



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

VINOS | CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKYS | AGUAS | CAFÉS | TÉS | LECHE
ACEITE DE OLIVA | JAMÓN | QUESOS | CHOCOLATES | PAN | Y OTROS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

Sumiller/ Sommelier Profesional

Eugenia Blanco Tirado

*Al haber aprobado satisfactoriamente las asignaturas y pruebas de evaluación del
46º Curso Internacional de Sumiller Profesional*

SUMILLER

*Impartido por la Escuela Española de Cata y realizado del 21 de Enero al 31 de
Mayo de 2019, con una duración de 450 horas lectivas teórico/prácticas.*

*Y para que conste, se expide el presente diploma de Sumiller Profesional para que se le
reconozca como tal.*

En Madrid, a 31 de Mayo de 2019

Mª Carmen Garrobo
Experta Análisis Sensorial Productos Agroalimentarios
Directora

Arturo Hurtado
Periodista y C.A.P. Psicopedagogía
Coordinador académico

Archivo EEC: Nº 987/2019



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
CENTRO DE FORMACIÓN VITIVINÍCOLA
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE
PROXIMAT AWARDS SPAIN 2018

escueladecata.com

DESDE 1994 PROFESIONALIZANDO EL SECTOR

INFORMACIÓN DE CONTACTO: ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA, S.L. - C/ ALFONSO XII, 10 - 28014 MADRID - T. 91 424 10 00 - F. 91 424 10 00