



16º EDICIÓN DE CURSO DE ESPECIALISTA +SUMILLER

## CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA-AOVE

(160 HORAS)

Teoría Online vía MOODLE: Del **11 Enero** al **05 Julio 2021** | 130 horas  
Presencial: **06, 07, 08 y 09** de **Julio 2021** | 30 horas | Madrid  
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 (maitres, 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 ESPECIALISTA 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 SEMIPRESENCIAL

Modalidad **semipresencial.-** Garantiza exactamente la misma calidad formativa que la correspondiente a la modalidad presencial.

Los **Módulos teóricos**, a través de **AULA VIRTUAL MOODLE** a través de uso de la página de la Escuela Española de Cata 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

|                          |                                   |           |
|--------------------------|-----------------------------------|-----------|
| Distribución (130 horas) | Formación a distancia Online      | 130 horas |
|                          | 04 Sesiones práctico presenciales | 30 horas  |

### LUGAR DE REALIZACIÓN DEL PRÁCTICO PRESENCIAL

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



## CONTENIDOS DEL CURSO

**MODULOS TEÓRICOS. - Teóricos (130 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 **Carlos Gomez Ruíz**.

|                  |   |            |
|------------------|---|------------|
| <b>Módulo 1:</b> | Elaiografía y consideraciones agronómicas de las variedades españolas | (30 horas) |
| <b>Módulo 2:</b> | Olivicultura; el cultivo del olivo, manejos y plagas                  | (25 horas) |
| <b>Módulo 3:</b> | El proceso agrícola e industrial (Recolección y almazara)             | (25 horas) |
| <b>Módulo 4:</b> | Alteraciones y características del aceite de oliva virgen             | (25 horas) |
| <b>Módulo 5:</b> | Análisis sensorial. Componentes y métodos descriptivos                | (25 horas) |

**MÓDULO PRÁCTICO. - 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.

**Carmela Rodriguez**.- 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

| Matrícula                    | Descuentos | Pago al contado     | Observaciones   |
|------------------------------|------------|---------------------|-----------------|
| <b>Individual al contado</b> | -----      | <b>560,00 euros</b> | Pago al contado |
| <b>Dos participantes</b>     | 25 euros   | <b>535,00 euros</b> | Pago al contado |
| <b>Grupos o más de 3</b>     | 40 euros   | <b>520,00 euros</b> | Pago al contado |

| Matrícula                       | Descuentos | Pago aplazado                      | Observaciones   |
|---------------------------------|------------|------------------------------------|---|
| <b>Individual pago aplazado</b> | -----      | <b>590,00 euros</b><br>(350+240 €) | 1º Cuota al reservar plaza<br>2º Cuota 15 días antes del práctico |

(\* **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 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



## TITULACIÓN

**Diploma** acreditativo: **ESPECIALISTA EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA + SUMILLER AOVES *título propio* de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.**

## TUTORIA



Contará 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)

## ¿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:** CARMEN GARROBO MARTÍNEZ (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 (130 horas- Online vía MOODLE)

- Password acceso a Panel de Descargas
- Descarga de 05 Módulos, 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 practica de **40/50 aceites.**
- Derechos de **evaluación teórica y práctica**
- **Comida oficial** de fin de curso. HOTEL RAFAEL VENTAS.
- **Diploma** de ESPECIALISTA 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 Conceptionistas, 19 • 28006-Madrid • Tel.: 91 402 67 04 • Móvil: 645 82 92 99  
escueladecata.com



## PRÁCTICO PRESENCIAL EN MADRID

**Teoría Online vía MOODLE:** Hasta **16 Noviembre 2020** | 130 horas  
**Presencial:** **17, 18, 19** y **20** de **Noviembre 2020** | 30 horas | Madrid  
ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. Calle Mártires Conceptionistas, 19 -28006-Madrid



- Teoría a distancia a través PLATAFORMA VIRTUAL MOODLE  
Práctico presencial intensivo en Madrid
- Más de medio centenar de GRADUADOS porcedentes de España, Europa e Iberoamérica
- Adaptado a tu tiempo en estos nuevos tiempos
- Desde 1995 profesionalizando el sector





