Oggetto: MASTER DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE IN DIRITTO DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE.

Salerno Formazione, società operante nel settore della didattica della formazione professionale certificata secondo le normative UNI ISO 21001:2019 + UNI EN ISO 9001:2015 settore EA 37 per la progettazione ed erogazione di servizi formativi in ambito professionale e Polo di Studio Universitario di Salerno dell' Università eCampus, **organizza il MASTER IN DIRITTO DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE.**

La natura multidisciplinare e multilivello della sicurezza alimentare impone una formazione specialistica che sappia orientare l'operatore nelle complessità tecnico giuridiche che intervengono, da più parti, nella filiera agroalimentare.

Il Master propone un percorso formativo finalizzato ad offrire ai partecipanti una preparazione specifica in ambito giuridico-istituzionale, con particolare attenzione ai profili del diritto agroalimentare e ai complessi meccanismi di interazione tra normativa nazionale, dell'Unione europea e internazionale, ivi compresi gli strumenti di cooperazione internazionale.

Il Master ha, dunque, l'obiettivo di fornire ai partecipanti le conoscenze necessarie per operare in un settore particolarmente complesso e delicato come quello alimentare in cui i profili di diritto civile, penale, amministrativo e comunitario si intrecciano con aspetti di organizzazione e gestione aziendale da un lato, e politiche di gestione nazionali, comunitarie e internazionali dall'altro.

Il rapporto tra salute e alimentazione, messo in evidenza da studi approfonditi sia in campo medico che in altri ambiti di ricerca (politico-sociale, economica, giuridica) assume sempre più rilevanza al fine del benessere complessivo della persona e riveste notevole importanza nella definizione delle politiche pubbliche e per gli assetti economico-finanziari del nostro Paese e dell'Unione Europea.

Il MASTER in Diritto dell'alimentazione e della sicurezza alimentare propone di prendere in esame i profili giuridici dell'alimentazione con specifico riferimento alla responsabilità e alla sicurezza per preparare dei professionisti che siano in grado di operare integrando le conoscenze giuridiche e gli aspetti applicativi.

Lo studio dei profili istituzionali e normativi e degli aspetti economico-gestionali potrà essere integrato da una rassegna delle conoscenze scientifiche più recenti che consentono di comprendere le relazioni che intercorrono tra salute e alimentazione, con particolare riferimento alla responsabilità e alla sicurezza alimentare.

Il Diritto Alimentare ha assunto negli ultimi anni un'importanza fondamentale nell'ambito delle materie giuridiche a più elevato impatto economico: l'ampiezza degli scambi connessi a all'area manifatturiera accanto alla delicatezza dei beni giuridici oggetto della materia (in primis la salute e l'ambiente) costituiscono evidenza della centralità di questa disciplina, troppo spesso sottovalutata nei corsi di laurea delle facoltà scientifiche ed umanistiche in Italia.

Obiettivo fondamentale del corso è quello di fornire ai partecipanti un quadro complessivo e dettagliato tanto della legislazione alimentare UE e nazionale, quanto dei profili macroeconomici di settore, creando un terreno comune fra addetti dell'industria agroalimentare, funzionari pubblici addetti al controllo, forze dell'ordine specializzate nel settore delle frodi alimentari e professionisti del settore, per confrontarsi sull'evoluzione della materia e le problematiche più attuali.

La compresenza di insegnamenti giuridici, economici e scientifici garantirà l'acquisizione di un know-how adeguato sia per l'aggiornamento delle conoscenze del personale già inserito in aziende agroalimentari, nella pubblica amministrazione e nelle forze dell'ordine (corpi specializzati) sia per la formazione degli studenti neolaureati che al termine dei loro percorsi di studio intendano potenziare le loro chance di impiego in un settore strategico per l'economia nazionale**.**

DATA INIZIO LEZIONI: 18 FEBBRAIO 2023

DURATA E FREQUENZA: Il master avrà la durata complessiva di 50 ore. Il master si svolgerà presso la sede della Salerno Formazione con frequenza settimanale per circa n. 3 ore lezione per una durata totale di circa 4 mesi.

