ESEFOR
ESCUELA EUROPEA DE FORMACIÓN

Catálogo de cursos
BODEGAS Y VINOTECAS

2024

Curso	Horas
Analisis sensorial de vinos	60 horas
Barman profesional	60 horas
Cómo saber escoger un buen vino sin ser un experto	60 horas
Curso de sommelier profesional	60 horas
Curso superior en enología para cocineros	60 horas
Mf0039_3 estabilización y crianza de vinos	60 horas
Mf0548_2 materias primas e instalaciones de bodega	60 horas
Mf0549_2 operaciones de vinificación	60 horas
Mf0550_2 vinificaciones especiales	60 horas
Mf0551_2 destilería-licorería	60 horas
Mf0768_3 productos derivados de la uva y del vino	60 horas
Mf1047_2 bebidas	60 horas
Mf1048_2 servicio de vinos	60 horas
Mf1107_3 diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	60 horas
Mf1109_3 gestión de bodegas en restauración	60 horas
Monitor de catas de vinos	60 horas
Servicio especializado en vinos	60 horas
Técnicas en enología. licores y aguardientes	60 horas
Técnico en biotecnología alimentaria	60 horas
Técnico profesional en enología y maridaje	60 horas
Uf0848 elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	60 horas
Uf0849 preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas	60 horas
Uf0910 control analítico y sensorial de productos derivados de la uva y del vino	60 horas
Uf0931 materias primas en la elaboración de vinos y sidras	60 horas
Uf0933 procesos fermentativos	60 horas

© ESEFOR 2024

Uf0935 viticultura	60 horas
Uf0936 recepción de la vendimia y operaciones prefermentativas	60 horas
Uf0941 clarificación y estabilización del vino	60 horas
Uf0942 procesos de crianza	60 horas

© ESEFOR 2024