

GUÍA DE ACTIVIDADES

BioCultura

Feria de productos ecológicos
y consumo responsable



Y por la salud
de la sociedad y de
los agricultores...

En casa, sólo
alimentos ecológi-
cos... Por la salud
de la familia...

Y por mi salud,
yo apuesto por
los alimentos
ecológicos

Y por
la salud del
planeta...

Y tú,
¿a qué esperas
a cambiar de
chip?

MADRID • IFEMA

12 - 15 noviembre

Descarga la **Guía de Actividades** de BioCultura en tu móvil y organiza tu visita

quibu.net/googleplay



Google Play



• Alimentos ecológicos • Cosmética eco-natural • Textil orgánico • Terapias • Casa Sana • MamaTerra, festival ecológico de la infancia • 350 actividades • Showcooking

biocultura.org



Organiza



Colabora





BIOCOP

Agricultura biológica

BioCultura Madrid

Todo un récord de los records

Llevamos ya 31 años haciendo BioCultura en Madrid. La feria en la capital del Estado ha batido todos los records. 31 años se dice pronto pero, detrás de eso, hay mucho trabajo, el de mucha gente, muchas ilusiones, muchas esperanzas. ¿Cuántas ferias ecológicas han surgido en España en los últimos años al calor del éxito de BioCultura y, especialmente, del éxito de BioCultura Madrid? Muchas, desde luego. Y ahí sigue BioCultura Madrid, como un bastión incólume de ese otro mundo posible, como referencia de esas gentes que vienen de todo el Estado y de fuera, y de la propia capital, para vivir, durante los cuatro días que dura la feria, en un oasis, un oasis sin productos químicos, sin polución, sin transgénicos, sin corrupción, sin eufemismos, sin sucedáneos, sin palabrería... 31 años hace ya que Don Enrique Tierno Galván, "El Profesor", hizo todo lo posible para que BioCultura Madrid fuera una realidad. Él ya no está pero queda su legado y su impronta. Nosotros vamos a trabajar durante muchísimos años más, hasta que el cuerpo aguante, para dar a conocer a la población las innumerables virtudes de los productos ecológicos. Aunque ahora ya tantas personas se jactan de consumir "bio", nosotros no olvidamos de dónde venimos: muchos años predicando en el desierto. Y todavía nos falta mucho camino por recorrer. Nuestro principal objetivo es que España sea no sólo un gran país productor de alimentos ecológicos, sino también un país de consumidores orgánicos. En este sentido, BioCultura lleva a cabo un trabajo fundamental no sólo informando a la población, sino, indirectamente, llamando la atención de los medios de comunicación para que las personas que no vienen a la feria se enteren también de qué es un alimento ecológico. Pero nuestra tarea no acaba ahí. No sólo hay otras formas de alimentarse: también de construir, de vestir, de maquillarse, de educar, de sanar, de vivir. Y todas ellas están en BioCultura. Ven y descúbrelas...

Biocop Productos Biológicos SA
Puigmal, 3 · 08185 Lliçà de Vall (BCN)
Tel. +34 938 436 517 · www.biocop.es

La Organización

BioCultura 3



BioCultura



350
actividades
700
expositores

31ª edición

Madrid·Ifema

Del 12 al 15 de noviembre 2015

Sectores

Agricultura y alimentación biológica, cosmética eco-natural, terapias complementarias, bioconstrucción y energías renovables; ropa, calzado y complementos; ecología, medio ambiente y reciclaje; banca ética; artesanías; música y publicaciones, turismo rural.

Precios

- Adulto: 6€
- Jubilados y niños hasta 12 años: 3€
- Niños menores de 6 años: gratuito

Horario

-10-20h. (de jueves a domingo)



50% descuento con el carné joven. No acumulable a otros descuentos

Este precio incluye la entrada a la feria y acceso libre a todas las actividades que se organizan, degustaciones, showcooking, sesiones de cosmética eco-natural, sorteos, Festival Ecológico de la Infancia MamaTerra...

Consejos para el buen funcionamiento de las actividades

- ♦ No se reserva plaza (excepto las jornadas que se indican expresamente)
- ♦ Se permitirá la entrada hasta completar el aforo permitido de cada sala.
- ♦ No es posible permanecer en la sala hasta la siguiente conferencia
- ♦ Se ruega que se mantenga silencio en los pasillos de las salas

¿Cómo llegar? IFEMA. Campo de las Naciones



Campo de las Naciones (L.8)



Urbanos: L. 112, 122, 828

SEMINARIO: BIOFERTILIZACIÓN, LA ALTERNATIVA PARA LA GESTIÓN DE LA FERTILIDAD Y LA SALUD DEL SUELO

Promovido por los proyectos Life + "Cultivos tradicionales" y "Operación CO2"

11 a 14'15 h. N107

Organiza: Asociación Vida Sana

Colabora: Embajada holandesa y Plant Health Cure

Para inscripciones al seminario enviar un mail a:

montse.escutia@vidasana.org



CULTURA SLOW

11 h. Planeta Moda

Emilce Azzarello. Siri Artesano (www.siriartesano.com)

Laura Martínez-Hortal. Magazine Gansos Salvajes

(www.gansossalvajes.com)



EL MUNDO SENSORIAL EN EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN ECOLÓGICO

11 h. Show Cooking

Fermín Rodríguez Jiménez. Oleólogo y director de Aceites Vizcántar.

www.aceitesvizcantar.com

COUNSELING HOLÍSTICO

12 h. N108

Marta Montero. Counselor, coach y terapeuta.

Organiza: Hermesan, Formación Transpersonal.

www.hermesan.es

DIETA MEDITERRÁNEA Y SALUD

12 h. N112

Malva Castro González. Nutricionista clínica.

Organiza: La Verdera

www.laverdera.com



DESAYUNOS SALUDABLES KIDS. LA MAGIA DE LOS SENTIDOS PARA NIÑOS

12 h. Show Cooking

Pelu Campos y Arturo Castillo. Ecochef España.

MORINGA, EL PODER DE UNA PLANTA

13 h. N112

Paolo di Pietro. Educador en ayurveda y naturismo.

Organiza: TY Moringa Canarias (www.tymoringa.com)





MARCAS SOSTENIBLES

13 h. Planeta Moda

Lluna Albert. Pell de Raïm (www.pellderaim.com)

Carme Utrilla. Titamina (www.titamina.com)

Maite García. Lifegist (www.lifegist.es)

Juana Barranco (www.juanabarranco.com)



LA COCINA BIODINÁMICA DE LOS CEREALES. RECETAS Y DEGUSTACIÓN

13 h. Show Cooking

Simón Sistiaga. Cocinero, instructor de cocina vegetariana y especialista en dietas para celíacos, alérgicos, dietas de remineralización, burn-out syndrom, depurativas y ayunos.

Organiza: El Granero Integral



SABORES TRADICIONALES. SOPAS DE ABUELA PARA CALENTAR EL ALMA

14 h. Show Cooking

Alejandra Pérez. Ecochef España.

SEMILLAS EN EL HUERTO URBANO ECOLÓGICO

15 h. N108

Dr. José Barranquero Tolosa. Director técnico de Naturnoa.

Organiza: Naturnoa (www.naturnoa.com)

AGRICULTURA REGENERATIVA, PLANTAS MEDICINALES Y AROMÁTICAS

15 h. N109

Miriam D. Diaz Castañar y Miguel B. Blanco Gil.

UNA VIDA SANA CON ISWARI

15 h. N112

Gonçalo Sardinha. Fundador de Iswari Superfoods.

Organiza: Iswari España.

www.iswari.pt



COCINA CREATIVA CON ALGAS DEL ATLÁNTICO

15 h. Show Cooking

Chef: Prabhu

Organiza: Porto Muiños

www.portomuiños.com

6 **BioCultura**

dismag^{es}

Distribuciones de Magnesio



Aporte Magnesio Natural a su organismo de forma cómoda y sencilla.



Visítanos en feria y obtendrá un 10% de descuento.

STAND 772

Contacto:

www.dismag.es

tlf: 600590994

mail :comercial@dismag.es

JUEVES

VIERNES

SÁBADO

DOMINGO

11:00 - 11:45

SÅPER 10 trucos para saber elegir tu cosmética ecológica

COSMOETICA Cómo hacer un buen tratamiento vitalizador y desintoxicante

NATURKOSMÉTICA Cómo obtener mejores resultados en peluquería con productos "bio"

11:00 - 11:45

ANUENUE DISTRIBUCIONES
Lifting facial de Savias con Dulkamara

BIO.INSPECTA Presentación de la certificación BioVidaSana/bio.inspecta

BIOCENTER DISTRIBUCIÓN
Tratamientos alkemilla: la era de la celulitis se ha acabado

11:45 - 12:30

11:45 - 12:30

12:30 - 13:15

SÅPER 10 trucos para elegir tu cosmética ecológica

AMAPOLA BIO
Pies felices en 4 pasos

CAROLA SOAPS Calidad y salud para tu piel utilizando productos naturales

NAETURA
Nueva gama cuidado personal BENECOS

12:30 - 13:15

13:15 - 14:00

ORGANII
10 Consejos para conseguir un maquillaje natural

LA ESPIRAL VERDE El poder de las algas gallegas para la piel

YEIDRA Cuidado facial ecológico Yeidra en tratamientos en cabina

SÅPER 10 trucos para saber elegir tu cosmética ecológica

13:15 - 14:00

15:00 - 15:45

NAETURA
Presentación Maquillaje BENECOS

AROMEDI Ingredientes básicos para cuidar nuestra piel de manera natural

MARIA DAVIK
La importancia de la limpieza facial

CAROLA SOAPS Calidad y salud para tu piel utilizando productos naturales

15:00 - 15:45

15:45 - 16:30

LA ESPIRAL VERDE El poder de las algas gallegas para la piel

COSMOETICA Cómo hacer un buen tratamiento vitalizador y desintoxicante

AROMEDI La rosa damascena en la cosmética

MAISÓN KARITÉ Manteca de Karité salvaje para manos y pies

15:45 - 16:30

16:30 - 17:15

AMAPOLA BIO
Pies felices en 4 pasos

MAISÓN KARITÉ Cuidado facial masculino, rostro y barba

RINGANA Algo nuevo en cosmética fresca

LA CASA DE LA MEDIA LUNA 25 años haciendo fitocosmética

16:30 - 17:15

17:15 - 18:00

MARIA DAVIK
La importancia de la limpieza facial

BIOCENTER DISTRIBUCIÓN
Tratamientos alkemilla: la era de la celulitis se ha acabado

LA CASA DE LA MEDIA LUNA 25 años haciendo fitocosmética

AMAPOLA BIO
Pies felices en 4 pasos

17:15 - 18:00

18:00 - 18:45

MAISÓN KARITÉ Aceites salvajes para las pieles maduras

YEIDRA Cosmética para pieles maduras: Línea Premium y su uso en cabina

SÅPER 10 trucos para saber elegir tu cosmética ecológica

LA ESPIRAL VERDE El poder de las algas gallegas para la piel

18:00 - 18:45

18:45 - 19:30

MAISÓN KARITÉ Aceites salvajes como base de masaje

VIVENCIA NATURAL SKIN CARE El Ozono en cabina de estética

MAISÓN KARITÉ La manteca de Karité salvaje en el cuidado del rostro

ANUENUE DISTRIBUCIONES
Masaje corporal y maderoterapia

18:45 - 19:30



ESTADOS AMPLIADOS DE CONCIENCIA CON MÚSICA Y RESPIRACIÓN

16 h. N107

Rafael Navarro. Director de Hermesán, psicología transpersonal y pneauma.