E' POSSIBILE SEGUIRE LE LEZIONI, OLTRE CHE IN AULA, ANCHE IN MODALITA' E.LEARNING – ON.LINE.

E' prevista solo una quota d' iscrizione di €. 350,00 per il rilascio del **DIPLOMA DI MASTER DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE DI PRIMO LIVELLO IN "DIRITTO DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE"**

DESTINATARI: Il master è a numero chiuso ed è rivolto a n. 16 persone in possesso di diploma e/o laurea triennale e/o specialistica.

PER ULTERIORI INFO ED ISCRIZIONI: è possibile contattare dal lunedì al sabato dalle ore 9:00 alle 13:00 e dalle16:00 alle 20:00 la segreteria studenti della Salerno formazione ai seguenti recapiti telefonici 089.2960483 e/o 338.3304185.

CHIUSURA ISCRIZIONI: RAGGIUNGIMENTO DI MASSIMO 16 ISCRITTI.

PROGRAMMA DI STUDIO MASTER:

MODULO 1 – NORMATIVA EUROPEA IN MATERIA ALIMENTARE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

- Il quadro storico europeo: dagli albori della politica comune al Libro verde del 1997
- Il contesto socioeconomico di riferimento
- Gli obiettivi fondamentali del Libro verde
- Il Libro bianco sulla sicurezza alimentare del 2000
- I principi di sicurezza alimentare
- Obiettivi
- Il Reg. CE n. 178/2002
- La strategia "sicurezza dai campi alla tavola"
- L'analisi del rischio
- Il principio di precauzione
- La tutela degli interessi dei consumatori
- Il principio di trasparenza
- I requisiti della legislazione alimentare e il principio di responsabilità degli operatori
- Il Sistema di allerta rapido e il piano di gestione della crisi
- L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA)
- La nascita dell'Autorità
- Compiti, struttura e funzionamento dell'EFSA

MODULO 2 – IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- Il c.d. Pacchetto igiene
- Regole di igiene applicabili a tutti i prodotti alimentari
- Ambito di applicazione del Reg. CE n. 852/2004 + 625/2017
- Obblighi in capo agli operatori del settore alimentare
- Requisiti di igiene per le varie fasi di produzione, trasformazione e distribuzione
- Regole di igiene applicabili ai prodotti alimentari di origine animale
- Ambito di applicazione del Reg. CE n. 853/2004+ 625/2017
- Gli stabilimenti
- Bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione

- Requisiti per prodotti di origine animale
- Focus tecnico scientifico
- Quadro generale: tossine derivanti da microrganismi su matrici alimentari
- La filiera dei cereali ed il problema micotossine: descrizione del problema "filiera"
- La filiera dei cereali ed il problema micotossine: la criticità del campionamento
- La filiera dei cereali ed il problema micotossine: il sistema Aflaflesh

MODULO 3 – I CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI ALIMENTARI E SUI MANGIMI

- Inquadramento e fonti normative
- Disciplina generale in tema di controlli ufficiali sui prodotti alimentarie mangimi
- Le fonti
- Organizzazione dei controlli ufficialI
- Autorità ed organismi preposti al controllo
- Programmazione delle attività di controllo e procedure
- Requisiti generali per i controlli ufficiali
- Criteri operativi
- Metodiche e tecniche di controllo
- Requisiti specifici per i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale
- Inquadramento
- Campo di applicazione del Reg. CE n. 854/2004+625/2017
- Metodi e tecniche di controllo
- Controlli sugli alimenti e mangimi importati
- Misure di attuazione del Reg. CE n. 882/2004+625/2017 a livello nazionale
- I controlli ispettivi
- Il registro unico dei controlli
- La diffida
- L'adempimento volontario
- Altre misure
- La revisione della disciplina
- Contesto e quadro generale
- Modalità operative
- Laboratori ufficiali
- Controllo su prodotti importati
- Certificati Ufficiali
- Assistenza amministrativa e cooperazione
- Il finanziamento dei controlli ufficiali e di altre attività ufficiali
- Distance selling e controlli sull'e-commerce nel settore alimentare

