



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



## 18ª EDICIÓN DE CURSO DE ESPECIALISTA+SUMILLER CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA-AOVE

(160 HORAS)

**Teoría a distancia:** Hasta el **09 Mayo 2022** | 130 horas | Online  
**Presencial:** **Mar 10, Mie 11, Jue 12 y Vie 13** de **Mayo 2022** | 30 horas  
ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. Calle Mártires Concepcionistas, 19 -28006-Madrid

### PRESENTACIÓN

Conocer los procesos de producción, elaboración y valoración del aceite de oliva virgen y desarrollar los diferentes aspectos del análisis sensorial y su vocabulario específico, para pertenecer o crear tu propio **PANEL DE CATA**.

En el práctico presencial que realizaremos en el Aula polivalente de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. Calle Mártires Concepcionistas, 19 -28006-Madrid donde usted catará entre 40/50 aceites muchos de ellos **GANADORES** en diversos **CONCURSOS NACIONALES e INTERNACIONALES**. La mejor manera de conocer o actualizar el Análisis Sensorial del ACEITE DE OLIVA VIRGEN.



### DIRIGIDO A

Especialmente recomendado a cualquier **profesional de la gastronomía** que deseen **ampliar** o **completar** su formación profesional de la hostelería (maîtres, jefes de sala, camareros), **responsables de tiendas, comerciales de bebidas y alimentos, profesionales afines**, aficionados y toda persona en general que desee incursionar en el mundo de la **CURSO DE ESPECIALISTA EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA-AOVE** quienes por su horario de trabajo se encuentran imposibilitados de poder asistir a los actuales cursos presenciales largos y excesivamente teóricos.

### OBJETIVOS

**Generales.-** Que los participantes adquieran amplios conocimientos sobre las variedades más importantes del panorama oleícola Español, normas generales de cultivo, las enfermedades y tratamientos, los procesos industriales de elaboración y obtención, las alteraciones que se producen en el aceite de oliva, las técnicas del análisis sensorial del aceite, los defectos y atributos, establecimiento de umbrales y utilización de las diferentes escalas de acuerdo a las normativas internacionales vigentes.

**Destrezas.-** Serán capaces de analizar, identificar, describir y cuantificar las virtudes y defectos de los aceites de oliva virgen.

### METODOLOGÍA SEMIPRESENCIAL

Modalidad **semipresencial.-** Garantiza exactamente la misma calidad formativa que la correspondiente a la modalidad presencial.

Los **Módulos teóricos**, a través de **AULA VIRTUAL MOODLE** a través de uso de la página de la 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.

**Módulo práctico presencial**, se realizarán en jornadas intensivas de 07 horas diarias. Mañanas: **9:30 a 14:00** y Tardes: **15:30 a 18:00** horas. Excepto cuarta sesión que estará dedicada a la realización de exámenes teórico/práctico y comida de fin de curso.

### DURACIÓN

**Distribución (130 horas)**

Formación a distancia Online  
04 Sesiones práctico presenciales

**130 horas**  
**30 horas**

### LUGAR DE REALIZACIÓN DEL PRÁCTICO PRESENCIAL

**ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**

**New! Calle Mártires Concepcionistas, 19 (Local 2)** -28006-Madrid - Distrito: Salamanca.

Metro: Manuel Becerra - Líneas 6 y 2 de metro.



## CONTENIDOS DEL CURSO

**MODULOS TEÓRICOS. - Teóricos (130 horas).** Online a través de plataforma virtual **MOODLE** con total libertad de horarios y a su ritmo. **TUTORIA PERSONALIZADA, FORO VIRTUAL**, realización periódica de **TEST DE EVALUACION** y ejercicios de **AUTO-EVALUACION** y el asesoramiento permanente de la TUTORA y docente especialista **Carlos Gomez Ruíz**.

<b>Módulo 1:</b>	Elaiografía y consideraciones agronómicas de las variedades españolas	(30 horas)
<b>Módulo 2:</b>	Olivicultura; el cultivo del olivo, manejos y plagas	(25 horas)
<b>Módulo 3:</b>	El proceso agrícola e industrial (Recolección y almazara)	(25 horas)
<b>Módulo 4:</b>	Alteraciones y características del aceite de oliva virgen	(25 horas)
<b>Módulo 5:</b>	Análisis sensorial. Componentes y métodos descriptivos	(25 horas)

**MÓDULO PRÁCTICO. - Presencial en Madrid.** Jornadas intensivas en horario: Mañanas: **9:30 a 14:00** y Tardes: **15:30 a 18:30**.

