

# Programa de la Formación “Sommelier de Agua”



## MODALIDAD DUAL:

ONLINE (TEORÍA), EN COOPERACIÓN CON ANEABE

PRESENCIAL (PRÁCTICA)

La Formación profesional Sommelier de Agua se impartirá bajo la modalidad b-learning, combinando la formación Online y la Presencial.

La parte **teórica se ofrecerá Online** en el Campus Virtual de DOEMENS. Todos los temas teóricos estarán disponibles como películas/vídeos didácticos, los cuales, podrán verse individualmente a su propio ritmo durante un periodo de unos 3 meses. Esta parte teórica se complementa con Live-Seminarios en el Campus Virtual, en los cuales los participantes podrán realizar las consultas necesarias,

así como, debatir diversos temas. Estos Seminarios serán grabados y estarán disponibles para todos los participantes.

La parte **práctica** que abarca entre otros aspectos el análisis sensorial del agua con sus respectivas degustaciones, la formación de un vocabulario adecuado para la descripción de las aguas, la visita a manantiales y a una moderna empresa de envasado de agua Mineral, las evaluaciones teóricas y prácticas, esto y más **se llevará a cabo de forma presencial** en las nuevas instalaciones de la Academia DOEMENS de Múnich.

## INSTRUCTOR

**M.Sc. Dipl.-Ing. Rosa Elena Pita Coelho:** Rosa Elena es Ingeniero Químico, Ingeniero Ambiental especializada en Aguas, es Sommelier de Agua, miembro de Water Sommelier Unión y responsable de la Formación Sommelier de Agua en español en DOEMENS. Dispone de una amplia experiencia en el tratamiento de Aguas y gestión Ambiental, en sectores industriales como: Agua Mineral, Cerveza, Alimentos, Bebidas, Potabilización de Aguas, industrias del Papel, Petroquímica, entre otros.

**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 creador 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.

**ANEABE:** La Asociación de Aguas Minerales de España (ANEABE) es una organización empresarial sin ánimo de lucro fundada en 1978. ANEABE agrupa y representa un amplio grupo de empresas españolas de agua mineral cuya actividad supone, aproximadamente, el 90% de la producción total del sector. La Asociación tiene como principal objetivo la protección de los intereses comunes del sector y es miembro de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) y de la Federación Europea de Aguas Minerales (Natural Mineral Water Europe -NMWE-).

Asociación  
Aguas Minerales  
de España | 

## TEMAS DE LA FORMACIÓN ONLINE: FUNDAMENTOS TEÓRICOS

### El agua – una perspectiva global:

#### Situación actual

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

#### 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

### El agua mineral en la gastronomía

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

#### Fundamentos jurídicos y ley de etiquetado

- Historia cultural del agua desde la tradición del baño hasta la época moderna
- Panorama del derecho de aguas
- Distinción en la legislación alimentaria entre “agua mineral natural”, “agua curativa natural”, “agua de manantial”, “agua de mesa” y “agua potable”
- Base jurídica de las declaraciones de propiedades saludables del agua mineral en Alemania y otros países europeos

### ¿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

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

### Significado e influencia del ácido carbónico en el agua

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

### 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

### 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

### 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?

### Envasado del agua

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

### Sostenibilidad en el sector de aguas minerales

#### Sostenibilidad ambiental:

- Protección del recurso
- Proceso de envasado
- Envases y la gestión de sus residuos
- Aspectos principales de sostenibilidad ambiental para las aguas minerales (compromisos sectoriales)

#### Sostenibilidad socioeconómica:

- Contribución e impacto positivo de la industria de aguas minerales en el entorno de las plantas de envasado

### Los nuevos competidores de los manantiales minerales y sus tecnologías

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

### La cristalería, su cuidado y mantenimiento

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

### Agua mineral y gastronomía

- El agua mineral en la gastronomía
- Normativa relativa al agua mineral en la gastronomía
- Posibles usos del agua mineral en diferentes ámbitos de la gastronomía
- La influencia del agua en la cocina y la pastelería
- Servicio de agua mineral para huéspedes

### Posicionamiento del agua mineral

- Opciones de posicionamiento para el agua mineral
- Ideas de marketing y comunicación
- Presentación de la diversidad existente en relación con las declaraciones hidrogeológicas, nutricionales, sanitarias, cualitativas, sensoriales, regionales y sociales

