

Plan 278 Lic. en Enología

Asignatura 22254 DISEÑO DE BODEGAS

Grupo 1

### Presentación

El diseño de una bodega es algo más que el simple diseño arquitectónico de un edificio, debe comprender las condiciones necesarias para que el trabajo en las instalaciones sea cómodo, seguro y, lo que es más importante, adecuado para obtener el producto deseado.

### Programa Básico

### Objetivos

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

Adquirir las competencias necesarias para ser capaz de diseñar bodegas, dimensionándolas para la producción y seleccionado la disposición idónea de cada sección según las necesidades, conocer los parámetros fundamentales sobre materiales, instalaciones, etc.

### Programa de Teoría

- TEMA 1. Introducción al diseño de bodegas.
- TEMA 2. La bodega como instalación industrial. Conformación y zonificación del espacio.
- TEMA 3. Zona de vendimia y recepción de uva.
- TEMA 4. Zona de maceración y fermentación de mostos.
- TEMA 5. Salas de barricas.
- TEMA 6. Zona de acondicionamiento y embotellado.
- TEMA 7. Almacenamiento y expedición.
- TEMA 8. Zonas Instalaciones accesorias. Almacenamiento productos.
- TEMA 9. Zonas Instalaciones accesorias.
- TEMA 10. Necesidades de espacios para instalaciones de climatización y refrigeración.
- TEMA 11. Diseño higiénico de la bodega.
- TEMA 12. Energía
- TEMA 13. Instalaciones de tratamiento de residuos.
- TEMA 14. Bodegas especiales.

### Programa Práctico

A lo largo del curso se realizarán ejercicios prácticos sobre los temas, así como estudio de casos y visitas a bodegas.

### Evaluación

La evaluación se realizará mediante diferentes sistemas:

- a) Examen escrito.
- b) Estudio de casos.
- c) Trabajo del alumno.

