

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.

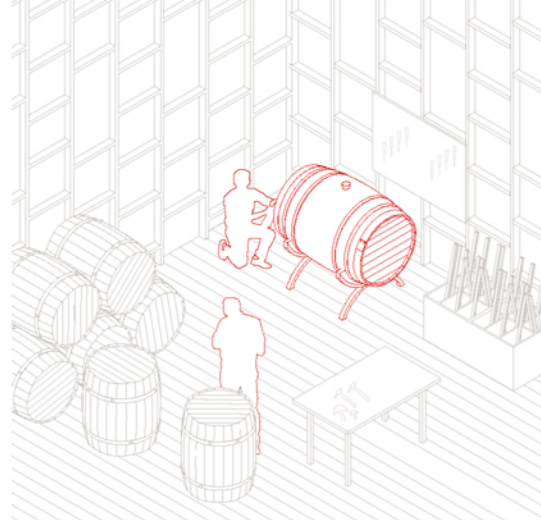
Además en el proyecto se imparten enseñanzas de múltiples oficios fundamentales para trabajar la viticultura, tales como: agronomía, recolección de uvas, viticultura, bodegueros, toneleros, enología, sommelier y catador, los cuales se llevan a cabo en el mismo terreno.

OFICIOS DE LA VITICULTURA



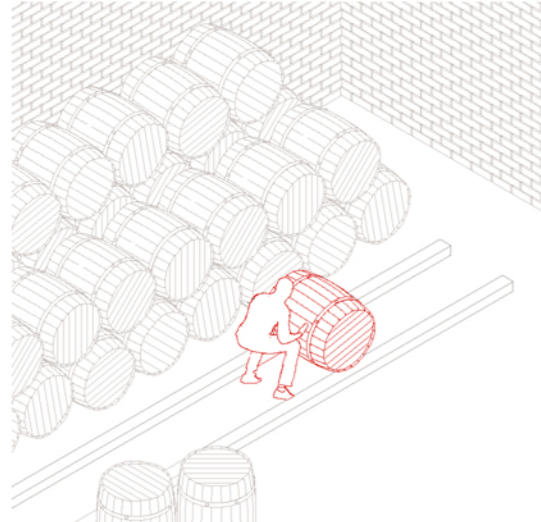
VITICULTOR
Encargado de los cultivos de la vid

VITICULTOR
Proceso de cultivo



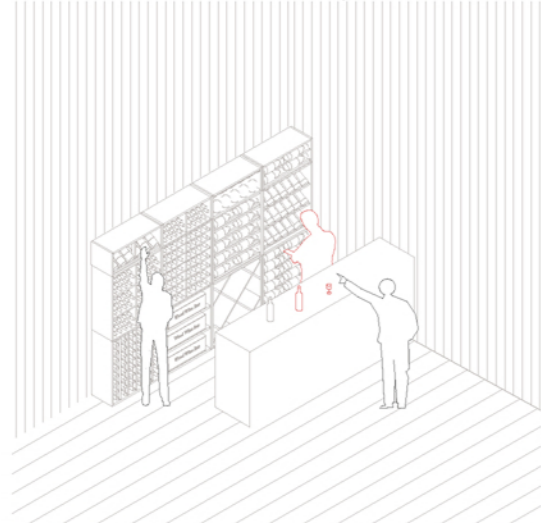
TONELERO
Encargado de la fabricación de barriles

