



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 2024

61ª EDICIÓN DE CURSO INTERNACIONAL

SOMMELIER PROFESIONAL

(Semipresencial 500h)

Teoría online: Hasta **Septiembre 2024** | 400h | Plataforma MOODLE EEC

Presencial: **Lun 16** al **Vie 27** de **Septiembre 2024** | 100h | 09:30 a 14:00 y 15:30 a 19:00

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 19:00 horas)

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS: Visita **BODEGA ESPAÑOLA.**

RECONOCIMIENTOS Y AVALES



Medalla Europea al Mérito en el Trabajo



!Experiencia, profesionalidad, independencia... en todos los sentidos!



PROGRAMA SEMIPRESENCIAL

10 MÓDULOS TEÓRICOS (400 HORAS)

Teóricos (400 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 15 de Septiembre 2024**

• **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 220/240 referencias de vinos y otros productos nacionales e internacionales.

*****Fecha de inicio: Lunes 16 al Viernes 27 de Septiembre 2024**

• **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.

!Experiencia, profesionalidad, independencia... en todos los sentidos!



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
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 Zamarra**, Ex sumiller del Restaurante Zalacaín. Dos veces premio nacional de gastronomía.
- **Isabel Mijares y García 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**, Periodista, 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

	A pagar	Observaciones
PAGO AL CONTADO	2.550,00 €	Pago al contado
	A pagar	Observaciones
PAGO APLAZADO	2.575,00 € (1500+850+225 €)	1º Cuota al reservar plaza 2º Cuota 45 días antes del práctico 3º Cuota 15 días antes del práctico

(*) **i 15 PLAZAS DISPONIBLES i**

!Experiencia, profesionalidad, independencia... en todos los sentidos!



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 **220/240 entre vinos y otros productos**
- Actividad complementaria de **visita a bodega**, desplazamiento y **comida en trayecto**
- Derechos de **evaluación teórica y practica**
- 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
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 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.

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**"

!Experiencia, profesionalidad, independencia... en todos los sentidos!



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



!Experiencia, profesionalidad, independencia... en todos los sentidos!



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



!Experiencia, profesionalidad, independencia... en todos los sentidos;



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



**¡APÚNTATE A SER PARTE DE LA CADENA DE VALOR
DEL MARAVILLOSO MUNDO DEL VINO!**

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”.

!Experiencia, profesionalidad, independencia... en todos los sentidos!