



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



## HASTA 100% BONIFICADO POR FUNDACIÓN TRIPARTITA CURSO ESPECIALISTA EN CATA DE VINOS Y OTROS PRODUCTOS (120 HORAS)

Teoría online: 20h | Vía plataforma de formación MOODLE EEC  
Presencial del 17 al 28 Marzo 2025 | 100h | 09:30 a 14:00 y 15:30 a 19h  
Presencial del 19 al 30 Mayo 2025 | 100h | 09:30 a 14:00 y 15:30 a 19h

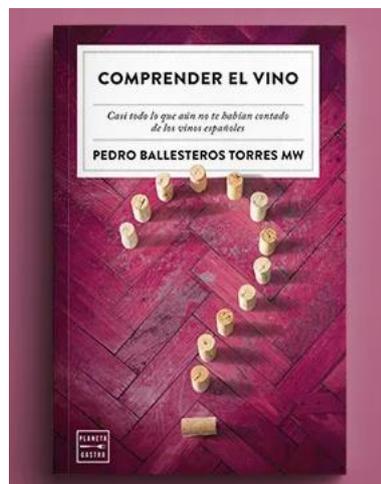
### PRESENTACION

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

### MODULOS TEÓRICOS (20 horas online)

**Módulo único:** Análisis sensorial

\*\*\*\*\*

### 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/práctico 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 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 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 Jiménez Vidal**, Mejor Sumiller de España 2017 por la UAES.
- **Xavier Gorostiza Estrada**, Máster en Enología. Manager & WINE EDUCATOR Pernod Ricard (Álava)
- **Guillemina 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](mailto:arturohurtado@escueladecata.com)  
[www.escueladecata.com](http://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](mailto:carmengarrobo@gmail.com)

[carmen-garrobo@escueladecata.com](mailto:carmen-garrobo@escueladecata.com)

## COSTE DEL CURSO

Matricula	A pagar	Observaciones	
<b>PAGO CONTADO</b>	<b>1.550,00 €</b>	Pago en una sola cuota	X
	A pagar	Observaciones	
<b>PAGO APLAZADO</b>	<b>1.600,00 €</b> (1000+600 €)	1º Cuota a entrega Claves Acceso 2º Cuota al inicio del práctico	X

**(\*) !Gratis libro COMPRENDER EL VINO de Pedro Ballesteros MWi**

## ¿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,
- 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



**¡BIENVENIDO AL MARAVILLOSO MUNDO DEL VINO!**



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