

Martes 18

- 16.30 Inauguración**
- 17.00 Mesa redonda: GO TAURO: Carne de bravo, sostenible y saludable**
José Manuel Perea
Profesor Producción Animal de la Facultad de veterinaria de la Universidad de Córdoba.
Lucía Martín
Directora de relaciones institucionales y comunicación de la Real Unión de Criadores de toros de lidia
- Moderador: Rafael Peralta Revuelta**
Ganadero y escritor
- 18:30 Del ruedo a la mesa**
Mariano García
Restaurante Donald
Jesús Becerra
Restaurante Becerra

Miércoles 19

- 15:00 Mesa redonda y cata: Toros y Gastronomía: Una Fiesta Nacional**
Luis Merino Garrido
CEO YantareFood. Madrid
Aarón Guerrero Rodríguez
CEO Grupo MIMOSA Restaurantes. Madrid
Ignacio Moreno de Terry Enríquez
- 16:45 La ganadería brava. Ejemplo de ecología**
Fermín Bohórquez Domecq
Presidente de Alianza Rural y ganadero
Eduardo Dávila Miura

Jueves 20

- “El Mundo de los sentidos”**
- 16:00 Taller didáctico de toreo de salón: el toreo como disciplina artística y saludable**
Ignacio Moreno de Terry Enríquez
Rafael Peralta Revuelta
- 17.30 Del campo a la alta cocina**
Rafael Sandoval
Apoderado, Ganadero y Somelier
Eduardo Dávila Miura
- 18:30 Taller didáctico en la Real Maestranza: cómo ver una corrida en la Plaza de Toros de Sevilla**
Ignacio Moreno de Terry Enríquez
Rafael Peralta Revuelta
- 20.30 Clausura del Curso**

Objetivos

El curso tiene como objetivo conocer los recursos que rodean al toro de lidia y al mundo de la gastronomía: su valor añadido, sostenibilidad, diferenciación, posibles beneficios, valor medioambiental, calidad y reconocimiento.

Los alumnos podrán conocer todos estos aspectos a través de catas especializadas y distintas conferencias. Contaremos con personalidades de varios ámbitos del sector taurino (ganaderos, apoderados, además de hosteleros, profesores universitarios,...) aportando así una perspectiva distinta y variada de los toros y de su gastronomía.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha querido recordar y subrayar que la raza bovina de lidia produce una carne «de gran calidad» y que esta raza «forma parte de la biodiversidad ganadera española y es una raza tradicional catalogada de fomento, de gran variabilidad genética y aspectos muy característicos»

Lugar de celebración:

Real Círculo de labradores
C) Pedro Caravaca 1 . Sevilla

Información Matriculas:

UIMP
Patio de Banderas 9
41004 Sevilla
Tfno: 954-228731 / 954-212396

Plazo de matrículas: desde el 10 de marzo de 2023 (plazas limitadas)

Tarifa del Curso 80,00 €

DESCUENTOS del 20 % en el precio de la matrícula:

- A los alumnos que acrediten estar matriculados en estudios oficiales conducentes a la obtención de un título de Grado o Doctor en una universidad española
- Quienes estén en posesión de carnet de jubilado

Tasa apertura expediente académico 22,50 €

Esta tasa se aplicará a los alumnos matriculados en el curso y deberá abonarse en el momento de la formalización de la matrícula.

www.uimp.es



UIMP Universidad Internacional
Menéndez Pelayo

LA GANADERÍA SOSTENIBLE EN EL MUNDO DEL TORO: GASTRONOMÍA Y EMPRENDIMIENTO

Sevilla, 18 al 20 de abril

Director:

Eduardo Dávila Miura
Torero, apoderado y consultor

Secretario:

Ignacio Moreno de Terry Enríquez
Gerente de Bullteam

UIMP
SEVILLA
PRIMAVERA 2023

UIMP Universidad Internacional
Menéndez Pelayo



Patrocina



Colabora



REAL CÍRCULO
DE LABRADORES

