



# 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!**



## 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 JAMONES 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**, TUTORIA 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](mailto:carmengarrobo@gmail.com)  
[carmen-garrobo@escueladecata.com](mailto:carmen-garrobo@escueladecata.com)



# 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€	<b>650,00 €</b>	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](mailto: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 **JAMONES 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](mailto:arturohurtado@escueladecata.com)**  
**Teléfono: 91 402 67 04 – 645 82 92 99**

El **practico 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](http://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;**