

Plan 278 Lic. en Enología

Asignatura 22244 INGENIERIA DE PROCESOS ENOLOGICOS

Grupo 1

Presentación

Programa Básico

Objetivos

Estudiar en profundidad las distintas partes que forman una bodega desde la recepción de materia prima hasta la expedición de producto terminado, con todas las instalaciones necesarias para ello y poder justificar la elección de las mismas.

Seleccionar, diseñar y dimensionar los equipos, maquinaria e instalaciones necesarios para el desarrollo de la ingeniería de los procesos enológicos.

Participar en la programación y diseño de nuevas bodegas o modificaciones de las existentes, así como de otras instalaciones vitivinícolas.

Programa de Teoría

- TEMA 1.- Introducción: Los procesos de vinificación desde el punto de vista de la ingeniería.
- TEMA 2.- Balances de materia, energía y cantidad de movimiento en la bodega.
- TEMA 3.- Transporte de sólidos.
- TEMA 4.- Transporte de fluidos.
- TEMA 5.- Reducción de tamaños. Molienda.
- TEMA 6.- Vinificación y almacenamiento.
- TEMA 7.- Sedimentación.
- TEMA 8.- Prensado.
- TEMA 9.- Filtración.
- TEMA 10.- Procesos térmicos I. Frío.
- TEMA 11.- Procesos térmicos II. Calor.
- TEMA 12.- Accionamientos.
- TEMA 13.- Automatización.
- TEMA 14.- Instrumentación y control de los procesos en la bodega.

Programa Práctico

Evaluación

Examen final escrito con dos partes diferenciadas: la teoría y la práctica.

BAQUERO, J., LLORENTE, V. "Equipos para la industria química y alimentaria". Ed. Alhambra.

* TROOST, G. "Tecnología del Vino". Ed. Omega.

* TULLIO DE ROSA. "Tecnología de los vinos blancos". Ed. Mundiprensa.

* CRANE. " FLUJO DE FLUIDOS, EN VALVULAS ACCESORIOS Y TUBERIAS". ED. Mc GRAW-HILL

* ANA CASP VANCLOCHA." TRANSPORTE DE FLUIDOS POR TUBERIAS". UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA.

* JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE KA VIGNE ET DU VIN. " METÉRIEL DE RÉCEPTION ET DE TRAITEMENT DE LA VENDANGE.

* CLAUDE FLANZY. "ENOLOGIA:FUNDAMENTOS CIENTIFICOS Y TECNOLOGICOS".Ed. ANTONIO MADRID VICENTE EDICIONES.

* DAVID R.STORM. " WINERY UTILITIES. PLANING, DESIGN AND OPERATION".Ed. THE CHAPMAN AND HALL ENOLOGY LIBRARY.

* CATALOGO DE BOMBAS EN ACEO INOXIDABLE. BOMBAS EBARA

* CATALOGOS LINEAS DE EMBOTELLADO. Ed.DIREMA, MBF, etc.

* PEDRO GOMEZ POMPA. INSTALACIOENS DE BOMBEO PARA RIEGO Y OTROS USOS. Ed. EDITORIAL AGRICOLA ESPAÑOLA

* CATALOGOS DE MAQUINARIA E INSTALACIONES ENOLOGICAS DE MARCAS COMERCIALES: REVINSA, MARZOLA, DELATOFFOLLA, ETC.

* JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE KA VIGNE ET DU VIN. " METÉRIES SECHES POUR LE CONDITIONNEMENT DES VINS.