## 16º EDICIÓN DE CURSO DE ESPECIALISTA +SUMILLER CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA-AOVE

(160 horas)

### FICHA DE INSCRIPCIÓN

Teoría Online vía MOODLE: Del **11 Enero** al **05 Julio 2021** | 130 horas  
Presencial: **06, 07, 08** y **09** de **Julio 2021** | 30 horas | Madrid

FOTO

#### 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 ACEITE 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 alumn@ 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 cuesta de VALORACION DEL CURSO.
- La Escuela Española de Cata, se reserva el derecho de NO aprobar satisfactoriamente al alumn@ que no cumpla con el presente compromiso

Fecha: \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2020

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)

Queda informado y consiente que los datos recogidos, conforme a lo previsto en la LOPD, serán incluidos en un fichero denominado ALUMNOS inscrito en el Registro General de Protección de Datos, cuyo Responsable del fichero es ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA, SL y cuya finalidad es la matriculación, gestión, evaluación y seguimiento de los alumnos, así como la facturación de los cursos impartidos. Si no desea recibir comunicaciones informativas o comerciales acerca de nuestros servicios, por correo electrónico, marque la siguiente casilla . Usted podrá ejercitar gratuitamente los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose a **C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local 2) - 28006 Madrid** o a través de correo electrónico a [lopd@escueladecata.com](mailto:lopd@escueladecata.com), junto con prueba válida en derecho, como fotocopia del D.N.I. **Escueladecata.com** cumple con la Ley orgánica 15/1999 de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD) y con la Ley 34/2002 de Servicios de la Sociedad de la Información y Comercio Electrónico (LSSICE).



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



## 16ª EDICIÓN DE CURSO DE ESPECIALISTA +SUMILLER CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA-AOVE

(160 horas)

### FICHA DE MODALIDAD DE PAGO

Teoría Online vía MOODLE: Del **11 Enero** al **05 Julio 2021** | 130 horas  
Presencial: **06, 07, 08** y **09** de **Julio 2021** | 30 horas | Madrid  
ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. Calle Mártires Concepcionistas, 19 -28006-Madrid

#### NOMBRES Y APELLIDOS

#### CONTENIDOS DEL CURSO

| TEORÍA A DISTANCIA ONLINE (130 HORAS)  | PRÁCTICO PRESENCIAL-MADRID (30 HORAS)  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Password acceso</li> <li>• Descarga 05 Módulos</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 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   |   |
|---------------------------------|------------|------------------------------------|---|---|
| <b>Individual al contado</b>    | -----      | <b>560,00 euros</b>                | Pago al contado   | X |
| <b>Dos participantes</b>        | 25 euros   | <b>535,00 euros</b>                | Pago al contado   | X |
| <b>Grupos o más de 3</b>        | 40 euros   | <b>520,00 euros</b>                | Pago al contado   | X |
| Matrícula                       | Descuentos | Pago aplazado                      | Observaciones   |   |
| <b>Individual pago aplazado</b> | -----      | <b>590,00 euros</b><br>(350+240 €) | 1º Cuota al reservar plaza<br>2º 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 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)

#### TRANSFERENCIA BANCARIA NACIONAL

**Transferencia bancaria.** Poner nombre del participante y referencia: "Matrícula 16º CURSO ESP. ACEITES AOVE (Semipresencial)"

**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**

#### TRANSFERENCIA BANCARIA INTERNACIONAL

**Entidad: Banco Bilbao Vizcaya Argentaria-BBVA**  
**Titular:** ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA  
**Nº cuenta-IBAN:** **ES37 0182 0945 39 0201579794**  
**Código BIC:** 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:** BSCHES MMXXX  
**Dirección:** Calle Suecia, 54. 28022-Madrid (España)

#### MUY IMPORTANTE

- La **Escuela Española de Cata** realiza **CONVOCATORIA ANUAL**. Plazo de validez **UN AÑO**.
- 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 2020

(\*) 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,