



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL 2022

## 57ª EDICIÓN DE CURSO INTERNACIONAL SOMMELIER PROFESIONAL

(Semipresencial 500 horas)

**Teoría online:** Hasta el **19 Marzo 2023** | 400 h | Vía plataforma de formación MOODLE  
**Presencial:** **Lun 20** al **Vie 31** de **Marzo 2023** | 100 horas | 09:30 a 14:00 y 15:30 a 19:00h.

### PRESENTACIÓN



¿APASIONAD@ DEL VINO? ¿COMUNICADOR/RA? ¿CAPAZ DE EMOCIONARTE Y DISFRUTAR? ¡ESTE CURSO SUMILLER/SOMMELIER ES PERFECTO PARA TI!

La **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** ofrece la innovadora experiencia de **unirte a los más de 1000 sumilleres graduados** y participar en el **CURSO INTERNACIONAL DE SOMMELIER PROFESIONAL** a través de su Sistema de Enseñanza Semipresencial.

**Restaurantes, vinotecas, bares, tiendas especializadas, distribuidores y técnicos de ventas de productos agroalimentarios** (vinos, aceites, cervezas, aguas, entre otros), **departamentos de alimentación y bebidas de hoteles, empresas de catering, bodegas, empresas de enoturismo, consultorías**, demandan profesionales en cata y conocimiento del **ANÁLISIS SENSORIAL** capaces de asumir competencias transversales.

Especialmente dirigido **a toda persona que desee incursionar en el mundo de la sumillería**, a quien por su horario de trabajo se encuentra **imposibilitado de asistir a los actuales cursos presenciales extensos y excesivamente teóricos**. Ideal para profesionales de la hostelería que deseen ampliar o completar su formación profesional (maîtres, jefes de sala, camareros), responsables de tiendas vinos, comerciales de bebidas y alimentos, y profesionales afines.

### VENTAJAS

- **DIPLOMA** de **SUMILLER PROFESIONAL**, título propio de **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.
- **Sistema de Enseñanza Semipresencial garantizado**. Avalado por más de **UN MILLAR** de sumilleres graduados provenientes de **ESPAÑA, IBEROAMERICA y EUROPA**.
- Sin **COMPROMISOS COMERCIALES**, **no patrocinamos, no sugerimos, ni comercializamos**, ninguno de los productos a catar.
- Curso **hasta 100% BONIFICADO** por la Fundae: Fundación Estatal para la Formación en el Empleo.

### OBJETIVOS

Descubrir técnicamente el desarrollo de la Viticultura y Enología. Conocer la geografía vitivinícola del mundo y sus diferentes vinos. Desarrollar los diferentes aspectos del análisis sensorial, y su vocabulario específico. Identificar las funciones y tareas del Sumiller elaborando un perfil profesional acorde con las mismas. Conocer en profundidad la bodega con el fin de aprender a gestionar su funcionamiento. Aprender secuencialmente el desarrollo del servicio del vino o cava. Conocer los distintos tipos de destilados y licores. Introducir a los alumnos en las catas de otros productos como; destilados, quesos, jamones, cafés, cervezas y aceites.

### METODOLOGÍA

**10 MÓDULOS TEÓRICOS** (400 h). - **Online** mediante **AULA VIRTUAL MOODLE** de Escuela Española de Cata, con un password personal en fechas establecidas. Con **TUTOR** a su disposición para cualquier consulta y servicio de **FORO** para alumnos y docentes.

**PRÁCTICO PRESENCIAL** (100 h). - **11 sesiones** en jornadas intensivas de 07 horas y media diarias. (09:30 a 18:30 horas)  
**ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS:** Visita **BODEGA ESPAÑOLA**.

