



## **CIOMIJAS SERÁ EL PRIMER CENTRO ANDALUZ EN LA FORMACIÓN DE SOMMELIERS**

**El Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio, cuya titularidad recae sobre la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía y el Ayuntamiento de Mijas, y que gestiona la UTE formada por grupo GDT Asesoramiento Empresarial y MS Hoteles, se convertirá a partir del próximo mes de octubre en el primer centro homologado de Andalucía en impartir el Certificado Profesional de Sommelier.**

**Mijas, 10 de abril de 2.008**

CIOMIJAS presenta el que será el primer Certificado Profesional de Sommelier impartido en un centro andaluz. Dicho programa formativo, cuyo inicio está previsto para el próximo 6 de octubre de 2.008, cumplirá con el programa elaborado por la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona y la Unión de Asociaciones Españolas de Sommeliers.

El programa presentado por CIOMIJAS, cuya duración será de 360 horas, se estructurará en torno a dos niveles y se desarrollará a lo largo de dos años, finalizando en junio de 2.010.

Este nuevo proyecto formativo está dirigido a personas vinculadas profesionalmente al mundo del turismo y la restauración, bodegas vinícolas o tiendas especializadas, por lo que está ideado para adaptarse a las necesidades de los participantes y hacerlo, en la mayoría de los casos, compatible con la jornada laboral de los mismos, ya que las clases se impartirán los lunes de 18h00 a 21h00 y los martes de 9h00 a 12h00.

De este modo el primer nivel, que tiene previsto su inicio el 6 de octubre de 2.008 finalizará el 9 de junio de 2.009, siendo requisito indispensable el haber superado este ciclo, para acceder al segundo nivel.

Desde la asignatura de Enología hasta la Tecnología del servicio, pasando por salsas y maridajes o la Geografía vinícola, los alumnos de este programa recorrerán de la mano de profesionales destacados del sector, todos los aspectos más significativos del mundo del vino.

La dirección técnica recaerá en D. José Roldán Grande, un profesional de amplia experiencia docente y destacado prestigio en el mundo de la Sumillería. Entre otros logros académicos destaca por ser "Titulado en Sumillería" por la UAES, posee el "Master-Vine & Spirit Education Trust" Nivel II, y cuenta con uno de los más destacados premios como es el "Primer premio Nariz de Oro Andalucía Oriental en Sumillería 2.002". Actualmente ostenta el cargo de Presidente de la Asociación de Sumilleres de la Costa del Sol – Málaga, así como de la Federación Andaluza de Sumilleres.

Aquellos participantes que superen las pruebas de ambos niveles obtendrán el Certificado Profesional de Sommelier de L'Escola Superior d'Hostalería de Barcelona, Escuela certificadora para España e Iberoamérica, con el reconocimiento de la UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Sommeliers) y de la WSA (Asociación Internacional de Sommeliers)





Ya está abierto el plazo de recepción de solicitudes. Para más información pueden visitar la página [www.ciomijas.com](http://www.ciomijas.com), o solicitar información a través del teléfono 902 530 222 o mediante e-mail [inscripcion@ciomijas.com](mailto:inscripcion@ciomijas.com)



PIE DE FOTO: de izq. a der.: Mariola Ulstaran, Directora de la Entidad Gestora de CIOMIJAS, Juan Muñoz, Presidente de la UAES, José Roldán, Presidente de la Asociación de Sumilleres de la Costa del Sol y José Gutiérrez Director Gerente del Consorcio CIOMIJAS.