



# **SOBREMESA - Identidades, migraciones y tradiciones a través de la comida**



**10.Sep - 11.Sep 2026**

**Cód. G27-26**

**Mod.:**

Presencial

**Edición**

2026

**Tipo de actividad**

Curso de Verano

**Fecha**

10.Sep - 11.Sep 2026

**Ubicación**

TABAKALERA Centro Internacional de Cultura Contemporánea

**Idiomas**

Español

**Validez académica**

10 horas

**DIRECCIÓN**

**Andoni Munduate Dorronsoro, LURLAB**

**Comité Organizador**



Fundación  
BBVA



# Descripción

¿Hasta qué punto existen realmente las “cocinas nacionales/regionales”? ¿Cómo se entrecruzan identidades, migraciones y tradiciones en lo que comemos cada día? Este Curso de Verano propone explorar estas preguntas desde una perspectiva histórica, social y cultural, tomando la comida como hilo conductor para pensar Europa hoy.

A través de la mirada de historiadores, investigadores y profesionales de distintas tradiciones culinarias, se analizará cómo se han construido los relatos de cocina nacional, cómo se transforman cuando viajan con las diásporas y qué tensiones aparecen en torno a la autenticidad, la apropiación cultural o el turismo gastronómico.

El programa combina ponencias breves, conversaciones públicas y actividades prácticas (sobremesas-tertulia en torno a una comida compartida, talleres para público general y para familias, y posibles visitas a espacios vinculados a la alimentación).

De este modo, el curso está dirigido tanto a alumnado universitario e investigadores como a profesionales del sector gastronómico y personas aficionadas a la cocina o a la comida, con el objetivo de generar un espacio de encuentro accesible, riguroso y participativo.

## Objetivos

### Objetivo general:

Analizar críticamente cómo se construyen, transforman y disputan las identidades, las migraciones y las tradiciones a través de la comida, generando un espacio de encuentro entre academia, sector gastronómico y público general mediante formatos innovadores de debate y participación.

### Objetivos específicos:

1. **Contextualizar históricamente** la formación de las identidades colectivas a través de la comida, mostrando el papel de los relatos, los medios, el turismo y las políticas culturales en su construcción.
2. **Explorar el impacto de las migraciones** en las prácticas culinarias, atendiendo a procesos de hibridación, adaptación y conflicto (autenticidad, apropiación cultural, racismo, jerarquías entre cocinas, etc.).
3. **Dar a conocer experiencias y perspectivas diversas** de historiadores, investigadores, cocineros/as y agentes culturales que trabajan con comida como herramienta de memoria, identidad y relación social.
4. **Fomentar el pensamiento crítico y el debate público** en torno al vínculo entre identidades, desigualdades sociales y modelos de ciudad/comunidad.
5. **Impulsar la participación activa del alumnado y del público general**, a través de sobremesas-tertulia y coloquios abiertos, talleres y dinámicas prácticas, para que puedan reconocer y reinterpretar sus propias experiencias culinarias y contextos cotidianos.
6. **Experimentar con formatos inclusivos de mediación cultural**, articulando actividades dirigidas a públicos diversos (estudiantes, investigadores, profesionales, familias, público aficionado) que puedan servir de referencia para futuras iniciativas educativas y culturales en torno a la comida.

**Dirigido por:**



**Andoni Munduate Dorronsoro**

LURLAB

---

# Precios matrícula

| <b>PRESENCIAL</b>                          | <b>HASTA 10-09-2026</b> |
|--------------------------------------------|-------------------------|
| General                                    | 87,00 EUR               |
| <a href="#">Matrícula reducida general</a> | 74,00 EUR               |
| <a href="#">Exención de matrícula</a>      | 61,00 EUR               |
| <a href="#">Tarifa joven</a>               | 25,00 EUR               |

## **Lugar**

### **TABAKALERA Centro Internacional de Cultura Contemporánea**

Plaza de las cigarreras, 1 20012. Donostia / San Sebastián

Gipuzkoa