MODULO 4 – ETICHETTATURA

- Inquadramento
- Termini e definizioni
- Obiettivi e principi generali
- Responsabilità dell'operatore del settore alimentare
- Le informazioni obbligatorie
- Principi generali
- Elenco delle indicazioni obbligatorie
- Lingua e posizionamento
- Casi particolari
- Vendita a distanza
- Le informazioni volontarie sugli alimenti
- Le disposizioni nazionali

MODULO 5 – CLAIM

- Inquadramento
- Ambito di applicazione Reg. CE
- Principi generali
- Condizioni generali
- Le indicazioni nutrizionali
- Condizioni specifiche d'uso ed elenco delle indicazioni nutrizionali ammesse
- Indicazioni comparative
- Le indicazioni sulla salute
- Condizioni specifiche d'uso
- Procedura di autorizzazione
- Associazioni mediche nazionali e associazioni di volontariato
- Descrittori generici
- Inquadramento
- Domande di autorizzazione
- Altri claim
- Extra, super e simili
- Puro
- Fresco
- Naturale
- Fatto a mano e artigianale
- Di montagna
- I claim sui c.d. botanicals
- Alimenti senza glutine
- Alimenti senza lattosio
- Aspetti sanzionatori e casistica

MODULO 6 – LA PUBBLICITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- Significato del termine "pubblicità"
- Definizione normativa di pubblicità
- La confezione dei prodotti
- Le fonti del diritto della pubblicità
- Le leggi e il Codice del Consumo
- L'autodisciplina pubblicitaria
- Principi generali in materia di pubblicità
- Identificazione della comunicazione commerciale
- Onestà, veridicità e correttezza
- L'inganno pubblicitario
- Imitazione, confusione, sfruttamento e denigrazione
- Obblighi dell'inserzionista
- Superstizione, credulità, paura
- Violenza, volgarità e indecenza: la tutela della dignità
- La pubblicità rivolta ad un determinato settore della popolazione: i bambini e gli adolescenti
- La pubblicità comparativa
- La pubblicità nel settore alimentare
- Disposizioni di carattere generale
- Disposizioni relative a singoli settori

MODULO 7 – ADDITIVI

- Definizioni
- Classificazione
- Elenchi
- La procedura di autorizzazione degli additivi
- Condizioni per l'inclusione negli elenchi di additivi autorizzati

- La procedura di autorizzazione degli additivi alimentari
- Il ruolo dell'EFSA
- Impiego
- Condizioni per l'impiego
- Etichettatura
- Criteri di purezza
- Quadro normativo di sintesi
- Enzimi e aromi
- Enzimi alimentari
- Aromi

MODULO 8 – ALIMENTI PARTICOLARI

- Integratori alimentari
- Inquadramento normativo
- Etichettatura e pubblicità
- Vitamine, minerali ed altre sostanze
- La procedura di notifica
- Probiotici e prebiotici
- Alimenti addizionati e destinati a categorie specifiche

MODULO 9 – ALIMENTI DEL FUTURO

- Gli organismi geneticamente modificati
- Inquadramento
- Definizioni e requisiti
- Procedura di autorizzazione
- Etichettatura e tracciabilità
- Aspetti sanzionatori
- Il Piano nazionale di controllo sulla presenza di OGM negli alimen
- **Le nanotecnologie**
- Regolamentazione
- **I novel food**
- La procedura di autorizzazione
- Etichettatura

