

II Congreso de Historia de la Alimentación

Un viaje alrededor de la Dieta Mediterránea



15-16

diciembre

2021



II Congreso de Historia de la alimentación.

La [primera Edición](#) de este Congreso sobre la historia y la cultura del mundo alimentario tuvo como lema “[Especias, navegantes y civilización](#)”, centrándose su temática alrededor del periplo del [V Centenario de la primera vuelta al mundo](#), de cuyo programa oficial formaron parte tanto el Congreso como las otras actividades culturales promovidas en ese momento por la Fundación.

Siendo el objetivo primordial del Congreso dar a conocer las distintas facetas del mundo de la alimentación, la riqueza derivada de las diferencias culturales y de su intercambio, en esta [segunda Edición](#) sus contenidos versarán alrededor de un mundo tan rico como es la [Dieta Mediterránea](#).



Organiza:

Fundación Alimentación Saludable

Con los auspicios de:

Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA)

Con la colaboración de:

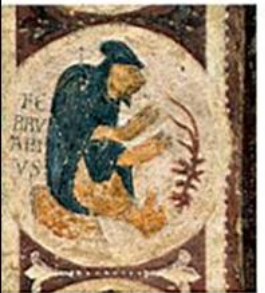
Museo Arqueológico Nacional

Sede:

Museo Arqueológico Nacional
Entrada libre hasta completar aforo.

Sesiones:

De 17 a 20 horas aprox.



Comité organizador

Presidencia del Congreso

Carmen Marcos. Museo Arqueológico Nacional

Jesús Román Martínez Álvarez. Fundación alimentación saludable

Comité SEDCA

Prof. Dr. Antonio Villarino Marín

Prof. Andrea Calderón García

Comité Universitario

Prof. Mateo Manccini (U. Complutense)

Prof. Rafael Moreno (U. Córdoba)



Programa.

15 de diciembre

- ❖ Bienvenida cervantina al Congreso.
- ❖ Come, bebe y disfruta de los placeres que te ofrece tu nueva vida. El banquete en la iconografía de las tumbas del Antiguo Egipto. Esther Pons Mellado. Conservadora-Jefe del Dpto. de Antigüedades egipcias y Oriente Próximo. Museo Arqueológico Nacional.
- ❖ La alimentación y la vida cotidiana en los tercios. Juan Víctor Carboneras. Historiador.
- ❖ La nueva cocina y su musealización. Matteo Mancini. Director del Dpto. de Historia del Arte. Universidad Complutense de Madrid.
- ❖ Mesa redonda – coloquio.



16 de diciembre

- ❖ Es tiempo de vino compartido. Imágenes del banquete en la iconografía griega. Dra. Margarita Moreno. Museo Arqueológico Nacional.
- ❖ Apuntes literarios sobre el consumo de vino en la Edad Media: usos y costumbres. Guillermo Alvar. Universidad de Alcalá.
- ❖ Sabores de Sefarad, historia y simbología en la gastronomía judeoespañola. Javier Martínez Zafra. Red de juderías de España.
- ❖ Come, reza, ama: el sexo y la alimentación en la edad media. Javier Traité. Escritor y divulgador.
- ❖ Mesa redonda – coloquio.



II Congreso Historia de la Alimentación

Un viaje alrededor de la Dieta Mediterránea

