

## Come arrivare



### **Campus di Conegliano – SEDE OPERATIVA**

#### **Segreteria amministrativa:**

via XXVIII Aprile, 14 - 31015 Conegliano

Tel. 049.8278923 Fax 0438.453736

#### **Segreteria Studenti e Aule didattiche:**

**(info per servizio alloggio)**

via Dalmasso, 1- 31015 Conegliano

Tel. 0438.450475 e-mail: [segreteria.conegliano@unipd.it](mailto:segreteria.conegliano@unipd.it)



Dall'Autostrada A27 uscita "Conegliano" proseguire dritto sulla SP 15 per 1,6 km; al semaforo svoltare a sinistra e imboccare la SS 13 per 2,9 km. Alla rotonda della Ferrara prendere la 1ª uscita e imbocca Viale Venezia, alla rotonda prendi la 1ª uscita e imbocca via XVIII Aprile.

### **Campus di Agripolis – SEDE CENTRALE**

#### **Segreteria Studenti Campus di Agripolis:**

Edificio Pentagono piano terra

Viale dell'Università Legnaro, Padova

Tel. 049.8272540, Fax 049.8272541

email: [segstud.agraria@unipd.it](mailto:segstud.agraria@unipd.it)



Vai ai sito:

[www.agrariamedicinaveterinaria.unipd.it](http://www.agrariamedicinaveterinaria.unipd.it)

oppure accedi al QR code e scopri di più sulla Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria.



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA



## Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria

Università degli Studi di Padova

### **Corsi di Laurea in Viticoltura ed Enologia**



**Campus di Conegliano**

**CIRVE**

**Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura  
ed Enologia**

Via XXVIII Aprile, 14 - 31015 Conegliano (TV)  
Tel. 0438.450475/049.8278923 Fax 0438.453736

e-mail: [segreteria.conegliano@unipd.it](mailto:segreteria.conegliano@unipd.it)

[www.scuolaenologica.unipd.it](http://www.scuolaenologica.unipd.it)

La Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Padova e il CIRVE hanno sviluppato negli anni l'offerta didattica, scientifica e di ricerca in viticoltura ed enologia del Campus di Conegliano.

## Struttura

Il Polo Multifunzionale del Campus di Conegliano è costituito da:

- Auditorium;
- Aule didattiche e aula studio;
- Aula Informatica;
- Biblioteca;
- Sala per l'analisi multisensoriale;
- Laboratori per la chimica enologica e la microbiologia;
- Cantina di vinificazione con impianto di distillazione.

## Percorsi didattici

### Laurea triennale Scienze e Tecnologie viticole ed enologiche

**Obiettivi formativi:** fornire conoscenze sulla filiera vitivinicola, dalla coltivazione della vite alla produzione e trasformazione dell'uva, fino al consumo di vino e distillati; innalzare il livello di sicurezza, qualità e salubrità dei prodotti vitivinicoli ed educare al consumo responsabile di vino e derivati.

**Prospettive professionali:** aziende viticole, vitivinicole e industrie enologiche per produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione di vino e suoi derivati. Enti pubblici e privati che

conducono attività di analisi, controllo, certificazione e indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni enologiche.

**Didattica:** gli insegnamenti si articolano normalmente per il 60% in attività di didattica frontale (lezioni in aula) e per il 40% in attività di esercitazione (esercitazioni in aula e in laboratorio, seminari, visite tecniche).

#### Attività di formazione complementare:

- Corso introduttivo teorico-pratico in "Microvinificazioni e microspumantizzazioni" presso la cantina sperimentale del Campus;
- Tirocinio pratico svolto in aziende italiane e straniere (Australia, Cile, Francia, Argentina, Sud Africa, ecc.);
- Viaggi studio all'estero studenti del 3° anno (Francia, Germania, Spagna, California, ecc.);
- Erasmus Plus: semestre accademico presso Università estere con riconoscimento crediti;
- Tesi di laurea in collaborazione con aziende e varie istituzioni (CRA, ISMAA, ecc.)

#### Alcuni dati:

- **Media iscritti al primo anno: 66;**
- **Alta soddisfazione al termine del percorso: 85-100%;**
- **Tasso di occupazione a un anno dalla laurea: 85%.**

### Laurea magistrale inter-ateneo con l'Università di Udine e di Verona Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli

**Obiettivi formativi:** preparazione approfondita nei campi dell'economia applicata al settore vitivinicolo, nonché nella viticoltura, enologia e controllo di qualità riferiti alla produzione di uva, alla sua trasformazione e alla commercializzazione del prodotto finito.

**Prospettive professionali:** direttori di aziende private nell'agricoltura, nelle foreste, nella caccia e nella pesca; agronomi e assimilati; specialisti nella commercializzazione di beni e servizi; ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie e della produzione animale.

**Sede:** 1° anno presso il Campus di Conegliano, 2° anno a scelta tra l'Università di Udine (Viticoltura e Enologia) o Verona (Marketing) con corsi tenuti in lingua inglese.

**Internazionalizzazione:** partecipazione al consorzio internazionale EMaVE-Vinifera per il rilascio dell'European Master in Viticulture and Enology.

#### Altre attività di formazione:

- **Dottorato di ricerca Viticoltura, enologia e marketing delle imprese vitivinicole;**
- **Summer School Advances in Viticulture and Enology;**
- **Master I livello Tecnica e comunicazione dei vini spumanti;**
- **Master europeo di II livello in Viticoltura ed Enologia in collaborazione con VINIFERA Euro master.**