### RECONOCIMIENTOS Y AVALES



Medalla  
Europea  
al  
Mérito  
en el  
Trabajo





## PROGRAMA SEMIPRESENCIAL

### 10 MÓDULOS TEÓRICOS (400 HORAS)

**Teóricos (410 horas).** Online a través de PLATAFORMA VIRTUAL MOODLE. **FORO VIRTUAL**, realización periódica de **TESTS DE EVALUACION** y ejercicios de **AUTO-EVALUACION**. Tutora y docente especialista **CARMEN GARROBO**.

**\*\*\*Fecha de finalización: Domingo 19 de Marzo 2023**

• **Módulo I.- I.- VITICULTURA**

Tema 1.- Morfología de la Vid. Tema 2.- Fisiología de la Vid (Vegetativo). Tema 3.- Fisiología de la Vid (Reproductor). Tema 4.- Protección del viñedo. Tema 5.- Conducción, poda y operaciones en verde.

• **Módulo II.- ENOLOGÍA**

Tema 1.-Tipos de vinos. Tema 2.-Elaboración de vinos blancos I. Tema 3.- Elaboración de vinos blancos II. Tema 4.- Elaboración de vinos tintos. Tema 5.- Elaboración de rosados y tintos de maceración carbónica. Tema 6.- Conservación del vino. Tema 7.- Clarificación, filtración y estabilización de los vinos. Tema 8.- Defectos, alteraciones y enfermedades de los vinos. Tema 9.- Crianza y envejecimiento de los vinos. Tema 10.- Elaboración de los vinos especiales

• **Módulo III.- ANÁLISIS SENSORIAL**

Tema único.- Análisis Sensorial

• **Módulo IV.- FUNCIONES DEL SUMILLER**

Tema 1.- La hostelería en la actualidad. Tema 2.- El sector servicios. Tema 3.- Funciones del Sumiller

• **Módulo V.- GASTRONOMÍA Y SERVICIO**

Tema 1.- El Servicio del Vino. Tema 2.- Maridaje. Armonía del Comer y Beber. Tema 3.- El Servicio del Vino y sus Temperaturas. Tema 4.- Los Sacacorchos. Tema 5.- Diferentes Tipos de Tapones

• **Módulo VI.- GESTIÓN DE BODEGA**

Tema 1.- La Bodega del Restaurante. Tema 2.- Gestión de Compras. Tema 3.- Confeccionar la Carta del Vino

• **Módulo VII.- GEOGRAFÍA DE VINOS DE ESPAÑA**

Tema único. – Vinos de España por autonomías

• **Módulo VIII.- GEOGRAFÍA DE VINOS DEL MUNDO**

Tema 1.- Estados Unidos. Tema 2.- Sudamérica (México, Argentina, Chile). Tema 3.- Sudáfrica, Nueva Zelanda y Australia. Tema 4.- Europa: Alemania, Austria, Italia y Portugal. Tema 5.- Francia

• **Módulo IX.- OTROS PRODUCTOS**

Tema 1.- Aguas. Tema 2.- Tés. Tema 3.- El Café. Tema 4.- La Cerveza. Tema 5.- El Jamón. Tema 6.- El Aceite de Oliva y Tema 7.- Subproductos digestivos.

• **Módulo X.- INGLÉS PARA SUMILLERES**

Tema único. – Inglés hablado específico del vino para poder vender más y mejor al cliente extranjero.

### MÓDULO PRÁCTICO PRESENCIAL (100 HORAS)

**Práctico presencial (100 horas).** Jornadas intensivas de 09:30 a 14:00 y 15:30 a 18:30 horas catando alrededor de 200/220 referencias de vinos y otros productos nacionales e internacionales.