Organiza: Hermesán, Formación Transpersonal.

www.hermesan.es

EL PAPEL DE LA DOULA EN EL POSTPARTO: DIVERSIDAD FAMILIAR

16 h. N108

Carolina de Dobrzynski. Doula - Asesora de Lactancia

Doulas LUZNATAL

www.voyasermama.com

EL VALOR DE LAS MARCAS CON CERTIFICACIÓN AMBIENTAL

16 h. N109

Laura Rodríguez. Responsable de MSC para España y Portugal

Gonzalo Anguita. Director ejecutivo de FSC para España.

Organiza: Marine Stewardship Council y Forest Stewardship Council. (www.msc.org / https://es.fsc.org)

AUTOBREEMA: EJERCICIOS PARA UNA VIDA AMISTOSA

16 h. N112

Miguel Alonso. Instructor de Breema, escritor.

Organiza: Centro Harmonious Life (www.harmoniouslife.es)



CREATIVIDAD VEGANA CON IBIZA Y FORMENTERA AGUA DE MAR

16 h. Show Cooking

Chef: Pascual Laza. Natural Chef

Organiza: Biomundo, SL

www.biomundo.eu / www.naturalchef.info



UN CAMBIO HACIA LA SOSTENIBILIDAD

16 h. Planeta Moda

Mikel Feijoo. Fundador Skunkfunk (www.skunkfunk.com)

CONCIERTO: BAÑO DE GONG

16'30 h. N106

El sonido del gong, en un novedoso baño terapéutico, se encarga de liberar tensiones y arrastrar todos los pensamientos negativos que bloquean nuestra mente y nuestro cuerpo.

Organiza: Ritual Sound

(www.instrumentosmusicalesdelmundo.es)

Seminario

Biofertilización, la alternativa para la gestión de la fertilidad y la salud del suelo.

Promovido por los proyectos Life + "Cultivos Tradicionales" y "Operación CO₂"



Jueves 12 noviembre - Sala N107 (IFEMA-BioCultura)

11.00-11.15h Bienvenida. **Tineke Zwitter**. Consejera de Agricultura de la Embajada Holandesa

11.15-12.00h Historia del suelo y ciencia de la rizosfera: los ojos del mundo miran a España. **Pius Floris**. Director de Plant Health Cure.

12.00-12.45h Las micorrizas y su papel en las plantas. **Jaime Olaizola**. Director de IDForest.

12.45-13.15h Proyectos Life "Cultivos tradicionales" y "Operación CO₂": Análisis DAFO de la agricultura extensiva mediterránea. **Sven Kallen** y **Egbert Sonneveld**. Volterra Ecosystems.

13.15-13.45h Presentación de resultados y proyectos actuales. **Pedro L. Alonso**. Beral Ingeniería.

13.45-14.15h Mesa redonda para resolución de dudas y consultas. Todos los participantes. Modera: **Juan Pablo del Monte**. Profesor de la UPM.

Viernes 13 noviembre - Sala N111 (IFEMA-BioCultura)

TALLER PRÁCTICO SOBRE BIOFERTILIZACIÓN

10.30-10.45h Bienvenida. **Montse Escutia**. Asociación Vida Sana

10.45- 11.15h Proyectos Life "Cultivos tradicionales" y "Operación CO₂": Análisis DAFO de la agricultura extensiva mediterránea. **Sven Kallen** y **Egbert Sonneveld**. Volterra Ecosystems.

11.15-11.45h Las micorrizas y su papel en las plantas. **Jaime Olaizola**. Director de IDForest.

11.45-12.00h PAUSA

12.00-12.30h Bacterias, ácidos fúlvicos y húmicos. **Pius Floris**. Director de Plant Health Cure.

12.30-13.00h Presentación de resultados y proyectos actuales. **Pedro L. Alonso**. Beral Ingeniería.

13.00- 14.00h Talleres paralelos.

Biología de suelo a través del microscopio. **Pius Floris**.

Física del suelo y aperos. **Pedro Alonso**.

Cultivo amigo de los árboles (Agroforestería). **Jaime Olaizola**

14.00-15.30 PAUSA COMIDA

15.30-16.30 Continuación talleres paralelos

16.30-17.00 Mesa redonda para resolución de dudas y consultas. Todos los participantes.

Modera: **Juan Pablo del Monte**. Profesor de la UPM.

NOTA: El seminario está abierto a todo el mundo pero es necesaria inscripción previa.

El taller práctico es sólo para agricultores y técnicos invitados a participar.

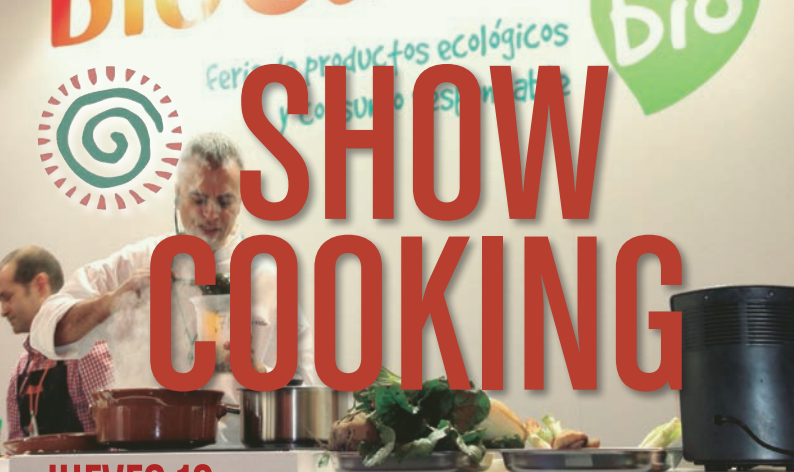
Para inscripciones al seminario enviar un mail a: montse.escutia@vidasana.org

Organiza



Colaboran





JUEVES 12

- 11 h. El mundo sensorial en el aceite de oliva virgen ecológico
- 12 h. Desayunos saludables kids. La magia de los sentidos para niños
- 13 h. La cocina biodinámica de los cereales. Recetas y degustación
- 14 h. Sabores tradicionales. Sopas de abuela para calentar el alma
- 15 h. Cocina creativa con algas del Atlántico
- 16 h. Creatividad vegana con Ibiza y Formentera Agua de Mar
- 17 h. Cocina tailandesa. Viaja por los sentidos y los sabores de la gastronomía thai
- 18 h. Supralimentos. Nuevos aliados en tu alimentación. Degustación y recetas
- 19 h. Las maravillas del grano de cacao crudo

VIERNES 13

- 10'30 h. La cocina sana, equilibrada y fácil. Fideos de arroz con tempeh y verduras
- 11'30 h. Show cooking para tu fertilidad
- 12'30 h. Recetas creativas con proteína vegetal. Cremoso de col en flor y seitán, verduras salteadas con cremoso de tempeh
- 13'30 h. Taller de etiquetado de alimentos ecológicos
- 15 h. Showcooking con las semillas de Linwoods
- 16 h. Degustación de productos ecológicos autóctonos asturianos
- 17 h. Supralimentos. Nuevos aliados en tu alimentación. Degustación y recetas
- 18 h. ¿Podemos revertir la osteoporosis? Aprende a elaborar deliciosos montaditos con calcio biodisponible. Tapa de algas hijiki con amaranto y tortitas de maíz. Espaguetis de quinoa real con semillas de sésamo, pasta de umeboshi y germinados
- 19 h. Cómo cocinar con agar-agar, la gelatina del mar. Especial mermeladas y postres.

MADRID

ECO GASTRONÓMICO

SÁBADO 14

- 10'15 h. Delicias de quinoa negra en su auténtico arte
- 11'15 h. Panela, mascobado, golden light... Descubre los azúcares de caña ecológicos de comercio justo
- 12'15 h. ¿Eres víctima de altibajos emocionales? Aprende a estabilizar tus emociones a través de la comida. Mazapanes de couscous, puré de almendras, mermelada de albaricoque con melaza de arroz y bebidas de vegetales dulces
- 13'15 h. EL teff, un cereal vital. Recetas y degustación
- 14'15 h. Macrobiótica, el falso colesterol, las causas correctas y propuestas de dieta adecuada para reducir el colesterol alto
- 15'15 h. Degustación de productos ecológicos autóctonos asturianos
- 16'15 h. Cocina vegana contemporánea. Técnicas de vanguardia.
- 17'15 h. Macrobiótica, cómo reducir el hongo cándida con la dieta equilibrada. Candidiasis, una patología que nos afecta a todos
- 18'15 h. Supralimentos. NuevoS aliados en tu alimentación. Degustación y recetas
- 19'15 h. Cocinar con coco Dr. Goerg

DOMINGO 15

- 10'15 h. Dim sum de autor: bocados terapéuticos para satisfacer el corazón
- 11'15 h. Desayunos divinos para disfrutar de la magia de la vida
- 12'15 h. Cocina creativa y saludable con soja de arroz y cáñamo. Capricho délice bicolor crujiente de chocolate y cáñamo. Yogurt con frutas frescas y mermelada de arándanos
- 13'15 h. Nutrición, cáncer y emociones. Cómo elaborar un menú antiáncer cuidando el aspecto emocional
- 14'15 h. Proteínas vegetales. Ventajas y usos. Degustación de productos Ahimsa
- 14'45 h. Supralimentos. Nuevos aliados en tu alimentación. Degustación y recetas
- 15'15 h. Recetas canarias con gofio ecológico
- 16'15 h. Cocina al vapor suave para mejorar tu sistema inmunitario
- 17'15 h. Biotona Superfoods, "las recetas más saludables"
- 18'15 h. Hábitos saludables con superalimentos
- 19'15 h. Timbal de arroz integral con crudités



Organizan
BioCultura
bio



Colabora
inter
eco

ACABADOS DECORATIVOS CON MATERIALES NATURALES

17 h. N107

Paloma Folache. Restauradora de arte y técnico mural.

Amaury de Tervarent. Especialista en revestimientos naturales a base de cal y arcilla.

Organiza: Alen y Calche.

www.alenycalche.es

VEGETARIANISMO, MANTRAS Y MEDITACIÓN, LOS PILARES DE UNA NUEVA CONCIENCIA

17 h. N108

Dada Tiirtadevanda Avadhuta.

Organiza: La Biótika.

www.labiotika.es

BÓVEDAS Y CÚPULAS DE MADERA EN BIOCONSTRUCCIÓN

17 h. N109

Aurelio C. Treceño. Laureana Arquitectura Sostenible.

www.ecohabitar.org

LA DIETA INTEGRATIVA

17 h. N112

Elisa Blazquez Blanco. Nutricionista CMI_ Clínica medicina Integrativa. Autora del libro *Dieta integrativa*.

