

FORMARSE PARA SER

*Acqua*  
SOMMELIER  
Doemens



# Aguas minerales y de manantial – un valioso patrimonio

Cursos de la Academia Doemens

# El Sommelier de Agua

## El Sommelier ...

Era originalmente el catador de la corte y se encargaba de comprobar la calidad general de la comida y la bebida. Incluso, hoy en día, ésta sigue siendo la tarea principal de todo Sommelier.

## El Sommelier de Agua ...

Es un experto con probada competencia teórica y práctica para el patrimonio cultural que es el agua mineral y de manantial, con conocimientos también de otras aguas.

En el **restaurante**, el Sommelier de Agua transmite las características sensoriales de cada una de las aguas minerales y aconseja a los comensales sobre maridajes de comida, vino y café. Este profesional también es responsable de presentar las aguas a los comensales de forma apetitosa y de crear el menú de aguas.

En el **sector de las bebidas**, el Sommelier de Agua aclara los efectos positivos para la salud de cada agua y ayuda al cliente a comprender y tomar decisiones informadas sobre el carácter único de cada tipo de agua. Además, es responsable de preparar y realizar presentaciones y de gestionar las campañas de ventas en el sector de las bebidas.

En la fuente, el Sommelier de Agua se ocupa principalmente del **marketing y las ventas**. Asesora a los clientes del sector gastronómico y de bebidas sobre las especificaciones y los puntos de venta exclusivos de la marca. A través del marketing específico del agua, se mejora la reputación y el valor de la empresa.

## Formación de Sommelier de Agua

Desde 2011, la Academia Doemens, de renombre internacional, ofrece el programa de formación de Sommelier de Agua más completo del mundo.

El curso dura diez días en total (dos semanas de 10 días laborables). Debido a la creciente demanda internacional, el curso de Sommelier de Agua también se ofrece en inglés, español y mandarín. Hasta ahora, participantes de 32 países han recibido formación como Sommelier de Agua.

Los cursos en alemán, inglés y español se imparten en Múnich-Graefelfing. Además, también, se ofrecen cursos en mandarín con nuestro socio, la Escuela Culinaria Kai Ping, en Taiwán.

Si una empresa desea formar a un grupo de empleados para que se conviertan en Sommelier certificados, es aconsejable elegir la opción de formación interna. Puede organizarse en alemán, inglés o español, en cualquier lugar del mundo. Por supuesto, las empresas también pueden reservar un seminario sobre el agua a medida, cuyo contenido, profundidad y duración pueden diseñarse a medida.

Los participantes deben demostrar los conocimientos adquiridos en un examen escrito y varios exámenes prácticos que abordan todas las facetas de nuestra experiencia de formación de Sommelier de Agua. Los graduados recibirán un certificado Doemens titulado "Agua Sommelier"/"Sommelier de Agua" y un pin como prueba visible de este reconocido logro.





## Director del Programa

---



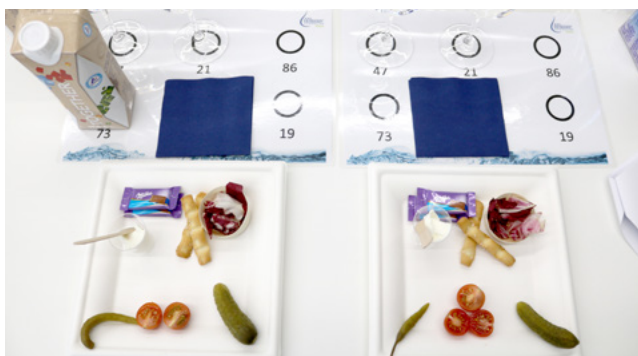
El **Dr. Peter Schropp** estudió Química Alimentaria en la Universidad Técnica de Múnich y supervisa los departamentos de agua mineral, zumos de frutas, refrescos y sensorial de Doemens. Es el iniciador y director del programa nacional e internacional de formación de Sommelier de Agua. En particular, desarrolló el enfoque sistemático de la cata de agua con sustancias de referencia y soluciones patrón reproducibles, así como el análisis sensorial descriptivo del agua mineral. Peter Schropp también es jurado y asesor de premios internacionales de aguas minerales. Desde 2018 es miembro de la Comisión de Aguas Minerales, de Manantial y de Mesa de la DLG (Sociedad Alemana de Agricultura). Peter es director general de la Water Sommelier Union, la asociación internacional de todos los Sommelier de Agua.



**M.Sc. Dipl.-Ing. Rosa Elena Pita Coelho:** Ella es Ingeniero Químico con una Maestría en Ingeniería Ambiental, especialista en Aguas, es Sommelier de Agua, miembro del Water Sommelier Union 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, Limpieza y desinfección, entre otros.



# Contenido del Curso



En 80 unidades de formación práctica y teórica, el participante profundiza en el conocimiento de la diversidad del agua. La formación se centra en catas exhaustivas para practicar la descripción sensorial de diversas aguas utilizando todos los sentidos (vista, olfato, gusto, tacto).

Los participantes se benefician de la amplia experiencia de los profesores de Doemens en el campo de la evaluación sensorial de bebidas.

Dado que el aprendizaje de la descripción sensorial del agua requiere la práctica colectiva y el debate en grupo, el Curso de Sommelier de Agua se ofrece únicamente en directo y no como curso en línea. Las numerosas catas se enmarcan en un enfoque teórico exhaustivo que aborda los distintos tipos de agua, su clasificación según la legislación alimentaria y el significado y la función de los numerosos minerales disueltos en las distintas aguas.

