



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL 2024

6º EDICIÓN DE CURSO INTERNACIONAL-INTENSIVO TARDES

SOMMELIER PROFESIONAL

(Semipresencial 500 horas)

Teoría online: hasta el **31 Mayo 2024** | 400h | Vía plataforma MOODLE

Presencial: **03 al 28 Junio 2024** | 100h | 17 a 20:30/21h (Promedio 4hxdía)

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 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.

VENTAJAS

- **DIPLOMA de SUMILLER PROFESIONAL, título propio de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. 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.
- **Hasta 100% BONIFICADO** por la Fundación Tripartita. (*Fundae: Fundación Estatal para la Formación en el Empleo*)

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 (400 h).- **Online** 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.

PRÁCTICO PRESENCIAL (100 h).- **20 sesiones** en jornadas intensivas de 17:00 a 20:30 horas (3 1/2 h. diarias)

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS: Visita **BODEGA ESPAÑOLA**.

RECONOCIMIENTOS



Medalla
Europea
al
Mérito
en el
Trabajo



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



PROGRAMA DEL CURSO

10 MÓDULOS TEÓRICOS (400 HORAS)

Teóricos (400 horas). Online a través de PLATAFORMA VIRTUAL MOODLE con total libertad de horarios y a su ritmo.

• **Módulo I.- 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 II.- 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 III.- ANÁLISIS SENSORIAL.** - Tema único. - Análisis Sensorial

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

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

• **Módulo V.- 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 VI.- GESTIÓN DE BODEGA**

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

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

Tema único. - Vinos de España por autonomías

• **Módulo VIII.- 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 IX.- OTROS PRODUCTOS**

Tema 1.- Aguas, Tés y Cafés. Tema 2.- Tema 3.- El Aceite de Oliva. Tema 4.- La Cerveza. Tema 5.- El Jamón.

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

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

PRÁCTICO PRESENCIAL EN MADRID (100 HORAS)

Práctico presencial (100 horas). Jornadas intensivas de 17:00 a 20:30 horas (promedio 4hxdía)

PRIMERA SEMANA.-

Lun 03 Jun 2024	17 a 20:30	Pruebas de nivel OLFATIVO y GUSTATIVO. Vinos españoles I
Mar 04 Jun 2024	17 a 21:00	Práctica de cata a ciegas de vinos. Vinos españoles II
Mie 05 Jun 2024	17 a 21:00	Práctica de cata a ciegas de vinos. Vinos españoles II
Jue 06 Jun 2024	17 a 21:00	Vinos de Pago y La Enóloga en la Bodega. Vinos españoles III
Vie 07 Jun 2024	17 a 21:00	Cata Técnica Enológica. Alteraciones permitidas por la OIV

SEGUNDA SEMANA. -

Lun 10 Jun 2024	17 a 21:00	Cata Vinos del Mundo I. FRANCIA.
Mar 11 Jun 2024	17 a 20:30	Cata de Aceites de Oliva Virgen Extra y Cata de Cervezas
Mie 12 Jun 2024	17 a 20:30	¿Como redactar correctamente una Cata? + Cata práctica
Jue 13 Jun 2024	17 a 20:30	Cata de Oportos y Madeiras. Ejercicio práctico de Degüelle
Vie 14 Jun 2024	17 a 21:00	Fino, Manzanilla, Amontillado+Cata y Corte de Quesos.

TERCERA SEMANA. -

Lun 17 Jun 2024	17 a 21:00	Cata Vinos del Mundo II. NUEVO MUNDO
Mar 18 Jun 2024	17 a 21:00	Cata Vinos del Mundo III. ITALIA
Mie 19 Jun 2024	17 a 21:00	Ejercicio individual de servicio del vino y cata
Jue 20 Jun 2024	17 a 21:00	La Destilación+Cata Whiskys y Destilados. Práctica destilación
Vie 21 Jun 2024	17 a 21:00	Cata de Tés y Cata de Aguas

CUARTA SEMANA. -

Lun 24 Jun 2024	17 a 21:00	Cata de Cafés y Práctica de Corte de Jamón.
Mar 25 Jun 2024	17 a 20:30	Dulces naturales y naturalmente dulces. (Sauternes, Tokay..)
Mie 26 Jun 2024	17 a 21:00	Cata de Cavas y Champagnes. Práctica de Degüelle.
Jue 27 Jun 2024	17 a 20:30	Practica de Cata. Simulacro exámenes con copa negra.
Vie 28 Jun 2024	17 a 20:30	Exámenes. Teórico y Práctico y ENTREGA DE DIPLOMAS

***Actividades complementarias: visita **BODEGA ESPAÑOLA**.

!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



TUTORÍA ONLINE DESDE MADRID



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

carmengarrobo@escueladecata.com

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. WSET Level 3 (Wine Spirit Education Trust). Prescriptora, redactora y analista sensorial de diversos productos agroalimentarios en **VinoTendencias**, Presidenta de Asociación Profesional de Sumilleres de Madrid-ASUMAD. Catadora en diversos Jurados de concursos Nacionales e Internaciones.

