



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



## CURSO DE FORMACIÓN Y ACTUALIZACIÓN 2021-2022

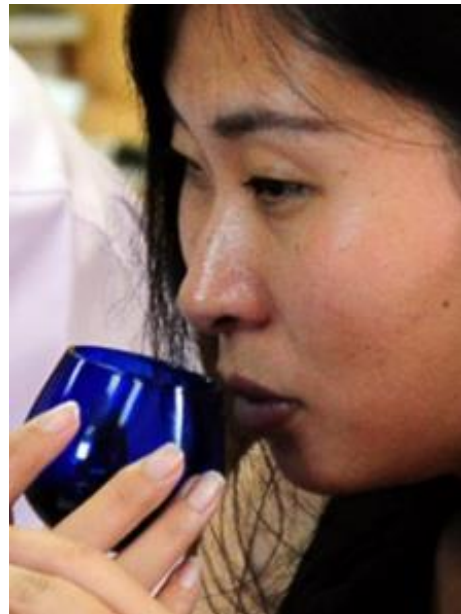
# 11º CURSO DE EXPERTO EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA-AOVE (60 HORAS)

**Teoría a distancia:** Hasta el **09 Mayo 2022** | 30 horas | Online  
**Presencial:** **Mar 10, Mie 11, Jue 12 y Vie 13** de **Mayo 2022** | 30 horas  
ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. Calle Mártires Concepcionistas, 19 -28006-Madrid

### PRESENTACIÓN

Conocer los procesos de producción, elaboración y valoración del aceite de oliva virgen y desarrollar los diferentes aspectos del análisis sensorial y su vocabulario específico, para pertenecer o crear tu propio PANEL DE CATA.

En el práctico presencial que realizaremos en el Aula polivalente de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. Calle Mártires Concepcionistas, 19 -28006-Madrid donde usted catará entre 40/50 aceites muchos de ellos **GANADORES** en diversos **CONCURSOS NACIONALES e INTERNACIONALES**. La mejor manera de conocer o actualizar el Análisis Sensorial del ACEITE DE OLIVA VIRGEN.



### DIRIGIDO A

Especialmente recomendado a cualquier **profesional de la gastronomía** que deseen **ampliar** o **completar** su formación profesional de la hostelería (maîtres, jefes de sala, camareros), **responsables de tiendas, comerciales de bebidas y alimentos, profesionales afines**, aficionados y toda persona en general que desee incursionar en el mundo de la **CURSO DE EXPERTO EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA-AOVE** quienes por su horario de trabajo se encuentran imposibilitados de poder asistir a los actuales cursos presenciales largos y excesivamente teóricos.

### OBJETIVOS

**Generales.-** Que los participantes adquieran amplios conocimientos sobre las variedades más importantes del panorama oleícola Español, normas generales de cultivo, las enfermedades y tratamientos, los procesos industriales de elaboración y obtención, las alteraciones que se producen en el aceite de oliva, las técnicas del análisis sensorial del aceite, los defectos y atributos, establecimiento de umbrales y utilización de las diferentes escalas de acuerdo a las normativas internacionales vigentes.

**Destrezas.-** Serán capaces de analizar, identificar, describir y cuantificar las virtudes y defectos de los aceites de oliva virgen.

### METODOLOGÍA

Modalidad **semipresencial.- Módulos teóricos** se realizarán **a distancia/online** mediante el uso de AULA VIRTUAL a través de uso de la página de la Escuela 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.

**Módulo práctico presencial** se realizarán en jornadas intensivas de 07 horas diarias. Mañanas: **9:30 a 14:00** y Tardes: **15:30 a 18:00** horas. Excepto cuarta sesión que estará dedicada a la realización de exámenes teórico/práctico y comida de fin de curso.

### DURACIÓN

<b>Distribución (30 horas)</b>	Formación a distancia Online	<b>30 horas</b>
	04 Sesiones práctico presenciales	<b>30 horas</b>

### LUGAR DE REALIZACIÓN DEL PRÁCTICO PRESENCIAL

- ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.**  
**Calle Mártires Concepcionistas, 19 (Local 2)** -28006-Madrid  
Distrito: Barrio de Salamanca.  
Metro: Manuel Becerra - Líneas 6 y 2 de metro.



