



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

AVALADO POR SCHOOL EUROPEAN SOMMELIER, EEC SPAIN

Aula de cata: C/ Alcalá, 142, 1º planta • 28037 Madrid • España Tel.: 91 402 67 04 - 645 82 92 99
www.escueladecata.com



EN ESPAÑA CURSO 100% BONIFICABLE OTROS PAISES 10% DE DESCUENTO CURSO DE VITICULTURA AVANZADA

Tipo: A distancia/Online | **Duración:** 100 horas | **Inicio:** Todo el año
(Plazo: Tres meses calendario a partir de entrega de Claves de Acceso)



¿Sabías que el buen vino se hace en el viñedo y que España es el país con mayor superficie de viñedo del mundo? ¿Cuál es la diferencia entre los viñedos de La Rioja o Ribera del Duero en España, Burdeos o el valle del Loira en Francia, Oporto en Portugal, el Valle de Barossa en Australia o Napa Valley en California?.

Es el momento de conocer los aspectos más importantes del CULTIVO DE LA VID. Aprende de la mano de los profesionales acerca de su estructura y funcionamiento, material vegetal más empleado (variedades y patrones), sistemas de conducción y poda, control fitosanitario, influencia del suelo, el agua y los nutrientes en la vid, entre otros.

Metodología: A través de plataforma virtual de la EEC desde Madrid y en horario flexible con total libertad de horarios. TUTORIA PERSONALIZADA, FORO VIRTUAL, TEST DE EVALUACION, ejercicios de AUTO-EVALUACION y el asesoramiento permanente del TUTOR.

Dirigido: A catadores de vinos, agricultores, viticultores sin certificación, estudiantes y cualquier persona que dese mejorar el desarrollo y la promoción de su actividad profesional en el sector vitivinícola y en sectores afines.

Tutores: **Manuel Losada Arias**, Doctor, docente principal de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de la Universidad POLITÉCNICA DE MADRID y **Carmen Garrobo Martínez**, Directora de la Escuela Española de Cata, Madrid, España. Máster en Enología y Viticultura. Universidad Politécnica de Madrid. Curso de especialización en Viticultura, Enología y Marketing del Vino en la Universidad de Davis (USA-California).

Plazo de realización: Tres meses desde la fecha de matrícula y envío de CLAVES DE ACCESO.

Contenido del curso: TUTORÍAS dinámica, disponible y lo más cercana posible 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 (se responderán todos los días viernes) y TELEFÓNICAMENTE los **Lunes y Miércoles** en horario de **10 a 14:00** horas.

- **Tema 1.** Morfología de la vid
- **Tema 2.** Morfología de la vid – Ciclo Vegetativo
- **Tema 3.** Fisiología de la Vid
- **Tema 4.** Protección del Viñedo
- **Tema 5.** Conducción y Poda.

Diploma: Cada alumno recibirá **DIPLOMA** de **VITICULTURA AVANZADO**, título propio de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** y la **SCHOOL EUROPEAN SOMMELIERS EEC**, Spain.

Coste del curso	Descuento	Coste total
Matrícula individual	-----	350,00 c/u
Matrícula de dos participantes	25 €	325,00 c/u
Matrícula de tres o más	50 €	300,00 c/u

Observaciones: Curso BONIFICABLE a través de los seguros sociales, por lo que podrían resultar totalmente gratuitos para la empresa y el empleado. Contactar con FUNDACION TRIPARTITA a través de su departamento contable/gestor o contactando con la entidad colaboradora independiente de Escuela Española de Cata –cobran 15% por gestión- **EBO GESTION - Óscar González Urdiales**. Teléfono: 615 44 23 88. bonificaciones@ebogestion.es o visitando su web: www.ebogestion.es

ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. C/ Alcalá, 142, 1º planta · 28009 Madrid · España

Arturo Hurtado. Tel: **91 402 67 04** y **645 82 92 99** - eMail: arturohurtado@escueladecata.com

Lunes a viernes de 10 a 14:00 h y de 16 a 20:00 horas

ENCUÉTRANOS EN:



FACEBOOK



TWITTER



FLICKR



LINKEDIN



YOUTUBE