



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL 2025 CURSO DE VITICULTURA, ENOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO

(Semipresencial-100 horas)

Teoría online (84 h): Enología, Viticultura y Análisis Sensorial | **AULA VIRTUAL EEC**

Práctico presencial (16 horas): Cata de 40 vinos en Cursos de **Iniciación y Avanzado Vinos**

PRESENTACIÓN

¡Ideal para amantes del vino que deseen conocer la **VITICULTURA, ENOLOGÍA y CATA DEL VINO!**

DIRIGIDO

A cualquier profesional o interesado en entender el vino que trabajen en el sector del enoturismo, restauración, hostelería o tiendas especializadas, distribuidores de vinos, bebidas y alimentos, técnicos en ventas nacionales e internacionales de vinos.

OBJETIVOS

Conocer los secretos del mundo del vino a través del aprendizaje de su Viticultura, Enología, y el desarrollo de su Metodología de Cata y las características que determinan la calidad del vino. Aplicar las pautas a seguir en su selección, adquisición y conservación de manera AMENA, SENCILLA y PRÁCTICA.



PRODUCTOS A CATAR

Se catarán **CUARENTA** referencias entre **VINOS TRANQUILOS y ELABORACIONES ESPECIALES** de reconocido prestigio nacional, en concordancia con el aprovechamiento por parte del alumnado.

METODOLOGÍA

Semipresencial, acceso a los contenidos de la plataforma MOODLE con tutoría dinámica, disponible y cercana.

- **03 Módulos teóricos** (84 horas). - Enología, Viticultura y Análisis Sensorial **online** mediante el uso de su **AULA VIRTUAL MOODLE**, con password personal. **TUTORIA** a su disposición para cualquier consulta y el servicio de **FORO** privado.
- **Práctico presencial** (16 horas). - **04 sesiones** en jornadas intensivas de 04 horas diarias realizarse en sede de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA de Madrid.

DIPLOMA

DIPLOMA de **VITICULTURA, ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS** título/diploma propio de **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

RECONOCIMIENTOS



Medalla Europea al Mérito en el Trabajo



!Experiencia, profesionalidad e 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



PROGRAMA SEMIPRESENCIAL

MÓDULOS TEÓRICOS (84 HORAS)

Teóricos (84 horas). Online a través de PLATAFORMA VIRTUAL MOODLE con total libertad de horarios y a su ritmo. **TUTORIA PERSONALIZADA, FORO VIRTUAL**, realización periódica de **TESTS DE EVALUACION** y ejercicios de **AUTO-EVALUACION** y el asesoramiento permanente de la TUTORA y docente especialista **CARMEN GARROBO**.

- **Módulo 1.- Introducción a la VITICULTURA** (30 horas)

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.- Introducción a la ENOLOGÍA** (30 horas)

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** (24 horas)

Tema único. - Análisis Sensorial

MÓDULO PRÁCTICO PRESENCIAL (16 HORAS)

Práctico presencial (16 horas). Cata de cuarenta vinos entre nacionales e internacionales, y ARMONÍA DE QUESOS Y VINOS, y JAMÓNES Y VINOS en práctico presencial de 16 horas.

CATA DE VINOS ESPAÑOLES. **A elegir entre tres convocatorias cada mes.

Módulo 1: INTRODUCCIÓN Y CATA DE BLANCOS.

Módulo 2: VINOS ROSADOS y TINTOS JÓVENES.

Módulo 3: CRIANZAS. - (Crianza, Reserva y G. Reserva).

Módulo 4: ARMONÍA QUESOS Y VINO.

CATA DE VINOS DEL MUNDO. **Una convocatoria cada mes.

Módulo 1: VINOS DE EUROPA. – Francia y sus variedades.

Módulo 2: NUEVO MUNDO. - USA, Argentina y Chile, etc.

Módulo 3: ELABORACIONES ESPECIALES. - (Champagne y Jerez).

Módulo 4: ARMONÍA JAMÓN Y VINO.