Organiza: CMI

www.medicinaintegrativa.com



USOS SOSTENIBLES DE LA ROPA

17 h. Planeta Moda

Iris Bletrán. Jabones Beltrán (www.jabonesbletran.com)



COCINA THAIANDESA. VIAJA POR LOS SENTIDOS Y LOS SABORES DE LA GASTRONOMÍA THAI

17 h. Show Cooking

Celia Lastres y Martín Goldman. Ecochef España.

MORINGA OLEÍFERA, DESCUBRAMOS DE ESTE SUPERALIMENTO SUS PROPIEDADES, BENEFICIOS, CULTIVO

17'30 h. N106

Dr. Ricardo de Arrúe. Doctor en medicina.

Ing. Luis Santacruz. Productor de moringa en Paraguay.

Organiza: Moringa Yguá (www.ygua.net)

ZAPATOS BÄR

Adaptados a la forma natural del pie

¡Adiós a los dolores de pies!

BÄR fabrica exclusivamente calzado adaptado a la forma natural del pie, condición indispensable para conseguir una marcha sana.



Con el calzado BÄR evitaremos las molestias en espalda y cuello, los dolores de rodillas y no tendremos problemas en los pies. Los zapatos BÄR están fabricados por artesanos zapateros que conocen su oficio a la perfección, consiguiendo así un producto de máxima calidad y confort.

BÄR mima tus pies

A PEU PLA DISTRIBUYE LOS ZAPATOS BÄR EN ESPAÑA

Somos una empresa familiar con años de experiencia y una filosofía comercial diferente:

para nosotros cada cliente es único, porque cada tipo de pie necesita el zapato que mejor se adapte a su forma y características.

En A PEU PLA le ayudaremos a elegir el zapato BÄR más adecuado a sus necesidades.



A PEU PLA
A PEU PLA - Zapatos BÄR

962 900 800
610 224 687

www.apeupla.es
info@apeupla.es

PLANETA MODA

ESPACIO PLANETA MODA EN EL PABELLÓN 9:

Una oferta con más de 60 marcas de Moda Sostenible y muchas actividades



Jueves 12 noviembre

11'00 h. Cultura slow

Emilce Azzarello. Siri Artesano. (siriartesano.com)
Laura Martínez-Hortal. Gansos Salvajes. Magazine (gansossalvajes.com)

13'00 h. Marcas sostenibles

Lluna Albert. Pell de Raim (pelldearaim.com)
Carmen Utrilla. Titamina (titamina.com)
Maite García. Lifegist (lifegist.es)
Juana Barranco. Juana Barranco (juanabarranco.com)

16'00 h. Un cambio hacia la sostenibilidad

Mikel Feijoo. Fundador Skunkfunk (skunkfunk.com)

17'00 h. Usos sostenibles de la ropa

Iris Beltrán. Jabones Beltran (jabonesbeltran.com)

Viernes 13 noviembre

11'00 h. Plataformas en pro de la moda sostenible

Gema Gómez. Slow Fashion Next (slowfashionspain.com)
Beatriz Valdivia. Eco Fashion Latam. Plataforma que promueve la Moda Sostenible en América Latina (ecofashionlatam.com)

12'00 h. Fortalecimiento de la práctica tradicional de tintura de paños en Ponte Nova, Bafata Guinea Bissau

Laura Soriano Ruiz. Responsable del proyecto Tchossan Soninke. Asociación Internacional UNIMOS (unimos.org)

16'00 h. Moda reciclada y con estilo

Javier Núñez. Diseñador. Presentador del programa "Customiza tu ropa", experto de moda en "Los reyes del empeño" y reciclador textil en "Mi casa como nueva" (facebook.com/JNunezFashion)

18'00 h. Un recorrido hacia la joyería ecológica

Mora Efro. Slow Jewels (moraefron.com)

Sábado 14 noviembre

10'30 h. Certificaciones textiles

Santi Mallorqui. CEO Organic Cotton Colours (organiccottoncolours.com)
Silvia Muñoz. Abogada y presidenta Aso. Moda Sostenible Andalucía

14'00 h. Una imagen sin complejos

Yemi Ayufe Jurado. Duduyemi (duduyemi.es)

16'30 h. Asociaciones de Moda Sostenible

Paloma García. Aso. Moda Sostenible Madrid.
Mónica Melero. Aso. Moda Sostenible Barcelona (modasosteniblebcn.org)
Silvia Muñoz. Aso. Moda Sostenible Andalucía
Alicia Flores. Aso. Moda Sostenible Murcia

17'30 h. Taller: fieltro con alpaca

María Díez. Colaboradora Alpacatrx (alpacasdelatierruca.es) (alpacasaltopas.es)

Domingo 15 noviembre

11'00 h. Tiendas sostenibles

Paloma García. The Circular Project. Madrid (thecircularproject.com)
Beatriz Valdivia. Moda en Positivo. Barcelona (modaenpositivo.com)
Manu García. Verde Moscú. Sevilla (verdemoscu.eu)

13'00 h. Taller: fieltro de Alpaca

María Díez. Colaboradora Alpacatrx (alpacasdelatierruca) (alpacasaltopas)

16'00 h. Campañas de concienciación al consumo responsable

Enrique Quintanilla. SETEM MCM (setem.org/site/es/mcm)
Gemma Gómez. Fashion Revolution Day Spain (fashionrevolutionday.org)

Organizan:



MEDICINA TIBETANA, UNA MEDICINA INTEGRAL**18 h. N107**

Lama Jampa Chojor. Médico tradicional tibetano de Tawang y portador del linaje oral y de mantras.
Organiza: Hermesán, formación transpersonal (www.hermesan.es)

EL EXTRAORDINARIO LEGADO DE FÉLIX RODRÍGUEZ DE LA FUENTE, 35 AÑOS DESPUÉS**18 h. N108**

Odile Rodríguez de la Fuente. Fundadora y directora general de la Fundación.
Organiza: Fundación Félix Rodríguez de la Fuente.
www.felixrodriguezdelafuente.com

ALQUIMIA DEL AMOR**18 h. N109**

Enrique Valenzuela.
Organiza: Ecocentro (www.ecocentro.es / www.amorsagrado.com)

MITOS Y ENGAÑOS DE LA COSMÉTICA**18 h. N112**

Pablo Vázquez Roig. Doctor en química, director técnico de la Casa de la Luna Media.
Organiza: La Casa de la Luna Media (lacasadelalunamedia.com)

**SUPRALIMENTOS. NUEVOS ALIADOS EN TU ALIMENTACIÓN. DEGUSTACIÓN Y RECETAS****18 h. Show Cooking**

Arturo Castillo. Chef de cocina vegana, crudivegana, ayurvédica y macrobiótica.
Organiza: El Granero Integral

CONCIERTO PRESENTACIÓN DE "PURE INTENTIONS" y "TERAPIA DE RESONANCIA ARMÓNICA"**19 h. N106**

Antonio Ferrara. Cantante, compositor y productor.

EL TAO, UN CAMINO DE LIBERTAD**19 h. N107**

Javier Manrique de Lara. Coordinador de Tao Center e instructor certificado por Mantak Chia.
Organiza: Tao Center (www.taocenter.es)

EL CONSUMO DE PROXIMIDAD CON ¡LA COLMENA QUE DICE SÍ!**19 h. N109**

Marc Raulin. Coordinador red Colmenas
Organiza: ¡La Colmena Que Dice Sí!
www.lacolmenaquedicesi.es

**LAS MARAVILLAS DEL GRANO DE CACAO CRUDO****19 h. Show Cooking**

Chef: Arturo Castillo. Chef crudivegano
Organiza: El Oro de los Andes.
www.oro-andes.com

Alga Cochayuyo

brotasol

100% alga deshidratada natural
sin ninguna sustancia añadida

Os esperamos en el
Stand 714

Actualmente se comercializa, por motivos legales,
como fertilizante para jardinería doméstica.
651 340 641 • brotasol@ramonconsul.com • www.brotasol.com

TALLER PRÁCTICO SOBRE BIOFERTILIZACIÓN

10'30 a 17 h. N111

Organiza: Asociación Vida Sana

Colabora: Embajada holandesa y Plant Health Cure

Sólo para agricultores y técnicos invitados a participar.



**LA COCINA SANA, EQUILBRADA Y FÁCIL
FIDEOS DE ARROZ CON TEMPEH Y VERDURAS**

10'30 h. Show Cooking

Chef: Shu-Yuan Chen Tsai.

Organiza: Aula de Estudio "La Biótika"

www.labiotika.es

AYURVEDA. EL ARTE DE FLUIR CON LA VIDA

11 h. N106

Arturo Castillo. BioChef cocina Raw, ayurvédica y vegana.

Organiza: La Casita Bio

www.lacasitabio.com

**ELABORA TUS PROPIOS JABONES TERAPÉUTICOS CON
INGREDIENTES NATURALES**

11 h. N107

María Barrón Oreja. Ingeniera agrícola, formadora en agroecología, cosmética natural y educación ambiental.

Organiza: Espacio Inquietudes

www.espacioinquietudes.com

PROYECTO SER, TERAPEUTAS SIN FRONTERAS

11h. N108

Inés Dreschel y Silvia.

Organiza: Proyecto Ser.

http://proyectoserterapeutassinfronteras.blogspot.com.es/

BÓVEDAS Y CÚPULAS DE MADERA EN BIOCONSTRUCCIÓN

11 h. N109

Aurelio Treceño. Laureana Arquitectura Sostenible.

www.ecohabitar.org

EL TAO, UN CAMINO DE LIBERTAD

11 h. N110

Javier Manrique de Lara. Coordinador de Tao Center e Instructor certificado por Mantak Chia.

Organiza: Tao Center

www.taocenter.es

UN NUEVO CONCEPTO DE ESPACIO ECOLÓGICO

Espacio
Orgánico
ES TU ESPACIO



ECOBAR
RESTAURANTE ECOLÓGICO

Ecobar, Restaurante
100% ecológico
e innovador



Más de 6000 ref. de
productos 100% BIO
certificados

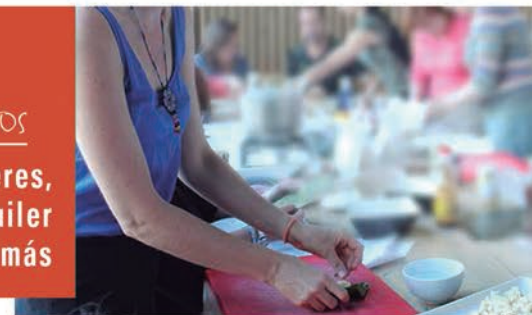


TU BIENESTAR

Clases de Yoga y
Pilates, consultas de
Terapias Naturales



Cursos, talleres,
conferencias, alquiler
de salas y mucho más



**PLATAFORMAS EN PRO DE LA MODA SOSTENIBLE****11 h. Planeta Moda**Gema Gómez. Slow Fashion Next (www.slowfashionspain.com)Beatriz Valdivia. Eco Fashion Latam (www.ecofashionlatam.com)**SHOW COOKING PARA TU FERTILIDAD****11'30 h. Show Cooking**

Chef: Virginia Ruipérez

Organiza: Fertilidad Natural (www.fertilidadnatural.org)**EL PORQUÉ DE LA COSMÉTICA ECOLÓGICA Y
CÓMO DIFERENCIARLA****12 h. N105**

Roberto García. Director de Naetura, la cosmética verde, primera marca española de cosmética certificada ecológica.

