



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PAVIA

Servizio Qualità della Didattica e Servizi agli Studenti - Esami di Stato

All. B al bando di ammissione

pubblicato in data 4/12/2015

ART. 1 - TIPOLOGIA

L'Università degli studi di Pavia attiva per l'a.a. 2015-16 il Master Universitario di I livello in **"Il Vino: dalla vigna, alla chimica del vino, alla promozione del prodotto finito"** presso il Dipartimento di Scienze del Farmaco.

Il Master sarà attivato nell'ambito della sperimentazione di corsi di studio rivolti ad apprendisti assunti ai sensi dell'art. 5 del DLgs 176/2011, promossa da Regione Lombardia-Ministero del Lavoro.

EDIZIONE II

ART. 2 - OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO E SBocchi PROFESSIONALI

Il Master ha lo scopo di fornire una formazione post-laurea altamente qualificata nel settore vitivinicolo.

Nel mercato vitivinicolo mondiale, l'Unione Europea riveste una posizione di assoluta predominanza. La Lombardia è la prima Regione agricola italiana e la seconda in Europa. Tra le varie province lombarde, quella di Pavia occupa una posizione preminente, tanto da rappresentare oltre il 55% della superficie vitata e, di conseguenza, della produzione regionale. Oggi, tuttavia, si osservano cambiamenti significativi del mercato del vino, che subisce le influenze negative della crisi mondiale e della competizione di paesi che fino a vent'anni fa erano clienti e ora sono produttori a livello mondiale. Soprattutto questo secondo fenomeno e l'apertura a un mondo ormai globalizzato, inducono a esaminare i nostri prodotti: la tradizione, pur essendo un valore aggiunto di enorme importanza, non è più sufficiente a tutelare il mercato dei prodotti italiani, e del vino soprattutto.

Le caratteristiche del vino sono particolarmente importanti nell'influenzare la scelta del consumatore. Tali proprietà sono il risultato di una lunga sequenza di eventi biologici, biochimici e tecnologici che portano alla formazione di centinaia di composti fissi e volatili. In questo ultimo decennio sono stati condotti numerosi studi atti a determinare i componenti del vino responsabili delle proprietà organolettiche nel prodotto finito pronto al commercio e più recentemente anche in funzione delle differenti fasi del processo di vinificazione. Tuttavia, spesso tali indagini sono state condotte in modo frammentario e con evidenti carenze metodologiche. Emerge, pertanto, la necessità che l'enorme massa di dati, elaborata e perfezionata da anni di studi comparativi, debba essere trasmessa ai operatori del settore, perché solo la consapevolezza del proprio lavoro, le capacità tecniche interdisciplinari e la capacità di analizzare il vino nella sua incredibile complessità, potrà garantire al prodotto finito di superare gli ostacoli della concorrenza, per raggiungere gli obiettivi proposti dall'OCM vino del 2008: 1) accrescere la competitività dei produttori di vino dell'UE, consolidare la reputazione dei vini europei e riconquistare quote di mercato nell'Unione europea e nel resto del mondo; 2) dotare il settore di un regime comunitario basato su regole semplici, chiare ed efficaci che assicurino l'equilibrio tra offerta e domanda; 3) preservare le migliori tradizioni della produzione vitivinicola europea e promuoverne il ruolo sociale e ambientale nelle zone rurali.

Il Master in **"Il Vino: dalla vigna, alla chimica del vino, alla promozione del prodotto finito"** si propone quindi di fornire agli enologi e ai laureati in Agraria, Chimica ed Economia, tutte quelle ulteriori competenze che risultano necessarie per affrontare gli aspetti relativi alla vinificazione e alla successiva commercializzazione del prodotto vino a livello nazionale e internazionale.

La figura professionale formata nel Master può trovare sbocco in:

- imprese vitivinicole e laboratori di analisi enologiche
- consorzi per la tutela dei vini
- consorzi privati di gestione e di consulenza operanti nel settore dell'enologia
- enti di ricerca pubblici e privati con interesse nel settore dell'enologia



ART. 3 - ORDINAMENTO DIDATTICO

Il Master Universitario è di durata **annuale** e prevede un monte ore di **1500**, con l'acquisizione di 60 crediti formativi universitari (CFU) articolati in:

29 crediti di didattica frontale consistenti in:

- insegnamenti di carattere specialistico, suddivisi in moduli, affidati sia a docenti universitari, sia a specialisti del settore enologico
- seminari affidati a specialisti nel settore enologico provenienti da aziende vitivinicole e da enti pubblici deputati al controllo dei prodotti enologici
- attività di studio e preparazione individuale.

