



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



MAESTRÍA INTERNACIONAL 2025-2026

65ª EDICIÓN DE CURSO INTERNACIONAL

SOMMELIER PROFESIONAL

(Semipresencial 500h)

TEORÍA ONLINE (400h): 08 Septiembre 2025 al 15 de Marzo 2026 | Vía MOODLE EEC»
PRESENCIAL MADRID (100): Lun 16 al Vie 27 de Marzo 2026 | 9:30 a 14 y de 16 a 19h

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 DE 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 (maitres, 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**.
- **Sistema de Enseñanza Semipresencial garantizado**. Avalado por más de **UN MILLAR** de sumilleres graduados provenientes de ESPAÑA, IBEROAMÉRICA y EUROPA.
- Sin COMPROMISOS COMERCIALES, **no patrocinamos, no sugerimos, ni comercializamos**, ninguno de los productos a catar.
- Curso **hasta 100% BONIFICADO** por la 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). - **11 sesiones** en jornadas intensivas de 07 horas y media diarias. (09:30 a 19:00 horas)

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS: Visita **BODEGA ESPAÑOLA**.

RECONOCIMIENTOS Y AVALES



Medalla Europea al Mérito en el Trabajo



!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.com



PROGRAMA SEMIPRESENCIAL

10 MÓDULOS TEÓRICOS (400 HORAS)

Teóricos (400 horas). Online a través de PLATAFORMA VIRTUAL MOODLE. **FORO VIRTUAL**, realización periódica de **TESTS DE EVALUACION** y ejercicios de **AUTO-EVALUACION**. Tutora y docente especialista **CARMEN GARROBO**.

• **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. Tema 2.- Té. Tema 3.- El Café. Tema 4.- La Cerveza. Tema 5.- El Jamón. Tema 6.- El Aceite de Oliva y Tema 7.- Subproductos digestivos.

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

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

MÓDULO PRÁCTICO PRESENCIAL (100 HORAS)

Práctico presencial (100 horas). Jornadas intensivas de 09:30 a 14:00 y 15:30 a 18:30 horas catando alrededor de 220/240 referencias de vinos y otros productos nacionales e internacionales.

• **PRIMERA SEMANA. –**

Día 1 | Pruebas de nivel olfativo y gustativo. Cata de Vinos españoles I

Día 2 | Vinos con Crianza. Pago y Autor. Vinos españoles II

Día 3 | Cata Técnica Enológica. Vinos españoles III.

Día 4 | Aceites AOVE. Vinos del Mundo I (Francia). Oportos y práctica de degüelle.

Día 5 | Cafés y cata y corte de Jamón. Vinos del Mundo II (Argentina, Chile y USA).

Día 6 | Visita profesional a BODEGA ESPAÑOLA.

Día 7 | Día libre/descanso.

• **SEGUNDA SEMANA. –**

Día 8 | Cata vinos de Jerez. Vinos del Mundo III (Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda).

Día 9 | Cervezas, Quesos, Té, Aguas. Sabores básicos+Armonías con el vino.

Día 10 | Whiskys y Destilados. Vinos del Mundo IV (Italia). El Sumiller en el Restaurante.

Día 11 | Cavas y Champanes práctica degüelle. Dulces naturales y naturalmente dulces.

Día 12 | Examen teórico y práctico final. Imposición de taste wine y entrega de diplomas.

LUGAR DE REALIZACIÓN DEL PRESENCIAL

Sede propia de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA en Madrid. En pleno centro de Madrid, en la calle Mártires Concepcionistas, 19 (Local 2) junto a la calle José Ortega y Gasset, zona comercial de calle Alcalá y plaza de Manuel Becerra.

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.com



TUTORÍA ONLINE DESDE MADRID



10 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

carmen-garrobo@escueladecata.com

DOCENTES ESPECIALISTAS

Carmen Garrobo, directora de la Escuela Española de Cata (*Premio Excelencia Educativa 2024, 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. Prescriptora, redactora y analista sensorial de diversos productos agroalimentarios en **VinoTendencias**, Vicepresidente de Asociación Profesional de Sumilleres de Madrid-ASUMAD. Catadora en diversos Jurados de concursos Nacionales e Internacionales.

