ESEFOR
ESCUELA EUROPEA DE FORMACIÓN



Enología. Vinos, licores y aguardientes

Enología. Vinos, licores y aguardientes

Duración: 80 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© ESEFOR 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ESEFOR 2026



Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Programa del curso:

TEMA 1. HISTORIA DEL VINO
1.1 INTRODUCCIÓN
1.2. LOS ORÍGENES
1.3. GRIEGOS Y ROMANOS
1.4. EDAD MEDIA
1.5. SIGLO XIX
1.6. LA DIETA MEDITERRÁNEA
1.7. LA UVA Y SUS COMPONENTES
1.8. FERMENTACIÓN DE LA UVA, COMPOSICIÓN DEL VINO
1.9. GENERALIDADES EN LA ELABORACIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL VINO

© ESEFOR 2026

TEMA 2. LA GEOGRAFÍA VINÍCOLA ESPAÑOLA: EL I.N.D.O. Y LAS D.O.
2.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES
2.2. DENOMINACIONES DE ORIGEN ESPAÑOLAS
2.3. VARIEDADES DE UVA
2.4. VINOS INTERNACIONALES

TEMA 3. PRESENTACIÓN Y CATA DE VINOS
3.1. INTRODUCCIÓN
3.2. CONDICIONES PARA LA CATA
3.3. EL PROCESO DE LA CATA
3.4. LA TÉCNICA DE LA CATA DE VINOS. LA CATA DEL CAVA. LA CATA DE VINOS ESPUMOSOS
3.5. COPA DE VINO Y ÚTILES DE CATA
3.6. SERVICIO DEL VINO
3.7. MARIDAJE Y TEMPERATURA DEL SERVICIO DE LOS VINOS
3.8. LA CONSERVACIÓN DEL VINO

TEMA 4. ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS, TINTOS,
ROSADOS Y CLARETES
4.1. FERMENTACIÓN. COMPOSICIÓN DEL MOSTO Y DEL VINO
4.2. VINOS BLANCOS, TINTOS, ROSADOS Y CLARETES

TEMA 5. ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS Y GASIFICADOS
5.1. DEFINICIONES
5.2. ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS

TEMA 6. ELABORACIÓN DE LICORES
6.1. LOS LICORES
6.2. ELABORACIÓN DE LICORES Y AGUARDIENTES
6.3. TIPOS DE AGUARDIENTES Y LICORES

TEMA 7. VINOS DE LICOR
7.1. FINO, AMONTILLADO Y OLOROSO
7.2. VINOS RANCIOS
7.3. VINOS DE MÁLAGA

TEMA 8. VINOS VARIETALES
8.1. VINOS VARIETALES BLANCOS
8.2. VINOS VARIETALES TINTOS

TEMA 9. OTROS AGUARDIENTES DE VINO
9.1. OTROS AGUARDIENTES DE VINO
9.2. LOS AGUARDIENTES DE RESIDUOS DE UVA O DE VINO

TEMA 10. EL COGNAC Y EL ARMAGNAC
10.1. EL COGNAC
10.2. EL ARMAGNAC

TEMA 11. AGUARDIENTES DE SIDRA
11.1. EL CALVADOS
11.2. EL APPLEJACK

TEMA 12. AGUARDIENTES DE TUBÉRCULOS Y CEREALES. AKUAVITS, SNAPS, GINEBRA, VODKA Y WHISKY
12.1. LOS AKUAVITS
12.2. LOS SNAPS
12.3. LA GINEBRA

© ESEFOR 2026

12.4. EL VODKA
12.5. EL WHISKY
12.6. EL SAKE

TEMA 13. EL RON Y EL TEQUILA
13.1. EL RON
13.2. LA CACHAÇA
13.3. LOS AGUARDIENTES DE CAÑA
13.4. EL TEQUILA
13.5. EL MEZCAL
13.6. LOS AGUARDIENTES DE FRUTA

TEMA 14. OTRAS BEBIDAS. LA CERVEZA
14.1. LA CERVEZA
14.2. EL OPORTO
14.3. EL PACHARÁN DE NAVARRA Y EL DE ANDALUCÍA

TEMA 15. CATA DE DESTILADOS
15.1. CATA DE DESTILADOS
15.2. TÉCNICA DE DILUCIÓN CON AGUA DESMINERALIZADA

© ESEFOR 2026