



# 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 2019-2020 49º EDICIÓN DE CURSO INTERNACIONAL SOMMELIER PROFESIONAL

(Semipresencial 500 horas)

Teoría online: Hasta el **15 Marzo 2020** | 410 horas | Vía plataforma de formación MOODLE

Presencial: **Lun 16** al **Vie 27** de **Marzo 2020** | 90 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** (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 diarias. (09:30 a 18:30 horas)

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

### RECONOCIMIENTOS Y AVALES





## PROGRAMA SEMIPRESENCIAL

### MÓDULOS TEÓRICOS (410 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 **TESTS DE EVALUACION** y ejercicios de **AUTO-EVALUACION** y el asesoramiento permanente de la TUTORA y docente especialista **CARMEN GARROBO**.

**\*\*\*Fecha de finalización: Domingo 15 Marzo 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 18 al Viernes 29 de Mayo 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



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)  
[carmen-garrobo@escueladecata.com](mailto:carmen-garrobo@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, Sopena (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 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**, 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	-----	<b>2.190,00 euros</b>	Pago al contado
Dos participantes	25 euros	<b>2.165,00 euros</b>	Pago al contado
Grupos o más de 3	50 euros	<b>2.140,00 euros</b>	Pago al contado
Matrícula	Descuentos	Pago aplazado	Observaciones
Individual pago aplazado	-----	<b>2.240,00 euros</b> (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 Ruiz. Teléfono: 608 932 873. [jruiz@institutodeformacionprogramada.com](mailto: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](http://escueladecata.com)



## ¿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)

- 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](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 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.

## 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

