



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

INICIACIÓN AL MUNDO DEL QUESO

Ven a DISFRUTAR Y DESCUBRIR del QUESOS



Curso de iniciación al apasionante mundo del queso. Descubrir el queso como alimento de una extensa y rica cultura. Con una tradición a su espalda y ha evolucionado a la par que la propia historia del hombre.

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

Metodología: Curso fundamentalmente práctico.

Dirigido: Aficionados en general y profesionales de la restauración. Previa de lectura de Manual de Cata en PDF enviado vía e-mail.

Día y hora: Según programación establecida en website de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.

Requisitos: Ninguno.



Docente especialista: *Guillermina Sánchez-Cerezo*, Una de las mejores expertas de quesos y vinos en España. Actualmente es la responsable y maître fromager de **QUESOS L'AMELIE** www.losquesosdelamelie.com en Madrid. Estudió Enología en la Escuela de la Vid y el Vino (Madrid), es técnica en Industrias Lácteas por la Escuela de Lácteos y tiene larga experiencia como docente-sommelier. Socia fundadora de Quesarte

Productos a catar: Se catarán **DIFERENTES TIPOS DE QUESOS**, en concordancia con el aprovechamiento por parte del alumnado.

Programa: DEFINICION Y CLASIFICACION DEL QUESO.

LA LECHE:

- Principales componentes de la leche
- Tratamientos térmicos – definición de leche cruda y leche pasteurizada.

LA ELABORACIÓN DE QUESO-CLASIFICACIÓN:

- Definición de queso
- El afinado o maduración del queso.
- Clasificación de quesos por los diferentes métodos de elaboración y maduración.
- Principales tecnologías de elaboración.

GEOGRAFÍA DEL QUESO ES ESPAÑA

- Quesos nacionales: principales zonas y denominaciones, tipos de leche

RECONOCIMIENTO DE QUESOS: INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL

- Como se evalúa un queso
- Introducción a la cata de queso
- Cata y vocabulario básico



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 INICIACIÓN CATA DE QUESOS**, título propio de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** y la **SCHOOL EUROPEAN SOMMELIERS 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 ¡



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

AVALADO POR SCHOOL EUROPEAN SOMMELIER, EEC SPAIN

New! Aula Polivalente: Calle Mártires Conceptionistas, 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 matricula, 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 QUESOS**, 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,

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



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

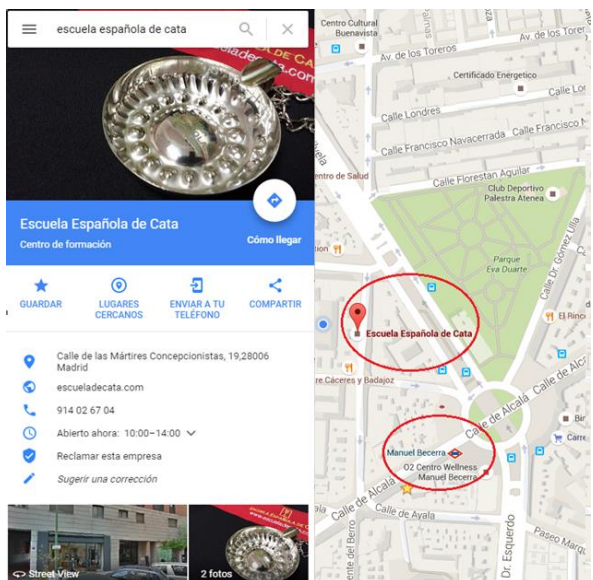
escueladecata.com



bodegas y Consejos Reguladores, en la difusión, conocimiento y cata de productos españoles en España e Iberoamérica.

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

www.escueladecata.com
UNA DÉCADA EDUCANDO LOS SENTIDOS

Recomendaciones:

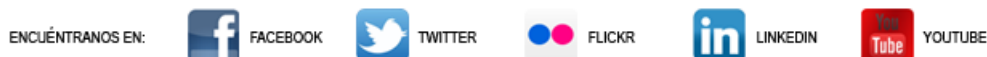
- Se recomienda no llevar perfumes, podrían alterar nuestras percepciones y la de los demás.
- No fumar media hora antes
- Es necesario que este unos 10 minutos antes del inicio de clase.
- Si viene en coche, recuerde que mientras busca y encuentra aparcamiento el tiempo pueda llegar a ser mayor de lo 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

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



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

escueladecata.com

Cultura y entretenimiento en un solo REGALO!