



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



PROGRAMA DE MAESTRÍA INTERNACIONAL 2026

## 67ª EDICIÓN DE CURSO INTERNACIONAL SOMMELIER PROFESIONAL

(Semipresencial 500h)

Formación Teórica Online (400h): Del 20 mayo al 18 octubre 2026

Formación Presencial en Madrid (100h): Del 19 al 30 octubre 2026

### PRESENTACIÓN



¿APASIONAD@ DEL VINO? ¿COMUNICADOR/RA? ¿CAPAZ DE EMOCIONARTE Y DISFRUTAR?  
¡ESTE CURSO SUMILLER/SOMMELIER ES PERFECTO PARA TI!

La **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** ofrece la innovadora experiencia de **unirte a los más de 1000 sumilleres graduados** y participar en el **CURSO INTERNACIONAL DE SOMMELIER PROFESIONAL** a través de su Sistema de Enseñanza Semipresencial.

**Restaurantes, vinotecas, bares, tiendas especializadas, distribuidores y técnicos de ventas de productos agroalimentarios** (vinos, aceites, cervezas, aguas, entre otros), **departamentos de alimentación y bebidas de hoteles, empresas de catering, bodegas, empresas de enoturismo, consultorías**, demandan profesionales en cata y conocimiento del ANÁLISIS SENSORIAL capaces de asumir competencias transversales.

Especialmente dirigido a **toda persona** que desee **incursionar en el mundo de la sumillería**, a quien por su horario de trabajo se encuentra **imposibilitado de asistir a los actuales cursos presenciales extensos y excesivamente teóricos**. Ideal para profesionales de la hostelería que deseen ampliar o completar su formación profesional (maîtres, jefes de sala, camareros), responsables de tiendas vinos, comerciales de bebidas y alimentos, y profesionales afines.

### OBJETIVOS

Descubrir técnicamente el desarrollo de la Viticultura y Enología. Conocer la geografía vitivinícola del mundo y sus diferentes vinos. Desarrollar los diferentes aspectos del análisis sensorial, y su vocabulario específico. Identificar las funciones y tareas del Sumiller elaborando un perfil profesional acorde con las mismas. Conocer en profundidad la bodega con el fin de aprender a gestionar su funcionamiento. Aprender secuencialmente el desarrollo del servicio del vino o cava. Conocer los distintos tipos de destilados y licores. Introducir a los alumnos en las catas de otros productos como; destilados, quesos, jamones, cafés, cervezas y aceites.

### METODOLOGÍA

- **10 MÓDULOS TEÓRICOS** (400h). - **Online -desde cualquier lugar del mundo-** mediante **AULA VIRTUAL MOODLE** de Escuela Española de Cata, con un password personal en fechas establecidas. Con **TUTOR** a su disposición para cualquier consulta y servicio de **FORO** para alumnos y docentes. Cada alumno se marca su ritmo con el apoyo de la tutora y docente especialista **Carmen Garrobo**. Se sugiere una dedicación mínima sería entre 5 y 7 horas semanales.
- **PRÁCTICO PRESENCIAL** (100h). - **11 sesiones** en jornadas intensivas de 07 horas y media diarias. (09:30 a 19 horas). Catarás alrededor de 240/250 referencias de vinos y otros productos nacionales e internacionales. Sistema: 15 alumnos x 15 docentes especialistas.
- **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS**: Visita **BODEGA ESPAÑOLA**. (incluido en el coste del curso).

### RECONOCIMIENTOS Y AVALES



Medalla  
Europea  
al  
Mérito  
en el  
Trabajo



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



## PROGRAMA SEMIPRESENCIAL

### 10 MÓDULOS TEÓRICOS (400 HORAS)

**Teóricos (400 horas).** Online a través de PLATAFORMA VIRTUAL MOODLE. **FORO VIRTUAL**, realización periódica de **TESTS DE EVALUACION** y ejercicios de **AUTO-EVALUACION**. Tutora y docente especialista **CARMEN GARROBO**.

• **Módulo 1.- I.- VITICULTURA**

Tema 1.- Morfología de la Vid. Tema 2.- Fisiología de la Vid (Vegetativo). Tema 3.- Fisiología de la Vid (Reproductor). Tema 4.- Protección del viñedo. Tema 5.- Conducción, poda y operaciones en verde.