Organiza: Naetura, La Cosmética Verde (www.naetura.com)**MORINGA OLEÍFERA, DESCUBRAMOS DE ESTE
SUPERALIMENTO SUS PROPIEDADES, BENEFICIOS, CULTIVO****12 h. N106**

Dr. Ricardo de Arrúe. Doctor en medicina

Ing. Luis Santacruz. Productor de moringa en Paraguay.

Organiza: Moringa Yguá (www.ygua.net)**YOGI TEA Y KUNDALINI YOGA****12 h. N107**

Haribhajan Singh. Instructor kundalini yoga

Organiza: Yogi Tea-Aekey

www.yogitea.com / www.aekey.es**INCORPORANDO EL I-CHING Y EL FENG SHUI EN NUESTRA
VIDA****12 h. N108**

Shu-Yuan Chen Tsai y Cari Feng. Profesoras de Feng Shui en el Aula de estudio "La Biótika".

Organiza: Aula de estudio "La Biótika"

www.labiotika.es**MUJER Y FITOTERAPIA****12 h. N109**

Fidel Pascual Molins. Licenciado en Bioquímica, responsable calidad Herbes del Molí, agricultor ecológico.

Organiza: Herbes del Molí (www.herbesdelmoli.com)**BIOCENTER**
cosmética naturalBioCultura Madrid
STAND 571

Nuestra empresa opera desde el año 2009 en el sector de los productos puros naturales de uso alimentario, cosmético y para el hogar. Entre las marcas que distribuimos, y en exclusiva para toda España, están los laboratorios italianos Montalto Bellezza Bio, Vegetal-Progress, Pierpaoli, Alkemilla Eco Bio Cosmetics, Sapone di un Tempo, Zecagroup, Green Natural. Nuestro catálogo se amplía cada mes para ofrecerte nuevos productos y ideas ecológicas para un futuro sostenible.

BELLEZZA BIO
MONTALTO

folia

greenatural
COSMETIC NATURALEGreen & Beauty
COSMETICA NATURALEAK
ALKEMILLA | ECO BIO
COSMETICSAPONE DI
UN TEMPO
cosmetica biologica e naturale

ZECA

VEGETAL-PROGRESS
LABORATORIOS DI BIOLOGIA ALIMENTARE E PROTETTIVAbaby
Anthyllis®Pierpaoli
senseHerbes
del Molí
ARTEMIS**Biocenter Distribución G.P. S.L.**

Tel: +34 648 472079 - +34 693 397271

web: www.biocenter.es - email: info@biocenter.esDistribuimos a tiendas y profesionales en toda España. En nuestra página web www.biocenter.es encontrarás catálogo y condiciones de venta.



JUEVES 12 y VIERNES 13

Festival MamaTerra para grupos escolares

🕒 de 10 a 18 h.

El Festival MamaTerra ofrece un pack de 3 talleres gratuitos para grupos escolares preconcertados: taller de ecococina, taller del huerto escolar ecológico y taller del juego de la Bioca "de col a col avanza el caracol". Recomendado para ciclo medio y superior de primaria. Plazas limitadas. Para más información y reservas: mamaterra@vidasana.org / 935800818

Maestro/a, visita el huerto escolar de MamaTerra

🕒 de 18 a 20 h.

Animamos a los profesionales de la educación a darse un paseo por el huerto escolar de MamaTerra. Especialistas en didáctica y huertos escolares estaremos a vuestra disposición para mostraros nuestro huerto y compartir recursos pedagógicos así como intercambiar ideas y experiencias. No os lo perdáis!

SÁBADO 14

Festival MamaTerra para el público infantil y familiar

🕒 de 10 a 14 h.

Espiral de talleres y espacios de diversión. A lo largo de la mañana podrás participar en los talleres dinamizados por los educadores de Mamaterra. Paséate por el espacio y decide qué taller quieres hacer. Recuerda que hay que apuntarse! No lo dudes, el tiempo te pasará volando!

Talleres infantiles. Taller de eco maquillaje y taller de manualidades diversas: nos hacemos una chapa, estampación con dedos y manos, reciclaje, papiroflexia "dentro de una manzana" y taller "Recicla y ayuda a la Naturaleza" con [SEO/Bidlife](#) y [Ecoembes](#).

Taller del huerto escolar ecológico con [Sembrar en Saó](#) (turnos cada 30 min, inicio 10:30h).

Taller de eco-cocina con [Nuri Morral](#) de [Ecoment](#) (3 turnos a las 10:30h y 11:30h y 12:30h).

Taller de eco-cocina con la eco-chef [Mireia Anglada](#) a las 10:30h.

Taller de eco-cocina con agar-agar de la mano de [Pronagar](#) a las 12:30h.

Taller de panadería ecológica con [Cultivalia](#) (3 turnos a las 10:30h, 11:30h y 12:30h).

Zona de juego libre para familias. La araña peluda, circuito de ecochapas, tirafichas, carroms, memory de hortalizas, juego de la macedonia y HorTAC (juegos interactivos).

Eco-cine MamaTerra. Proyección de cortos ecológicos para niñas/niños y familias. Ver programación en el mismo espacio eco-cine MamaTerra. Colabora www.festivalecozine.com.

ESCENARIO PRINCIPAL MAMATERRA:

De 12 a 13h. "Los colores del reciclaje", un espectáculo creativo con materiales reciclados y que invita a la lectura de la mano de la **Compañía Sol y Tierra**.

SÁBADO 14

🕒 de 15:30 a 20 h.

Espiral de talleres y espacios de diversión. Durante la tarde podéis seguir disfrutando con los talleres que ofrece Mamaterra!!!

Talleres infantiles. Taller de eco maquillaje y taller de manualidades diversas: nos hacemos una chapa, estampación con dedos y manos, reciclaje, papiroflexia "dentro de una manzana".

Taller del huerto escolar ecológico con [Sembrar en Saó](#) (turnos cada 30 min, inicio 16:00h).

Taller de eco-cocina con [Nuri Morral](#) de [Ecoment](#) (4 turnos a las 16h, 17h, 18h y 19h).

Taller de eco-cocina con la eco-chef [Pelu Campos](#) a las 17h.

Taller de panadería ecológica con [Cultivalia](#) (4 turnos a las 16h, 17h, 18h y 19h).

La zona de juego libre y el eco-cine MamaTerra estarán abiertos para divertirse hasta el final!

ESCENARIO PRINCIPAL MAMATERRA:

De 17 a 17:45h. **Los Payasos sin Fronteras** nos harán reír a todos, pequeños y no tan pequeños. No puedes faltar!

DOMINGO 15

Festival MamaTerra para el público infantil y familiar

🕒 de 10 a 14 h.

Espiral de talleres y espacios de diversión. Durante la mañana podrás participar en los talleres dinamizados por los educadores de MamaTerra. Paséate por el espacio y decide qué taller quieres hacer. Recuerda que hay que apuntarse! No lo dudes, el tiempo te pasará volando!

Talleres infantiles. Taller de eco maquillaje y taller de manualidades diversas: nos hacemos una chapa, estampación con dedos y manos, reciclaje, papiroflexia "dentro de una manzana" y taller "Recicla y ayuda a la Naturaleza" con [SEO/Bidlife](#) y [Ecoembes](#).

Taller del huerto escolar ecológico con [Sembrar en Saó](#) (turnos cada 30 min, inicio 10:30h).

Taller de eco-cocina con [Nuri Morral](#) de [Ecoment](#) (3 turnos a las 10:30h, 11:30h y 12:30h).

Taller de panadería ecológica con [Cultivalia](#) (3 turnos a las 10:30h, 11:30h y 12:30h).

Zona de juego libre para familias. La araña peluda, circuito de ecochapas, tirafichas, carroms, memory de hortalizas, juego de la macedonia y HorTAC (juegos interactivos).

Eco-cine MamaTerra. Proyección de cortos ecológicos para niñas/niños y familias. Ver programación en el mismo espacio eco-cine MamaTerra. Colabora www.festivalecozine.com.

ESCENARIO PRINCIPAL MAMATERRA:

De 12 a 13h. "Los colores del reciclaje", un espectáculo creativo con materiales reciclados y que invita a la lectura de la mano de la **Compañía Sol y Tierra**.

🕒 de 15:30 a 20 h.

Espiral de talleres y espacios de diversión. Durante la tarde podéis seguir disfrutando con los talleres que ofrece Mamaterra!!!

Talleres infantiles. Taller de eco maquillaje y taller de manualidades diversas: nos hacemos una chapa, estampación con dedos y manos, reciclaje y papiroflexia "dentro de una manzana".

Taller del huerto escolar ecológico con [Sembrar en Saó](#) (turnos cada 30 min, inicio 16h).

Taller de eco-cocina con [Nuri Morral](#) de [Ecoment](#) (4 turnos a las 16h, 17h, 18h y 19h).

Taller de panadería ecológica con [Cultivalia](#) (4 turnos a las 16h, 17h, 18h y 19h).

Taller Bosques y océanos para siempre – ¡Ven a jugar con nosotros! con [Marine Stewardship Council](#) y [Forest Stewardship Council](#) a las 16h.

La zona de juego libre y el espacio eco-cine MamaTerra estarán abiertos toda la tarde para divertirse hasta el final!

ESCENARIO PRINCIPAL MAMATERRA:

De 17 a 17:45h. **Los Payasos sin Fronteras** nos harán reír a todos, pequeños y no tan pequeños. No puedes faltar!

NOTA: En todo momento será responsabilidad de las familias el cuidado y vigilancia de los niños mientras están en MamaTerra. La organización se reserva el derecho de alterar los horarios de los talleres y el programa por causas diversas. Fotografías de los niños: los profesionales de MamaTerra toman fotos durante el transcurso de la feria. En dichas fotos pueden aparecer los niños, se presupone el consentimiento para publicarlas en los medios y en las redes sociales afines al festival. En caso de que algún padre/madre/tutor no lo desee, tendrá que indicarlo de forma explícita al coordinador/a del festival.

Con el apoyo de



Organizan



HUMUS DE LOMBRIZ**12 h. N110**

José Temprado. Impulsor de un proyecto de lombricultura en 1987, actualmente en plena actividad.

Organiza: Humus Fértil, SL
www.humusfertil.com

EJERCICIOS Y SUPERALIMENTOS, LA FÓRMULA PERFECTA**12 h. N112**

Gonçalo Sardinha. Fundador de Iswari Superfoods.

