and interpret the topics covered with a critical sense. - Acquire the ability to discuss with clear and correct words and demonstrate a good mastery of the technical-legal language related to the matter under consideration.

Entry Requirements

None.

Teaching Method

The course makes use of face-to-face teaching methods, without, however, neglecting the role of active and innovative teaching methods. Face-to-face teaching is aimed at providing basic theoretical knowledge and consists of lectures also supported by slides, which will be made available to students on the Elly platform at the end of each lecture. Active and innovative teaching is aimed at developing skills for understanding and managing specific problems, through the application of basic theoretical knowledge to practical cases. Particular emphasis will be placed on the discussions of case-law and collective reflection on topical issues (debate). Also in the context of active teaching, students will be urged to present to the class topics that have already been the subject of previous lessons, so that they can test their communication skills, synthesis and correct use of legal language (flipped classroom). There will also be opportunities for in-depth study through working groups on more critical topics relating to the food sector (problem-based learning).

Detailed Description of Assessment Method

The assessment of the achievement of the course objectives involves an oral exam. By means of three questions concerning the course content, it will be ascertained whether the student has achieved the objective of knowledge and understanding of the discipline of the various topics addressed during the lectures. Attending students will also be examined on the basis of their contribution to the classroom debate, their ability to study independently and develop critical evaluations on a specific topic, and their ability to present the issues addressed during the lectures. Honours are awarded following a particularly positive examination by the Professor.

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
---------------	--------------------

Testi del Syllabus

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

Docente **FORMICI GIULIA, 6 CFU**

Anno offerta: **2025/2026**

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

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

Anno regolamento: **2025**

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 corso 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 di policies e soluzioni regolatorie in materia di sicurezza alimentare (food security) e di promozione di sistemi alimentari sostenibili. In questo contesto, attraverso un'analisi comparata di diversi ordinamenti (Stati membri dell'UE e Paesi extra-UE), durante il corso verranno analizzati: - i concetti di food sustainability, food sovereignty e food security e le difficoltà definitorie. - il diritto al cibo in ottica comparata. - il quadro normativo e le policies che garantiscono la sicurezza e la sostenibilità alimentare con riguardo a: promozione di scelte di consumo sostenibili; lotta allo spreco alimentare (food loss e food waste); lotta al junk food e promozione di diete salutari. - il quadro normativo e le policies che regolano l'innovazione e il progresso tecnologico e scientifico nel settore agroalimentare (Internet of Things, agricoltura 4.0, protezione dei dati, proprietà dei dati, Novel Foods). - nozioni introduttive sulla food law e sui principi del diritto alimentare negli USA (con particolare riguardo ai profili relativi a: food safety, principio di precauzione, ruolo delle autorità indipendenti, principali istituzioni statali/federali, principali fonti normative, policies in materia di food security). - nozioni introduttive con riferimento a specifiche policies e/o soluzioni normative riguardanti la sicurezza e la sostenibilità alimentare in diversi ordinamenti.

Testi di riferimento

Il materiale di riferimento sarà indicato sulla piattaforma Elly con cadenza settimanale, tanto per studenti frequentanti, quanto per studenti non frequentanti. In particolare, verranno messe a disposizione slides, papers e report 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 durante il corso.

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 garantire la sicurezza e la sostenibilità alimentare, assicurando 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 A, nonché dei corsi di insegnamento "Food Law and Agriculture EU Policy" and "EU Law for Food Safety, Sustainability and Climate Change", che forniscono utili basi per una migliore comprensione della comparazione svolta nel presente corso.

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 in aula: agli studenti verrà richiesto di leggere in anticipo e/o autonomamente i materiali forniti, al fine di promuovere il dibattito durante la lezione, svolgendo attività interattive mediante piattaforme specifiche (per es. Wooclap) che consentono un coinvolgimento efficace mediante la predisposizione di test di apprendimento e l'elaborazione di tabelle di raffronto. - Lavori di gruppo. - Presentazione in classe; - Produzione di brevi report e policy papers sulle soluzioni legislative o sulle 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 orale (voto in trentesimi). Per gli studenti frequentanti (che avranno cioè partecipato ad almeno il 70% delle lezioni e che avranno svolto le attività di didattica innovativa e interattiva nonché i lavori di gruppo proposti), il voto finale del modulo sarà determinato tenendo conto delle attività svolte durante il corso. Istruzioni dettagliate saranno fornite in aula. Gli studenti saranno valutati mediante 3 domande finalizzate a verificare la 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, nonché la capacità di sviluppare autonomamente un pensiero critico e riflessioni personali, anche mediante l'applicazione corretta del metodo comparato. Le domande attesteranno inoltre la proprietà di linguaggio tecnico. 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 per lo sviluppo sostenibile

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

Testi in inglese

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

Course Content	<p>The course 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). The course will then specifically provide, looking at different legal systems, an analysis of the main legal challenges concerning: 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. In this context, the course will focus, through a comparative analysis concerning different legal systems (EU Countries and extra-EU Countries) on: - the concepts of food sustainability, food sovereignty and food security and the challenges surrounding their legal definitions; - the right to food and food security in a comparative perspective; - the legislative framework and policies guaranteeing food security and food sustainability with regards to: the promotion of sustainable consumption choices; the fight against food loss and food waste; the fight against “junk food” and the promotion of healthy diets; - the legislative framework and policies governing innovation and technological and scientific progress in the agri-food sector (i.e. Internet of Things, Agriculture 4.0, data protection, Novel Foods). - Basics of USA food law, with a particular focus on food safety, the precautionary principle, the role of independent authorities, the main federal institutions, the fundamental legislative provisions, the food security policies). - Basics or introductory remarks on specific topics linked to food security and food sustainability in other legal systems.</p>
-----------------------	--

Reference Books	<p>The reference material will be provided, on a weekly basis, on the Elly platform for both attending and non-attending students. In particular, slides, papers and reports will be indicated to students as compulsory reading, necessary to take the final exam. Further material attending students should read before interactive lessons or group works will be uploaded during the course.</p>
------------------------	---

Learning Goals	<p>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</p>
-----------------------	--

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 of the overall course, 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: - In-class discussion on a specific topic: students are required to read in advance and autonomously (pre-class work) the provided materials, in order to promote a fruitful debate during the lesson. Interactive teaching methods will also be employed, using for example specific platforms such as Wooclap, in order to promote an efficient involvement through tests, quiz, schemes, synoptic table and comparison tables. - Group work on a given topic. - Produce a brief report and/or a policy paper on a given regulatory challenge or issue as well as on legislative solutions or policies adopted in different legal systems; - Classroom presentation; - Discussion on different reports/policy papers by employing a comparative method aimed at assessing best practices and efficient solutions.

Detailed Description of Assessment Method

Oral exam (final grade on a 30-point scale). For attending-students (those who have attended at least 70% of the lectures and who have actively participated to in-class and group activities), the Module final grade will be determined by also considering the activities developed throughout the course. Detailed instructions will be provided in class. Students will be assessed through three questions aimed at verifying their knowledge of the topics covered during the course, as well as their understanding of the theoretical foundations of the comparative method. The assessment provided through the questions will also evaluate the students' ability to analyze and discuss case studies, and to independently develop critical thinking and personal reflections, including through the correct application of the comparative method. Furthermore, the questions will assess the appropriate use of technical terminology. Attending-students will also be assessed on their contribution to class debate, on their ability to autonomously study and develop critical evaluations on a specific topic as well as on their capability to present the results of their research.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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

Testi del Syllabus

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

Docenti **ERRIGO MARIA CHIARA, 1 CFU**
VAN DER MEULEN BERNHARD MARTIJN JULIAAN, 5
CFU

Anno offerta: **2025/2026**

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

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

Anno regolamento: **2025**

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 "Principles of Food Law", si propone di studiare la struttura, gli elementi chiave e i valori fondanti del diritto alimentare. Il corso prende in considerazione la situazione attuale, il passato e il futuro della food law utilizzando una prospettiva dinamica, prevalentemente europea ma anche globale; ciò prendendo avvio dal presupposto secondo cui il diritto alimentare si è sviluppato sulla base dei diritti umani, degli interessi dei consumatori e del funzionamento del mercato. In particolare, il corso mira a fornire le basi strutturali del diritto alimentare, concentrandosi su come tale diritto intenda realizzare i suoi valori fondanti, tra i quali lo stato di diritto (rule of law), la tutela del diritto al cibo e la protezione dalla fame, la tutela della vita e della salute umana dai rischi alimentari, il libero scambio e l'emancipazione del consumatore. Il corso mira inoltre ad investigare come il diritto alimentare si prepari a rispondere alle sfide del futuro. A tal fine, verranno analizzati i principi e gli approcci del diritto alimentare dell'UE, così come espressi nel Regolamento (CE) 178/2002, comunemente noto come General Food Law.

Testi di riferimento

Capitoli selezionati, come indicato sulla piattaforma Elly, tratti dal volume: B.M.J. van der Meulen, B.F. Wernaart (eds), EU Food Law Handbook, Brill - Wageningen Academic Publishers, 2020. Ulteriore materiale di riferimento sarà fornito sulla piattaforma Elly. In particolare, verranno indicati durante il corso articoli e casi giurisprudenziali da intendersi quali letture obbligatorie, necessarie per sostenere l'esame

finale. Durante il corso saranno inoltre resi disponibili sulla piattaforma Elly materiali consigliati, non obbligatori.

Obiettivi formativi	Il corso si propone di fornire agli studenti competenze pratiche per individuare e utilizzare le fonti principali del diritto alimentare, nonché conoscenze specialistiche sui valori che guidano lo sviluppo della food law a livello europeo e globale. Obiettivo del corso è altresì quello di sviluppare la capacità di pensiero critico degli studenti rispetto alle tematiche e problematiche affrontate, oltre alla capacità di applicare le conoscenze acquisite a casi concreti.
Prerequisiti	Nessuno
Metodi didattici	Il corso si svolgerà mediante lezioni frontali e seminari, nonché mediante attività didattiche interattive, dando spazio allo sviluppo di competenze pratiche e al dibattito, coinvolgendo gli studenti al fine di assicurare lo sviluppo del pensiero critico. Pertanto, gli studenti sono invitati a partecipare attivamente alle diverse attività didattiche offerte durante il corso, quali: - Seminari; - Discussione di casi studio specifici: agli studenti sarà richiesto di leggere anticipatamente e in autonomia i materiali forniti prima della lezione, al fine di favorire il dibattito in aula; - Lavori di gruppo incentrati sull'approfondimento di tematiche di rilievo.
Modalità di verifica dell'apprendimento	L'esame consisterà in una prova scritta basata su domande aperte. Per gli studenti frequentanti, la valutazione finale del Modulo terrà conto anche delle attività svolte durante il corso (in particolare, della partecipazione agli esercizi e alle attività interattive). Istruzioni dettagliate saranno fornite durante le lezioni. La valutazione degli studenti si baserà sulla conoscenza degli argomenti trattati nel corso e dei concetti teorici di base discussi. Saranno inoltre valutate la capacità di analizzare e discutere casi studio e giurisprudenza, nonché l'attitudine al pensiero autonomo e alle considerazioni critiche. Per gli studenti frequentanti, la valutazione terrà conto anche della partecipazione al dibattito in aula, della capacità di studio autonomo e di sviluppo di valutazioni critiche su un tema specifico.
Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	SDG N. 2 - Zero Hunger

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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



Testi in inglese

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

Course Content	Module A, titled "Principles of Food Law", aims to study the structure, key elements and constituting values of food law. It takes account of the present situation, the past and future from a dynamic, mostly European but also global perspective. Food law has been built on the basis of human rights, consumer interests and trade. Particularly, the course will provide a structured approach to food law. How does it aim to realise its constituting values such as the rule of law, protection from hunger, the protection of human life and health from food borne hazards, free trade and consumer empowerment? How does it respond to the challenges of the future? It will analyse the principles and approaches of EU food law as expressed in Regulation (EC) 178/2002, popularly known as the General Food Law.
-----------------------	---

Reference Books	Selected chapters as indicated in the ELLY platform from B.M.J. van der Meulen, B.F. Wernaart (eds), EU Food Law Handbook, Brill - Wageningen Academic Publishers, 2020. Further 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 specialised 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.
Entry Requirements	None
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 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.
	SDG N. 2 - Zero Hunger

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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

Testi del Syllabus

Resp. Did.	SOGARI GIOVANNI	Matricola: 012922
Docente	SOGARI GIOVANNI, 6 CFU	
Anno offerta:	2025/2026	
Insegnamento:	1008042 - CONSUMER BEHAVIOUR	
Corso di studio:	5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION	
Anno regolamento:	2024	
CFU:	6	
Settore:	AGR/01	
Tipo Attività:	C - Affine/Integrativa	
Anno corso:	2	
Periodo:	Primo Semestre	
Sede:	PARMA	

Testi in italiano

Lingua insegnamento	INGLESE
Contenuti	Il corso si focalizza su elementi teorici di analisi del comportamento del consumatore, e sull'applicazione di tali teorie a casi concreti. Verranno spiegati metodi per la raccolta e l'analisi dei dati. Si presterà inoltre attenzione al legame tra queste fasi e il quadro teorico di riferimento.
Testi di riferimento	Presentazioni del docente e altro materiale (esempio capitoli di libro e articoli scientifici) fornito in formato elettronico attraverso la piattaforma Elly.
Obiettivi formativi	<p>Al termine del corso, ci si attende che lo studente sia in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none">(1) conoscere e comprendere i principali concetti delle scienze sociali e comportamentali applicati allo studio del consumatore;(2) saper valutare e criticare casi di studio (esempio articoli scientifici) che investigano le scelte alimentari del consumatore;(3) essere in grado di svolgere una rassegna bibliografica utilizzando diverse fonti disponibili;(4) saper progettare una ricerca empirica applicando le fasi di ricerca al fine di individuare le leve principali alla base delle scelte dei consumatori, ad un contesto definito;(5) saper costruire uno strumento per la rilevazione dei dati nel contesto di interviste qualitative e indagini quantitative (questionario, scaletta per focus group, etc.), pertinente alle ipotesi di ricerca;

(6) sapere comunicare in modo scritto e/o orale i principi e le procedure di base per sviluppare e condurre una ricerca sui consumatori.

Prerequisiti

Il corso non ha propedeuticità formali.

Metodi didattici

Il corso alterna lezioni frontali sui concetti teorici a una didattica innovativa, che include la presentazione di casi di studio, webinar con testimonianze aziendali e attività progettuali. Metodi didattici: • Lezioni frontali; • Esercitazioni; • Lettura critica e presentazione di casi di studio (articoli scientifici) proposti dal docente. Il corso alterna le lezioni frontali sui concetti teorici con presentazioni e discussioni di casi studio. Saranno proposti anche webinar con testimonianze aziendali/esperti di ricerca sul consumatore. Gli studenti lavoreranno individualmente e / o in gruppi su diverse attività, inclusa un'attività progettuale (project work) che verrà sviluppata durante l'intero corso sotto la supervisione del docente. Il lavoro del progetto sarà presentato e discusso alla fine del corso, e si ispira al principio generale del "learning by doing". I materiali didattici (presentazioni, capitoli di libro) verranno caricati sulla pagina Elly a fine di ogni lezione.

Altre informazioni

Per promuovere la partecipazione attiva al corso, verranno proposte diverse attività sia individuali che a piccolo gruppo, attraverso l'utilizzo delle risorse presenti in Elly, quali i Forum di discussione e i Diari di bordo.

Modalità di verifica dell'apprendimento

La valutazione degli apprendimenti potrà essere scelta tra due modalità: 1) Per coloro che frequentano le lezioni verrà data la possibilità di presentare un project-work sui consumatori e le loro scelte alimentari (maggiori dettagli durante il corso). In seguito, verrà fatta qualche domanda di chiarimento. 2) Per coloro che non frequentano e non sono intenzionati a fare il project-work, la valutazione degli apprendimenti verrà effettuata attraverso una prova orale della durata di circa 30 minuti sull'intero programma del corso. - La Lode è assegnata a quegli studenti che rispettano pienamente i requisiti. Inoltre, devono dimostrare una conoscenza sistematica dell'argomento, un'eccellente capacità di applicare le conoscenze acquisite, l'autonomia di giudizio e un'attenzione particolare nella preparazione del project work.

Programma esteso

- Ripasso di concetti base di marketing, Orientamento al mercato;
- Ambiente e Segmentazione del mercato;
- I bisogni e le motivazioni;
- Le innovazioni di prodotto e il ruolo dei consumatori
- La catena mezzi-fini;
- Il sistema informativo di marketing e intro alle ricerche di marketing;
- Ricerca bibliografica;
- Principali metodi e tecniche della ricerca qualitativa (sviluppo questionario, campionamento, analisi e interpretazione dati);
- Principali metodi e tecniche della ricerca quantitativa (formato delle domande, variabili, campionamento, scale di misura, analisi risultati);
- Intro valutazione sensoriale con metodi applicabili con i consumatori.

Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

Salute e benessere Istruzione di qualità Consumo e produzioni responsabili

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice

Descrizione



Testi in inglese

Teaching Language	English
Course Content	The course focuses on fundamental theoretical analysis of consumer behavior, and the application of these theories to real case studies. Methods for the collection and analysis of data will be explained. The course will also pay attention to the link between these phases and the background theoretical framework.
Reference Books	Presentations from the instructor and other materials (e.g., book chapters and scientific articles) will be provided through the Elly website.
Learning Goals	<p>At the end of the course, the student must:</p> <p>(1) have acquired the main knowledge and skills on the concepts of social and behavioral sciences applied to consumer study;</p> <p>(2) being able to evaluate and debate case studies (e.g. scientific articles) that focus on consumer's food choices;</p> <p>(3) being able to conduct a bibliographic review using different available sources;</p> <p>(4) have acquired the basic principles and procedures to develop, conduct and analyze / interpret, independently, qualitative interviews and quantitative surveys in order to identify the main determinants of consumer choices;</p> <p>5) knowing how to develop a tool for data collection in the context of qualitative interviews and quantitative surveys (questionnaire, outline for focus groups, etc.), relevant to the research hypotheses;</p> <p>(6) know how to communicate in writing and / or orally the basic principles and procedures for developing and conducting consumer research.</p>
Entry Requirements	Propaedeutic courses are not formally required.
Teaching Method	The course alternates traditional lectures on theoretical concepts with innovative teaching methods, including the presentation of case studies, webinars featuring industry testimonials, and project-based activities. Teaching methods: • Frontal lessons; • Classroom exercises; • Study and presentation in class of cases (scientific articles) suggested by the instructor. The course alternates a set of lectures covering theoretical concepts to in-class presentations and discussions of case studies. Webinars with company testimonials / consumer research experts will also be scheduled. Students will work individually and/or in groups on different assignments, including a project work that they will have to develop along the whole course duration under the supervision of the instructor. The project work will be presented and discussed at the end of the course, and it is based on the general concept of learning by doing. The teaching materials (presentations, book chapters) will be uploaded to the Elly page at the end of each lesson.
Other	To promote active participation in the course, various individual and small group activities will be proposed, through the use of the resources available in Elly, such as discussion forums and logbooks.
Detailed Description of Assessment Method	The assessment of learning will be given a choice between two modalities: 1) For those attending the classes will be given the opportunity to present a project-work on consumers and their food choices (more details during the course). Afterward, some clarification questions will be asked. 2) For those who do not attend and are not planning to do the project-work, the assessment of learning will be done

through an oral test lasting about 30 minutes on the entire course program. - The honors are awarded to those students who fully comply with the requirements. In addition, they have to demonstrate a systematic knowledge of the topic, an excellent ability to apply the acquired knowledge, autonomy of judgment, as well as particular care in the preparation of the project work.

Extended Program

- A Brief overview of the foundations of marketing; Market-oriented
- Environment and market segmentation;
- Needs and motivations;
- Product innovations and consumers' role
- Means-end chains;
- The marketing information systems and intro to marketing research;
- Bibliography research
- Principal methods and techniques of qualitative research (survey development, sampling, analysis and data interpretation);
- Principal methods and techniques of quantitative research (survey format, dependent and independent variables, sampling, measures, analysis and data interpretation);
- Intro to sensory evaluation applied to consumer research.

Good Health and well-being Quality Education Responsible Consumption and Production

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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

Testi del Syllabus

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

Docente **BOLDRINI FEDERICA, 6 CFU**

Anno offerta: **2025/2026**

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

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

Anno regolamento: **2025**

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)

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. La preparazione dell'esame finale sarà facilitata organizzando due lezioni extra (una dopo le prime 8 lezioni e una dopo la fine del corso) in cui saranno specificamente discussi collettivamente gli argomenti d'esame. A questa lezione sono invitati a partecipare in presenza tutti gli studenti, anche quelli impossibilitati a frequentare in presenza nel corso dell'anno.

