

# Programa del Curso "Sommelier de Agua"



**Fecha:** 09 al 20 Septiembre 2024

**Instructor:** Dr. Peter Schropp

Peter Schropp estudió Química Alimentaria en la Universidad Técnica de Múnich y es responsable de agua mineral, zumos de frutas, refrescos y análisis sensorial en Doemens. Es el iniciador y responsable de la formación nacional e internacional de Sommelier de Agua. Peter Schropp también es jurado y asesor de premios internacionales de agua mineral. Ha sido director general de la Water Sommelier Union, la asociación internacional de todos los Sommeliers de Agua, desde que se fundó la asociación.

**M.Sc. Dipl.-Ing. Rosa Elena Pita Coelho**

Rosa Elena es Ingeniero Químico con una Maestría en Ingeniería Ambiental, especialista en Aguas, es Sommelier de Agua, miembro del Water Sommelier Unión y responsable del curso Sommelier en Español en Doemens. Dispone de una amplia experiencia en el tratamiento de Aguas y gestión Ambiental, en sectores industriales como: Cerveza, Alimentos, Bebidas, Potabilización de Aguas, Papeleras, Petroquímica, entre otros.

## Lunes, 09.09.2024

**08:30 - 09:15** Bienvenida, presentación de los participantes y del programa del curso

**09:15 - 10:45** **El agua – una perspectiva global: Situación actual**

- Disponibilidad de agua
- Evolución del consumo mundial de agua
- Agua virtual y huella hídrica

**10:45 - 11:15** Pausa para un refrigerio

**11:15 - 13:00** **Requisitos básicos para la degustación sensorial**

- Descripción sensorial positiva del agua mineral (entrenamiento sensorial)
- Requisitos básicos de las pruebas sensoriales
- Correlaciones psicológicas en la cata sensorial (entrenamiento sensorial)
- Requisitos de las copas para la degustación y las muestras sensoriales
- Procedimiento de las degustaciones sensoriales

**13:00 - 13:45** Pausa para el almuerzo

**13:45 - 15:00** **Práctica sensorial "Gusto"**

- Fisiología sensorial de la percepción del gusto
- Reconocimiento de los sabores básicos en solución acuosa (entrenamiento sensorial)

**15:00 - 15:15** Pausa para un refrigerio

**15:15 - 16:45** **La importancia de beber agua**

- ¿Qué es el agua?
- ¿Por qué es tan importante el agua para los seres humanos?
- La importancia fisiológica de beber agua
- Equilibrio hídrico del organismo
- Beber agua en situaciones especiales

**16:45 - 17:15** **El agua mineral en la gastronomía**

Proyecto: Crear una carta de agua mineral para la gastronomía (u otro ámbito)

**18:00** Recepción nocturna para integración de los participantes, por invitación de la Academia Doemens

## Martes, 10.09.2024

**08:30 - 08:45** **Presentación "Agua mineral del día"**

**08:45 - 11:00** **Práctica sensorial "Gusto"**

- Reconocer los sabores básicos en el agua (entrenamiento sensorial)
- Minerales sensorialmente relevantes en el agua mineral y curativa
- Descripción sensorial de los distintos minerales presentes en el agua (entrenamiento sensorial)
- Diferentes características gustativas de diversos minerales en aguas minerales y curativas (entrenamiento sensorial)

**11:00 - 11:30** Pausa para un refrigerio

**11:30 - 13:00** **Fundamentos jurídicos y ley de etiquetado**

- Historia cultural del agua desde la tradición del baño hasta la época moderna
- Panorama del derecho de aguas

**13:00 - 13:45** Pausa para el almuerzo

**13:45 - 15:15** **Fundamentos jurídicos y ley de etiquetado**

- Distinción en la legislación alimentaria entre "agua mineral natural", "agua curativa natural", "agua de manantial", "agua de mesa" y "agua potable"

**15:15 - 15:30** Pausa para un refrigerio

**15:30 - 17:00** **Fundamentos jurídicos y ley de etiquetado**

- Base jurídica de las declaraciones de propiedades saludables del agua mineral en Alemania y otros países europeos

## Miércoles, 11.09.2024

**08:30 - 08:45** Presentación "Agua mineral del día"

**08:45 - 10:30** Práctica sensorial "Gusto"

- Clasificar las distintas aguas minerales según la impresión de sabor (entrenamiento sensorial)
- Impresiones sensoriales de las aguas con baja mineralización (entrenamiento sensorial)

**10:30 - 11:00** Pausa para un refrigerio

**11:00 - 13:00** Hidrogeología, construcción de pozos y terroir?

- Mineralogía
- Tipos de fuentes y técnicas de explotación
- Relaciones entre rocas y tipos de agua
- Geología de una fuente seleccionada para explicar el concepto de "terroir" del agua mineral
- Degustación comparativa de diferentes aguas minerales de un manantial seleccionado (entrenamiento sensorial)

