



# 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

## CURSO DE CATA DE QUESOS

¡Ven a conocer y catar quesos COMO TODO UN EXPERT@!



**Curso de iniciación al apasionante mundo del queso. Descubrir el queso como alimento de una extensa y rica cultura. Con una tradición a su espalda y ha evolucionado a la par que la propia historia del hombre.**

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

**Metodología:** Curso fundamentalmente práctico.

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

**Día y hora:** A convenirlo y según disponibilidad de aula y del docente especialista.

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

**Observaciones:** Disponible todo el año -en cualquier lugar de España- para empresas y particulares. Exclusivamente dirigido a grupos conformados de un mínimo de 08 pax. Consultar otras alternativas.

**Docente especialista:** *Guillermina Sánchez-Cerezo*, Sumiller y maitre fromager de Quesos y la colaboración de destacados profesionales del sector.



**Programa:** Geografía quesera de nuestro país, nociones básicas acerca de sus tipos, elaboraciones y parámetros básicos utilizados en su análisis sensorial.

### LA LECHE:

- Principales componentes de la leche
- Tratamientos térmicos – definición de leche cruda y leche pasteurizada.



### LA ELABORACIÓN DE QUESO-CLASIFICACIÓN:

- Definición de queso
- El afinado o maduración del queso.
- Clasificación de quesos por los diferentes métodos de elaboración y maduración.
- Principales tecnologías de elaboración.



### GEOGRAFÍA DEL QUESO ES ESPAÑA

- Quesos nacionales: principales zonas y denominaciones, tipos de leche

### RECONOCIMIENTO DE QUESOS: INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL

- Como se evalúa un queso
- Introducción a la cata de queso
- Cata y vocabulario básico



**Diploma:** **DIPLOMA** de **INICIACION CATA DE QUESOS**, a nombre de la ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.

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



Medalla  
Europea  
al  
Mérito  
en el  
Trabajo



**Matricula 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

**!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



## ¿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** y la coordinación de **Arturo Hurtado**, periodista con Curso de Actualización Pedagógica-C.A.P. en Psicopedagogía por la U. 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 2022**, en la categoría **"MEJOR ESCUELA DE CATA DE VINOS"** y **"MEJOR ESCUELA DE SUMILLERES DE ESPAÑA"**, otorgado por la Fundación Mundo Ciudad, **MEJOR CENTRO EDUCATIVO 2018** según la INTERNATIONAL WINE CHALLENGE MERCHANT AWARDS DE LONDRES, y ha sido galardonada con la "Medalla Europea al Mérito en el Trabajo" otorgado por la Asociación Europea de Economía y Competitividad.

Es patrocinador de Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV, Asociación de Sumilleres Profesionales de Madrid (ASUMAD), y cuenta con diversos convenios importantes instituciones del país.

**"SE DISFRUTA SIEMPRE DE FORMA MÁS COMPLETA AQUELLO QUE SE CONOCE MEJOR"**

Carlos Falcó (Marqués de Griñón)

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