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. Gli studenti lavoratori intenzionati a seguire il corso ma impossibilitati a partecipare in presenza e gli studenti Erasmus sono invitati a contattare la docente all'inizio del corso all'indirizzo federica.boldrini@unipr.it

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. Per gli studenti frequentanti, dopo le prime 8 lezioni è prevista la possibilità di sostenere un pre-esame scritto. Anche il presame scritto verterà su tre domande relative specifici argomenti trattati a lezione, la risposta a ciascuna delle quali verrà valutata da 0 a 10 sulla base degli stessi criteri previsti per l'esame orale

Programma esteso

Lez. 1. Dall'alimentazione dei primi gruppi umani alla Rivoluzione neolitica
Lez. 2. Il cibo nelle civiltà antiche: Mesopotamia, Egitto, Cina
Lez. 3. Il cibo e la tradizione culturale dell'India
Lez. 4. Il sistema della kasherut e il cibo nella tradizione ebraica
Lez. 5. Il cibo nella civiltà greca
Lez. 6. La cultura alimentare in Etruria e a Roma
Lez. 7. Cibo e Cristianesimo in età antica
Lez. 8. La cultura alimentare nel passaggio tra tarda antichità e alto medioevo
Lez. 9. I precetti alimentari nella tradizione islamica
Lez. 10. Cambiamenti nel cibo e nella cultura durante l'alto medioevo 1
Lez. 11. Cambiamenti nel cibo e nella cultura durante l'alto medioevo 2
Lez. 12. Cibo e cultura nel Basso Medioevo 1
Lez. 13. Cibo e cultura nel Basso Medioevo 2
Lez. 14. Cibo e cultura nel Basso Medioevo 3
Lez. 15. Cambiamenti culturali e alimentari durante il Rinascimento
Lez. 16. L'impatto alimentare della scoperta dell'Età delle

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. 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. 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. 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. 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). 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 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.</p>
-----------------------	--

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. To help candidates to prepare for the exam, two extra lessons will be organized (one after the first 8 lessons and one after the end of the course). In them the topics on which the examination will focus will be specifically discussed, collectively. All students, including those unable to attend in person during the year, are invited to attend this lecture.
Other	All lessons will be video-recorded and shared via Elly, to allow usually attending students who missed some lessons to catch up. Working students wishing to follow the lessons but unable to attend in person and Erasmus students are invited to contact prof. Boldrini at the beginning of the course at federica.boldrini@unipr.it
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. For attending students, a written pre-examination will take place after the first 8 lectures. The written pre-examination will also consist of three questions relating to specific topics covered in class, the answer to each of which will be graded from 0 to 10 on the basis of the same criteria as for the oral examination
Extended Program	Lesson 1. From the diet of early human groups to the Neolithic Revolution Lesson 2. Food in ancient civilisations: Mesopotamia, Egypt Lesson 3. Food and the cultural tradition of India Lesson 4. The kasherut system and food in the Jewish tradition Lesson 5. Food in the Greek civilisation Lesson 6. Food culture in Etruria and Rome Lesson 7. Food and Christianity in the Antiquity Lesson 8. Food Culture in the Transition between Late Antiquity and the Early Middle Ages Lesson 9. Dietary precepts in the Islamic tradition Lesson 10. Changes in food and culture during the early Middle Ages 1 Lesson 11. Changes in food and culture during the early Middle Ages 2 Lesson 12. Food and Culture in the Late Middle Ages 1 Lesson 13. Food and Culture in the Late Middle Ages 2 Lesson 14. Food and Culture in the Late Middle Ages 3 Lesson 15. Cultural and Dietary Changes during the Renaissance Lesson 16. The dietary impact of the Age of Discovery 1 Lesson 17. The dietary impact of the Age of Discovery 2 Lesson 18. Food, law and culture between the 18th and 20th centuries

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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

Testi del Syllabus

Resp. Did. **CATTANI LUCA** **Matricola: 047362**

Docente **CATTANI LUCA, 6 CFU**

Anno offerta: **2025/2026**

Insegnamento: **1012162 - ECONOMICS OF INNOVATION AND SUSTAINABILITY**

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

Anno regolamento: **2025**

CFU: **6**

Settore: **SECS-P/06**

Tipo Attività: **C - Affine/Integrativa**

Anno corso: **1**

Periodo: **Secondo Semestre**

Sede: **PARMA**



Testi in italiano

Lingua insegnamento	INGLESE
Contenuti	Questo corso interdisciplinare esamina l'economia dell'innovazione, approfondendo ulteriormente le questioni dello sviluppo sostenibile e delle politiche ambientali. Esplora come l'innovazione influenzi i risultati economici e ambientali, come possa essere misurata e come le politiche possano supportare il cambiamento tecnologico e la transizione industriale sostenibile.
Testi di riferimento	G.M. Peter Swann (2009) The Economics of Innovation: An Introduction, Edward Elgar. Materiali aggiuntivi verranno condivisi durante il corso.
Obiettivi formativi	Gli studenti: Comprenderanno i concetti chiave dell'economia dell'innovazione e dell'economia ambientale; Analizzeranno la relazione tra innovazione, produttività e sostenibilità; Valuteranno strumenti e indicatori per misurare l'innovazione; Valuteranno l'efficacia degli strumenti di politica ambientale nello stimolare l'innovazione; Esploreranno il ruolo dei cluster, dei sistemi nazionali di innovazione e della path dependence nel plasmare l'(eco-)innovazione.
Prerequisiti	Sebbene il corso non richieda conoscenze preliminari o prerequisiti, si segnala che lo studio dell'economia comporta l'uso di strumenti analitici minimi (ad esempio, lettura di grafici e comprensione di equazioni semplici).
Metodi didattici	I metodi didattici includono lezioni, presentazioni PPT, letture, dibattiti, seminari ed esercizi, utilizzando anche gli strumenti disponibili sulla piattaforma online. Lezioni: Fondamenti teorici ed evidenze empiriche. Workshop (da definire): Analisi dei dati (ad esempio, utilizzando banche dati sui brevetti o scoreboards dell'innovazione). Seminari (da definire):

Discussioni guidate dagli studenti su casi di studio e letture.

Altre informazioni	Eventuali modifiche o aggiunte al programma verranno indicate durante le lezioni.
Modalità di verifica dell'apprendimento	La valutazione finale consiste in domande a scelta multipla e due domande aperte. Gli studenti verranno valutati sulla loro capacità di comprendere gli argomenti trattati in classe e illustrati nei testi di riferimento e nelle letture aggiuntive accessibili attraverso la piattaforma online.
Programma esteso	Introduzione: Innovazione, Sostenibilità e Green Economy; L'Economia dell'Innovazione: Definizioni, Tipologie e Determinanti; Misurare l'Innovazione: Indicatori, R&S e Dati sui Brevetti (Manuale di Oslo OCSE); Cluster, Sistemi di Innovazione e Sviluppo Regionale; Fallimenti di Mercato, Esternalità e Ambiente; Strumenti di Politica Ambientale e Cambiamento Tecnologico; L'Ipotesi di Porter: La Regolamentazione Può Stimolare l'Innovazione?
Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Il corso si allinea con gli obiettivi: 4 (Istruzione di qualità), 9 (Industria, Innovazione e Infrastrutture), 13(Agire per il Clima).

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
4	Istruzione di qualità
9	Industria, innovazione e infrastrutture
13	Agire per il clima



Testi in inglese

Teaching Language	English
Course Content	This interdisciplinary module examines the economics of innovation, further approaching the issues of sustainable development and environmental policy. It explores how innovation shapes economic and environmental outcomes, how it can be measured, and how policies can support technological change and sustainable industrial transformation.
Reference Books	G.M. Peter Swann (2009) The Economics of Innovation: An Introduction, Edward Elgar. Additional reading materials will be shared throughout the course.
Learning Goals	Students will: Understand key concepts in innovation economics and environmental economics; Analyze the relationship between innovation, productivity, and sustainability; Assess tools and indicators for measuring innovation; Evaluate the effectiveness of environmental policy instruments in stimulating innovation; Explore the role of clusters, national innovation systems, and path dependency in shaping (eco)innovation.
Entry Requirements	Although the course does not require preliminary knowledge or prerequisites, it is noted that the study of economics involves the use of minimal analytical tools (e.g., reading graphs and understanding simple equations).

Teaching Method	Teaching methods include lectures, PPT presentations, readings, debates, seminars and exercises, also using the tools available on the online platform. Lectures: Theoretical foundations and empirical evidence. Workshops (TBD): Data analysis (e.g., using patent databases or innovation scoreboards). Seminars (TBD): Student-led discussions on case studies and readings.
Other	Any changes or additions to the program will be indicated in class.
Detailed Description of Assessment Method	The final evaluation consists of multiple-choice questions and two open-ended questions. Students will be evaluated on their ability to understand the topics covered in class and illustrated in the reference texts and the additional readings accessible through the online platform.
Extended Program	Introduction: Innovation, Sustainability, and the Green Economy; The Economics of Innovation: Definitions, Types, and Drivers; Measuring Innovation: Indicators, R&D, and Patent Data (OECD Oslo Manual); Clusters, Innovation Systems, and Regional Development; Market Failures, Externalities, and the Environment; Environmental Policy Instruments and Technological Change; The Porter Hypothesis: Can Regulation Stimulate Innovation?
	The course aligns with goals: 4 (Quality education), 9 (Industry, Innovation, Technology and Infrastructure), 13 (Climate Action).

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
4	Quality education
9	Industries, innovation and infrastructure
13	Climate action

Testi del Syllabus

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

Docente **ROSANO' ALESSANDRO, 6 CFU**

Anno offerta: **2025/2026**

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

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

Anno regolamento: **2025**

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, per poi prendere in considerazione le questioni relative alla tutela dell'ambiente e alla lotta al 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 della Corte di giustizia e della Corte europea dei diritti dell'uomo

Testi di riferimento

S. Kingston, V. Heyvaert, A. Čavoški, European Environmental Law, Cambridge University Press, 2017 (capitoli: 1, 2, 3, 5, 6, 8) E F. Albisinni, L. Costato, T. Georgopoulos (eds), European and Global Food Law, III ed., Wolters Kluwer, 2025 (capitoli: I, II, XXIII, XXIV, XXV, XXVIII, XXIX, XXXI, XLV, XLVI) Ulteriori materiali didattici (ad esempio, atti legislativi, sentenze e altri documenti) saranno caricati su Elly su base settimanale.

Obiettivi formativi	Capacità di comprensione specialistica delle molteplici dinamiche giuridiche che caratterizzano l'alimentazione, il cambiamento climatico e la sostenibilità. Capacità di pensiero critico e di 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. Autonomia di giudizio.
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	Esame scritto della durata di un'ora e mezza, consistente in tre domande a risposta aperta. Voto in trentesimi.
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	<p>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 and then focuses on issues concerning environmental protection and the fight against 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 and the European Court of Human Rights'</p>
-----------------------	---

case law.

Reference Books

S. Kingston, V. Heyvaert, A. Čavoški, *European Environmental Law*, 2017, Cambridge University Press (Chapters: 1, 2, 3, 5, 6, 8) AND F. Albisinni, L. Costato, T. Georgopoulos (eds), *European and Global Food Law*, III ed., Wolters Kluwer, 2025 (chapters:I, II, XXIII, XXIV, XXV, XXVIII, XXIX, XXXI, XLV, XLVI) Additional reading materials (e.g., legislative acts, judgements and other documents) will be uploaded on Elly on a weekly basis.

Learning Goals

Specialized understanding of the multiple legal dynamics involved in food, climate change and sustainability. Critical thinking and legal argumentation skills to assess whether the most recent EU actions are appropriate to promote food sustainability in an integrated dimension that also takes into account the need to combat climate change. Autonomy of judgment.

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

One-and-a-half-hour written exam consisting of three open-ended questions. Grades are out of 30.

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.	INGLESE MARCO	Matricola: 026111
Docenti	INGLESE MARCO, 3 CFU WIRTH DAVID ALLAN, 3 CFU	
Anno offerta:	2025/2026	
Insegnamento:	1012197 - FOOD ADVERTISING AND LABELLING REGULATION	
Corso di studio:	5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION	
Anno regolamento:	2024	
CFU:	6	
Settore:	IUS/14	
Tipo Attività:	C - Affine/Integrativa	
Anno corso:	2	
Periodo:	Secondo Semestre	
Sede:	PARMA	



Testi in italiano

Lingua insegnamento	INGLESE
Contenuti	<p>Il corso interdisciplinare “Food Advertising and Food Labelling Regulations”, di cui è referente didattico il Prof. Marco Inglese, è diviso in due parti. La parte I, della durata di 18 ore, è tenuta dal Prof. David A. Wirth (Boston College, US). Essa si occuperà, nello specifico, di quattro distinte tematiche: (1) le Nazioni Unite (principalmente la FAO e il Codex Alimentarius); (2) le norme commerciali globali (l’Organizzazione Mondiale del Commercio, principalmente la giurisprudenza nell’ambito dell’Accordo sugli ostacoli tecnici al commercio); (3) gli standard privati volontari (principalmente l’Organizzazione Internazionale per la Standardizzazione (ISO)); e (4) il Food Safety Modernization Act degli Stati Uniti, importante punto di confronto, in particolare, per la definizione degli standard per un importante partner commerciale dell’UE. La parte II, anch’essa della durata di 18 ore, è tenuta dal Prof. Marco Inglese. Essa presenterà i diversi atti legislativi - insieme alla loro applicazione e interpretazione - adottati dall’Unione europea per armonizzare le etichettature alimentari. Specifica attenzione è dedicata alle norme relative alla libera circolazione, alla salute, all’ambiente e alla tutela dei consumatori, agli approcci comportamentali orientati alle scelte consapevoli e informate.</p>
Testi di riferimento	<p>Per la parte I del corso: Michael T. Roberts (ed.), Research Handbook on International Food Law, Edward Elgar, 2023 (solo i capitoli comunicati dal docente). Per la parte II del corso: 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.</p>

Obiettivi formativi	Il corso si propone di offrire agli studenti una comprensione specialistica dei principali atti in materia di etichettatura alimentare adottati in due contesti giuridici differenti, ossia, gli Stati Uniti e l'Unione europea, con particolare attenzione, da un lato, a possibili forme di contrasto e di contenzioso e, dall'altro, alle dinamiche multilaterali (e globali) gestite da altre organizzazioni internazionali. In tal modo, ci si attende che gli studenti sviluppino adeguate capacità di pensiero critico e argomentazione giuridica al fine di valutare se le azioni legislative poste in essere tanto dagli Stati Uniti quanto dall'Unione europea siano adatte a proteggere i consumatori, la salute, l'ambiente e, allo stesso tempo, a garantire la libertà di impresa.
Prerequisiti	No
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 suprema degli Stati Uniti o dalla Corte di giustizia dell'Unione europea. In particolare, attraverso la didattica innovativa, vengono presentati e discussi collettivamente casi di studio. Inoltre, è prevista la possibilità di organizzare una simulazione di negoziato multilaterale.
Altre informazioni	Esperti esterni potranno essere invitati per testimoniare le loro competenze, esperienze e attività professionali
Modalità di verifica dell'apprendimento	Studenti frequentanti (frequenza richiesta ad almeno il 75% delle lezioni): esame scritto vertente su entrambe le parti del corso e della durata di un'ora e trenta. In linea con i contenuti del corso e con i metodi didattici, l'esame consiste nella risoluzione di un caso di studio articolato in due sottosezioni, ognuna delle quali sarà valutata da 0 a 15 (totale, quindi, 30). Studenti non frequentanti: esame interamente orale, articolato in due domande sugli argomenti del corso sviluppati nei manuali suggeriti e sui materiali didattici caricati su Elly. Sia in caso di esame scritto, sia in caso di esame orale, oltre alle capacità espositive, di sintesi e pensiero critico, si valuterà anche la padronanza della terminologia tecnica specifica.
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	The interdisciplinary course 'Food Advertising and Food Labelling Regulations', whose Prof. Marco Inglese is responsible for, is divided into two parts. Part I, lasting 18 hours, is held by Prof. David A. Wirth (Boston College, US). Part I will specifically address: (1) global/United Nations (principally FAO and Codex Alimentarius); (2) global trade rules (the WTO until the current disruptions was developing a relatively robust jurisprudence on labelling under the Agreement on Technical Barriers to

Trade); (3) private voluntary standards (principally the International Organization for Standardization (ISO)); and (4) a comparative perspective, particularly by reference to the U.S. Food Safety Modernization Act. Part II, lasting 18 hours, is held by Prof. Marco Inglese. Part II will specifically address the various legislative acts - alongside their application and interpretation - adopted by the European Union to harmonise food labelling. Specific attention is paid to rules related to free movement, health, environment and consumer protection as well as behavioral approaches towards informed choices.

Reference Books

Part I: Michael T. Roberts (ed.), Research Handbook on International Food Law, Edward Elgar, 2023 (only the chapters indicated by the instructor). Part II: H. Schebesta, K. Purnhagen, EU Food Law, 2024, Oxford University Press (only the chapters indicated by the instructor). Additional reading materials (e.g., legal acts, judgments and/or other relevant documents) will be uploaded on Elly on a weekly basis.

Learning Goals

The course aims to provide students with a specialized understanding of the main food labeling acts enacted in two different legal contexts, i.e., the United States and the European Union, with a focus on possible forms of contrast and litigation on the one hand, and multilateral (and global) dynamics operated by other international organizations on the other. Thus, students are expected to develop adequate critical thinking and legal argumentation skills in order to assess whether the legislative actions put in place by both the United States and the European Union are appropriate to protect consumers, health, and the environment while at the same time ensuring freedom to conduct a business.

Entry Requirements

No

Teaching Method

Lectures are devoted to explaining the basics, engaging students in developing critical thinking and legal argumentation skills. Each lesson includes a space devoted to debate, taking stock of the current legislative framework and the interpretation offered by the U.S. Supreme Court or the Court of Justice of the European Union. In particular, through innovative teaching, case studies are presented and discussed collectively. In addition, there is an opportunity to organize a multilateral negotiation simulation.

Other

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

Detailed Description of Assessment Method

Attending students (attendance required at least 75% of the lectures): written exam covering both parts of the course and lasting one hour and thirty minutes. In line with the course content and teaching methods, the exam consists of solving a case study divided into two subsections, each of which will be graded from 0 to 15 (total, therefore, 30). Non-attending students: entirely oral examination, consisting of two questions on the course topics developed in the suggested textbooks and the teaching materials uploaded on Elly. In both written and oral examinations, mastery of specific technical terminology will be assessed in addition to expository, synthesis and critical thinking skills.

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. **CASSIBBA FABIO SALVATORE** **Matricola: 020068**

Anno offerta: **2025/2026**
Insegnamento: **1012168 - FOOD AND CRIMINAL JUSTICE**
Corso di studio: **5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION**
Anno regolamento: **2024**
CFU: **12**
Anno corso: **2**
Periodo: **Annuale**
Sede: **PARMA**



Testi in italiano

Lingua insegnamento Inglese

Contenuti

Il corso affronta i principali aspetti del diritto penale che vengono in rilievo nel settore agroalimentare ed è suddiviso in due parti, secondo la classica partizione tra "parte generale" e "parte speciale".

Nella prima parte, quindi, verranno presi in considerazione i profili della legislazione agroalimentare che incidono sugli istituti generali del diritto penale, con particolare riguardo ai principi costituzionali rilevanti in materia penale. In particolare, l'emersione dell'interesse giuridico rappresentato dal "patrimonio agroalimentare", alla luce dei principi fondamentali di extrema ratio e proporzionalità. Nella stessa prospettiva, ma anche richiamando il principio di colpevolezza, verrà considerata la logica precauzionale che sottende molti aspetti della disciplina agroalimentare. Non saranno trascurati i problemi di accessibilità del diritto e di prevedibilità delle decisioni giudiziarie in un settore caratterizzato da normative extra-penali a vari livelli. In tema di legalità, si considereranno anche le intersezioni tra diritto europeo e diritto penale nazionale, ricordando le importanti e attuali questioni relative ai limiti agli effetti diretti in materia penale. Infine, si affronterà il delicato tema della definizione delle "posizioni di garanzia" da cui può derivare una responsabilità per omissione, considerando il divieto di punire un soggetto quando il reato è stato commesso da un altro.

La seconda parte del corso si concentrerà su alcuni reati specifici del settore agroalimentare. Si tratterà, in particolare, dei reati contro la salute pubblica, dei reati di contraffazione e alterazione, della frode in commercio e dei reati connessi alla tutela del "Made in Italy". L'analisi dei vari casi terrà conto di una caratteristica centrale del diritto punitivo agroalimentare, ovvero la coesistenza di illeciti penali e amministrativi. Infine, particolare attenzione sarà dedicata alla responsabilità penale dell'ente derivante dai reati alimentari (decreto legislativo n. 231/2001). Il corso ambisce altresì a illustrare le peculiarità dei procedimenti penali relativi a reati in ambito agro-alimentare, con particolare riguardo all'esercizio del potere investigativo e alle garanzie difensive.

In chiave introduttiva, il corso analizza i principi costituzionali e sistematici che, in generale, regolano il procedimento penale. Dopodiché, si concentrerà: a) sul tema della prova scientifica (nelle sue molteplici declinazioni), rilevante al fine dell'accertamento di illeciti concernenti la produzione e la commercializzazione di prodotti alimentari adulterati o pericolosi per la salute; b) sui poteri investigativi della Procura europea,

con particolare riguardo alle frodi commesse ai danni dell'Unione Europea in ambito agro-alimentare, e sul ruolo della difesa.