Organiza: Iswari España.
www.iswari.pt

**FORTALECIMIENTO DE LA PRÁCTICA TRADICIONAL DE TINTURA DE PAÑOS EN PONTE NOVA, BAFATA GUINEA BISSAU****12 h. Planeta Moda**

Laura Soriano Ruiz. Responsable del proyecto Tchossan Soninke. Asociación Unimos (www.unimos.org)

**RECETAS CREATIVAS CON PROTEÍNA VEGETAL. CREMOSO DE COL EN FLOR Y SEITÁN, VERDURAS SALTEADAS CON CREMOSO DE TEMPEH****12'30 h. Show Cooking**

Chef: Mireia Anglada

Organiza: Vegetalia
www.vegetalia.com

PROTECCIÓN SOLAR, MANCHAS Y CÁNCER DE PIEL: ¿PANTALLA TOTAL TODO EL AÑO?**13 h. N105**

Anna dal Passo. Responsable información científica de Biocenter Distribución.

Organiza: Biocenter Distribución.
www.biocenter.es

ALIMENTACIÓN Y FELICIDAD, ALCANZA TUS METAS CON COACHING NUTRICIONAL**13 h. N106**

Marta Herce. Coaching nutricional.

Organiza: Naturasí España, SL
www.naturasi.es

ALIMENTACIÓN PASIVA, COLAPSO DE LA MICROBIÓTICA INTESTINAL Y SUS CONSECUENCIAS. CÓMO REVERTIR EL PROCESO**13 h. N107**

Diego de Castro. Posgrado de Naturopatía, I.F.P.S. Roger de Llúria, Barcelona.

Kim Sorensen. Nutrición Deportiva y Salud

Organiza: Energy Fruits
www.energyfruits.es

DEL INFIERNO CIVILIZADO AL PARAÍSO FRUGAL**13 h. N108**

Irene Bueno. Especialista en sistema curativo por dieta amucosa.

Organiza: Cultivos Ecológicos Azoe-EVA Ediciones.
www.irenebueno.es

ASAMBLEA DE SANNAS, ASOCIACIÓN DE EMPRESAS POR EL TRIPLE BALANCE**13 h. N109**

Facilitan: miembros de la Asociación.
www.ecohabitar.org

Balnearios Respiratorios Dr. Pros

Centros de salud natural en expansión



Estamos buscando nuevas ubicaciones. Si deseas abrir tu propio Balneario, ponte en contacto con nosotros y te informaremos.

www.doctorpros.com · info@doctorpros.com · Tel. 93 212 15 04

Ponencias del Dr. Pros en BioCultura Madrid**sábado, 14 noviembre**

12:00 h. Sala N107. Cómo cura la avena

17:00 h. Sala N105. Respiración es vida. ¿Qué es un balneario respiratorio?

Dr. M. Pros

MEDICINA NATURAL · MEDICINA GENERAL

CONSTRUCCIÓN CON PAJA, EL SISTEMA BALA-BOX

13 h. N110

Alfonso Zavala Cendra. Arquitecto especializado en bioconstrucción.

Organiza: Bala-Box
www.bala-box.com

ZUMOTERAPIA PARA LAS 4 ESTACIONES

13 h. N112

Leire Piriz. Escritora y terapeuta.



TALLER DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS

13'30 h. Show Cooking

Luis Bayón. Director del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid.

www.interecoweb.com

Organiza: INTERECO en colaboración con el CAEM.

LOS FERMENTADOS: ALIMENTOS VIVOS PARA UNA NUTRICIÓN SIMBIÓTICA

14 h. N105

Ander Urederra.

Organiza: Silversalud / Vegetalia
www.microviver

MESA PARTICIPATIVA DE LA RED IBÉRICA DE ECOALDEAS. UNA MIRADA DESDE EL FUTURO

14 h. N106

Facilitan: Miembros de la red Ibérica de Ecaldeas, RIE.

Organiza: Construyendo en Red. Instituto EcoHabitar. Red Ibérica de ecoaldeas. Selba. Instituto internacional de Facilitación y cambio IIFACe. (www.ecohabitar.org)

PISCINAS NATURALES. UNA FORMA DIFERENTE Y ECOLÓGICA DE BAÑARNOS

14 h. N107

Inés Dreschel y Leif Joachim.

Organiza: Life Design-Piscinas Naturales
www.piscinasnaturales.es

Tratamiento Natural del Agua

Tel. 972 874026

...podrá beber
agua del
grifo !

Novedad!

**TODOS nuestros
FILTROS
REESTRUCTURAN
IONIZAN Y
ALCALINIZAN
EL AGUA**

**BioCultura Madrid
stand nº 21**



**SOMOS ESPECIALISTAS
EN TRATAMIENTO
y GESTIÓN DEL AGUA**

E-Mail: agua@aguanatural.com

Visítenos en www.aguanatural.com

c/ Afores, s/n - 17451 Sant Feliu de Buixalleu (Girona)

DESCUBRE EL ANTIOXIDANTE MÁS POTENTE. AGUA ENRIQUECIDA CON HIDRÓGENO**14 h. N108**

Pablo Tirado. Ingeniero industrial, geobiólogo.

Organiza: Mi Tienda Ecológica Coop. V

www.mitiendaecologica.es

SER DOULA HOY. FORMARSE COMO DOULA**14 h. N112**

Yolanda Caballero Gardyn. Dirige la Formación de Doulas-Luznatal

Cristina Carrió Lamamie de Clairac. Doula embarazo-parto y postparto.

Organiza: Luznatal

www.luznatal.com

DERMATITIS DEL PAÑAL ¿MALOS HÁBITOS O MALOS PRODUCTOS?**15 h. N105**

Sébastien Favier

Organiza: Pañales Pingo.

MICROBIÓTICA, ALIMENTOS FERMENTADOS Y LA CIENCIA DE ESTAR SANO**15 h. N106**

Luis Antonio Lázaro. Investigador de la ecología interior y exterior. Diseñador de superalimentos fermentados.

Organiza: Ediciones i / Josenea

www.microviver.es

THETAHEALING: CREENCIAS QUE NOS LIMITAN, CÁMBIALAS EN 3 MINUTOS**15 h. N107**

Marina M. Mas Araya y Jaime Tirado Andrés.

Organiza: Mi Tienda Ecológica, Coop. V

www.mitiendaecologica.es

RADIESTESIA TERAPÉUTICA Y PÉNDULO UNIVERSAL**15 h. N108**

Elena Andreñua de Santiago. Ingeniera técnica industrial, radiestesista y renacedora.

Organiza: Nestinar, SL

www.nestinar.es / www.pendulosyesencias.com

CONASI
VIVE LA COCINA NATURAL

TODO PARA
UNA COCINA
SANA

Pequeños electrodomésticos y Utensilios de cocina. Alimentos ecológicos. Libros. Alimentos sin gluten. Vida antiáncer. Cosmética ecológica.
Por una alimentación libre de tóxicos.

 www.conasi.eu

 953 10 25 60  info@conasi.eu

Nos vemos en Biocultura Madrid Stand 54 - Del 12 al 15 de noviembre

LO MENTAL EN LA SALUD: LO QUE LA MENTE PUEDE HACER CON EL CUERPO**15 h. N110**

Dra. **Alejandra Menassa de Lucía**. Médico internista, psicoanalista.
Organiza: CMI-Clinica Medicina Integrativa
www.medicinaintegrativa.com

LA MAGIA DEL BAOBAB: ALIMENTO, COSMÉTICO Y MOTOR DE DESARROLLO SOSTENIBLE**15 h. N112**

Carmen Navarro. Directora de Maison Karité Barcelona.
Organiza: Maison Karité Barcelona
www.maisonkarite.com

**SHOWCOOKING CON LAS SEMILLAS DE LINWOODS****15 h. Show Cooking**Chef: **Mireia Anglada**.

Organiza: Linwoods
www.linwoodshealthfoods.com.eu

LOS 12 PRINCIPIOS DE LA PERMACULTURA APLICADOS AL ESPACIO HUMANO**15 h. A9.8**

Kevin Lluch. Psicólogo, miembro de la Comunidad Los Portales.
Organiza: Construyendo en Red. Instituto EcoHabitar. Red Ibérica de EcoIdeas. Selba. (www.ecohabitar.org)

ENTREGA DE LOS II PREMIOS ECOEMPREENDEDORES BIOCULTURA**16 h. N105**

Organiza: Asociación Vida Sana/BioCultura
Con la colaboración de Greenbiz greenbiz.org
www.vidasana.org / www.biocultura.org

PIEL SENSIBLE Y ATÓPICA: UNA SOLUCIÓN POSIBLE**16 h. N106**

Anna dal Passo. Responsable información científica de Biocenter Distribución.
Organiza: Biocenter Distribución.
www.biocenter.es

UAKIX PRESENTA "HABLAMOS DE RECUPERAR LA SALUD: FIBROMIALGIA"**16 h. N107****Karmelo Bizkarra y Angels Mestre**.

Objetivo: Igualar a terapeutas, profesionales y pacientes, favorecer el intercambio de experiencias y conocimientos entre todas las partes y promover cambios en el mundo de la salud, para hacerlo más humano, empático y abierto.

Organiza: UAKIX (www.uakix.com)**NUEVO CAFÉ BIO TIERRA MADRE, HECHO POR MUJERES AFRICANAS****16 h. N108****Jesús Candela Caparrós**. Trabajador de Oxfam Intermón.Organiza: Oxfam Intermón (www.oxfamintermon.org)**COCINA AL VAPOR, TÉCNICAS PARA LA CORRECTA PREPARACIÓN Y COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS****16 h. N109****Núria García**. Experta en cocina al vaporOrganiza: Codis Verd (www.codisverd.com)

Un espacio para renovar la Energía Vital, a través del reencuentro con la naturaleza y con uno mismo, charlas y talleres de trabajo corporal, técnicas de reducción de estrés, autoconocimiento y desarrollo personal. Dieta vegetariana, crudos y ayunos. Excursiones, piscina. Todo para recuperar la armonía y la salud, personal y social.

964 76 01 51 • 964 76 06 58 • 646 308 307

Fundación *Los Madroños*

CASA DE REPOSO/ESCUELA DE SALUD



CERTIFICACIÓN DE RESTAURANTES ECOLÓGICOS**16 h. N110**

Nuria Almarza Esparza. Directora técnica de Intereco, asociación de las autoridades públicas de control de la producción ecológica. Organiza: INTERECO (www.interecoweb.com)

HISTORIA DEL TEJIDO Y LOS TELARES**16 h. N112**

Lala de Dios. Tejedora y formadora con más de 30 años de experiencia. Organiza: Indigo Estudio Textil (www.indigotextil.com)

**MODA REICLADA Y CON ESTILO****16 h. Planeta Moda**

Javier Núñez. Diseñador. Presentador programa "Customiza tu ropa", experto en moda en "Los reyes del empeño" y reciclador textil en "Mi casa como nueva" (www.facebook.com/JNuñezFashion)

**GASTRONOMÍA ASTURIANA CON PRODUCTOS ECOLÓGICOS****16 h. Show Cooking**

Chef: Lluís Nel Estrada. Cocinero especialista en productos artesanos de Asturias y gastronomía tradicional. Organiza: COPAE (www.copaeastur.org)

GESTIÓN DE LOS RECURSOS NATURALES EN ASENTAMIENTOS SOSTENIBLES**16 h. A9.8**

Ismael Caballero. Ismana proyectos. Organiza: Construyendo en Red. Instituto EcoHabitar. Red Ibérica de Ecoaldeas. Selba (www.ecohabitar.org)

SALUD INTESTINAL Y DIETA ANTI-INFLAMATORIA**17 h. N 105**

Marisa Fernández, Profesora de cocina natural y ecológica, presentadora de *Canal Cocina* (Naturalmente Light) y autora del libro *Comida Sana, Comida Rica*.

