



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

50ª EDICIÓN DE CURSO INTERNACIONAL

SOMMELIER PROFESIONAL

(Semipresencial 500 horas)

Teoría online: Hasta el **04 Octubre 2020** | 410 horas | Vía plataforma MOODLE EEC

Presencial: **Lun 05** al **Vie 16** de **Octubre 2020** | 90 horas | 09:30 a 14:00 y 15:30 a 19:00 horas

PRESENTACIÓN



¿APASIONAD@ DEL VINO? ¿COMUNICADOR/RA? ¿CAPAZ DE EMOCIONARTE Y DISFRUTAR? ¡ESTE CURSO SUMILLER/SOMMELIER ES PERFECTO PARA TI!

La **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** ofrece la innovadora experiencia de *unirte a los más de 1000 somilleres graduados* y participar en el **CURSO INTERNACIONAL DE SOMMELIER PROFESIONAL** a través de su Sistema de Enseñanza Semipresencial.

Restaurantes, vinotecas, bares, tiendas especializadas, distribuidores y técnicos de ventas de productos agroalimentarios (vinos, aceites, cervezas, aguas, entre otros), departamentos de alimentación y bebidas de hoteles, empresas de catering, bodegas, empresas de enoturismo, consultorías, demandan profesionales en cata y conocimiento del ANÁLISIS SENSORIAL capaces de asumir competencias transversales.

Especialmente dirigido a **toda persona** que desee **incursionar en el mundo de la sumillería**, a quien **por su horario de trabajo se encuentra imposibilitado de asistir a los actuales cursos presenciales extensos y excesivamente teóricos**. Ideal para profesionales de la hostelería que deseen ampliar o completar su formación profesional (maîtres, jefes de sala, camareros), responsables de tiendas vinos, comerciales de bebidas y alimentos, y profesionales afines.

VENTAJAS

- **DIPLOMA** de **SUMILLER PROFESIONAL**, título propio de **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.
- **Sistema de Enseñanza Semipresencial garantizado**. Avalado por más de **UN MILLAR** de somilleres graduados provenientes de ESPAÑA, IBEROAMERICA y EUROPA.
- Sin COMPROMISOS COMERCIALES, **no patrocinamos, no sugerimos, ni comercializamos**, ninguno de los productos a catar.
- Curso **hasta 100% BONIFICADO** por la *Fundae: Fundación Estatal para la Formación en el Empleo*.

OBJETIVOS

Descubrir técnicamente el desarrollo de la Viticultura y Enología. Conocer la geografía vitivinícola del mundo y sus diferentes vinos. Desarrollar los diferentes aspectos del análisis sensorial, y su vocabulario específico. Identificar las funciones y tareas del Somillero elaborando un perfil profesional acorde con las mismas. Conocer en profundidad la bodega con el fin de aprender a gestionar su funcionamiento. Aprender secuencialmente el desarrollo del servicio del vino o cava. Conocer los distintos tipos de destilados y licores. Introducir a los alumnos en las catas de otros productos como; destilados, quesos, jamones cafés, cervezas y aceites.

METODOLOGÍA

10 MÓDULOS TEÓRICOS (410 h). - **Online** mediante **AULA VIRTUAL MOODLE** de Escuela Española de Cata, con un password personal en fechas establecidas. Con **TUTOR** a su disposición para cualquier consulta y servicio de **FORO** para alumnos y docentes.

PRÁCTICO PRESENCIAL (90 h). - **11 sesiones** en jornadas intensivas de 07 horas y media diarias. (09:30 a 18:30 horas)

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS: Visita **BODEGA ESPAÑOLA**.

RECONOCIMIENTOS Y AVALES



Medalla Europea al Mérito en el Trabajo



escueladecata.com

EXPERIENCIA, PROFESIONALIDAD, INDEPENDENCIA!



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



PROGRAMA SEMIPRESENCIAL

10 MÓDULOS TEÓRICOS (410 HORAS)

Teóricos (410 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**.

****Fecha de finalización: Domingo 04 Octubre 2020*

• **Módulo I.- I.- VITICULTURA**

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 II.- ENOLOGÍA**

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 III.- ANÁLISIS SENSORIAL**

Tema único.- Análisis Sensorial

• **Módulo IV.- FUNCIONES DEL SUMILLER**

Tema 1.- La hostelería en la actualidad. Tema 2.- El sector servicios. Tema 3.- Funciones del Sumiller

• **Módulo V.- GASTRONOMÍA Y SERVICIO**

Tema 1.- El Servicio del Vino. Tema 2.- Maridaje. Armonía del Comer y Beber. Tema 3.- El Servicio del Vino y sus Temperaturas. Tema 4.- Los Sacacorchos. Tema 5.- Diferentes Tipos de Tapones

• **Módulo VI.- GESTIÓN DE BODEGA**

Tema 1.- La Bodega del Restaurante. Tema 2.- Gestión de Compras. Tema 3.- Confeccionar la Carta del Vino

