



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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

escueladecata•online



CONOCIMIENTO Y ENTRETENIMIENTO EN UN SOLO REGALO

## CATA DE CERVEZAS INTERNACIONALES

¡Ven a catar COMO TODO UN EXPERTO!



¿Será su claridad y su ligereza, propias de la Lagers doradas, las que la han convertido en la más consumida en nuestro país? ¿Sabía usted que el mundo de las cervezas es igual o más complejo que el vino? No gusta o no se conoce las que tienen más cuerpo y personalidad como la LAMBIC FRUTAS, TRIGO HEFFE, LAGER, PALE ALE, ALE, ALE TRAPENSE, ALE DORADA, BOCKES ESPECIAL, PORTER e IPA AMERICANA. ¿Combinan adecuadamente con las comidas? ¿Mejor con las especiadas? **¿Cuáles elegir para el postre o para momentos de encuentro social?**



**Tipo:** Intensivo-Presencial | **Duración:** 03 horas | **Plazas:** Máximo 15 pax

**Metodología:** Curso fundamentalmente práctico.

**Dirigido:** Aficionados en general y profesionales de la restauración.

**Horario:** Una convocatoria cada mes. Sábado de 17:00 a 20:00 horas.

**Requisitos:** Ninguno. NO SE REQUIERE CONOCIMIENTOS DE CATA.

**Docente especialista:** **Carlos Gómez**, Sumiller I.F.E. cervezólogo y jurado en diferentes concursos internacionales, asesor de producto de diversas tiendas especializadas, responsable del Panel Profesional de Cata de Cervezas de la Escuela Española de Cata, formador de Formadores MAFOREM. Técnico especialista en análisis sensorial de productos agroalimentarios, con experiencia docente a nivel nacional e internacional.



**Programa:** Breve introducción acerca de la historia de la cerveza. Sus ingredientes (La malta, el agua, las levaduras, el lúpulo y las hierbas utilizadas). Su ELABORACIÓN y ESTILOS, entre otros. Degustación de cervezas mostrando el tipo de copas, vasos, jarras y la manera de servir cada cerveza y como combinarlas con los platos más adecuados.



- » **Lambic Kriek:** Lindemans cereza (Bélgica)
- » **Lager:** Stella artois (Bélgica)
- » **Pilsen:** Pilsner Urquell (Czech)
- » **Trigo heffe:** Schneider Turbia (Alemania)
- » **Trigo bocks:** Aventinus Weiss (Alemania)
- » **Ale fuerte dorada:** Duvel año 1871 (Bélgica)
- » Ale trapense: Westmalle (Bélgica)
- » **Double bocks especial:** Eku 28 Baviera (Alemania)
- » **Stout:** Marston Oyster (inglesa)
- » **Faro Lambic:** Faro Lindemans postre (Bélgica)

(\*) Las cervezas se degustarán con tres tipos de embutidos (Chorizo, salchichón y jamón) y queso curado de oveja.

**Diploma:** A nombre de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

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



**Observaciones:** Abonada la matrícula, el Curso **se podrá realizar en cualquier convocatoria en el LAPSO DE UN AÑO desde la fecha de su matrícula.**



Medalla  
Europea  
al Mérito  
en el  
Trabajo



**Matrícula 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



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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

escueladecata•online



## ¿Por qué en ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA?

### >> Antecedentes

La **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** es una empresa consolidada en el ámbito de la formación que imparte a empresas y particulares, desde hace más de DOS DECADAS, cursos de FORMACIÓN OCUPACIONAL y BONIFICADA en España e Iberoamérica.

Integrado un destacado equipo de profesionales especialistas en cata y análisis sensorial, es pionera en la impartición de Cursos de Cata de **VINOS, CAVAS, JEREZ, CERVEZAS, ESPIRITUOSOS, JAMONES, QUESOS, ACEITE DE OLIVA, CAFÉS, AGUAS**, entre otros.