29 crediti sperimentali da conseguire attraverso l'attività formativa presso aziende del settore enologico

2 crediti finalizzati alla stesura di una tesi sperimentale sotto la guida di un tutor universitario e di un tutor aziendale.

La frequenza da parte degli iscritti alle varie attività formative è obbligatoria per almeno il 75% del monte ore complessivamente previsto.

Il periodo di formazione non può essere sospeso.

Non sono ammessi trasferimenti in Master analoghi presso altre sedi universitarie.

Gli insegnamenti sono così organizzati:

insegnamento Settore Scientifico Disciplinare	Ore didattica frontale	Ore esercitazioni/ laboratorio/ seminari	Ore studio individuale	Totale ore	C. F.U.
1) Chimica della Terra e del vino (CHIM/10 – CHIM/06 – CHIM/08 - GEO/05 – BIO/18 – AGR/03)	32	8	60	100	4
2) Analisi chimiche del vino (CHIM/10 – CHIM/08)	24	6	45	75	3
3) Microbiologia enologica (AGR/12 – BIO/12)	8	2	15	25	1
4) Metodi di vinificazione (AGR/15 - AGR/03)	32	8	60	100	4
5) Impianti enologici (AGR/9)	16	4	30	50	2
6) Inglese enologico	16	4	30	50	2
7) Marketing enologico (SECP8)	32	8	60	100	4
8) Legislazione del vino, certificazioni, HACCP, sicurezza (SECP8)	32	8	60	100	4
9) Vino e salute (MED/49)	8	2	15	25	1
10) laboratorio analisi enologiche (CHIM/10 –CHIM/08)	32	8	60	100	4
Totale ore parziale				725	29
Attività formativa in azienda				725	29
Prova finale				50	2
Totale ore				1500	60



Contenuti degli insegnamenti:

Insegnamento N 1: Chimica della terra e del vino (4 CFU).

Questo **Insegnamento** ha come scopo quello di identificare le caratteristiche fondamentali di un terreno destinato alla coltivazione della vite e di un vino prodotto in questo terreno.

Gli argomenti trattati saranno:

- 1) studio delle principali caratteristiche geotecniche dei suoli coltivati a vigneto, le tipologie di dissesto idrogeologico di versanti coltivati a vigneto, il ruolo operato dalla vite, e in particolare dal suo apparato radicale, nel dissesto idrogeologico.
- 2) studio delle classi principali dei composti chimici organici presenti nei frutti d'uva e nel vino, derivanti dai processi di produzione del vino, presenti nei prodotti di scarto delle lavorazioni. Particolare risalto verrà dato a una serie di classi di metaboliti secondari (tannini, fenoli, flavonoidi, terpeni) costituenti il corpo e l'aroma dei vini bianchi e rossi, importanti per la loro tipicizzazione e l'accertamento delle loro qualità organolettiche e salutistiche. Saranno inoltre individuate le caratteristiche chimiche che un vino dovrebbe possedere per raggiungere un buon livello qualitativo.
- 3) studio dei potenziali composti indesiderati di interesse tossicologico, quali in particolare le micotossine.
- 4) descrizione di alcuni geni responsabili della percezione di sapore e aroma, con particolare riferimento alla loro funzione e alla variabilità interindividuale che li caratterizza e che provoca effetti anche importanti sia dal punto di vista fisiologico (maggiore o minore gradimento di un alimento fino ad alterare il regime dietetico individuale) sia dal punto di vista sociale ed economico (maggiore o minore successo di mercato). Il rapporto fra la valutazione sensoriale e la composizione chimica del vino rappresenta un fattore critico nell'attuale ricerca enologica.

Insegnamento N 2: Analisi chimiche del vino (3 CFU).

