



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



CONOCIMIENTO Y ENTRETENIMIENTO EN UN SOLO REGALO

## CURSO DE CATA DE AGUAS

¡Ven a conocer y catar aguas COMO TODO UN EXPERT@i



¿Sabía usted que En España se comercializan 135 marcas de agua embotellada? Pueden parecer muchas, pero son sólo la mitad de las que se venden en países como Alemania o Italia.

El consumo del agua, de una buena agua, es fundamental en una dieta equilibrada y sana, es el elemento esencial. Y por ello, cada vez el consumo de agua es mayor, y sin embargo, nadie es capaz de fabricar este bien preciado y cada vez más escaso como la madre naturaleza. ¡Apuntate a conocer sus diferentes tipos, estilos y clases!



**Tipo:** Intensivo-Presencial | **Duración:** 03 horas | **Plazas:** Máximo 15 pax

**Metodología:** Curso fundamentalmente práctico.

**Dirigido:** Aficionados en general y profesionales de la restauración.

**Horario:** Una convocatoria cada mes. Viernes de 19:00 a 22:00 horas o sábados de 17:00 a 20:00 horas.

**Requisitos:** Ninguno. NO SE REQUIERE CONOCIMIENTOS DE CATA.

**Docente especialista:** **Carmen Garrobo**, docente especialista en Análisis Sensorial de productos agroalimentarios. Curso de Enología, Viticultura y Marketing del Vino en la U. de Davis (USA-California). Prescriptora, redactora y analista sensorial de diversos productos agroalimentarios en VinoTendencias, Presidenta de Asociación Profesional de Sumilleres de Madrid-ASUMAD. Catadora en diversos Jurados de concursos nacionales e internaciones



**Programa:** Conocimientos básicos sobre el ciclo del agua. Tipos de agua: Mineral natural (brota del manantial de forma natural), Agua de manantial (de menor riqueza mineral) y Agua potable. Características minerales y biológicas (color, olor, sabor, turbidez o sedimentación). Mineralización débil, mineralización fuerte: bicarbonatada, sulfatada, clorurada, cálcica, ferruginosa, acidulosa y sódica. Cata de 07 aguas sin gas y 03 con gas carbónico:

- » **FUENTES DE LEBANZA** (Mineral natural) Palencia-Castilla y León.
- » **ACQUA PANNA** (Mineral Natural). Toscana-Italia
- » **22 ARTESIAN WATER** (Minero Medicinal). La Rioja
- » **SPARKLING VOSS** (Con cas exógeno). Fiordos de Noruega
- » **MAGMA** (Natural Carbónico Natural con gas endógeno). Verín-Galicia
- » **SANT ANIOL** (Mineral natural de origen volcánico). Garrotxa-Gerona
- » **CLOUD JUICE** (Agua de lluvia). King Island-Tasmania. Australia

Mineral natural carbónica natural. A Yochi Catalana se le elimina el hierro y es regasificada con el propio gas del manantial. Contiene más de 1.5mg/l de hierro, no adecuada para el consumo regular de los lactantes y niños menores de siete años. Consumir preferentemente antes del : ver sobre la botella.

COMPOSICIÓN QUÍMICA MEDIA en mg/l	
Bicarbonatos	2989
Sodio	1172
Cloruro	235
Calcio	103
Sulfatos	138
Potasio	66
Hierro	5
Magnesio	10
Nitratos	2

Residuo seco a 180° C.: 3225 mg/l. pH: 8,8  
Contenido en Anhídrido Carbónico: 2,6 g/l.

**Diploma:** **DIPLOMA** de **INICIACION CATA DE AGUAS**, a nombre de la ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.

**Lugar impartición:** **C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local)**. 28006 Madrid. Metro: Metro Becerra (Líneas 6 y 2).

**Observaciones:** Abonada la matrícula, el Curso **se podrá realizar en cualquier convocatoria en el LAPSO DE UN AÑO desde la fecha de su matrícula.**



Medalla Europea al Mérito en el Trabajo



**Matrícula y reservas de plaza:** Arturo Hurtado. Tel: 91 402 67 04 y 645 82 92 99

arturohurtado@escueladecata.com - Lunes a viernes de 10 a 14:00 h y de 16 a 20:00 horas



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



## ¿Por qué en ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA?

### >> Antecedentes

La **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** es una empresa consolidada en el ámbito de la formación que imparte a empresas y particulares, desde hace más de DOS DECADAS, cursos de FORMACIÓN OCUPACIONAL y BONIFICADA en España e Iberoamérica.

