



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

AVALADO POR SCHOOL EUROPEAN SOMMELIER, EEC SPAIN

New! Aula Polivalente: Calle Mártires Concepcionistas, 19 ● 28006-Madrid

Teléfonos: 91 402 67 04 - 645 82 92 99

escueladecata.com



CONOCIMIENTO Y ENTRETENIMIENTO EN UN SOLO REGALO

CATA DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Ven a Catar Aceites de Oliva COMO TODO UN EXPERTO.



Conoce, degusta y utiliza nuestros aceites vírgenes extra. Descubre su mundo de aromas y sabores que le sorprenderán.

¿Qué debemos buscar en la etiqueta? ¿De qué nos informa la acidez? ¿De qué depende el color del aceite? ¿Qué es un aceite refinado?. Sistema tradicional de extracción. ¿Qué es la primera prensada en frío? ¿Por qué pican los aceites? Sus aromas, etc.

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

Metodología: Curso fundamentalmente práctico.

Dirigido: Aficionados en general y profesionales de la restauración.

Previa de lectura de Manual de Cata de ACEITES en PDF enviado vía e-mail.

Horario: Un Viernes o sábado alternadamente al MES en horario de 19:00 a 22:00 horas en viernes y de 17:00 a 20:00 horas en sábados.

Requisitos: Ninguno.

Docentes especialistas:

La E.E.C. y su staff de docentes especialistas con la colaboración de destacados profesionales del sector.

Programa:

Breve introducción acerca de la historia del aceite AOVE. Elaboración. Zonas productoras y sus variedades predominantes. Ejercicio de análisis sensorial de defectos: Rancio, viejo, atrojado, borras, avinado, entre otros.

» Introducción al aceite de oliva. Tipos y definiciones. Principales D.O.

» Análisis sensorial y metodología de cata.

» Cata de CUATRO ACEITES VEGETALES. Maíz, Soja, Girasol y Orujo.

» Cata profesional de SEIS ACEITES MONOVARIETALES VIRGEN EXTRA.

Arbequina,

Hojiblanca,

Cornicabra,

Picual,

Manzanilla cacereña, etc.

» Vocabulario básico. Características negativas, atributos positivos.

» Ejercicio de DISEÑO Y CATA DE ENSAMBLAJES de aceites virgen extra.

» ¿Qué tal sabe tu "ensamblaje" con pan?

» Uso e influencia del Aceite de Oliva Virgen Extra en la cocina moderna y mediterránea.

Lugar impartición: Aula Polivalente de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA ubicada en *C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local)*. 28006 Madrid-España. Metro: Manuel Becerra (Líneas 6 y 2).

Diploma: Cada alumno recibirá **DIPLOMA de INICIACION CATA DE ACEITES AOVE**, título propio de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** y la **SCHOOL EUROPEAN SOMMELIER EEC**, Spain.

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

Matricula y reservas de plaza:

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

10 EUROS DE DESCUENTO POR MATRICULAS DE TRES O MÁS PARTICIPANTES I



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

AVALADO POR SCHOOL EUROPEAN SOMMELIER, EEC SPAIN

New! Aula Polivalente: Calle Mártires Concepcionistas, 19 ● 28006-Madrid

Teléfonos: 91 402 67 04 - 645 82 92 99

escueladecata.com



EXPERIENCIA, PROFESIONALIDAD, INDEPENDENCIA...!



10 EUROS DE DESCUENTO POR MATRICULAS DE TRES O MÁS PARTICIPANTES ¡

escueladecata.com

Cultura y entretenimiento en un solo REGALO!



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

AVALADO POR SCHOOL EUROPEAN SOMMELIER, EEC SPAIN

New! Aula Polivalente: Calle Mártires Concepcionistas, 19 ● 28006-Madrid

Teléfonos: 91 402 67 04 - 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 una década, a través de la impartición de cursos de formación ocupacional y bonificada en España e Iberoamérica. Sus programas están avalados por la **School European Sommelier, EEC Spain** y la integran un destacado equipo de profesionales especialistas en cata y análisis sensorial, 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 ANALISIS 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 **CATORCE AÑOS de EXPERIENCIA** y la impartición de más de 1200 Cursos de Cata, más 600 cursos impartidos para las principales empresas del país, XV Cursos de Especialista Sumiller y VII Cursos Superior de Sumiller/Sommelier (Semipresencial) en España e Iberoamérica.

...**DESTACADO EQUIPO DE PROFESIONALES**, dirigido por **Carmen Garrobo**, Especialista en Análisis Sensorial de productos agroalimentarios. Periodista de Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV. Master en Enología y Viticultura. Universidad Politécnica de Madrid. Curso de Enología y Viticultura y Marketing del Vino en la Universidad de Davis (USA). Jurado en diversos concursos nacionales e internacionales y la coordinación académica de **Arturo Hurtado**, C.A.P. en Psicopedagogía por la Universidad Complutense, Asociación de la Prensa de Madrid 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 similar Curso.