• **Módulo VII.- GEOGRAFÍA DE VINOS DE ESPAÑA**

Tema único. - Vinos de España por autonomías

• **Módulo VIII.- GEOGRAFÍA DE VINOS DEL MUNDO**

Tema 1.- Estados Unidos. Tema 2.- Sudamérica (México, Argentina, Chile). Tema 3.- Sudáfrica, Nueva Zelanda y Australia. Tema 4.- Europa: Alemania, Austria, Italia y Portugal. Tema 5.- Francia

• **Módulo IX.- OTROS PRODUCTOS**

Tema 1.- Aguas, Tés y Cafés. Tema 2.- Tema 3.- El Aceite de Oliva. Tema 4.- La Cerveza. Tema 5.- El Jamón.

• **Módulo X.- INGLÉS PARA SUMILLERES**

Tema único. - Inglés hablado específico del vino para poder vender más y mejor al cliente extranjero.

MÓDULO PRÁCTICO PRESENCIAL (90 HORAS)

Práctico presencial (90 horas). Jornadas intensivas de 09:30 a 14:00 y 15:30 a 18:30 horas catando alrededor de 200/220 referencias de vinos y otros productos nacionales e internacionales.

****Fecha de inicio: Lunes 05 al Viernes 16 de Octubre 2020*

• **PRIMERA SEMANA. -**

Día 1 | Pruebas de nivel olfativo y gustativo. Cata de Vinos españoles I

Día 2 | Vinos con Crianza. Pago y Autor. Vinos españoles II

Día 3 | Cata Técnica Enológica. Vinos españoles III.

Día 4 | Aceites AOVE. Vinos del Mundo I (Francia). Oportos y práctica de degüelle.

Día 5 | Cafés y cata y corte de Jamón. Vinos del Mundo II (Argentina, Chile y USA).

Día 6 | Visita profesional a BODEGA ESPAÑOLA.

Día 7 | Día libre/descanso.

• **SEGUNDA SEMANA. -**

Día 8 | Cata vinos de Jerez. Vinos del Mundo III (Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda).

Día 9 | Cervezas, Quesos, Tés, Aguas. Sabores básicos+Armonías con el vino.

Día 10 | Whiskys y Destilados. Vinos del Mundo IV (Italia). El Sumiller en el Restaurante.

Día 11 | Cavas y Champanes práctica degüelle. Dulces naturales y naturalmente dulces.

Día 12 | Examen teórico y práctico final. Imposición de taste wine y entrega de diplomas.

LUGAR DE REALIZACIÓN DEL PRESENCIAL

Sede de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA en Madrid:

Calle Mártires Concepcionistas, 19 (Local 2) -28006-Madrid - Metro: Manuel Becerra - Líneas 6 y 2.



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



TUTORÍA ONLINE DESDE MADRID



10 MÓDULOS TEÓRICOS ONLINE a través **PLATAFORMA MOODLE** con la **tutoría** 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 **Lunes, Miércoles y Viernes** en horario de **10:00 a 14:00** horas.

Teléfono: 645 82 92 02 y 91 402 67 04

E-mail: carmengarrobo@gmail.com

carmen-garrobo@escueladecata.com

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**, Presidenta de Asociación Profesional de Sumilleres de Madrid-ASUMAD. Catadora en diversos Jurados de concursos Nacionales e Internaciones.

- **Manuel Losada Arias**, Doctor, docente principal EUITA de la Universidad Politécnica De Madrid.
 - **Carlos Gómez Ruíz**, Sumiller I.F.E. Especialista en Análisis Sensorial de Productos.
 - **José Lázaro Martínez**, Docente Escuela Hostelería Aragón, ex sommelier del Rte "La Granada" (Zaragoza).
 - **Ignacio Losada Alvarez**, Enólogo de Bodegas Jorge Ordoñez. (Galicia).
 - **Alberto Miguel Herrero**, Sumiller Vila Viniteca delegación Madrid. Premio Excelencia. Hotel Escuela Marbella.
 - **Ana Lahiguera Mena**, Enóloga y Sumiller. Brand Ambassador de la D.O. Rueda.
 - **Custodio Lopez Zamarra**, Ex sumiller del Restaurante Zalacaín. Dos veces premio nacional de gastronomía.
 - **Isabel Mijares y García Pelayo**, Química, Enóloga-Experta en Análisis sensorial. Vicepresidenta FIJEV.
 - **Guillermo Cruz Alcubierre**, Director de Restaurante Ambivium y Brand Ambassador de Pago Carraovejas
 - **Manu Jimenez Vidal**, Sommelier WineisSocial. Mejor Sumiller de España 2017.
 - **Xavier Gorostiza Estrada**, Máster en Enología. Manager & Wine Educator Pernod Ricard Bodegas (Álava).
 - **Guillermina Sánchez-Cerezo**, Sumiller y maitre fromager de Quesos.
 - **José Luis Murcia**, Periodista especializado en gastronomía, alimentación y vinos. Presidente AEPEV.
 - **Marisol González Manzanedo**, Tea Sommelier Internacional. Creadora de esta web y sumiller de TeSolei.com
 - **Joaquín Gálvez Bauzá**, Enólogo y productor del programa WINEMAN.
 - **Luis Vida Navarro**, Enólogo, consultor, periodista y formador.
 - **Juancho Asenjo**, Periodista, escritor y colaborador del diario El Mundo (Metrópoli).
 - **Martin Coronado**, Sumiller y cocinero profesional Restaurante Verde Oliva.
- Y un destacado equipo de docentes como: **Marta Arrnz, Maite Corsín, Pedro Ballesteros Torres, Ferrán Centelles, Luigi D'Antonio, Rosa Vila i Barnils**, entre otros destacados profesionales del sector.