Testi di riferimento	Vedi il Syllabus dei moduli A e B
Obiettivi formativi	L'insegnamento si propone di fornire agli studenti l'acquisizione di strumenti necessari per la conoscenza e la ricerca nel settore del diritto penale alimentare e per analizzare in chiave critica le peculiarità tipiche dei procedimenti penali per reati concernente l'ambito agro-alimentare. Al termine del corso, ci si attende che lo studente sia in grado di inquadrare gli argomenti delle pronunce in materia di diritto penale alimentare, di coglierne le evoluzioni e le eventuali criticità, esprimendosi con un linguaggio giuridico appropriato.
Prerequisiti	Vedi il Syllabus dei moduli A e B
Metodi didattici	L'insegnamento verrà impartito mediante lezioni in presenza e materiali audiovisivi verranno resi disponibili anche online attraverso la piattaforma Elly. Le lezioni saranno strutturate in modo da incoraggiare la partecipazione attiva degli studenti e l'analisi critica del materiale giurisprudenziale rilevante. Verrà favorita la discussione fra il docente e gli studenti, almeno sui temi maggiormente attuali e problematici della materia. Sul versante della didattica innovativa, verranno discussi in aula casi giudiziari (reali o creati ad hoc), propiziando un ruolo attivo degli studenti.
Altre informazioni	Vedi il Syllabus dei moduli A e B
Modalità di verifica dell'apprendimento	La valutazione sommativa finale, con voto in trentesimi, consegue a una prova orale in lingua inglese che prevede almeno tre domande sul programma indicato e sui testi indicati. Le domande mireranno a saggiare la corretta comprensione del programma ed alla verifica dell'apprendimento dei concetti fondamentali della materia. L'esame verifica il raggiungimento da parte dello studente della conoscenza degli aspetti fondamentali della materia, la capacità di affrontare sistematicamente la materia e di argomentare adeguatamente le risposte fornite. La mancata dimostrazione di tali conoscenze minime e di tali capacità minime, sul piano sistematico e argomentativo, implica il mancato superamento dell'esame. Il voto viene comunicato immediatamente, al termine della prova orale. Non sono previste prove intermedie.
Programma esteso	Vedi il Syllabus dei moduli A e B

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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



Testi in inglese

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

Course Content

The course covers the main aspects of criminal law that come to the fore in the agri-food sector and is divided into two parts, according to the classic partition between 'general part' and 'special part'.

In the first part, therefore, the profiles of agri-food legislation affecting the general institutes of criminal law will be considered, with particular regard to the relevant constitutional principles in criminal matters. In particular, the emergence of the legal interest represented by the 'agri-food heritage', in the light of the fundamental principles of *extrema ratio* and proportionality. In the same perspective, but also recalling the principle of culpability, the precautionary logic that underlies many aspects of the agri-food discipline will be considered. The problems of accessibility of law and predictability of judicial decisions in a field characterized by extra-criminal regulations at various levels will not be overlooked. On the subject of legality, the intersections between European law and national criminal law will also be considered, recalling the important and topical issues concerning the limits to the direct effects in criminal matters. Finally, the delicate issue of the definition of the "positions of guarantee" from which a liability by omission may arise will be addressed considering the prohibition on punishing a person where the offence has been committed by another.

The second part of the course will focus on some specific offences in the agri-food sector. It will deal, in particular, with the offences against public health, the offences of counterfeiting and alteration, the fraud in trade and the offences connected to the protection of 'Made in Italy'. The analysis of the various cases will take into account a central feature of punitive agri-food law, namely the coexistence of criminal and administrative offences. Finally, special attention will be devoted to the corporate criminal liability arising from food offences (legislative decree n. 231/2001).

The course aims also to analyze the peculiarities of criminal proceedings related to agri-food crimes, focusing on the public investigative powers and the defensive rights.

As an introduction, the course will analyze the constitutional and systematic principles that, in general, govern criminal proceedings. After that, it will focus on: a) the issue of scientific evidence (in its multiple declinations), relevant to the investigation of offenses concerning the production and marketing of counterfeit or health-threatening food products; b) the investigative powers of the European Public Prosecutor's Office, with particular regard to agri-food fraud committed against the European Union, and the role of the defense.

Reference Books

See module A and B Syllabus

Learning Goals

The course aims to provide students with the necessary tools for knowledge and research in the field of food criminal law and critically analyze the typical peculiarities of criminal prosecutions for agri-food crimes. At the end of the course, the student is expected to be able to frame the arguments of the pronouncements in the field of food criminal law, to grasp their evolutions and possible criticalities, expressing himself/herself in an appropriate legal language. See module A and B Syllabus

Entry Requirements

See module A and B Syllabus

Teaching Method

Teaching will be delivered through face-to-face lectures and audiovisual materials will also be made available online via the Elly platform. Lectures will be structured to encourage active student participation and critical analysis of relevant case law material. It is intended to encourage discussion between the lecturer and students, at least on the most topical and problematic issues of the subject. On the innovative teaching side, judicial cases (real or conceivable) will be discussed in the classroom.

Other	See module A and B Syllabus
Detailed Description of Assessment Method	The final summative assessment, with a mark out of thirty, consists of an oral exam in English that includes at least three questions on the indicated program and the indicated texts. The questions will aim to test the correct understanding of the syllabus and the learning of the fundamental concepts of the subject. The examination tests the student's attainment of knowledge of the fundamental aspects of the subject matter, the ability to deal systematically with the subject matter and to adequately argue the answers given. Failure to demonstrate these minimum knowledge and skills, on the systematic and argumentative level, implies failure to pass the examination. The grade is announced immediately at the end of the oral examination. There are no intermediate exams.
Extended Program	See module A and B Syllabus

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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

Testi del Syllabus

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

Docente **BONAMINI TOMMASO, 6 CFU**

Anno offerta: **2025/2026**

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

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

Anno regolamento: **2025**

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

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. Jan M. Smits, Advanced Introduction to Private Law, 2016, Edward Elgar Publishing, da pagina 1 a pagina 80. Saranno rese disponibili slides (in formato pdf) sulla pagina ELLY relative a tutti gli argomenti riferiti nella sezione "contenuti"; e dovranno essere studiate obbligatoriamente.

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	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: • 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

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. Jan M. Smits, Advanced Introduction to Private Law, 2016, Edward Elgar Publishing, from page 1 to page 80.

Learning Goals

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. The module will allow students to gain knowledge and understanding of: • 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.	BORGHI PAOLO	Matricola: 021117
Anno offerta:	2025/2026	
Insegnamento:	1012171 - FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS	
Corso di studio:	5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION	
Anno regolamento:	2024	
CFU:	6	
Anno corso:	2	
Periodo:	Secondo Semestre	
Sede:	PARMA	



Testi in italiano

Lingua insegnamento	Inglese
Contenuti	<p>Il mondo food è complesso. Le regole alla base del suo funzionamento lo sono altrettanto. Poche persone le padroneggiano, come anche pochi giornalisti. Pertanto, operatori dei media (non necessariamente malintenzionati) possono veicolare news che portano a una distorta percezione di una categoria merceologica o dell'operato di un'azienda. Questo crea potenzialmente guai a cui gruppi industriali devono reagire per non subirne un danno che dall'immagine passa ai conti economici. La casistica è piena di esempi di aziende che hanno dovuto smentire comunicazioni sbagliate sul proprio conto, come anche di categorie merceologiche sulle quali circolano informazioni non corrette. Il corso si propone, in prima istanza, di fornire una ricostruzione sintetica del quadro giuridico concernente l'informazione relativa al cibo (dalle norme sulla presentazione degli alimenti, a quelle sulla pubblicità ingannevole, sui claims e sulle eventuali pratiche commerciali scorrette), i principi e le norme fondamentali applicabili agli operatori dei media, il diritto di informare (e i suoi confini), i diritti degli operatori del settore alimentare. Su queste premesse, tramite la testimonianza dei diretti interessati, giornalisti, industriali, retailers e comunicatori esperti del settore food, il corso intende permettere agli studenti di comprendere come si formi una notizia non corretta e come la si contrasti una volta diffusa.</p>
Testi di riferimento	Vedere il Syllabus del modulo IUS/03 e del modulo SPS/08
Obiettivi formativi	Vedere il Syllabus del modulo IUS/03 e del modulo SPS/08
Metodi didattici	Vedere il Syllabus del modulo IUS/03 e del modulo SPS/08
Modalità di verifica dell'apprendimento	Vedere il Syllabus del modulo IUS/03 e del modulo SPS/08

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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



Testi in inglese

Teaching Language	English
Course Content	<p>The food industry operates within a particularly intricate framework—both in terms of its internal dynamics and the regulatory systems that govern it. These legal and operational complexities are often poorly understood, not only by the general public but also by many media professionals. As a result, journalistic coverage may inadvertently convey misleading or inaccurate information, contributing to distorted perceptions of specific product categories or corporate practices. Such distortions can have tangible consequences, ranging from reputational harm to significant financial impact. This course explores the legal, communicative, and reputational implications of misinformation in the food sector. At first, the legal framework concerning food information will be dealt with, by explaining the basic rules on food presentation, misleading information, advertising, claims; the basic rules on unfair information practices; the legal provisions and general principles applicable to media operators, the right to inform and its boundaries, the rights of the food business operators. On these premises, through the perspectives of journalists, corporate executives, retailers, and communication specialists, students will examine how false or misleading narratives take shape and what legal and strategic tools are available to address them. Particular attention will be paid to the role of defamation, the limits of press freedom, and corporate responses within the framework of reputational risk management.</p>
Reference Books	See Syllabus of both IUS/03 and SPS/08 modules
Learning Goals	See Syllabus of both IUS/03 and SPS/08 modules
Teaching Method	See Syllabus of both IUS/03 and SPS/08 modules
Detailed Description of Assessment Method	See Syllabus of both IUS/03 and SPS/08 modules

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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

Testi del Syllabus

Resp. Did.	BORGHI PAOLO	Matricola: 021117
Docente	BORGHI PAOLO, 4 CFU	
Anno offerta:	2025/2026	
Insegnamento:	1012173 - FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS - IUS/03	
Corso di studio:	5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION	
Anno regolamento:	2024	
CFU:	4	
Settore:	IUS/03	
Tipo Attività:	C - Affine/Integrativa	
Anno corso:	2	
Periodo:	Secondo Semestre	
Sede:	PARMA	



Testi in italiano

Lingua insegnamento	INGLESE
Contenuti	<p>Il corso si propone, in prima istanza, di fornire una ricostruzione sintetica del quadro giuridico concernente l'informazione relativa al cibo (dalle norme sulla presentazione degli alimenti, a quelle sulla pubblicità ingannevole, sui claims e sulle eventuali pratiche commerciali scorrette), i principi e le norme fondamentali applicabili agli operatori dei media, il diritto di informare (e i suoi confini), i diritti degli operatori del settore alimentare.</p>
Testi di riferimento	<p>Sul quadro normativo complessivo in tema di informazioni sugli alimenti: norme fondamentali in materia di presentazione degli alimenti, informazione decettiva, pubblicità, claims: Fonti giuridiche: Reg. UE n. 1169/2011 + 01. FoodDrink Europe, Guidance on the Provision of Food Information to Consumers (Commentario da utilizzare soltanto come ausilio, se gli studenti necessitano di chiarire il contenuto di previsioni del regolamento)</p> <p>02. Purnhagen K, Schebesta H., Food Labelling for Consumers EU Law, Regulation and Policy Options [2019], https://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document/IPOL_STU(2019)608871, solo i capitoli 1 e 2</p> <p>Sugli obblighi di informazione al pubblico circa alimenti a rischio, allerta alimentare, ecc. (e relativi limiti):</p> <p>03. C. Pettoello-Mantovani, B. Olivieri, Food safety and public health within the frame of the EU legislation, https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2667009722000148</p> <p>04. P. Mathijsen, Consumer Protection in the European Union: Who is in</p>

Friedrich Graf von Westphalen zum 70. Geburtstag, edited by Christian F. Genzow, Barbara Grunewald and Hans Schulte-Nölke, Köln: Verlag Dr. Otto Schmidt, 2010, pp. 507-516.
<https://doi.org/10.9785/ovs.9783504380670.507>

05. Luis González Vaqué, Authorized Health Claims Pursuant to Regulation (EC) No 1924/2006: The Difficulty of Producer-Consumer Communication, in *European Food and Feed Law Review*, No. 1/2014, pp. 2-10

Con riguardo alle previsioni normative e ai principi generali applicabili agli operatori dei media: il diritto di informare e i suoi confini:
Fonti giuridiche: Il "Media Freedom Act" dell'UE (reg. UE 2024/1083)

06. E. Brogi, D. Da Costa Leite Borges, R. Carlini et al. (2023), The European Media Freedom Act: media freedom, freedom of expression and pluralism, European Parliament, Policy Department for Citizens' Rights and Constitutional Affairs, Directorate-General for Internal Policies, Study PE 747.930, 2023
[https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2023/747930/IPOL_STU\(2023\)747930_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2023/747930/IPOL_STU(2023)747930_EN.pdf)
(solo il capitolo 4, corrispondente alle pagine da 36 a 73)

07. L. Malferrari, New and reinforced rights for media service providers under Article 4 European Media Freedom Act, in *Rivista italiana di informatica e diritto*, n. 1/2025, DOI 10.32091/RIID021
<https://www.rivistaitalianadiinformaticaediritto.it/index.php/RIID/article/view/331/265>

08. A. Lattanzi, 'Average' Consumers Navigating the New Digital Food Chain: Influencers, Online Reviews and Rankings, (2022), 33, *European Business Law Review*, Issue 7, pp. 1041-1056,
<https://kluwerlawonline.com/api/Product/CitationPDFURL?file=Journals\EU LR\EULR2022045.pdf>

Con riguardo al tema delle fake news nel settore alimentare:

09. Luis González Vaqué, Fake News in the Food Sector: Consumer Distrust and Unfair Competition, in *European Food and Feed Law Review*, Vol. 13, No. 5 (2018), pp. 411-420

Sui diritti delle vittime di disinformazione (ad es. il "diritto all'oblio"):

10. ECtHR and CJEU, Joint Factsheet - Right to be forgotten - ECtHR and CJEU Case-Law, <https://ks.echr.coe.int/documents/d/echr-ks/right-to-be-forgotten>

11. EU website, Right to be forgotten on the Internet, <https://eur-lex.europa.eu/EN/legal-content/summary/right-to-be-forgotten-on-the-internet.html>

(qui gli studenti troveranno un riassunto delle posizioni della Corte di

Obiettivi formativi

Lo studio di questo modulo di insegnamento ha come obiettivo quello di fornire allo studente un quadro complessivo delle norme che regolano la fornitura di informazioni relative agli alimenti (sia obbligatorie che volontarie) al consumatore, il diritto di quest'ultimo all'informazione e il diritto dei media di informare. Allo stesso tempo, di dare allo studente una visione dei limiti del diritto ad informare e degli strumenti legali in caso di informazione distorta, o falsa, quale ad esempio il c.d. "diritto all'oblio"

Metodi didattici

Lezioni da remoto, svolte anche con ausilio di slides, e studio dei materiali che saranno messi a disposizione degli studenti sulla piattaforma Elly

Modalità di verifica dell'apprendimento

Esame finale scritto, composto sia da domande aperte che da domande a risposta multipla

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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

Testi in inglese

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

Course Content	<p>This course explores the legal, communicative, and reputational implications of misinformation in the food sector. At first, the legal framework concerning food information will be dealt with, by explaining the basic rules on food presentation, misleading information, advertising, claims; the basic rules on unfair information practices; the legal provisions and general principles applicable to media operators, the right to inform and its boundaries, the rights of the food business operators.</p>
-----------------------	---

Reference Books	<p>About the legal framework concerning food information: basic rules on food presentation, misleading information, advertising, claims: Legal sources: EU Regulation No. 1169/2011 + 01. FoodDrink Europe, Guidance on the Provision of Food Information to Consumers (a Commentary, to be used as an auxiliary tool if students need to clarify the Regulation's provisions)</p> <p>02. Purnhagen K, Schebesta H., Food Labelling for Consumers EU Law, Regulation and Policy Options [2019], https://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document/IPOL_STU(2019)608871, only Chapters 1 and 2</p> <p>About the duty to inform the public about unsafe food, alerts, etc. (and the limits thereto): 03. C. Pettoello-Mantovani, B. Olivieri, Food safety and public health within the frame of the EU legislation, https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2667009722000148</p> <p>04. P. Mathijsen, Consumer Protection in the European Union: Who is in charge?, Zwischen Vertragsfreiheit und Verbraucherschutz: Festschrift für Friedrich Graf von Westphalen zum 70. Geburtstag, edited by Christian F. Genzow, Barbara Grunewald and Hans Schulte-Nölke, Köln: Verlag Dr. Otto Schmidt, 2010, pp. 507-516. https://doi.org/10.9785/ovs.9783504380670.507</p> <p>05. Luis González Vaqué, Authorized Health Claims Pursuant to Regulation (EC) No 1924/2006: The Difficulty of Producer-Consumer Communication, in European Food and Feed Law Review, No. 1/2014, pp. 2-10</p> <p>With regard to the Legal provisions and general principles applicable to media operators: the right to inform and its boundaries Legal sources: The EMFA (EU Media Freedom Act): Reg. EU 2024/1083</p> <p>06. E. Brogi, D. Da Costa Leite Borges, R. Carlini et al. (2023), The European Media Freedom Act: media freedom, freedom of expression and pluralism, European Parliament, Policy Department for Citizens' Rights and Constitutional Affairs, Directorate-General for Internal Policies, Study PE 747.930, 2023 https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2023/747930/IPOL_STU(2023)747930_EN.pdf (only Chapter 4: pages 36-73)</p> <p>07. L. Malferrari, New and reinforced rights for media service providers under Article 4 European Media Freedom Act, in Rivista italiana di</p>
------------------------	--

08. A. Lattanzi, 'Average' Consumers Navigating the New Digital Food Chain: Influencers, Online Reviews and Rankings, (2022), 33, European Business Law Review, Issue 7, pp. 1041-1056, <https://kluwerlawonline.com/api/Product/CitationPDFURL?file=Journals\EU LR\EULR2022045.pdf>

With regard to the Fake News in the food sector:

09. Luis González Vaqué, Fake News in the Food Sector: Consumer Distrust and Unfair Competition, in European Food and Feed Law Review, Vol. 13, No. 5 (2018), pp. 411-420

About the rights of the victims of misinformation: e.g., the "right to be forgotten"

10. ECtHR and CJEU, Joint Factsheet - Right to be forgotten - ECtHR and CJEU Case-Law, <https://ks.echr.coe.int/documents/d/echr-ks/right-to-be-forgotten>

11. EU website, Right to be forgotten on the Internet, <https://eur-lex.europa.eu/EN/legal-content/summary/right-to-be-forgotten-on-the-internet.html>

(here students will find a summary of the position EU Court of Justice with regard to the "right to be forgotten": the reading of the ECJ judgements is

Learning Goals

The attendance and the study of this part of the course aims at providing students with a comprehensive framework of rules regulating the food information to consumers (both mandatory and voluntary information), consumer's right to be informed and media operators right-to-inform the public about food. At the same time, it aims at giving them an overall vision on limits to these rights, and on legal tools and remedies against misleading information and fake news, such as e.g. business operators' "right to be forgotten"

Teaching Method

Online lectures, aided by both audiovisual materials and by texts which will be made available to students via the Elly platform

Detailed Description of Assessment Method

Written final exam, with both open-ended questions and multiple-choice questions

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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

Testi del Syllabus

Resp. Did. **LAZZATI CRISTINA** **Matricola: 054118**

Docenti **LAZZATI CRISTINA, 1 CFU**
NISSOTTI RICCARDO, 1 CFU

Anno offerta: **2025/2026**

Insegnamento: **1012172 - FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS - SPS/08**

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

Anno regolamento: **2024**

CFU: **2**

Settore: **SPS/08**

Tipo Attività: **C - Affine/Integrativa**

Anno corso: **2**

Periodo: **Secondo Semestre**

Sede: **PARMA**



Testi in italiano

Lingua insegnamento Inglese

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice

Descrizione



Testi in inglese

Teaching Language English

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice

Descrizione

Testi del Syllabus

Resp. Did.	CONSORTE FRANCESCA	Matricola: 048562
Docente	CONSORTE FRANCESCA, 6 CFU	
Anno offerta:	2025/2026	
Insegnamento:	1012169 - FOOD, CRIME AND LAW	
Corso di studio:	5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION	
Anno regolamento:	2024	
CFU:	6	
Settore:	IUS/17	
Tipo Attività:	B - Caratterizzante	
Anno corso:	2	
Periodo:	Primo Semestre	
Sede:	PARMA	



Testi in italiano

Lingua insegnamento	INGLESE
Contenuti	Il modulo è suddiviso in due parti: 1) La parte generale è dedicata ai fondamentali del diritto penale, ai principi che lo governano, alla struttura del reato e ad altri istituti tipici della parte generale, particolarmente rilevanti per poter affrontare compiutamente il diritto penale alimentare e orientarsi in tale ambito. 2) La parte speciale è dedicata all'analisi dell'apparato punitivo alimentare e dei reati più rilevanti dei sistemi giuridici considerati, con cenni anche agli illeciti amministrativi. Verrà inoltre approfondita la tematica della responsabilità amministrativa da reato degli enti in questo settore. Il percorso descritto verrà sviluppato attraverso l'analisi delle fonti e delle fattispecie di volta in volta rilevanti e attraverso l'analisi di casi giurisprudenziali e di opinioni dottrinali.
Testi di riferimento	Durante il corso saranno messi a disposizione tramite la piattaforma Elly materiali didattici (soprattutto letteratura e sentenze, oltre alle slide). Per i non frequentanti, tali materiali dovranno essere integrati con ulteriori letture. Si consigliano: 1) DI AMATO A., Criminal Law in Italy; Kluwer Law International BV, The Netherlands, 2020, (ISBN 9789403524436), in particolare: pp. 31-32 (ossia § 2, I, A a D); pp. 49-135 (ESCLUSE: p. 69 § 3 "Immunities"; pp. 101-104 da § 4 a n. 3. Solo per cenni: pp. 90-98 da § 2 a "Justification"); pp. 135-142 da lettera A a lettera F; pp. 142-151 (solo per cenni p. 147 "Recidivism"); p. 152 (solo § 1 - Introduction); pp. 155-157 (importante: par. VI). Present in the library 2) ROBINSON M., Food crime. An introduction to Deviance in the Food Industry; Routledge, New York and London, 2024, pp. 1-23. Il libro di ROBINSON M può essere sostituito con AA.VV., Illicit trade in food and food fraud, published by World Trade Organization, London, 2024, solo CAP 1 e CAP 7 (tot pag. 22) pubblicato in https://www.wto.org/english/res_e/booksp_e/illicit_trade_in_food_and_food

NIETO MARTIN A., QUAKELBEEN L., SIMONATO M. (a cura di), Food Regulation and Criminal Justice, RIDP, 2016, Maklu (https://www.academia.edu/62855841/Food_regulation_and_criminal_justice), contributi di: Nieto Martin A. (pp. 17-64); Simonato M. (pp.97-129); Aires de Sousa S. (pp. 131-143); Donini M. (pp. 225-245); Cugat Mauri M. (pp. 245-263). 4) LORD N., HUISMAN W., PAOLI L., Food crimes, food harms and the food system - SI introduction, in *Crim. Law Soc. Change*, 2022, vol. 78, pp. 455-462 (<https://link.springer.com/article/10.1007/s10611-022-10061-y>). 5) SATZGER H.; *International and European Criminal Law*, Verlag C.H. Beck oHG, Munchen, 2018, pp. 45-123 Present in the library Totale pagine indicate: 325. Per i frequentanti l'esame verterà esclusivamente sui temi trattati in classe, sui materiali prodotti durante il corso e sulle parti di programma indicate dalla docente. La partecipazione ai lavori di gruppo sarà oggetto di valutazione positiva ai fini dell'esame, secondo

Obiettivi formativi

L'insegnamento si propone una serie di finalità: innanzitutto, ripassare ed approfondire quegli istituti di parte generale che sono indispensabili per potersi confrontare con il diritto penale alimentare. In secondo luogo, dare agli studenti strumenti utili sia a orientarsi in questo complesso settore, caratterizzato da un articolato intreccio normativo, sia ad analizzare le fattispecie penali più significative nell'ambito dei sistemi giuridici considerati. Lo scopo è infatti fornire l'apparato concettuale necessario per affrontare le problematiche interpretative e applicative che circondano queste ultime, nonché le possibili questioni che possono sorgere con riferimento alla responsabilità penale della persona fisica e a quella da reato dell'ente. Un ulteriore obiettivo consiste nello stimolare la capacità di esprimersi utilizzando un linguaggio giuridico appropriato, dimostrando spirito critico e competenze comunicative adeguate ai contesti accademici e professionali. Infine, si intende promuovere l'acquisizione della capacità di aggiornare e ampliare autonomamente le proprie conoscenze, mantenendosi al passo con l'evoluzione normativa e giurisprudenziale della materia.

