



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PAVIA

Servizio Qualità della Didattica e Servizi agli Studenti

**All A al bando di ammissione
pubblicato in data 26 /11/2014**

ART. 1 - TIPOLOGIA

L'Università degli studi di Pavia attiva, per l'a.a. 2014/2015, il Master Universitario di I livello in **"Enologia: dalla vinificazione alla commercializzazione"** 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.

ART. 2 - OBIETTIVI FORMATIVI E FUNZIONI DEL CORSO :

Il Master ha lo scopo di fornire una formazione post-laurea altamente qualificata nel settore dell'enologia. Nel mercato vitivinicolo mondiale, l'Unione Europea riveste una posizione di assoluta predominanza con una produzione annuale di 175 milioni di ettolitri, il 45% delle superfici a vite del pianeta, il 65% della produzione, il 57% del consumo globale e il 70% delle esportazioni a livello mondiale. 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 che stiamo attraversando e della competizione di paesi che fino a vent'anni fa erano clienti e ora sono produttori a livello mondiale. Dovendo tutelare le proprie risorse, il produttore italiano, in questo caso quello lombardo per l'importanza che la nostra regione riveste a livello nazionale ed europeo, soprattutto nel settore vitivinicolo, deve imparare a conoscere il suo vino, per saperne sfruttare tutti gli aspetti, da quello storico e culturale a quello salutistico, e deve conoscere i mercati a cui il prodotto sarà offerto.

Da quanto sopra riportato si evince la necessità che l'enorme massa di dati, elaborata e perfezionata da anni di studi comparativi che hanno visto confrontarsi e collaborare diverse Università europee, debba essere trasmessa ai nuovi enologi, 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. Il Master in "Enologia: dalla vinificazione alla commercializzazione" si propone quindi di fornire agli enologi e ai laureati in Agraria, che hanno già acquisito durante i corsi di laurea competenze specifiche nel settore dell'enologia, 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.

Sbocchi professionali

La figura professionale formata nel Master può trovare sbocco in:

- imprese vitivinicole
- 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 è di durata **annuale** e prevede un monte ore di **1500** articolato in: didattica frontale, esercitazioni pratiche di laboratorio, seminari etc., presso Riccagioia S.C.P.A. Di Torrazza Coste (PV), attività di studio e preparazione individuale.

All'insieme delle attività formative previste corrisponde l'acquisizione da parte degli iscritti di **60** crediti formativi universitari (CFU), articolati come segue:

30 crediti di didattica frontale consistenti in:

- insegnamenti di carattere specialistico, suddivisi in moduli, affidati sia a docenti universitari, sia a specialisti del settore enologico



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PAVIA

Servizio Qualità della Didattica e Servizi agli Studenti

- 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

1 credito finalizzato 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	Contenuti	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)	Vedi contenuti degli insegnamenti *	32	8	60	100	4
2) Analisi chimiche del vino (CHIM/10 – CHIM/08)	Vedi contenuti degli insegnamenti*	24	6	45	75	3
3) Microbiologia enologica (AGR/12 – BIO/12)	Vedi contenuti degli insegnamenti*	8	2	15	25	1
4) Metodi di vinificazione (AGR/15)	Vedi contenuti degli insegnamenti*	32	8	60	100	4
5) Impianti enologici (AGR/9)	Vedi contenuti degli insegnamenti*	16	4	30	50	2
6) Inglese enologico	Vedi contenuti degli insegnamenti*	16	4	30	50	2
7) Marketing enologico (SECP8)	Vedi contenuti degli insegnamenti*	32	8	60	100	4
8) Legislazione del vino, certificazioni, HACCP, sicurezza (SECP8)	Vedi contenuti degli insegnamenti*	32	8	60	100	4
9) Vino e salute (MED/49)	Vedi contenuti degli insegnamenti*	16	4	30	50	2
10) laboratorio analisi enologiche (CHIM/10 – CHIM/08)	Vedi contenuti degli insegnamenti*	32	8	60	100	4
Totale ore parziale					750	30
Attività formativa in azienda					725	29
Prova finale					25	1



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.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PAVIA

Servizio Qualità della Didattica e Servizi agli Studenti

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.