Magdalena Romo. Naturópata, periodista y directora del programa de radio *Vivir en Salud*. Organiza: El Granero Integral.




ecopostural
mobiliero para la salud.

Estamos en:

Avda. Enrique Gimeno, 27
12006 Castellón

Tel.: (+34) 964 50 30 21

Fax: (+34) 964 50 34 10

info@ecopostural.com

www.ecopostural.com

VISIÓN NATURAL: MEJORA TU VISIÓN SIN GAFAS NI OPERACIONES**17 h. N106****Beatriz Ballesteros Moyano.** Educadora de Visión natural Método Bates.Organiza: VEA (Asociación española para la Educación Visual).
www.ameliasalvador.es**BIORRESONANCIA-MÉTODO RAYONEX BIOMEDICAL: FUNDAMENTOS TEÓRICOS, TECNOLOGÍA Y APLICACIONES****17 h. N108****Jorge Boente Represas.** Farmacéutico, master en medicina biológica.Organiza: Biorresonancia Geobionatura.
www.geobionatura.com**TREINTA AÑOS TRABAJANDO CON EL TEJO****17 h. N109****Fernando Vasco Ecuentra.** Farmacéutico naturalista, miembro de ARBA y AATT (Asociación de Amigos del Tejo y las Tejedas)

Organiza: ARBA y AATT

EJERCITAR LA VISTA SIN EJERCICIOS**17 h. N110****Joaquín Rodríguez Balart.** Educador visual y terapeuta psico-corporal.Organiza: Vistabona.
www.vistabona.com**AGUA KANGEN, EL AGUA BUENA, DEL LIBRO LA ENZIMA PRODIGIOSA****17 h. N112****Gloria Escorihuela Agulló.** Enfermera y experta en alcalinidad.Organiza: Tu Agua Kangen
www.tuaguakangen.com**SUPRALIMENTOS. NUEVOS ALIADOS EN TU ALIMENTACIÓN. DEGUSTACIÓN Y RECETAS****17 h. Show Cooking****Arturo Castillo.** Chef de cocina vegana, crudivegana, ayurvédica y macrobiótica.

Organiza: El Granero Integral

NaturaSi

El Supermercado Natural

**NaturaSi Bernabéu****NaturaSi Argüelles****Calle Doctor Fleming, 1**

(Al lado del Estadio Bernabéu)

Bernabéu - Cuzco

Calle Guzmán El Bueno, 28

(Esquina Meléndez Valdés)

Argüelles - Moncloa

MÁS DE 4.000 PRODUCTOS ECOLÓGICOS CERTIFICADOSinscríbete en nuestro newsletter
y facebookwww.naturasies.comNO TE PIERDAS LAS CHARLAS
PATROCINADAS POR NATURASI.
CONSULTA LOS HORARIOS Y
LUGARES EN ESTA AGENDA.**VÁLIDO DEL 18 AL 25 DE
NOVIEMBRE 2015****-10%****DESCUENTO**APLICABLE A
UNA COMPRA
MÍNIMA DE 40€

PRESENTANDO ESTE CUPÓN.

LA ARQUITECTURA, EFICIENCIA ENERGÉTICA Y SALUD**17 h. A9.8****Jorge Caminero.** Arquitecto Biohabitat.Organiza: Construyendo en Red. Instituto EcoHabitar. Instituto español de Baubiologie. (www.ecohabitar.org)**FATIGA Y ENVEJECIMIENTO PREMATURO DE LA PIEL. PLANTAS BENEFICIOSAS****18 h. N105****Marie Carrasquedo.** Especialista en cosmética natural con más de 30 años de experiencia.

Organiza: La Finestra sul Cielo España

www.lafinestrasulcielo.es / www.yipsophilia.com**LA SENSIBILIDAD QUÍMICA MÚLTIPLE COMO UN RETO SANITARIO Y SOCIAL****18 h. N106****Dra. Pilar Muñoz-Calero.** Presidenta de la Fundación Alborada y experta en medicina ambiental.Organiza: Fundación Alborada (www.fundacion-alborada.org)**ABU OMAR YABIR, ALQUIMISTA Y ESPAGIRISTA, VIDA Y OBRA****18 h. N107****Eloy Sanz** y otros discípulos.

Organiza: Hermesán, formación transpersonal.

www.hermesan.es**MÓNTATE UN HUERTO EN 4 PASOS****18 h. N108****Elena Erro.** Técnico en agroecología.Organiza: germinando (www.germinando.es)**EL DESARROLLO DE UNA PEQUEÑA ASOCIACIÓN****18 h. N109****Simón Cortés González.** Presidente de ARBA

Organiza: ARBA (Asoc. para la Recuperación del Bosque Autóctono)

www.arba-s.org**ENFERMEDADES CRÓNICAS Y SU TRATAMIENTO CON PLANTAS MEDICINALES DE LA AMAZONIA****18 h. N110****Francisco Cobo.** Especialista en homeopatía, naturopatía, acupuntura y kinesiología.Organiza: Nutripraxis, SL (www.serpens.es)**AÍSLA TU MISMO TU CASA CON CORCHO NATURAL NEGRO****18 h. N111****Joaquín Edo.** Biosocy, bioconstrucción.Organiza: Construyendo en Red. Instituto EcoHabitar. www.ecohabitar.org**BIOCOCINA INTEGRATIVA: SALUD VERSUS GASTRONOMÍA****18 h. N112****Vanessa Losada García.** Directora y docente de El Sentido del Gusto, naturópata, food designer, food coacher, ecochef y gastronóma.

Organiza: Aula de Biococina "El sentido del Gusto"

www.vanessalosada.com**UN RECORRIDO HACIA LA JOYERÍA ECOLÓGICA****18 h. Planeta Moda****Mora Efro.** Slow Jewels.www.moraefron.com**CERES**

Restaurante Vegetariano

Reservas:

91 553 77 28

* Promoción válida hasta el 30 de Enero de 2016

* Comidas de Lunes a Viernes 13:30 a 16:00 con reserva previa.

* C/Topete, 32 • 28039 • Madrid

Ven a visitarnos
stand nº 173
BioCultura Madrid**VALE
DESCUENTO
¡ACOMPAÑANTE
50%
GRATIS!****¿Tienes un
buen plan
para comer hoy?****50%
GRATIS
ACOMPAÑANTE****CERES**UN CLÁSICO DE LA COCINA
SANA Y DE CALIDAD DE MADRID

PlanetaHuerto.es

jardín, bricolaje y producto ecológico

La mayor tienda on-line de producto ecológico - Envío Gratis a partir de 39€



Aprovecha nuestro
descuento especial para los
asistentes a **BioCultura**

Feria de productos ecológicos
y consumo responsable **bio**

**10€
GRATIS**

Código descuento*:

BIOCULTURAMAD15

*Introduce el código descuento durante el proceso de compra. Válido hasta el 30/11/15. Aplicable a importes mínimos de compra de 50€. Vale de un sólo uso no acumulable a otras ofertas. No puede canjearse por dinero en efectivo



¿PODEMOS REVERTIR LA OSTEOPOROSIS? APRENDE A ELABORAR DELICIOSOS MONTADITOS CON CALCIO BIODISPONIBLE

Tapa de algas hijiki con amaranto y tortitas de maíz. espaguetis de quinoa real con semillas de sésamo, pasta de umeboshi y germinados

18 h. Show Cooking

Chef: Patricia Restrepo. Restaurante Kimpira (Valencia)

Organiza: La Finestra sul Cielo España.

www.lafinestrasulcielo.es

FINANCIA MI HUERTO: CROWDFUNDING Y EDUCACIÓN EN VALORES EN EL HUERTO ESCOLAR ECOLÓGICO

18 h. A9.8

Ricardo Colmenares y Elena Hernando. Fundación Triodos.

Montse Escutia. Asociación Vida Sana.

www.fundaciontriodos.es / www.vidasana.org

200 NUMEROS DE ESPACIO HUMANO: EVOLUCIÓN Y FUTURO DEL SECTOR DE LA SALUD NATURAL

19 h. N105

Alfonso Colodron. Psicólogo. Desarrollo-Salud Psicología.

Celia Valenciano. El Vergel. Consumo y Alimentación

M^a José M. Ecocentro. Hospedería del Silencio, Ocio/Salud Alternativo.

Angel García. Director de Asociación española de Tao Yin y Escuelas de Formación.

Michael Laloux. Osteópata craneo-sacral. Terapias Manuales. Fundación Vivo Sano

Feliciana García Gómez. Espacio Humano. Moderadora

Organiza: Revista *Espacio Humano*

www.espaciohumano.com

UTARA EN CONCIERTO: MÁS ALLÁ DEL VIENTO CON FLAUTAS NATIVAS AMERICANAS

19 h. N106

Utara. Intérprete y fabricante de flautas nativas americanas.

Organiza: Utara

www.utara.es

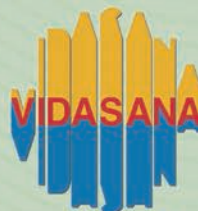


ecoestética
belleza consciente
ecoestetica.org

Visítanos
en el
estand 800



cultivabio
cultivabio.org



Asociación
VIDA SANA
DECLARADA DE
UTILIDAD PÚBLICA



vidasana.org



PLANETA
MODA

BioCultura

Feria de productos ecológicos
y consumo responsable

biocultura.org

THE
Ecologist

para España y Latinoamérica

theecologist.net



mamá
tierra

Festival ecológico de la infancia

mamaterra.info

LOS SUPERALIMENTOS EN LA MICROBIÓTICA**19 h. N108****Kilian Crespo.** Nutricionista de Mundo Arcoiris.**Jean Luc Griesbach.** Profesor de macrobiótica. Discípulo de René Levy.Organiza: Superalimentos Mundo Arcoiris.
www.mundoarcoiris.com**ENTRENA TU MENTE PARA MIRAR CON OJOS DE PRESENTE****19 h. N109****Beatriz Blázquez Crespo.** Terapeuta transpersonal, con 17 años de experiencia.Organiza: Hospedería del Silencio-Ecocentro.
www.ecocentro.es**UNA MEDICINA LLAMADA MONTAÑA****19 h. N110****Victor Riverola Morera** y **Jordi Salvador.** Periodistas, escritores, alpinistas. Autores de más de diez libros sobre motivación, deportes de montaña y ecología.Organiza: Bio Eco Actual & Desnivel
www.bioecoactual.com / www.desnivel.com**EL VALOR DE LAS MARCAS CON CERTIFICACIÓN AMBIENTAL****19 h. N111****Laura Rodríguez.** Responsable de MSC para España y Portugal
Gonzalo Anguita. Director ejecutivo de FSC para España.Organiza: Marine Stewardship Council y Forest Stewardship Council.
www.msc.org / <https://es.fsc.org/>**BELLEZA SIN TÓXICOS. EL PODER INTELIGENTE DE LA PIEL****19 h. N112****Raquel Cachafeiro Gil.** Autora del libro *Belleza sin tóxicos*
www.cosmoetica.net**CÓMO COCINAR CON AGAR-AGAR, LA GELATINA DEL MAR. ESPECIAL MERMELADAS Y POSTRES****19 h. Show Cooking****Marisa Fernández.** Profesora de cocina natural y ecológica, presentadora de *Canal Cocina* (Naturalmente Light) y autora del libro *Comida Sana, Comida Rica*.