## PROGRAMA DEL CURSO SEMIPRESENCIAL

### MÓDULOS TEÓRICOS (30 HORAS)

**Teóricos (30 horas).** A distancia/Online a través de plataforma virtual de la EEC con total libertad de horarios y a su ritmo. **TUTORIA PERSONALIZADA, FORO VIRTUAL**, realización periódica de **TEST DE EVALUACION** y ejercicios de **AUTO-EVALUACION** y el asesoramiento permanente de la TUTORA y docente especialista **CARLOS GOMEZ RUÍZ**.

**Módulo único:** Análisis sensorial. Componentes y métodos descriptivos (30 horas)

### PRÁCTICO PRESENCIAL (30 HORAS)

Presencial en Madrid. Jornadas intensivas en horario: Mañanas: **9:30 a 14:00** y Tardes: **15:30 a 18:30**.

<b>Día 1:</b>	Fundamentos de la Extracción. Pruebas prácticas de diferentes UMBRALES de identificación. Prácticas de detección aromática y sinestesia. Prácticas de cuantificación aromática y sávida. Prácticas de utilización de diferentes escalas nominal, no estructurada, etc. Pruebas triangulares y pruebas prácticas de identificación de SABORES y AROMAS.	(7,5 horas)
<b>Día 2:</b>	Prácticas de discriminación, valoración, técnicas del catador científico y catador lego. Cata práctica profesional. Ejercicio práctico de ordenación de muestras mediante Identificación de atributos. Sistema Fitosanitarios del Olivar. Cata práctica profesional de Aceites con defectos y alteraciones.	(7,5 horas)
<b>Día 3:</b>	Función del Panel Oficial de Cata. Cata práctica profesional de aceites de variedades Nacionales e Internacionales. Diferencias entre zonas de producción y variedades.	(7,5 horas)
<b>Día 4:</b>	Examen teórico y práctico. Cata de varios aceites, identificar, defectos, variedad y tipo. Comportamiento de los aceites en los alimentos en comida maridaje de fin de curso. (Sin sal, ni aliño). ENTREGA DE DIPLOMAS.	(7,5 horas)

## DIRECCIÓN ACADÉMICA

**Carmen Garrobo**, Docente Especialista en Cata y Análisis Sensorial de productos agroalimentarios. Integrante del Panel Taste & Quality Institute-iTQi de Bruselas. Directora de Panel Profesional de Cata y Análisis Sensorial de productos Agroalimentarios EEC. Miembro de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV.

## DOCENTES ESPECIALISTAS

**Carlos Gómez Ruíz**.- Olivicultor y Maestro almazarero. Diplomado en Sensometría en la Escuela técnica Superior de Ingenieros Agrónomos U. Politécnica de Madrid. Sumiller experto en Cata y Análisis Sensorial de Aceites de Oliva Virgen. Responsable de Panel Profesional de Cata de Aceites EEC. Asesor en la elaboración de aceites en diferentes Cooperativas y almazaras.

**María Gómez Del Campo**.- Docente principal de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola del Departamento de Ciencia y Tecnología aplicada a la Ingeniería Técnica Agrícola EUITA de la Universidad POLITÉCNICA DE MADRID.

**Esther Alonso González**.- Ingeniero Agrónomo. Especialista en Olivicultura por la Universidad Politécnica de Madrid. Miembro del Panel Oficial de Cata de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad de Madrid.

**Ignacio Sanjuan**.- Ingeniero Técnico Agrícola por la Universidad Politécnica de Madrid. Olivicultor de la Comunidad de Madrid. Miembro del Panel Oficial de Catadores del Aceite de Oliva Virgen.

Y la colaboración especial de destacados especialistas como: **Juan Ramón Izquierdo**.- Jefe del panel de cata del Ministerio de Agricultura-MARM y **Carmela Rodríguez**.- Docente principal de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola del Departamento de Ciencia y Tecnología aplicada a la Ingeniería Técnica Agrícola EUITA de la Universidad POLITÉCNICA DE MADRID.

