



# 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 2021-2022

5ª EDICIÓN DE CURSO INTERNACIONAL-INTENSIVO TARDES

## SOMMELIER PROFESIONAL

(Semipresencial 500 horas)

Teoría online: **Octubre 2021-Mayo 2022** | 410 horas | Vía plataforma de formación MOODLE  
Presencial: **Lun 30 Mayo** al **Vie 24 Junio 2022** | 90 horas | 17:00 a 20:30 horas (3 1/2 h. diarias)

### 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 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**. **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.
- **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

**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).- 20 **sesiones** en jornadas intensivas de 17:00 a 20:30 horas (3 1/2 h. diarias)

**ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS:** Visita **BODEGA ESPAÑOLA**.

### RECONOCIMIENTOS



Medalla  
Europea  
al Mérito  
en el  
Trabajo





## PROGRAMA DEL CURSO

### 10 MÓDULOS TEÓRICOS (410 HORAS)

**Teóricos (410 horas).** Online a través de PLATAFORMA VIRTUAL MOODLE con total libertad de horarios y a su ritmo.

• **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.

### PRÁCTICO PRESENCIAL EN MADRID (90 HORAS)

**Práctico presencial (90 horas).** Jornadas intensivas de 17:00 a 20:30 horas (3 1/2 h. diarias)

**PRIMERA SEMANA.-**

<b>Lun 30 May</b>	17 a 20:30	Pruebas de nivel OLFATIVO y GUSTATIVO. Vinos españoles I
<b>Mar 31 Jun</b>	17 a 20:30	Práctica de cata a ciegas de vinos con crianza. Vinos españoles II
<b>Mie 01 Jun</b>	17 a 20:30	Vinos de Pago y La Enóloga en la Bodega. Vinos españoles III
<b>Jue 02 Jun</b>	17 a 20:30	Cata Técnica Enológica. Alteraciones permitidas por la OIV
<b>Vie 03 Jun</b>	17 a 20:30	Cata Vinos del Mundo I. FRANCIA

**SEGUNDA SEMANA.-**

<b>Lun 06 Jun</b>	17 a 21:00	Cata de Aceites de Oliva Virgen Extra y Cata de Cervezas
<b>Mar 07 Jun</b>	17 a 20:30	Cata de Tés y Cata de Aguas
<b>Mie 08 Jun</b>	17 a 20:30	¿Como redactar correctamente una Cata? + Cata práctica
<b>Jue 09 Jun</b>	17 a 20:30	Elab. Especiales I: Cata de Oportos y Madeiras. Ejercicio práctico de Degüelle
<b>Vie 10 Jun</b>	17 a 21:00	Elab. Especiales II: Fino, Manzanilla, Amontillado+Cata y Corte de Quesos

**TERCERA SEMANA.-**

<b>Lun 13 Jun</b>	17 a 20:30	Cata Vinos del Mundo II. NUEVO MUNDO
<b>Mar 14 Jun</b>	17 a 20:30	Cata Vinos del Mundo III. ITALIA
<b>Mie 15 Jun</b>	17 a 20:30	Ejercicio individual de servicio del vino y cata
<b>Jue 16 Jun</b>	17 a 21:00	Teoría de La Destilación+Cata Whiskys y Destilados. Práctica de destilación
<b>Vie 17 Jun</b>	17 a 21:00	Cata de Cafés y Práctica de Corte de Jamón.

**CUARTA SEMANA.-**

<b>Lun 20 Jun</b>	17 a 21:00	Distribución Comercial y Gestión del Vino. Práctica de cata.
<b>Mar 21 Jun</b>	17 a 20:30	Elab. Especiales: Dulces naturales y naturalmente dulces. (Sauternes, Tokay..)
<b>Mie 22 Jun</b>	17 a 21:00	Elab. Especiales IV: Cata de Cavas y Champagnes. Práctica de Degüelle.
<b>Jue 23 Jun</b>	17 a 20:30	Exámenes. Teórico y Práctico (Cata práctica a ciegas)
<b>Vie 24 Jun</b>	17 a 21:00	Cena de fin de curso y entrega de diplomas

\*\*\*Actividades complementarias: visita **BODEGA ESPAÑOLA.**



# 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](mailto:carmengarrobo@gmail.com)  
[carmengarrobo@escueladecata.com](mailto:carmengarrobo@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. WSET Level 3 (Wine Spirit Education Trust). 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 Restaurante "LaGranada" (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 Zamorra**, Ex sumiller del Restaurante Zalacaín. Dos veces premio nacional de gastronomía.
  - **Isabel Mijares y Garcia 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 propio de **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

## COSTE DEL CURSO

	Precio normal	Descuento	A pagar	Observaciones
<b>PAGO AL CONTADO</b>	2.490,00 €	300,00 €	<b>2.190,00 €</b>	Pago al contado
	Precio normal	Descuento	A pagar	Observaciones
<b>PAGO APLAZADO</b>	2.490,00 €	250,00 €	2.240,00 € (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. Teléfono: 608 932 873.  
[jruiz@institutodeformacionprogramada.com](mailto:jruiz@institutodeformacionprogramada.com)

(\*) **Descuento válido hasta el 30/10/2021**. 15 plazas disponibles para esta convocatoria.



# 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)



## 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.

## ¿QUÉ INCLUYE?

### Módulo teórico (410 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 (90 horas-Madrid)

- Clases prácticas en jornadas intensivas de 17:00 a 20:30 horas (3 1/2 h. diarias)
- 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**
- **Cena de despedida** y fin de curso.
- 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 **VinoTendencias**.

Teléfono: 645 82 92 99  
[arturohurtado@escueladecata.com](mailto:arturohurtado@escueladecata.com)  
[www.escueladecata.com](http://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 con la MODALIDAD DE PAGO elegida. (La copia del ingreso bancario deberá ser remitida conjuntamente con documentación solicitada para matricula 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.

## OBSEQUIOS



"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

**Teoría online:** Hasta el **Octubre 2021-Mayo 2022** | 410 horas | Vía plataforma de formación MOODLE  
**Presencial:** **Lun 30 Mayo** al **Vie 24 Junio 2022** | 90 horas | 17:00 a 20:30 horas (3 1/2 h. diarias)





# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



## STAFF DE DOCENTES ESPECIALISTAS



"Maravillosa Escuela. Magníficos docentes. Premier Cru de la Sumillería"  
Sumiller: **Maidar Larrañaga Zubillaga**, Restaurante Artega (Arrasate-Mondragón)



# 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!**

Madrid Fusión • The Wine Edition  



**GRACIAS POR LA CONFIANZA**

\*\*\*\*\*

**Enofusión'20**



**GRACIAS POR LA CONFIANZA**