DOCENTES ESPECIALISTAS

Carmen Garrobo, Directora de Escuela Española de Cata (*Mejor Centro Educativo en premios International Wine Challenge Merchant Awards Spain-IWC 2018*). Especialista en Análisis Sensorial de Productos Agroalimentarios. Curso de Enología, Viticultura y Marketing del Vino en la Universidad de Davis (USA-California). WSET Level 3 (Wine Spirit Education Trust). Prescriptora y redactora en blog **VinoTendencias**. Presidenta de Asociación Profesional de Sumilleres de Madrid-ASUMAD. Catadora de concursos nacionales e internacionales.

Carlos Gómez, Sumiller especialista en cata y Análisis Sensorial. Asesor de productos eno-gastronómicos de diversas tiendas especializadas. Docente principal de los Cursos de Cata y del Curso Profesional de Sommelier. Directivo de Asociación Profesional de Sumilleres de Madrid-ASUMAD

SERVICIO DE TUTORÍA Y CONSULTAS



TRES MÓDULOS TEÓRICOS ONLINE, TUTORÍA a cargo de la docente especialista **CARMEN GARROBO**.

Estará a su disposición vía E-MAIL o a través del FORO INTERNO (se responderán todos los viernes) y telefónicamente los **Lun, Mie y Vie** en horario de **10:00 a 14:00** horas. En total de cuatro tutorías de una hora por alumno.

Teléfono: 645 82 92 02 y 91 402 67 04

E-mail: carmengarrobo@gmail.com

carmen-garrobo@escueladecata.com

!Experiencia, profesionalidad e 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



COSTE DEL CURSO

Pago al CONTADO	Descuento	A pagar	Observaciones
700,00€	50,00€	650,00 €	Pago al contado
Pago APLAZADO	Descuento	A pagar	Observaciones
700,00€	25,00€	675,00 € (450+225 €)	1º Cuota al reservar plaza (450€) 2º 10 días antes del práctico (170€)

BONIFICABLE a través de **FUNDACION TRIPARTITA**. Entidad independiente de Escuela Española de Cata.
Contactar con JORGE RUIZ / Teléfono: 608 932 873 / jruiz@institutodeformacionprogramada.com

(*) Descuento válido hasta el 31/12/2025

¿COMO MATRICULARSE?

- 1.- Llamar o enviar e-mail para confirmar **DISPONIBILIDAD DE PLAZAS**
- 2.- Realizar **TRANSFERENCIA** o **INGRESO BANCARIO** de acuerdo con la MODALIDAD DE PAGO elegida.
- 3.- Enviar siguiente **DOCUMENTACION** en PDF:

- FORMULARIO DE INSCRIPCION,
- FICHA DE MODALIDAD DE PAGO,
- FOTO CARNÉ y
- FOTOCOPIA DE INGRESO BANCARIO.

¿QUE INCLUYE?

03 Módulos teóricos online (84 horas-Dos meses desde fecha de entrega de CLAVES DE ACCESO)

- Password acceso a Plataforma de formación MOODLE
- Descarga de TRES MÓDULOS y asesoría/tutoría personalizada
- Test de auto evaluación, evaluación, foro privado, entre otros.

Módulo Práctico (16 horas-Hasta año de plazo para realizarlo)

- Cata de cuarenta vinos entre nacionales e internacionales, y ARMONÍA DE QUESOS Y VINOS, y JAMÓNES Y VINOS en Curso de Iniciación y Avanzado Vinos.

ATENCIÓN AL ALUMNO Y LUGAR DE REALIZACIÓN

Para cualquier consulta contactar con:

Coordinador: **Arturo Hurtado**
Mail: arturohurtado@escueladecata.com
Teléfono: 91 402 67 04 – 645 82 92 99

El práctico presencial del curso se realizará en sede de **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** ubicado en:
Calle Mártires Concepcionistas, 19 (Local 2)-28006-Madrid - Metro: Manuel Becerra.

