



**Asociación de Sommeliers Mexicanos presenta**  
**Diplomado en vinos para la formación de Sommeliers sede Cancún.**

**Cancún, México a 22 de junio de 2023.-** en conferencia de prensa la Asociación de Sommeliers Mexicanos presentó el Diplomado en vinos para la formación de Sommeliers sede Cancún que inicia el próximo 15 de agosto del año en curso, en las instalaciones de los hoteles Wyndham Garden Cancun Downtown y Fairfield Cancun Downtown.

La Asociación de Sommelier Mexicanos, es una institución que lleva más de 20 años certificando Sommeliers en todo México dentro de los cuales han resultado profesionales exitosos en su área laboral, profesional, docente e incluso dignos representantes en concursos internacionales.



Alberto Nacif, Coordinador Diplomado Península; Petrus Coenders, Instructor del Diplomado y mejor sommelier de México en 2022 junto con Mariana Salinas, Coordinadora del Diplomado Cancún y Playa del Carmen, mencionaron que este diplomado es el único que capacita previamente a los instructores en el ámbito docente para poder transmitir un modelo académico profesional, los docentes cuentan con una amplia experiencia en el ramo del vino.



**CANCÚN** DIPLOMADO EN VINO

INICIO AGOSTO 2023

MÁS DE 90 VINOS A CATAR

DURACIÓN 30 SESIONES (120 hrs.)

DOCENTES ALTAMENTE CALIFICADOS

CERTIFICACIÓN CON RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL

998 1075900  
sommeliersdemexico@gmail.com  
sommeliersdemexico

WYNDHAM GARDEN Cancun Downtown  
KEY PROPERTIES  
Fairfield BY HAWAII

Para inscribirse, no es necesaria experiencia previa, va dirigido a toda persona mayor de edad que desee aprender sobre el interesante mundo del vino, profesionales del área de alimentos y bebidas que busquen enriquecer el servicio y el conocimiento del vino, así como amantes del vino en general que buscan mejorar sus conocimientos.

Al ser Cancún un destino de clase mundial en el segmento de gastroturismo bien definido, el programa académico incluye clases teóricas, catas, geografía vitivinícola del viejo y nuevo mundo, así como servicio de vinos y una evaluación con un mínimo aprobatorio, para garantizar su certificado, de manera que todos los participantes, se lleven los conocimientos necesarios para competir con sommeliers a nivel internacional.

*“Hay un antes y un después del diplomado, desde el inicio y de manera personal, te da una perspectiva de 360º al mundo del vino, para que logres observarlo desde un enfoque profesional y más artístico. Y en cuanto al ámbito laboral te abre puertas que creías imposibles de abrir, mejorando tu nivel de vida personal y profesional”,* comentó Mariana Salinas, Coordinadora del diplomado en Cancún y Playa del Carmen.

Con una duración de 9 meses, las clases serán presenciales todos los martes de 10:30 a 14:30 horas, iniciando el martes 15 de agosto dentro de las instalaciones de los hoteles sede: Wyndham Garden Cancún Downtown y Fairfield Cancun Downtown.



Mayores informes: [sommeliersdemexico@gmail.com](mailto:sommeliersdemexico@gmail.com) o al WhatsApp 998 107 5900

###

Contacto de medios:

Israel Urbina - [news@ilovemexico.travel](mailto:news@ilovemexico.travel)

**Acerca de la Asociación de Sommeliers Mexicanos:**

Es una institución que lleva más de 20 años certificando Sommeliers en todo México con una misión clara y fortalecida con el paso de los años para lograr profesionalizar y enaltecer la sumillería en nuestro país. Con una visión clara de ser el organismo líder de la sumillería en México, que difunda la cultura del vino con responsabilidad y ética profesional que se mantenga como el órgano de interlocución nacional e internacional del sector.