• **Módulo 2.- ENOLOGÍA**

Tema 1.-Tipos de vinos. Tema 2.-Elaboración de vinos blancos I. Tema 3.- Elaboración de vinos blancos II. Tema 4.- Elaboración de vinos tintos. Tema 5.- Elaboración de rosados y tintos de maceración carbónica. Tema 6.- Conservación del vino. Tema 7.- Clarificación, filtración y estabilización de los vinos. Tema 8.- Defectos, alteraciones y enfermedades de los vinos. Tema 9.- Crianza y envejecimiento de los vinos. Tema 10.- Elaboración de los vinos especiales

• **Módulo 3.- ANÁLISIS SENSORIAL**

Tema único.- Análisis Sensorial

• **Módulo 4.- FUNCIONES DEL SUMILLER**

Tema 1.- La hostelería en la actualidad. Tema 2.- El sector servicios. Tema 3.- Funciones del Sumiller

• **Módulo 5.- GASTRONOMÍA Y SERVICIO**

Tema 1.- El Servicio del Vino. Tema 2.- Maridaje. Armonía del Comer y Beber. Tema 3.- El Servicio del Vino y sus Temperaturas. Tema 4.- Los Sacacorchos. Tema 5.- Diferentes Tipos de Tapones

• **Módulo 6.- GESTIÓN DE BODEGA**

Tema 1.- La Bodega del Restaurante. Tema 2.- Gestión de Compras. Tema 3.- Confeccionar la Carta del Vino

• **Módulo 7.- GEOGRAFÍA DE VINOS DE ESPAÑA**

Tema único. – Vinos de España por autonomías

• **Módulo 8.- GEOGRAFÍA DE VINOS DEL MUNDO**

Tema 1.- Estados Unidos. Tema 2.- Sudamérica (México, Argentina, Chile). Tema 3.- Sudáfrica, Nueva Zelanda y Australia. Tema 4.- Europa: Alemania, Austria, Italia y Portugal. Tema 5.- Francia

• **Módulo 9.- OTROS PRODUCTOS**

Tema 1.- Aguas. Tema 2.- Tés. Tema 3.- El Café. Tema 4.- La Cerveza. Tema 5.- El Jamón. Tema 6.- El Aceite de Oliva y Tema 7.- Subproductos digestivos.

• **Módulo 10.- INGLÉS PARA SUMILLERES**

Tema único. – Inglés hablado específico del vino para poder vender más y mejor al cliente extranjero.

### MÓDULO PRÁCTICO PRESENCIAL (100 HORAS)

**Práctico presencial (100 horas).** Jornadas intensivas de 09:30 a 14:00 y 15:30 a 18:30 horas catando alrededor de 240/250 referencias de vinos y otros productos nacionales e internacionales.

• **PRIMERA SEMANA. –**

**Día 1** | Pruebas de nivel olfativo y gustativo. Cata de Vinos españoles I

**Día 2** | Vinos con Crianza. Pago y Autor. Vinos españoles II

**Día 3** | Cata Técnica Enológica. Vinos españoles III.

**Día 4** | Aceites AOVE. Vinos del Mundo I (Francia). Oportos y práctica de degüelle.

**Día 5** | Cafés y cata y corte de Jamón. Vinos del Mundo II (Argentina, Chile y USA).

**Día 6** | Visita profesional a BODEGA ESPAÑOLA.

**Día 7** | Día libre/descanso.

• **SEGUNDA SEMANA. –**

**Día 8** | Cata vinos de Jerez. Vinos del Mundo III (Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda).

**Día 9** | Cervezas, Quesos, Tés, Aguas. Sabores básicos+Armonías con el vino.

**Día 10** | Whiskys y Destilados. Vinos del Mundo IV (Italia). El Sumiller en el Restaurante.

**Día 11** | Cavas y Champanes práctica degüelle. Dulces naturales y naturalmente dulces.

**Día 12** | Examen teórico y práctico final. Imposición de taste wine y entrega de diplomas.

## LUGAR DE REALIZACIÓN DEL PRESENCIAL

Sede propia de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA en Madrid. En pleno centro de Madrid, en la calle Mártires Concepcionistas, 19 (Local 2) junto a la calle José Ortega y Gasset, zona comercial de calle Alcalá y plaza de Manuel Becerra.

**Calle Mártires Concepcionistas, 19 (Local 2)** -28006-Madrid – Metro: Manuel Becerra – Líneas 6 y 2.

**!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



## TUTORÍA ONLINE DESDE MADRID



10 MÓDULOS TEÓRICOS ONLINE a través **PLATAFORMA MOODLE** con la **tutoría** 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 **Lunes, Miércoles y Viernes** en horario de **10:00 a 14:00** horas.

**Teléfono:** 645 82 92 02 y 91 402 67 04

**E-mail:** [carmengarrobo@gmail.com](mailto:carmengarrobo@gmail.com)

[carmen-garrobo@escueladecata.com](mailto:carmen-garrobo@escueladecata.com)

## DOCENTES ESPECIALISTAS

**Carmen Garrobo**, directora de la Escuela Española de Cata (Premio Excelencia Educativa 2024, 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 revista **VinoTendencias**, actual presidente de Asociación Profesional de Sumilleres de Madrid-ASUMAD y catadora en diversos Jurados de concursos Nacionales e Internaciones. Formadora Homologada de los Vinos de Jerez, (1ra Promoción), Brandy de Jerez, Vinos Generosos y Vinagres de Montilla-Moriles, Vinos de Alicante DOP, Vinos y Vinagres DOP Condado de Huelva, Vinos de Málaga, Embajadora de Vinos Canarios y del Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos-CINVE, entre otros.

