



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



PROGRAMA DE ACTUALIZACION PROFESIONAL 2019 20º CURSO ESPECIALISTA EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO

(100 HORAS)

Teoría online: Hasta el **15 Set 2019** | 20 horas | Vía plataforma de formación MOODLE
Presencial: **Lun 16** al **Vie 27** de **Set 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

PRESENTACION

¡IDEAL PARA COMPLETAR Y ACTUALIZAR TUS CONOCIMIENTOS Y TU MEMORIA OLFATIVA!

Curso **INTENSIVO PRÁCTICO** de **DIEZ sesiones de SIETE HORAS (09:30 a 13:30 y 15:30 a 19.00 horas)** diarias de cata práctica intensiva de VINOS -nacionales e internacionales- CAVAS y diversos productos agroalimentarios de la mano de 15 destacados docentes especialista y visita a bodega+viñedos



DIRIGIDO

Especialmente recomendado **a toda persona en general** que desee incursionar en el mundo de la CATA Y EL ANALISIS SENSORIAL **quienes por su horario de trabajo se encuentran imposibilitados de poder asistir a los actuales cursos presenciales largos y excesivamente teóricos.**

Dirigido a periodistas, enólogos, estudiantes enología, integrantes o futuros integrantes de paneles de cata e interesados en general.

PRODUCTOS A CATAR

Se catarán aproximadamente 200/220 referencias entre **VINOS** y **OTROS PRODUCTOS** de reconocido prestigio nacional e internacional. (Cavas, champanes, cervezas, aceites, aguas, queso, cafés, destilados, whiskys, entre otros). Ejercicios prácticos de maridaje y servicio del vino, decantación, degüelle de oportos y cavas, corte jamón, entre otros, en concordancia con el aprovechamiento por parte del alumnado.

METODOLOGÍA

Semipresencial, acceso a los contenidos de la plataforma MOODLE con tutoría dinámica, disponible y cercana.

- **Módulos teóricos** (20 horas).- **Online** mediante el uso de su **AULA VIRTUAL MOODLE** de 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.
- **Práctico presencial** (80 horas).- **11 sesiones** en jornadas intensivas de 07 horas diarias. (09:30 a 19:00 h)
- **Actividades complementarias:** visita **BODEGA ESPAÑOLA.**

TITULACIÓN

DIPLOMA de **ESPECIALISTA EN CATA Y ANALISIS SENSORIAL DEL VINO**, título/diploma propio de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.

RECONOCIMIENTOS



Medalla
Europea
al
Mérito
en el
Trabajo





ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



CONTENIDOS

MODULOS TEÓRICOS (20 horas online)

Módulo único: Análisis sensorial (20 horas)

MÓDULO PRÁCTICO (80 horas presencial)

Presencial en Madrid
Jornadas intensivas en horario
de Mañanas: **09:30 a 13:30**
y
Tardes: **15:30 a 19:00**
(08 horas diarias)

Día 1: Pruebas de percepción. Cata de vinos españoles I. (07 horas diarias)
Día 2: Cata de vinos españoles II
Día 3: Cata de vinos españoles III
Día 4: Cata de vinos españoles IV. (Elaboraciones especiales I)
Día 5: Cata de vinos internacionales I
Día 6: Visita BODEGA ESPAÑOLA.
Día 7: Cata de vinos internacionales II. (Elaboraciones especiales II)
Día 8: Destilados, aguardientes y licores
Día 9: Otras bebidas fermentadas espumosas: Cerveza/sidra
Día 10: Cata de Aguas, Aceites, Quesos y Jamones.
Día 11: Examen teórico/práctico final. Comida fin de curso

DOCENTES ESPECIALISTAS

Carmen Garrobo, Directora de Escuela Española de Cata, Madrid, España. Especialista en Análisis Sensorial de Productos Agroalimentarios. Catadora de concursos internacionales: Mundial Merlot, CINVE, ITQI-Bruselas, etc.

- **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 UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID-UPM.
- **Carlos Gómez Ruíz**, Sumiller I.F.E. Especialista en Análisis Sensorial de Productos Agroalimentarios. Asesor de producto en 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 deleg. 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 García 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 Estrada**, Máster en Enología. Sumiller EEC, WSET Diploma Student, Fine Wines Manager & WINE EDUCATOR Pernod Ricard Bodegas (Alava).
- **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. Sumiller de TeSolei.com
- **Joaquín Gálvez Bauzá**, Conductor del programa de éxito WINEMAN de Canal Viajar. ASESORIAS y Colaboraciones: BODEGAS CARCHELO, Jumilla. ROMAILA. Toledo. LIBERTY WINES, Reino Unido, Former Manager Iberian Portfolio GRAPES OF SPAIN, Estados Unidos. PROFESOR DE CATA: UNESCO.
- **Juancho Asenjo**, Periodista, escritor y enólogo. 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: **MW Pedro Ballesteros**, **Ferrán Centelles**, **Luis Vida Navarro**, entre otros.

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





ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



CARMEN GARROBO; SERVICIO DE TUTORÍA Y CONSULTAS



MÓDULOS TEÓRICOS ONLINE a través **PLATAFORMA MOODLE** con la TUTORIA 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 **Lun, Mie y Vie** 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

COSTE DEL CURSO

Matrícula	Descuentos	Pago al contado	Observaciones	
Al contado	-----	1.250,00 euros	Pago al contado	X
Dos participantes	25 euros	1.225,00 euros	Pago al contado	X
Grupos o más de 3	50 euros	1.200,00 euros	Pago al contado	X
Matrícula	Descuentos	Pago aplazado	Observaciones	
Individual pago aplazado	-----	1.270,00 euros (600+350+320 €)	1º Cuota al reservar plaza 2º Cuota 45 días antes del práctico 3º Cuota 15 días antes del práctico	X

¿COMO MATRICULARSE?

- 1.- Llamar o enviar e-mail para confirmar **DISPONIBILIDAD DE PLAZAS**
- 2.- Realizar **TRANSFERENCIA** o **INGRESO BANCARIO** de acuerdo a la MODALIDAD DE PAGO elegida.
- 3.- Enviar siguiente **DOCUMENTACION** en **PDF**:
 - FORMULARIO DE INSCRIPCION,
 - FICHA de MODALIDAD DE PAGO,
 - FOTOCOPIA de DNI o PASAPORTE,
 - FOTO CARNÉ,
 - FOTOCOPIA DE INGRESO BANCARIO y,
 - CURRICULUM VITAE actualizado.

¿QUE INCLUYE?

Modulo teórico (20 horas- Online)

- Password acceso a Panel MOODLE
- **Descarga** de 01 Módulo, **Asesoría/tutoría personalizada**
- **Test de auto evaluación**, evaluación, **Foro privado**, entre otros.

Modulo Práctico (80 horas-Madrid)

- 10 Clases prácticas en jornadas intensivas de **9:30 a 13:30** y de **15:30 a 19:00** (08 horas día)
- Cata **200/220 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
- **Diploma** de ESPECIALISTA EN CATA Y ANALISIS SENSORIAL DEL VINO.

OBSEQUIOS



- » **Delantal** de profesional ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
- » **Tastevin** profesional grabado
- » **Enmarcado** de diploma
- » **Insignia** de solapa ESCUELA EUROPEA DE SOMMELIERS, EEC Spain



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

