

500 V/CENTENARIO
1ª VUELTA AL
MUNDO

I Congreso Historia de la Alimentación

13 feb 2020



600 quintales: el peso histórico de un viaje alrededor del mundo

El Proyecto **600 Quintales*** consta de diferentes acciones científicas y culturales que se desarrollarán a lo largo de 2020 con el objetivo principal de difundir el contexto histórico, la música, la literatura y la alimentación de una época coincidente con el viaje de exploración y descubrimiento que Magallanes y Elcano emprendieron. Un periplo que cambió el mundo para siempre y que, de alguna manera, fue el inicio de lo que hoy llamamos 'globalización'.

De este modo, la conmemoración del V Centenario supone el reconocimiento de una hazaña que facilitó la circulación y el intercambio por todo el planeta de diferentes alimentos, ideas y artes.

El Proyecto **600 Quintales** consta de las siguientes acciones principales:

I Congreso de Historia de la Alimentación
Especias, navegantes y civilización (Febrero 2020)

Lírica, música y danza en la Corte de Carlos I
Del renacimiento al Siglo de Oro (Mayo 2020)

* 600 quintales fue la carga de especias que la nao Victoria transportó hasta Sevilla al final de su viaje



V/CENTENARIO
1ª VUELTA AL
MUNDO

I Congreso Historia de la Alimentación

Este Congreso tendrá lugar en Madrid el día **13 de febrero de 2020**, siendo acogido en el contexto de las **XXIV Jornadas de Nutrición Práctica** y las Jornadas anuales de la Sociedad española de dietética y ciencias de la alimentación (SEDCA).

La primera Edición de este Congreso específico sobre la historia y la cultura del mundo alimentario tendrá como lema “**Espicias, navegantes y civilización**”, centrándose su temática alrededor del periplo del **V Centenario de la primera vuelta al mundo** aunque no de manera exclusiva ya que otros aspectos, como la alimentación en el antiguo Egipto, también tendrán cabida.

Sedes.

Sesión de mañana:

Centro de Conferencias Fundación San Pablo (Ciudad Universitaria)
Pº Juan XXIII, nº 3. Madrid.

Sesión de tarde:

Museo Arqueológico Nacional.
c/ Serrano, nº 13. Madrid.

Asistencia.

Libre hasta completar aforo en las sesiones de mañana y de tarde. En la sesión de mañana hay plazas muy limitadas, por lo que es necesario inscribirse como congresista en la Web www.nutricionpractica.org utilizando el código **vcentenario** para garantizar su plaza sin coste en esa Sesión.



V/CENTENARIO
1ª VUELTA AL
MUNDO

I Congreso Historia de la Alimentación

Programa

* Sesión de mañana Fundación Pablo VI.

10,00 h. Presentación del Congreso.

10,15 h. Mesa y gastronomía en la corte navarra bajomedieval: Carlos III, Blanca I y Carlos de Viana (1387-1461)

Prof. Fernando Serrano. Universidad de Alcalá.

10,45 h. La representación de los alimentos que vinieron de América a Europa entre el siglo XVI y el XVII

Prof. Vanessa Quintanar. Universidad Complutense de Madrid.

11,15 h. Pausa

11,45 h. Las diversas teorías sobre la llegada del chocolate a Europa y la cultura monacal cisterciense.

Prof. Herbert González. Universidad Complutense de Madrid.

12,15 h. La comida durante el “Felicissimo Viaje del Príncipe Felipe” 1548-1552

prof. Matteo Mancini. Universidad Complutense de Madrid.

12,45 h. El comercio de especias entre Asia y Europa.

Prof. Sergio Román Aliste. Universidad Rey Juan Carlos.

13,15 h. La alimentación en el Egipto faraónico: entre lo humano y lo sagrado.

Dra. Esther Pons. Museo Arqueológico Nacional.



V/CENTENARIO
1ª VUELTA AL
MUNDO

I Congreso Historia de la Alimentación

Programa

* Sesión de tarde Museo Arqueológico Nacional.

16,30 h. La alimentación en los barcos y expediciones españolas desde el siglo XVI.

Dra. Beatriz Sanz Alonso. Universidad de Valladolid.

Capitán de Navío Eduardo Bernal González-Villegas. Instituto de Historia y Cultura Naval (IHCN)

17,00 h. Las zoonosis en la Sevilla del Siglo XVI.

Prof. Víctor Briones. Universidad Complutense de Madrid.

17,30 h. La alimentación de los judíos y judeoconvertos en el tránsito de la Edad Media a la Moderna

Prof. Enrique Cantera. Universidad Nacional de educación a distancia.

18,00 h. ¿Por qué eran tan importantes las especias?

Dr. Pablo Vargas. Real Jardín Botánico – CSIC.

18,30 h. La vida cotidiana en los tercios de Flandes

D. Javier Santamarta. Escritor. Politólogo.

19,00 h. España, una encrucijada de culturas culinarias.

Prof. M^a Ángeles Pérez Samper. Universidad de Barcelona.

19,30 h. coloquio con los ponentes y asistentes.



I Congreso Historia de la Alimentación

600 quintales: el peso histórico de
un viaje alrededor del mundo