L'insegnamento ha lo scopo di:

- 1) descrivere le principali tecniche analitiche impiegate in ambito enologico, indicandone i principi su cui si basano (ad esempio, determinazione dell'acidità totale e volatile, titolo alcolometrico volumico, glucosio, fruttosio, pH, anidride solforosa,...). La conoscenza di tali tecniche analitiche permetterà all'operatore del settore di valutare con maggiore consapevolezza i dati di laboratorio e di mettere in atto eventualmente strategie correttive al fine di migliorare le proprietà chimiche e chimico-fisiche del vino e, come conseguenza finale, la qualità del prodotto finito.
- 2) Nella seconda parte dell'insegnamento verranno illustrate le tecniche analitiche più avanzate (GC-MS, HPLC-MS, GC-MS-O) idonee alla determinazione dei componenti tipici dell'aroma e della parte non volatile delle uve e del vino, nonché le tecniche di isolamento e caratterizzazione chimica di importanti metaboliti secondari del vino, come i polifenoli e il resveratrolo. L'insegnamento ha come obiettivo la formazione di produttori e commercianti di vini con una maggiore sensibilità verso produzioni di più alta qualità e quindi redditività, grazie alla determinazione di importanti "caratteristiche molecolari" del vino, quindi di dati e fattori oggettivi, sperimentalmente verificabili e replicabili, che ne attestino le caratteristiche individuali, l'origine, la tracciabilità, il metodo di produzione e i processi tecnologici cui è stato sottoposto, in breve la sua "tipicità".

Insegnamento N 3: Microbiologia enologica (1 CFU)

L'insegnamento tratta delle generalità sui funghi del filloplano, della loro diversità ed ecologia, del fenomeno dell'aerodispersione, delle interazioni antagonistiche con i patogeni fogliari e delle attività stimolanti sui tessuti vegetali aerei.

Oggetto di studio daranno anche i funghi del suolo, considerando le loro generalità, la loro diversità ed ecologia, interazioni antagonistiche con i patogeni del suolo e attività stimolanti sul rizopiano.

Insegnamento N 4: Metodi di vinificazione (4 CFU)

L'insegnamento si pone, in un momento di crisi economica che si prevede di lungo periodo, come obiettivo, la valorizzazione del patrimonio aziendale sia in termini di attrezzature che di uve disponibili. Il fine diventa la riduzione dei costi, il contenimento degli investimenti pur ottimizzando la qualità potenziale, massimizzando il rapporto prezzo/qualità; sostituendo, infine, al limite delle possibilità, le



soluzioni tecnologiche spesso costose con le competenze professionali dell'enologo, già patrimonio del sistema.

Insegnamento N 5: Impianti enologici (2 CFU)

L'insegnamento si propone di fornire criteri generali per la corretta scelta delle macchine enologiche in funzione delle loro caratteristiche tecnologiche e dell'obiettivo finale vino. Fornisce inoltre un quadro delle diverse tecnologie a disposizione di una moderna cantina fino alle più innovative con le principali ricadute sul prodotto finale.

I principali temi trattati saranno:

- evoluzione delle macchine enologiche ed evoluzione dei materiali;
- contenitori: contenitori in legno, in cemento armato, in metallo in P.R.F.V. e in materiale plastico;
- sistemi ed attrezzature idrauliche: tubazioni e organi di intercettazione e regolazione;
- pompe: pompe alternative, rotative e centrifughe;
- macchine frigorifere impianti di refrigerazione;
- filtrazione: sistemi di filtrazione;
- attrezzature e sistemi di ricevimento, movimentazione dell'uva e vinificazione;
- linea vini rossi e bianchi;
- impianti ancillari.; progettazione
- dimensionamento impianti: cenni al plant layout, sicurezza in cantina, automazione e controllo.

Insegnamento N 6: Inglese enologico (2 CFU)

Questo insegnamento ha lo scopo di formare gli studenti per permettere loro di affrontare le richieste di un mercato internazionale, in considerazione del fatto che il mercato estero rappresenta una parte significativa nel settore delle vendite. Sarà perciò fornito agli studenti un know how specifico che li prepari a migliorare la comunicazione con il cliente straniero già durante le visite in vigna e in cantina privilegiando la parte commerciale, nel caso di partecipazione a fiere ed eventi, la contrattazione, anche telefonica, e la presentazione del proprio prodotto, in sedute di degustazione, effettuate utilizzando la terminologia dell'AIS (Associazione Italiana Sommelier) nella sua versione inglese.

Insegnamento N 7: Marketing enologico (4 CFU)

L'insegnamento prenderà in considerazione i processi di cambiamento che si sono manifestati sin dagli anni '80 nel sistema degli scambi a livello di mercati internazionali e l'accresciuto livello di complessità e dinamicità che contraddistingue lo scenario competitivo attuale. La globalizzazione e gli elevati tassi di innovazione e sviluppo hanno determinato il superamento dei tradizionali modelli teorici dell'attività di importazione ed esportazione delle imprese. Scopo dell'insegnamento è quello di proporre nuove analisi e nuove strategie per contrastare il potenziale d'oltremare dei mercati suggerendo alle aziende come valutare l'entità degli investimenti, considerando sia gli obiettivi a breve che quelli a lungo termine. Durante l'insegnamento saranno presi in considerazione gli aspetti correlati con la creazione di un business plan, definendo, per un'azienda, il posizionamento strategico all'interno del mercato, la pianificazione e la progettazione della penetrazione del mercato estero.

