

| | |
|---|---|
| FACOLTÀ | Agraria |
| ANNO ACCADEMICO | 2012/2013 |
| CORSO DI LAUREA | Viticoltura ed Enologia |
| INSEGNAMENTO | Progettazione e gestione della cantina |
| TIPO DI ATTIVITÀ | Caratterizzante |
| AMBITO DISCIPLINARE | Ingegneria agraria |
| CODICE INSEGNAMENTO | 08039 |
| ARTICOLAZIONE IN MODULI | NO |
| NUMERO MODULI | |
| SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE | AGR/10 |
| DOCENTE RESPONSABILE | Mariangela Vallone Ricercatore confermato Università di Palermo |
| CFU | 3 |
| NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE | 45 |
| NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE | 25 |
| PROPEDEUTICITÀ | Nessuna |
| ANNO DI CORSO | III |
| SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI | Facoltà di Agraria – sede di Marsala |
| ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA | Lezioni frontali, esercitazione/visita in campo |
| MODALITÀ DI FREQUENZA | Obbligatoria |
| METODI DI VALUTAZIONE | Prova Orale |
| TIPO DI VALUTAZIONE | Voto in trentesimi |
| PERIODO DELLE LEZIONI | Primo/secondo semestre |
| CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE | |
| ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI | Mercoledì, 9-11 Venerdì, 9-11 |

| |
|---|
| <p>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</p> <p>Conoscenza e capacità di comprensione Al termine dell'insegnamento, lo studente avrà acquisito una buona capacità di progettare e gestire gli aspetti relativi alla trasformazione delle materie prime del settore vitivinicolo in cantina, con particolare riguardo alla corretta gestione degli spazi ed al layout dell'edificio. Avrà, altresì, acquisito un bagaglio di conoscenze tali da consentirgli di produrre idee e formulare soluzioni tecniche utili per affrontare situazioni e risolvere problematiche relative alla progettazione ed alla gestione della cantina.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione Capacità di interpretare gli elaborati tecnico-progettuali relativi alla cantina. Identificare, formulare e risolvere tematiche connesse alla gestione della cantina.</p> <p>Autonomia di giudizio Raccogliere ed interpretare i dati maggiormente rilevanti per la risoluzione di un problema tecnico-professionale relativo alla progettazione ed alla gestione della cantina.</p> <p>Abilità comunicative Al termine dell'insegnamento, lo studente dovrà essere in grado di trasferire in maniera efficace le conoscenze acquisite alla eterogeneità delle componenti che operano nel settore vitivinicolo (agricoltori, operatori tecnici, ecc.) esponendo sia i criteri di scelta che di gestione adottati anche ad</p> |
|---|

un pubblico non esperto.

Capacità d'apprendimento

Capacità di aggiornamento con la consultazione delle pubblicazioni scientifiche proprie del settore della progettazione della gestione della cantina.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO “PROGETTAZIONE E GESTIONE DELLA CANTINA”

Il corso ha l'obiettivo di fornire i criteri generali per la progettazione della cantina e degli spazi relativi all'impiantistica enologica alla luce delle nuove esigenze costruttive e d'impatto ambientale. Saranno studiati i materiali impiegati nella costruzione della cantina ed i relativi elementi costitutivi.

Al termine del corso lo studente conoscerà gli elementi di base per la corretta e funzionale progettazione e gestione della cantina ed avrà acquisito le soluzioni che concorrono alla ottimizzazione dei processi che si svolgono al suo interno.

| PROGETTAZIONE E GESTIONE DELLA CANTINA | |
|---|--|
| ORE FRONTALI | LEZIONI FRONTALI |
| 2 | Presentazione del corso. La progettazione: scopi e normativa vigente. I livelli di progettazione: preliminare, definitivo, esecutivo. I vincoli. |
| 1 | Gli elaborati del progetto di una cantina: elaborati grafici, elaborati di calcolo, piano di sicurezza, cronoprogramma dei lavori, diagramma di Gantt, elenco dei prezzi unitari, computo metrico estimativo, studio di impatto ambientale. |
| 1 | I materiali da costruzione. Le pietre naturali. I materiali ceramici. Il legno. Le malte. |
| 2 | Il calcestruzzo. Il cemento armato. I metalli. Il vetro. Le materie plastiche. I materiali isolanti. |
| 2 | Analisi e valutazione dei rischi di impatto ambientale. Esempio applicativo relativo al caso di una cantina. |
| 3 | Le unità ambientali all'interno della cantina e la loro gestione: mezzi impiegati, materiali ed attrezzature, impianti, operatori, requisiti spaziali e dimensionali, ambientali, di sicurezza, di igiene, di relazione. |
| 3 | Unità ambientali del settore lavorazione: conferimento e ricevimento dell'uva, ammostatura, vinificazione, fermentazione, affinamento e/o invecchiamento, imbottigliamento, confezionamento. Il problema del rumore negli impianti di imbottigliamento. |
| 3 | Unità ambientali del settore di supporto alla lavorazione: deposito del prodotto finito, deposito per imballaggi, deposito mezzi meccanici, deposito prodotti chimici, laboratorio. |
| 1 | Unità ambientali del settore di supporto alle attività aziendali: accoglienza visitatori, spazi esterni, uffici, locali tecnici, gestione acque reflue. |
| 2 | L'impianto di depurazione delle acque reflue in cantina. |
| ESERCITAZIONE/VISITA IN CAMPO | |
| 5 | Esercitazione/visita di una moderna cantina siciliana. Valutazione dei principali aspetti relativi alla corretta gestione degli spazi e delle macchine, studio del plan lay-out, delle eventuali interferenze fra gli operatori e della gestione dei principali aspetti legati alla sicurezza delle operazioni di cantina. |
| TESTI CONSIGLIATI | G. Nardin, A. Gaudio, G. Antonel, P. Simeoni. Impiantistica enologica. Parte III. Edagricole. Appunti e lezioni forniti dal docente. |