Prerequisiti

Il corso fornisce nella sua prima parte elementi essenziali di parte generale utili ad affrontare le questioni di parte speciale.

Metodi didattici

L'insegnamento verrà impartito mediante lezioni frontali. Materiali verranno resi disponibili attraverso la piattaforma Elly (soprattutto letteratura e sentenze, oltre alle slide). Le lezioni saranno strutturate in modo da incoraggiare la partecipazione attiva degli studenti e l'analisi critica del materiale indicato dalla docente. A tal fine, saranno previsti lavori di gruppo e specifici approfondimenti con il coinvolgimento di esperti del settore.

Modalità di verifica dell'apprendimento

L'esame verrà svolto in forma scritta. Le domande mireranno a saggiare la corretta comprensione del programma ed alla verifica dell'apprendimento dei concetti fondamentali della materia.

Programma esteso

Il modulo affronta i principali aspetti del diritto penale che vengono in rilievo nel settore agroalimentare ed è suddiviso in due parti, secondo la classica partizione tra parte generale e parte speciale. La parte generale è dedicata a ripassare e approfondire i fondamentali del diritto penale (e in particolare le caratteristiche che lo connotano, i principi che lo governano, la struttura del reato, l'apparato sanzionatorio, le tecniche di tutela, distinzioni basilari - come quella che esiste in Italia - tra delitti e contravvenzioni, ecc.). Nello specifico, verrà dedicata particolare attenzione ai principi fondamentali di offensività, extrema ratio, proporzionalità e colpevolezza, al sistema delle fonti (rapporto tra codice penale e leggi speciali e rapporto tra diritto nazionale e diritto europeo) e a temi tipici del diritto penale della modernità (es. rischio e precauzione). La parte speciale è dedicata all'analisi dell'apparato punitivo alimentare e ai diversi livelli in cui esso si articola. Fornito un quadro generale del sistema punitivo alimentare previsto dall'ordinamento nazionale e approfondito l'impatto del diritto sovranazionale su quest'ultimo, verranno analizzate le contravvenzioni del settore (e le procedure estintivo-premiali) e i delitti più rilevanti a tutela della salute pubblica e degli interessi economici dei consumatori/produttori, con cenni anche agli illeciti amministrativi. Non si mancherà inoltre di approfondire la tematica

della responsabilità amministrativa da reato degli enti ex d.lgs. n. 231/2001 e il tema della compliance penale, in generale e soprattutto con specifico riguardo al settore del diritto penale alimentare. Il percorso descritto verrà svolto attraverso l'analisi delle fonti e delle fattispecie di volta in volta rilevanti e attraverso l'approfondimento di casi giurisprudenziali e di opinioni dottrinali sui temi di maggiore interesse. Da ultimo, in un'ottica comparatistica, sarà esaminato in particolare l'ordinamento spagnolo, con specifico ed esclusivo riguardo alla tutela penale nel settore agro-alimentare. Questo al fine di offrire agli studenti una visione più ampia e consapevole dei diversi modelli normativi e degli strumenti sanzionatori adottati a livello europeo.

Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

Vi è una connessione tra lo studio dei reati alimentari e gli Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile n. 3 e 15, dato che le fattispecie penali tutelano salute e benessere dei cittadini quali valori primari, in una logica sia individuale che collettiva. Vi è una connessione tra lo studio della responsabilità da reato degli enti e l'Obiettivo Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile n. 12 e 15, dato che i sistemi di compliance ex d.lgs. n. 231/2001 sono finalizzati a consentire lo sviluppo di attività d'impresa sostenibili, nel rispetto della salute e dell'ambiente.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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



Testi in inglese

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

Course Content	The course is divided into two parts: 1) The general part focuses on the fundamentals of criminal law, its principles, the structure of the criminal offence, and other key institutes of the general part, which are particularly relevant for a comprehensive understanding of food criminal law and for navigating within this area. 2) The special part is dedicated to analysing the punitive framework in the food sector and the most relevant offences in the legal systems under consideration, including references to administrative violations. The issue of corporate criminal liability in this sector will also be explored in depth. The course will proceed through the analysis of legal sources and case studies, as well as doctrinal opinions relevant to the topics addressed.
----------------	--

Reference Books	During the course, teaching materials (mainly literature, case law, and slides) will be made available through the Elly platform. Non-attending students will be required to supplement these with additional readings. Recommended texts include: 1) DI AMATO A., Criminal Law in Italy; Kluwer Law International BV, The Netherlands, 2020 (ISBN 9789403524436), in particular: -pp. 31-32 (§ 2, I, A to D); -pp. 49-135 (EXCLUDED: p. 69 § 3 "Immunities"; -pp. 101-104 § 4 to n. 3. For reference only: pp. 90-98 § 2 to "Justification"); -pp. 135-142 A to F; -pp. 142-151 (reference only: p. 147 "Recidivism"); -p. 152 (§ 1 - Introduction only); - pp. 155-157 (notably § VI). Present in the library 2) ROBINSON M., Food crime. An Introduction to Deviance in the Food Industry; Routledge, New York and London, 2024, pp. 1-23. The book by ROBINSON M may be replaced with AA.VV., Illicit Trade in Food and Food Fraud, published by the World Trade Organization, London, 2024, only Chapters 1 and 7 (total 22 pages), published at https://www.wto.org/english/res_e/booksp_e/illicit_trade_in_food_and_food_fraud_e.pdf 3) NIETO MARTIN A., QUAKELBEEN L., SIMONATO M. (eds.), Food Regulation and Criminal Justice, RIDP, 2016, Maklu (https://www.academia.edu/62855841/Food_regulation_and_criminal_justice), contributions by: Nieto Martin A. (pp. 17-64); Simonato M. (pp. 97-129); Aires de Sousa S. (pp. 131-143); Donini M. (pp. 225-245); Cugat Mauri M. (pp. 245-263). 4) LORD N., HUISMAN W., PAOLI L., Food crimes,
-----------------	---

system - SI introduction, in *Crim. Law Soc. Change*, 2022, vol. 78, pp. 455-462 (<https://link.springer.com/article/10.1007/s10611-022-10061-y>).
5) SATZGER H.; *International and European Criminal Law*, Verlag C.H. Beck oHG, Munchen, 2018; pp. 45-123 Present in the library Total pages: 325. For attending students, the exam will focus exclusively on the topics covered in class, the materials provided during the course, and the specific program parts indicated by the lecturer. Participation in group work will positively influence the final assessment, according to criteria shared at the beginning of the course.

Learning Goals

The course aims to achieve several objectives: first, to review and deepen students' understanding of the general principles and institutions of criminal law essential for addressing food criminal law. Second, to equip students with the necessary tools to navigate this complex field, marked by a layered legal framework, and to analyse the most significant criminal offences in the legal systems studied. The goal is to provide the conceptual tools required to interpret and apply the relevant legal provisions, and to address issues related to individual and corporate criminal liability. Another aim is to foster the ability to use appropriate legal language, encouraging critical thinking and communication skills suitable for both academic and professional contexts. Finally, the course seeks to promote students' ability to autonomously update and expand their knowledge, staying current with legal and jurisprudential developments in the field.

Entry Requirements

The first part of the course provides essential elements of general criminal law that are useful for dealing with the special part (food criminal law).

Teaching Method

The Teaching will be delivered through in-person lectures. Materials will be made available on the Elly platform, including legal scholarship, court decisions, and slides. The lectures will be structured to encourage active student participation and critical analysis of the materials indicated by the professor responsible for the course. Group work and specific in-depth sessions involving experts in the field will be planned.

Detailed Description of Assessment Method

The final exam will be written. The aim is to assess the student's understanding of the course content and the fundamental concepts of the subject.

Extended Program

The course addresses the main aspects of criminal law as they relate to the agri-food sector and is divided into two parts, following the traditional structure of general and special criminal law. The general part focuses on reviewing and deepening knowledge of criminal law fundamentals, including its defining features, principles, the structure of the criminal offence, the sanctioning system, techniques for the protection of legal interests, and core distinctions—such as that between felonies and misdemeanours. Special attention will be given to the principles of harm, ultima ratio, proportionality, and culpability, to the sources of law (relationship between the Penal Code and special laws, and between national and EU law), and to contemporary issues such as risk and precaution. The special part focuses on analysing the food-related punitive framework and its various components. After providing a general overview of the national punitive system and examining the impact of supranational law, the course will cover regulatory offences (and related extinction mechanisms) and the most significant crimes protecting public health and the economic interests of consumers and producers, with references also to administrative violations. The course will also address corporate criminal liability under Legislative Decree no. 231/2001 and the topic of criminal compliance, especially with respect to food criminal law. Legal provisions and case studies will be examined in detail, alongside scholarly commentary on the most relevant topics. Finally, in a comparative perspective, the Spanish legal system will be examined—focusing exclusively on criminal protection in the agri-food sector, to provide students with a broader understanding of the various legal models and sanctioning mechanisms adopted across Europe.

There is a connection between the study of food-related crimes and Sustainable Development Goals (SDGs) 3 and 15 of the 2030 Agenda, since these criminal offenses are aimed at protecting the health and well-

being of citizens as fundamental values, both on an individual and collective level. There is also a connection between the study of corporate criminal liability and SDGs 12 and 15 of the 2030 Agenda, as compliance systems pursuant to Legislative Decree no. 231/2001 are intended to enable the development of sustainable business activities, with respect for health and the environment.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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

Testi del Syllabus

Resp. Did.

GALLI CESARE

Matricola: 005349

Docente

GALLI CESARE, 6 CFU

Anno offerta:

2025/2026

Insegnamento:

1012159 - FOOD DESIGN AND INTELLECTUAL PROPERTY RIGHTS

Corso di studio:

5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION

Anno regolamento:

2025

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. **BRESCIANI ILARIA** **Matricola: 013386**

Docente **BRESCIANI ILARIA, 6 CFU**

Anno offerta: **2025/2026**

Insegnamento: **1012167 - FOOD EMPLOYMENT LAW**

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

Anno regolamento: **2024**

CFU: **6**

Settore: **IUS/07**

Tipo Attività: **B - Caratterizzante**

Anno corso: **2**

Periodo: **Primo Semestre**

Sede: **PARMA**

Testi in italiano

Lingua insegnamento

Inglese

Contenuti

Dopo avere preso in considerazione gli istituti fondativi del diritto del lavoro, quali le fonti e il ruolo della contrattazione collettiva, verranno approfonditi gli elementi principali del rapporto di lavoro, quali il contratto individuale, il concetto di subordinazione, gli obblighi del lavoratore e i poteri del datore di lavoro, le mansioni, l'orario di lavoro e la retribuzione, nonché le cause di sospensione ed estinzione del rapporto di lavoro. Una parte delle lezioni sarà indirizzata all'approfondimento dei temi legati al lavoro nel settore agricolo e agro-industriale, quali i contratti di lavoro flessibili e quelli legati alla stagionalità del lavoro nel settore agricolo, le relazioni tra imprese, le assunzioni congiunte e la codatorialità in agricoltura, gli appalti nella catena agro-industriale, la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori nel settore industriale e nel settore agricolo. Infine, l'ultima parte del corso, sarà dedicata al tema dello sfruttamento dei lavoratori e del fenomeno del caporalato in agricoltura.

Testi di riferimento

Per la preparazione dell'esame, gli studenti, frequentanti e non frequentanti, potranno avvalersi del materiale didattico (slide e/o dispense) messo a disposizione dal docente sulla piattaforma Elly.

Obiettivi formativi

Il corso si propone di fornire le conoscenze e la comprensione della disciplina del rapporto di lavoro subordinato e delle peculiarità presenti nel settore agricolo e agro-industriale. Alla fine del corso gli studenti saranno in grado di: 1. Conoscere in modo approfondito il diritto del lavoro e le peculiarità legate allo svolgimento del lavoro nel settore agricolo e agro-alimentare (conoscenza e capacità di comprensione). 2. Applicare le conoscenze acquisite per analizzare documenti giuridici e affrontare casi concreti (capacità di applicare conoscenza e

comprensione). 3. Analizzare e valutare con senso critico gli argomenti trattati (autonomia di giudizio); 4. Comunicare con lessico chiaro e corretto, dimostrando una buona padronanza del linguaggio tecnico-giuridico connesso alla materia trattata (abilità comunicative). 5. Comprendere le modalità attraverso cui le dinamiche economiche e organizzative dell'impresa incidono sul rapporto di lavoro (capacità di apprendere).

Prerequisiti

Nessuno.

Metodi didattici

L'insegnamento si avvale di modalità didattiche frontali, senza tuttavia trascurare il ruolo della didattica attiva e innovativa. La didattica frontale è finalizzata a fornire conoscenze teoriche di base e consta di lezioni tenute mediante supporto di slides e/o dispense, che saranno messe a disposizione degli studenti sulla piattaforma Elly. Il materiale didattico (slide e/o dispense) sarà caricato dal docente con cadenza settimanale sulla piattaforma Elly. La didattica attiva e innovativa è finalizzata a sviluppare competenze per la comprensione e gestione di specifiche "situazioni critiche" attraverso l'applicazione delle conoscenze teoriche di base a casi pratici. Si darà spazio, in particolare, alla discussione di casi giurisprudenziali e/o alla riflessione collettiva su temi di stretta attualità (debate). Sempre nell'ambito della didattica attiva, si solleciteranno gli studenti a esporre alla classe argomenti già oggetto delle precedenti lezioni, in modo da poter mettere alla prova le proprie capacità comunicative, di sintesi e di corretto impiego del linguaggio giuridico (flippedclassroom). Saranno altresì possibili momenti di approfondimento attraverso lavori di gruppo su temi più critici relativi al settore agro-alimentare (problem-based learning).

Modalità di verifica dell'apprendimento

L'esame consiste in una prova scritta, con domande a risposta multipla, sui contenuti del corso. La verifica finale mira a valutare se lo studente ha raggiunto l'obiettivo della conoscenza e della comprensione della disciplina dei diversi temi affrontati a lezione. Il tempo assegnato per la prova è di 60 minuti. La prova, composta di 31 domande a risposta multipla, è valutata in trentesimi. La valutazione si otterrà attribuendo 1 punto a ogni risposta corretta; alle risposte errate o non date saranno attribuiti 0 punti. La prova scritta è valutata in trentesimi, con scala 0-30. La soglia della sufficienza corrisponde al punteggio di 18; se lo studente non raggiunge tale risultato l'esame sarà da considerarsi insufficiente. La lode viene assegnata se lo studente risponde in modo esatto a tutte le domande. Gli esiti della prova saranno comunicati entro tre giorni dal relativo svolgimento.

Programma esteso

- la nascita e l'evoluzione del diritto del lavoro nel settore industriale e nel settore agricolo; - le fonti nazionali e sovranazionali; la contrattazione collettiva nel settore industriale e nel settore agricolo; - la subordinazione e la qualificazione dei rapporti di lavoro; la subordinazione nel lavoro agricolo; - il contratto di lavoro; gli elementi essenziali del contratto e il patto di prova; - gli obblighi del lavoratore e i poteri del datore di lavoro; - le categorie di lavoratori, l'inquadramento contrattuale e le mansioni; - l'orario di lavoro nel settore industriale e nel settore agricolo; - la retribuzione e le sue forme; - parità di trattamento e contrasto alle discriminazioni nel rapporto di lavoro; - i contratti di lavoro di lavoro flessibili: contratto a termine, somministrazione di lavoro, contratto a tempo parziale, lavoro intermittente; il contratto di apprendistato - i contratti legati alla stagionalità del lavoro nel settore agricolo e il contratto per prestazioni occasionali; - le relazioni tra imprese, le assunzioni congiunte e la codatorialità in agricoltura; - gli appalti nella catena agro-industriale; - la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori nel settore industriale e nel settore agricolo. - la sospensione del rapporto di lavoro; - la tutela previdenziale per gli infortuni sul lavoro; - l'estinzione del rapporto di lavoro e i rimedi contro i licenziamenti illegittimi - lo sfruttamento dei lavoratori e il caporalato in agricoltura. - gli ammortizzatori sociali per il settore industriale e per il settore agricolo.

Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

8 - Lavoro dignitoso e crescita economica

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
8	Lavoro dignitoso e crescita economica



Testi in inglese

Teaching Language	English
Course Content	After having considered the founding institutions of labor law, such as the sources and role of collective bargaining, the main elements of the employment relationship will be explored, such as the individual contract, the concept of subordination, the obligations of the worker and the powers of the employer, the duties, working hours and remuneration, as well as the causes of suspension and termination of the employment relationship. Part of the lessons will be aimed at examining the issues related to work in the agricultural and agro-industrial sector, such as flexible employment contracts and those related to the seasonality of work in the agricultural sector, relations between companies, joint hiring and joint management in agriculture, contracts in the agro-industrial chain, the protection of health and safety of workers in the industrial sector and in the agricultural sector. Finally, the last part of the course will be dedicated to the topic of worker exploitation and the phenomenon of illegal employment in agriculture.
Reference Books	To prepare for the exam, students, whether attending lessons or not, will be able to use the teaching material (slides and/or handouts) made available by the teacher on the Elly platform.
Learning Goals	The course aims to provide knowledge and understanding of the discipline of the subordinate employment relationship and the peculiarities present in the agricultural and agro-industrial sector. At the end of the course, students will be able to: 1. Know labor law and the peculiarities related to work in the agricultural and agro-food sector (knowledge and understanding). 2. Apply the knowledge acquired to analyze legal documents and deal with specific cases (ability to apply knowledge and understanding). 3. Critically analyze and evaluate the topics covered (autonomy of judgment); 4. Communicate with clear and correct vocabulary, demonstrating good use of technical-legal language related to the subject covered (communication skills). 5. Understand the ways in which the economic and organizational dynamics of the company affect the employment relationship (ability to learn).
Entry Requirements	Nothing.
Teaching Method	Teaching uses frontal teaching methods, without forgetting the role of active and innovative teaching. Frontal teaching is aimed at providing basic theoretical knowledge and consists of lessons held with the support of slides and/or handouts, which will be made available to students on the Elly platform. The teaching material (slides and/or handouts) will be uploaded by the teacher every week to the Elly platform. Active and innovative teaching is aimed at developing skills for understanding and managing specific "critical situations" through the application of basic theoretical knowledge to practical cases. In particular, space will be given to the discussion of case law and/or collective reflection on current issues (debate). Also in the context of active teaching, students will be encouraged to present to the class topics that have already been the subject of previous lessons, in order to be able to test their communication, synthesis and correct use of legal language skills (flipped classroom). Group work on more critical topics related to the agri-

food sector will also be possible (problem-based learning).

