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

PROGRAMA DE MAESTRÍA INTERNACIONAL 2026-2027

68º EDICIÓN DE CURSO INTERNACIONAL I ¡MATRÍCULA ABIERTA!

SOMMELIER PROFESIONAL

(Formación semipresencial 500h)

Formación Teórica Online (400h): 10 módulos teóricos, a tu ritmo, desde dónde estés
Formación Presencial en Madrid (100h): Del 05 al 16 abril 2027

PRESENTACIÓN



¿APASIONAD@ DEL VINO? ¿COMUNICADOR/RA? ¿CAPAZ DE EMOCIONARTE Y DISFRURAR?

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.**

Estaremos a tu lado antes, durante y después de tu formación, ofreciéndote apoyo, orientación y acompañamiento para impulsar tu desarrollo profesional.

¡Inscríbete y comienza tu camino hacia el éxito profesional!

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

PREMIO EXCELENCIA EDUCATIVA 2024 ENTIDAD PREMIADA

GANADOR MEJOR CENTRO EDUCATIVO

Medalla Europea al Mérito en el Trabajo

Asociación Europea de Economía y Competitividad

AEPEV ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA PREMIO MAESTROS DEL VINO 2025

¡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

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.

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

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
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
PAGO AL CONTADO	**2.950,00€**	**Pago al contado»**

	A pagar	Observaciones
PAGO APLAZADO	**2.980,00€** (**1.750**+1.230€)	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**

¡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

¿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
www.escueladecata.com



VENTAJAS

- ***Si*stema 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 se ser remitida conjuntamente con documentación solicitada para matricula 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* - 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

FINALISTA MEJOR CENTRO EDUCATIVO 2018 ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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

FINALISTA MEJOR CENTRO EDUCATIVO 2018 ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

¡PROFESIONALIZA TU PASIÓN POR EL VINO¡



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