

**Nota de prensa**  
**010/2014**

## **Miele Center Madrid acoge a los estudiantes de la Cátedra Ferran Adrià**

Miele Center Madrid, el espacio creado para experimentar la gastronomía con los electrodomésticos más innovadores, acoge estos días a los estudiantes de la Cátedra Ferran Adrià de la Universidad Camilo José Cela (UCJC), una referencia para restauradores y emprendedores en el mundo de la hostelería que buscan la mejor formación gastronómica. La nueva Cátedra tiene como objetivo esencial acercar el mundo de la gastronomía al ámbito educativo, promoviendo el estudio y la investigación de las Ciencias de la Alimentación a nivel superior.

Parte de las clases de este postgrado, que imparte el reputado chef Fernando López, se realizan en el amplio espacio de Miele Center Madrid, que cuenta con dos zonas de cocina activa equipadas con la Generación 6000 de electrodomésticos empotrables para cocina. Esta línea, pensada para obtener resultados profesionales, ofrece a los alumnos la posibilidad de usar unas instalaciones excepcionales en las que aprender con los mejores profesionales.

La Cátedra Ferran Adrià, junto con el Instituto Superior de Alta Dirección (ISAD), ha diseñado un máster con el objetivo de ir más allá del conocimiento de la gastronomía como un hecho aislado. Con este programa, se pretende ayudar al profesional de la restauración y al emprendedor en el sector, a adquirir un profundo conocimiento, y una actualización de todas las áreas relacionadas con la gastronomía, además de incentivar el debate y el estudio de la cultura culinaria como herramienta de innovación.

Miele Center Madrid, el segundo showroom de la marca en España, se inauguró en el 2013 como un espacio de vanguardia en el que disfrutar de la cocina descubriendo al mismo tiempo la mezcla de tecnología y diseño que son las máquinas de Miele. Sus amplias zonas de cocina activa permiten realizar un extenso calendario de talles y actividades, que se renueva cada seis meses.

Los shworooms de Miele son una muestra más de la globalidad de la marca, que va más allá de la fabricación de electrodomésticos de alta gama y apuesta por aliarse con iniciativas gastronómicas de prestigio como es la Cátedra Ferran Adrià.

### **Para más información:**

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

[jmiglesias@itcomunicacion.com](mailto:jmiglesias@itcomunicacion.com) / [apales@itcomunicacion.com](mailto:apales@itcomunicacion.com)



**Para más información:**

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

[jmiglesias@itcomunicacion.com](mailto:jmiglesias@itcomunicacion.com) / [apales@itcomunicacion.com](mailto:apales@itcomunicacion.com)



**Para más información:**

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

[jmiglesias@itcomunicacion.com](mailto:jmiglesias@itcomunicacion.com) / [apales@itcomunicacion.com](mailto:apales@itcomunicacion.com)