Integrado un destacado equipo de profesionales especialistas en cata y análisis sensorial, es pionera en la impartición de Cursos de Cata de **VINOS, CAVAS, JEREZ, CERVEZAS, ESPIRITUOSOS, JAMONES, QUESOS, ACEITE DE OLIVA, CAFÉS, AGUAS**, entre otros.

Su principal *objetivo es ser una herramienta INDEPENDIENTE de comunicación y formación en torno a la cultura del análisis sensorial de productos agroalimentarios*. Un vínculo de unión entre los consumidores y el sector alimentario, un instrumento de apoyo al PRODUCTO ESPAÑOL -de calidad- dentro y fuera de nuestras fronteras.

### >> 10 buenas razones para realizarlo en Escuela Española de Cata

...**EXPERIENCIA**, nos avalan más de **VEINTE AÑOS de EXPERIENCIA** y la impartición de más de 6000 Cursos de Cata, más 1500 cursos impartidos para las principales empresas del país, 50ª Ediciones de Curso Internacional de Sommelier profesional (Presencial-400 horas) financiados por el Fondo Social Europeo y la impartición de más de 3000 cursos impartidos a diversas empresas en España e Iberoamérica.

...**EQUIPO DE PROFESIONALES**, dirigido por **Carmen Garrobo** y la coordinación de **Arturo Hurtado**, periodista con Curso de Actualización Pedagógica-C.A.P. en Psicopedagogía por la Universidad Complutense, Asociación de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV y Club Internacional de Prensa y la colaboración de destacados profesionales del sector.

...**DISPONIBILIDAD DE CONTAR CON DIVERSIDAD DE HORARIOS Y PROGRAMACION DE CURSOS**, encontrara como mínimo TRES cursos de INICIACION a la CATA DE VINOS programado cada mes.

...**CURSOS AMENOS, SENCILLOS Y PRÁCTICOS**, fomentamos una participación dinámica, con la finalidad de que los asistentes puedan desarrollar expresivamente sus percepciones y sensaciones.

...**VENTAJA DE RECUPERAR CLASES PERDIDAS**, porque somos conscientes que vivimos en una sociedad de imprevistos constantes, le damos la OPORTUNIDAD de que usted recupere cualquier clase perdida en el siguiente curso.

...**COMODIDAD DE UTILIZAR E-TARJETA REGALO**, la forma más CÓMODA y FÁCIL de REGALAR cursos de cata a través de nuestra WEB.

...**TRANQUILIDAD DE TENER EL LAPSO DE UN AÑO PARA REALIZAR EL CURSO**, abonada la matrícula, usted o la persona obsequiada podrá realizar el curso en el LAPSO DE UN AÑO desde la fecha de su matrícula. ¡AGOSTO INCLUIDO!

...**OBSEQUIOS**, siempre tendremos un detalle con usted, le entregaremos un OBSEQUIO SEGURO. En todos nuestros Cursos y Monográficos de Cata.

...DIPLOMA, a nombre de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

...**SIN COMPROMISOS COMERCIALES**, la Escuela Española de Cata garantiza que **NO PATROCINA, NO SUGIERE, NI COMERCIALIZA**, ninguno de los productos a catarse durante el desarrollo de sus cursos de cata.

...**SELECCIÓN DE PRODUCTOS A CATAR**, con la finalidad de conseguir su máximo aprovechamiento académico, durante el desarrollo de sus cursos, CATARA EXCLUSIVAMENTE los productos SELECCIONADOS y ADQUIRIDOS en las tiendas especializadas y supermercados donde usted compra los suyos. Los productos que al catarlos no estén acorde al mínimo de calidad, no se volverán a catar en la Escuela.

...**GARANTIA**, la ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA pionera en la impartición de cata y análisis de productos agroalimentarios desde 1995, ha obtenido el **PREMIO EXCELENCIA EDUCATIVA 2017 y 2019**, en la categoría "**MEJOR ESCUELA DE CATA**", otorgado por la Fundación Mundo Ciudad, ha sido acreedor de "Medalla Europea al Mérito en el Trabajo" por la Asociación Europea de Economía y Competitividad, y en la actualidad es el **MEJOR CENTRO EDUCATIVO 2018** según la **INTERNATIONAL WINE CHALLENGE MERCHANT AWARDS DE LONDRES**.

Es patrocinador de Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV, Asociación de Sumilleros Profesionales de Madrid (ASUMAD), y cuenta con diversos convenios y colaboraciones con importantes instituciones como: Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial-AEPAS, entre otros.

**"SE DISFRUTA SIEMPRE DE FORMA MÁX COMPLETA AQUELLO QUE SE CONOCE MEJOR"**

Carlos Falcó (Marqués de Griñón)



# 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!**

