



LG. A. OMAR BARBOSA HERNÁNDEZ

SOMMELIER

Inició en el medio de la restauración en el año 2001, donde se desarrolló en diferentes áreas dentro de establecimientos como MP Café Bistro, La Hacienda de los Morales, Hotel Nikko México, entre otros.

En 2006, estudia un Curso de Cocina Tradicional Argentina y Cultura de Vinos en Córdoba, Argentina.

Se graduó en 2007 de la Universidad Autónoma del Estado de México y adquirió el título de Licenciado en Gastronomía en 2008, mismo año en el que obtuvo el Diploma en Vinos por parte de la entonces Asociación Mexicana de Sommeliers.

Se desempeña como Maître-Sommelier dentro del Restaurante Ofenings en Toluca, Estado de México de 2009 a 2010.

Obtiene el primer lugar en el primer Concurso Estatal de Sommeliers, Toluca 2009.

En 2010 obtiene el Diploma en Bebidas Destiladas, Cafés e Infusiones.

En Septiembre de 2010 realiza catas y servicio de tequilas y mezcales durante los festejos del Bicentenario de la Independencia de México en Palacio Nacional ante el Presidente de la República Felipe Calderón Hinojosa.

Ha escrito diversos artículos acerca de los diferentes temas que envuelven el mundo del vino en la Revista especializada Vida Culinaria. Así como también, ha formado parte del panel de cata en artículos de revistas como Catadores, Sabor e Arte y en la próxima publicación de Guía de Vinos Hedoné (anteriormente Volvo).

Formó parte del panel del Jurado Calificador en el Concurso Legacy Coctail Bacardí 2010

Ha sido entrevistado en radio en el programa Hoy por Hoy de Carlos Puig en W-Radio, dando tips y sugerencias sobre maridajes navideños.

Actualmente imparte la materia de Fundamentos de Cata de Vinos en la Universidad Anáhuac del Norte. Participa en la docencia para la Formación de Sommeliers Profesionales en la Asociación de

Sommeliers Mexicanos en las diferentes sedes en los que se imparten los diplomados (Satélite, San Ángel, Polanco).

Es Gerente de Operaciones de Grupo Gemaric, empresa que se dedica a la formación y capacitación para el servicio del vino en el medio de la Hospitalidad y la Restauración.

Recientemente se hizo acreedor del título de Campeón Nacional de Sommeliers del 2011, concurso organizado cada año por la Asociación de Sommeliers Mexicanos y tendrá la oportunidad de representar a México en las competencias organizadas por la ASI (Asociación Internacional de Sommeliers) en 2012 Concurso Panamericano de Sommeliers y 2013 Concurso Mundial de Sommeliers.

Actualmente Funge como Embajador de los Vinos de Alsacia en México, Título obtenido después de una competencia organizada en conjunto con la Oficina de SOPEXA México y el Consejo Interprofesional de los Vinos de Alsacia (CIVA)