MEJOR CENTRO DE FORMACIÓN 2017, 2018 y 2019



!Experiencia, profesionalidad e independencia en todos los sentidos;

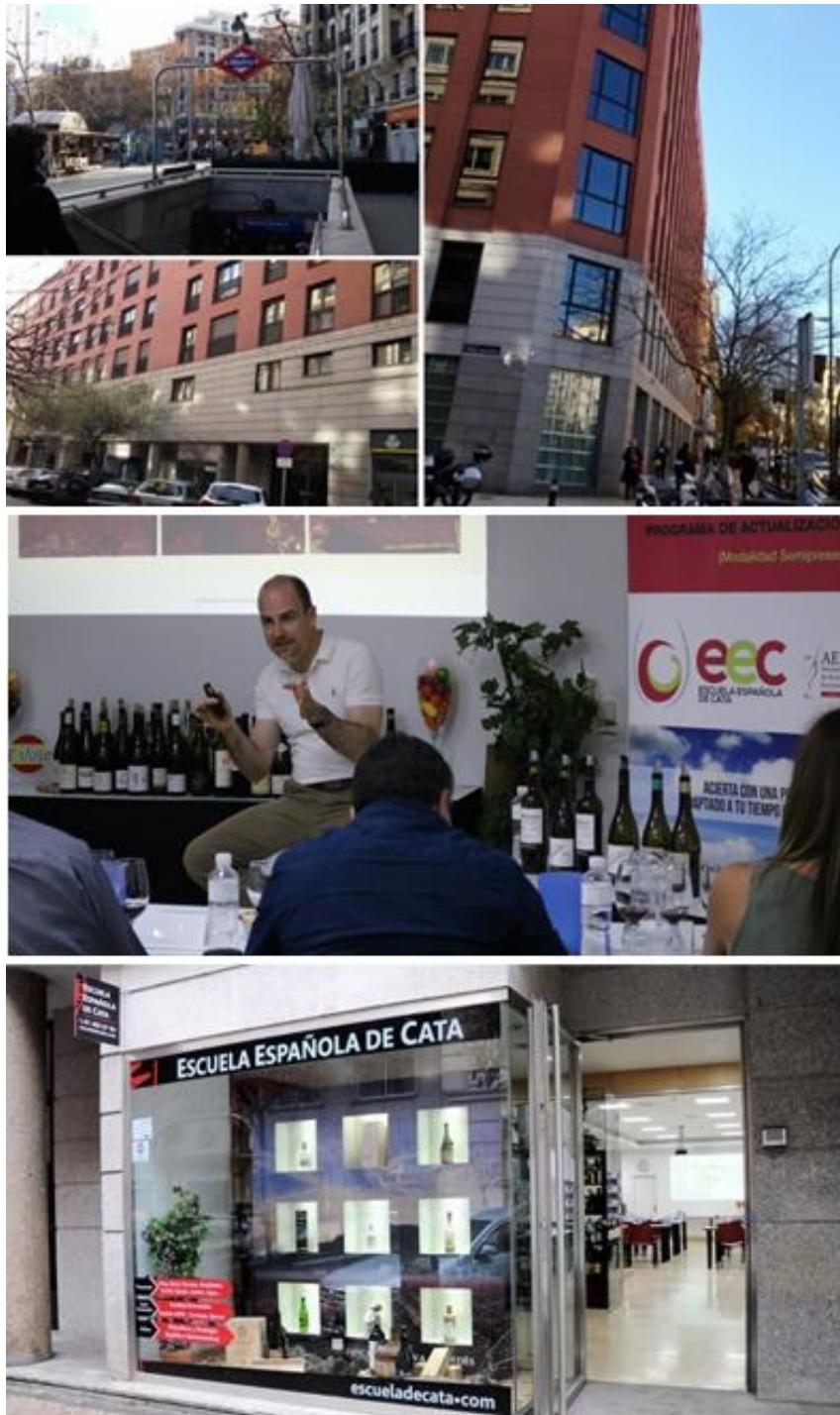


ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA EN MADRID



¡Ideal para amantes del vino que deseen conocer la VITICULTURA,
ENOLOGÍA y CATA DEL VINO!

!Experiencia, profesionalidad e independencia en todos los sentidos;