Detailed Description of Assessment Method

The exam consists of a written test, with multiple choice questions, on the contents of the course. The final test aims to understand if the student has achieved the objective of knowledge and understanding of the discipline of the various topics covered in class. The time for the test is 60 minutes. The test, consisting of 31 multiple choice questions, is evaluated in thirtieths. The evaluation will be obtained by assigning 1 point to each correct answer; incorrect answers and unanswered questions will be assigned 0 points. The written test is evaluated in thirtieths, on a scale of 0-30. Sufficiency corresponds to a score of 18; if the student does not achieve this result, the exam will be considered insufficient. Honors are awarded if the student answers all the questions correctly. The results of the test will be communicated within three days.

Extended Program

- the origin and evolution of labor law in the industrial and agricultural sectors; - national and supranational sources; collective bargaining in the industrial and agricultural sectors; - subordination and qualification of employment relationships; subordination in agricultural work; - the employment contract; the essential elements of the contract and the probationary period; - the obligations of the worker and the powers of the employer; - the categories of workers, contractual classification and duties; - working hours in the industrial and agricultural sectors; - remuneration and its forms; - equal treatment and the fight against discrimination in employment relationships; - flexible employment contracts: fixed-term contract, temporary work, part-time contract, intermittent work; the apprenticeship contract - contracts linked to the seasonality of work in the agricultural sector and the contract for occasional services; - relations between companies, joint hiring and joint ownership in agriculture; - procurement in the agro-industrial chain; - protection of the health and safety of workers in the industrial and agricultural sectors. - suspension of employment; - social security protection for accidents at work; - termination of employment and remedies against illegal dismissals - exploitation of workers and illegal work in agriculture. - social security measures for the industrial and agricultural sectors.

8 - Decent work and economic growth

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
8	Decent work and economy growth

Testi del Syllabus

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

Docente **PAGANIZZA VALERIA, 6 CFU**

Anno offerta: **2025/2026**

Insegnamento: **1013197 - FOOD LAW AND EU AGRICULTURAL POLICY**

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

Anno regolamento: **2025**

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 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, più di recente, per proteggere l'ambiente e affrontare i cambiamenti climatici. L'unità didattica sarà sviluppata considerando l'evoluzione storica della politica agricola comune, divisa tra gli obblighi internazionali sul libero scambio e la necessità di proteggere l'area strategica e delicata dell'agricoltura, in relazione al cibo. Il programma si concentrerà quindi sui seguenti aspetti chiave:

- L'impatto dell'OMC sull'agricoltura e l'alimentazione dell'UE e il dibattito attuale su di esso;
- Il passaggio dalla sicurezza alimentare alla salubrità degli alimenti, alla protezione dell'ambiente, tenendo conto dello sviluppo del diritto alimentare e dell'agricoltura, alla luce della Politica Agricola Comune;
- Le strategie dell'UE per i prodotti agroalimentari dopo l'attuazione del Green Deal;
- Un ritorno alla sicurezza alimentare: il meccanismo europeo di preparazione e risposta alla crisi della sicurezza alimentare;
- La politica agricola comune attuale e le sue principali caratteristiche;
- Le regole dell'organizzazione comune dei mercati, gli standard pubblici e il loro impatto sugli alimenti (commercializzabilità e informazione ai consumatori);
- La specificità del settore viticolo (dalla vigna al bicchiere) nelle disposizioni orizzontali;
- La specificità di altri settori (con disposizioni verticali): frutta e verdura, luppolo, olio e olive da tavola; latte e prodotti lattiero-caseari;
- L'approccio dell'UE agli

organismi geneticamente modificati e alle nuove tecniche di allevamento;

- L'opportunità offerta agli agricoltori di aumentare il valore dei loro prodotti: produzione biologica e schemi di qualità (denominazione di origine protetta, indicazione geografica protetta);
- L'impatto delle disposizioni sulla sicurezza alimentare sulla produzione primaria: igiene, tracciabilità, contaminanti e pesticidi.

Testi di riferimento

Lo studio del diritto deve essere fondato sulle norme, la giurisprudenza e, ove possibile, deve essere sviluppato con l'ausilio della dottrina. Un supporto può comunque derivare da manuali aggiornati, come, ad esempio

Sotte F. – Brunori G. (eds), European Agricultural Policy – History and Analysis, Springer, 2025, ISBN 978-3-031-83313-7 (eBook)

Obiettivi formativi

Il corso consentirà agli studenti di acquisire conoscenza e comprensione dei seguenti temi:

- Origine, portata e 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 protette, 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 dell'Unione europea e nazionali in materia di PAC, sicurezza alimentare, organizzazione comune dei mercati, produzione biologica, regimi di qualità, organismi geneticamente modificati; nuove tecniche genomiche.
- Valutare, a livello normativo, la conformità delle disposizioni unionali 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 consumatori).

Prerequisiti

Metodi didattici

Il corso si svolgerà attraverso

- lezioni frontali;
- analisi di casi;
- seminari di approfondimento. I materiali didattici saranno caricati sulla piattaforma Elly.

Altre informazioni

Modalità di verifica dell'apprendimento

All'inizio di ogni lezione sarà svolto un riepilogo della lezione precedente (o delle lezioni precedenti se richiesto dalla complessità del tema). Il riepilogo sarà svolto dagli stessi studenti, con supporto del docente (il momento non deve essere inteso come "giudizio" del docente ma come strumento di ripasso utile a fissare meglio i concetti chiave). All'esito del corso, durante le apposite sessioni, si svolgeranno gli esami, in forma orale, con domande che potranno spaziare sull'intero programma. Oltre alla conoscenza dei temi trattati durante il corso, saranno valutati i seguenti aspetti: Utilizzo di un linguaggio corretto ed appropriato; Capacità di reperimento delle fonti; Capacità di collegamento tra argomenti; Capacità di applicazione delle norme a casi proposti dal docente. Il voto finale sarà espresso in trentesimi.

Programma esteso

Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

Povert  zero; Fame zero; Salute e benessere; Istruzione di qualit : Lavoro dignitoso e crescita economica. Industria, innovazione e infrastrutture. Ridurre le diseguglianze. Consumo e produzione responsabili. Agire per il clima. La vita sott'acqua. La vita sulla terra. Pace, Giustizia e Istituzioni forti. Il corso contribuisce al raggiungimento dei suddetti obiettivi sia per tematiche affrontate che per metodologie impiegate. Da un lato, infatti, lo sviluppo della politica agricola comune ha da sempre perseguito l'obiettivo di garantire la sicurezza alimentare, in entrambe le accezioni di food security e food safety, affiancando, a partire dagli anni Novanta, il perseguimento ulteriore della qualit , come strumento con capacit  distintive e di sviluppo. Tra gli obiettivi della politica agricola comune vi   inoltre sempre stata la garanzia di condizioni di vita e guadagni onesti per gli agricoltori, pur nel tentativo di mantenere prezzi ragionevoli al consumo. Nelle ultime programmazioni, la PAC ha assunto sempre maggiormente una connotazione ambientale, improntata alla sostenibilit . Per quanto concerne le metodologie, il corso mira a sviluppare una capacit  di ragionamento critico, esecrando il mero apprendimento mnemonico.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice

Descrizione



Testi in inglese

Teaching Language

English

Course Content

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 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	<p>The study of law should be based on provisions, case law and, if possible, developed also through literature.</p> <p>To support it, however, updated handbooks can be helpful. For instance, Sotte F. – Brunori G. (eds), <i>European Agricultural Policy – History and Analysis</i>, Springer, 2025, ISBN 978-3-031-83313-7 (eBook)</p>
Learning Goals	<p>The unit will allow students to gain knowledge and understanding of:</p> <p>The origin, scope and implementation of the Common Agricultural Policy (CAP), from the very beginning to contemporary times;</p> <p>The reasons for the Common Organisation of the Markets and its effects on food trade;</p> <p>The specificity of some food sectors (wine, fruit and vegetables, oil and table olives, milk and dairy products, hop);</p> <p>The regulatory tools to enhance the value of some agricultural products: protected designations of origin, protected geographical indications, organic production;</p> <p>The impact of food safety on the agricultural sector;</p> <p>The current EU approach to some issues and to new technology that could impact food security.</p> <p>At the end of the unit, students will have the ability to:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Contextualise future provisions of the food sector in the relevant area (CAP, food safety, consumers’ interests)</p>
Entry Requirements	
Teaching Method	<p>The unit will include • frontal lectures; • case analysis; • in-depth seminars. Teaching materials will be uploaded in Elly platform.</p>
Other	
Detailed Description of Assessment Method	<p>At the beginning of each lesson, we will conduct a summary of the previous lecture (or previous lectures if required by the complexity of the topic). Students will perform the summary activity themselves, with the support of the lecturer (this moment should not be understood as an “assessment” carried out by the teacher but as a review tool useful for better grasping the key concepts). At the end of the unit, during the designated sessions, oral exams will be held, with questions that cover the entire syllabus. In addition to the knowledge of the topics covered during the course, the following aspects will be evaluated: • Use of correct and appropriate language; • Ability to find sources of law; • Ability to connect topics; • Ability to apply regulations to cases presented by the lecturer. The final grade is expressed in thirties.</p>
Extended Program	
	<p>No Poverty. Zero Hunger. Good Health and Well-being. Quality Education Decent Work and Economic Growth. Industry, Innovation, and Infrastructure. Reduced Inequality . Responsible Consumption and Production Climate Action Life Below Water Life on Land Peace, Justice,</p>

and Strong Institutions. The course contributes to the achievement of the aforementioned goals both through the topics it addresses and the methodologies it employs. On the one hand, the development of the Common Agricultural Policy (CAP) has always aimed to ensure food security, in both senses of the term - food security and food safety -while, since the 1990s, increasingly pursuing quality as a distinguishing and developmental tool. Among the CAP's objectives, we can list the guarantee of fair living conditions and income for farmers, while striving to maintain reasonable consumer prices. In its most recent reforms, the CAP has taken on a more pronounced environmental dimension, increasingly focused on sustainability. As for methodologies, the course aims to develop critical thinking skills, rejecting mere rote memorization.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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

Testi del Syllabus

Resp. Did. **ANELLO GIANCARLO** **Matricola: 006504**

Docente **ANELLO GIANCARLO, 6 CFU**

Anno offerta: **2025/2026**

Insegnamento: **1012190 - FOOD RITUALITY AND CULTURAL JUSTICE**

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

Anno regolamento: **2024**

CFU: **6**

Settore: **IUS/11**

Tipo Attività: **C - Affine/Integrativa**

Anno corso: **2**

Periodo: **Secondo Semestre**

Sede: **PARMA**

Testi in italiano

Lingua insegnamento INGLESE

Contenuti Il corso intende fornire un approccio al tema dei regimi alimentari religiosi, avendo riguardo della loro rilevanza in termini di “giustizia culturale”, sostenibilità e (in)sicurezza nell’accesso al cibo, e le loro possibili intersezioni. Il corso inizia con un Boot Camp (un’immersione di 2 settimane nei fondamenti delle leggi religiose, dell’antropologia giuridica e dell’analisi culturale), seguito da un focus su una tradizione specifica (un’esplorazione di 2 settimane attraverso gruppi di lavoro e di approfondimento e reporting). La terza fase riguarda alcuni casi di studio sull’intersezione tra ritualità alimentare e giustizia culturale, tratti dallo scenario globale contemporaneo.

Testi di riferimento I materiali didattici saranno caricati su Elly su base settimanale.

Obiettivi formativi Il corso si propone di offrire agli studenti una panoramica dei vari regimi giuridico-religiosi riguardanti il cibo e il suo significato rituale e culturale. In particolare, alla fine del corso, gli studenti avranno sviluppato la capacità di valutare criticamente i diversi comportamenti religiosi e i regimi alimentari secondo le diverse tradizioni religiose. Infine, il corso aiuta gli studenti ad acquisire un pensiero critico riguardante alcune pratiche alimentari e religiose che sono causa di controversie giuridiche, qualificandoli anche attraverso un quadro giuridico riferibile di doveri religiosi, principi giuridici nazionali e internazionali

Metodi didattici Il corso si avvale di lavori di gruppo, di attività di ricerca partecipativa (come co-ricercatori, non solo come studenti), di cura collettiva (tutti sono attivamente autori, revisori, valutatori di contenuti) e di una

conferenza aperta (in cui il lavoro degli studenti sarà discusso dal vivo in una conferenza finale). Le attività regolari degli studenti possono includere - letture assegnate; - domande che richiedono risposte in brevi paragrafi che possono essere condivise con altri studenti per un confronto o una discussione; - incarichi settimanali formalmente contrassegnati e valutati sotto forma di brevi saggi o relazioni; - lavori di progetto individuali o di gruppo distribuiti su più settimane.

Modalità di verifica dell'apprendimento

A) La verifica di apprendimento avviene tramite 1. test sulle nozioni di base dei diritti religiosi (30%); 2. una relazione di gruppo su una specifica tradizione giuridica religiosa (30%) 3. una relazione individuale su uno specifico case-study (40%). Verrà fornita una lista di saggi da studiare

Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

2. Sconfiggere la fame
3. Salute e benessere
12. Consumo e produzioni responsabili
16. Pace, giustizia e istituzioni forti

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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



Testi in inglese

Teaching Language	English
Course Content	The course intends to provide a comprehensive approach to the religious dietary legal regimes that may be relevant with respect to cultural justice, food sustainability, and food insecurity and their possible intersections. Food Rituality and Cultural Justice begins with a “Boot Camp” (a 2-weeks immersion in the fundamentals of religious laws, legal anthropology and cultural analysis), followed by a “Focus on a specific tradition” (a 2-weeks team-driven exploration by means of a collective legal reporting). The third stage concerns some case-studies about the intersection between Food Rituality and Cultural Justice, taken from the contemporary global scenario.
Reference Books	Papers and slides will be uploaded on Elly on a weekly basis.
Learning Goals	The course aims to offer students an overview of the various religious legal regimes concerning food and its ritual and cultural meaning. In particular, at the end of the course, the students will have developed the ability to critically evaluate the different religious behaviors and dietary regimes according to the different religious traditions. Eventually, the course helps the students to acquire the understanding and skills to undertake critical evaluations concerning some local and global legal practices and cases, as well, qualifying them by means of a legal framework made by religious duties, national and international legal principles and legislations
Teaching Method	The course employs workgroups; participatory scholarship (as co-researchers, not only students); collective curation (everyone actively authors, reviews, rates content); and open conference (students’ work will be discussed live in a final conference). Regular student activities can include: • assigned readings; • questions requiring short paragraph answers which may be shared with other students for comparison or discussion; • formally marked and assessed weekly assignments in the form of short essays or reports; • individual or group project work spaced over several weeks.

Detailed Description of Assessment Method	Assessment and evaluation will be provided by 1. test concerning the Basic notions of Religious Laws (30%); 2. a team-published report concerning a specific legal tradition (30%) 3. an individually-published Conference report on a specific case study (40%). Moreover a selected bibliography is suggested
	2. Zero hunger 3. Good health and well-being 12. Responsible consumption and production 16. Peace, Justice and Strong Institutions

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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

Testi del Syllabus

Resp. Did.	DALL'ASTA CHIARA	Matricola: 006382
Anno offerta:	2025/2026	
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:	2025/2026	
Insegnamento:	1012164 - FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - AGR/15	
Corso di studio:	5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION	
Anno regolamento:	2025	
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	Le principali categorie di alimenti. Materie prime e prodotti finiti. Aspetti qualitativi.
Testi di riferimento	Slides fornite dal docente; Cabras & Martelli, Chimica degli alimenti, Piccin-Nuova libreria, 2004
Obiettivi formativi	Il corso ha l'obiettivo di dare 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, e considerando gli aspetti qualitativi e le modificazioni fisico subite durante i processi produttivi. 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 3 domande a risposta aperta. Ulteriori informazioni verranno riportate su Elly.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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



Testi in inglese

Teaching Language	English
Course Content	The main food categories. Raw materials and final products. Quality aspects.
Reference Books	Slides provided by the teacher; Cabras & Martelli, Chimica degli alimenti, Piccin-Nuova libreria, 2004
Learning Goals	The course aims at providing the tools to understand food production from the raw materials to the final products. Food quality aspects and physical modifications occurring during the process will be critically analyzed. 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.
Teaching Method	Frontal lectures, interactive discussions of case studies in the 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 3 open questions. Further info will be provided on Elly.

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:	2025/2026	
Insegnamento:	1012165 - FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - CHIM/10	
Corso di studio:	5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION	
Anno regolamento:	2025	
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 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. **DEL RIO DANIELE** **Matricola: 006319**

Docente **DEL RIO DANIELE, 2 CFU**

Anno offerta: **2025/2026**

Insegnamento: **1012166 - FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - MED/49**

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

Anno regolamento: **2025**

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.

Prerequisiti	
Metodi didattici	Lezioni frontali, discussione in classe di case studio durante la lezione e in piccoli gruppi, visite guidate, incontri con esperti del settore.
Altre informazioni	
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.
Programma esteso	
Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	

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>
Entry Requirements	

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.
Other	
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.
Extended Program	

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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

Testi del Syllabus

Resp. Did.

GALLI CESARE

Matricola: 005349

Anno offerta:

2025/2026

Insegnamento:

1012158 - GLOBAL TRADE LAW AND FOOD DESIGN

Corso di studio:

5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION

Anno regolamento:

2025

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.	GALLI CESARE	Matricola: 005349
Anno offerta:	2025/2026	
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	<p>Il corso è diviso in due parti.</p> <p>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</p> <p>PARTE II - "Food Design and Intellectual Property Rights" - è incentrata sul c.d. "food design" e sui diritti di proprietà intellettuale.</p>
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	<p>Al termine del corso, gli studenti dovranno:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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	<p>Esame scritto basato su domande aperte.</p> <p>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</p>

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: **2025/2026**

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

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

Anno regolamento: **2025**

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. **CASSIBBA FABIO SALVATORE** **Matricola: 020068**

Docente **CASSIBBA FABIO SALVATORE, 6 CFU**

Anno offerta: **2025/2026**

Insegnamento: **1012170 - INVESTIGATIVE POWER AND DEFENSIVE RIGHTS IN FOOD RELATED CRIMINAL PROCEEDINGS**

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

Anno regolamento: **2024**

CFU: **6**

Settore: **IUS/16**

Tipo Attività: **B - Caratterizzante**

Anno corso: **2**

Periodo: **Secondo Semestre**

Sede: **PARMA**



Testi in italiano

Lingua insegnamento INGLESE

Contenuti

Il corso ambisce a illustrare le peculiarità dei procedimenti penali relativi a reati in ambito agro-alimentare, con particolare riguardo all'esercizio del potere investigativo e alle garanzie difensive. Simili conoscenze e competenze di base risultano utili sia per chi intenda svolgere le classiche professioni in ambito forense e giudiziario, sia per chi intenda rivolgere il proprio futuro interesse lavorativo verso aziende nazionali o internazionali o verso enti dell'Unione europea che operano nel settore agroalimentare.

In chiave introduttiva, il corso analizza i principi costituzionali e sistematici che, in generale, regolano il procedimento penale. Dopodiché, si concentrerà: a) sul tema della prova scientifica (nelle sue molteplici declinazioni), rilevante al fine dell'accertamento di illeciti concernenti la produzione e la commercializzazione di prodotti alimentari adulterati o pericolosi per la salute; b) sui poteri investigativi della Procura europea, con particolare riguardo alle frodi commesse ai danni dell'Unione Europea in ambito agro-alimentare, e sul ruolo della difesa.

Testi di riferimento

M. Caianiello, Chapter 9 - Italy, in Effective criminal defense in Europe, Oxford, 2010, p. 373 ss.

G. ILLUMINATI, Protection of Fundamental Rights of the Suspect or Accused in Transnational Proceedings Under the EPPO, in The European Public Prosecutor's Office. The Challenges Ahead, edited by Lorena Bachmaier Winter, Springer, Cham, 2018, p. 179 ss.