## COSTE DEL CURSO/BONIFICABLE

	Precio normal	Descuento	A pagar	Observaciones	
<b>PAGO CONTADO</b>	450,00 €	60,00 €	390,00 €	Pago en una sola cuota	X
<b>PAGO APLAZADO</b>	450,00 €	50,00 €	400,00 € (350+220 €)	1º Cuota a entrega Claves Acceso 2º Cuota 15 días antes del práctico	X

(\* Descuento válido hasta el 30/11/2021. 15 plazas disponibles para esta convocatoria.

(\* Curso **BONIFICABLE** a través de **FUNDACION TRIPARTITA**. Contactar con entidad colaboradora independiente de Escuela Española de Cata -cobran 10% por gestión- INSTITUTO DE FORMACIÓN PROGRAMADA. Jorge Ruíz. Teléfono: 608 932 873. [jruiz@institutodeformacionprogramada.com](mailto:jruiz@institutodeformacionprogramada.com) o visitando su web: [www.institutodeformacionprogramada.com](http://www.institutodeformacionprogramada.com)



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

Calle Mártires Concepcionistas, 19 • 28006-Madrid • Tel.: 91 402 67 04 • Móvil: 645 82 92 99  
[escueladecata.com](http://escueladecata.com)



## TUTORIA



Los alumnos matriculados en el Curso, contarán con un destacado equipo de profesionales especializados coordinados por el docente especialista **Carlos Gómez**, quienes le ofrecerán tutorías dinámica, disponible y cercana para resolver cualquier duda con referencia al módulo del curso que se esté desarrollando.

Estarán a su disposición vía e-mail o a través del foro interno las 24 horas del día y telefónicamente de **lunes, miércoles y viernes** en horario de **16:00 a 20:00** horas.

Tel: 91 402 67 04 - E-mail: [carlosgomez@escueladecata.com](mailto:carlosgomez@escueladecata.com)

## TITULACIÓN

**Diploma** acreditativo: **EXPERTO EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA- título propio** de **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

## ¿COMO MATRICULARSE?

- 1.- Llamar o enviar e-mail para confirmar **DISPONIBILIDAD DE PLAZA** en el Curso de Especialista.
- 2.- Reserva de plaza mediante TRANSFERENCIA o INGRESO BANCARIO de acuerdo a la MODALIDAD DE PAGO elegida. (La copia del ingreso bancario deberá ser remitida conjuntamente con documentación solicitada para matrícula correspondiente) para solicitar boleta o factura según requerimiento del participante.

Titular: ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA  
Nº cuenta-IBAN: **BBVA**  
**ES37 0182 0945 39 0201579794**

Titular: ARTURO HURTADO ZAPANA (EEC)  
Nº cuenta-IBAN:  
**ES74 0049 1643 72 2290094814**

- 3.- Enviar siguiente **DOCUMENTACION** en **PDF**: [arturohurtado@escueladecata.com](mailto:arturohurtado@escueladecata.com) - Tel: **91 402 67 04**

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

## ¿QUE INCLUYE?

### Módulo teórico (30 horas- Online)

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

### Módulo Práctico (30 horas-Madrid)

- Clases magistrales prácticas en jornadas intensivas de **9:30 a 14:00** y de **15:30 a 18:30**
- Cata práctica de **40/50 aceites**.
- Derechos de **evaluación teórica y práctica**
- **Comida oficial** de fin de curso. HOTEL RAFAEL VENTAS.
- **Diploma** de EXPERTO EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN-AOVE

## OBSEQUIOS



- **Delantal** de profesional ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
- **Atlas ilustrado** del ACEITE DE OLIVA
- **Enmarcado** de Diploma, e
- **Insignia** de solapa



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

Calle Mártires Concepcionistas, 19 • 28006-Madrid • Tel.: 91 402 67 04 • Móvil: 645 82 92 99  
[escueladecata.com](http://escueladecata.com)



## PRÁCTICO PRESENCIAL EN MADRID

**CURSO DE EXPERTO EN CATA  
Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN  
EXTRA-AOVE**





# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



## CURSO DE FORMACIÓN Y ACTUALIZACIÓN 2021-2022 11º EXPERTO EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (60 horas)

FOTO

### FICHA DE INSCRIPCIÓN

**Teoría a distancia:** Hasta el **09 Mayo 2022** | 30 horas | Online  
**Presencial:** **Mar 10, Mie 11, Jue 12 y Vie 13** de **Mayo 2022** | 30 horas  
ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. Calle Mártires Concepcionistas, 19 -28006-Madrid

