



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL 2024

29º CURSO ESPECIALISTA EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO !TARDES!

(Semipresencial 120 horas)

Teoría online: Hasta el **31 Mayo 2024** | 20h | Vía plataforma de formación MOODLE
Presencial: **03** al **28 Junio 2024** | 100h | 17:00 a 20:30/21:00h (Promedio 4h x día)
ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. Calle Mártires Concepcionistas, 19 -28006-Madrid

PRESENTACION

¡IDEAL PARA COMPLETAR Y ACTUALIZAR TUS CONOCIMIENTOS Y TU MEMORIA OLFATIVA!

Curso **INTENSIVO PRÁCTICO** de **VEINTE** sesiones de **17:00 a 20:30 horas (3 1/2 h. diarias)** diarias de cata práctica intensiva de VINOS -nacionales e internacionales- CAVAS y diversos productos agroalimentarios de la mano de 15 destacados docentes especialista y visita a bodega+viñedos

DIRIGIDO

Especialmente recomendado **a toda persona en general** que desee incursionar en el mundo de la CATA Y EL ANALISIS SENSORIAL quienes por su horario de trabajo se encuentran imposibilitados de poder asistir a los actuales cursos presenciales largos y excesivamente teóricos.

Dirigido a periodistas, enólogos, estudiantes enología, integrantes o futuros integrantes de paneles de cata e interesados en general.



PRODUCTOS A CATAR

Se catarán aproximadamente 200/220 referencias entre **VINOS** y **OTROS PRODUCTOS** de reconocido prestigio nacional e internacional. (Cavas, champanes, cervezas, aceites, aguas, queso, cafés, destilados, whiskys, entre otros). Ejercicios prácticos de maridaje y servicio del vino, decantación, degüelle de oportos y cavas, corte jamón, entre otros, en concordancia con el aprovechamiento por parte del alumnado.

METODOLOGÍA

Semipresencial, acceso a los contenidos de la plataforma MOODLE con tutoría dinámica, disponible y cercana.

- **Módulos teóricos** (20 horas). - **Online** mediante el uso de su **AULA VIRTUAL MOODLE** de Escuela Española de Cata en internet, con un password personal en las fechas establecidas. Con un **TUTOR** a su disposición para cualquier consulta y el servicio de **FORO** privado para alumnos y docentes.
- **Práctico presencial** (100 horas). - **20 sesiones** en jornadas intensivas de 3,5 horas diarias.
- **Actividades complementarias:** visita **BODEGA ESPAÑOLA**.

TITULACIÓN

DIPLOMA de **ESPECIALISTA EN CATA Y ANALISIS SENSORIAL DEL VINO**, título/diploma propio de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.

RECONOCIMIENTOS



Medalla
Europea
al
Mérito
en el
Trabajo



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



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



CONTENIDOS

MÓDULO TEÓRICO VÍA MOODLE

MÓDULO TEÓRICO Módulo único (20 horas). Análisis sensorial

PRÁCTICO PRESENCIAL EN MADRID

Práctico presencial (100 horas). Jornadas intensivas de 17:00 a 20:30/21:00h (Promedio 4h. diarias).

PRIMERA SEMANA. -

Lun 03 Jun 2024	17 a 20:30	Pruebas de nivel OLFATIVO y GUSTATIVO. Vinos españoles I
Mar 04 Jun 2024	17 a 21:00	Práctica de cata a ciegas de vinos. Vinos españoles II
Mie 05 Jun 2024	17 a 21:00	Práctica de cata a ciegas de vinos. Vinos españoles II
Jue 06 Jun 2024	17 a 21:00	Vinos de Pago y La Enóloga en la Bodega. Vinos españoles III
Vie 07 Jun 2024	17 a 21:00	Cata Técnica Enológica. Alteraciones permitidas por la OIV

SEGUNDA SEMANA. -

Lun 10 Jun 2024	17 a 21:00	Cata Vinos del Mundo I. FRANCIA.
Mar 11 Jun 2024	17 a 20:30	Cata de Aceites de Oliva Virgen Extra y Cata de Cervezas
Mie 12 Jun 2024	17 a 20:30	¿Como redactar correctamente una Cata? + Cata práctica
Jue 13 Jun 2024	17 a 20:30	Cata de Oportos y Madeiras. Ejercicio práctico de Degüelle
Vie 14 Jun 2024	17 a 21:00	Fino, Manzanilla, Amontillado+Cata y Corte de Quesos.

TERCERA SEMANA. -

Lun 17 Jun 2024	17 a 21:00	Cata Vinos del Mundo II. NUEVO MUNDO
Mar 18 Jun 2024	17 a 21:00	Cata Vinos del Mundo III. ITALIA
Mie 19 Jun 2024	17 a 21:00	Ejercicio individual de servicio del vino y cata
Jue 20 Jun 2024	17 a 21:00	Teoría de La Destilación+Cata Whiskys y Destilados. Práctica destilación
Vie 21 Jun 2024	17 a 21:00	Cata de Tés y Cata de Aguas

CUARTA SEMANA. -

Lun 24 Jun 2024	17 a 21:00	Cata de Cafés y Práctica de Corte de Jamón.
Mar 25 Jun 2024	17 a 20:30	Dulces naturales y naturalmente dulces. (Sauternes, Tokay..)
Mie 26 Jun 2024	17 a 21:00	Elab. Especiales IV: Cata de Cavas y Champagnes. Práctica de Degüelle.
Jue 27 Jun 2024	17 a 20:30	Practica de Cata. Simulacro exámenes con copa negra.
Vie 28 Jun 2024	17 a 20:30	Exámenes. Teórico y Práctico y ENTREGA DE DIPLOMAS

***Actividades complementarias: visita **BODEGA ESPAÑOLA**.

TUTORÍA Y COORDINACIÓN



MÓDULOS TEÓRICOS ONLINE a través **PLATAFORMA MOODLE** con la TUTORIA de la docente especialista **Carmen Garrobo**.

