

Plan 278 Lic. en Enología

Asignatura 22254 DISEÑO DE BODEGAS

Grupo 1

### Presentación

### Programa Básico

### Objetivos

Conocer medios técnicos de producción existentes, características, organización, distribución en bodega funcionalidad e impacto económico.

### Programa de Teoría

- TEMA 1.- Introducción al diseño. Importancia del diseño.
- TEMA 2.- Edificio. Conformación del espacio. Adecuación del ambiente.
- TEMA 3.- Estabilidad y Resistencia de Materiales.
- TEMA 4.- Procesos enológicos. Manejo de información en el diseño.
- TEMA 5.- Análisis de alternativas del sistema de proceso.
- TEMA 6.- Dimensionado de las instalaciones de una bodega.
- TEMA 7.- Fluidos. Movimiento e impulsión. Cálculo de ventilación en una bodega.
- TEMA 8.- Transferencia de calor. Instalaciones de vapor. Instalación de calderas.
- TEMA 9.- Depuración. Consideraciones legales. Depuración de aguas residuales. Lagunaje.

### Programa Práctico

PROBLEMAS Y CASOS PRÁCTICOS DE CADA TEMA

### Evaluación

Examen escrito con dos partes diferenciadas: la teoría y la práctica.  
Se exigirá un proyecto o trabajo con soluciones alternativas de instalaciones y diseño de una bodega.

### Bibliografía

- VAQUERO, V. "Diseño de industrias Agroalimentarias". Ed. Mundi-Prensa.
- \* "Normas Básicas de la Edificación". Ed. Ministerio de Obras Públicas.
- \* "Normas Técnicas de la Edificación". Ed. Ministerio de Obras Públicas.