Anche lo studio del mercato attraverso la scelta del paese e la combinazione prodotto/clienti saranno oggetto di studio, con particolare attenzione per la definizione delle caratteristiche che possono rendere accettabile un prodotto al nuovo mercato (le dimensioni, la forma, il design, le prestazioni e anche il colore). L'insegnamento presenterà anche esempi di casi aziendali che ben evidenziano alcune strategie di marketing aziendale.

Parte dell'insegnamento sarà destinato a un'applicazione pratica dei concetti di marketing nel contesto aziendale, privilegiando strategie di comunicazione e posizionamento dell'azienda e dei suoi prodotti in un contesto di mercato reale. Sarà anche evidenziata l'importanza della creazione di un modello di piano di marketing che tenga conto del piano di lancio, del budget di vendita, delle strategie di vendita e del monitoraggio dei risultati di un'azienda reale.

In questo contesto lo studente dovrà affrontare due situazioni reali, quella di una piccola azienda, in cui il suo ruolo sarà multifunzionale, e quello della grande azienda dove invece il suo ruolo sarà ben definito e comporterà anche la capacità di lavorare in team. In entrambi i casi, verranno fornite allo studente informazioni sia teoriche sia pratiche che gli permetteranno di ottimizzare le sue competenze.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PAVIA

Servizio Qualità della Didattica e Servizi agli Studenti - Esami di Stato

Insegnamento N 8: Legislazione del vino, certificazioni, HACCP e sicurezza (4 CFU)

Il settore enologico è regolamentato da un serie di normative che riguardano i molteplici aspetti di questo prodotto, considerato sia dal punto di vista commerciale sia dal punto di vista agroalimentare e salutistico. Questo insegnamento ha quindi lo scopo di formare i nuovi enologi al rispetto di norme e leggi cogenti che regolano tutto il settore enologico, con particolare riferimento alla legislazione che regola le pratiche di cantina, la tutela delle DOC, l'etichettatura e le modalità di espletamento delle varie pratiche burocratiche connesse con la commercializzazione. Saranno anche considerate tutte quelle norme che controllano il contenuto di inquinanti nel prodotto destinato al consumo, a tutela della salute umana.

Saranno considerate poi tutte le indicazioni provenienti dalla norma ISO 9001, perché l'applicazione di un sistema qualità aziendale possa costituire un valore aggiunto per il prodotto finito, rispettando nel contempo tutti i requisiti di sicurezza e igiene come disposto dal D. lgs 81/08 e dalla normativa HACCP.

Insegnamento N 9: Vino e salute (1 CFU)

L'insegnamento intitolato "vino e salute" riporterà i risultati delle più recenti indagini relative agli effetti del vino sulla salute dell'uomo. Fra gli alimenti e le bevande che l'uomo assume quotidianamente, numerosi studi scientifici hanno dimostrato infatti che l'assunzione di vino in modo moderato può influenzare positivamente la salute, in quanto nel vino sono contenuti molteplici composti bioattivi con dimostrata efficacia nel prevenire varie patologie, in particolare le malattie cardiovascolari, e nel favorire la longevità. L'insegnamento pone lo scopo di approfondire i concetti scientifici che legano il consumo del vino alla salute. Dall'insegnamento emergerà che bere vino con moderazione non solo non fa male, ma addirittura allunga la vita e riduce il rischio di sviluppare varie malattie. Quindi, bere vino in modo corretto e consapevole rappresenta un vantaggio salutistico rispetto all'essere astemi. Questi concetti importanti inerenti il rapporto fra vino e salute devono essere conosciuti in modo approfondito dagli operatori del settore vitivinicolo al fine di valorizzare adeguatamente il prodotto finito. L'obiettivo è pertanto quello di migliorare le conoscenze degli operatori e ciò comporterà, come conseguenza, anche un importante vantaggio in termini di qualità salutistica del vino prodotto con positive ricadute anche sul consumatore.