**13:00 - 13:45** Pausa para el almuerzo

**13:45 - 15:30** Minerales y fisiología nutricional

- Biodisponibilidad y beneficios de los minerales en el agua
- Elementos y oligoelementos en el agua mineral y curativa, así como su función

**15:30 - 15:45** Pausa para un refrigerio

**15:45 - 17:30** Minerales y fisiología nutricional

- Agua para la alimentación infantil
- Valor para la salud del agua baja en minerales
- Agua y dieta alcalina

## Jueves, 12.09.2024

**08:00** Salida en autobús para la visita turística

**Visita a dos manantiales minerales bávaros con recorrido por el proceso de embotellado**

**18:00** Llegada a Gräfenfing

## Viernes, 13.09.2024

**08:30 - 08:45** Presentación "Agua mineral del día"

**08:45 - 10:30** Práctica sensorial "Percepciones hápticas"

- Fisiología sensorial de las percepciones hápticas
- Reconocimiento de percepciones hápticas en el agua (entrenamiento sensorial)
- Efecto del contenido de ácido carbónico en el sabor del agua Mineral (entrenamiento sensorial)
- Clasificación de las diferentes aguas minerales según el contenido de ácido carbónico (entrenamiento sensorial)

**10:30 - 11:15** Desayuno típico de Baviera – Salchicha blanca y brezel (o un plato vegetariano)

**11:15 - 12:30** Significado e influencia del ácido carbónico

- Importancia y origen del ácido carbónico
- Contenido de dióxido de carbono y su declaración
- Calidad del dióxido de carbono

**12:30 - 13:00** Pausa para un refrigerio

**13:00 - 15:00** Práctica sensorial "Olor"

- Fisiología sensorial de la percepción del olfato
- Test de Skramlik para distinguir entre el olfato y el gusto (entrenamiento sensorial)
- Importancia, causas y áreas problemáticas de las sustancias de mal sabor en el agua (off-flavour)
- Reconocimiento y descripción de posibles sabores extraños en el agua (entrenamiento sensorial)

## Lunes, 16.09.2024

08:30 - 09:30 Examen parte I "Teoría"

09:30 - 11:00 Prácticas sensoriales  
"La diversidad de las aguas minerales"

- Degustación de diferentes tipos de agua mineral
- Descripción de las diferentes características de las aguas, posible terminología de las descripciones sensoriales
- Análisis del perfil de diferentes aguas minerales – diagrama Radar (práctica sensorial)

11:00 - 11:30 Pausa para un refrigerio

11:30 - 13:00 Otras perspectivas sobre el agua

- El agua como portador de información
- El principio homeopático y el agua
- Fascinación por el agua y nuevas pruebas de calidad
- Métodos de tratamiento del agua

13:00 - 13:45 Pausa para el almuerzo

13:45 - 15:30 Impurezas en el agua

- Riesgos de contaminación microbiana en fuentes, botellas y en las plantas de llenado
- La química de las aguas: Sustancias no deseadas en el agua
- Amenazas futuras para los recursos de agua potable y agua mineral

15:30 - 15:45 Pausa para un refrigerio

15:45 - 17:15 Calidad y análisis del agua mineral

- Entender la calidad de forma holística
- Evaluación de la calidad de los precintos y las pruebas
- ¿Cómo se evalúan las pruebas del agua mineral?

## Martes, 17.09.2024

08:30 - 09:30 Examen parte II "Sensorial"

09:30 - 10:30 Práctica sensorial  
"La diversidad de las aguas minerales"

- Descripción de las aguas minerales según el Watercodex (formación sensorial)
- Desarrollo de un sistema de cata individual para el agua mineral (formación sensorial)

10:30 - 11:00 Pausa para un refrigerio

11:00 - 12:00 Envasado del agua

- Evaluación de diferentes materiales de envasado (botellas de vidrio, PET, PLA, latas, cartones) y cierres en lo que respecta al impacto medioambiental

12:00 - 13:00 Práctica sensorial  
"La diversidad de las aguas minerales"

- Clasificación de aguas minerales a mineralizaciones definidas (entrenamiento sensorial)
- Descripción sensorial positiva de las distintas aguas minerales desde el punto de vista del marketing (entrenamiento sensorial)

13:00 - 13:45 Pausa para el almuerzo

13:45 - 15:15 Los nuevos competidores de los manantiales minerales y sus tecnologías

- Tratamiento del agua
- Rociador de agua potable
- Dispensador de agua
- Mineralización del agua

