



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

School European Sommeliers, EEC Spain

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

[escueladecata.com](http://escueladecata.com)



CONOCIMIENTO Y ENTRETENIMIENTO EN UN SOLO REGALO

## CATA DE GINEBRAS

Ven a Catar GINEBRAS DEL MUNDO como TODO UN EXPERTO.



¿Por qué las "Ginebras Premium" continúan ganando adeptos? Conoce sus métodos artesanales, la destilación por lotes en alambiques de cobre, su selección de las materias primas para producir el alcohol (spirit) o los aromas introducidos (botanicals). Descubre sus aromas a enebro, cítricos, flores, hierbas y sus innovadores botánicos, y disfruta sus combinaciones originales y extravagantes

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

**Metodología:** Curso fundamentalmente práctico.

**Dirigido:** Aficionados en general y profesionales de la restauración. Previa de lectura de Manual de Cata en **AULA VIRTUAL MOODLE** de Escuela Española de Cata.

**Horario:** Un viernes de 19:00 a 22:00 h. o sábado de 17:00 a 20:00 h.

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

**Docentes especialistas:**

La E.E.C. y su staff de docentes especialistas con la colaboración de destacados profesionales del sector.

**Programa:** Introducción a la GINEBRA: ingredientes. Los botánicos. Las ginebras Premium. Recetas de Gintonicos. Elaboraciones y clasificaciones.

- » GIN MARE (España)
- » BUE RIBBON (Francia)
- » MAGELLAND (Francia)
- » GERANIUM (Inglaterra)
- » PLAY MOUTH (Inglaterra)
- » AMSTERDAM (Holanda)
- » SEAGRAM'S (USA)

Ejercicio práctico de elaboración de una GINEBRA.

**Incluye.** Ponencia de docente especialista, cata de 07 productos entre GINEBRAS, uso de materiales, diploma a nombre de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** y la **ESCUELA EUROPEA DE SOMMELIERS** y obsequio de BONO DESCUENTO de 15 EUROS a descontarse en próximos cursos de Iniciación o Avanzado de Cata.

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



**Lugar impartición:** **C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local)**, 28006 Madrid. Metro: M. 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.**



**Matrícula y reservas de plaza:**

Arturo Hurtado. Tel: **91 402 67 04** y **645 82 92 99**. eMail: [arturohurtado@escueladecata.com](mailto:arturohurtado@escueladecata.com)

Lunes a viernes de 10 a 14:00 h y de 16 a 20:00 horas

10 EUROS DE DESCUENTO POR MATRICULAS DE TRES O MÁS PARTICIPANTES ¡

[escueladecata.com](http://escueladecata.com)

Cultura y entretenimiento en un solo REGALO!



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

School European Sommeliers, EEC Spain

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

escueladecata.com



## ¿Porqué 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 **VEINTE AÑOS de EXPERIENCIA** y la impartición de más de 6000 Cursos de Cata, más 1500 cursos impartidos para las principales empresas del país, 20º Ediciones de Cursos de Especialista Sumiller Sommelier (Presencial-400 horas) financiados por el Fondo Social Europeo y la impartición de más de 6000 Cursos de Cata, más 600 cursos impartidos para las principales empresas del país, más 40º Ediciones de Cursos Profesional de Sumiller/Sommelier (Semipresencial-450 horas) en España e Iberoamérica.

...**DESTACADO EQUIPO DE PROFESIONALES**, dirigido por **Carmen Garrobo**, Especialista en Análisis Sensorial de productos agroalimentarios. Periodista de Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV. Curso de Enología y Viticultura y Marketing del Vino en la Universidad de Davis (USA). Jurado en diversos concursos nacionales e internacionales, y coordinados por **Arturo Hurtado**, periodista con Curso de Actualización Pedagógica-C.A.P. en Psicopedagogía por la Universidad Complutense, Asociación de la Prensa de Madrid 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 similar 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.

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

...**DIPLOMA**, cada alumno recibirá **DIPLOMA de CATA DE GINEBRAS**, 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.

...**SELECCION 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**, en la categoría "**MEJOR ESCUELA DE CATA 2017**", 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 dos veces finalista en la categoría de **Mejor Centro Educativo en International Wine Challenge Merchant Awards Spain en los años 2016 y 2017**. Es patrocinador preferente de Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV y cuenta con diversos convenios y colaboraciones con importantes instituciones como: Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial-AEPAS, entre otros.

10 EUROS DE DESCUENTO POR MATRICULAS DE TRES O MÁS PARTICIPANTES |