<b>Día 1:</b>	Fundamentos de la Extracción. Pruebas prácticas de diferentes UMBRALES de identificación. Prácticas de detección aromática y sinestesia. Prácticas de cuantificación aromática y sávida. Prácticas de utilización de diferentes escalas nominal, no estructurada, etc. Pruebas triangulares y pruebas prácticas de identificación de SABORES y AROMAS.	(7,5 horas)
<b>Día 2:</b>	Prácticas de discriminación, valoración, técnicas del catador científico y catador lego. Cata práctica profesional. Ejercicio práctico de ordenación de muestras mediante Identificación de atributos. Sistema Fitosanitarios del Olivar. Cata práctica profesional de Aceites con defectos y alteraciones.	(7,5 horas)
<b>Día 3:</b>	Función del Panel Oficial de Cata. Cata práctica profesional de aceites de variedades Nacionales e Internacionales. Diferencias entre zonas de producción y variedades.	(7,5 horas)
<b>Día 4:</b>	Examen teórico y práctico. Cata de varios aceites, identificar, defectos, variedad y tipo. Comportamiento de los aceites en los alimentos en comida maridaje de fin de curso. (Sin sal, ni aliño). ENTREGA DE DIPLOMAS.	(7,5 horas)

## DIRECCIÓN ACADÉMICA

**Carmen Garrobo**, Docente Especialista en Cata y Análisis Sensorial de productos agroalimentarios. Integrante del Panel Taste & Quality Institute-iTQi de Bruselas. Directora de Panel Profesional de Cata y Análisis Sensorial de productos Agroalimentarios EEC. Miembro de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV.

## DOCENTES ESPECIALISTAS

**Carlos Gómez Ruíz**.- Olivicultor y Maestro almazarero. Diplomado en Sensometría en la Escuela técnica Superior de Ingenieros Agrónomos U. Politécnica de Madrid. Sumiller experto en Cata y Análisis Sensorial de Aceites de Oliva Virgen. Responsable de Panel Profesional de Cata de Aceites EEC. Asesor en la elaboración de aceites en diferentes Cooperativas y almazaras.

**Esther Alonso González**.- Ingeniero Agrónomo. Especialista en Olivicultura por la Universidad Politécnica de Madrid. Miembro del Panel Oficial de Cata de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad de Madrid.

**Ignacio Sanjuan**.- Ingeniero Técnico Agrícola por la Universidad Politécnica de Madrid. Olivicultor de la Comunidad de Madrid. Miembro del Panel Oficial de Catadores del Aceite de Oliva Virgen.

## COSTE DEL CURSO/BONIFICABLE

	Precio normal	Descuento	A pagar	Observaciones	
<b>PAGO CONTADO</b>	600,00 €	60,00 €	540,00 €	Pago en una sola cuota	X
<b>PAGO APLAZADO</b>	600,00 €	30,00 €	570,00 € (350+220 €)	1º Cuota a entrega Claves Acceso 2º Cuota 15 días antes del práctico	X

(\* **Descuento válido hasta el 30/10/2021**. 15 plazas disponibles para esta convocatoria.

(\* **Curso BONIFICABLE** a través de **FUNDACION TRIPARTITA**. Contactar con entidad colaboradora independiente de Escuela Española de Cata -cobran 10% por gestión- INSTITUTO DE FORMACIÓN PROGRAMADA. Jorge Ruíz. Teléfono: 608 932 873. [jruiz@institutodeformacionprogramada.com](mailto:jruiz@institutodeformacionprogramada.com) o visitando su web: [www.institutodeformacionprogramada.com](http://www.institutodeformacionprogramada.com)

## TITULACIÓN

Diploma acreditativo: **ESPECIALISTA EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA + SUMILLER título propio** de **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**



## TUTORIA



Contará con un destacado equipo de profesionales especializados coordinados por el docente especialista **Carlos Gómez**, quienes le ofrecerán tutorías dinámica, disponible y cercana para resolver cualquier duda con referencia al módulo del curso que se esté desarrollando.

Estarán a su disposición vía e-mail o a través del foro interno las 24 horas del día y telefónicamente de **lunes, miércoles y viernes** en horario de **16:00 a 20:00** horas.

Tel: 91 402 67 04 - E-mail: [carlosgomez@escueladecata.com](mailto:carlosgomez@escueladecata.com)

## ¿COMO MATRICULARSE?

- 1.- Llamar o enviar e-mail para confirmar **DISPONIBILIDAD DE PLAZA** en el Curso de Especialista.
- 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 boleto 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](mailto: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?

### Módulo teórico (130 horas- Online vía MOODLE)

- Password acceso a Panel de Descargas
- Descarga de 05 Módulos, Asesoría/tutoría personalizada
- Test de auto evaluación, evaluación, foro privado, entre otros.

### Módulo Práctico (30 horas-Madrid)

- Clases magistrales prácticas en jornadas intensivas de **9:30 a 14:00** y de **15:30 a 18:30**
- Cata práctica de **40/50 aceites.**
- Derechos de **evaluación teórica y práctica**
- **Comida oficial** de fin de curso.
- **Diploma** de ESPECIALISTA EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN-AOVE

## OBSEQUIOS



- **Delantal** de profesional **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**
- **Atlas ilustrado** del ACEITE DE OLIVA
- **Enmarcado** de Diploma, e
- **Insignia** de solapa.



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

Calle Mártires Conceptionistas, 19 • 28006-Madrid • Tel.: 91 402 67 04 • Móvil: 645 82 92 99  
[escueladecata.com](http://escueladecata.com)



## PRÁCTICO PRESENCIAL EN MADRID

**Teoría a distancia:** Hasta el **09 Mayo 2022** | 130 horas | Online  
**Presencial:** **Mar 10, Mie 11, Jue 12** y **Vie 13** de **Mayo 2022** | 30 horas  
ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. Calle Mártires Conceptionistas, 19 -28006-Madrid

**CURSO DE ESPECIALISTA EN CATA Y ANALISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA-AOVE  
+  
SUMILLER ACEITES AOVE**

**!El mundo del AOVE en TUS MANOS!**