



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-TARDES

(100 HORAS)

Teoría online: Hasta el **30 Mayo 2019** | 20 horas | Vía plataforma de formación MOODLE

Presencial: **Lun 03** al **Vie 28** de **Junio 2019** | 80 horas | 17 a 20:30 horas

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 **VEINTE sesiones de tres horas y media (17:00 a 20:30 horas)** diarias de cata práctica intensiva de VINOS -nacionales e internacionales- CAVAS y diversos productos agroalimentarios de la mano de 15 destacados docentes especialistas 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 oports 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

MÓDULOS TEÓRICOS-MOODLE (20 HORAS)

MODULOS TEÓRICOS
(20 horas online)

Módulo único: Análisis sensorial

(20 horas)

PRÁCTICO PRESENCIAL-MADRID (80 HORAS)

PRIMERA SEMANA.-

Lun 03 Junio	17 a 20:30	Pruebas de nivel OLFATIVO y GUSTATIVO. Vinos españoles I
Mar 04 Junio	17 a 20:30	Práctica de cata a ciegas de vinos con crianza. Vinos españoles II
Mie 05 Junio	17 a 20:30	Vinos de Pago y La Enóloga en la Bodega. Vinos españoles III
Jue 06 Junio	17 a 20:30	Cata Técnica Enológica. Alteraciones permitidas por la OIV
Vie 07 Junio	17 a 20:30	Cata Vinos del Mundo I. FRANCIA

SEGUNDA SEMANA.-

Lun 10 Junio	17 a 21:00	Cata de Aceites de Oliva Virgen Extra y Cata de Cervezas
Mar 11 Junio	17 a 20:30	Cata de Tés y Cata de Aguas
Mie 12 Junio	17 a 20:30	Como redactar correctamente una Cata+Cata práctica
Jue 13 Junio	17 a 20:30	Elab. Especiales I: Cata de Oportos y Madeiras. Ejercicio práctico de Degüelle
Vie 14 Junio	17 a 21:00	Elab. Especiales II: Fino, Manzanilla, Amontillado+Cata y Corte de Quesos

TERCERA SEMANA.-

Lun 17 Junio	17 a 20:30	Cata Vinos del Mundo II. NUEVO MUNDO
Mar 18 Junio	17 a 20:30	Cata Vinos del Mundo III. ITALIA
Mie 19 Junio	17 a 20:30	Ejercicio individual de servicio del vino y cata
Jue 20 Junio	17 a 21:00	Teoría de La Destilación+Cata Whiskys y Destilados. Práctica de destilación
Vie 21 Junio	17 a 21:00	Cata de Cafés y Práctica de Corte de Jamón.

CUARTA SEMANA.-

Lun 24 Junio	17 a 21:00	Distribución Comercial y Gestión del Vino. Práctica de cata.
Mar 25 Junio	17 a 20:30	Elab. Especiales: Dulces naturales y naturalmente dulces. (Sauternes, Tokay..)
Mie 26 Junio	17 a 21:00	Elab. Especiales IV: Doble fermentación en botella.+Cata de Cavas y Champagnes. Ejercicio práctico de Degüelle.
Jue 27 Junio	17 a 20:30	Exámenes. Teórico y Práctico (Cata práctica a ciegas)
Vie 28 Junio	17 a 21:00	Cena de fin de curso y entrega de diplomas

***Actividades complementarias: visita **BODEGA ESPAÑOLA**.

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

carmengarrobo@escueladecata.com



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



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



DOCENTES ESPECIALISTAS

Carmen Garrobo, directora de la Escuela Española de Cata (**Mejor Centro Educativo en premios International Wine Challenge Merchant Awards Spain-IWC 2018**). Especialista en Análisis Sensorial de Productos Agroalimentarios. Catadora de concursos internacionales: Mundial Merlot, CINVE, ITQI-Bruselas, entre otros.

- **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 U. POLITÉCNICA DE MADRID.
- **Carlos Gómez Ruíz**, Sumiller I.F.E. Especialista en Análisis Sensorial de Productos Agroalimentarios. Asesor de producto de diversas 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 delegación 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 Garcia 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 (Álava).
- **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. Creadora de esta web y 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 como: **Pedro Ballesteros Torres, Ferrán Centelles, Luis Vida Navarro**, etc.

COSTE DEL CURSO

Matrícula	Descuentos	Pago al contado	Observaciones	
Al contado	-----	1.200,00 euros	Pago al contado	X
Dos participantes	25 euros	1.175,00 euros	Pago al contado	X
Grupos o más de 3	50 euros	1.150,00 euros	Pago al contado	X

Matrícula	Descuentos	Pago aplazado	Observaciones	
Individual pago aplazado	-----	1.250,00 euros (600+350+300 €)	1º Cuota al reservar plaza 2º Cuota 45 días antes del práctico 3º Cuota 15 días antes del práctico	X

(*) **BONIFICABLE** a través de **FUNDACION TRIPARTITA**. Entidad independiente de Escuela Española de Cata -cobran 10% por gestión- INSTITUTO DE FORMACION PROGRAMADA. Jorge Ruíz. Teléfono: 608 932 873.
jruiz@institutodeformacionprogramada.com



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



¿COMO MATRICULARSE?