TONELERO
Proceso de elaboración de barriles



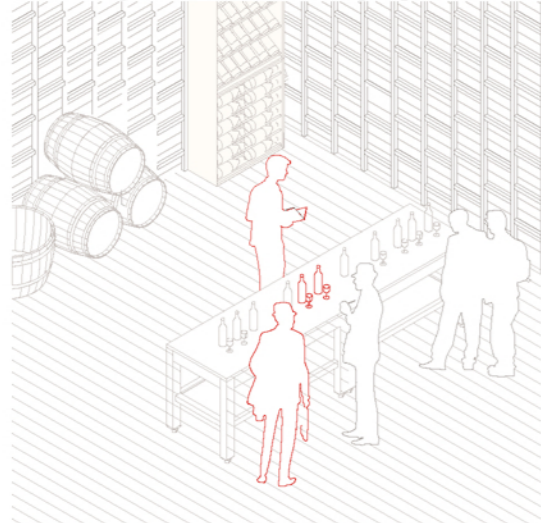
BODEGUERO
Encargado almacenar el vino

BODEGUERO
Proceso de almacenaje del vino



SOMMELIER
Experto que sugiere un tipo de vino

SOMMELIER
Sugerencia del vino apropiado



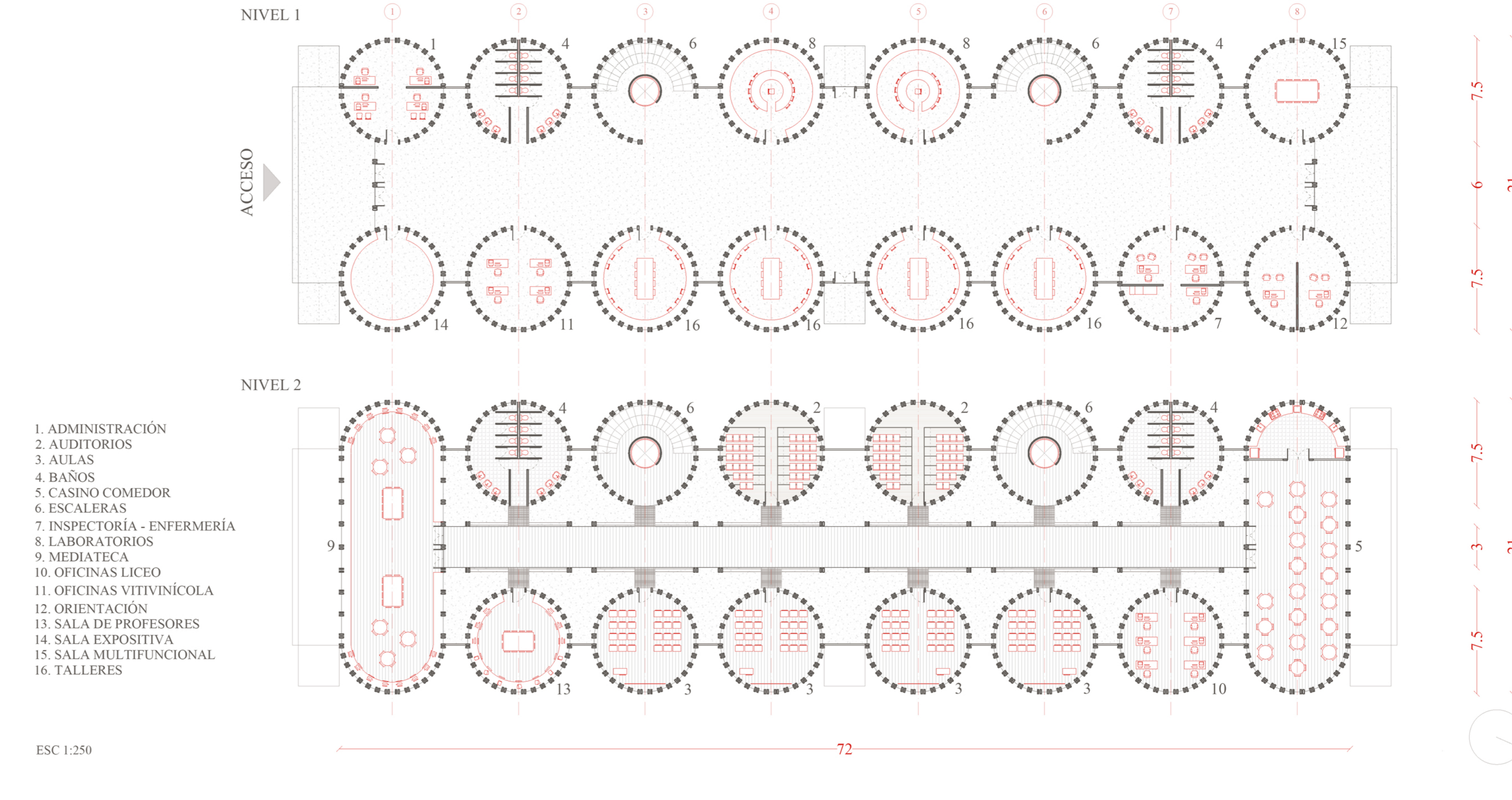