MODULO 10 – PRODOTTI BIOLOGICI

- Inquadramento
- Obiettivi, produzione e importazione
- Il settore dell'agricoltura
- Il settore degli alimenti trasformati
- Il settore dei mangimi
- Etichettatura
- Regole generali
- Indicazioni obbligatorie
- Il logo sulla produzione biologica e i codici numerici
- I controlli
- Le autorità e gli organismi di controllo
- Il regime dei controlli
- La procedura ispettiva e le non conformità
- Il biologico oggi ed il piano di azione per il futuro della produzione biologica nell'Unione

MODULO 11 – INDICAZIONI GEOGRAFICHE DI PROVENIENZA

- La crescente importanza delle indicazioni geografiche e di provenienza
- Una fondamentale distinzione

- Fonti normative e loro evoluzione
- La Convenzione di Parigi
- L'Accordo di Madrid
- L'Accordo di Lisbona
- Gli Accordi TRIPs
- Il diritto comunitario
- Il regime DOP
- Il regime IGP
- La registrazione e l'utilizzo delle DOP e delle IGP
- La tutela delle DOP e delle IGP
- I sistemi STG e IFQ
- Il diritto nazionale
- Denominazioni geografiche e marchi di impresa
- Il "Made in Italy"
- Il marchio "The Extraordinary Italian Taste"

MODULO 12 – MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

- Definizione e contesto
- Requisiti
- Etichettatura
- Sanzioni
- Procedura di autorizzazione
- Buone pratiche di fabbricazione
- I singoli materiali a contatto con gli alimenti
- Acciai inossidabili
- Alluminio
- Banda stagnata e banda cromata
- Cellulosa, carta e cartone
- Ceramica
- Gomme
- Materiali e oggetti attivi e intelligenti
- Plastica e plastica riciclata
- Vetro

MODULO 13 – LEGISLAZIONE ALIMENTARE, RESPONSABILITA' E CONTEZIOSO

- Responsabilità civile
- Responsabilità contrattuale
- Il sistema di certificazioni e la responsabilità del certificatore
- Responsabilità da prodotto difettoso
- Responsabilità per concorrenza sleale
- Responsabilità amministrativa
- Le ipotesi di responsabilità amministrativa
- Procedimento amministrativo
- Responsabilità penale
- Il sistema della tutela penale degli alimenti
- Le ipotesi di reato previste dal codice penale: i reati di comune pericolo mediante frode
- Le ipotesi di reato previste dal codice penale: i reati di frode commerciale
- La produzione e la vendita delle sostanze alimentari e delle bevande: gli illeciti penali previsti dalla penali previsti dalla L. n. 283/1962
- Le norme eterointegrative delle fattispecie penali di I e II livello previste in altre leggi speciali
- La legislazione comunitaria a tutela del prodotto alimentare: il rilievo sul sistema penale nazionale
- Il progetto di riforma dei reati agroalimentari

MODULO 14 – DIRITTO ALIMENTARE E DIRITTI DI PROPRIETA' INDUSTRIALE

- Il marchio del prodotto alimentare
- Marchi collettivi, di certificazione, di selezione e di qualità
- Requisiti di validità
- La tutela del marchio
- La forma del prodotto e la sua presentazione
- La tutela come disegni e modelli
- La tutela della forma come marchio
- Concorrenza sleale: imitazione servile, look alike e Italian sounding
- La realizzazione e composizione del prodotto alimentare
- La tutela brevettuale nel settore alimentare
- La proteggibilità degli animali e dei vegetali
- La tutela delle ricette culinarie ai sensi del diritto d'autore
- La tutela degli ingredienti del prodotto e della sua formula come segreto industriale
- I sapori
- La tutela ai sensi del diritto d'autore
- La tutela del marchio gustativo

Per ulteriori informazioni e/o per le iscrizioni, è possibile contattare dal lunedì al sabato dalle ore 9:00 alle 13:00 e dalle 16:00 alle 20:00 la segreteria studenti della Salerno Formazione ai seguenti recapiti telefonici 089.2960483 e/o 338.3304185.

SITO WEB: www.salernoformazione.com