- 1.- Llamar o enviar e-mail para confirmar **DISPONIBILIDAD DE PLAZA** en el Curso Profesional de Sumiller/Sommelier.
- 2.- Reserva de plaza mediante TRANSFERENCIA o INGRESO BANCARIO de acuerdo a la MODALIDAD DE PAGO elegida. (La copia del ingreso bancario deberá ser remitida conjuntamente con documentación solicitada para matrícula correspondiente) para solicitar boleta o factura según requerimiento del participante.

Titular: ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
Nº cuenta-IBAN: **BBVA**
ES37 0182 0945 39 0201579794

Titular: CARMEN GARROBO MARTÍNEZ (EEC)
Nº cuenta-IBAN:
ES74 0049 1643 72 2290094814

- 3.- Enviar siguiente **DOCUMENTACION** en PDF: arturohurtado@escueladecata.com - Tel: **91 402 67 04**

- FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN,
- FICHA DE MODALIDAD DE PAGO,
- FOTOCOPIA de DNI o PASAPORTE
- FOTO TAMAÑO CARNÉ,
- FOTOCOPIA DE DEPÓSITO BANCARIO y,
- CURRÍCULUM 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.

LUGAR DE REALIZACIÓN DEL PRESENCIAL

- **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.**
Calle Mártires Concepcionistas, 19 (Local 2) -28006-Madrid - Distrito: Barrio de Salamanca.
Metro: Manuel Becerra - Líneas 6 y 2 de metro.

OBSEQUIOS



- Enmarcado de diploma acreditativo de **S ESPECIALISTA EN CATA Y ANALISIS SENSORIAL DEL VINO**, título/diploma propio de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.
- **Tastevin** profesional **iNEWi**
- **Delantal** de profesional, e
- **Insignia** de solapa ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL 2019

20º CURSO ESPECIALISTA EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO-TARDES

(100 HORAS)

Teoría online: Hasta el **30 Mayo 2019** | 20 horas | Vía plataforma de formación MOODLE

Presencial: **Lun 03** al **Vie 28** de **Junio 2019** | 80 horas | 17 a 20:30 horas

ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. Calle Mártires Concepcionistas, 19 -28006-Madrid

FOTO

DATOS PERSONALES

NOMBRES Y APELLIDOS _____

DIRECCIÓN _____ N° DNI/PASAPORTE _____

EDAD _____ PAIS/CIUDAD _____ CODIGO POSTAL _____

TELÉFONO FIJO _____ MOVIL/CELULAR _____

EMAIL _____ PROFESIÓN/OCUPACIÓN ACTUAL _____

RESUMEN DE DATOS CURRICULARES

ESTUDIOS CURSADOS O EN CURSO: _____

CURSOS RELACIONADOS CON EL VINO REALIZADOS: _____

OBJETIVOS QUE ME PLANTEO AL HACER EL CURSO: _____

DATOS FISCALES (SOLO SI NECESITA FACTURA)

EMPRESA _____ NIF _____

DIRECCIÓN _____ PROVINCIA _____ C.P. _____

TELÉFONO 1 _____ TELÉFONO 2 _____ FAX _____

EMAIL _____ WEB _____

COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD

- El alumn@ se compromete a y queda obligado (de acuerdo con lo que dispone la normativa vigente en materia de propiedad intelectual e industrial) a mantener el secreto profesional y la confidencialidad más absoluta respecto a los contenidos académicos, informaciones y los datos a los que pueda tener acceso.
- La obligación no se extingue con la finalización del Curso, sino que se prolongará indefinidamente.
- La Escuela Española de Cata, se reserva el derecho a utilizar las fotos o materiales audiovisuales en los cuales aparecen los participantes, como material de publicidad. Esta autorización también se pedirá explícitamente en la En cuenta de VALORACION DEL CURSO.
- La Escuela Española de Cata, se reserva el derecho de NO aprobar satisfactoriamente al alumn@ que no cumpla con el presente compromiso.

Fecha: _____, de _____ de 2019

Firma alumno/a,

(*) Declaro que los datos expuestos corresponden a la realidad

*****COPIA FORMULARIO DE INSCRIPCION
PARA ENVIAR A EEC*****

En cumplimiento de lo establecido en la normativa vigente sobre Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos de carácter personal serán tratados por parte de C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local)- 28006 Madrid, en calidad de responsable del tratamiento con la finalidad de Gestión contable, fiscal, administrativa y comercial de cliente. Le informamos que en cumplimiento de la normativa vigente sus datos serán comunicados a Administración tributaria; Asimismo, le informamos que salvo obligación legal o consentimiento expreso por su parte que ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA, S.L. no va a ceder sus datos a terceras personas distintas de las, en su caso, aquí identificadas. Usted tiene derecho a obtener confirmación sobre si en ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA, S.L. estamos tratando sus datos personales por tanto tiene derecho a acceder a sus datos personales, rectificar los datos inexactos o solicitar su supresión cuando los datos ya no sean necesarios como también ejercer los demás derechos recogidos por la normativa de la forma que se explica en la información adicional. Usted puede ejercitar los derechos mencionados en los términos establecidos en la normativa vigente dirigiéndose a ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA, S.L., **C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local)- 28006 Madrid**, tel. 91 402 67 04, e-mail: info@escueladecata.com. Asimismo, Usted puede solicitar a los mismos datos de contacto, información adicional detallada sobre nuestra política de protección de datos.