- **Manuel Losada Arias**, Doctor, docente principal de la Universidad Politécnica de Madrid-UPM.
- **Carlos Gómez Ruíz**, Sumiller I.F.E. Especialista en Análisis Sensorial de Productos Agroalimentarios.
- **José Lázaro Martínez**, Sumiller del Restaurante "La Granada" (Zaragoza).
- **Ignacio Losada Alvarez**, Enólogo de Bodegas Jorge Ordoñez. (Galicia).
- **Alberto Miguel Herrero**, Sumiller Vila Vinoteca deleg. Madrid. Premio Excelencia. Hotel Escuela Marbella.
- **Ana Lahiguera Mena**, Enóloga y Sumiller. Panel de Cata del Consejo Regulador de Vinos de Madrid.
- **Custodio Lopez Zamorra**, Ex sumiller del Restaurante Zalacaín. Premio nacional de gastronomía.
- **Óscar Arce**, Vinícola Dominio de Petra en Valle de Guadalupe y Club 100 puntos de California y Baja California.
- **Arturo Montalvo**, Gerente Ventas Península Vinicultores. Máster en Viticultura, Enología y Marketing de Vino.
- **Xavier Gorostiza Estrada**, Máster en Enología. Manager & WINE EDUCATOR Pernod Ricard (Álava)
- **Guillermina Sánchez-Cerezo**, Maitre fromager de Quesos de Amelie,
- **José Luis Murcia**, Periodista especializado en gastronomía, alimentación y vinos. Pte AEPEV, etc.
- **Marisol González Manzanedo**, Tea Sommelier Internacional. Sumiller de TeSolei.com
- **Joaquín Gálvez Bauzá**, Conductor del programa de éxito WINEMAN de Canal Viajar.
- **Juancho Asenjo**, Periodista y escritor. Colaborador del diario El Mundo (Metrópoli). Humanista focalizado en el vino y todos sus aspectos. Especialista en vinos italianos.

** La participación de los docentes especialistas podrá estar sujeto a modificaciones en cada edición. De no tener disponibilidad será reemplazado por otro/s de similar titulación y/o experiencia profesional.

TITULACIÓN

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

COSTE DEL CURSO

	A pagar	Observaciones
PAGO AL CONTADO	2.790,00 €	Pago al contado

	A pagar	Observaciones
PAGO APLAZADO	2.830,00 € (1700+1.130€)	1º Cuota al reservar plaza 2º Cuota 15 días antes del práctico

(*) **Matricula abierta**, contactar con +34 645 82 92 99. ¡Solo 15 plazas disponibles en cada convocatoria!

!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.com



¿QUÉ INCLUYE?

10 Módulos teóricos Online (400 horas)

- 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 **9:30 a 14:00** y de **16:00 a 19:00** (07 horas día)
- 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 GENERAL DEL CURSO



Arturo Hurtado, Periodista. Curso de Actualización Psicopedagogía por la Universidad Complutense de Madrid. Directivo de Asociación de Periodistas y Escritores del Vino de España-AEPEV. Redactor en 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 a la MODALIDAD DE PAGO elegida. (La copia del ingreso bancario deberá ser remitida conjuntamente con documentación solicitada para matrícula correspondiente) para solicitar boleta o factura según requerimiento del participante.

Titular: ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
Nº cuenta-IBAN: **ES37 0182 0945 39 0201579794** **BBVA**

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,
- CURRÍCULUM VITAE actualizado.

OBSEQUIOS



- Enmarcado de diploma de **SUMILLER PROFESIONAL**, Título propio de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.
- DELANTAL** de profesional, y
- PIN** de solapa de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.

Opcional.- Compra de **TASTEWINE PROFESIONAL** de sumiller. Le proporcionaremos uno en calidad de préstamo durante la entrega del diploma.

"Los **sumilleres** 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.com



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.com



STAFF DE DOCENTES ESPECIALISTAS



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