El programa se complementa con excursiones a manantiales de agua mineral e incluye trabajo en pequeños grupos sobre la comercialización de aguas minerales, de manantial y curativas en restaurantes y en el comercio de bebidas.

## El marco teórico incluye:

- El agua – una perspectiva global: Situación actual
- Hidrogeología, construcción de pozos y terroir
- La importancia del agua potable
- Fundamentos jurídicos y ley de etiquetado
- Minerales y fisiología nutricional
- Significado e influencia del ácido carbónico
- Premios al agua mineral
- Marketing del agua mineral, de manantial y curativa en la gastronomía y el comercio
- Envasado del agua
- Posicionamiento del agua mineral y de manantial
- La cristalería, su cuidado y mantenimiento
- Impurezas en el agua
- Las nuevas percepciones del agua
- Los nuevos competidores de los manantiales minerales y sus tecnologías

## Los estudios prácticos incluyen:

- Requisitos previos básicos del análisis sensorial (sabor, olor, sensaciones hápticas, etc.)
- Numerosas catas de diferentes tipos de agua (reconocimiento y descripción del contenido mineral)
- Descripción positiva del agua mineral y de manantial desde el punto de vista del marketing
- Maridajes de agua (con vino, comida, café)
- Preparación de bebidas combinadas y té
- Crear un menú de agua
- Agua Mineral, Dardos!: El juego de la evaluación sensorial
- Excursiones a embotelladoras de agua mineral

# Pasos para convertirse en Sommelier de Agua

FORMACIÓN IN SITU



FORMACIÓN CLÁSICA:  
10 DÍAS EN INGLÉS,  
ALEMÁN, ESPAÑOL,  
MANDARÍN



## CONSULTA E INSCRIPCIÓN

### DIRECTOR DEL CURSO

**Dr. Peter Schropp**

E-Mail: [schropp@doemens.org](mailto:schropp@doemens.org)

### ADMINISTRADOR

**Gisela Drosta**

E-Mail: [drosta@doemens.org](mailto:drosta@doemens.org)

### INSTRUCTOR

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

E-Mail: [sommelierdeagua@doemens.org](mailto:sommelierdeagua@doemens.org)

# Wasser Sommelier Union

Los graduados del programa de formación de Sommelier de Agua pueden afiliarse a la "Union de Sommeliers de Agua E.V." (WSU, siglas en Aleman), la asociación mundial de Sommelier de Agua Certificados. La asociación promueve los intereses idealistas y económicos de los Sommelier de Agua y también del agua mineral y de manantial patrimonial. La Unión aboga por sus miembros, especialmente en el ámbito del desarrollo profesional.

Gracias a los numerosos cursos de Sommelier de Agua que se imparten en inglés, español y mandarín, la asociación se ha extendido más allá de los países germanoparlantes para actuar a escala internacional. En la actualidad, miembros de 28 países están representados en la WSU.

## Las actividades de la "Union de Sommeliers de Agua" son múltiples:

**Desarrollo profesional** – La WSU organiza sesiones de formación sobre diversos temas relacionados con el disfrute del agua mineral y de manantial exclusivamente para sus miembros. En la reunión anual de la WSU, el Día de Celebración del Agua Mineral se ha convertido en una parte habitual de este evento, que incluye amplias degustaciones.

**Evaluación sensorial del agua** – Los embotelladores de agua mineral y de manantial pueden encargar a la WSU informes sensoriales para su propio producto. El panel de evaluación sensorial de la WSU proporciona un informe detallado sobre las características sensoriales y nutricionales del agua mineral o de manantial y formula recomendaciones de maridaje con vinos y alimentos.



**Eventos** – Los miembros de la WSU asisten a numerosos actos y ferias para dar a conocer la diversidad de las aguas minerales y de manantial. La WSU ha estado presente con un stand propio en el que, entre otras cosas, se ofrecían degustaciones de agua mineral y de manantial en ferias de consumidores finales como Slow Food y en ferias comerciales como BrauBeviale y BioFach.

**Búsqueda de Sommelier de Agua** – Los miembros de la WSU pueden crear su perfil en [www.watersommelier-union.com](http://www.watersommelier-union.com) para llamar la atención sobre sus actividades. Esto facilita a las empresas que buscan Sommeliers acuáticos ponerse en contacto con los miembros de la WSU y contratarlos para eventos.

**Entrenamiento sensorial "a domicilio"** – La WSU envía tubos de muestra codificados con minerales para el entrenamiento sensorial a domicilio. Este servicio está destinado a mantener el rendimiento sensorial y se ofrece exclusivamente a los miembros de WSU de todo el mundo.

**WSU Boletines** – Con la ayuda de nuestro boletín periódico, los miembros de la WSU reciben información actualizada sobre las actividades de la asociación, así como noticias del amplio mundo del agua (mineral y de manantial).

## CONTACTO E INFORMACION

### DIRECTOR GENERAL

Dr. Peter Schropp

E-Mail: [schropp@wassersommelier-union.com](mailto:schropp@wassersommelier-union.com)

### WASSERSOMMELIER UNION E.V.

Herbigstrasse 21 / 80999 München

[www.watersommelier-union.com](http://www.watersommelier-union.com)