Insegnamento N 10: Laboratorio Enologico (4 CFU)

Il percorso formativo comprende una fase di applicazione pratica degli insegnamenti ricevuti.

Gli studenti, durante l'insegnamento dovranno svolgere la propria attività lavorativa armonizzando tutti gli aspetti della loro attività, a partire dalla cantina dove saranno messe in pratica tutte le informazioni recepite in materia di procedure enologiche e osservanza delle normative di igiene e sicurezza, comprendendo il laboratorio analisi, durante il quale l'osservanza delle regole di BPL (buona pratica di laboratorio) sarà associata alla formazione sulla corretta interpretazione del dato analitico, fino alla commercializzazione del prodotto finito, momento in cui l'enologo deve essere in grado di sfruttare al meglio le caratteristiche di un vino e di utilizzare gli strumenti a disposizione (marketing e comunicazione) per valorizzarlo e determinare il suo successo commerciale.

ART. 4 – VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

La valutazione verrà effettuata mediante:

- esame scritto da svolgersi al termine di ogni insegnamento/modulo, volto ad accertare le competenze complessivamente acquisite dalla frequenza di ogni insegnamento/modulo. Al candidato verrà attribuito un giudizio di idoneità qualora venga verificata l'acquisizione delle competenze richieste.
- esposizione della tesi sperimentale con giudizio di idoneità

Lo studente conseguirà il diploma di Master universitario di I livello nel caso in cui abbia ottenuto un giudizio di idoneità in tutti gli insegnamenti e nell'esposizione della tesi sperimentale.



ART. 5 - CONSEGUIMENTO DEL TITOLO

A conclusione del Master, ai partecipanti che abbiano svolto tutte le attività ed ottemperato agli obblighi previsti, previo il superamento di un esame finale consistente nella discussione orale della tesi sperimentale, verrà rilasciato il Diploma di Master Universitario di I livello in **“Il Vino: dalla vigna, alla chimica del vino, alla promozione del prodotto finito”**.

ART. 6 - DOCENTI

Gli insegnamenti del Master saranno tenuti da Docenti dell'Università degli Studi di Pavia, da Docenti di altri Atenei e da Esperti esterni altamente qualificati.

ART. 7 - REQUISITI DI AMMISSIONE

Il Master è rivolto a candidati rispondenti ai seguenti requisiti:

- età non superiore a 29 anni (ai sensi del comma 1, art. 5 “Apprendistato di alta formazione e di ricerca” del Testo unico dell'apprendistato approvato con Dlgs 167/2011)
- residenza o domicilio in Lombardia
- disponibilità a essere assunti entro il 31 gennaio 2016 con contratto di apprendistato da una delle imprese/aziende convenzionate con l'Università per tale progetto, ai sensi dell'art. 5 del Dlgs 167/2011
- aver conseguito uno dei seguenti titoli di studio:

1. *diploma di laurea magistrale ai sensi del D.M. 270/2004, in una delle seguenti classi:*

- LM-69 - Scienze e Tecnologie Agrarie
- LM-7 – Biologie Agrarie
- LM-70 – Scienze e Tecnologie Alimentari
- LM-54 - Scienze Chimiche
- LM-56 – Scienze dell'economia

2. *diploma di laurea specialistica ai sensi del D.M. 509/99, in una delle seguenti classi:*

- 7/S – Biotecnologie Agrarie
- 77/S - Scienze e Tecnologie Agrarie, Agroalimentari e Forestali
- 78/S – Scienze e tecnologie agroalimentari
- 62/S – Scienze chimiche

3. *diploma di laurea triennale in:*

- L-25 - Scienze e Tecnologie agrarie e forestali
- L-26 – Scienze e Tecnologie agro-alimentari
- L-20 - Scienze Agrarie, agroalimentari e forestali
- L-27 - Scienze e Tecnologie chimiche
- L-33 – Scienze Economiche

L'equipollenza di altri titoli di studio non elencati sarà valutata ai soli fini dell'ammissione dal Collegio dei Docenti del Master.

Il n° massimo degli iscritti è previsto in n° **25** unità.

Il n° minimo per attivare il corso è di n° **12** iscritti.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PAVIA

Servizio Qualità della Didattica e Servizi agli Studenti - Esami di Stato

Considerato che con il Master si intende realizzare un percorso di “Apprendistato di alta formazione e ricerca” nell’ambito del programma di interventi a sostegno dell’occupazione dei giovani che la Regione Lombardia intende sperimentare in stretta sinergia con le Università, il numero dei candidati ammissibili è strettamente correlato al numero di **posti in apprendistato** che saranno messi a disposizione dalle Strutture di Settore.