- **Manuel Losada Arias**, Doctor, docente principal EUITA de la Universidad Politécnica De Madrid.
 - **Carlos Gómez Ruíz**, Sumiller I.F.E. Especialista en Análisis Sensorial de Productos.
 - **José Lázaro Martínez**, Docente Escuela Hostelería Aragón, ex sommelier del Restaurante "LaGranada" (Zaragoza).
 - **Ignacio Losada Alvarez**, Enólogo de Bodegas Jorge Ordoñez. (Galicia).
 - **Alberto Miguel Herrero**, Sumiller Vila Viniteca delegación Madrid. Premio Excelencia. Hotel Escuela Marbella.
 - **Ana Lahiguera Mena**, Enóloga y Sumiller. Brand Ambassador de la D.O. Rueda.
 - **Custodio Lopez Zamarra**, Ex sumiller del Restaurante Zalacaín. Dos veces premio nacional de gastronomía.
 - **Isabel Mijares y García Pelayo**, Química, Enóloga-Experta en Análisis sensorial. Vicepresidenta FIJEV.
 - **Guillermo Cruz Alcubierre**, Director de Restaurante Ambivium y Brand Ambassador de Pago Carraovejas
 - **Manu Jimenez Vidal**, Sommelier WineisSocial. Mejor Sumiller de España 2017.
 - **Xavier Gorostiza Estrada**, Máster en Enología. Manager & Wine Educator Pernod Ricard Bodegas (Álava).
 - **Guillermina Sánchez-Cerezo**, Sumiller y maitre fromager de Quesos.
 - **José Luis Murcia**, Periodista especializado en gastronomía, alimentación y vinos. Presidente AEPEV.
 - **Marisol González Manzanedo**, Tea Sommelier Internacional. Creadora de esta web y sumiller de TeSolei.com
 - **Joaquín Gálvez Bauzá**, Enólogo y productor del programa WINEMAN.
 - **Luis Vida Navarro**, Enólogo, consultor, periodista y formador.
 - **Juancho Asenjo**, Periodista, escritor y colaborador del diario El Mundo (Metrópoli).
 - **Martin Coronado**, Sumiller y cocinero profesional Restaurante Verde Oliva.
- Y un destacado equipo de docentes como: **Marta Arrnz, Maite Corsín, Pedro Ballesteros Torres, Ferrán Centelles, Luigi D'Antonio, Rosa Vila i Barnils**, entre otros destacados profesionales del sector.

TITULACIÓN

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

COSTE DEL CURSO

	A pagar	Observaciones
PAGO AL CONTADO	2.550,00 €	Pago al contado
	A pagar	Observaciones
PAGO APLAZADO	2.575,00 € (1500+850+225 €)	1º Cuota al reservar plaza 2º Cuota 45 días antes del práctico 3º Cuota 15 días antes del práctico

(*) **i 09 PLAZAS DISPONIBLES i**

LUGAR DE REALIZACIÓN DEL PRESENCIAL

Sede de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA en Madrid:

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●online



¿QUÉ INCLUYE?

Módulo teórico (400 horas- Online)

- 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 17:00 a 20:30 horas (3 1/2 h. diarias)
- Cata **220/240 entre vinos y otros productos**
- Actividad complementaria de **visita a bodega**, desplazamiento y **comida en trayecto**
- Derechos de **evaluación teórica y practica**
- Entrega de **Diploma** de SUMILLER.

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 **VinoTendencias**.

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



PROCEDIMIENTO DE MATRÍCULA

- 1.- Llamar o enviar e-mail para confirmar **DISPONIBILIDAD DE PLAZA** en el Curso Profesional de Sommelier.
- 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 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



“**Los sommeliers** sois el **eslabón** que nos conecta con muchos consumidores.

Vosotros sois los encargados de **transmitir** todo lo que hay detrás de una botella de vino:

historia, personas, paisajes, tradición, arraigo.

Vosotros, con vuestra **empatía** y **vocación de servicio**, sabéis **ayudar a los clientes** a **escoger el vino** que mejor marida, no con un plato, sino con un momento, y conseguir con ello que **ese momento se vuelva memorable**”

!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



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•online



STAFF DE DOCENTES ESPECIALISTAS



"Maravillosa Escuela. Magníficos docentes. Premier Cru de la Sumillería"
Sumiller: **Maidar Larrañaga Zubillaga**, Restaurante Artega (Arrasate-Mondragón)

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