

# M<sup>a</sup> del Carmen Garrobo Martínez

C/. Alconera, 5-3-5 28037 – Madrid / España Tel/Fax : 91 240 84 84 – 645 82 92 99

---

## SUMILLER

### DOCENTE ESPECIALISTA EN ANÁLISIS SENSORIAL

(Vinos, Cava, Cervezas, Jerez, Destilados, Agua, Aceite, Queso, Jamón, entre otros)



42 años

Lugar y fecha de nacimiento: Madrid, 24 Febrero 1966  
D.N.I. 51.662.620-C

## ■ FORMACIÓN ACADÉMICA

**Curso de Enología y Viticultura y Marketing del Vino**  
Universidad de Davis (USA-California, julio 2007).

**Master en Viticultura y Enología.**  
Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos Madrid  
UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID  
Febrero - Diciembre 1998

**Técnico Especialista en Vinos (SUMILLER)**  
Escuela de Formación Empresarial - I.F.E  
CAMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA de Madrid.  
Octubre 1994 - Junio '95

**Técnico Auxiliar de Formación Profesional**  
Especialidad: *Hostelería y Turismo*  
Instituto de Formación Profesional

**Formadora homologada de los Vinos de Jerez**  
Consejo Regulador de Jerez, Xerez-Sherry. 2005

**Curso WSET AWARS**  
The Wine Academy of Spain (Wine & Spirit Education Trust 2005-2006)



# M<sup>a</sup> del Carmen Garrobo Martínez

C/. Alconera, 5-3-5 28037 – Madrid / España Tel/Fax : 91 240 84 84 – 645 82 92 99

---

## CARGOS ACTUALES

**Directora** de la **Escuela Española de Cata**. Docente principal de los Cursos de Cata, Iniciación a la Viticultura y Enología y Protocolo del Servicio del Vino y del Curso Superior de Sumiller.

**Docente especialista** del CURSO DE SUMILLER  
**MAFOREM-DIRECCIÓN GENERAL DE EMPLEO- CAM**

Vicepresidenta de la **ASOCIACIÓN INTERNACIONAL PARA EL FOMENTO DE LA CULTURA DEL VINO Y LA GASTRONOMIA**.

**Redactora principal** del suplemento gastronómico **La Cava Real** de la revista “Crónicas Reales”.

**Redactora** de la revista **WSK Drinks & Spirits**

## OTROS CURSOS

### **Curso de Tutorías Online**

2007; GRUPO FEMXA

Cofinanciado por FSE-Ministerio de Industria Turismo y Comercio

### **Aplicación de las Nuevas Tecnologías en la Docencia**

2007; GRUPO FEMXA

Cofinanciado por FSE-Ministerio de Industria Turismo y Comercio

### **Curso de Formador de Formadores**

2006; HEDIMA FORMACION CONTINUA FSE-ON LINE

### **Curso de Internet y Comercio Electrónico**

2005; FSE/MACERSISA-UPTA/MADRID

### **Curso de Ofimática/Office 2003**

2005; FSE/MACERSISA-UPTA/MADRID

### **Curso de Formador de Formadores en Economía Social**

Feb-Mar 1993; INSTITUTO DE FORMACIÓN Y ESTUDIOS SOCIALES - IFE

### **Curso de Ayudante de Cocina**

Ene-1991; INSTITUTO MADRILEÑO PARA LA FORMACIÓN- I.M.A.F / 450 horas.

### **Curso de Ayudante de Camarero**

Jun-Nov '90; INSTITUTO DE FORMACIÓN Y ESTUDIOS SOCIALES - IFES / 450 horas

### **Curso Ayudante de Cocina**

Dic '89-Jun '90; INSTITUTO DE FORMACIÓN Y ESTUDIOS SOCIALES - IFES /450 h.