#### DATOS PERSONALES

**NOMBRES Y APELLIDOS** \_\_\_\_\_  
**DIRECCIÓN** \_\_\_\_\_ **Nº DNI/PASAPORTE** \_\_\_\_\_  
**EDAD** \_\_\_\_\_ **PAIS/CIUDAD** \_\_\_\_\_ **CODIGO POSTAL** \_\_\_\_\_  
**TELÉFONO FIJO** \_\_\_\_\_ **MOVIL/CELULAR** \_\_\_\_\_  
**EMAIL** \_\_\_\_\_ **PROFESION/OCUPACION ACTUAL** \_\_\_\_\_

#### RESUMEN DE DATOS CURRICULARES

**ESTUDIOS CURSADOS O EN CURSO:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
**CURSOS RELACIONADOS CON EL VINO REALIZADOS:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
**OBJETIVOS QUE ME PLANTEO CURSO:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### DATOS FISCALES (SOLO SI NECESITA FACTURA)

**EMPRESA** \_\_\_\_\_ **NIF** \_\_\_\_\_  
**DIRECCIÓN** \_\_\_\_\_ **PROVINCIA** \_\_\_\_\_ **C.P.** \_\_\_\_\_  
**TELÉFONO 1** \_\_\_\_\_ **TELÉFONO 2** \_\_\_\_\_ **FAX** \_\_\_\_\_  
**EMAIL** \_\_\_\_\_ **WEB** \_\_\_\_\_

#### COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD

- El alumno se compromete a y queda obligado (de acuerdo con lo que dispone la normativa vigente en materia de propiedad intelectual e industrial) a **mantener el secreto profesional y la confidencialidad más absoluta respecto a los contenidos académicos**, informaciones y los datos a los que pueda tener acceso.
- La obligación no se extingue con la finalización del Curso, sino que se prolongará indefinidamente.
- La Escuela Española de Cata, **se reserva el derecho a utilizar las fotos o materiales audiovisuales en los cuales aparecen los participantes**, como material de publicidad. Esta autorización también se pedirá explícitamente en la En cuenta de VALORACION DEL CURSO.
- La Escuela Española de Cata, se reserva el derecho de NO aprobar satisfactoriamente al alumno que no cumpla con el presente compromiso

Fecha: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021

Firma alumno/a,

(\*) Declaro que los datos expuestos corresponden a la realidad

\*\*\*\*\*COPIA FORMULARIO MODALIDAD DE PAGO  
PARA ENVIAR A EEC\*\*\*\*\*  
[arturohurtado@escueladecata.com](mailto:arturohurtado@escueladecata.com)

En cumplimiento de lo establecido en la normativa vigente sobre Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos de carácter personal serán tratados por parte de C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local)- 28006 Madrid, en calidad de responsable del tratamiento con la finalidad de Gestión contable, fiscal, administrativa y comercial de cliente. Le informamos que en cumplimiento de la normativa vigente sus datos serán comunicados a Administración tributaria; Asimismo, le informamos que salvo obligación legal o consentimiento expreso por su parte que ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA, S.L. no va a ceder sus datos a terceras personas distintas de las, en su caso, aquí identificadas. Usted tiene derecho a obtener confirmación sobre si en ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA, S.L. estamos tratando sus datos personales por tanto tiene derecho a acceder a sus datos personales, rectificar los datos inexactos o solicitar su supresión cuando los datos ya no sean necesarios como también ejercer los demás derechos recogidos por la normativa de la forma que se explica en la información adicional. Usted puede ejercitar los derechos mencionados en los términos establecidos en la normativa vigente dirigiéndose a ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA, S.L., **C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local)- 28006 Madrid**, tel. 91 402 67 04, e-mail: [lop@escueladecata.com](mailto:lop@escueladecata.com). Asimismo, Usted puede solicitar a los mismos datos de contacto, información adicional detallada sobre nuestra política de protección de datos.



