



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL 2020 CURSO DE VITICULTURA, ENOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO (Semipresencial-100 horas)

Teoría online (84 h): Enología, Viticultura y Análisis Sensorial | **AULA VIRTUAL EEC**
Práctico presencial (16 horas): Cata de 40 vinos en Cursos de **Iniciación** y **Avanzado Vinos**

PRESENTACIÓN

¡Ideal para amantes del vino que deseen
conocer la **VITICULTURA,**
ENOLOGÍA y **CATA DEL VINO**!

DIRIGIDO

A cualquier profesional o interesado en entender el vino que trabajen en el sector del enoturismo, restauración, hostelería o tiendas especializadas, distribuidores de vinos, bebidas y alimentos, técnicos en ventas nacionales e internacionales de vinos.

OBJETIVOS

Conocer los secretos del mundo del vino a través del aprendizaje de su Viticultura, Enología, y el desarrollo de su Metodología de Cata y las características que determinan la calidad del vino. Aplicar las pautas a seguir en su selección, adquisición y conservación de manera AMENA, SENCILLA y PRÁCTICA.



PRODUCTOS A CATAR

Se catarán **CUARENTA** referencias entre **VINOS TRANQUILOS** y **ELABORACIONES ESPECIALES** de reconocido prestigio nacional, 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.

- **03 Módulos teóricos** (84 horas). - Enología, Viticultura y Análisis Sensorial **online** mediante el uso de su **AULA VIRTUAL MOODLE**, con password personal. **TUTORIA** a su disposición para cualquier consulta y el servicio de **FORO** privado.
- **Práctico presencial** (16 horas). - **04 sesiones** en jornadas intensivas de 04 horas diarias realizarse en sede de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA de Madrid.

DIPLOMA

DIPLOMA de **VITICULTURA, ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS** título/diploma propio de **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

RECONOCIMIENTOS



Medalla
Europea
al
Mérito
en el
Trabajo





ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



PROGRAMA SEMIPRESENCIAL

MÓDULOS TEÓRICOS (84 HORAS)

Teóricos (84 horas). Online a través de PLATAFORMA VIRTUAL MOODLE con total libertad de horarios y a su ritmo. **TUTORIA PERSONALIZADA, FORO VIRTUAL**, realización periódica de **TESTS DE EVALUACION** y ejercicios de **AUTO-EVALUACION** y el asesoramiento permanente de la TUTORA y docente especialista **CARMEN GARROBO**.

• **Módulo 1.- Introducción a la VITICULTURA** (30 horas)

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 2.- Introducción a la ENOLOGÍA** (30 horas)

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 3.- ANÁLISIS SENSORIAL** (24 horas)

Tema único. - Análisis Sensorial

MÓDULO PRÁCTICO PRESENCIAL (16 HORAS)

Práctico presencial (16 horas). Cata de cuarenta vinos entre nacionales e internacionales, y ARMONÍA DE QUESOS Y VINOS, y JAMONES Y VINOS en práctico presencial de 16 horas.

CATA DE VINOS ESPAÑOLES. **A elegir entre tres convocatorias cada mes.

Módulo 1: INTRODUCCIÓN Y CATA DE BLANCOS.

Módulo 2: VINOS ROSADOS y TINTOS JÓVENES.

Módulo 3: CRIANZAS. - (Crianza, Reserva y G. Reserva).

Módulo 4: ARMONÍA QUESOS Y VINO.

CATA DE VINOS DEL MUNDO. **Una convocatoria cada mes.

Módulo 1: VINOS DE EUROPA. - Alemania, Italia y Francia.

Módulo 2: NUEVO MUNDO. - USA, Argentina y Chile, etc.

Módulo 3: ELABORACIONES ESPECIALES. - (Champagne, Jerez, Oporto).

Módulo 4: ARMONÍA JAMÓN Y VINO.

DOCENTES ESPECIALISTAS

Carmen Garrobo, Directora de Escuela Española de Cata (*Mejor Centro Educativo en premios International Wine Challenge Merchant Awards Spain-IWC 2018*). Especialista en Análisis Sensorial de Productos Agroalimentarios. Curso de Enología, Viticultura y Marketing del Vino en la Universidad de Davis (USA-California). WSET Level 3 (Wine Spirit Education Trust). Prescriptora y redactora en blog **VinoTendencias**. Presidenta de Asociación Profesional de Sumilleres de Madrid-ASUMAD. Catadora de concursos nacionales e internacionales.

