

El Consell subvenciona con 20.000 euros a la UMH para formar a futuros sumilleres

► El curso universitario para expertos en vino, de 15 horas semanales, se impartirá hasta el 3 de octubre en las instalaciones del CDT de Torrevieja

RUBÉN MÍGUEZ

■ Un sumiller con capacitación universitaria. El pleno del Consell de ayer viernes aprobó la suscripción de un convenio de colaboración entre Turisme Comunitat Valenciana y la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche para el fomento de la formación especializada en sumillería. A través de este acuerdo, Turisme Comunitat Valenciana va a destinar 20.000 euros para que la UMH impulse una formación especializada y orientada a profesionales y personas interesadas en trabajar en el sector enogastroturístico y, más específicamente, en expertos en vino, como sumilleres. El fin es contribuir así a la calificación del sector hostelero y turístico de la Comunidad Valenciana.

En concreto, gracias a este acuerdo, se ha impulsado el curso profesional de «Experto Universitario en sumillería», que imparte la Universidad Miguel Hernández en el Centro de Turismo (CdT) de Torrevieja desde el 2 de mayo y que finalizará el próximo 3 de octubre de este año. Se trata de un curso con un total de 15 horas semanales, impartido en horario de 9 a 14 horas. El objetivo de este curso universitario que imparte la universidad ilicitana es formar a personas capaces de catar vinos evaluando su calidad y su idoneidad en la oferta de un establecimiento. La Comunidad Va-



Un sumiller levanta una copa de vino para ver comprobar su color. ÁXEL ÁLVAREZ

lenciana es uno de los principales destinos turísticos en el país y a muchos turistas, y también residentes, les gusta tomar un buen vino con las comidas y qué mejor que lo elija un experto.

Gestión

El curso también enseña cómo gestionar la bodega de un establecimiento como una unidad estratégica de negocio independiente o a asesorar al cliente sobre la armonía entre vinos y platos, para obtener el maridaje perfecto. Además, en esas horas de ense-

ñanza también aprenderán a integrarse en el equipo del local y actuar bajo las necesarias normas de seguridad, higiene y protección ambiental.

La Generalitat destaca que esta acción formativa favorece la competitividad del sector turístico y gastronómico valenciano, mejorando el posicionamiento de la Comunidad Valenciana en los diferentes mercados turísticos. Además, se promueve la diversificación, la calidad de la oferta turística y la consecuente fidelización de la demanda.