



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



¡OFERTA ESPECIAL: DESCUENTO 300 EUROS!

29º CURSO ESPECIALISTA EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO-TARDES

(Semipresencial 110 horas)

Teoría online: Del 13 al 31 Mayo 2024 | 20h | Vía plataforma de formación MOODLE
Presencial: 03 al 28 Junio 2024 | 90h | 17:00 a 20:30/21:00h (Promedio 4h x día)
ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. Calle Mártires Concepcionistas, 19 -28006-Madrid

PRESENTACION

¡IDEAL PARA COMPLETAR Y ACTUALIZAR TUS CONOCIMIENTOS Y TU MEMORIA OLFATIVA!

Curso **INTENSIVO PRÁCTICO** de **VEINTE sesiones de 17:00 a 20:30 horas (3 1/2 h. diarias)** diarias de cata práctica intensiva de VINOS -nacionales e internacionales- CAVAS y diversos productos agroalimentarios de la mano de 15 destacados docentes especialista y visita a bodega+viñedos



DIRIGIDO

Especialmente recomendado **a toda persona en general** que desee incursionar en el mundo de la CATA Y EL ANALISIS SENSORIAL quienes por su horario de trabajo se encuentran imposibilitados de poder asistir a los actuales cursos presenciales largos y excesivamente teóricos.

Dirigido a periodistas, enólogos, estudiantes enología, integrantes o futuros integrantes de paneles de cata e interesados en general.

PRODUCTOS A CATAR

Se catarán aproximadamente 200/220 referencias entre **VINOS** y **OTROS PRODUCTOS** de reconocido prestigio nacional e internacional. (Cavas, champanes, cervezas, aceites, aguas, queso, cafés, destilados, whiskys, entre otros). Ejercicios prácticos de maridaje y servicio del vino, decantación, degüelle de oportos y cavas, corte jamón, entre otros, 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.

- **Módulos teóricos** (20 horas). - **Online** mediante el uso de su **AULA VIRTUAL MOODLE** de Escuela Española de Cata en internet, con un password personal en las fechas establecidas. Con un **TUTOR** a su disposición para cualquier consulta y el servicio de **FORO** privado para alumnos y docentes.
- **Práctico presencial** (80 horas). - **20 sesiones** en jornadas intensivas de 4 horas diarias.
- **Actividades complementarias** (10 horas): visita **BODEGA ESPAÑOLA**.

TITULACIÓN

DIPLOMA de **ESPECIALISTA EN CATA Y ANALISIS SENSORIAL DEL VINO**, título/diploma propio de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.

RECONOCIMIENTOS



!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



CONTENIDOS

MÓDULO TEÓRICO VÍA MOODLE

MÓDULO TEÓRICO Módulo único (20 horas). Análisis sensorial

PRÁCTICO PRESENCIAL EN MADRID

Práctico presencial (80h). Jornadas intensivas de 17:00 a 21:00h (4h. diarias) + (10h): **Visita a Bodega.**

PRIMERA SEMANA. -

Lun 03 Jun 2024	17 a 21:00	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 21:00	Cata de Aceites de Oliva Virgen Extra y Cata de Cervezas
Mie 12 Jun 2024	17 a 21:00	¿Como redactar correctamente una Cata? + Cata práctica
Jue 13 Jun 2024	17 a 21:00	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.
Sab 15 Jun 2024	08 a 18:00	Visita profesional Bodegas Fontana

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	Teoría de 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 21:00	Dulces naturales y naturalmente dulces. (Sauternes, Tokay..)
Mie 26 Jun 2024	17 a 21:00	Elab. Especiales IV: Cata de Cavas y Champagnes. Práctica de Degüelle.
Jue 27 Jun 2024	17 a 21:00	Exámenes. Teórico y Práctico.
Vie 28 Jun 2024	17 a 21:00	ENTREGA DE DIPLOMAS

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

TUTORÍA Y COORDINACIÓN



MÓDULOS TEÓRICOS ONLINE a través **PLATAFORMA MOODLE** con la TUTORIA 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 **Lun, Mie y Vie** 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



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. Director de la Revista Vinotendencias.

Teléfono: 645 82 92 99

arturohurtado@escueladecata.com
www.escueladecata.com



!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



DOCENTES ESPECIALISTAS

Carmen Garrobo, Directora de Escuela Española de Cata, Madrid, España. Especialista en Análisis Sensorial de Productos Agroalimentarios. Catadora de concursos internacionales: Mundial Merlot, CINVE, ITQI-Bruselas, etc.

- **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 Viniteca 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 Zamarra**, Ex sumiller del Restaurante Zalacaín. Premio nacional de gastronomía.
- **Guillermo Cruz Alcubierre**, Sumiller del Rte. Andoni Aduriz, Mugaritz (2 estrellas Michelin).
- **Manu Jimenez Vidal**, actual Mejor Sumiller de España 2017 por la UAES.
- **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, escritor y enólogo. 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.

COSTE DEL CURSO

	Precio actual	Descuento	A pagar	Observaciones
PAGO CONTADO	1.500,00 €	300,00 €	1.200,00 €	Pago al contado
	Precio actual	Descuento	A pagar	Observaciones
PAGO APLAZADO	1.500,00 €	250,00 €	1.250,00 € (1000+250)	1º Cuota al reservar plaza 2º Cuota 15 días antes del práctico

(*) Con plazas disponibles para esta convocatoria.

DOCUMENTACIÓN PARA MATRICULARSE

- FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN,
- FICHA DE MODALIDAD DE PAGO,
- FOTOCOPIA de DNI o PASAPORTE,
- FOTO CARNÉ,
- FOTOCOPIA DE INGRESO BANCARIO y,
- CURRÍCULO VITAE actualizado.

¿QUE INCLUYE?

Modulo teórico (20 horas- Online)

- Password acceso a Panel MOODLE
- **Descarga** de 01 Módulo, **Asesoría/tutoría personalizada**
- **Test de auto evaluación**, evaluación, **Foro privado**, entre otros.

Modulo Práctico (80 horas Madrid + 10 horas de visita a bodega)

- 20 clases prácticas en jornadas intensivas de **17:00 a 21:00** (4 horas día)
- Cata **200/220 productos entre vinos y otros**.
- Actividad complementaria de **visita a bodega**, desplazamiento y **comida en trayecto**
- Derechos de **evaluación teórica y practica**
- **Diploma** de ESPECIALISTA EN CATA Y ANALISIS SENSORIAL DEL VINO.

OBSEQUIOS



- >> **Delantal** de profesional ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
- >> **Enmarcado** de diploma
- >> **Insignia EEC** de solapa

!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!