

Bodegueros vinícolas 77071013

- Módulo 1. Seguridad e higiene en la Industria Enológica. (40 h)
- Módulo 2. Recepción y selección de materia prima y productos auxiliares para la elaboración de vinos. (60 h)
- Módulo 3. Obtención de mostos para vinificación y conservación. (90 h)
- Módulo 4. Fermentación en blanco y en tinto. (120 h)
- Módulo 5. Conservación de los vinos. (120 h)
- Módulo 6. Obtención de vinos de crianza. (150 h)
- Módulo 7. Elaboración de vinos espumosos y gasificados. (70 h)
- Módulo 8. Obtención de derivados vínicos. (60 h)
- Módulo 9. Identificación y clasificación de vinos por medio del análisis sensorial. (50 h)
- Módulo 10. Estabilización, embotellado y almacenamiento de los distintos tipos de vinos. (40 h)