



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



PROGRAMA DE ACTUALIZACION PROFESIONAL 2024 30º CURSO ESPECIALISTA EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO (120 HORAS)

Teoría online: hasta el **15 Set 2024** | 20h | Vía plataforma de formación MOODLE
Presencial: **Lun 16** al **Vie 27** de **Septiembre 2024** | 100h | 09:30 a 14:00 y 15:30 a 19:00h.
Precio normal: 1.550€ / Descuento: 100€ / A pagar: 1.450€

PRESENTACION

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

Curso **INTENSIVO PRÁCTICO** de **DIEZ sesiones de OCHO HORAS (09:30 a 13:30 y 15:30 a 19.00 horas)** 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** (100 h).- **11 sesiones** en jornadas intensivas de 07 horas diarias. (09:30 a 19:00 h)
- **Actividades complementarias:** visita profesional a **BODEGA ESPAÑOLA**.

TITULACIÓN

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

RECONOCIMIENTOS



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



CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

*****Fecha de finalización: Domingo 15 de Septiembre 2024**

MODULOS TEÓRICOS

(20 horas online)

Módulo único: Análisis sensorial

*****Fecha de inicio: Lunes 16 al Viernes 27 de Septiembre 2024**

MÓDULO PRÁCTICO (100 horas presencial)

Presencial en Madrid
Jornadas intensivas en horario
de Mañanas: **09:30 a 13:30**
y
Tardes: **15:30 a 19:00**
(08 horas diarias)

Día 1: Pruebas de percepción. Cata de vinos españoles I. (07 horas diarias)
Día 2: Cata de vinos españoles II
Día 3: Cata de vinos españoles III
Día 4: Cata de vinos españoles IV. (Elaboraciones especiales I)
Día 5: Cata de vinos internacionales I
Día 6: Visita BODEGA ESPAÑOLA.
Día 7: Cata de vinos internacionales II. (Elaboraciones especiales II)
Día 8: Destilados, aguardientes y licores
Día 9: Otras bebidas fermentadas espumosas: Cerveza/sidra
Día 10: Cata de Aguas, Aceites, Quesos y Jamones.
Día 11: Examen teórico/practico final. Comida fin de curso

DOCENTES ESPECIALISTAS

Carmen Garrobo, directora de la Escuela Española de Cata (*Premio Excelencia Educativa 2019, 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 Internaciones.

- **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**, 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 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.

COORDINADOR DEL CURSO



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. Redactor Revista Gourmet/Sommelier

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



CARMEN GARROBO; SERVICIO DE TUTORÍA Y CONSULTAS



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

COSTE DEL CURSO

Matricula	Precio normal	Descuento	A pagar	Observaciones	
PAGO CONTADO	1.550,00 €	100,00 €	1.450,00 €	Pago en una sola cuota	X
	Precio normal	Descuento	A pagar	Observaciones	
PAGO APLAZADO	1.600,00 €	50,00 €	1.550,00 € (1000+550 €)	1º Cuota a entrega Claves Acceso 2º Cuota 15 días antes del práctico	X

(*) Descuento válido hasta el 30/07/2024. 04 plazas disponibles para esta convocatoria.

¿COMO MATRICULARSE?

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

- FORMULARIO DE INSCRIPCION,
- FICHA DE MODALIDAD DE PAGO,
- FOTOCOPIA de DNI o PASAPORTE,
- FOTO CARNÉ,
- FOTOCOPIA DE INGRESO BANCARIO y,
- CURRICULUM 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 (100 horas-Madrid)

- 10 clases prácticas en jornadas intensivas de **9:30 a 13:30** y de **15:30 a 19:00** (08 horas día)
- Cata **200/220 entre vinos y otros productos**
- 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** 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!