# M<sup>a</sup> del Carmen Garrobo Martínez

C/. Alconera, 5-3-5 28037 – Madrid / España Tel/Fax : 91 240 84 84 – 645 82 92 99

---

## ■ SEMINARIOS, CONGRESOS Y ACTIVIDADES

- Jun. 2008: **Miembro del jurado del III Concurso Nacional de Coctelería de Pisco**  
Asociación del Pisco en España. Casa de América (Madrid)
- 2008: **Participación panel profesional de cata GUIA CAMPSA-VINOS**  
Grupo TEAM / Isabel Mijares García-Pelayo.
- Set. 2005: **Presentación de los Vinos Prado Rey en Lima-Perú**  
Bodega Real Sitio de Ventosilla.
- Set. 2005: **Organización e impartición** de jornadas gastronómicas de maridaje  
“**Vino español & Gastronomía peruana**”. Restaurante Punta Sal. Lima-Perú
- Jul. 2002: **Conferenciante** en Jornadas “**Gastronomía punto de encuentro Cultural**”  
Centro de Nuevas Profesiones – Centro Cultural de Moncloa (Madrid).
- Nov. 1999: **Conferenciante** en el **programa Iniciación a la cata del Vino.**  
**Feria Alimentaria . LIMA-PERÚ.**
- Dic. 1998: **Responsable** de la **organización y dirección** del **Primer Concurso de Finalistas de los Cursos de Sumilleres.** (Concurso realizado en el Salón de Actos de la Asociación Provincial de Hostelería de Empresarios de Toledo).
- 1994-98; **Participación** en conferencias gastronómicas y vitivinícolas en el  
Instituto de Formación Empresarial - IFE
- 25-26 Nov 1997; **Participante** en el CONGRESO NACIONAL DE TURISMO,  
Panel: Turismo y Hostelería. Palacio de Congresos de Madrid.
- 30-31 Oct. 1997; **Participante** en las jornadas preparatorias del CONGRESO  
NACIONAL “TURISMO Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN”, Marbella.
- 28 Sep.1996; **Miembro del Jurado** en el Concurso: EXCELENCIA GASTRONÓMICA,  
Organizado por la Universidad de San Martín de Porres, Facultad de Turismo y Hostelería y la  
Asociación de Exportadores ADEX-PERÚ.
- 26-27 Sept. 1996; **Seminario Gastronómico: EL APORTE DE LAS CULTURAS MAYA,**  
**INCA Y AZTECA EN LA GASTRONOMÍA OCCIDENTAL,** Lima-Perú.  
ASOCIACIÓN DE SUMILLERES DE MADRID.

## ■ MONOGRAFICOS DE FORMACIÓN CONTINUA

Desde 1995-hasta la actualidad; **Visitas de trabajo a bodegas nacionales e internacionales.**  
Cursos y catas de **especialización** y **cata de vinos** del mundo, Whisky, cervezas, puros, etc.  
ASOCIACION MADRILEÑA DE SUMILLERES-AMS

2007-08;**Cata de destilados** organizadas por Ramón Muñoz Torrent  
(ARMAGNAC- BOURBON- BRANDY- CALVADOS- COGNAC- GINEBRA- RON- TEQUILA-  
VODKA y WHISKY Blended)

UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES-U.E.C.

1995-98; De **especialización** y **cata de vinos** españoles, franceses e italianos, whiskys, etc.



# M<sup>a</sup> del Carmen Garrobo Martínez

C/. Alconera, 5-3-5 28037 – Madrid / España Tel/Fax : 91 240 84 84 – 645 82 92 99

---

## ■ TRABAJO PROFESIONAL DOCENTE

2000-08; **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**

**Directora y docente principal** de los Cursos de Iniciación y Perfeccionamientos a la Cata del Vino, Licores y Aguardientes. Protocolo del Servicio del Vino. Viticultura y Enología  
Elaboración y diseño de programas, evaluación, métodos, organización de visitas guiadas de los Cursos de Cata y del **Curso Superior de Sumiller**.

2006-2007; CABILDO DE LANZAROTE y PROGRAMA PROMETEO-FSE

**Docente Especialista Cursos de Iniciación a la Sumillería**

2005-2006; HOTEL JARDIN TROPICAL DE TENERIFE y FUNDACIÓN TRIPARTITA PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO-FSE

**Docente Especialista Cursos de Iniciación a la Sumillería**

2004-2006; EMPRESA DE FORMACION DERIVALYA y FUNDACIÓN TRIPARTITA PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO-FSE

**Docente Especialista Cursos de Coctelería y Enología**

Mayo 04; HOTEL WESTIN PALACE DE MADRID y FUNDACIÓN TRIPARTITA PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO- FSE

**Docente Especialista Cursos de coctelería y Enología**

Desde 2003-hasta 2008: **MADRID FORMACION Y EMPLEO (MAFOREM)**

Impartición, elaboración y diseño de programas, evaluación,  
Métodos y otras actividades.