V. MITSILEGAS, European Prosecution between Cooperation and Integration: The European Public Prosecutor's Office and the Rule of Law, in XXVIII Maastricht Journal of European and Comparative Law, 2021, n. 2, p. 245 - 264

Obiettivi formativi	<p>Il corso intende fornire allo studente gli strumenti metodologici e cognitivi per comprendere e analizzare in chiave critica le peculiarità tipiche dei procedimenti penali per reati concernente l'ambito agro-alimentare. Al termine del corso ci si aspetta che lo studente sia in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - possedere una visione sistematica della disciplina; - analizzare gli istituti alla luce del corretto inquadramento costituzionale; - cogliere il rilievo e le criticità dell'intreccio fra le fonti nazionali ed europee in materia.
Prerequisiti	Per gli studenti che non abbiano già maturato competenze nell'ambito della procedura penale, particolare rilievo avranno le lezioni introduttive di questo modulo.
Metodi didattici	<p>Lezioni frontali, nell'ambito delle quali si intende favorire la discussione fra il docente e gli studenti, almeno sui temi maggiormente attuali e problematici della materia.</p> <p>Lo scopo è sviluppare nello studente la capacità di adottare un approccio critico e argomentativo.</p> <p>Sul versante della didattica innovativa, verranno discussi in aula casi giudiziari (reali o creati ad hoc), con particolare riguardo alla disciplina prevista dal Regolamento EPPO 2017/1939 (UE), propiziando un ruolo attivo degli studenti e il dibattito, anche attraverso la partecipazione alle lezioni di esperti provenienti dal mondo giudiziario e forense.</p>
Modalità di verifica dell'apprendimento	<p>Esame orale, con votazione in trentesimi e con somministrazione di almeno tre domande sul programma indicato e sui testi indicati.</p> <p>L'esame verifica il raggiungimento da parte dello studente della conoscenza degli aspetti fondamentali della materia, la capacità di affrontare sistematicamente la materia e di argomentare adeguatamente le risposte fornite. La mancata dimostrazione di tali conoscenze minime e di tali capacità minime, sul piano sistematico e argomentativo, implica il mancato superamento dell'esame. Il voto viene comunicato immediatamente, al termine della prova orale.</p>
Programma esteso	<p>Introduzione su principi generali, costituzionali, sovranazionali e sistematici del procedimento penale.</p> <p>La "prova scientifica":</p> <ul style="list-style-type: none"> - prelievo e analisi di campioni, accertamenti tecnici, perizia - poteri del pubblico ministero, della polizia giudiziaria, della difesa - il contraddittorio tecnico-scientifico dinanzi al giudice <p>Il regolamento EPPO 2017/1939 (UE):</p> <ul style="list-style-type: none"> - poteri generali dell'EPPO - notizia di reato di competenza dell'EPPO - indagini nazionali e transnazionali - misure investigative e sequestro probatorio - i diritti e le garanzie difensive

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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



Testi in inglese

Teaching Language	English
Course Content	<p>The course aims to analyze the peculiarities of criminal proceedings related to agri-food crimes, focusing on the public investigative powers and the defensive rights.</p> <p>Such basic knowledge and skills are useful both for those who intend to pursue classic professions in the forensic and judicial spheres and for those who intend to turn their future working interest towards national or international companies or European Union bodies operating in the agri-food sector.</p> <p>As an introduction, the course will analyze the constitutional and</p>

systematic principles that, in general, govern criminal proceedings. After that, it will focus on: a) the issue of scientific evidence (in its multiple declinations), relevant to the investigation of offenses concerning the production and marketing of counterfeit or health-threatening food products; b) the investigative powers of the European Public Prosecutor's Office, with particular regard to agri-food fraud committed against the European Union, and the role of the defense.

Reference Books

M. Caianiello, Chapter 9 - Italy, in *Effective criminal defense in Europe*, Oxford, 2010, p. 373 ss.
G. ILLUMINATI, Protection of Fundamental Rights of the Suspect or Accused in Transnational Proceedings Under the EPPO, in *The European Public Prosecutor's Office. The Challenges Ahead*, edited by Lorena Bachmaier Winter, Springer, Cham, 2018, p. 179 ss.
V. MITSILEGAS, European Prosecution between Cooperation and Integration: The European Public Prosecutor's Office and the Rule of Law, in *XXVIII Maastricht Journal of European and Comparative Law*, 2021, n. 2, p. 245 - 264.

Learning Goals

The course aims to provide the student with the methodological and cognitive tools to understand and critically analyze the typical peculiarities of criminal prosecutions for agri-food crimes. At the end of the course the student is expected to be able to:

- possess a systematic view of the discipline;
- analyze the topics in light of the correct constitutional framework;
- grasp the significance and criticality of the intertwining of national and European sources on the subject.

Entry Requirements

For students who have not already acquired expertise in the field of criminal procedure, the introductory lectures in this module will be of particular importance

Teaching Method

Frontal lectures, within which it is intended to encourage discussion between the lecturer and students, at least on the most topical and problematic issues of the subject. The aim is to develop in the student the ability to adopt a critical and argumentative approach. On the innovative teaching side, judicial cases (real or conceivable) will be discussed in the classroom, with particular regard to the discipline provided for in EPPO Regulation 2017/1939 (EU), propitiating an active role of students and debate, including through the participation in the lectures of experts from the judicial and forensic world.

Detailed Description of Assessment Method

Oral examination, marked in thirtieths and involving the administration of at least three questions on the indicated program and the indicated texts. The examination tests the student's attainment of knowledge of the fundamental aspects of the subject matter, the ability to deal systematically with the subject matter and to adequately argue the answers given. Failure to demonstrate these minimum knowledge and skills, on the systematic and argumentative level, implies failure to pass the examination. The grade is announced immediately at the end of the oral examination.

Extended Program

Introduction on general, constitutional, supranational, and systematic principles of criminal procedure.
The "scientific evidence":

- sampling and analysis of samples, technical investigations, expertise
- powers of the prosecutor, the judicial police, the defense
- The scientific and technical cross-examination before the judge

The EPPO Regulation 2017/1939 (EU):

- general powers of the EPPO
- news of crime within the competence of the EPPO
- national and transnational investigations
- investigative measures and evidence seizure
- defensive rights and safeguards

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice

Descrizione

Testi del Syllabus

Resp. Did.

FORMICI GIULIA

Matricola: 021030

Anno offerta:

2025/2026

Insegnamento:

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

Corso di studio:

5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION

Anno regolamento:

2025

CFU:

12

Anno corso:

1

Periodo:

Annuale

Sede:

PARMA



Testi in italiano

Lingua insegnamento

Inglese

Contenuti

Il programma del Corso si articola in due Moduli. Nella prima parte del corso (Modulo A) si propone lo studio della struttura, degli elementi chiave e dei valori fondanti del diritto alimentare. Il Modulo prende in considerazione la situazione attuale, il passato e il futuro della food law utilizzando una prospettiva dinamica, prevalentemente europea ma anche globale; ciò prendendo avvio dal presupposto secondo cui il diritto alimentare si è sviluppato sulla base dei diritti umani, degli interessi dei consumatori e del funzionamento del mercato. In particolare, il Modulo A mira a fornire le basi strutturali del diritto alimentare, concentrandosi su come tale diritto intenda realizzare i suoi valori fondanti, tra i quali lo stato di diritto (rule of law), la tutela del diritto al cibo e la protezione dalla fame, la tutela della vita e della salute umana dai rischi alimentari, il libero scambio e l'emancipazione del consumatore. Il Modulo mira inoltre ad investigare come il diritto alimentare si prepari a rispondere alle sfide del futuro. A tal fine, verranno analizzati i principi e gli approcci del diritto alimentare dell'UE, così come espressi nel Regolamento (CE) 178/2002, comunemente noto come General Food Law. 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 di policies e soluzioni regolatorie in materia di sicurezza alimentare (food security) e di promozione di sistemi alimentari sostenibili. In questo contesto, attraverso un'analisi comparata di diversi ordinamenti (Stati membri dell'UE e Paesi extra-UE), durante il Modulo verranno analizzati: - i concetti di food sustainability, food sovereignty e food security e le difficoltà definitorie. - il diritto al cibo in ottica comparata. - il quadro normativo e le policies che garantiscono la sicurezza e la sostenibilità alimentare con riguardo a: a) promozione di scelte di consumo sostenibili; b) lotta allo spreco alimentare (food loss e food waste); c) lotta al junk food e promozione di diete salutari. - il quadro normativo e le policies che regolano l'innovazione e il progresso tecnologico e scientifico nel settore agroalimentare (Internet of Things, agricoltura 4.0, protezione dei dati, proprietà dei dati, Novel Foods). - nozioni introduttive sulla food law e sui principi del diritto alimentare negli USA

relativi a: food safety, principio di precauzione, ruolo delle autorità indipendenti, principali istituzioni statali/federali, principali fonti normative, policies in materia di food security). - nozioni introduttive con riferimento a specifiche policies e/o soluzioni normative riguardanti la sicurezza e la sostenibilità alimentare in diversi ordinamenti.

Testi di riferimento	Consultare i testi di riferimento dei singoli moduli.
Obiettivi formativi	Il corso si propone di fornire agli studenti competenze pratiche per individuare e utilizzare le fonti principali del diritto alimentare, nonché conoscenze specialistiche sui valori che guidano lo sviluppo della food law a livello europeo e globale. 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. Gli obiettivi di ciascun Modulo sono specificamente indicati nelle pagine dedicate.
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 (secondo le indicazioni fornite in ciascuno dei due Moduli) 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 dal termine del corso, con la possibilità di una prova anticipata rispetto alla sessione d'esame estiva. La valutazione finale sarà complessivamente determinata dalla media dei 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 - Reduced Inequalities 12 - Responsible Consumption and Production 13 - Climate Action 16 - Peace, Justice and Strong Institutions

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
2	Fame zero
12	Consumo e produzione responsabili
13	Agire per il clima



Testi in inglese

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

Course Content	<p>The course is divided in two different Modules. The first part of the course (Module A) focuses on the study of the structure, key elements and foundational values/principles of food law. This Module considers the current state, historical development and future of food law through a dynamic perspective, primarily European but also global. It starts from the assumption that food law has evolved on the basis of human rights, consumer interests and market functioning. In particular, Module A aims to provide the structural foundations of food law, focusing on how it seeks to realise its core values, including the rule of law, the right to food and protection from hunger, the protection of human life and health from food-related risks, free trade and consumer empowerment. The Module also explores how food law prepares to address future challenges. To this end, the principles and approaches of EU food law will be analysed, as expressed in Regulation (EC) 178/2002, commonly known as the General Food Law. The second part of the course (Module B) is dedicated to a deeper exploration of the comparative method, as well as the main legal challenges currently addressed in different legal systems concerning, in particular: i) the promotion and implementation of scientific and technological innovation in the agri-food sector; ii) the promotion and implementation of policies and regulatory solutions in the field of food security and the development of sustainable food systems. In this context, through a comparative analysis of various legal systems (EU Member States and non-EU countries), the Module will cover:</p> <ul style="list-style-type: none"> • The concepts of food sustainability, food sovereignty and food security, and the definitional challenges they pose; • The right to food from a comparative legal perspective; • The regulatory framework and policies ensuring food safety and sustainability, particularly in relation to: a) the promotion of sustainable consumption choices; b) the fight against food loss and food waste; c) the fight against junk food and the promotion of healthy diets; • The regulatory framework and policies governing innovation and scientific and technological progress in the agri-food sector (e.g. Internet of Things, Agriculture 4.0, data protection, data ownership, Novel Foods); • Introductory notions on food law and the principles of food law in the United States, with specific focus on: food safety, the precautionary principle, the role of independent authorities, key state/federal institutions, main legal sources, food security policies; • Introductory insights into specific policies and/or regulatory solutions concerning food safety and sustainability in various legal systems.
Reference Books	Refer to the reference texts indicated in the two single modules.
Learning Goals	<p>The course aims to provide students with practical skills to identify and use the main sources of food law, as well as specialised knowledge of the values and principles that guide the development of food law at both European and global levels. It also aims to offer methodological tools and theoretical foundations of legal comparison, along with an understanding of the challenges it entails. Students will acquire basic knowledge of how legal issues related to innovation and food security are addressed and regulated in different legal systems. The ultimate goal is to develop students' critical thinking regarding the topics and issues discussed, as well as their ability to apply the acquired knowledge to real-life cases, including through the use of the comparative method. The specific objectives of each Module are detailed in the dedicated webpages.</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. Only attending students (in accordance with the guidelines provided in each of the two Modules) will be allowed to sit the exam 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, covering Module B contents, will take place at the end of the</p>

lessons, with the possibility of taking it in advance of the summer exam session. The final grade will be determined overall by the average of the marks obtained in the two exams. Regarding the assessment methods for each Module, please refer to the specific instructions provided in the specific webpage.

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
2	Zero hunger
12	Responsible consumption and production
13	Climate action

Testi del Syllabus

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

Docente **PAGANIZZA VALERIA, 6 CFU**

Anno offerta: **2025/2026**

Insegnamento: **1012185 - LAW OF THE WINE SECTOR**

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

Anno regolamento: **2024**

CFU: **6**

Settore: **IUS/03**

Tipo Attività: **C - Affine/Integrativa**

Anno corso: **2**

Periodo: **Primo Semestre**

Sede: **PARMA**

Testi in italiano

Lingua insegnamento Inglese

Contenuti

Il settore vitivinicolo rappresenta la sintesi e l'interazione di più elementi che comprendono agricoltura, territorio, paesaggio, tradizione, innovazione, commercio, informazione ai consumatori. Nonostante l'importanza globale del vino e il ruolo riconosciuto dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, i rapporti lungo la catena alimentare dipendono sempre dalla legislazione regionale (come quella dell'UE) o nazionale. Data l'impossibilità di spiegare le caratteristiche di tutti gli ordinamenti giuridici del mondo, l'insegnamento si concentrerà sul diritto dell'Unione europea e sulla sua interazione con il diritto internazionale. Il programma didattico verterà sui seguenti argomenti:

- Fonti del diritto: diritto internazionale e comunitario.
- La Politica Agricola Comune e i suoi impatti sul settore vitivinicolo.
- L'organizzazione comune del mercato nel settore vitivinicolo.
- Le disposizioni applicabili agli attori del settore vitivinicolo: agricoltori, aziende vinicole, imbottiglieri, associazioni di produttori e organizzazioni interprofessionali.
- Tracciabilità nel settore vitivinicolo.
- Classificazione dei vini.
- Vini di qualità: disciplinari di produzione; consorzi; meccanismo di certificazione.
- Norme sulla produzione agricola e sulla trasformazione: metodi e pratiche.
- Informazioni al consumatore: indicazioni obbligatorie, informazioni volontarie, marchi, marketing.
- Standard e certificazioni.
- Autocontrollo e controllo ufficiale.
- Enoturismo

Testi di riferimento

Atti e documenti rilevanti (agli studenti sarà indicato durante il corso dove e come trovarli); materiali resi disponibili nella piattaforma.

Obiettivi formativi	Il corso consentirà agli studenti di acquisire conoscenza e comprensione di: <ul style="list-style-type: none"> • Le fonti del diritto vitivinicolo, a livello internazionale e comunitario; • Il ruolo della Politica Agricola Comune nel • Le ragioni per l'istituzione di un'Organizzazione Comune dei Mercati e le disposizioni dettagliate per il settore vitivinicolo; • Le disposizioni applicabili a tutto il settore vitivinicolo, dall'agricoltura, alla commercializzazione del vino; • Gli strumenti offerti dalla legge per la promozione dei prodotti vitivinicoli e del territorio: regimi di qualità, produzioni biologiche, norme e certificazioni private, enoturismo; • Il sistema dei controlli. Alla conclusione del corso, gli studenti avranno acquisito la capacità di: <ul style="list-style-type: none"> • Identificare le disposizioni rilevanti per il settore vitivinicolo. • Valutare, a livello normativo, la conformità delle strategie di marketing e delle informazioni ai consumatori per quanto riguarda il vino. • Individuare e applicare i migliori strumenti normativi per promuovere il vino e il suo territorio.
Prerequisiti	None.
Metodi didattici	Il corso richiederà una partecipazione attiva da parte degli studenti. Oltre alle lezioni frontali, saranno previsti momenti di discussione di giurisprudenza in gruppi.
Modalità di verifica dell'apprendimento	L'esame sarà in forma scritta e consisterà nella redazione di un articolo giuridico di approfondimento o un commento a sentenza su un tema del corso. 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. Il voto finale sarà espresso in trentesimi.
Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Gli obiettivi del corso sono correlati alle strategie di sostenibilità perseguite dall'Unione europea in ambito agroalimentare: salute e benessere, nella misura in cui si valutano alcuni aspetti dell'etichettatura del settore vinicolo; lavoro dignitoso e crescita economica, nella misura in cui si analizza la politica agricola comune e i suoi riflessi sul settore vitivinicolo; consumo e produzione responsabili, nella misura in cui si valutano alcuni aspetti di sostenibilità legati alla produzione primaria, alla vinificazione e all'immissione in commercio del prodotto vinicolo, per il successivo consumo.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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



Testi in inglese

Teaching Language	English
Course Content	The wine sector represents the synthesis and interaction of several elements that include farming, territory, landscape, tradition, innovation, trade, information to consumers. Despite the global importance of wine and the recognized role of the International Organization of Vine and Wine, relationships along the food chain are always dependent on regional (like the EU) or national law. Due to the impossibility of explaining the characteristics of all the legal systems in the world, the teaching unit will focus on EU law and its interaction with international law. The teaching program will cover the following topics: <ul style="list-style-type: none"> • Sources of law: international and EU law. • The Common Agricultural Policy and its impacts on the wine sector. • The common market organization for the wine sector. • The provisions applicable to the wine sector players: farmers, wineries, bottlers, producer association and interprofessional organisations. • Traceability in the wine sector. • Wine classification.

Quality wines: specifications; consortia; certification mechanism. • The regulatory framework for farming and processing: methods and practices. • Information to consumers: mandatory particulars, voluntary information, trademarks, marketing. • Standards and certification. • Self-control and official control. • Wine tourism.

Reference Books

Relevant acts and documents (during the course students will receive instructions on where and how to find them); materials made available in the platform.

Learning Goals

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

- The sources of wine law, at an international and EU level;
- The role of the Common Agricultural Policy in the
- The reasons for the establishment of a Common Organisation of the Markets and detailed provisions for the wine sector;
- The provisions applicable to the whole wine sector, from agriculture, to wine marketing;
- The tools offered by law to promote wine products and the territory: quality schemes, organic productions, private standards and certification, wine tourism;
- The system of controls. At the end of the unit, students will have the ability to:
- Identify relevant provisions for the wine sector.
- Assess, on a regulatory level, the compliance of marketing strategies and information to consumers with regards to wine.
- Identify and apply the best regulatory tools to promote wine and its territory.

Entry Requirements

None.

Teaching Method

This course will require an active attendance by students. Besides frontal lectures, discussion time of case law in teams will be scheduled.

Detailed Description of Assessment Method

The exam will be in written form and it will require students to submit a paper or case note focusing on one of the topic of unit. 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. The final grade will be expressed in thirties.

The course objectives are related to the sustainability strategies pursued by the European Union in the agri-food sector: health and well-being, to the extent that some aspects of the labelling of the wine sector are evaluated; decent work and economic growth, to the extent that the common agricultural policy and its impact on the wine sector are analyzed; responsible consumption and production, to the extent that some aspects of sustainability related to primary production, winemaking and placing on the market of the wine product, for subsequent consumption, are evaluated.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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

Testi del Syllabus

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

Docenti **FORMICI GIULIA, 4 CFU**
SCAFFARDI LUCIA, 2 CFU

Anno offerta: **2025/2026**

Insegnamento: **1012183 - NOVEL FOOD LAW IN A COMPARATIVE PERSPECTIVE:
CULTURED MEAT AND BEYOND**

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

Anno regolamento: **2024**

CFU: **6**

Settore: **IUS/21**

Tipo Attività: **C - Affine/Integrativa**

Anno corso: **2**

Periodo: **Secondo Semestre**

Sede: **PARMA**



Testi in italiano

Lingua insegnamento INGLESE

Contenuti

I Novel Foods sono diventati un esempio paradigmatico e significativo delle sfide regolatorie, economiche e scientifiche che caratterizzano l'innovazione nel settore agroalimentare. Il corso intende esplorare, attraverso l'uso del metodo comparato, le diverse soluzioni normative che disciplinano i Novel Foods in differenti ordinamenti, tra cui l'Unione europea e i suoi Stati membri, gli USA, Israele e Singapore. Sarà dedicata particolare attenzione allo studio di peculiari e dibattute categorie di Novel Foods quali - ma non solo - gli insetti per il consumo umano e animale, le alghe, la carne coltivata (o carne a base cellulare), la fermentazione di precisione. Il corso fornisce quindi una panoramica generale delle sfide poste dall'innovazione e dal progresso tecnologico nel settore agroalimentare, intesi come alleati nella garanzia della sostenibilità alimentare e della food security. Durante il corso verrà promossa l'analisi delle normative maggiormente significative e della giurisprudenza più rilevante riguardante i Novel Foods in alcuni ordinamenti selezionati, evidenziando il dibattito sulla salvaguardia della food safety, sul ruolo delle autorità indipendenti nonché sulle normative che disciplinano l'etichettatura di tali nuovi prodotti, insieme alle strategie e normative che favoriscono l'innovazione, la tutela dei dati e della proprietà intellettuale. Inoltre, promuovendo un approccio interdisciplinare, il corso fornisce approfondimenti su profili scientifici, sull'accettazione da parte dei consumatori, sull'impatto economico nonché sulle questioni etiche e di benessere animale concernenti la commercializzazione dei Novel Foods.

Testi di riferimento

G. Formici, L. Scaffardi (eds), *Novel Foods and Edible Insects in the European Union. An Interdisciplinary Approach*, 2022, Springer (solo i capitoli che verranno comunicati sulla piattaforma Elly). Materiale aggiuntivo di riferimento (papers, sentenze etc.) obbligatorio per la preparazione dell'esame sarà indicato sulla piattaforma Elly, sia per gli studenti frequentanti, sia per gli studenti non frequentanti. Ulteriori materiali che gli studenti frequentanti saranno chiamati a consultare e leggere in preparazione di lezioni interattive e lavori di gruppo saranno caricati sulla piattaforma Elly durante il corso.

Obiettivi formativi

Il corso si propone di far acquisire agli studenti conoscenze base sulle sfide giuridiche attinenti ai Novel Foods nonché sulle connesse questioni economiche, etiche, scientifiche e politiche. 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 in materia di Novel Foods. Conoscenza e comprensione: Il corso fornisce agli studenti una panoramica delle questioni che legislatori, Corti e policymakers devono affrontare, in diversi ordinamenti, al fine di disciplinare i Novel Foods, bilanciando le esigenze di garanzia della sicurezza (security) e sostenibilità alimentare con quelle di tutela della salute dei consumatori nonché di promozione dell'innovazione scientifica e tecnologica e della 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 agro-alimentare, con specifico riferimento alla disciplina dei Novel Foods. Formulazione di giudizi e comunicazione: Il corso mira a promuovere lo sviluppo di skills quali la comprensione, ricerca autonoma e 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 previa frequenza dei corsi "Italian and Comparative Constitutional Law on Food In-security", "Food Law and Agriculture EU Policy" e "EU Law for Food Safety, Sustainability and Climate Change", che forniscono utili basi per una migliore comprensione delle tematiche svolte nel presente corso.

