ESEFOR
ESCUELA EUROPEA DE FORMACIÓN



Técnico Profesional en Enología y Maridaje

Técnico Profesional en Enología y Maridaje

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:

1. MÓDULO 1. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL. COCINA CREATIVA

TEMA 1. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL

1. Introducción.
2. Concepto de oferta gastronómica, criterios para su elaboración.

© ESEFOR 2026

3. La gastronomía española.
4. Platos significativos de la gastronomía nacional.
5. Gastronomía internacional.
6. Platos significativos de la gastronomía internacional.

TEMA 2. COCINA CREATIVA Y COCINA DE AUTOR

1. Conceptos relacionados con la alimentación.
2. Dieta equilibrada.
3. Cocina creativa.
4. Cocina de autor.
5. MÓDULO 2. VITICULTURA, ENOLOGÍA Y ENOTECNIA

TEMA 1. VITICULTURA

1. Historia del vino.
2. Historia de la viticultura.
3. Botánica de la vid.
4. Geografía vitícola y sistemas vitícolas.
5. Material vegetal.
6. Anatomía y morfología de la vid.
7. Ecología vitícola: clima y suelo.
8. Técnicas de cultivo.
9. Entomología de la vid.
10. Enfermedades de la vid.
11. Viticultura en regiones secas mediterráneas.
12. Control de calidad en viticultura.
13. Riesgos laborales en viticultura.

TEMA 2. ENOLOGÍA Y ENOTECNIA

1. Físico-química de mostos y vinos. Composición.
2. Microbiología Enológica.
3. Control de calidad de mostos y vinos.
4. Enotecnia.
5. Elaboración y crianza del vino.
6. Ingeniería Enológica.
7. Control del proceso de elaboración de vinos y mostos.
8. Análisis sensorial y cata.
9. Técnicas de bodega.
10. Riesgos laborales en vinicultura.

TEMA 3. ENÓLOGO, TÉCNICO ESPECIALISTA EN VITIVINICULTURA Y TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE VINOS

1. Introducción.

© ESEFOR 2026

2. Regulación de las profesiones.
3. Procedimiento para la habilitación.
4. Prácticas enológicas.

TEMA 4. ECONOMÍA, LEGISLACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

1. Economía y Política del vino.
2. Gestión económica y administrativa de empresas vitivinícolas.
3. Entidades asociativas.
4. Registros que deben llevarse en el sector vitivinícola.
5. Seguros vitivinícolas.
6. Legislación.
7. Comercialización y marketing del vino.
8. Mercados y estrategias empresariales.
9. Habilidades sociales relacionadas con la comercialización en vitivinicultura.

TEMA 5. TIPOLOGÍA DE VINOS

1. Introducción.
2. Tipos de vino y características principales.
3. Las Denominaciones de Origen. El INDO.
4. Vinos de mesa y vinos especiales.
5. Características de los vinos tranquilos.
6. Vinos de crianza.
7. Cava y Champagne.
8. MÓDULO 3. CATA DE VINOS

TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

1. Introducción.
2. ¿Por qué conocer de vinos?
3. Definición y metodología de la cata de vinos.
4. Equipamientos y útiles de la cata.
5. ¿Cómo organizar una cata de vinos?
6. Iniciación a la cata de vinos.

TEMA 2. FASES DE LA CATA DE VINOS.

1. Introducción.
2. Visual.
3. Olfativa.
4. El gusto y los sabores elementales.
5. Equilibrio entre aromas y sabores.
6. La vía retronasal.
7. Características sensoriales de los vinos.

TEMA 3. PRÁCTICA DE LA CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FICHAS DE CATA

© ESEFOR 2026

1. Alteraciones y defectos del vino.
2. Temperatura del vino par ala cata.
3. Orden de la presentación.
4. Fichas de cata: estructura y contenido.
5. Puntuación de las fichas de cata.
6. Técnicas y elementos importantes de la cata.

TEMA 4. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

1. Introducción.
2. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
3. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
4. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
5. La recepción de los vinos.
6. Sistema de almacenamiento de vinos.
7. La bodega.
8. La bodeguilla o cava del día.
9. La conservación del vino.
10. Recomendaciones básicas a tener en cuenta en la conservación del vino.
11. Métodos de rotación de vinos.
12. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).
13. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.
14. MÓDULO 4. SERVICIO DE VINOS

TEMA 1. INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE VINOS

1. Introducción.
2. Tipos de servicio.
3. Normas generales de servicio.
4. Utensilios del sumiller empleados en el servicio del vino.
5. Abertura de botellas de vino.
6. La decantación: objetivo y técnica.
7. Tipos, características y función de: botellas, corchos, etiquetas y cápsulas.

TEMA 2. CARTAS DE VINOS

1. Introducción.
2. La confección de una carta de vinos.
3. Normas básicas para la confección de una carta de vinos.
4. Composición, características y categorías de cartas de vinos.
5. Ejemplificación de los criterios a seguir en la elaboración de la carta de vinos.
6. Diseño gráfico de cartas de vinos.
7. Política de precios.
8. La rotación de vinos en la carta.
9. Las sugerencias de vinos.
10. MÓDULO 5. MARIDAJE

TEMA 1. INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

© ESEFOR 2026

1. Vino y gastronomía.
2. Introducción al maridaje.
3. Definición de maridaje y su importancia.
4. Reglas básicas del maridaje.
5. Armonización de los vinos.
6. Maridaje de vinos y aperitivos.
7. Maridaje de entradas y vinos.
8. Maridaje de vinos y ensaladas.
9. Maridaje de vinos y pescados.
10. Maridaje de vinos y pescados.
11. Maridaje de vinos y carnes.
12. Maridaje de vinos y pastas.
13. Maridaje de vinos y quesos.
14. Maridaje de vinos y foie gras.
15. Maridaje de vinos y setas.
16. Maridaje de vinos y postres.

TEMA 2. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

1. Introducción.
2. Alianzas clásicas de vinos.
3. Los sentidos y el maridaje.
4. La cocina y el vino.
5. Enemigos del maridaje.

© ESEFOR 2026