

**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](http://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. El chocolate en Europa y el Monasterio de Piedra**

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 judeoconversos 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<sup>a</sup> 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