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 in aula: agli studenti verrà richiesto di leggere in anticipo e/o autonomamente i materiali forniti, al fine di promuovere il dibattito durante la lezione, svolgendo attività interattive mediante piattaforme specifiche (per es. Wooclap) che consentono un coinvolgimento efficace mediante la predisposizione di test di apprendimento e l'elaborazione di tabelle di raffronto. - Lavori di gruppo. - Presentazione in classe; - Produzione di brevi report e policy papers sulle soluzioni legislative o sulle 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 orale (voto in trentesimi). Per gli studenti frequentanti (che avranno cioè partecipato ad almeno il 70% delle lezioni e che avranno svolto le attività di didattica innovativa e interattiva nonché i lavori di gruppo proposti), il voto finale 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 mediante 3 domande finalizzate a verificare la 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, nonché la capacità di sviluppare autonomamente un pensiero critico e riflessioni personali,

anche mediante l'applicazione corretta del metodo comparato. Le domande attesteranno inoltre la proprietà di linguaggio tecnico. 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
13	Agire per il clima



Testi in inglese

Teaching Language	English
Course Content	<p>Novel Foods have become a key example of the legal, economic and scientific challenges characterizing innovation in the agri-food sector. The course will explore, through a comparative method, the legislative solutions disciplining Novel Foods in different legal systems, among which the European Union and its Member States, the USA, Israel and Singapore. Specific attention will be paid to peculiar examples of Novel Foods, such as edible insects and cultured (or cell-based) meat, precision fermentation and algae. The course will then provide a general overview on the challenges posed by innovation and technological progress in the agri-food sector, when intended as allies for the guarantee of food sustainability and food security; the analysis of significant legislations as well as the most relevant case-law will be promoted with regard to edible insects and cultured meat, in some selected countries, highlighting the debate concerning the safeguard of food safety, the role of independent authorities as well as the labelling, the strategies and regulatory solutions able to foster innovation, data protection and the guarantee of IP rights. Moreover, by prompting an interdisciplinary approach, the course will promote insights on scientific aspects, consumers acceptance, the economic impact and the ethical concerns, also related to animal welfare, on Novel Foods.</p>
Reference Books	<p>G. Formici, L. Scaffardi (eds), Novel Foods and Edible Insects in the European Union. An Interdisciplinary Approach, 2022, Springer (only the Chapters communicated on Elly platform). Additional and compulsory reading materials such as articles and case-law will be uploaded on Elly. Further materials attending students should read before interactive lessons or group works will be uploaded on Elly platform during the course.</p>
Learning Goals	<p>The course aims to provide students with specialized knowledge on Novel Foods legal challenges and the connected economic, ethical, scientific and political issues. 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 regarding the Novel Foods discipline. Knowledge and understanding: The course provides students with an overview of the issues legislators, Courts and policymakers are asked to face, in different</p>

legal systems, in order to regulate Novel Foods by balancing food security, sustainability, research and innovation as well as food safety and consumers health. 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 concerning Novel Foods. 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 previous attendance at "Italian and Comparative Constitutional Law on Food In-security" 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.

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: - In-class discussion on a specific topic: students are required to read in advance and autonomously (pre-class work) the provided materials, in order to promote a fruitful debate during the lesson. Interactive teaching methods will also be employed, using for example specific platforms such as Wooclap, in order to promote an efficient involvement through tests, quiz, schemes, synoptic table and comparison tables. - Group work on a given topic. - Produce a brief report and/or a policy paper on a given regulatory challenge or issue as well as on legislative solutions or policies adopted in different legal systems; - Classroom presentation; - Discussion on different reports/policy papers by employing a comparative method aimed at assessing best practices and efficient solutions.

Detailed Description of Assessment Method

Oral exam based (final grade on a 30-point scale). For attending-students (those who have attended at least 70% of the lectures and who have actively participated to in-class and group activities), the 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 through three questions aimed at verifying their knowledge of the topics covered during the course, as well as their understanding of the theoretical foundations of the comparative method. The assessment provided through the questions will also evaluate the students' ability to analyze and discuss case studies, and to independently develop critical thinking and personal reflections, including through the correct application of the comparative method. Furthermore, the questions will assess the appropriate use of technical terminology. 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

Codice

13

Descrizione

Climate action

Testi del Syllabus

Resp. Did. **DEGLI ANTONI GIACOMO** **Matricola: 100195**

Docenti **DEGLI ANTONI GIACOMO, 2 CFU**
FAILLO MARCO, 4 CFU

Anno offerta: **2025/2026**

Insegnamento: **1012180 - NUDGING, BEHAVIORAL INSIGHTS AND FOOD POLICY**

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

Anno regolamento: **2024**

CFU: **6**

Settore: **SECS-P/02**

Tipo Attività: **C - Affine/Integrativa**

Anno corso: **2**

Periodo: **Secondo Semestre**

Sede: **PARMA**



Testi in italiano

Lingua insegnamento

Inglese

Contenuti

1. Obiettivo del Corso: • Analizzare l'approccio dell'economia comportamentale in relazione alle politiche alimentari. • Esplorare le basi psicologiche alla base delle decisioni individuali e il concetto di razionalità, comprese le sue limitazioni. • Presentare un approccio alternativo all'economia rispetto alla teoria neoclassica, da una prospettiva sia descrittiva che normativa. • Esaminare i vantaggi dell'applicazione di un approccio comportamentale alle politiche pubbliche nel settore alimentare. 2. Struttura del Corso: Parte 1: Principi dell'Economia Comportamentale Analisi dei principi fondamentali dell'approccio dell'economia comportamentale. Identificazione delle problematiche critiche nell'approccio economico neoclassico standard. Parte 2: Il Concetto di Nudging Introduzione al concetto di nudging e alle sue origini. Discussione dei concetti chiave: architettura delle scelte e paternalismo libertario. Parte 3: Politiche Alimentari Introduzione alle politiche alimentari da una prospettiva tradizionale di politiche pubbliche. Analisi delle politiche alimentari attraverso la lente dell'economia comportamentale e dei principi del nudging. Valutazione dei punti di forza e di debolezza di tali politiche. Studio di casi su politiche alimentari mirate a promuovere una maggiore sostenibilità nel settore agro-alimentare.

Testi di riferimento

Thaler, R. H. and Sunstein, C.R. (2008), Nudge, Penguin. Le slide utilizzate durante il corso e pubblicate su Elly rappresentano materiale funzionale alla preparazione dell'esame. Ulteriori indicazioni relative ai testi di riferimento per l'esame potranno essere fornite sulla piattaforma Elly prima dell'inizio del corso.

Obiettivi formativi	<p>Conoscenza e capacità di comprensione. Lo studente dovrà acquisire la conoscenza delle nozioni e dei principi fondamentali dell'economia comportamentale, con un approfondimento relativo al concetto di nudging e all'applicazione dell'approccio comportamentale alle politiche pubbliche. In particolare, lo studente dovrà acquisire le conoscenze fondamentali inerenti: le motivazioni che possono spiegare i comportamenti degli individui in ambito economico, il concetto di razionalità, il concetto di architettura delle scelte e la nozione di paternalismo libertario, il concetto di politiche alimentari implementate attraverso il metodo comportamentale. Capacità di applicare conoscenza e comprensione. Lo studente dovrà essere in grado di sostenere e discutere chiaramente, attraverso argomentazioni appropriate, possibili proposte e riflessioni inerenti problemi e tematiche di varia complessità in ambito economico in relazione ai temi trattati nel corso dell'insegnamento, con riferimento, ad esempio, ai concetti di economia comportamentale, nudging e politiche alimentari. Autonomia di giudizio. Al termine dell'insegnamento, lo studente dovrà aver acquisito la capacità di interpretare criticamente le principali politiche pubbliche in tema alimentare, utilizzando in modo appropriato ai fini dell'analisi le metodologie proprie dell'approccio comportamentale. Abilità comunicative. Lo studente dovrà essere in grado di comunicare a diversi interlocutori, in modo efficace e con un linguaggio appropriato, le proprie riflessioni sugli argomenti trattati nell'insegnamento in ottica di economia comportamentale, nudging e politiche alimentari. Capacità di apprendere. Lo studente dovrà aver maturato la capacità di intraprendere in modo il più possibile autonomo studi più complessi e approfonditi, attraverso il perfezionamento di un adeguato metodo di studio, in particolare in riferimento alle caratteristiche proprie dell'approccio dell'economia comportamentale.</p>
Prerequisiti	Nessuno
Metodi didattici	<p>Le attività didattiche saranno condotte principalmente attraverso lezioni frontali. Non si trascurerà tuttavia il coinvolgimento degli studenti, sollecitando interventi e domande relative agli argomenti trattati e promuovendo discussioni interattive e lavori di gruppo su casi studio relativi a politiche pubbliche in ambito alimentare. Interventi di esperti su una selezione di argomenti e applicazioni. Le slides presentate in aula dal docente saranno caricate con cadenza settimanale sulla piattaforma Elly. Le slides sono di supporto allo studio, ma non sostituiscono i testi di riferimento.</p>
Modalità di verifica dell'apprendimento	<p>La verifica finale dell'apprendimento è svolta mediante esame scritto con domande chiuse ed aperte. La conoscenza e la capacità di comprensione verranno accertate con domande chiuse (per un valore complessivo di 10 punti) che prevedono risposte specificamente mirate a verificare l'effettiva conoscenza delle nozioni e dei principi trattati. La capacità di comunicare, la capacità di applicare la conoscenza acquisita attraverso argomentazioni e riflessioni appropriate e l'autonomia di giudizio saranno accertate con due domande aperte (ciascuna del valore di 10 punti), strutturate su più punti, che richiedono l'articolazione di un discorso che metta a sistema in modo coerente e logico diverse nozioni acquisite durante l'insegnamento. La capacità di apprendimento sarà accertata sulla base di una valutazione trasversale rispetto alle risposte fornite alle diverse domande di verifica.</p>
Programma esteso	<p>Il corso analizza l'approccio dell'economia comportamentale in relazione alle politiche alimentari. Partendo dall'analisi delle basi psicologiche che sottendono le motivazioni delle persone ad agire e del concetto di razionalità e dei suoi limiti, l'economia comportamentale propone un approccio alternativo all'economia rispetto a quello neoclassico, sia da un punto di vista descrittivo che normativo. In questo modo, il corso aiuterà gli studenti ad acquisire la conoscenza fondamentale del comportamento individuale nei contesti economici, nonché il ruolo della razionalità e i limiti dei modelli economici tradizionali. All'interno di tale quadro, il corso prende in considerazione i vantaggi associati all'approccio comportamentale nelle politiche pubbliche del settore alimentare. Il</p>

corso si articola in tre parti. La prima parte analizza i principi che sottendono l'approccio comportamentale all'economia, mostrando come questi principi abbiano evidenziato alcune criticità dell'approccio economico standard radicato nella teoria neoclassica. Ciò fornirà agli studenti le conoscenze di base necessarie per interpretare criticamente i comportamenti economici nel contesto delle politiche pubbliche. La seconda parte introduce il concetto di nudging, discutendone le origini e i concetti principali, dalla nozione di architettura delle scelte a quella di paternalismo libertario. Esaminando questi concetti, gli studenti svilupperanno la capacità di comprendere e discutere le proposte legate al nudging e alla sua applicazione nei contesti economici e delle politiche alimentari. La terza parte presenta un'introduzione al concetto di politiche alimentari, seguendo un approccio tradizionale alle politiche pubbliche. Successivamente, viene analizzato l'approccio alle politiche pubbliche basato sull'economia comportamentale e sui principi del nudging, evidenziandone i punti di forza e di debolezza. Attraverso la discussione di casi studio, gli studenti applicheranno la loro comprensione a esempi reali di politiche alimentari finalizzate a promuovere la sostenibilità.

Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

2 - zero hunger
 12 - Responsible Consumption and Production
 13 - Climate Action

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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



Testi in inglese

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

Course Content	<p>1. Course Objective: • To analyze the approach of behavioural economics in relation to food policies. • To explore the psychological foundations behind individual decision-making and the concept of rationality, including its limitations. • To present an alternative approach to economics compared to neoclassical theory, from both descriptive and normative perspectives. • To examine the advantages of applying a behavioural approach to public policy in the food sector.</p> <p>2. Course Structure: Part 1: Principles of Behavioural Economics Analysis of the fundamental principles of the behavioural economics approach. Identification of the critical issues within the standard neoclassical economic approach. Part 2: The Concept of Nudging Introduction to the concept of nudging and its origins. Discussion of key concepts: choice architecture and libertarian paternalism. Part 3: Food Policies Introduction to food policies from a traditional public policy perspective. Analysis of food policies through the lens of behavioural economics and nudging principles. Evaluation of the strengths and weaknesses of such policies. Case studies on food policies aimed at promoting greater sustainability within the agri-food sector.</p>
-----------------------	---

Reference Books	Thaler, R. H. and Sunstein, C.R. (2008), Nudge, Penguin. The slides used throughout the course and made available on Elly serve as supporting material for exam preparation. Additional exam reference texts may be indicated on the Elly platform prior to the start of the course.
------------------------	--

Learning Goals	Knowledge and understanding. The student is expected to know the basic concepts and principles of behavioral economics, with specific respects to the notion of nudging and the behavioural approach to public policy. In particular, the student is expected to acquire the fundamental knowledge related to: the motivations that can explain individual behaviour in the economic context, the concept of rationality, the concept of choice architecture and the notion of libertarian paternalism, the concept of food
-----------------------	---

policies implemented through the behavioural approach. Applying knowledge and understanding. The student should be able to understand and discuss clearly, through appropriate arguments, possible proposals and considerations related to problems and issues of various complexity in the economic context related to issues discussed in the course, such as behavioral economics, nudging and food policies. Making judgements. At the end of the course the student should have acquired the ability to critically interpret the main public policies with respect to the food sector, also by referring to the main aspects characterizing the behavioral approach. Communication skills. The students is expected to be able to communicate to various interlocutors, effectively and appropriately, their own comments and ideas on the issues of behavioral economics, nudging and food policies analyzed in the course. Learning skills. The student is expected to develop a personal method of study and to acquire the ability to undertake more complex and in-depth studies as autonomously as possible, particularly with reference to economic issues in a behavioral perspective.

Entry Requirements

No

Teaching Method

Didactic activities will be conducted mainly through frontal lessons. However, students will be involved in the activities through questions and discussions. Work in groups and interactive activities will be proposed. Guest lectures on a selection of topics and applications. The slides will be uploaded on Elly on a weekly basis. They may help either attending or non-attending students in preparing their exam, but they do not substitute for the handbook.

Detailed Description of Assessment Method

The final assessment of learning is conducted through a written exam comprising both closed and open-ended questions. The knowledge and understanding will be assessed with closed questions (worth 10 points), specifically aimed at verifying the knowledge of the concepts and principles discussed in the course. The communication skills, the ability to apply the acquired knowledge through appropriate arguments and reflections and the autonomy of judgment will be assessed with two open questions (each worth 10 points), structured on several points which require the articulation of a discourse which integrates different notions acquired during the course in a coherent and logical way. Learning skills will be assessed on the basis of an assessment across the various answers to the different questions of the exam.

Extended Program

The course analyses the approach of behavioural economics in relation to food policies. Starting from the analysis of psychological foundations underlying people's motivations to act and of the concept of rationality and its limits, behavioural economics proposes an alternative approach to economics compared to the neoclassical one, from both a descriptive and a normative point of view. By doing so, the course will help students acquire the fundamental knowledge of individual behaviour in economic contexts, as well as the role of rationality and the limitations of traditional economic models. Within such a framework, the course considers the advantages associated with the behavioural approach to public policy in the food sector. The course is articulated in three parts. The first part analyses the principles underpinning the behavioural approach to economics, showing how these principles have highlighted some criticalities of the standard economic approach rooted in neoclassical theory. This will provide students with the foundational knowledge needed to critically interpret economic behaviours in the public policy sphere. The second part introduces the concept of nudging, discussing its origins and main concepts, from the notion of choice architecture to that of libertarian paternalism. By examining these concepts, students will develop the ability to understand and discuss proposals related to nudging and its application in economic and food policy contexts. The third part presents an introduction to the concept of food policies, following a traditional approach to public policy. Secondly, the approach to public policy based on behavioural economics and on nudging principles is analyzed, highlighting its strengths and weaknesses. Through the discussion of case studies, students will apply their understanding to real-world examples of food policies aimed at

promoting sustainability.

2 - zero hunger
12 - Responsible Consumption and Production
13 - Climate Action

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice

Descrizione

Testi del Syllabus

Resp. Did.	NAVARRINI FRANCESCO	Matricola: 053883
Docente	NAVARRINI FRANCESCO, 6 CFU	
Anno offerta:	2025/2026	
Insegnamento:	1013747 - PROFESSIONAL SKILLS COURSE	
Corso di studio:	5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION	
Anno regolamento:	2024	
CFU:	6	
Settore:	NN	
Tipo Attività:	D - A scelta dello studente	
Anno corso:	2	
Periodo:	Secondo Semestre	
Sede:	PARMA	



Testi in italiano

Lingua insegnamento

Inglese

Contenuti

Questo corso sarà incentrato sulle competenze principali individuate dal Future of Jobs Report 2025, pubblicato dal World Economic Forum, come competenze chiave fino al 2030:

Pensiero analitico
Resilienza, flessibilità e agilità
Leadership e influenza sociale
Pensiero creativo
Motivazione e autoconsapevolezza
Empatia e ascolto attivo

Per ciascuna delle competenze indicate nel Future of Work Report 2025, il programma prevede un modulo dedicato strutturato in due sessioni:

una focalizzata su simulazioni e metodologie di apprendimento attivo; l'altra con un approccio più teorico e interattivo.

Entrambi i formati saranno utilizzati, ma verrà data priorità all'apprendimento attivo, sfruttando le opportunità e gestendo i vincoli del formato a distanza.

Oltre a queste competenze chiave considerate fondamentali entro il 2030, il curriculum enfatizzerà anche competenze trasversali senza tempo, come comunicazione, leadership e negoziazione.

Testi di riferimento

Paul, R. and Elder, L. (2010). The Miniature Guide to Critical Thinking Concepts and Tools. Dillon Beach: Foundation for Critical Thinking Press.

Masten, A. S. (2001). Ordinary magic: Resilience processes in

development. *American Psychologist*, 56(3), 227-238.
 Weick, K. E., & Sutcliffe, K. M. (2007). *Managing the Unexpected*
 de Bono, E. (1985). *Six thinking hats*. Little, Brown and Company.
 Deci, E. L., & Ryan, R. M. (2000). The "what" and "why" of goal pursuits: Human needs and the self-determination of behavior. *Psychological Inquiry*, 11(4), 227-268.
 Stone, D., & Heen, S. (2010). *Difficult Conversations*
 Deardorff, D.K. (2006) Identification and Assessment of Intercultural Competence as a Student Outcome of Internationalization. *Journal of Studies in International Education*, 10, 241-266.
<https://doi.org/10.1177/1028315306287002>
 Fisher, R., Ury, W., & Patton, B. (1999). *Getting to Yes: Negotiating Agreement without Given In*, 2ed. Random House

Prerequisiti

No

Metodi didattici

Ogni competenza sarà affrontata attraverso un modulo composto da due sessioni. Le metodologie didattiche si concentreranno principalmente sull'apprendimento attivo, favorendo la partecipazione degli studenti e riducendo al minimo la tradizionale lezione frontale. Questo approccio è in linea con le metodologie di educazione attiva, che enfatizzano la natura pratica del corso. L'obiettivo è guidare gli studenti a individuare autonomamente i temi di discussione, piuttosto che imporli. Il focus sarà sullo sviluppo di schemi e metodi che gli studenti possano applicare in contesti reali.

Modalità di verifica dell'apprendimento

Questo corso è principalmente pratico e basato su seminari. Pertanto, la valutazione sarà condotta in modo continuativo, concentrandosi non solo sulla preparazione teorica, ma soprattutto sull'acquisizione di competenze pratiche per un'applicazione diretta nel contesto lavorativo. Componenti della valutazione:

Portfolio (50%)

Gli studenti dovranno realizzare un portfolio basato sulle riflessioni di ciascun ciclo di due sessioni. Questo portfolio fungerà da diario dell'esperienza e dovrà dimostrare come le teorie discusse in aula siano state applicate nella pratica durante le sessioni attive. Non dovrà limitarsi a riassumere le attività svolte, ma fornire riflessioni continue che colleghino teoria e pratica. Il portfolio dovrà evidenziare la comprensione degli studenti su come applicare queste pratiche in diversi contesti professionali e la loro capacità di adattare le competenze di conseguenza.