**\*\*\*Fecha de inicio: Lunes 20 al Viernes 31 de Marzo 2023**

• **PRIMERA SEMANA. –**

**Día 1** | Pruebas de nivel olfativo y gustativo. Cata de Vinos españoles I

**Día 2** | Vinos con Crianza. Pago y Autor. Vinos españoles II

**Día 3** | Cata Técnica Enológica. Vinos españoles III.

**Día 4** | Aceites AOVE. Vinos del Mundo I (Francia). Oportos y práctica de degüelle.

**Día 5** | Cafés y cata y corte de Jamón. Vinos del Mundo II (Argentina, Chile y USA).

**Día 6** | Visita profesional a BODEGA ESPAÑOLA.

**Día 7** | Día libre/descanso.

• **SEGUNDA SEMANA. –**

**Día 8** | Cata vinos de Jerez. Vinos del Mundo III (Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda).

**Día 9** | Cervezas, Quesos, Tés, Aguas. Sabores básicos+Armonías con el vino.

**Día 10** | Whiskys y Destilados. Vinos del Mundo IV (Italia). El Sumiller en el Restaurante.

**Día 11** | Cavas y Champanes práctica degüelle. Dulces naturales y naturalmente dulces.

**Día 12** | Examen teórico y práctico final. Imposición de taste wine y entrega de diplomas.

## LUGAR DE REALIZACIÓN DEL PRESENCIAL

Sede de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA en Madrid:

**Calle Mártires Concepcionistas, 19 (Local 2)** -28006-Madrid – Metro: Manuel Becerra – Líneas 6 y 2.



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



## TUTORÍA ONLINE DESDE MADRID



10 MÓDULOS TEÓRICOS ONLINE a través **PLATAFORMA MOODLE** con la **tutoría** 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 **Lunes, Miércoles y Viernes** en horario de **10:00 a 14:00** horas.

**Teléfono:** 645 82 92 02 y 91 402 67 04  
**E-mail:** [carmengarrobo@gmail.com](mailto:carmengarrobo@gmail.com)  
[carmen-garrobo@escueladecata.com](mailto:carmen-garrobo@escueladecata.com)

## DOCENTES ESPECIALISTAS

**Carmen Garrobo**, directora de la Escuela Española de Cata (*Premio Excelencia Educativa 2019, Fundación Mundo Ciudad y Mejor Centro Educativo 2018 en los premios International Wine Challenge Merchant Awards Spain de Londres.*). Curso de Enología, Viticultura y Marketing del Vino en la Universidad de Davis (USA-California). Especialista en análisis sensorial de productos agroalimentarios. Prescriptora, redactora y analista sensorial de diversos productos agroalimentarios en **VinoTendencias**, Presidenta de Asociación Profesional de Sumilleres de Madrid-ASUMAD. Catadora en diversos Jurados de concursos Nacionales e Internaciones.

- **Manuel Losada Arias**, Doctor, docente principal EUITA de la Universidad Politécnica De Madrid.
  - **Carlos Gómez Ruíz**, Sumiller I.F.E. Especialista en Análisis Sensorial de Productos.
  - **José Lázaro Martínez**, Docente Escuela Hostelería Aragón, ex sommelier del Rte "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. Brand Ambassador de la D.O. Rueda.
  - **Custodio Lopez Zamorra**, 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**, Director de Restaurante Ambivium y Brand Ambassador de Pago Carraovejas
  - **Manu Jimenez Vidal**, Sommelier WineisSocial. Mejor Sumiller de España 2017.
  - **Xavier Gorostiza Estrada**, Máster en Enología. Manager & Wine Educator Pernod Ricard Bodegas (Álava).
  - **Guillermina Sánchez-Cerezo**, Sumiller y maitre fromager de Quesos.
  - **José Luis Murcia**, Periodista especializado en gastronomía, alimentación y vinos. Presidente AEPEV.
  - **Marisol González Manzanedo**, Tea Sommelier Internacional. Creadora de esta web y sumiller de TeSolei.com
  - **Joaquín Gálvez Bauzá**, Enólogo y productor del programa WINEMAN.
  - **Luis Vida Navarro**, Enólogo, consultor, periodista y formador.
  - **Juancho Asenjo**, escritor y colaborador del diario El Mundo (Metrópoli).
  - **Martin Coronado**, Sumiller y cocinero profesional Restaurante Verde Oliva.
- Y un destacado equipo de docentes como: **Marta Arrnz, Maite Corsín, Pedro Ballesteros Torres, Ferrán Centelles, Luigi D´Antonio, Rosa Vila i Barnils**, entre otros destacados profesionales del sector.

