

SIMPOSIO COMER JUNTOS: ACTO DE CONVIVENCIA

Córdoba, 20 de febrero de 2024
Salón Mudéjar, Rectorado de la UCO
Av. de Medina Azahara, 5, 14071 Córdoba

Los comensales comen juntos.

Por su raíz etimológica, significa, literalmente, “comparten la misma mesa”.

¿Cómo pensar y hacer de la comensalidad, un acto de Convivencia?

El contexto: Hacer de Córdoba la Capital Mundial de la Convivencia.

Desde la Antigüedad, comer juntos ha sido visto como un acto cultural, social y también político. Los ortodoxos han prohibido comer con comensales de otra religión, o de otra cultura. ¿Cómo la Convivencia debe argumentar sobre la necesidad de comer juntos para vivir armoniosamente en paz?

9h30 Apertura del Simposio

Prof. Dr. Javier Martín, Presidente de la Fundación Paradigma para la Convivencia

Prof. Dr. Antonio Arenas, Vicerrector Formación Continua, Empleabilidad y Emprendimiento, UCO, Presidente de FUNDECOR

Don Daniel García - Ibarrola, Presidente del IMTUR

9h45 Mesa Redonda 1

Comer juntos, ¿con quién? Lo permitido, lo tolerado, lo prohibido, de la antigüedad al siglo XXI

Moderador: Robert Lanquar, PhD

Prof. Dr. Pedro Mantas España: El Banquete de Platón como invitación al diálogo

Prof. Dr. Juan Pedro Monferrer: Convivencia y gastronomía en Al-Andalus

Prof. Dr. Robert Lanquar: La diplomacia del mantel

Durante el debate, Doña Carmen del Prado Ruiz-Santaella, Presidenta del CUCO - Club Unesco de Córdoba, comentará sobre la Memoria de la Convivencia en Córdoba.

10h30 Mesa Redonda 2

Religiones y alimentación: Entender los principios o los valores de comer juntos en las religiones monoteístas

Moderadora: Doña Isabel Romero, Presidenta de la Fundación Fuentes y del Instituto Halal.

Prof. Dr. Manuel Guillén del Castillo, Real Academia de Córdoba: La Semana Santa: Convivencia y nutrición de los costaler@s

Don Jesús Guerrero López: Comer juntos, comida kosher, comida sefardí
Doña Isabel Romero: Comida Halal: desde Córdoba, un alcance internacional.

11h15

Pausa

11h45

Mesa redonda 3

Gastronomía y convivencia: defender lo local

¿Cómo productos y tradiciones culinarias locales pueden apoyar el espíritu de la Convivencia cordobesa?

Moderadora: Doña Yolanda Tomico, Presidenta de Sabores de Córdoba

Doña Chary Serrano: Difundir la gastronomía cordobesa sobre la Convivencia, Influencer

Don Miguel del Pino: La Cofradía del Salmorejo, Presidente de la Cofradía del Salmorejo. Representado por Don Rafael Guerra

Prof. Dr. Javier Martín: El Consejo Regulador Montilla Moriles y la Convivencia territorial, Presidente del Consejo Regulador (Enrique Garrido, Gerente)

Don Alberto Rosales: El clúster Córdoba, objetivo de la Convivencia, Restaurante Puerta Sevilla

12h30

Mesa redonda 4

De la filosofía y la fisiología: veganismo y otras restricciones alimentarias/ facilidades para convivir con discapacidades y alergias

Moderador: Prof. Dr. Rafael Moreno

Don Manuel Bordallo, Restaurante Sociedad de Plateros María

Auxiliadora: ¿Cómo se prepara un restaurante para atender a los celíacos?

Prof. Dr. Manuel A. Amaro López, Catedrático Nutrición y Bromatología: Normativa sobre alérgenos alimentarios

Don Miguel Ángel Morales Relaño, Presidente de HORECA: ¿Está la hostelería preparada para satisfacer este tipo de comensales?

13h15

Clausura del Simposio

Doña Isabel Calvache, Directora de Caracol Tours: Conclusiones y recomendaciones para la Convivencia en Córdoba y su provincia

Palabras de clausura de Doña Remedios Molina, Gerente del IMTUR

Palabras de clausura del Representante de la Diputación Provincial