- **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).
- **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.
- **Óscar Arce**, Vinícola Dominio de Petra en Valle de Guadalupe y Club 100 puntos de California y Baja California.
- **Arturo Montalvo**, Gerente Ventas Península Vinicultores. Máster en Viticultura, Enología y Marketing de Vino.
- **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.

Y la colaboración de un destacado equipo de docentes especialistas de primer nivel con amplia experiencia en el sector.

\*\*Sujeto a modificaciones en cada edición.

## TITULACIÓN

**DIPLOMA** nominativo de **SUMILLER PROFESIONAL**, título/diploma propio de **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

## COSTE DEL CURSO

	A pagar	Observaciones
<b>PAGO AL CONTADO</b>	<b>2.890,00 €</b>	<a href="#">Pago al contado»</a>
	A pagar	Observaciones
<b>PAGO APLAZADO</b>	<b>2.930,00 €</b> (1.750+1.180€)	1º Cuota al reservar plaza 2º Cuota 15 días antes del práctico

(\*) **Matricula abierta:** Alex Hurtado/ WhatsApp **675 70 18 05** - Arturo Hurtado/ WhatsApp **645 82 92 99**

PAGO VÍA PAY PAL» [arturohurgar@gmail.com](mailto:arturohurgar@gmail.com) I +34 675 70 18 05 I Arturo Alexandre Hurtado Garrobo

**!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](http://escueladecata.com)



## ¿QUÉ INCLUYE?

### 10 Módulos teóricos Online (400 horas)

- Password acceso a PLATAFORMA VIRTUAL MOODLE
- Descarga de 10 Módulos, Asesoría/tutoría personalizada
- Test de auto evaluación, evaluación, Foro privado, entre otros.

### Módulo Práctico (100 horas-Madrid)

- Clases prácticas en jornadas intensivas de **9:30 a 14:00** y de **16:00 a 19:00** (07 horas día)
- Cata **240/250** productos entre vinos y otras referencias.
- Actividad complementaria de **visita a bodega**, desplazamiento y **comida en trayecto**
- Derechos de **evaluación teórica y practica**

## COORDINADOR GENERAL DEL CURSO



**Arturo Hurtado**, Periodista. Curso de Actualización Psicopedagogía por la Universidad Complutense de Madrid. Directivo de Asociación de Periodistas y Escritores del Vino de España-AEPEV. Redactor en revista **VinoTendencias**.

Teléfono: 645 82 92 99  
[arturohurtado@escueladecata.com](mailto:arturohurtado@escueladecata.com)  
[www.escueladecata.com](http://www.escueladecata.com)



## VENTAJAS

- **Sistema de Enseñanza Semipresencial garantizado**. Avalado por más de **UN MILLAR** de sumilleres graduados provenientes de ESPAÑA, IBEROAMERICA y EUROPA.
- Sin COMPROMISOS COMERCIALES, **no patrocinamos, no sugerimos, ni comercializamos**, ninguno de los productos a catar.
- Curso **hasta 100% BONIFICADO** por la Fundae: Fundación Estatal para la Formación en el Empleo.

## PROCEDIMIENTO DE MATRÍCULA

- 1.- Llamar o enviar e-mail para confirmar **DISPONIBILIDAD DE PLAZA** en el Curso Internacional de Sommelier Profesional.
- 2.- Reserva de plaza mediante TRANSFERENCIA o INGRESO BANCARIO de acuerdo con la MODALIDAD DE PAGO elegida. (La copia del ingreso bancario deberá ser remitida conjuntamente con documentación solicitada para matrícula correspondiente) para solicitar boleta o factura según requerimiento del participante.

**Titular:** ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA  
**Nº cuenta-IBAN:** **BBVA**  
**ES37 0182 0945 39 0201579794**

**Titular:** CARMEN GARROBO MARTÍNEZ (EEC)  
**Nº cuenta-IBAN:**  
**ES74 0049 1643 72 2290094814**

- 3.- Enviar siguiente **DOCUMENTACION** en **PDF:** [arturohurtado@escueladecata.com](mailto:arturohurtado@escueladecata.com) - Tel: **91 402 67 04**

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

## OBSEQUIOS



- Enmarcado de diploma de **SUMILLER PROFESIONAL**, Título propio de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.
- DELANTAL** de profesional, y
- PIN** de solapa de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.

**Opcional.-** Compra de **TASTEWINE PROFESIONAL** de sumiller. Le proporcionaremos uno en calidad de préstamo durante la entrega del diploma.

**!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



## 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.com



## STAFF DE DOCENTES ESPECIALISTAS



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