### Comercialización del 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

### 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

## TEMAS DE LA FORMACIÓN PRESENCIAL: PRÁCTICA

Lunes, 20.04.2026

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

**09:30 - 10:30** Examen parte I "Teoría"

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

**11:00 - 12:00** **Requisitos básicos para la degustación sensorial**

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

**12:00 - 13:00** **Práctica sensorial "Gusto"**

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

**13:00 - 14:00** Pausa para el almuerzo

**14:00 - 15:30** **Práctica sensorial "Gusto"**

- Reconocer los sabores básicos en el agua (entrenamiento sensorial)
- Minerales sensorialmente relevantes en el agua mineral y curativa

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

**15:45 - 17:00** **Práctica sensorial "Gusto"**

- 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)

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

Martes, 21.04.2026

**08:30 - 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** **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)

**13:00 - 14:00** Pausa para el almuerzo

**14:00 - 16:30** **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)

Miércoles, 22.04.2026

**08:30** **Salida en autobús para la visita turística**  
Visita a dos manantiales minerales bávaros y un recorrido por el proceso de embotellado en una moderna embotelladora de agua mineral

**18:00** Llegada a Gräfelfing

## TEMAS DE LA FORMACIÓN PRESENCIAL: PRÁCTICA

**Jueves, 23.04.2026**

**08:30 - 09:30 Examen parte II "Sensorial - 1"**

**09:30 - 10:00** Pausa para un refrigerio

**10:00 - 13:00 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)
- Descripción de las aguas minerales según el Watercodex (formación sensorial)
- Desarrollo de un sistema de cata individual para el agua mineral (formación sensorial)
- Clasificación de aguas minerales a mineralizaciones definidas (entrenamiento sensorial)

**13:00 - 14:00** Pausa para el almuerzo

**14:00 - 15:00 Práctica sensorial "La diversidad de las aguas minerales"**

Descripción sensorial positiva de las distintas aguas minerales desde el punto de vista del marketing (entrenamiento sensorial)

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

**15:15 - 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)

**Viernes, 24.04.2026**

**08:30 - 10:00 Examen parte II "Sensorial - 2"**

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

**10:30 - 13:00 Agua mineral y gastronomía**

- Combinación de agua mineral con diferentes bebidas (té, café, whisky)
- Influencia del agua en la preparación de bebidas mezcladas
- Agua mineral en la Gastronomía (formación sensorial)
- Maridaje de agua mineral y queso (entrenamiento sensorial)
- Influencia del agua en la preparación de bebidas calientes (té y café)
- Análisis sensorial comparativo del té preparado con diferentes aguas (entrenamiento sensorial)

**13:00 - 14:00** Pausa para el almuerzo

**14:00 - 15:30 Comercialización de agua mineral en la gastronomía**

Presentación del proyecto: Personal o en grupo

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

**15:45 - 17:30 Comercialización de agua mineral en el sector de las bebidas**

Presentación del proyecto: en grupo

**Sábado, 25.04.2026**

**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 Dardos de Agua Mineral, El Juego!**

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

**13:30 - 14:00 Entrega de los certificados y pines de "Sommelier de Agua"**

**FECHA:** Parte Teórica/Online: Enero a Marzo 2026 | Parte Práctica/Presencial en München-Graefelfing: 20 al 25 de abril 2026

**ORGANIZADOR:** Doemens Academy GmbH | Lohenstr. 3 | 82166 Graefelfing | Tel.: +49 89- 858 05-0 | Fax: +49 89- 858 05-26  
E-Mail: [sommelierdeagua@doemens.org](mailto:sommelierdeagua@doemens.org) | Web: [doemens.org](http://doemens.org)

**COSTO DEL CURSO:** 3.150 € + IVA. Incluye el material en formato digital, todas las muestras sensoriales y degustaciones, recepción de bienvenida para los participantes, la visita a manantiales y la empresa de embotellado de agua mineral, las tarifas de examen, refrigerios en las pausas y almuerzos de la semana presencial, certificado y pin.

Los gastos de viaje y alojamiento de los participantes 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](http://doemens.org)/agb.