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 salustico. 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



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PAVIA

Servizio Qualità della Didattica e Servizi agli Studenti

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 (2 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 II 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 dell'esame finale, verrà rilasciato il Diploma di Master Universitario di II livello in **"Enologia: dalla vinificazione alla commercializzazione"**

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 in possesso dei seguenti requisiti:



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PAVIA

Servizio Qualità della Didattica e Servizi agli Studenti

- 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 dicembre 2014 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
 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
 3. **diploma di laurea triennale in:**
 - L-25 - Scienze e Tecnologie agrarie e forestali
 - L-26 – Scienze e Tecnologie agro-alimentari
 - 20 - Scienze Agrarie, agroalimentari e forestali

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

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

Nel caso in cui il numero di aspiranti sia superiore a quello massimo previsto verrà effettuata, da parte di una Commissione (composta dal Coordinatore, da due membri del Collegio docenti, e una rappresentanza delle aziende vitivinicole partecipanti al progetto) una selezione e formulata una graduatoria di merito espressa in centesimi determinata sulla base dei seguenti criteri di valutazione:

1. fino ad un massimo di punti 40 per il voto di laurea così assegnati:

- Voto di laurea di 110/110 e lode: Punti 40 punti
- Voto di laurea da 100 a 110: Punti 30 punti
- Voto di laurea <100: Punti 20 punti

2. fino ad un massimo di punti 40 per la media dei voti degli esami di profitto sostenuti nel corso della carriera universitaria secondo la seguente ripartizione:

- Voto medio di 30/30: Punti 40
- Voto medio da 28 a 29: Punti 35
- Voto medio da 26 a 27: Punti 30
- Voto medio da 23 a 25: Punti 20
- Voto medio da 20 a 22 10 punti

3. fino ad un massimo di punti 20 per le pubblicazioni ed ogni eventuale altro titolo pertinente così ripartito:

- Pubblicazione su rivista dotata di IP: Punti 2
- Master di I livello attinente le classi delle lauree specialistiche/magistrali e di previgente ordinamento previste tra i requisiti di ammissione del master: Punti 5
- Master di II livello attinente le classi delle lauree specialistiche/magistrali e di previgente ordinamento previste tra i requisiti di ammissione del master: Punti 5
- Dottorato di ricerca nelle classi delle lauree specialistiche/magistrali e di previgente ordinamento previste tra i requisiti di ammissione del master: Punti 10



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PAVIA

Servizio Qualità della Didattica e Servizi agli Studenti

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 26 novembre 2014 ed entro e non oltre le ore 12.00 del 4 dicembre 2014.**

Art. 9 - Allegati alla domanda di partecipazione

I candidati devono allegare alla domanda di partecipazione al master la dichiarazione¹ sostitutiva di certificazione/dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà relativa a quei requisiti richiesti per l'ammissione e per l'eventuale selezione, di cui all'art. 7, che non possono essere dichiarati nella procedura on-line e, nello specifico:

- votazione media (aritmetica) degli esami di profitto sostenuti durante il corso della carriera universitaria. La lode non dà luogo a punteggio
- titoli e pubblicazioni pertinenti alle tematiche del Master

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

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.html> da cui si potrà accedere al sito: <http://riccagioia.it/2014/11/07/master-enologia-dalla-vinificazione-alla-commercializzazione>

Per informazioni relative all'organizzazione del corso:

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

EA/NF/SB

¹ la modulistica è scaricabile dal sito: *Bandi Master in Alto Apprendistato a.a. 2014/2015 - accessibile dalla pagina web*: <http://www.unipv.eu/site/home/didattica/post-laurea/master.html>