15:15 - 15:30 Pausa para un refrigerio

15:30 - 17:00 La cristalería, su cuidado y mantenimiento

- Diseño en vaso o copa
- Cuidados del vaso o copa
- Influencia del vaso o copa en la percepción sensorial del agua mineral (entrenamiento sensorial)



## Miércoles, 18.09.2024

**08:30 - 08:45** Presentación "Agua mineral del día"

**08:45 - 10:30** **Agua mineral y gastronomía**

- Posibilidades de elaboración de perfiles con agua mineral en gastronomía
- Normativa relativa al agua mineral en la gastronomía
- Posibles usos del agua mineral en diferentes ámbitos de la gastronomía
- Combinación de agua mineral con diferentes bebidas (té, café, whisky)
- Influencia del agua en la preparación de bebidas mezcladas
- Agua mineral en el bar (formación sensorial)

**10:30 - 11:00** Pausa para un refrigerio

**11:00 - 13:00** **Agua mineral y gastronomía**

- La influencia del agua en la cocina y la pastelería
- Maridaje de agua mineral y queso (entrenamiento sensorial)
- Servicio de agua mineral para huéspedes

**13:00 - 13:45** Pausa para el almuerzo

**13:45 - 17:00** **Agua mineral y vino**

- Los minerales y sus interacciones con el vino
- Efecto del ácido carbónico en el agua mineral con diferentes tipos de vino
- Cata de diferentes aguas minerales con vinos tintos, blancos y de postre (entrenamiento sensorial)

**Fecha:** 09 al 20 Septiembre 2024

**Organizador:** Doemens Academy GmbH / Lohenstr. 3  
82166 Gräfelfing / Tel.: 089- 858 05-0 / Fax: 089- 858 05-26  
E-Mail: [sommelierdeagua@doemens.org](mailto:sommelierdeagua@doemens.org)  
Web: [doemens.org](http://doemens.org)

**Costo del curso:** 2.900 - € más IVA legal. Las tarifas del curso incluyen: todas las unidades del curso, incluidos los documentos de capacitación (en formato impreso y digital), todas las muestras sensoriales y degustaciones, los costos de la excursión, todas las tarifas de examen, el almuerzo y el catering durante los descansos, las bebidas del seminario, recepción para la integración de los participantes, certificado y pin.

Los gastos de viaje y alojamiento no están incluidos. Se aplican los términos y condiciones generales (TCG) de Doemens Academy GmbH. Estos se pueden encontrar en nuestro sitio web [doemens.org/agb](http://doemens.org/agb).

Inscripciones  
por correo:  
Doemens Academy GmbH  
Lohenstraße 3, 82166 Gräfelfing  
o en línea:  
[doemens.org](http://doemens.org)  
o por e-mail:  
[seminar@doemens.org](mailto:seminar@doemens.org)  
o por fax:  
+49 (0)89-85805-26

## Jueves, 19.09.2024

**08:30 - 10:00** Examen parte II "Sensorial"

**10:00 - 10:30** Pausa para un refrigerio

**10:30 - 11:45** **Agua mineral y gastronomía**

- Influencia del agua en la preparación de bebidas calientes (té y café)
- Análisis sensorial comparativo del té preparado con diferentes aguas (entrenamiento sensorial)

**11:45 - 13:00** **Posicionamiento del agua mineral**

- Presentación de las posibilidades de posicionamiento del agua mineral
- Ideas de marketing y comunicación
- Presentación de los anchos de banda en relación con las declaraciones hidrogeológicas, nutricionales, sanitarias, cualitativas, sensoriales, regionales y sociales

**13:00 - 13:45** Pausa para el almuerzo

**13:45 - 15:00** **Comercialización de agua mineral en el sector de las bebidas**

- Presentación de ejemplos de éxito del marketing de puntos de venta en el sector de las bebidas
- Ejemplos, ideas y sugerencias para campañas y presentaciones de éxito en el sector de las bebidas
- Posibilidades de comunicación en el sector de las bebidas

**15:00 - 15:15** Pausa para un refrigerio

**15:15 - 17:00** **Comercialización de agua mineral en la gastronomía**

Presentación del proyecto: Personal o en grupo

## Viernes, 20.09.2024

**08:30 - 11:30** Examen parte III "Comercio de bebidas" y parte IV "Gastronomía"

**11:30 - 12:15** Pausa para el almuerzo

**12:15 - 13:30** **La Unión de Sommeliers de Agua e.V.**

Presentación de la Asociación de Sommelier de Agua, la asociación internacional de todos los Sommeliers de Agua certificados

**13:30 - 14:30** **Dardos de Agua Mineral, El Juego!**

Descubre las diferentes impresiones sensoriales en agua mineral y curativa de una manera lúdica

**14:30 - 15:00** **Entrega de los certificados y pines de "Sommelier de Agua"**