# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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

FINALISTA MEJOR CENTRO EDUCATIVO 2018 ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

**¡¡IDEAL PARA CONOCEDORES DE LA TEORÍA DEL VINO!!**

# 35º CURSO ESPECIALISTA EN CATA DE VINOS Y OTROS PRODUCTOS

**(Educación semipresencial-120 horas)**

**Teoría online:** hasta 31 de Marzo 2027 | 20h | Vía plataforma de formación MOODLE
**Presencial:** **lunes 05 al viernes 16 Abril 2027** | 100h | 09:30 a14:00 y 16:00 a 19:00h.

## PRESENTACION

**Curso INTENSIVO PRÁCTICO de DIEZ sesiones de OCHO HORAS (09:30 a 13:30 y 15:30 a 19.00 horas)** 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 presénciales largos y excesivamente teóricos.**

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

Es imprescindible tener conocimientos básicos teóricos de viticultura, enología y cata de vinos.

## PRODUCTOS A CATAR

Se catarán aproximadamente 220/240 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 h).- **11 sesiones** en jornadas intensivas de 07 horas diarias. (09:30 a 19:00 h)
- **Actividades complementarias**: visita profesional a **BODEGA ESPAÑOLA.**

## TITULACIÓN

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

## RECONOCIMIENTOS

ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

PREMIO EXCELENCIA EDUCATIVA 2024 ENTIDAD PREMIADA

GANADOR MEJOR CENTRO EDUCATIVO

Medalla Europea al Mérito en el Trabajo

Asociación Europea de Economía y Competitividad

¡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 • com


FINALISTA MEJOR CENTRO EDUCATIVO 2018 ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

## CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

**MODULOS TEÓRICOS**
***(20 horas online)***

**Módulo único:** Análisis sensorial.

******Fecha de inicio: Lunes 05 al Viernes 16 de abril 2027***

**MÓDULO PRÁCTICO**
***(100 horas presencial)***

Presencial en Madrid
Jornadas intensivas en horario de Mañanas: **09:30 a 14:00** y
Tardes: **16:00 a 19:00**
(08 horas diarias)

**Día 1:** Pruebas de percepción. Cata de vinos españoles I. (07 horas diarias)
**Día 2:** Cata de vinos españoles II
**Día 3:** Cata de vinos españoles III
**Día 4:** Cata de vinos españoles IV. (Elaboraciones especiales I)
**Día 5:** Cata de vinos internacionales I
**Día 6: Visita BODEGA ESPAÑOLA.**
**Día 7:** Cata de vinos internacionales II. (Elaboraciones especiales II)
**Día 8:** Destilados, aguardientes y licores
**Día 9:** Otras bebidas fermentadas espumosas: Cerveza/sidra
**Día 10:** Cata de Aguas, Aceites, Quesos y Jamones.
**Día 11:** Examen teórico/practico final. Comida fin de curso

## DOCENTES ESPECIALISTAS

***Carmen Garrobo,*** directora de la Escuela Española de Cata *(Premio Excelencia Educativa 2019, Fundación Mundo Ciudad y Mejor Centro Educativo 2018 en los premios International Wine Challenge Merchant Awards Spain de Londres.).* Curso de Enología, Viticultura y Marketing del Vino en la Universidad de Davis (USA-California).

Especialista en análisis sensorial de productos agroalimentarios. Prescriptora, redactora y analista sensorial de diversos productos agroalimentarios en **VinoTendencias**, presidente de Asociación Profesional de Sumilleres de Madrid-ASUMAD. Catadora en diversos Jurados de concursos Nacionales e Internaciones.

- ***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.
- ***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.
- ***Guillermo Cruz Alcubierre,*** Sumiller del Rte. Andoni Aduriz, Mugaritz (2 estrellas Michelin).
- ***Manu Jimenez Vidal,*** Mejor Sumiller de España 2017 por la UAES.
- ***Xavier Gorostiza Estrada,*** Máster en Enología. Manager & WINE EDUCATOR Pernod Ricard (Álava)
- ***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 y escritor. Colaborador del diario El Mundo (Metrópoli). Humanista focalizado en el vino y todos sus aspectos. Especialista en vinos italianos.

** La participación de los docentes especialistas podrá estar sujeto a modificaciones en cada edición. De no tener disponibilidad será reemplazado por otro/s de similar titulación y/o experiencia profesional.

## COORDINADOR DEL CURSO



***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. Redactor Revista Gourmet/**Sommelier**

Teléfono: 645 82 92 99
***arturohurtado@escueladecata.com***
**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.com

FINALISTA MEJOR CENTRO EDUCATIVO 2018 ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

## CARMEN GARROBO; SERVICIO DE TUTORÍA Y CONSULTAS



01 MÓDULO TEÓRICO 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

## COSTE DEL CURSO

| Matricula | A pagar | Observaciones | |
|---|---|---|---|
| **PAGO CONTADO** | **1.890,00 €** | Pago en una sola cuota | X |

| | A pagar | Observaciones | |
|---|---|---|---|
| **PAGO APLAZADO** | **1.920,00 €** (1320+600 €) | 1º Cuota a entrega Claves Acceso<br>2º Cuota 15 días antes del inicio del práctico presencial | X |

**(*) Curso bonificado por Fundae. ¡¡ MATRICULA ABIERTA !!**

## ¿COMO MATRICULARSE?

1.- Llamar o enviar e-mail para confirmar **DISPONIBILIDAD DE PLAZAS**
2.- Realizar **TRANSFERENCIA** o **INGRESO BANCARIO** de acuerdo a la MODALIDAD DE PAGO elegida.
3.- Enviar siguiente **DOCUMENTACION** en **PDF:**

- FORMULARIO DE INSCRIPCION,
- FICHA DE MODALIDAD DE PAGO,
- FOTOCOPIA de DNI o PASAPORTE,
- FOTO CARNÉ,
- FOTOCOPIA DE INGRESO BANCARIO y,
- CURRICULUM 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)**

- 10 clases prácticas en jornadas intensivas de **9:30 a 13:30** y de **15:30 a 19:00** (08 horas día)
- Cata **200/220 entre vinos y otros productos**
- 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
» Diploma **enmarcado**

**No incluye Tastewin*

¡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 • com

FINALISTA MEJOR CENTRO EDUCATIVO 2018 ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

## ¡PROFESIONALIZA TU PASIÓN POR EL VINO¡




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