



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 2019 48º EDICIÓN DE CURSO INTERNACIONAL SUMILLER/SOMMELIER PROFESIONAL

(Semipresencial 450 horas)

Teoría online: Hasta el **13 Octubre 2019** | 370 horas | Vía plataforma de formación MOODLE
Presencial: **Lun 14** al **Vie 25** de **Octubre 2019** | 80 horas | 09:30 a 14:00 y 15:30 a 18:30 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 sumilleres graduados* y participar en el **CURSO INTERNACIONAL SUMILLER/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 sumilleres 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 Fundación Tripartita. (**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 Sumiller 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

MÓDULOS TEÓRICOS (370 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 (80 h).- **11 sesiones** en jornadas intensivas de 07 horas diarias. (09:30 a 18:30 horas)

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS: Visita **BODEGA ESPAÑOLA**.

RECONOCIMIENTOS Y AVALES





PROGRAMA SEMIPRESENCIAL

MÓDULOS TEÓRICOS (370 HORAS)

Teóricos (370 horas). Online a través de PLATAFORMA VIRTUAL MOODLE 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 **CARMEN GARROBO**.

*****Fecha de finalización: Domingo 13 de octubre 2019**

• **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 (80 HORAS)

Práctico presencial (80 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 14 al Viernes 25 de octubre 2019**

• **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



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

carmengarrobo@escueladecata.com

DOCENTES ESPECIALISTAS

Carmen Garrobo, Directora de la Escuela Española de Cata (**Mejor Centro Educativo en premios International Wine Challenge Merchant Awards Spain-IWC 2018**). Especialista en Análisis Sensorial de Productos Agroalimentarios. Catadora de concursos internacionales: Mundial Merlot, CINVE, ITQI-Bruselas, entre otros

- **Manuel Losada Arias**, Doctor, docente principal de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola del Departamento de Ciencia y Tecnología aplicada a la Ingeniería Técnica Agrícola de la U. POLITÉCNICA DE MADRID.
- **Carlos Gómez Ruíz**, Sumiller I.F.E. Especialista en Análisis Sensorial de Productos Agroalimentarios. Asesor de producto de diversas tiendas especializadas. Chef diplomado en Cocina Internacional, Sopexa (Francia).
- **José Lázaro Martínez**, Sumiller del Restaurante "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. Panel de Cata del Consejo Regulador de Vinos de Madrid.
- **Custodio Lopez Zamarra**, Ex sumiller del Restaurante Zalacaín. Dos veces premio nacional de gastronomía.
- **Isabel Mijares y Garcia Pelayo**, (Química, Enóloga-Experta en Análisis sensorial. Vicepresidenta FJEV).
- **Guillermo Cruz Alcubierre**, Sumiller del Rte. Andoni Aduriz, Mugaritz (2 estrellas Michelin).
- **Manu Jimenez Vidal**, actual Mejor Sumiller de España 2017 por la UAES.
- **Xavier Gorostiza**, Máster en Enología. Manager & WINE EDUCATOR Pernod Ricard Bodegas (Álava).
- **Luigi D'Antonio**, Academia Italiana de Gastronomía,
- **Guillermina Sánchez-Cerezo**, Maitre fromager de Quesos de Amelie,
- **José Luis Murcia**, Periodista especializado en gastronomía, alimentación y vinos. Pte AEPEV, etc.
- **Marisol González Manzanedo**, Tea Sommelier Internacional. Creadora de esta web y sumiller de TeSolei.com
- **Joaquín Gálvez Bauzá**, Conductor del programa de éxito WINEMAN de Canal Viajar. Former Manager Iberian Portfolio GRAPES OF SPAIN, Estados Unidos. PROFESOR DE CATA: UNESCO.
- **Juancho Asenjo**, Periodista, escritor y enósofo. Colaborador del diario El Mundo (Metrópoli). Humanista focalizado en el vino y todos sus aspectos. Especialista en vinos italianos.

Y un destacado equipo de docentes como: **Pedro Ballesteros Torres, Ferrán Centelles, Luis Vida Navarro**, entre otros.

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	-----	2.150,00 euros	Pago al contado
Dos participantes	25 euros	2.125,00 euros	Pago al contado
Grupos o más de 3	50 euros	2.100,00 euros	Pago al contado
Matrícula	Descuentos	Pago aplazado	Observaciones
Individual pago aplazado	-----	2.190,00 euros (1000+600+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 Ruiz. 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?