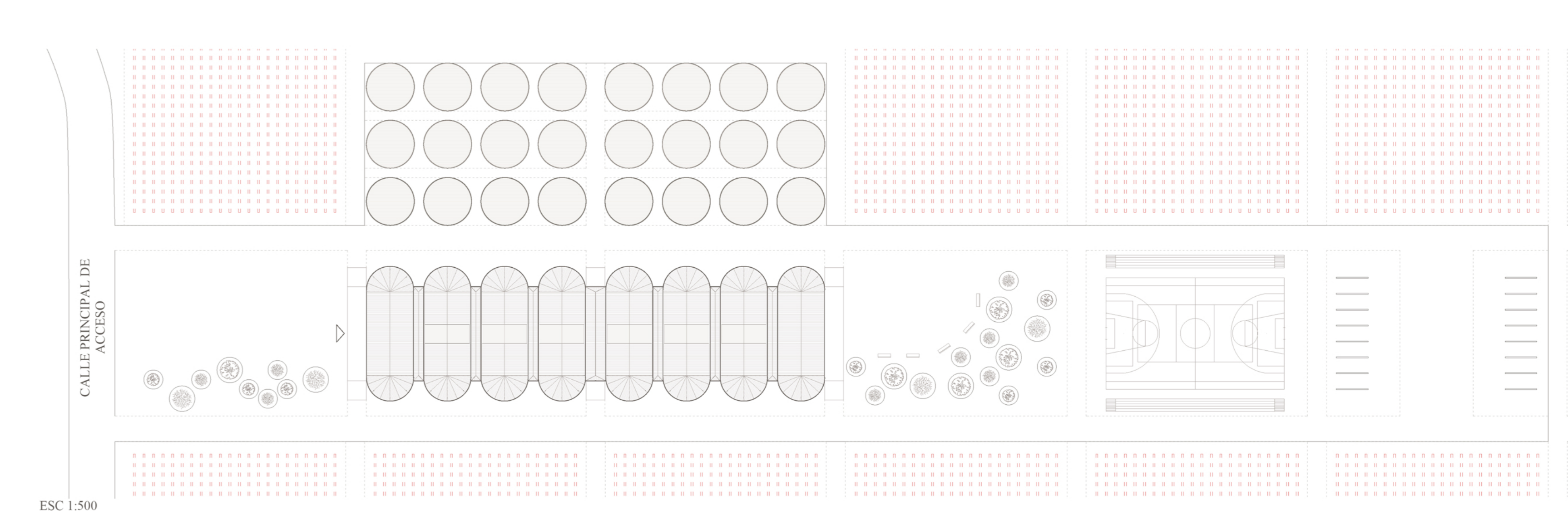
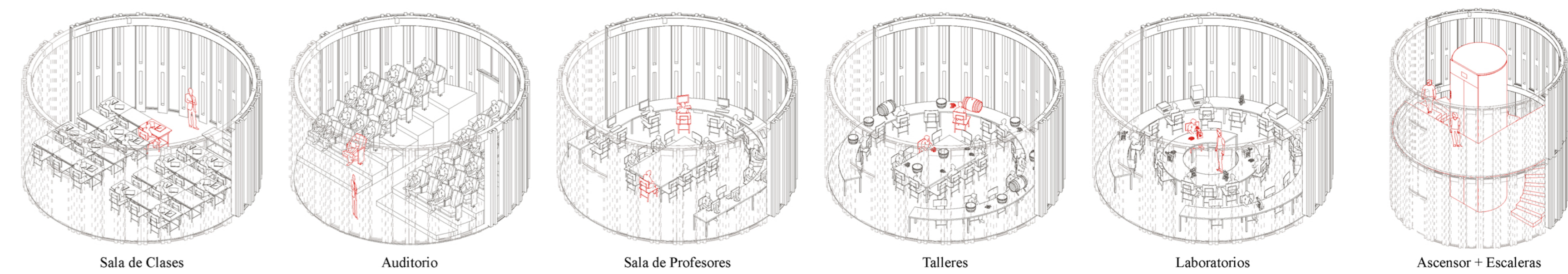
CATADOR
Encargado de probar el vino

CATADOR
Proceso de prueba y descripción del vino



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

DETALLES DEL PROYECTO



- 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