## TITULACIÓN

- **DIPLOMA** de **SUMILLER PROFESIONAL**, título/diploma propio de **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

## COSTE DEL CURSO

	Precio normal	Descuento	A pagar	Observaciones
<b>PAGO AL CONTADO</b>	<b>2.490,00 €</b>	200,00 €	<b>2.290,00 €</b>	Pago al contado
	Precio normal	Descuento	A pagar	Observaciones
<b>PAGO APLAZADO</b>	2.490,00 €	150,00 €	2.340,00 € (1000+700+640 €)	1º Cuota al reservar plaza 2º Cuota 45 días antes del práctico 3º Cuota 15 días antes del práctico

**BONIFICABLE** a través de **FUNDACION TRIPARTITA**. Sugerimos contactar con entidad independiente de Escuela Española de Cata. Contactar con **JORGE RUIZ** / Teléfono: 608 932 873 / [jruiz@institutodeformacionprogramada.com](mailto:jruiz@institutodeformacionprogramada.com)

(\*) **Descuento válido hasta el 30/07/2022**. 15 plazas disponibles para esta convocatoria.





# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



## ¿QUÉ INCLUYE?

### 10 Módulos teóricos Online (400 horas)

- Password acceso a PLATAFORMA VIRTUAL MOODLE
- Descarga de 10 Módulos, Asesoría/tutoría personalizada
- Test de auto evaluación, evaluación, Foro privado, entre otros.

### Módulo Práctico (100 horas-Madrid)

- Clases prácticas en jornadas intensivas de **9:30 a 13:30** y de **15:30 a 19:00** (07 horas día)
- Cata **220/230 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
- Entrega de **Diploma** de SUMILLER.

## COORDINADOR GENERAL DEL CURSO



**Arturo Hurtado**, Periodista. Curso de Actualización Psicopedagogía por la Universidad Complutense de Madrid. Directivo de Asociación de Periodistas y Escritores del Vino de España-AEPEV. Redactor en revista **VinoTendencias**.

Teléfono: 645 82 92 99  
[arturohurtado@escueladecata.com](mailto:arturohurtado@escueladecata.com)  
[www.escueladecata.com](http://www.escueladecata.com)



## PROCEDIMIENTO DE MATRÍCULA

- 1.- Llamar o enviar e-mail para confirmar **DISPONIBILIDAD DE PLAZA** en el Curso Profesional de Sommelier.
- 2.- Reserva de plaza mediante TRANSFERENCIA o INGRESO BANCARIO de acuerdo a la MODALIDAD DE PAGO elegida. (La copia del ingreso bancario deberá se der remitida conjuntamente con documentación solicitada para matricula 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](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,
- CURRICULUM VITAE actualizado.

## OBSEQUIOS



- Enmarcado de diploma de **SUMILLER PROFESIONAL**, Título propio de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.
- TASTEVIN** profesional **INEWI**
- DELANTAL** de profesional, e
- PIN** de solapa de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

“Los **sumilleres** sois el **eslabón** que nos conecta con muchos consumidores.

Vosotros sois los encargados de **transmitir** todo lo que hay detrás de una botella de vino:

**historia, personas, paisajes, tradición, arraigo.**

Vosotros, con vuestra **empatía** y **vocación de servicio**, sabéis **ayudar a los clientes** a **escoger el vino** que mejor marida, no con un plato, sino con un momento, y conseguir con ello que **ese momento se vuelva memorable**”



# 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





# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



## Madrid Fusión • The Wine Edition



GRACIAS POR LA CONFIANZA

## Enofusión'20



GRACIAS POR LA CONFIANZA

“El sumiller ya no es solo el profesional del vino en el restaurante...  
El abanico es muy amplio”.