Módulo teórico (370 horas- Online)

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

Módulo Práctico (80 horas-Madrid)

- 10 Clases magistrales prácticas en jornadas intensivas de **9:30 a 13:30** y de **15:30 a 18:30** (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 DEL CURSO



Arturo Hurtado, Periodista. Curso de Actualización Psicopedagogía por la Universidad Complutense de Madrid. Miembro de Asociación de Periodistas y Escritores del Vino de España-AEPEV. Redactor Revista Gourmet/Sommelier

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 Sumiller/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,
- CURRÍCULUM VITAE actualizado.

OBSEQUIOS



- Enmarcado de diploma acreditativo de **SUMILLER PROFESIONAL**, título propio de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.
- **Tastevin** profesional **iNEWi**
- **Delantal** de profesional, e
- **Insignia** de solapa ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA



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



PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL 2019

48º EDICIÓN DE CURSO INTERNACIONAL SUMILLER/SOMMELIER PROFESIONAL

(Semipresencial 450 horas)

Teoría online: Hasta el **13 Octubre 2019** | 370 horas | Vía plataforma de formación MOODLE

Presencial: **Lun 14** al **Vie 25** de **Octubre 2019** | 80 horas | 09:30 a 14:00 y 15:30 a 18:30 h

ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. Calle Mártires Concepcionistas, 19 -28006-Madrid

FOTO

FICHA DE INSCRIPCIÓN

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 Enquesta 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 2019

Firma alumno/a,

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

**COPIA FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN
PARA ENVIAR A EEC
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 ejercer 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: info@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



PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL 2019 48º EDICIÓN DE CURSO INTERNACIONAL SUMILLER/SOMMELIER PROFESIONAL

(Semipresencial 450 horas)

Teoría online: Hasta el **13 Octubre 2019** | 370 horas | Vía plataforma de formación MOODLE
Presencial: **Lun 14** al **Vie 25** de **Octubre 2019** | 80 horas | 09:30 a 14:00 y 15:30 a 18:30 horas

NOMBRES Y APELLIDOS

FICHA DE MODALIDAD DE PAGO

TEORÍA A DISTANCIA ONLINE (370 HORAS)	PRÁCTICO PRESENCIAL-MADRID (80 HORAS)
<ul style="list-style-type: none"> • Password acceso plataforma virtual MOODLE • Descarga 10 Módulos • Asesoría/tutoría • Test de auto-evaluación y evaluación, • Foro privado, entre otros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clases magistrales prácticas • Cata 220/230 entre vinos y otros productos • Desplazamiento, visita bodega y comida en trayecto • Comida oficial de fin de curso • Diploma y obsequios establecidos.

DOCUMENTACION

- Enviar documento de **MODALIDAD DE PAGO escaneado** o en **PDF** a arturohurtado@escueladecata.com

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

MODALIDAD DE PAGO

Matrícula	Descuentos	Pago al contado	Observaciones	
Individual al contado	-----	2.150,00 euros	Pago al contado	X
Dos participantes	25 euros	2.125,00 euros	Pago al contado	X
Grupos o más de 3	50 euros	2.100,00 euros	Pago al contado	X
Matrícula	Descuentos	Pago aplazado	Observaciones	
Individual pago aplazado	-----	2.190,00 euros (1000+600+590 €)	1º Cuota al reservar plaza 2º Cuota 45 días antes del práctico 3º Cuota 15 días antes del práctico	X

(*) **Curso BONIFICABLE** a través de **FUNDACION TRIPARTITA**. Contactar con entidad colaboradora independiente de Escuela Española de Cata –cobran 10% por gestión- **INSTITUTO DE FORMACION PROGRAMADA**. Jorge Ruiz. Teléfono: 608 932 873. jruiz@institutodeformacionprogramada.com o visitando su web: www.institutodeformacionprogramada.com

TRANSFERENCIA BANCARIA NACIONAL

Transferencia bancaria. Especificar el nombre del participante y referencia: "Matrícula 48º CURSO SUMILLER (Semipresencial)"

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

Titular: CARMEN GARROBO MARTÍNEZ (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: CARMEN GARROBO MARTÍNEZ (EEC)
Nº cuenta-IBAN: **ES74** 0049 1643 72 **2290094814**
Código SWIFT: BSCHESMMXXX
Dirección: Calle Suecia, 54. 28022-Madrid (España)

MUY IMPORTANTE

- La **Escuela Española de Cata** realiza **CINCO 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. Caduca al AÑO.

Fecha: _____, de _____ de 2019

Firma alumno/a,

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

**COPIA FORMULARIO DE INSCRIPCION
PARA ENVIAR A EEC**
arturohurtado@escueladecata.com