



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



PROGRAMA DE ACTUALIZACION PROFESIONAL 2022-2023

27º CURSO ESPECIALISTA EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO-TARDES

(Semipresencial 120 horas)

Teoría online: Hasta el **30 Enero 2022** | 20 horas | Vía plataforma de formación MOODLE
Presencial: **Lun 31 Enero** al **Vie 24 Febrero 2023** | 100h | 17:00 a 20:30 horas (3 1/2 h)
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 **17:00 a 20:30 horas (3 1/2 h. diarias)** diarias de cata práctica intensiva de VINOS -nacionales e internacionales- CAVAS y diversos productos agroalimentarios de la mano de 15 destacados docentes especialista 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 oportos y cava, 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** (10 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** (90 horas).- **20 sesiones** en jornadas intensivas de 3,5 horas diarias.
- **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•online



CONTENIDOS

MÓDULO TEÓRICO VÍA MOODLE (20h)

MÓDULO TEÓRICO | Módulo único: Análisis sensorial

PRÁCTICO PRESENCIAL EN MADRID (100 HORAS)

Práctico presencial (100 horas). Jornadas intensivas de 17:00 a 20:30 horas (3 1/2 h. diarias)

PRIMERA SEMANA.-

Lun 30 Ene	17 a 20:30	Pruebas de nivel OLFATIVO y GUSTATIVO. Vinos españoles I
Mar 31 Ene	17 a 20:30	Práctica de cata a ciegas de vinos con crianza. Vinos españoles II
Mie 01 Feb	17 a 20:30	Vinos de Pago y La Enóloga en la Bodega. Vinos españoles III
Jue 02 Feb	17 a 20:30	Cata Técnica Enológica. Alteraciones permitidas por la OIV
Vie 03 Feb	17 a 20:30	Cata Vinos del Mundo I. FRANCIA

SEGUNDA SEMANA.-

Lun 06 Feb	17 a 21:00	Cata de Aceites de Oliva Virgen Extra y Cata de Cervezas
Mar 07 Feb	17 a 20:30	Cata de Tés y Cata de Aguas
Mie 08 Feb	17 a 20:30	¿Como redactar correctamente una Cata? + Cata práctica
Jue 09 Feb	17 a 20:30	Elab. Especiales I: Cata de Oportos y Madeiras. Ejercicio práctico de Degüelle
Vie 10 Feb	17 a 21:00	Elab. Especiales II: Fino, Manzanilla, Amontillado+Cata y Corte de Quesos

TERCERA SEMANA.-

Lun 13 Feb	17 a 20:30	Cata Vinos del Mundo II. NUEVO MUNDO
Mar 14 Feb	17 a 20:30	Cata Vinos del Mundo III. ITALIA
Mie 15 Feb	17 a 20:30	Ejercicio individual de servicio del vino y cata
Jue 16 Feb	17 a 21:00	Teoría de La Destilación+Cata Whiskys y Destilados. Práctica de destilación
Vie 17 Feb	17 a 21:00	Cata de Cafés y Práctica de Corte de Jamón.

CUARTA SEMANA.-

Lun 20 Feb	17 a 21:00	Distribución Comercial y Gestión del Vino. Práctica de cata.
Mar 21 Feb	17 a 20:30	Elab. Especiales: Dulces naturales y naturalmente dulces. (Sauternes, Tokay..)
Mie 22 Feb	17 a 21:00	Elab. Especiales IV: Cata de Cavas y Champagnes. Práctica de Degüelle.
Jue 23 Feb	17 a 20:30	Exámenes. Teórico y Práctico (Cata práctica a ciegas)
Vie 24 Feb	17 a 21:00	Cena de fin de curso y entrega de diplomas

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

TUTORÍA Y COORDINACIÓN



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
carmen-garrobo@escueladecata.com



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





ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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

escueladecata●online



DOCENTES ESPECIALISTAS

Carmen Garrobo, Directora de Escuela Española de Cata, Madrid, España. Especialista en Análisis Sensorial de Productos Agroalimentarios. Catadora de concursos internacionales: Mundial Merlot, CINVE, ITQI-Bruselas, etc.

- **Manuel Losada Arias**, Doctor, docente principal de la UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID-UPM.
- **Carlos Gómez Ruíz**, Sumiller I.F.E. Especialista en Análisis Sensorial de Productos Agroalimentarios. Asesor de producto en tiendas especializadas. Chef diplomado en Cocina Internacional, Sopena (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 deleg. 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. Premio nacional de gastronomía.
- **Isabel Mijares y García 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. Manager & WINE EDUCATOR Pernod Ricard (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. Sumiller de TeSolei.com
- **Joaquín Gálvez Bauzá**, Conductor del programa de éxito WINEMAN de Canal Viajar.
- **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.

COSTE DEL CURSO

Matrícula	Descuento	A pagar	Observaciones	
Individual al contado	-----	1.450,00 euros	Pago al contado	X
OFERTA ESPECIAL	100 euros	1.350,00 euros	Pago al contado	X

(* Descuento válido hasta el 20/08/2022. 15 plazas disponibles para esta convocatoria.

DOCUMENTACIÓN PARA MATRICULARSE

- FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN,
- FICHA DE MODALIDAD DE PAGO,
- FOTOCOPIA de DNI o PASAPORTE,
- FOTO CARNÉ,
- FOTOCOPIA DE INGRESO 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 (100 horas-Madrid)

- 20 clases prácticas en jornadas intensivas de **17:00 a 20:30** (3,5 horas día)
- Cata **200 entre vinos y otros productos**
- Actividad complementaria de **visita a bodega**, desplazamiento y **comida en trayecto**
- Derechos de **evaluación teórica y practica**
- **Diploma** de ESPECIALISTA EN CATA Y ANALISIS SENSORIAL DEL VINO.

OBSEQUIOS



- » **Delantal** de profesional ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
- » **Tastevin** profesional grabado
- » **Enmarcado** de diploma
- » **Insignia EEC** de solapa



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



PRÁCTICO PRESENCIAL EN MADRID





ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



STAFF DE DOCENTES ESPECIALISTAS