Organiza: Pronagar

**Sigue en DIRECTO**
BIOCULTURA MADRID 2015
entrando en**www.tvbio.es****#TvBioDirecto****TELEVISIÓN
POR INTERNET**

JORNADA. TIENDAS DE ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA ¿QUÉ CONVIENE SABER ANTES DE ABRIR UNA TIENDA? CÓMO MEJORAR NUESTRA GESTIÓN, SI YA LA TENEMOS

10'15 h. N 105

Pol Picazos y Roberto Lepori.

Organiza: Biocop FormalInforma

Inscripción previa en: www.biocop.es



DELICIAS DE QUINOA NEGRA EN SU AUTÉNTICO ARTE

10'15 h. Show Cooking

Chef: Arturo Castillo. Chef crudivegano

Organiza: El Oro de los Andes.

www.oro-andes.com

PRESENTACIÓN JORNADA CASA ECOLÓGICA, VIVIENDA SOCIAL, ECONOMÍA Y SOCIEDAD DEL PROCOMÚN

10.30 h. N112

Iñaki Alonso, Pilar Valero y Toni Marín.

Organiza: www.ecohabitar.org



CERTIFICACIONES TEXTILES

10'30 h. Planeta Moda

Santi Mallorquí. CEO Organic Cotton Colours

(www.organiccottoncolours.com)

Silvia Muñoz. Abogada y presidenta Asociación de Moda Sostenible de Andalucía.

EL YOGA DEL SONIDO

11 h. N107

Iñaki Lores

Organiza: Ritual Sound (www.ritualsound.com)

RADIACIONES Y TÓXICOS, CÓCTEL EXPLOSIVO EN TU HOGAR

11 h. N108

José Miguel Rodríguez. Director de la Fundación para la salud geoambiental.

Organiza: Fundación para la salud geoambiental.

www.saludgeoambiental.org

TALLER TEÓRICO-PRÁCTICO DE APLICACIÓN DE MORTEROS DE ARCILLA

11 h. N109

Javier Rodríguez. Jefe de producto de Ecoclay.

www.ecohabitar.org

BIOCONSTRUCCIÓN BAJO EL ESTÁNDAR PASSIVHAUS

11 h. N 110

José Luis Aranda García. Especialista en bioconstrucción y miembro de Passivhaus

Organiza: Artesanía Natural El Bosque – Sintala Design

www.artesianianatural.es y www.sintaladesign.com

CÓMO AYUDAR A LOS ANIMALES

11 h. N111

Diana Esteban. Activista por los derechos de los animales y adjunta a la dirección de Hogar Provegan.

Organiza: El Hogar Provegan Animal Sanctuary

www.elhogarprovegan.org



TALLER

ETIQUETADO

BIOCULTURA
MADRID

DE ALIMENTOS
ECOLÓGICOS

Viernes 13 de noviembre 13h

Lugar: Showcooking · Duración: una hora

ORGANIZAN



PATROCINA



COLABORAN





Microconferencias

Programa de actividades en nuestro stand

n° 302

Jueves 12
de noviembre



12:30 h a 12:45 h.

Pica-picas y meriendas
¡Ricos y nutritivos!

13:30 h a 13:45 h.

Proteínas verdes
en el menú familiar

15:30 h a 15:45 h.

Leches vegetales
otra fuente de calcio

16:30 h a 16:45 h.

Antirresfriados
Plantas y própolis

17:30 h a 17:45 h.

Los nuevos cereales
Quínoa, trigo sarraceno,
mijo, chíca

18:30 h a 18:45 h.

Antiarrugas
de lo más natural

Viernes 13
de noviembre

11:30 h a 11:45 h.

Antirresfriados
Plantas y própolis

12:30 h a 12:45 h.

Pica-picas y meriendas
¡Ricos y nutritivos!

13:30 h a 13:45 h.

Proteínas verdes
en el menú familiar

15:30 h a 15:45 h.

Limpia e hidrata
tu piel como una experta

16:30 h a 16:45 h.

Los nuevos cereales
Quínoa, trigo sarraceno,
mijo, chíca

17:30 h a 17:45 h.

Leches vegetales
otra fuente de calcio

18:30 h a 18:45 h.

Antiarrugas
de lo más natural

Sábado 14
de noviembre

11:30 h a 11:45 h.

Limpia e hidrata
tu piel como una experta

12:30 h a 12:45 h.

Pica-picas y meriendas
¡Ricos y nutritivos!

13:30 h a 13:45 h.

Proteínas verdes
en el menú familiar

15:30 h a 15:45 h.

Antirresfriados
Plantas y própolis

16:30 h a 16:45 h.

Antiarrugas
de lo más natural

17:30 h a 17:45 h.

Leches vegetales
otra fuente de calcio

18:30 h a 18:45 h.

Los nuevos cereales
Quínoa, trigo sarraceno,
mijo, chíca

Domingo 15
de noviembre

11:30 h a 11:45 h.

Leches vegetales
otra fuente de calcio

12:30 h a 12:45 h.

Pica-picas y meriendas
¡Ricos y nutritivos!

13:30 h a 13:45 h.

Proteínas verdes
en el menú familiar

15:30 h a 15:45 h.

Los nuevos cereales
Quínoa, trigo sarraceno, mijo,
chíca

16:30 h a 16:45 h.

Antiarrugas
de lo más natural

Degustaciones
Pruébalas a
cualquier
hora



PRINCIPIOS DE LA BIOCONSTRUCCIÓN

Jornada Casa Ecológica, Vivienda Social, Economía y Sociedad del Procomún

11 h. N112

Ismael Caballero. Ismana Proyectos.

www.ecohabitar.org

**PANELA, MASCOBADO, GOLDEN LIGHT. DESCUBRE LOS AZÚCARES DE CAÑA ECOLÓGICOS DE COMERCIO**

JUSTO

11'15 h. Show Cooking

Chef: Estel Malgosa.

Organiza: AlterNativa3

www.alternativa3.com

CAMBIO CLIMÁTICO: PASAR DEL DISCURSO A LA ACCIÓN

Jornada Casa Ecológica, Vivienda Social, Economía y Sociedad del Procomún

11,45 h. N112

Mario Sánchez Herrero. Ecooo.

CONCIERTO CUENCOS DE CUARZO

12 h. N106

Javier Bellón y Sandra Orús. Concierto de cuencos de cuarzo y minerales, voz, tambor y flauta.

Organiza: Anima Quarz (www.animaquarz.com)

CÓMO CURA LA AVENA. LOS BENEFICIOS DEL CEREAL MÁS COMPLETO

12 h. N107

Dr. Miquel Pros. Médico naturista. Formado en Alemania, tiene más de 30 años de experiencia profesional.

Organiza: Biocop FormalInforma (www.biocop.es)

MOVIMIENTO CONSCIENTE Y COMUNICACIÓN SIN VIOLENCIA, PALABRA VIVA

12 h. N108

Beatriz Blázquez Crespo. Terapeuta transpersonal, con 17 años de experiencia.

Organiza: Hospedería del Silencio-Ecocentro (www.ecocentro.es)

Biotiful Natura



"Bueno para tu salud, bueno para el medio ambiente"

Abierto de lunes a sábado de 10h a 21 h
domingos y festivos de 10h a 14h

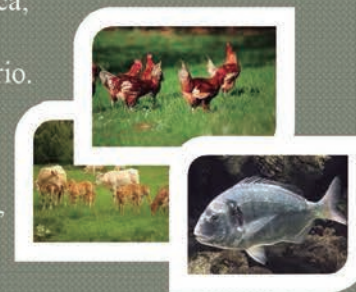
Tel : 91.504.62.94



Alimentación ecológica,

Cosmética,

Herbolario.



Tarjeta de cliente con descuentos,
Promociones,
venta online,
Servicio a domicilio
Consulta macrobiótica,
Cursos de cocina macrobiótica.

Tenemos :
Pescado ecológico,
Termera ecológica,
Pollo ecológico

C/ Menorca, 16,
28009 Madrid
Tel : 91.504.62.94
Email :
info@biotifulnatura.com
Webs :
www.biotifulnatura.com.
www.biotifulnatura.es (tienda online)



ACTUALIDAD DEL PAN BIOLÓGICO EN ESPAÑA

12 h. N109

Pilar Galindo. La Garbancita Ecológica

José Luis Sánchez. Rincón de Segura

Sinuhé de Medina. La Panata

Organiza: Asociación de panaderías Biológicas (APB).

DAÑOS POR MEDICAMENTOS. LA EPIDEMIA SILENCIOSA

12 h. N110

Miguel Jara y Francisco Almodóvar.

Organiza: Bufete Almodóvar & Jara, es el referente jurídico europeo en daños por fármacos.

www.almodovarjara.com

BENEFICIOS DEL AGUA DE MAR

12 h. N111

David Aguado Cortés. Gerente de Ibiza y Formentera Agua de Mar.

Organiza: Ibiza y Formentera Agua de Mar.

www.ibizayformenteraaguademar.com

**¿ERES VÍCTIMA DE ALTIBAJOS EMOCIONALES?
APRENDE A ESTABILIZAR TUS EMOCIONES A TRAVÉS
DE LA COMIDA.**

Mazapanes de couscous, puré de almendras, mermelada de albaricoque con melaza de arroz y bebidas de vegetales dulces

12'15 h. Show Cooking

Chef: Patricia Restrepo (restaurante Kimpira- Valencia).

Organiza: La Finestra sul Cielo (www.lafinestrasulcielo.es)

BIOCONSTRUCCIÓN EN ASENTAMIENTOS SOSTENIBLES

Jornada Casa Ecológica, Vivienda Social, Economía y Sociedad del Procomún

12,30 h. N112

Ismael Caballero. Ismana Proyectos.

DISEÑA TU VIDA. CÓMO ALCANZAR TUS METAS

13 h. N106

Swami Purohit. Maestro hindú de yoga y meditación.

Organiza: Sri Purohit Swami Wellness (www.swamipurohit.com)

52 **BioCultura****Jornada. Enfermedades mentales****Un mundo de locos****Sábado, 14 noviembre**
Sala N107 17-20h.**Modera: Miguel Jara, periodista y escritor****17 h. La anorexia es una enfermedad de las sociedades opulentas.**

Irina Matveikova. Licenciada en medicina de familia, experta en trastornos del comportamiento alimentario.

