

VITICOLTURA ED ENOLOGIA (LB42)

(Lecce - Università degli Studi)

Insegnamento MECCANIZZAZIONE VITIVINICOLA

GenCod A004859

Docente titolare BIAGIO BIANCHI

Insegnamento MECCANIZZAZIONE
VITIVINICOLA

Insegnamento in inglese
MECHANIZATION

Settore disciplinare AGR/09

Corso di studi di riferimento
VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Tipo corso di studi Laurea

Crediti 6.0

Ripartizione oraria Ore Attività frontale: 50.0

Per immatricolati nel 2020/2021

Erogato nel 2022/2023

Anno di corso 3

Lingua ITALIANO

Percorso PERCORSO COMUNE

Sede Lecce

Periodo Secondo Semestre

Tipo esame Orale

Valutazione Voto Finale

Orario dell'insegnamento

<https://easyroom.unisalento.it/Orario>

BREVE DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso si articola in due parti:

- Macchine per la viticoltura e sensoristica da adottare nel vigneto per una gestione di precisione e in chiave 4.0;
- Macchine per le produzioni enologiche e sensoristica da adottare in cantina per una gestione in chiave 4.0.

Saranno inoltre dati cenni di soluzioni impiantistiche per la valorizzazione dei sottoprodotti, la depurazione dei reflui, la gestione dei rifiuti e la sicurezza sul lavoro relativa all'impiego delle macchine.

PREREQUISITI

Conoscenze di Matematica

Conoscenze di Fisica

Conoscenze di Chimica

OBIETTIVI FORMATIVI

L'insegnamento si propone di trasmettere conoscenze relative alle caratteristiche costruttive e funzionali delle macchine usate nella viticoltura e nell'industria enologica. Lo studente acquisirà competenze che rientrano nelle attività formative del Regolamento del Corso di Laurea Triennale; esse si riferiscono alla conoscenza del funzionamento e al dimensionamento di massima delle macchine e degli impianti. Nel settore viticolo lo studente sarà in grado di organizzare il parco macchine e i cantieri di lavoro dell'azienda agricola, in relazione alle esigenze produttive, ambientali ed economiche, nonché di destinazione del prodotto; nel settore enologico, lo studente sarà in grado di valutare e progettare le linee di lavorazione, in ordine ai principali aspetti qualitativi, dimensionali, costruttivi, progettuali, ergonomici e ambientali, sia nell'industria del fresco, sia in quella della trasformazione enologica. L'acquisizione di queste conoscenze di base consentirà di formare un professionista capace di gestire l'impiego delle macchine in campo e negli enopoli, nonché di formare il personale tecnico addetto sul loro impiego ottimale, adottando le scelte operative più idonee, in funzione delle specifiche esigenze produttive. Saranno infine trattate le soluzioni impiantistiche relative al trattamento e al recupero delle biomasse e alla depurazione dei reflui, sia nella fase di produzione che di trasformazione.

METODI DIDATTICI

Slides proiettate durante le lezioni
Materiale audio-visivo
Collegamenti web con cantine

MODALITA' D'ESAME

Esonero di verifica della preparazione a metà corso;
Esame orale sul programma svolto di teoria e di esercitazione.

PROGRAMMA ESTESO

Meccanizzazione viticola.
Descrizione, funzionamento e rendimento di motori sabathé.
Caratteristiche tecniche ed impiego dei trattori e di altre unità motrici.
Mezzi meccanici per la sistemazione dei terreni.
Macchine per le operazioni colturali nel vigneto: lavorazione del terreno, diserbo meccanico e chimico, distribuzione dei fertilizzanti e ammendanti, distribuzione di antiparassitari, spollonatura; sfogliatura e potatura.
Macchine per la raccolta agevolata e integrale dell'uva.
Macchine per la conservazione e trasformazione.
Cenni di meccanica applicata alle macchine
Cenni sulle macchine elettriche
Cenni sulle macchine a fluido
Macchine e impianti per la conservazione e il condizionamento dell'uva
Macchine ed impianti per l'industria enologica
Macchine ed impianti per la depurazione dei reflui ed il trattamento dei sottoprodotti della viticoltura e dell'enologia

TESTI DI RIFERIMENTO

Materiale di studio
- Appunti dalle lezioni e materiale didattico distribuito durante il corso
- P. De Vita, G. De Vita. "Manuale di meccanica enologica". Ulrico Hoepli Milano (2007).