

MasterD ha inaugurado su Escuela de Hostelería y Turismo

VÍDEO <https://www.youtube.com/watch?v=9-Xx7907zRk>

Madrid, noviembre 2016.- El Centro de Formación MasterD ha celebrado la inauguración de la Escuela de Hostelería y Turismo MasterD; acto que tuvo lugar el pasado viernes 25 de noviembre en su delegación de Madrid, en la calle Alonso Cano. El Grupo MasterD ha apostado por una nueva estructuración de su oferta formativa, en la que la Escuela de Hostelería y Turismo es pionera. En MasterD llevan más de 20 años en el sector de la formación abierta y “siempre hemos tocado diferentes áreas de negocio, pero, a partir de ahora, queremos enfocar áreas de conocimiento concretas y especializadas”, explicó **Antonio Mayoral**, Director General de MasterD. Quien afirmó también sentirse “muy orgulloso” presentar la primera de las escuelas profesionales de MasterD. Así, tras 15 años ofreciendo y desarrollando formación en el sector de la hostelería y el turismo, “en MasterD nos hemos dado cuenta de que somos el grupo idóneo para crear esta escuela y queremos aprovechar la oportunidad que se nos presenta”, concluía Mayoral.

La creación de una escuela de estas dimensiones se ha conseguido gracias a multitud de acuerdos con importantes empresas, otras escuelas y profesionales experimentados del sector. Además, gracias a “una larga trayectoria y experiencia consumada junto a entidades de prestigio, de las que hemos podido aprender y que nos han hecho crecer”, indicó **Raúl Gavín**, Director de Comunicación Institucional y Promoción Exterior de MasterD.

Como resultado, MasterD ha conseguido una sólida red de relaciones, tanto institucionales como empresariales. Todo ello, con el fin de dar respuesta a la solicitud por parte del sector gastronómico de profesionales cualificados y especializados.

Por su parte, **Isidro Rodrigo**, director docente, hizo hincapié en la importancia de la metodología formativa y del sistema de educación 2.0, mediante el cual ponen al servicio de sus miles de alumnos los últimos avances y las tecnologías más novedosas del ámbito docente.

En el acto, también intervinieron algunos docentes de la escuela como **Francisco López**, Doctor en Medicina y Cirugía, Doctor en Lengua Española y Literatura, y especialista en Medicina Farmacéutica, que imparte clases en el Máster en gestión e innovación gastronómica y ciencias de la alimentación. Afirmó que “los alumnos del área de gastronomía son apasionados y especialmente curiosos, lo que da un valor añadido a la Escuela de Hostelería y Turismo MasterD”.

Las intervenciones llegaron a su fin con **Pedro de Diego**, Sumiller profesional y profesor de Enología y Análisis Sensorial, docente en el Curso Superior de Sumiller y Gestor de Bodega de esta escuela, que clausuró el acto con una “cata hedonista de

vinos”. Mencionó que esta profesión es muy bonita y completamente vocacional, pero a la vez exigente y comprometida, donde la ilusión y las ganas son parte fundamental. Entre los asistentes, expertos de la Hostelería y el Turismo, prensa especializada, personalidades académicas, representantes de asociaciones del gremio y bloggers de viajes y gastronomía. Así, *Fernando Hidalgo, de Hidalsa Ediciones, Ricardo Miguelañez de Agrifood Comunicación, Rodrigo Domínguez de Barra de ideas, el Chef Omar Malpartida de Tiradito Pisco Bar, José Ángel Aguinaga de Restaurantes Illunbe, Lorena Pérez de Eurostars Madrid Tower Hotel, Carmela Rodríguez de AMER (Asociación Madrileña de Empresas de Restauración), Juan Ángel Gato, Presidente Asociación Española de Protocolo y Manuel López Quero, director de la Cátedra UPM*, entre otros. En busca de esa especialización y diferenciación del resto de profesionales del sector, la Escuela de Hostelería y Turismo de MasterD pretende crear un criterio objetivo y, sobre todo, coherente entre todos sus alumnos, que será vital para su éxito profesional y su buen hacer.

Finalmente, agradecer la buena labor del **Catering Fuenllana** que ofreció un menú novedoso y acertado para la ocasión, donde las cazuelitas de ternera y los vasitos de crema de calabaza con queso feta causaron sensaciones, acompañadas de los vinos AS de Mas -Verdejo 2015 – D.O. Rueda- y El Primavera 2014 – D.O. Ca. Rioja-, de **Vinos Scott Henry**.

Para más información: [Escuela de Hostelería y Turismo MasterD](#)

RAQUEL CONTADOR TORRES
Coordinadora Hostelería y Turismo
raquel.contador@catedraupm-masterd.es



CL Alonso Cano 44-46 28003 España MADRID / Tlf: +34 915240947, Ext. 4719- Móvil: 608792298, – Ext. 5966