Estará a su disposición vía E-MAIL o a través del FORO INTERNO (se responderán todos los días viernes) y telefónicamente los **Lun, Mie y Vie** en horario de **10:00 a 14:00** horas.

Teléfono: 645 82 92 02 y 91 402 67 04

E-mail: carmengarrobo@gmail.com
carmen-garrobo@escueladecata.com



Arturo Hurtado, Periodista. Curso de Actualización Psicopedagogía por la Universidad Complutense de Madrid. Miembro de Asociación de Periodistas y Escritores del Vino de España-AEPEV. Director de la Revista Vinotendencias.

Teléfono: 645 82 92 99

arturohurtado@escueladecata.com
www.escueladecata.online
www.escueladecata.com



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



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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

escueladecata●online



DOCENTES ESPECIALISTAS

Carmen Garrobo, Directora de Escuela Española de Cata, Madrid, España. Especialista en Análisis Sensorial de Productos Agroalimentarios. Catadora de concursos internacionales: Mundial Merlot, CINVE, ITQI-Bruselas, etc.

- **Manuel Losada Arias**, Doctor, docente principal de la UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID-UPM.
- **Carlos Gómez Ruíz**, Sumiller I.F.E. Especialista en Análisis Sensorial de Productos Agroalimentarios. Asesor de producto en tiendas especializadas. Chef diplomado en Cocina Internacional, Sopexa (Francia).
- **José Lázaro Martínez**, Sumiller del Restaurante "La Granada" (Zaragoza).
- **Ignacio Losada Alvarez**, Enólogo de Bodegas Jorge Ordoñez. (Galicia).
- **Alberto Miguel Herrero**, Sumiller Vila Viniteca deleg. Madrid. Premio Excelencia. Hotel Escuela Marbella.
- **Ana Lahiguera Mena**, Enóloga y Sumiller. Panel de Cata del Consejo Regulador de Vinos de Madrid.
- **Custodio Lopez Zamarra**, Ex sumiller del Restaurante Zalacaín. Premio nacional de gastronomía.
- **Isabel Mijares y Garcia Pelayo**, (Química, Enóloga-Experta en Análisis sensorial. Vicepresidenta FIJEV).
- **Guillermo Cruz Alcubierre**, Sumiller del Rte. Andoni Aduriz, Mugaritz (2 estrellas Michelin).
- **Manu Jimenez Vidal**, actual Mejor Sumiller de España 2017 por la UAES.
- **Xavier Gorostiza Estrada**, Máster en Enología. Manager & WINE EDUCATOR Pernod Ricard (Álava)
- **Luigi D'Antonio**, Academia Italiana de Gastronomía,
- **Guillermina Sánchez-Cerezo**, Maitre fromager de Quesos de Amelie,
- **José Luis Murcia**, Periodista especializado en gastronomía, alimentación y vinos. Pte AEPEV, etc.
- **Marisol González Manzanedo**, Tea Sommelier Internacional. Sumiller de TeSolei.com
- **Joaquín Gálvez Bauzá**, Conductor del programa de éxito WINEMAN de Canal Viajar.
- **Juancho Asenjo**, Periodista, escritor y enólogo. Colaborador del diario El Mundo (Metrópoli). Humanista focalizado en el vino y todos sus aspectos. Especialista en vinos italianos.

COSTE DEL CURSO

	Precio actual	Descuento	A pagar	Observaciones	
PAGO CONTADO	1.500,00 €	100,00 €	1.400,00 €	Pago al contado	
	Precio actual	Descuento	A pagar	Observaciones	
PAGO APLAZADO	1.500,00 €	-----	1.500,00 € (1000+500)	1º Cuota al reservar plaza 2º Cuota 15 días antes del práctico	

(* Con plazas disponibles para esta convocatoria.

DOCUMENTACIÓN PARA MATRICULARSE

- FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN,
- FICHA DE MODALIDAD DE PAGO,
- FOTOCOPIA de DNI o PASAPORTE,
- FOTO CARNÉ,
- FOTOCOPIA DE INGRESO BANCARIO y,
- CURRÍCULUM VITAE actualizado.

¿QUE INCLUYE?

Modulo teórico (20 horas- Online)

- Password acceso a Panel MOODLE
- **Descarga** de 01 Módulo, **Asesoría/tutoría personalizada**
- **Test de auto evaluación**, evaluación, **Foro privado**, entre otros.

Modulo Práctico (100 horas-Madrid)

- 20 clases prácticas en jornadas intensivas de **17:00 a 20:30** (3,5 horas día)
- Cata **200/220 productos entre vinos y otros.**
- Actividad complementaria de **visita a bodega**, desplazamiento y **comida en trayecto**
- Derechos de **evaluación teórica y practica**
- **Diploma** de ESPECIALISTA EN CATA Y ANALISIS SENSORIAL DEL VINO.

OBSEQUIOS



- » **Delantal** de profesional ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
- » **Enmarcado** de diploma
- » **Insignia EEC** de solapa

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



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



PRÁCTICO PRESENCIAL EN MADRID



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



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



STAFF DE DOCENTES ESPECIALISTAS



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