

FACOLTÀ	Agraria
ANNO ACCADEMICO	2013/2014
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

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

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.

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.

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.

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

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.