



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



CONOCIMIENTO Y ENTRETENIMIENTO EN UN SOLO REGALO

CURSO DE CATA DE TÉS

¡Ven a conocer y catar aguas COMO TODO UN EXPERT@i



Descubre y disfruta del mundo del Té. Descubre sabores, olores y colores que te transportarán a lugares y momentos maravillosos.

Un mundo de olores y sensaciones, que además de ser un estímulo para tus sentidos, mejorarán tu salud. Nada como saber distinguir un buen té para disfrutar de sus cualidades y adaptarlo al mejor momento del día para su consumo.

Tipo: Intensivo-Presencial | **Duración:** 03 horas | **Plazas:** Máximo 15 pax

Metodología: Curso fundamentalmente práctico.

Dirigido: Aficionados en general y profesionales de la restauración.

Horario: Una convocatoria cada mes. Viernes de 19:00 a 22:00 horas o sábados de 17:00 a 20:00 horas.

Requisitos: Ninguno. NO SE REQUIERE CONOCIMIENTOS DE CATA.

Docente especialista: **Marisol González Manzanedo**, Sommelier Internacional del Té por El Club del Té. En continua formación a través de diferentes Teas Workshops con profesionales de Japón, China y Reino Unido y viajes realizados a plantaciones de té de varios países como China, Vietnam o las Islas Azores.

Productos a catar: Se catarán un mínimo de OCHO DIFERENTES TIPOS DE TÉS, en concordancia con el aprovechamiento por parte del alumnado.

Programa: Planta del té: características y países de producción. Procesos de fabricación del té. Distintos tipos de té: blanco, amarillo, verde, olong o azul, negro, dark y blends. Técnica de cata de té. Cata práctica de té de cada una de las categorías y con diferentes procedencias. Correcta preparación de una taza de té. Té y Salud: propiedades del té.

- » **TÉ VERDE.** ORGANIC SENCHA (Japón)
- » **TÉ VERDE.** JADE TIPS (China)
- » **TÉ AZUL.** ORIENTAL BEAUTY (Taiwan)
- » **TÉ NEGRO.** GOLD TIP KEEMUN (China)
- » **TÉ NEGRO.** FIRST FLUSH DARJEELING (India)
- » **TÉ PUERH.** WHITE DRAGON LOOSE (China)
- » **TÉ VERDE POLVO.** MATCHA (Japón)
- » **BLEND.** EARL GREY (India)

Diploma: **DIPLOMA** de **CATA DE TÉS**, a nombre de la ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.

Lugar impartición: **Calle Mártires Concepcionistas, 19 (Local).** 28006-Madrid. Metro: Metro Becerra (Líneas 6 y 2).

Observaciones: Abonada la matrícula, el Curso **se podrá realizar en cualquier convocatoria en el LAPSO DE UN AÑO desde la fecha de su matrícula.**



Medalla
Europea
al
Mérito
en el
Trabajo



Matrícula y reservas de plaza: Arturo Hurtado. Tel: 91 402 67 04 y 645 82 92 99
arturohurtado@escueladecata.com - Lunes a viernes de 10 a 14:00 h y de 16 a 20:00 horas



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



¿Por qué en ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA?

>> Antecedentes

La **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** es una empresa consolidada en el ámbito de la formación que imparte a empresas y particulares, desde hace más de DOS DECADAS, cursos de FORMACIÓN OCUPACIONAL y BONIFICADA en España e Iberoamérica.

Integrado un destacado equipo de profesionales especialistas en cata y análisis sensorial, es pionera en la impartición de Cursos de Cata de **VINOS, CAVAS, JEREZ, CERVEZAS, ESPIRITUOSOS, JAMONES, QUESOS, ACEITE DE OLIVA, CAFÉS, AGUAS**, entre otros.

Su principal **objetivo es ser una herramienta INDEPENDIENTE de comunicación y formación en torno a la cultura del análisis sensorial de productos agroalimentarios**. Un vínculo de unión entre los consumidores y el sector alimentario, un instrumento de apoyo al PRODUCTO ESPAÑOL -de calidad- dentro y fuera de nuestras fronteras.