Su principal *objetivo es ser una herramienta INDEPENDIENTE de comunicación y formación en torno a la cultura del análisis sensorial de productos agroalimentarios*. Un vínculo de unión entre los consumidores y el sector alimentario, un instrumento de apoyo al PRODUCTO ESPAÑOL -de calidad- dentro y fuera de nuestras fronteras.

### >> 10 buenas razones para realizarlo en Escuela Española de Cata

...**EXPERIENCIA**, nos avalan más de **VEINTE AÑOS de EXPERIENCIA** y la impartición de más de 6000 Cursos de Cata, más 1500 cursos impartidos para las principales empresas del país, 50ª Ediciones de Curso Internacional de Sommelier profesional (Presencial-400 horas) financiados por el Fondo Social Europeo y la impartición de más de 3000 cursos impartidos a diversas empresas en España e Iberoamérica.

...**EQUIPO DE PROFESIONALES**, dirigido por **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, y la coordinación de **Arturo Hurtado**, periodista con Curso de Actualización Pedagógica-C.A.P. en Psicopedagogía por la Universidad Complutense, Asociación de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV y Club Internacional de Prensa y la colaboración de destacados profesionales del sector.

...**DISPONIBILIDAD DE CONTAR CON DIVERSIDAD DE HORARIOS Y PROGRAMACION DE CURSOS**, encontrara como mínimo TRES cursos de INICIACION a la CATA DE VINOS programado cada mes.

...**CURSOS AMENOS, SENCILLOS Y PRÁCTICOS**, fomentamos una participación dinámica, con la finalidad de que los asistentes puedan desarrollar expresivamente sus percepciones y sensaciones.

...**VENTAJA DE RECUPERAR CLASES PERDIDAS**, porque somos conscientes que vivimos en una sociedad de imprevistos constantes, le damos la OPORTUNIDAD de que usted recupere cualquier clase perdida en el siguiente curso.

...**COMODIDAD DE UTILIZAR E-TARJETA REGALO**, la forma más CÓMODA y FÁCIL de REGALAR cursos de cata a través de nuestra WEB.

...**TRANQUILIDAD DE TENER EL LAPSO DE UN AÑO PARA REALIZAR EL CURSO**, abonada la matrícula, usted o la persona obsequiada podrá realizar el curso en el LAPSO DE UN AÑO desde la fecha de su matrícula. ¡AGOSTO INCLUIDO!

...**OBSEQUIOS**, siempre tendremos un detalle con usted, le entregaremos un OBSEQUIO SEGURO. En todos nuestros Cursos y Monográficos de Cata.

...DIPLOMA, a nombre de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

...**SIN COMPROMISOS COMERCIALES**, la Escuela Española de Cata garantiza que **NO PATROCINA, NO SUGIERE, NI COMERCIALIZA**, ninguno de los productos a catarse durante el desarrollo de sus cursos de cata.

...**SELECCIÓN DE PRODUCTOS A CATAR**, con la finalidad de conseguir su máximo aprovechamiento académico, durante el desarrollo de sus cursos, CATARA EXCLUSIVAMENTE los productos SELECCIONADOS y ADQUIRIDOS en las tiendas especializadas y supermercados donde usted compra los suyos. Los productos que al catarlos no estén acorde al mínimo de calidad, no se volverán a catar en la Escuela.

...**GARANTIA**, la ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA pionera en la impartición de cata y análisis de productos agroalimentarios desde 1995, ha obtenido el **PREMIO EXCELENCIA EDUCATIVA 2017 y 2019**, en la categoría "**MEJOR ESCUELA DE CATA**", otorgado por la Fundación Mundo Ciudad, ha sido acreedor de "Medalla Europea al Mérito en el Trabajo" por la Asociación Europea de Economía y Competitividad, y en la actualidad es el **MEJOR CENTRO EDUCATIVO 2018** según la **INTERNATIONAL WINE CHALLENGE MERCHANT AWARDS DE LONDRES**.

Es patrocinador de Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV, Asociación de Sumilleres Profesionales de Madrid (ASUMAD), y cuenta con diversos convenios y colaboraciones con importantes instituciones como: Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial-AEPAS, entre otro.