

VITICULTURA OFICIOS

Para la realización de los procesos de la viticultura son indispensables distintos oficios para cada etapa de la producción del vino.

El viticultor es un agricultor que cultiva la viña, produce la uva y la transfiere a una empresa de tipo agroalimentario que lleva a cabo su transformación en vino y su comercialización, siendo uno de los oficios más importantes en el área vitícola.

Además en el proyecto se imparten enseñanzas de múltiples oficios fundamentales para trabajar la viticultura, tales como: agronomía, recolección de uvas, viticultura, bodegueros, toneleros, enología, sommelier y catador, los cuales se llevan a cabo en el mismo terreno.

OFICIOS DE LA VITICULTURA



VITICULTOR

Encargado de los cultivos de la vid



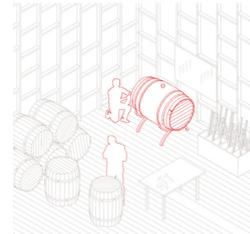
VITICULTOR

Proceso de cultivo



TONELERO

Encargado de la fabricación de barriles



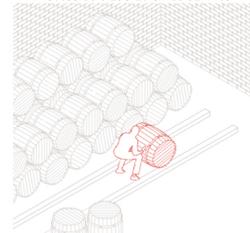
TONELERO

Proceso de elaboración de barriles



BODEGUERO