Partecipazione alle simulazioni (50%)

La partecipazione alle simulazioni, che costituiscono almeno metà di ogni ciclo di due sessioni, sarà valutata in modo rigoroso. Ogni ciclo è focalizzato sullo sviluppo di una specifica competenza professionale. La valutazione terrà conto del livello di preparazione portato dagli studenti a ciascuna sessione, della professionalità dimostrata durante le simulazioni, della capacità di essere persuasivi e di rispondere efficacemente a sfide impreviste—un elemento fondamentale dell'esperienza di apprendimento attivo.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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



Testi in inglese

Teaching Language	English
Course Content	<p>This course will revolve around the top skills that the Future of Jobs Report 2025, published by the World Economic Forum, identifies as core skills until 2030, :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Analytical thinking ● Resilience, flexibility and agility ● Leadership and social influence ● Creative thinking ● Motivation and self-awareness ● Empathy and active listening <p>For each of the skills identified in the Future of Work Report 2025, the program will feature a dedicated module structured around two sessions: one focused on simulation and active learning methodologies, and the other adopting a more theoretical and interactive approach. While both formats will be employed, priority will be given to active learning, leveraging the opportunities and navigating the constraints of the remote format.</p> <p>In addition to these core skills projected to be critical by 2030, the curriculum will also emphasize timeless competencies such as communication, leadership, and negotiation.</p>
Reference Books	<p>Paul, R. and Elder, L. (2010). <i>The Miniature Guide to Critical Thinking Concepts and Tools</i>. Dillon Beach: Foundation for Critical Thinking Press.</p> <p>Masten, A. S. (2001). Ordinary magic: Resilience processes in development. <i>American Psychologist</i>, 56(3), 227-238.</p> <p>Weick, K. E., & Sutcliffe, K. M. (2007). <i>Managing the Unexpected</i></p> <p>de Bono, E. (1985). <i>Six thinking hats</i>. Little, Brown and Company.</p> <p>Deci, E. L., & Ryan, R. M. (2000). The "what" and "why" of goal pursuits: Human needs and the self-determination of behavior. <i>Psychological Inquiry</i>, 11(4), 227-268.</p> <p>Stone, D., & Heen, S. (2010). <i>Difficult Conversations</i></p> <p>Deardorff, D.K. (2006) Identification and Assessment of Intercultural Competence as a Student Outcome of Internationalization. <i>Journal of Studies in International Education</i>, 10, 241-266. https://doi.org/10.1177/1028315306287002</p> <p>Fisher, R., Ury, W., & Patton, B. (1999). <i>Getting to Yes: Negotiating Agreement without Given In</i>, 2ed. Random House</p>
Entry Requirements	None
Teaching Method	<p>Each skill will be addressed through a two-session module. Teaching methods will focus primarily on active learning, encouraging student participation and minimizing traditional lecture-style instruction. This approach aligns with active education methodologies, emphasizing the practical nature of the course. The goal is to guide students to independently arrive at discussion topics, rather than imposing them. The focus will be on developing frameworks and methods that students can apply in real-world scenarios.</p>
Detailed Description of Assessment Method	<p>This course is primarily practical and seminar-based. Therefore, assessment and evaluation will be conducted on an ongoing basis, focusing not only on theoretical preparation but, more importantly, on the acquisition of practical skills for direct application in the workplace.</p> <p>Assessment Components:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portfolio (50%) Students will be required to build a portfolio based on reflections from each two-session cycle. This portfolio will serve as a journal of their experience and should demonstrate how theories discussed in class have been applied in practice during the active sessions. It should not merely summarize classroom activities but rather provide ongoing reflections that link theory to practice. The

portfolio should illustrate students' understanding of how to apply these practices in different professional contexts and their ability to adapt their skills accordingly.

2. Participation in Simulations (50%) Participation in simulations, which constitute at least half of each two-session cycle, will be rigorously evaluated. Each cycle focuses on developing a specific professional competence. Assessment will consider the level of preparation students bring to each session, their professionalism in engaging with the simulations, their ability to be persuasive, and their capacity to respond effectively to unforeseen challenges—an integral part of the active learning experience.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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

Testi del Syllabus

Resp. Did. **BAGLIONI SIMONE** **Matricola: 011305**

Docente **BAGLIONI SIMONE, 6 CFU**

Anno offerta: **2025/2026**

Insegnamento: **1010250 - SOCIOLOGY OF CRITICAL FOOD CONSUMPTION**

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

Anno regolamento: **2024**

CFU: **6**

Settore: **SPS/07**

Tipo Attività: **C - Affine/Integrativa**

Anno corso: **2**

Periodo: **Primo Semestre**

Sede: **PARMA**



Testi in italiano

Lingua insegnamento INGLESE

Contenuti

Il corso affronta l'argomento del consumo di cibo come forma di partecipazione ed impegno sociale e politico contemporaneo. Da alcuni decenni ormai la produzione ed il commercio dei beni alimentari hanno dato vita a forme di innovazione sociale che da un lato mettono in discussione le modalità tradizionali di produzione e consumo per abbracciare forme più rispettose dell'ambiente e della salute ('consumo verde o responsabile'), dall'altra offrono opportunità di impegno sociale e politico a generazioni o categorie che non si riconoscono nelle forme organizzative della partecipazione quali partiti, sindacati o organizzazioni di società civile. Sono così sorti i gruppi di acquisto solidale, le campagne di boicottaggio di specifici prodotti o, al contrario, l'acquisto mirato di prodotti, i mercati alimentari di prossimità, il commercio equo e solidale, e le organizzazioni di raccolta e distribuzione del surplus alimentare. Tuttavia, contro queste forme di 'consumo critico' si sono levate voci che ne hanno sottolineato il carattere classista (concentrazione sulle classi medio-alte delle società) ed il rischio di deriva individualista che tende a far convergere le responsabilità del modello di consumo in auge sugli individui più che sui sistemi e sulle politiche. Il corso offre l'opportunità di approfondire l'analisi del consumo critico alla luce delle teorie sociologiche sulla partecipazione e l'impegno civico e di esempi pratici dalla realtà italiana ed europea.

Testi di riferimento

a) Letture scelte preparate dal docente che utilizzano articoli e capitoli di libro b) Alan Warde, 2017, Consumption: A Sociological Analysis, London: Palgrave MacMillan c) Simone Baglioni et al. 2017, Foodsaving in Europe: at the Crossroad of Social Innovation, Palgrave Macmillan

Obiettivi formativi

Al termine del corso, gli studenti avranno acquisito una solida base teorica nei concetti fondamentali legati al consumo e, in particolare, alla produzione e al consumo alimentare, oltre alle competenze necessarie per partecipare in modo efficace a iniziative, sia a livello internazionale che locale, che affrontano le problematiche legate alla produzione e al consumo alimentare sostenibile. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE** Dimostrare conoscenza delle basi interdisciplinari delle dinamiche del consumo e dei modelli di consumo alimentare, con un focus sulle teorie sociologiche. Analizzare criticamente le complesse interconnessioni tra consumo, produzione e consumo alimentare, sistemi alimentari, politiche del cibo e azione collettiva. Identificare e descrivere le dinamiche fondamentali e le caratteristiche principali del nesso tra produzione e consumo alimentare. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE** Applicare i concetti chiave legati alla sostenibilità nei sistemi alimentari per analizzare esperienze personali e processi sociali più ampi. Utilizzare quadri teorici e strumenti analitici propri degli studi sociologici sul consumo per analizzare casi di studio ed esplorare come la produzione e il consumo alimentare possano contribuire alla sostenibilità sociale, economica e ambientale. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO** Valutare criticamente le opportunità e le sfide associate alla migrazione e alla diversità culturale. Analizzare le interconnessioni tra processi politici storici — come le politiche alimentari, i regimi alimentari e le tradizioni produttive — e le attuali forme di partecipazione civica e impegno politico. Identificare e confrontare i principali quadri teorici nello studio del consumo e della produzione alimentare, valutandone punti di forza e limiti. Riflettere su come i diversi approcci analitici influenzino la nostra comprensione della produzione e del consumo alimentare, valutandone le implicazioni concettuali e politiche più ampie. **ABILITÀ COMUNICATIVE** Progettare e applicare strategie comunicative inclusive, culturalmente sensibili e consapevoli, prive di bias e stereotipi. Dimostrare padronanza delle competenze comunicative necessarie per un'interazione efficace e rispettosa in contesti culturali eterogenei. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO** Sviluppare competenze trasversali essenziali, come osservazione e auto-riflessione, valutazione e auto-valutazione, consapevolezza di sé, empatia, ascolto attivo, apertura mentale e capacità di comprendere prospettive diverse.

Prerequisiti

Nessuno

Metodi didattici

Lezioni frontali;
Discussioni in classe;
Co-costruzione del sapere/co-docenza con studenti;
Lavori di Gruppo.

Modalità di verifica dell'apprendimento

La verifica dell'apprendimento è svolta tramite diverse modalità: 1) Esame orale (risposta a due domande) 2) Valutazione in itinere (per studenti frequentanti) tramite la presentazione di un lavoro di gruppo (presentazione orale oppure creazione di un podcast tematico), il ruolo di discussant durante le presentazioni o i podcast, contributo alla co-costruzione del sapere tramite co-docenza. **VOTAZIONI** Insufficiente (voto inferiore a 18/30): Un voto insufficiente è attribuito in caso di carenze sostanziali nella comprensione dei contenuti minimi del corso, incapacità di esprimersi in modo adeguato (oralmente e/o per iscritto), mancanza di preparazione autonoma, incapacità di risolvere problemi legati alla ricerca e analisi delle informazioni, nonché di formulare giudizi indipendenti. L'insufficienza riflette inoltre una marcata incapacità di applicare le conoscenze acquisite. **Sufficiente (18–23/30):** Questo intervallo indica una comprensione di base dei contenuti fondamentali del corso, un livello adeguato di preparazione autonoma, capacità accettabili di problem solving e analisi del testo, e una sufficiente autonomia di giudizio. La capacità di applicare le conoscenze teoriche risulta solo parziale. **Fascia intermedia (24–27/30):** Questi punteggi indicano un livello più che sufficiente (24–25/30) o buono (26–27/30) rispetto agli indicatori di valutazione. Lo studente dimostra una solida comprensione dei contenuti e un livello accettabile o buono nella capacità di applicare le conoscenze teoriche acquisite. **Fascia alta (28–**

30/30 e lode): I voti più alti sono attribuiti a studenti che dimostrano una comprensione molto buona o eccellente dei contenuti del corso, abilità critiche e analitiche avanzate, nonché una comunicazione efficace. Questi risultati riflettono anche un'elevata capacità di applicare in modo autonomo e consapevole le conoscenze teoriche acquisite.

Programma esteso

Gli argomenti affrontati nel corso riguardano i seguenti aspetti: Concetti di base della sociologia del consumo e della partecipazione politica e sociale; La valenza sociale e politica del consumo critico associato alla produzione ed al commercio di beni alimentari; Lo studio di casi ed esperienze di consumo critico; L'analisi critica del consumo critico; L'innovazione sociale.

Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

SDG 2, SDG 11, SDG 12

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
2	Fame zero
11	Città e comunità sostenibili
12	Consumo e produzione responsabili



Testi in inglese

Teaching Language

English

Course Content

This course discusses the topic of food consumption as a form of political and social engagement. For some decades now the production and trade of food have given rise to forms of social innovation that, on the one hand question the traditional methods of production and consumption to embrace a more environmental sensitive approach ('green or sustainable consumption'), on the other hand they offer social and political commitment opportunities to generations or categories that do not recognize themselves in the organizational forms of participation such as parties, unions or civil society organizations. This has led to the creation of solidarity purchasing groups, 'boycotting' campaigns for specific products or, conversely, targeted product purchases, farmers' markets, fair trade, and surplus food redistribution. However, against these forms of 'critical consumption' voices have risen that have underlined the class character (concentration on the upper-middle classes) and the risk of individualistic drift which tends to converge the responsibilities of the consumption model in vogue over individuals rather than systems and policies. This course offers the opportunity to deepen the analysis of critical consumption in the light of sociological theories of participation and civic engagement, and practical examples from the Italian and European reality.

Reference Books

a) Selected readings prepared by the teacher using articles and book chapters. b) Alan Warde, 2017, Consumption: A Sociological Analysis, London: Palgrave MacMillan c) Simone Baglioni et al. 2017, Foodsaving in Europe: at the Crossroad of Social Innovation, Palgrave Macmillan

Learning Goals

By the end of the course, students will have built a strong theoretical grounding in core concepts related to consumption and in particular food production and consumption, and will have gained the skills needed to engage effectively in both international and local initiatives that address sustainable food production and consumption-related issues. KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING • Demonstrate knowledge of the interdisciplinary foundations of consumption dynamics and food

consumption patterns, with a focus on sociological theories. • Critically analyze the complex interconnections between consumption, food production and consumption, food systems and policies, and collective action. • Identify and articulate the core dynamics and defining features of the food production-consumption nexus. APPLYING KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING • Apply key concepts from sustainability in food systems to analyze personal experiences and broader social processes. • Utilize theoretical frameworks and analytical tools from sociological consumption studies to investigate case studies and explore how food production and consumption can contribute to social, economic and environmental sustainability. MAKING JUDGEMENTS • Critically evaluate the opportunities and challenges associated with migration and cultural diversity. • Analyze the interconnections between historical political processes—such as food policies and food regimes and food production traditions—and contemporary patterns of civic engagement and political participation. • Identify and compare key theoretical frameworks in the study of food consumption and production, assessing their respective strengths and limitations. • Reflect on how different analytical perspectives shape our understanding of food consumption and production, and assess their broader conceptual and policy implications. COMMUNICATION SKILLS • Design and apply inclusive communication strategies that are culturally responsive and consciously free from bias and stereotypes • Exhibit an understanding of the communicative skills necessary for effective and respectful interaction across diverse cultural contexts LEARNING SKILLS • Develop essential soft skills such as observation and self-reflection, critical and self-evaluation, self-awareness, empathy, active listening, open-mindedness, and the ability to understand multiple perspectives.

Entry Requirements

None.

Teaching Method

Lectures;
Class discussions;
Co-construction of knowledge/students' led teaching
Group work.

Detailed Description of Assessment Method

Students will be assessed through an oral examination and, for attending students, through their group work presentations (oral presentation to the class or podcast creation), as well as through their role as discussant during presentations, and by contributing to the class co-construction of knowledge by co-teaching sections of lectures. GRADING Failing grade (below 18/30): A failing mark is assigned when there is a substantial lack of understanding of the core course content, poor written and/or oral communication skills, insufficient autonomous preparation, an inability to solve problems related to information retrieval and text analysis, and a lack of independent judgment. It also reflects an inability to apply theoretical knowledge effectively. Passing grade (18–23/30): This range indicates that the student has acquired a basic understanding of essential course content, demonstrates adequate autonomous preparation, and possesses acceptable problem-solving and interpretive skills. The student is also able to make basic independent judgments, although their ability to apply theoretical knowledge remains limited. Mid-range scores (24–27/30): Scores in this range reflect more than sufficient (24–25) to good (26–27) performance across the assessment criteria. The student shows a solid understanding of the course material and demonstrates acceptable to good competence in applying theoretical knowledge. High scores (28–30/30 cum laude): These are awarded to students who demonstrate a very good to excellent understanding of course content, as well as advanced critical, analytical, and communicative abilities. In addition, students receiving high marks consistently show a high level of competence in applying the theoretical knowledge acquired during the course.

Extended Program

The topics covered in the course focus on: Foundational concepts of the sociology of consumption and political and social participation; The social and political value of critical consumerism associated with food production and trade; The study of cases and experiences of critical consumption; A critical analysis/understanding of critical consumerism;

Social innovation.

SDG 2, SDG 11, SDG 12

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
2	Zero hunger
11	Sustainable cities and communities
12	Responsible consumption and production

Testi del Syllabus

Resp. Did.	PAGANIZZA VALERIA	Matricola: 030937
Anno offerta:	2025/2026	
Insegnamento:	1012251 - VISITS TO ORGANISATIONS AND COMPANIES/SEMINARS	
Corso di studio:	5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION	
Anno regolamento:	2024	
CFU:	3	
Settore:	NN	
Tipo Attività:	F - Altro	
Anno corso:	2	
Periodo:	Primo Semestre	
Sede:	PARMA	



Testi in italiano

Lingua insegnamento	Inglese
Contenuti	<p>Con l'etichetta VISITS TO ORGANISATIONS AND COMPANIES/SEMINARS" il Corso di Laurea Magistrale LLM Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation ha inteso raggruppare tutte le attività che consentiranno agli studenti e alle studentesse di acquisire i crediti formativi in TAF F previsti dal piano di studi. Saranno quindi inclusi seminari, workshops, eventi e visite ad organizzazioni e società attinenti alle principali aree di interesse del Corso di Laurea. L'elenco delle attività sarà pubblicato sul sito di corso di Laurea ed aggiornato periodicamente. Gli studenti e le studentesse saranno informati tempestivamente degli eventi programmati.</p> <p>Gli studenti e le studentesse saranno informati tempestivamente degli eventi programmati.</p>
Testi di riferimento	Non applicabile.
Obiettivi formativi	<p>Le attività organizzate nell'ambito di "VISITS TO ORGANISATIONS AND COMPANIES/SEMINARS" integrano l'offerta didattica fornendo agli studenti approfondimenti su specifici argomenti di diritto alimentare, competenze pratiche utili per la loro carriera e una visione dei problemi reali che sorgono dall'attuazione delle disposizioni a livello globale, UE e nazionale. Gli studenti:</p> <p>Acquisiranno familiarità con l'applicazione di concetti fondamentali come la protezione dei consumatori, l'analisi dei rischi, la tracciabilità e la responsabilità degli operatori.</p> <p>Svilupperanno ulteriormente competenze sulle regole che governano le politiche alimentari, il commercio di alimenti, la sicurezza alimentare, l'informazione ai consumatori, l'innovazione, la sostenibilità.</p> <p>Acquisiranno la capacità di riconoscere gli scenari tipici di non conformità e le loro possibili conseguenze.</p> <p>Svilupperanno la capacità di riflettere su come il diritto influenzi i sistemi alimentari, le filiere e la fiducia dei consumatori.</p>

Prerequisiti	Nessuno.
Metodi didattici	I seminari saranno tenuti da relatori invitati che offriranno lezioni frontali, coinvolgendo gli studenti nella discussione. Le visite ad aziende e organizzazioni beneficeranno del supporto di personale qualificato dell'ente ospitante.
Programma esteso	Programma completo: il programma sarà regolarmente aggiornato, a seconda delle attività organizzate. Il programma sarà aggiornato regolarmente, in base alle attività organizzate. Programma aggiornato al 18.11.2025 Prima serie di seminari Diritto alimentare: una materia trasversale in costante sviluppo. - Diritto alimentare statunitense; - Una panoramica generale sul diritto alimentare turco; - Adatto al futuro: lo stato del diritto alimentare dell'UE; Legge alimentare brasiliana; Diritto alimentare e criminalità in Spagna; Conflitti culturali nel piatto: cibo, identità e legge; Botanicals e integratori alimentari: aree grigie del diritto alimentare; L'ASEAN tra food safety and food security; Cambiamento climatico e agricoltura sostenibile nei Paesi BRICS.
Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Salute e benessere (OSS 3), Istruzione di qualità (OSS 4), Imprese, innovazione e infrastrutture (OSS 9), Ridurre le disuguaglianze (OSS 10), Città e comunità sostenibili (OSS 11), Consumo e produzione responsabili (OSS 12), Lotta contro il cambiamento climatico (OSS 13), Via sulla terra (OSS 15), Pace, giustizia e istituzioni solide (OSS 16), Partnership per gli obiettivi (OSS 17).

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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



Testi in inglese

Teaching Language	English
Course Content	Under the name "VISITS TO ORGANISATIONS AND COMPANIES/SEMINARS" the LLM Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation has grouped all the activities that will allow students to gain the TAF F ECTS included in the study plan. It will therefore cover seminars, workshops, events and visits to organizations and companies relevant to the main subjects of the LLM. The list of activities will be published on the LLM's website and periodically updated. Students will however be timely informed about the scheduled events.
Reference Books	Not applicable.
Learning Goals	activities organised under "VISITS TO ORGANISATIONS AND COMPANIES/SEMINARS" supplement the teaching offer providing students with focuses on specific subjects of food law, practical skills useful for their careers and a view on real problems that arise from the implementation of provisions at a global, EU and national level. Students will: Become familiar with the application of fundamental concepts such as consumer protection, risk analysis, traceability, and operator responsibility.

Develop further skills on the rules governing food policy, food trade, food safety, information to consumers, innovation, sustainability.
 Gain the ability to recognize typical non-compliance scenarios and their possible consequences.
 Develop the capacity to reflect on how law influences food systems, supply chains, and consumer trust.

Entry Requirements	None.
---------------------------	-------

Teaching Method	Seminars will be delivered by invited speakers that will offer frontal lectures, involving students in discussion. Visits to companies and organization will benefit from the support of trained personnel of the hosting entity.
------------------------	---

Extended Program	<p>Full programme: the programme will be regularly updated, depending on the organised activities.</p> <p>First seminars series Food law: a constantly developing crosscutting subject</p> <p>US food law; A General Overview of Turkish Food Law; Fit for Future - the State of EU Food Law; Brasilian food law; Food law and crime in Spain; Cultural Conflicts on the Plate: Food, Identity, and the Law; Botanicals and food supplements: grey areas of food law; ASEAN between food safety and food security; Climate change and sustainable agriculture in BRICS countries.</p>
-------------------------	---

	<p>Good health and well-being (SDG 3), Quality education (SDG 4), Industry, innovation and infrastructure (SDG 9), Reduced inequalities (SDG 10), Sustainable cities and communities (SDG 11), Responsible consumption and production (SDG 12), Climate action (SDG 13), Life below water (SDG 14), Life on land (SDG 15), Peace, justice, and strong institutions (SDG 16), and Partnerships for the goals (SDG 17).</p>
--	---

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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