**Docente especialista de los SIETE Cursos de Sumiller. 400 h c/u**

Desde 1999-hasta 2004: **MASERCISA- ESCUELA DE FORMACION DE U.G.T MADRID/IMAF**

Impartición, elaboración y diseño de programas, evaluación,  
Métodos y otras actividades.

**Docente especialista de los CINCO Cursos de Sumiller. 350 h c/u**

1995-08; **ASOCIACIÓN INTERNACIONAL PARA EL FOMENTO DE LA CULTURA DEL VINO Y LA GASTRONOMICA**

Elaboración y diseño de programas, evaluación, métodos, organización de visita guiada  
*Docente* de los Cursos de Iniciación y Perfeccionamientos a la Cata del Vino, Licores y Aguardientes. Protocolo del Servicio del Vino. Viticultura y Enología

2000-04; **STARVINOS, ACCESORIOS PARA EL VINO**

*Docente* de los Cursos de Protocolo del Servicio del Vino.

15 Nov-23 Dic.1999; **UNIVERSIDAD DE SAN IGNACIO DE LOYOLA FACULTAD DE TURISMO Y ADMINISTRACIÓN. LIMA-PERÚ**

Elaboración y diseño de programas, evaluación, métodos y otras actividades

Nov.1999; **DISTRIBUIDORA INVERSIONES POSEIDÓN**

Docente especialista del Curso organizado por de Iniciación y Perfeccionamiento a la cata y Maridaje del vino.



# M<sup>a</sup> del Carmen Garrobo Martínez

C/. Alconera, 5-3-5 28037 – Madrid / España Tel/Fax : 91 240 84 84 – 645 82 92 99

---

Dic. 1999; **INAT. ESCUELA SUPERIOR DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y TURISMO. LIMA-PERÚ**

Docente del Curso de Iniciación y perfeccionamiento a la cata del vino

Nov-Dic 1998: **CAMARA OFICIAL DE COMERCIO E INDUSTRIA DE TOLEDO**

Elaboración y diseño de programas, evaluación, métodos y otras actividades

*Docente Especialista* del Curso de Ayudante de Restaurante e Iniciación a la Banquetería. 80 horas. (Curso con prácticas en el Hotel Beatriz).

**ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE HOSTELERIA DE EMPRESARIOS DE TOLEDO, PLAN URBAN - (F.S.E.) y FORMACIÓN Y GESTIÓN HOSTELERA S.L.**

**Elaboración y diseño de programas, evaluación, métodos y otras actividades**

Abril-Nov 1998: **Profesora** de los **Cursos de Sumilleres**. 160 horas.

(1º curso de Sumilleres en Castilla - La Mancha)

**Curso Avanzado de Sumilleres**. 70 horas.

**Curso Polivalente de Servicio, Cocina y Administración**. 300 horas. (Toledo).

Ago.-Oct. 1997; **UNIVERSIDAD DE SAN MARTÍN DE PORRES**

**ESCUELA DE TURISMO Y HOTELERÍA. LIMA-PERÚ**

Elaboración y diseño de programas, evaluación, métodos y otras actividades

**Profesora del Curso Diplomado Somelier**

(1º Curso de SUMILLERES en AMÉRICA LATINA);

**Expositora** de la conferencia **El Sumiller en América Latina**.

9-12 set.1996; **Profesora del Curso de Iniciación a la Cata del Vino**.

1993-94; **INSTITUTO MADRILEÑO PARA LA FORMACIÓN-IMAF/CAM INSTITUTO NACIONAL DE EMPLEO-INEM**

Elaboración y diseño de programas, evaluación, métodos y visitas guiadas

**Docente especialista** de los **Cursos de Barman**. 675 horas.

**Curso de Ayudante de Cocina y Sala**. 450 h.1997;

**Curso Polivalente de Servicio y Cocina**. 250h

1993/95; **INSTITUTO DE FORMACIÓN Y ESTUDIOS SOCIALES - I.F.E.S.**

Elaboración y diseño de programas, evaluación, métodos y otras actividades.

**Docente especialista** de los **Cursos de Barman. Ayudante de Sala**.

**Curso de Auxiliar de Restaurante y Bar**. 1000 h.

## OTROS

**Miembro de número de la Asociación Madrileña de Sumilleres**

Carné internacional de docente

Más información en: [www.escueladecata.com](http://www.escueladecata.com)

Actualizado julio de 2008