TITULACIÓN

DIPLOMA de **SUMILLER PROFESIONAL**, título/diploma propio de **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

COSTE DEL CURSO

Matrícula	Descuentos	Pago al contado	Observaciones
Individual al contado	-----	2.190,00 euros	Pago al contado
Dos participantes	25 euros	2.165,00 euros	Pago al contado
Grupos o más de 3	50 euros	2.140,00 euros	Pago al contado
Matrícula	Descuentos	Pago aplazado	Observaciones
Individual pago aplazado	-----	2.240,00 euros (1000+650+590 €)	1º Cuota al reservar plaza 2º Cuota 45 días antes del práctico 3º Cuota 15 días antes del práctico

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



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



¿QUÉ INCLUYE?

10 Módulos teóricos Online (410 horas)

- Password acceso a PLATAFORMA VIRTUAL MOODLE
- Descarga de 10 Módulos, Asesoría/tutoría personalizada
- Test de auto evaluación, evaluación, Foro privado, entre otros.

Módulo Práctico (90 horas-Madrid)

- Clases prácticas en jornadas intensivas de **9:30 a 13:30** y de **15:30 a 19:00** (07 horas día)
- Cata **220/230 entre vinos y otros productos**
- Actividad complementaria de **visita a bodega**, desplazamiento y **comida en trayecto**
- Derechos de **evaluación teórica y practica**
- **Comida oficial** de fin de curso. HOTEL RAFAEL VENTAS
- Entrega de **Diploma** de SUMILLER.

COORDINADOR GENERAL DEL CURSO



Arturo Hurtado, Periodista. Curso de Actualización Psicopedagogía por la Universidad Complutense de Madrid. Directivo de Asociación de Periodistas y Escritores del Vino de España-AEPEV. Redactor en revista **VinoTendencias**.

Teléfono: 645 82 92 99
arturohurtado@escueladecata.com
www.escueladecata.com



PROCEDIMIENTO DE MATRÍCULA

- 1.- Llamar o enviar e-mail para confirmar **DISPONIBILIDAD DE PLAZA** en el Curso Profesional de Sommelier.
- 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: CARMEN GARROBO MARTÍNEZ (EEC)
Nº cuenta-IBAN:
ES74 0049 1643 72 2290094814

- 3.- Enviar siguiente **DOCUMENTACION** en PDF: 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,
- CURRICULUM VITAE actualizado.

OBSEQUIOS



- Enmarcado de diploma de **SUMILLER PROFESIONAL**, Título propio de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.
- TASTEVIN** profesional **iNEWi**
- DELANTAL** de profesional, e
- PIN** de solapa de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

"Los **sumilleres** sois el **eslabón** que nos conecta con muchos consumidores. Vosotros sois los encargados de **transmitir** todo lo que hay detrás de una botella de vino:

historia, personas, paisajes, tradición, arraigo.

Vosotros, con vuestra **empatía** y **vocación de servicio**, sabéis **ayudar a los clientes** a **escoger el vino** que mejor marida, no con un plato, sino con un momento, y conseguir con ello que **ese momento se vuelva memorable**"



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



PRÁCTICO PRESENCIAL EN MADRID





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!

CURSOS ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA 2020

SOMMELIER PROFESIONAL

(Semipresencial 500 horas)

10 MÓDULOS TEÓRICOS ONLINE MOODLE-410 HORAS

Viticultura, Enología, Análisis sensorial, Funciones y competencias del Somiller, Gastronomía y Servicio, Gestión de Bodega en el restaurante, Geografía Vitivinícola de España, Geografía Vitivinícola Internacional, Aceites, Quesos, Jamón, Aguas, Cerveza, Destilados, Licores e inglés en la sumillería.

MÓDULO PRÁCTICO PRESENCIAL EN MADRID-90 HORAS

Cata de 220/240 referencias de vinos y otros productos nacionales e internacionales.



Organiza:

Medalla Europea al Mérito en el Trabajo



50 edición 2020

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

Enofusión'20



GRACIAS POR LA CONFIANZA