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

SERVICIO DE TUTORÍA Y CONSULTAS



TRES MÓDULOS TEÓRICOS ONLINE, TUTORIA a cargo de la docente especialista **CARMEN GARROBO**.

Estará a su disposición vía E-MAIL o a través del FORO INTERNO (se responderán todos los viernes) y telefónicamente los **Lun, Mie y Vie** en horario de **10:00 a 14:00** horas. En total de cuatro tutorías de una hora por alumno.

Teléfono: 645 82 92 02 y 91 402 67 04

E-mail: carmengarrobo@gmail.com
carmen-garrobo@escueladecata.com



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



COSTE DEL CURSO

Matrícula	Descuentos	Pago al contado	Observaciones	
Al contado	-----	650,00 euros	Pago al contado	X
Dos participantes	25 euros	625,00 euros	Pago al contado	X
Grupos o más de 3	50 euros	600,00 euros	Pago al contado	X

Matrícula	Descuentos	Pago aplazado	Observaciones	
Individual pago aplazado	-----	675,00 euros (375+300 €)	1º Cuota a la entrega de Claves 2º Cuota 10 días antes del práctico	X

(*) **CURSO BONIFICABLE** a través de **FUNDACION TRIPARTITA**. Entidad independiente de Escuela Española de Cata –cobran 10% por gestión- INSTITUTO DE FORMACIÓN PROGRAMADA. Jorge Ruiz. Tel: 608 932 873. jruiz@institutodeformacionprogramada.com

¿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 INSCRIPCIÓN,
 - FICHA DE MODALIDAD DE PAGO,
 - FOTO CARNÉ y
 - FOTOCOPIA DE INGRESO BANCARIO.

¿QUE INCLUYE?

03 Módulos teóricos online (84 horas-Dos meses desde fecha de entrega de CLAVES DE ACCESO)

- Password acceso a Plataforma de formación MOODLE
- **Descarga** de TRES MÓDULOS y **asesoría/tutoría personalizada**
- **Test de auto evaluación**, evaluación, **foro privado**, entre otros.

Módulo Práctico (16 horas-Hasta año de plazo para realizarlo)

- Cata de **cuarenta vinos** entre nacionales e internacionales, y **ARMONÍA DE QUESOS Y VINOS**, y **JAMONES Y VINOS** en Curso de **Iniciación** y **Avanzado Vinos**.

ATENCIÓN AL ALUMNO Y LUGAR DE REALIZACIÓN

Para cualquier consulta contactar con:

Coordinador: Arturo Hurtado
Mail: arturohurtado@escueladecata.com
Teléfono: 91 402 67 04 – 645 82 92 99

El **práctico presencial del curso se realizará** en sede de **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** ubicado en:
Calle Mártires Concepcionistas, 19 (Local 2) -28006-Madrid - Metro: Manuel Becerra.

MEJOR CENTRO DE FORMACIÓN 2017, 2018 y 2019





ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



¡Experiencia, profesionalidad, independencia!

BONIFICADO POR LA FUNDACIÓN ESTATAL PARA EL EMPLEO-FUNDAE

PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL 2020

VITICULTURA, ENOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO

(Semipresencial-100 horas)



Teoría Online MOODLE (84 Horas)

Módulo 1: Viticultura

Módulo 2: Enología

Módulo 3: Análisis Sensorial

Práctico presencial-Madrid (16 horas)

CATA DE VINOS ESPAÑOLES

CATA DE VINOS DEL MUNDO

*Cata de 40 vinos entre nacionales e internacionales



Organiza:

eec
ESCUELA ESPAÑOLA
DE CATA

Medalla
Europea
al
Mérito
en el
Trabajo



escuela
decata
com

C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local) • 28006-Madrid
C/ Tel: 91 402 67 04 - 645 82 92 99
arturohurtado@escueladecata.com

Enofusión'20



GRACIAS POR LA CONFIANZA

C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local) • 28006 Madrid

escueladecata.com



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



Presencial: C/. Mártires Concepcionistas, 19-Madrid

