



SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

"DIRITTO PRIVATO, DEL TURISMO E DELL'AGROALIMENTARE

"SSD IUS/01

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: HOSPITALITY MANAGEMENT

ANNO ACCADEMICO 2023-2024

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: ANTONELLA MILETTI

TELEFONO: 081/675127

EMAIL: ANTONELLA.MILETTI@UNINA.IT

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

ANNO DI CORSO (I, II, III): PRIMO

SEMESTRE (I, II): SECONDO

CFU: 6

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI (se previsti dall'Ordinamento del CdS)

.....nessuno.....

EVENTUALI PREREQUISITI

.....nessuno.....

OBIETTIVI FORMATIVI

Obiettivo dell'insegnamento è di fornire agli studenti una appropriata conoscenza di base degli istituti giuridici fondamentali. Ciò gli permetterà di comprendere la disciplina dei rapporti tra privati rispetto alle moderne dinamiche economiche, commerciali ed imprenditoriali, e la formazione di una valutazione autonoma e critica della *ratio* delle norme e della loro collocazione nel sistema, al fine di una loro applicazione consapevole.

Nel campo imprenditoriale e giuridico sono affrontate le dinamiche specifiche del settore del turismo, nonché la materia dell'agroalimentare come sviluppo e tutela del territorio, nelle sue declinazioni di sicurezza alimentare, tutela della tipicità, attrattiva turistica.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

Conoscenza e capacità di comprensione

Al termine del processo di apprendimento, a partire dalle nozioni apprese, lo studente deve essere in grado di comprendere e rielaborare in autonomia e con capacità critica le vicende giuridiche relative al settore turistico, integrando le competenze disciplinari specifiche con il mondo operativo.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente deve dimostrare di essere in grado di possedere le capacità necessarie ad individuare ed approfondire la disciplina degli istituti giuridici, e di trarne le conseguenze, al fine di utilizzare concretamente le conoscenze e gli strumenti acquisiti durante il corso per l'inquadramento, la gestione e la risoluzione di casi e problemi applicativi. In definitiva, deve essere in grado di trarre le conseguenze dall'insieme delle informazioni per risolvere i problemi concernenti la vita lavorativa ed imprenditoriale.

PROGRAMMA-SYLLABUS

1) Il diritto privato

Le fonti del diritto interno e comunitario. La classificazione dei diritti. La tutela giurisdizionale civile.

2) I soggetti

I soggetti del diritto: le persone fisiche (diritti della personalità, capacità e strumenti di tutela), le persone giuridiche.

3) La *brand reputation*

La reputazione come valore non compromettibile. Il *legal procurement*. I nuovi modelli di *business*. La risarcibilità del danno non patrimoniale. La tutela.

4) I diritti reali

I beni ed il patrimonio. I nuovi beni. Il diritto di proprietà. Acquisto e tutela. La multiproprietà. Il *trust*. Comunione e condominio. *Condhotel*. I diritti su cosa altrui. Il possesso e la detenzione.

5) Le obbligazioni. La responsabilità e il risarcimento del danno. Prescrizione e decadenza

L'obbligazione. Fonti e tipi. L'adempimento e altre cause di estinzione delle obbligazioni. Nuovi sistemi di adempimento: il *contact less*. L'inadempimento e la mora. La responsabilità e il risarcimento del danno. Le garanzie reali e personali. I privilegi. Prescrizione e decadenza.

6) Il contratto

Autonomia contrattuale. Negozio giuridico e contratto. La classificazione dei contratti. I tipi contrattuali e i contratti atipici. La formazione del contratto. I requisiti del contratto. I vizi della volontà. La simulazione. La rappresentanza. Gli elementi accidentali del contratto. I limiti alla libertà contrattuale. I vincoli nella

formazione del contratto: opzione, prelazione, contratto preliminare. La responsabilità precontrattuale. Invalidità ed inefficacia del contratto. Nullità e annullabilità. Vizi della volontà. Rescissione. Risoluzione. Contratto di affiliazione commerciale (*franchising*). I contratti nel settore turistico. Il contratto di albergo. Le prenotazioni. Il danno da vacanza rovinata

7) Tutela del consumo. La normativa in materia di turismo. Il settore agroalimentare

Il diritto dei consumatori e i contratti del consumatore. Clausole vessatorie e condizioni generali di contratto. I contratti conclusi nei mercati digitali. La normativa in materia di turismo. I pacchetti turistici. I contratti agrari e l'imprenditore agricolo. L'agriturismo. Il turismo sostenibile. Il *food* bene giuridico. La sicurezza alimentare (reg. 178/2002); l'etichettatura; la tracciabilità. Gli alimenti funzionali, nutraceutici, *novel food*

MATERIALE DIDATTICO

E. Bocchini, E. Quadri, Diritto privato, G. Giappichelli ed., Torino, ult. ed., relativamente agli argomenti generali; A. Miletto, *Profili civilistici della brand reputation*, Giappichelli, ult. ed.

Per la parte sull'agroalimentare verrà fornito materiale dal docente.

E' indispensabile l'utilizzo di un codice civile aggiornato.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

La didattica verrà erogata con lezioni frontali, esercitazioni, seminari; si potrà eventualmente fare ricorso anche alla strumentazione di supporti multimediali, materiale on line, lezioni registrate.

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) Modalità di esame:

L'esame si articola in prova	
scritta e orale	
solo scritta	
solo orale	X
discussione di elaborato progettuale	
altro	