Encargado almacenar el vino



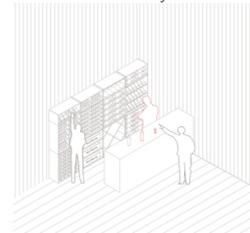
BODEGUERO

Proceso de almacenaje del vino



SOMMELIER

Experto que sugiere un tipo de vino



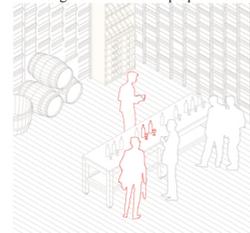
SOMMELIER

Sugerencia del vino apropiado



CATADOR

Encargado de probar el vino



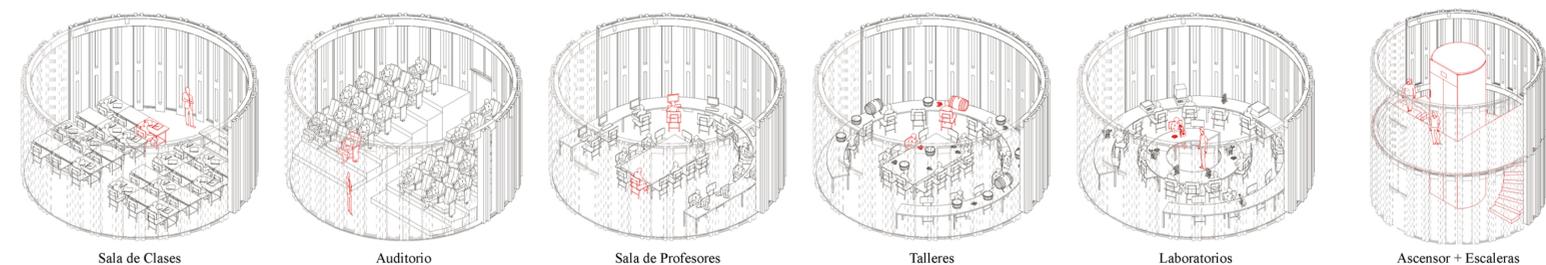
CATADOR

Proceso de prueba y descripción del vino



ESPACIO ENTRE SILOS Y LICEO DEDICADO A LAS DISTINTAS ACTIVIDADES DE LA VITICULTURA

DETALLES DEL PROYECTO



Sala de Clases

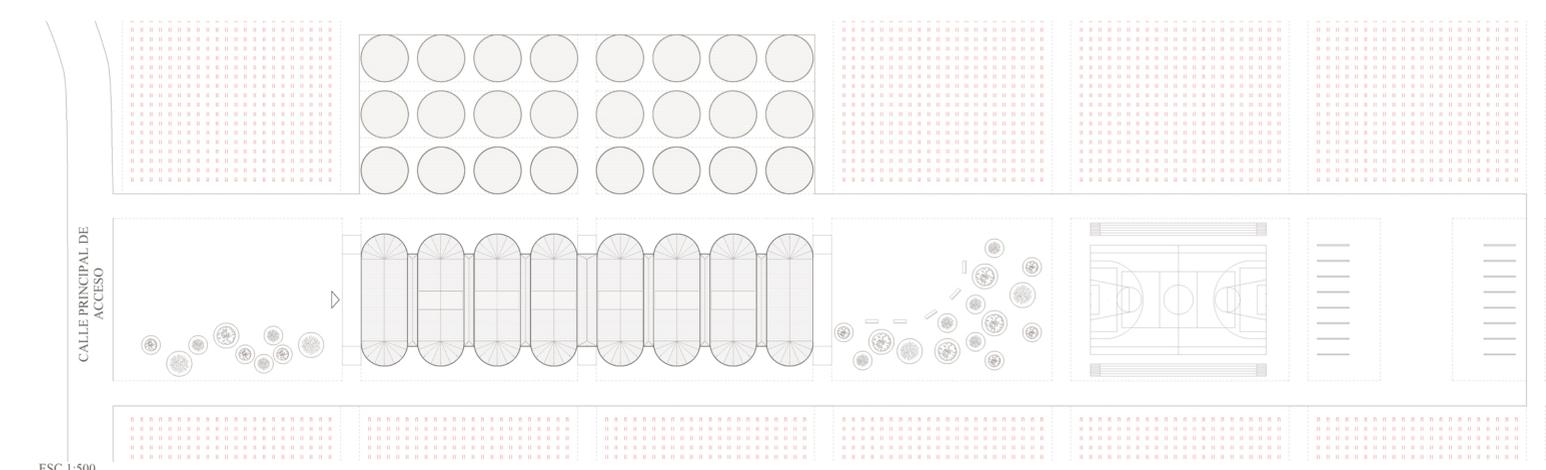
Auditorio

Sala de Profesores

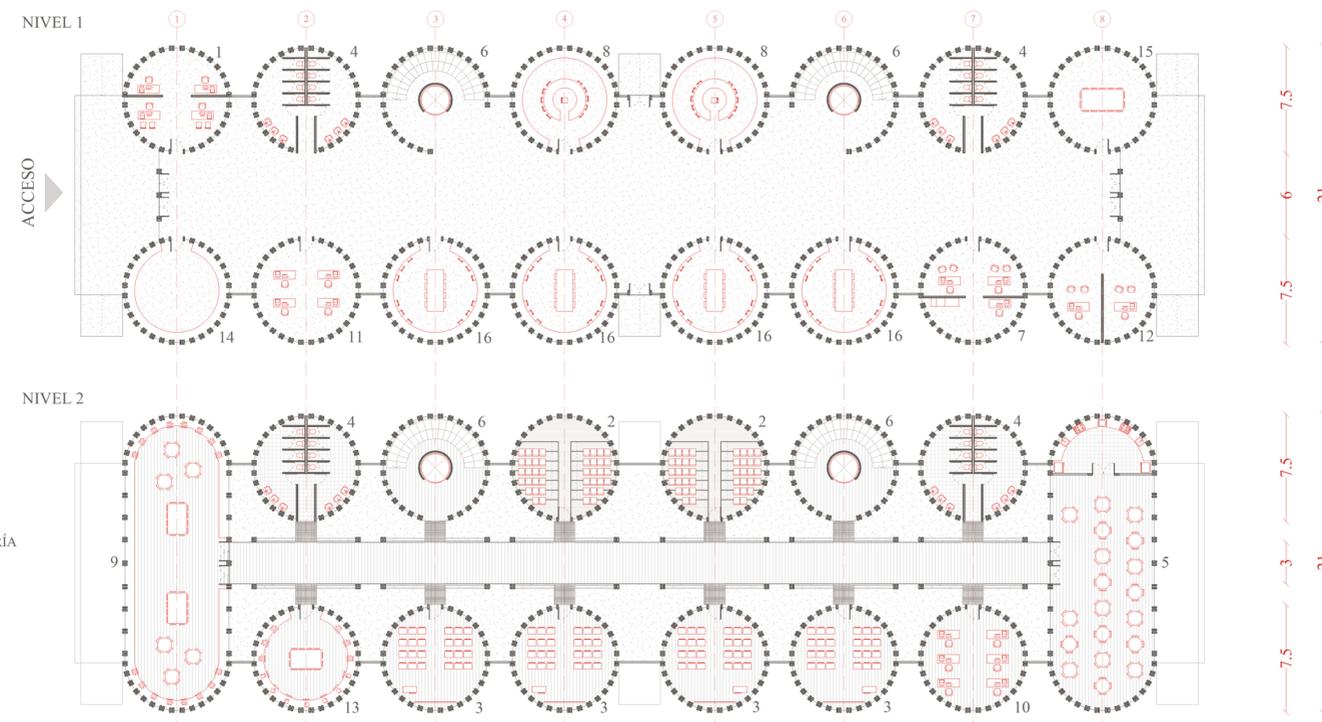
Talleres

Laboratorios

Ascensor + Escaleras



ESC 1:500



- 1. ADMINISTRACIÓN
- 2. AUDITORIOS
- 3. AULAS
- 4. BAÑOS
- 5. CASINO COMEDOR
- 6. ESCALERAS
- 7. INSPECTORÍA - ENFERMERÍA
- 8. LABORATORIOS
- 9. MEDIATECA
- 10. OFICINAS LICEO
- 11. OFICINAS VITIVINÍCOLA
- 12. ORIENTACIÓN
- 13. SALA DE PROFESORES
- 14. SALA EXPOSITIVA
- 15. SALA MULTIFUNCIONAL
- 16. TALLERES

ESC 1:250

72