



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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

escueladecata●online



LA MEJOR MANERA DE COMPLETAR Y ACTUALIZAR LOS CONOCIMIENTOS CURSOS EXPRESS ELABORACIONES ESPECIALES

UNA EXCELENTE OPORTUNIDAD DE SEGUIR CONOCIENDO Y CATANDO VINOS

PRESENTACIÓN



Los vinos especiales son aquellos en los que encontramos unas características únicas, debidas a peculiaridades en el tipo de uvas o en los procesos de elaboración que emplean. ¿Cuáles son y qué características tienen?

Metodología: Cata práctica de VINOS INTERNACIONALES: champagne, cava, prosecco, moscato, sauternes, fino, oloroso y armonía del Jamón y Vinos.

Tipo: Intensivo-presencial.

Día de realización: Domingos mañana o tardes.

(Una convocatoria cada mes. Un año de plazo para realizarlo)

Hora: 10 a 14:00 horas.

Duración: 04 horas.

Plazas: Hasta 15 personas.

Dirigido: Aficionados en general, CON conocimientos de metodología de cata.

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

PROGRAMA

Programa: Metodología del análisis sensorial de vinos. Características y sabores fundamentales.

» **MÓDULO III: ELABORACIONES ESPECIALES. - (03h)**

Champagne (Francia), Cava (España) Prosecco (Italia). Comparativa de dulce natural y naturalmente dulce: Moscato y Sauternes, y Vinos de Jerez: Fino y Oloroso.

» **MÓDULO IV: ARMONÍA DEL JAMÓN Y EL VINO. - (01h)**

JAMON IBERICO. ¿Armonizará mejor con un CAVA?, ¿FINO?, ¿TINTO? o ¿PROSECCO?

VENTAJAS

Sin COMPROMISOS COMERCIALES, NO PATROCINAMOS, NO SUGERIMOS, NI COMERCIALIZAMOS, ninguno de los productos a catar.

Diploma/certificado: EXPRESS DE VINOS INTERNACIONALES, diploma propio a nombre de **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

Lugar impartición: C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local). 28006 Madrid. Metro: Manuel Becerra.

RECONOCIMIENTOS Y AVALES



Medalla
Europea
al
Mérito
en el
Trabajo



Matricula y reservas de plaza: Arturo Hurtado | Tel: 91 402 67 04 - 645 82 92 99
arturohurtado@escueladecata.com | Lunes a viernes de 10 a 14:00 h y de 16 a 20:00 horas

!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•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 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 matricula, 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 Sumilleros Profesionales de Madrid (ASUMAD), y cuenta con diversos convenios y colaboraciones con importantes instituciones como: Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial-AEPAS, entre otros.

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

Carlos Falcó (Marqués de Griñón)

!Experiencia, profesionalidad e independencia en todos los sentidos!