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL 2019

20º CURSO ESPECIALISTA EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO-TARDES

(100 HORAS)

Teoría online: Hasta el **30 Mayo 2019** | 20 horas | Vía plataforma de formación MOODLE

Presencial: **Lun 03** al **Vie 28** de **Junio 2019** | 80 horas | 17 a 20:30 horas

ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. Calle Mártires Concepcionistas, 19 -28006-Madrid

NOMBRES Y APELLIDOS

CONTENIDOS DEL CURSO

TEORÍA ONLINE (20 HORAS)	PRÁCTICO PRESENCIAL-MADRID (80 HORAS)
<ul style="list-style-type: none"> • Password acceso • Descarga 01 Módulos • Asesoría/tutoría • Test de autoevaluación y evaluación, • Foro privado, entre otros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clases magistrales prácticas • Cata 200/230 entre vinos y otros productos • Desplazamiento, visita bodega y comida en trayecto • Comida oficial de fin de curso • Diploma y obsequios establecidos.

DOCUMENTACION

- Enviar documento de **MODALIDAD DE PAGO** a Escuela Española de Cata, Calle Mártires concepcionistas, 19, 28006-Madrid. **Escaneado** o en **PDF** a arturohurtado@escueladecata.com

- **FORMULARIO DE INSCRIPCION,**
- **FICHA DE MODALIDAD DE PAGO,**
- **FOTOCOPIA de DNI o PASAPORTE,**
- **FOTO CARNE,**
- **FOTOCOPIA DE INGRESO BANCARIO y,**
- **CURRICULUM VITAE actualizado**

MODALIDAD DE PAGO

Matrícula	Descuentos	A pagar	Observaciones	
Individual al contado	-----	1.200,00 euros	Pago al contado	X
Dos participantes	25 euros	1.175,00 euros	Pago al contado	X
Grupos o más de 3	50 euros	1.150,00 euros	Pago al contado	X

Matrícula	Descuentos	A pagar	Observaciones	
Individual pago aplazado	-----	1.250,00 euros (600+350+300 €)	1º Cuota al reservar plaza 2º Cuota 45 días antes del práctico 3º Cuota 15 días antes del práctico	X

TRANSFERENCIA BANCARIA NACIONAL

Transferencia bancaria. Especificar el nombre del participante y referencia: "Matrícula 20º ESP EN CATA JUNIO (Semipresencial)"

Titular: ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
Nº cuenta-IBAN: **ES37** 0182 0945 39 **0201579794**

Titular: CARMEN GARROBO MARTÍNEZ (EEC)
Nº cuenta-IBAN: **ES74** 0049 1643 **72 2290094814**

TRANSFERENCIA BANCARIA INTERNACIONAL

Entidad: Banco Bilbao Vizcaya Argentaria-BBVA
Titular: ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
Nº cuenta-IBAN: **ES37** 0182 0945 39 **0201579794**
Código SWIFT: **BBVAESMMXXX**
Dirección: Calle Alcalá, 189, 28009-Madrid (España)

Entidad: Banco Santander Central Hispano-BSCH
Titular: CARMEN GARROBO MARTÍNEZ (EEC)
Nº cuenta-IBAN: **ES74** 0049 1643 **72 2290094814**
Código SWIFT: **BSCHESMMXXX**
Dirección: Calle Suecia, 54. 28022-Madrid (España)

MUY IMPORTANTE

- La **Escuela Española de Cata** realiza **DOS CONVOCATORIAS ANUALES** de este tipo de cursos.
- Cualquier **CAMBIO** en las **FECHAS** de realización del **MODULO PRACTICO PRESENCIAL** en **MADRID**, tendrá un **25% de PENALIZACIÓN** sobre el **COSTE TOTAL** del curso en vigor. No nos hacemos cargo de **REEMBOLSOS NI DEVOLUCIONES**. Se aceptarán sustituciones o reemplazos.
- La gestión del **VISADO PARA EL INGRESO A ESPAÑA** lo gestionara **CADA ALUMNO** en la Embajada de su país de origen. Caduca al **AÑO**.

Fecha: , de de 2019

(*) Declaro que los datos expuestos corresponden a la realidad

**COPIA FORMULARIO DE INSCRIPCION
PARA ENVIAR A EEC**
arturohurtado@escueladecata.com

Firma alumno/a,