



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

<b>DEPARTMENT</b>	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali		
<b>ACADEMIC YEAR</b>	2015/2016		
<b>MASTER'S DEGREE (MSC)</b>	FIRM AND QUALITY IN THE AGRICULTURAL AND FOOD SECTOR		
<b>INTEGRATED COURSE</b>	INDUSTRIAL PLANTS AND LOGISTICS - INTEGRATED COURSE		
<b>CODE</b>	12549		
<b>MODULES</b>	Yes		
<b>NUMBER OF MODULES</b>	2		
<b>SCIENTIFIC SECTOR(S)</b>	ING-IND/17, AGR/09		
<b>HEAD PROFESSOR(S)</b>	VALLONE MARIANGELA	Professore Associato	Univ. di PALERMO
<b>OTHER PROFESSOR(S)</b>	AIELLO GIUSEPPE	Professore Associato	Univ. di PALERMO
	VALLONE MARIANGELA	Professore Associato	Univ. di PALERMO
<b>CREDITS</b>	12		
<b>PROPAEDEUTICAL SUBJECTS</b>			
<b>MUTUALIZATION</b>			
<b>YEAR</b>	2		
<b>TERM (SEMESTER)</b>	1° semester		
<b>ATTENDANCE</b>	Not mandatory		
<b>EVALUATION</b>	Out of 30		
<b>TEACHER OFFICE HOURS</b>	<p><b>AIELLO GIUSEPPE</b> Monday 10:00 13:00 Dicgim Ed.9 - stanza personale</p> <p><b>VALLONE MARIANGELA</b> Thursday 10:00 12:00 Studio docente.Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, edificio 4, ingresso E, 1° piano, settore Meccanica Agraria. stanza 133</p> <p>Friday 10:00 12:00 Studio docente.Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, edificio 4, ingresso E, 1° piano, settore Meccanica Agraria. stanza 133</p>		

DOCENTE: Prof.ssa MARIANGELA VALLONE

<b>PREREQUISITES</b>	
<b>LEARNING OUTCOMES</b>	<p>Conoscenza e capacità di comprensione. Acquisire le conoscenze sufficienti per la gestione di impianti dell'industria agroalimentare. Capacità di scelta degli spazi in fase di progettazione e/o consulenza agli imprenditori del settore agroalimentare nella scelta delle macchine ed impianti per l'ottenimento di prodotti di qualità.</p> <p>Capacità di applicare conoscenze e comprensione. Capacità di valutare le esigenze tecnico-impiantistiche dell'industria agroalimentare in relazione all'indirizzo produttivo.</p> <p>Autonomia di giudizio. Essere in grado di suggerire, in relazione al settore produttivo, l'adozione di spazi, macchine ed impianti per migliorare gli aspetti quanti-qualitativi delle produzioni agroalimentari.</p> <p>Abilità comunicative Essere in grado di utilizzare un linguaggio tecnicamente corretto ma semplice, nell'indirizzare gli imprenditori nelle scelte in grado di consentire il mantenimento di un buon livello gestionale dell'industria agroalimentare.</p> <p>Capacità di apprendimento Acquisire la capacità di collegare i diversi fattori che influenzano le produzioni adeguandosi alle conoscenze più moderne mediante la consultazione di materiale scientifico.</p>
<b>ASSESSMENT METHODS</b>	Prova orale
<b>TEACHING METHODS</b>	Lezioni frontali, visite tecniche

**MODULE  
LOGISTICS OF AGRO-FOOD PRODUCTS**

*Prof. GIUSEPPE AIELLO*

**SUGGESTED BIBLIOGRAPHY**

Logistica Integrata e Flessibile - Pareschi Ferrari Persona Regattieri

<b>AMBIT</b>	21005-Attività formative affini o integrative
<b>INDIVIDUAL STUDY (Hrs)</b>	90
<b>COURSE ACTIVITY (Hrs)</b>	60

**EDUCATIONAL OBJECTIVES OF THE MODULE**

capacità di analizzare una filiera, valutarne la performance e valutare strategie ottimali di gestione.

**SYLLABUS**

<b>Hrs</b>	<b>Frontal teaching</b>
10	previsione della domanda
20	gestione delle scorte
10	gestione dei magazzini

  

<b>Hrs</b>	<b>Practice</b>
12	previsione della domanda - gestione scorte - gestione magazzini

**MODULE  
AGRO-FOOD PLANTS**

*Prof.ssa MARIANGELA VALLONE*

**SUGGESTED BIBLIOGRAPHY**

G. Nardin – A. Gaudio – G. Antonel – P. Simeoni Impiantistica enologica – Ciclo tecnologico di vinificazione e progettazione degli impianti – Edagricole  
Oleum - Manuale dell'olio da olive - Edagricole  
Appunti del docente

<b>AMBIT</b>	50546-Discipline della ingegneria agraria
<b>INDIVIDUAL STUDY (Hrs)</b>	90
<b>COURSE ACTIVITY (Hrs)</b>	60

**EDUCATIONAL OBJECTIVES OF THE MODULE**

Obiettivo del modulo è quello di approfondire le caratteristiche tecniche e funzionali delle macchine e degli impianti dell'industria agroalimentare per l'ottenimento di prodotti di qualità. Saranno studiati i criteri di scelta e di gestione delle macchine dell'intero processo produttivo, dei settori olio, vino e ortofrutticolo. In particolare saranno trattate le macchine per la lavorazione, la trasformazione, lo stoccaggio ed il confezionamento dei prodotti agroalimentari.

**SYLLABUS**

<b>Hrs</b>	<b>Frontal teaching</b>
2	Presentazione del corso, obiettivi e ruolo dell'impiantistica agroalimentare
4	Richiami di fisica. Ciclo tecnologico di produzione
2	Macchine e impianti enologici. Pesatura, campionatura, misurazioni, scarico in tramoggia e convogliatore primario
4	Di rasatura, pigiatura, sgrondatura, atmosfere protette e pompe
4	La produzione del mosto, presse continue e discontinue, cicli operativi
4	Filtrazione: di superficie, di profondità, con deposito, con prepannello ad alluvionaggio continuo, con strati filtranti, tangenziale tradizionale, tangenziale su membrana, ultrafiltrazione e microfiltrazione, filtrazione rotativa sottovuoto
2	La linea di imbottigliamento: la depallettizzazione, il risciacquo, il riempimento, la tappatura, la capsulatura, l'etichettatura, l'inscatolamento e la pallettizzazione
2	Macchine e impianti oleari. Pesatura, campionatura, misurazioni, scarico in tramoggia e convogliatore primario
5	Lavaggio, frangitura, gramolatura, separazione al decanter e centrifugazione
5	Stoccaggio, filtrazione e confezionamento
4	Macchine ed impianti dello stabilimento di produzione delle olive da tavola
2	Macchine e impianti per l'ortofrutta
8	Macchine e impianti per il condizionamento dei prodotti ortofrutticoli per il consumo fresco e per la IV gamma. La catena del freddo. Macchine per il confezionamento.
<b>Hrs</b>	<b>Practice</b>
12	N°3 visite tecniche presso industrie agroalimentari siciliane