E’ pertanto possibile che nonostante il numero degli aspiranti sia inferiore a quello massimo di iscritti previsto (25), non tutti i candidati possano essere ammessi al master per mancanza di **posti in apprendistato**.

Il fine di valutare l’adeguatezza delle competenze e degli aspetti motivazionali in relazione al percorso formativo, i candidati in possesso dei requisiti previsti dal bando dovranno sostenere un colloquio alla presenza di una Commissione composta dal Coordinatore e da due docenti del Master, in collaborazione con i rappresentanti delle imprese partecipanti al progetto.

La Commissione formulerà una graduatoria di merito, espressa in centesimi, così determinata:

1) Fino ad un massimo di **80** punti per un colloquio tendente a valutare le conoscenze di base dei candidati, su tematiche di gestione e organizzazione nonché pregresse e certificate esperienze nel settore dell’enologia, con particolare riferimento a vinificazione, analisi chimiche e marketing.

Il colloquio si intende superato con un punteggio minimo di 25.

2) Fino a un massimo di **20** punti per il voto di laurea. Si precisa che il voto valutato sarà quello del titolo di livello più alto e conforme ai requisiti di ammissione:

Voto di laurea da 91 a 100/110	4 punti
Voto di laurea da 101 a 105/110	8 punti
Voto di laurea da 106 a 107/110	10 punti
Voto di laurea di 108/110	12 punti
Voto di laurea di 109/110	14 punti
Voto di laurea di 110/110	16 punti
Voto di laurea di 110 e lode/110	20 punti

I voti di diploma espressi in altre unità saranno riportati a 110.

In caso di ex-aequo all’ultimo posto disponibile in graduatoria sarà ammesso il candidato più giovane di età.

In caso di rinuncia di uno o più candidati, i posti resisi disponibili saranno messi a disposizione dei candidati che compaiono nella graduatoria finale, fino a esaurimento dei posti stessi, secondo la graduatoria di merito.

ART. 8 - TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE DI AMMISSIONE

I candidati devono far pervenire la domanda di ammissione secondo le modalità stabilite dal bando a decorrere **dal 4 dicembre 2015** ed **entro l’8 gennaio 2016**.

I requisiti richiesti dal bando devono essere posseduti entro il termine previsto per la presentazione della domanda di ammissione.

ART. 9 - TASSE E CONTRIBUTI

Immatricolazione:

L’iscrizione e la frequenza al Master da parte degli studenti si intende a titolo completamente gratuito.

Tuttavia, in caso di dimissione prima che siano trascorsi 6 mesi dalla data di assunzione, verrà richiesto all’apprendista un contributo pari a € 2.100,00, a ristoro dei costi organizzativi e delle spese imputabili al Master.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PAVIA

Servizio Qualità della Didattica e Servizi agli Studenti - Esami di Stato

Prova finale:

Per essere ammessi alla prova finale i candidati devono presentare apposita domanda di ammissione in marca da bollo da € 16,00 ed effettuare il versamento di € 97,00¹ (di cui € 16,00 quale imposta di bollo sulla pergamena assolta in modo virtuale) quale contributo per il rilascio della pergamena

ART. 10 – SITO WEB DELLA SEGRETERIA ORGANIZZATIVA DI CUI ALL'ART. 8 DEL BANDO DI AMMISSIONE

Qualsiasi comunicazione ai candidati verrà resa nota mediante pubblicazione al seguente **sito web del Dipartimento di Scienze del Farmaco**: <http://dipsf.unipv.eu/site/home/didattica/dopo-la-laurea/master.html>

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Università degli Studi di Pavia -
Dipartimento di Scienze del Farmaco.
Via Taramelli 12, 27100 Pavia

Prof.ssa Daglia Maria: Tel.: 0382 987388 – Fax 0382422974 – E-mail: maria.daglia@unipv.it
Sig.ra Laura Giudici: Tel. 0382 987374 – Fax 0382422974 – E-mail: laura.giudici@unipv.it

MS/EA/CG/db

¹ Il pagamento va effettuato tramite MAV seguendo la medesima procedura descritta per il versamento del contributo di ammissione. Si fa presente che l'importo potrebbe essere aggiornato con delibera di Consiglio di Amministrazione *in data successiva* alla pubblicazione del presente bando.