...**COMODIDAD DE UTILIZAR E-TARJETA REGALO**, la forma más CÓMODA y FÁCIL de REGALAR cursos de cata a través de nuestra WEB. Confecciónalo, visualízalo y envíalo vía MAIL o imprímalo y entréguelo.

...**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, cada alumno recibirá **DIPLOMA** de **INICIACION CATA DE ACEITES AOVE**, título propio de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** y la **SCHOOL EUROPEAN SOMMELIERS EEC**, Spain.

...**AVAL ACADÉMICO**, programas académicos avalados por SCHOOL EUROPEAN SOMMELIERS EEC, Spain.

...**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.

...**SELECCION 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**, una empresa de posicionamiento consolidado en el ámbito de la impartición de CURSOS DE CATA, ASESORAMIENTO y EVALUACIÓN SENSORIAL DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS, integrada por un destacado y experimentado equipo de profesionales, pionera en la impartición de Cursos de Cata de diversos productos, que colabora habitualmente con entidades como escuelas, universidades, asociaciones empresariales y distribuidoras, bodegas y Consejos Reguladores, en la difusión, conocimiento y cata de productos españoles en España e Iberoamérica.

10 EUROS DE DESCUENTO POR MATRICULAS DE TRES O MÁS PARTICIPANTES ¡

escueladecata.com

Cultura y entretenimiento en un solo REGALO!



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

AVALADO POR SCHOOL EUROPEAN SOMMELIER, EEC SPAIN

New! Aula Polivalente: Calle Mártires Concepcionistas, 19 ● 28006-Madrid

Teléfonos: 91 402 67 04 - 645 82 92 99

escueladecata.com

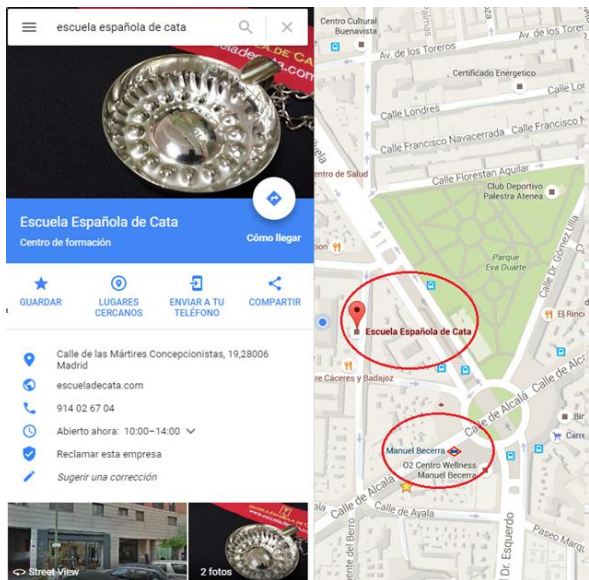


Escuela Española de Cata ¿Dónde está?

Aula polivalente de Cata de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
Calle Mártires Concepcionistas, 19 (Local)
28006-MADRID

Teléfonos: 91 402 67 04 – 645 82 92 99

Metro: Manuel Becerra (Líneas 6 y 2)



¿Qué es la eTarjeta Regalo?

Una forma CÓMODA y FÁCIL DE REGALAR
Confeccionalo, visualízalo y envíalo vía MAIL o
Imprímalo y entréguelo.

Si, si, así de FACIL...!



Hola **Julían**
Alba te ha regalado:

Curso Iniciación Cata de Vinos



Muchísimas felicidades! Ya tienes 32 y hay que celebrarlo como se merece. Te regalo una iniciación a la cata de vinos, para ti y para mí !

Alba

Información:
91 402 67 04
645 82 92 99

www.escueladecata.com
UNA DÉCADA EDUCANDO LOS SENTIDOS

Recomendaciones:

- Se recomienda no llevar perfumes, podrían alterar nuestras percepciones y la de los demás.
- No fumar media hora antes
- Es necesario que este unos 10 minutos antes del inicio de clase.
- Si viene en coche, recuerde que mientras busca y encuentra aparcamiento el tiempo pueda llegar a ser mayor de lo previsto.
- La estación de metro más cercana es: Manuel Becerra (Línea 6 y 2)

Esperamos verle en el próximo curso. Un saludo!

Matricula y reservas de plaza:

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

10 EUROS DE DESCUENTO POR MATRICULAS DE TRES O MÁS PARTICIPANTES !

escueladecata.com

Cultura y entretenimiento en un solo REGALO!