>> 10 buenas razones para realizarlo en Escuela Española de Cata

...**EXPERIENCIA**, nos avalan más de **VEINTE AÑOS de EXPERIENCIA** y la impartición de más de 6000 Cursos de Cata, más 1500 cursos impartidos para las principales empresas del país, 50ª Ediciones de Curso Internacional de Sommelier profesional (Presencial-400 horas) financiados por el Fondo Social Europeo y la impartición de más de 3000 cursos impartidos a diversas empresas en España e Iberoamérica.

...**EQUIPO DE PROFESIONALES**, dirigido por **Carmen Garrobo**, docente especialista en Análisis Sensorial de productos agroalimentarios. Curso de Enología, Viticultura y Marketing del Vino en la U. de Davis (USA-California). 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, y la coordinación de **Arturo Hurtado**, periodista con Curso de Actualización Pedagógica-C.A.P. en Psicopedagogía por la Universidad Complutense, Asociación de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV y Club Internacional de Prensa y la colaboración de destacados profesionales del sector.

...**DISPONIBILIDAD DE CONTAR CON DIVERSIDAD DE HORARIOS Y PROGRAMACION DE CURSOS**, encontrara como mínimo TRES cursos de INICIACION a la CATA DE VINOS programado cada mes.

...**CURSOS AMENOS, SENCILLOS Y PRÁCTICOS**, fomentamos una participación dinámica, con la finalidad de que los asistentes puedan desarrollar expresivamente sus percepciones y sensaciones.

...**VENTAJA DE RECUPERAR CLASES PERDIDAS**, porque somos conscientes que vivimos en una sociedad de imprevistos constantes, le damos la OPORTUNIDAD de que usted recupere cualquier clase perdida en el siguiente curso.

...**COMODIDAD DE UTILIZAR E-TARJETA REGALO**, la forma más CÓMODA y FÁCIL de REGALAR cursos de cata a través de nuestra WEB.

...**TRANQUILIDAD DE TENER EL LAPSO DE UN AÑO PARA REALIZAR EL CURSO**, abonada la matrícula, usted o la persona obsequiada podrá realizar el curso en el LAPSO DE UN AÑO desde la fecha de su matrícula. ¡AGOSTO INCLUIDO!

...**OBSEQUIOS**, siempre tendremos un detalle con usted, le entregaremos un OBSEQUIO SEGURO. En todos nuestros Cursos y Monográficos de Cata.

...DIPLOMA, a nombre de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

...**SIN COMPROMISOS COMERCIALES**, la Escuela Española de Cata garantiza que **NO PATROCINA, NO SUGIERE, NI COMERCIALIZA**, ninguno de los productos a catarse durante el desarrollo de sus cursos de cata.

...**SELECCIÓN DE PRODUCTOS A CATAR**, con la finalidad de conseguir su máximo aprovechamiento académico, durante el desarrollo de sus cursos, CATARA EXCLUSIVAMENTE los productos SELECCIONADOS y ADQUIRIDOS en las tiendas especializadas y supermercados donde usted compra los suyos. Los productos que al catarlos no estén acorde al mínimo de calidad, no se volverán a catar en la Escuela.

...**GARANTIA**, la ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA pionera en la impartición de cata y análisis de productos agroalimentarios desde 1995, ha obtenido el **PREMIO EXCELENCIA EDUCATIVA 2017 y 2019**, en la categoría "**MEJOR ESCUELA DE CATA**", otorgado por la Fundación Mundo Ciudad, ha sido acreedor de "Medalla Europea al Mérito en el Trabajo" por la Asociación Europea de Economía y Competitividad, y en la actualidad es el **MEJOR CENTRO EDUCATIVO 2018** según la **INTERNATIONAL WINE CHALLENGE MERCHANT AWARDS DE LONDRES**.

Es patrocinador de Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV, Asociación de Sumilleres Profesionales de Madrid (ASUMAD), y cuenta con diversos convenios y colaboraciones con importantes instituciones como: Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial-AEPAS, entre otros.