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



## CURSO DE FORMACIÓN Y ACTUALIZACIÓN 2021-2022 11º CURSO DE ESPECIALISTA EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA-AOVE

(60 horas)

### FICHA DE MODALIDAD DE PAGO

**Teoría a distancia:** Hasta el **09 Mayo 2022** | 30 horas | Online  
**Presencial:** **Mar 10, Mie 11, Jue 12 y Vie 13** de **Mayo 2022** | 30 horas  
ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. Calle Mártires Concepcionistas, 19 -28006-Madrid

#### NOMBRES Y APELLIDOS

#### CONTENIDOS DEL CURSO

TEORÍA A DISTANCIA ONLINE (30 HORAS)	PRÁCTICO PRESENCIAL-MADRID (30 HORAS)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Password acceso</li> <li>• Descarga 01 Módulo</li> <li>• Asesoría/tutoría</li> <li>• Test de evaluación, foro privado, entre otros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clases magistrales prácticas</li> <li>• Cata 40/50 aceites</li> <li>• Comida oficial de fin de curso</li> <li>• Diploma.</li> </ul>

#### DOCUMENTACION

- Enviar el presente formulario de **MODALIDAD DE PAGO** a Escuela Española de Cata, Calle Alcalá, 142, 1º planta. 28009-Madrid. Vía **fax** al 91 402 67 04, **escaneado** o en **PDF** a [arturohurtado@escueladecata.com](mailto:arturohurtado@escueladecata.com)

- **FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN,**
- **FICHA DE MODALIDAD DE PAGO,**
- **FOTOCOPIA de DNI o PASAPORTE,**
- **FOTO CARNE,**
- **FOTOCOPIA DE INGRESO BANCARIO y,**
- **CURRICULUM VITAE actualizado**

#### MODALIDAD DE PAGO

	Precio normal	Descuento	A pagar	Observaciones	
<b>PAGO CONTADO</b>	450,00 €	60,00 €	390,00 €	Pago en una sola cuota	X
<b>PAGO APLAZADO</b>	450,00 €	50,00 €	400,00 € (350+220 €)	1º Cuota a entrega Claves Acceso 2º Cuota 15 días antes del práctico	X

(\* Descuento válido hasta el 30/11/2021. 15 plazas disponibles para esta convocatoria.

#### TRANSFERENCIA BANCARIA NACIONAL

**Transf. bancaria.** Poner nombre del participante y referencia: "Matrícula 11º CURSO EXPERTO ACEITES AOVE (Semipresencial)"

**Titular:** ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA  
**Nº cuenta-IBAN:** **ES37 0182 0945 39 0201579794**

**Titular:** ARTURO HURTADO ZAPANA (EEC)  
**Nº cuenta-IBAN:** **ES74 0049 1643 72 2290094814**

#### TRANSFERENCIA BANCARIA INTERNACIONAL

**Entidad: Banco Bilbao Vizcaya Argentaria-BBVA**  
**Titular:** ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA  
**Nº cuenta-IBAN:** **ES37 0182 0945 39 0201579794**  
**Código SWIFT:** **BBVAESMMXXX**  
**Dirección:** Calle Alcalá, 189, 28009-Madrid (España)

**Entidad: Banco Santander Central Hispano-BSCH**  
**Titular:** ARTURO OSCAR HURTADO ZAPANA (EEC)  
**Nº cuenta-IBAN:** **ES74 0049 1643 72 2290094814**  
**Código SWIFT:** **BSCHES MMXXX**  
**Dirección:** Calle Suecia, 54. 28022-Madrid (España)

#### MUY IMPORTANTE

- La **Escuela Española de Cata** realiza **DOS CONVOCATORIAS ANUALES.**
- Cualquier **cambio** en las **FECHAS** de realización del **MODULO PRACTICO PRESENCIAL** en **MADRID**, tendrá un **25% de PENALIZACIÓN** sobre el **COSTE TOTAL** del curso en vigor. **No nos hacemos cargo de REEMBOLSOS ni DEVOLUCIONES.** Se aceptarán sustituciones o reemplazos.
- La gestión del **VISADO PARA EL INGRESO A ESPAÑA** lo gestionara **CADA ALUMNO** en la embajada de su país de origen.

Fecha: \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2021

(\* ) Declaro que los datos expuestos corresponden a la realidad  
\*\*\*\*\*COPIA FORMULARIO MODALIDAD DE PAGO  
PARA ENVIAR A EEC\*\*\*\*\*  
[arturohurtado@escueladecata.com](mailto:arturohurtado@escueladecata.com)

Firma alumno/a,