



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

Calle Mártires Concepcionistas, 19 • 28006-Madrid • Tel.: 91 402 67 04 • Móvil: 645 82 92 99

escueladecata•online



TRES MESES CALENDARIO A PARTIR DE ENTREGA DE CLAVES DE ACCESO

## CURSO ONLINE DE VITICULTURA AVANZADA

Tipo: Online | Duración: 100 horas | Inicio: Todo el año



¿Sabías que el buen vino se hace en el viñedo y que España es el país con mayor superficie de viñedo del mundo?

Es el momento de conocer los aspectos más importantes del **CULTIVO DE LA VID**. Aprende de la mano de los profesionales acerca de su estructura y funcionamiento, material vegetal más empleado (variedades y patrones), sistemas de conducción y poda, control fitosanitario, influencia del suelo, el agua y los nutrientes en la vid, entre otros...



Es el momento de conocer los aspectos más importantes del **CULTIVO DE LA VID**. Aprende de la mano de los profesionales acerca de su estructura y funcionamiento, material vegetal más empleado (variedades y patrones), sistemas de conducción y poda, control fitosanitario, influencia del suelo, el agua y los nutrientes en la vid, entre otros.

**Modalidad:** Online | **Duración:** 100 horas | **Plazas:** Máximo 15 pax

**Metodología:** A través de plataforma virtual de la EEC desde Madrid y en horario flexible con total libertad de horarios. TUTORIA PERSONALIZADA, FORO VIRTUAL, TEST DE EVALUACION, ejercicios de AUTO-EVALUACION y el asesoramiento permanente del TUTOR.



**Dirigido:** A catadores de vinos, agricultores, viticultores sin certificación, estudiantes y cualquier persona que dese mejorar el desarrollo y la promoción de su actividad profesional en el sector vitivinícola y en sectores afines.

**Tutora:** **Carmen Garrobo**, docente especialista en Análisis Sensorial de productos agroalimentarios. Curso de Enología, Viticultura y Marketing del Vino en la U. de Davis (USA-California). WSET Level 3 (Wine Spirit Education Trust). Prescriptora, redactora y analista sensorial en VinoTendencias. Presidenta de Asociación Profesional de Sumilleres de Madrid -ASUMAD. Catadora en diversos Jurados de concursos nacionales e internacionales

**Contenido del curso:** TUTORÍAS dinámica, disponible y lo más cercana posible para resolver cualquier duda con referencia al módulo del curso que se esté desarrollando.



Estarán a su disposición vía E-MAIL o a través del FORO INTERNO (se responderán todos los días viernes) y TELEFÓNICAMENTE los Lunes y Miércoles en horario de 10 a 14:00 horas. (hora de España)



- **Tema 1.** Morfología de la vid
- **Tema 2.** Morfología de la vid – Ciclo Vegetativo.
- **Tema 3.** Fisiología de la Vid
- **Tema 4.** Protección del Viñedo
- **Tema 5.** Conducción y Poda

**Diploma:** DIPLOMA de **VITICULTURA AVANZADA**, título propio de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

iii ESPAÑA DE LOS PAISES MÁS IMPORTANTE EN EL CULTIVO DE LA VID, APÚNTATE A CONOCERLO !!!



Medalla  
Europea  
al  
Mérito  
en el  
Trabajo



**Matricula y reservas de plaza:** Arturo Hurtado. Tel: 91 402 67 04 y 645 82 92 99

[arturohurtado@escueladecata.com](mailto:arturohurtado@escueladecata.com) - Lunes a viernes de 10 a 14:00 h y de 16 a 20:00 horas.

**!Experiencia, profesionalidad, independencia... en todos los sentidos!**