18 h. Místicos, artistas y enfermos mentales son muy proclives a la hiperia. La nueva psiquiatría. Javier Álvarez. Psiquiatra. Jefe servicio de psiquiatría del Complejo Asistencia Universitario de León.**19 h. La industria farmacéutica es la principal beneficiaria del invento del TDAH.** Marino Pérez. Catedrático. Autor de *Volviendo a la normalidad***THE Ecologist**

Dos monográficos dedicados a las enfermedades mentales tienen presencia en BioCultura. Ya están a la venta los números 62 y 63 de la revista *The Ecologist*. En ambos monográficos se repasa la obra de algunos de los especialistas que han creado salidas alternativas a la omnipresente farmacología psiquiátrica, cada vez más puesta en duda por numerosos expertos y con peligrosos efectos secundarios. Algunos de ellos estarán en esta jornada de BioCultura Madrid.

Organiza **THE Ecologist** *para España y Latinoamérica* www.theecologist.net

EL MITO DE LOS LÁCTEOS Y SUS REPERCUSIONES EN LA SALUD**13 h. N107**

Eva López. Dra y Especialista en Medicina Preventiva, Nutrición y Macrobiótica.

Organiza: Ahimsa

EL PODER TERAPÉUTICO DEL SONIDO, ARMÓNICOS Y DIAPASONES**13 h. N108**Nestor Kornblum. Director de asociación de terapia de Sonido.
www.sonidosquesanan.net**APRENDIZAJES AGROECOLÓGICOS EN ESPACIO INQUIETUDES: HUERTA, LOMBRICULTURA, BRICOLAJE Y EXPERIMENTACIÓN****13 h. N109**

Emilio García Herranz, María Barrón Oreja. Monitores de talleres de bricolaje, lombricultura y agroecología.

Organiza: Espacio Inquietudes
www.espacioinquietudes.com**BREEMA: EL ARTE DE ESTAR PRESENTE****13 h. N110**

Salena Gissola Schenatto Irión. Instructora de Breema, directora del centro Harmonious Life (Barcelona), fisioterapeuta y osteópata.

Organiza: Centro Harmonious Life (www.harmoniouslife.es)

HUMUS DE LOMBRIZ EN CASA. RECICLANDO DESECHOS DEL HOGAR**13 h. N111**

José Temprado. Impulsor de un proyecto de lombricultura en 1987, actualmente en plena actividad.

Organiza: Humus Fertil, SL
www.humusfertil.com**QUÉ ES TERAPIA HORTÍCOLA****13 h. A9.8**Anaël Hervás Hermida. Ingeniera agrónoma y terapeuta.
www.ecohabitar.org**CONCIERTO****Zeguiriyya presenta
El quejío andalusí****Sábado, 14 noviembre 18h. Sala N106**

En Zeguiriyya convergen Wafir S. Gibril y la bailaora Celia Domene más algunos invitados de excepción que conviene no desvelar. Cada uno, bien reconocido en lo suyo. Los artistas de este combo nos acercan en este peculiar espectáculo, en un mismo concierto, a diferentes esencias musicales: los compases flamencos se dan la mano con el perfume morisco, el deje andalusí se cita con el ansia zíngara y el aire medieval se transforma en joya jonda. Una velada que va desde la jondura de los palos más tristes del flamenco al colorido morisco pasando por laberintos balcánicos y/o perfumes medievalistas. Todo con un aire renovador.

Wafir S. Gibril: úd, violín,
acordeón, ney, percusión

Celia Domene: baile
flamenco, compás

+Invitados





EL TEFF, UN CEREAL VITAL. RECETAS Y DEGUSTACIÓN

13'15 h. Show Cooking

Marisa Fernández. Profesora de cocina natural y ecológica, presentadora de Canal Cocina (Naturalmente Light) y autora del libro Comida Sana, Comida Rica.

Organiza: El Granero Integral

COSECHAS SANNAS. PRESENTACIÓN DE EMPRESAS COMPROMETIDAS CON CRITERIOS SOCIALES Y ECOLÓGICOS. Jornada Casa Ecológica, Vivienda Social, Economía y Sociedad del Procomún

13,15 h. N112

Dinamiza: Toni Marín. EcoHabitar.

TALLER PRÁCTICO: EJERCICIOS PARA REDUCIR EL ESTRÉS

14 h. N106

Swami Purohit. Maestro hindú de yoga y meditación.

Organiza: Sri Purohit Swami Wellness.

www.swamipurohit.com

LA EDUCACIÓN DEL FUTURO

14 h. N107

Dolores Rubio-Turtle. Educadora y empresaria. Apasionada sobre la educación profunda e integral de niños y adultos.

www.orethic.com

REMEDIOS HERBALES DE LA ANTIGÜEDAD ÚTILES HOY DÍA

14 h. N108

Palmira Pozuelo Herguido. Farmacéutica naturista.

Xavier Uriarte. Médico

(www.alkemila.com)

EL TAO DE LA ALIMENTACIÓN: EL EQUILIBRIO EN TU DIETA

14 h. N109

Shu-Yuan Chen Tsai. Profesora en I-Ching, Feng Shui y alimentación en "La Biótika"

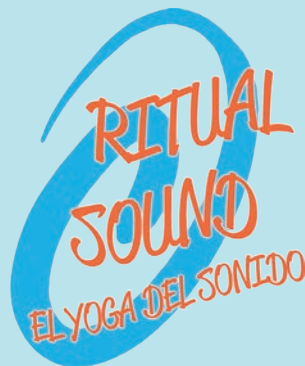
Organiza: Aula de Estudio "La Biótika" (www.labiotika.es)

BIOCONSTRUCCIÓN

14 h. N110

Ángel Martínez, Miguel Pérez, Raúl Pérez. Arquitectos especialistas en bioconstrucción desde hace 20 años.

Organiza: Amalur Arquitectos (www.amalurarquitectos.com)



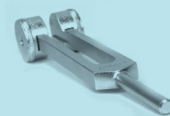
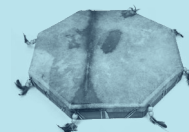
UN VIAJE AL ORIGEN DEL SONIDO

MUSICOTERAPIA

MEDITACION - RELAJACION

CHAMANISMO

www.ritualsound.com



Tienda Online
Showroom

Instrumentos para el Alma

C/ Benigno Soto, 13

28002 MADRID

Telf. (+34) 912374305

info@ritualsound.com



EL CUERPO COMO INSTRUMENTO DE CONCIENCIA

14 h. N 111

M^a Stella Murias Soto. Directora de Tao Center, instructora certificada por Mantak Chia.

Organiza: Tao Center (www.taocenter.es)

TRIPLE BALANCE. UNA VISIÓN EMPRESARIAL MÁS ALLÁ DEL BENEFICIO ECONÓMICO

Jornada Casa Ecológica, Vivienda Social, Economía y Sociedad del Procomún

14 h. N112

Alejandro Castillo de Rrebrand y Laurent Ogel de Praxis.

**UNA IMAGEN SIN COMPLEJOS**

14 h. Planeta Moda

Yemi Ayufe Jurado. Duduyemi (www.duduyemi.es)

**MACROBIÓTICA, EL FALSO COLESTEROL**

Las causas correctas y propuestas de dieta adecuada para reducir el colesterol alto

14'15 h. Show Cooking

Chef: Loli Curto

Organiza: Feng-Shui Escola Taller

www.macrobiotics.es

COHOUSING ES VIVIR MEJOR. MÁS ALLÁ DE LAS VIVIENDAS ECOLÓGICAS

Jornada Casa Ecológica, Vivienda Social, Economía y Sociedad del Procomún

14.45 h. N112

Francisco Romero. Cohousing Verde.

APLICACIONES DE LA MORINGA COMO ALIMENTO REEQUILIBRADOR EN NUESTRA DIETA

15 h. N107

Alejandra Fieldman. Profesora de cocina, blogger gastronómica, coautora del libro *Recetas de quinoa*. Directora Comunicación Gastronómica Cátedra Ferrán Adrià.

Organiza: Moringa Ygua

www.ygua.net

Natuka

LA BÚSQUEDA DE LA FELICIDAD

*Alimentación natural para mascotas.
Ingredientes exclusivamente procedentes
de Agricultura Ecológica Certificada*

*Opción perfecta para perros y gatos
con alergias, enfermedades crónicas
y/o problemas de peso*

*Aumenta la energía y vitalidad.
Los huesos, músculos y articulaciones
serán más fuertes y; Se optimiza
el sistema inmune!*

*La piel y el pelaje son los primeros
beneficiados; Adios pelos en el sofá!
¡Hola pelo suave y brillante!*

*Dieta biológicamente apropiada, para
consumo en crudo; Respetando
la naturaleza de tu mejor amigo!*



WWW.NATUKALAFELICIDAD.ES

Stand 767

JORNADA DE REFLEXIÓN SOBRE VACUNACIONES VACUNAS PARA NIÑOS Y ADULTOS: BENEFICIO O RIESGO

15 h. N108

Stefan Dehmelt. Médico

Organiza: Liga para la Libertad de Vacunación (LLV)

www.vacunacionlibre.org

AGUA ESTRUCTURADA COMO ELEMENTO DE NUESTRA VIDA COTIDIANA

15 h. N109

Max Vrecko. Investigador y desarrollador de tecnologías de reestructuración del agua.

Organiza: Flaska Spain, SL

www.flaska.es

PRESENTACIÓN DEL LIBRO *EL RETO DE LAS MENTES*

15 h. N111

Diego Conesa Guerrero. Especialista en sistema curativo por dieta amucosa.

Organiza: Cultivos Ecológicos Azoe – EVA Ediciones.

www.evaediciones.com



GASTRONOMÍA ASTURIANA CON PRODUCTOS ECOLÓGICOS

15'15 h. Show Cooking

Chef: Lluís Nel Estrada. Cocinero especialista en productos artesanos de Asturias y gastronomía tradicional.

Organiza: COPAE

www.copaeastur.org

EDIFICAR PARA LAS PERSONAS Y PARA LA SALUD. EJEMPLOS DE EDIFICIOS REALIZADOS

Jornada Casa Ecológica, Vivienda Social, Economía y Sociedad del Procomún

15.30 h. N112

Petra Jebens-Zirkel, Presidenta del Instituto Español de Baubiologie (IEB).

¿SABES LO QUE COMES? ORGÁNICO VS CONVENCIONAL**16 h. N105**

Dra. Pilar Muñoz-Calero. Presidenta de la Fundación Alborada y experta en medicina ambiental.

Paloma Villaamil. Directora general de El Huerto de Lucas.

Ruth Echevarría. Coordinadora general de El Huerto de Lucas, coordinadora investigación y formación Fundación Alborada.

Organiza: El Huerto de Lucas

www.elhuertodelucas.com

CONCIERTO: SONIDOS QUE SANAN**16 h. N106**

Michele Averard y Nestor Kornblum. Directores de la asociación de terapia de Sonido.

Concierto curativo, meditativo y relajante: Voz, canto de armónicos e instrumentos ancestrales.

www.sonidosquesanan.net

SANACIÓN CONSCIENTE A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN Y LA SANACIÓN EMOCIONAL**16 h. N 107**

Clemente Santos. Gerente del Centro Kinesalud de Salamanca.

Diplomado en dietética, quiromasaje, kinesiología y tapping, fitoterapia, reflexología podal, yoga y técnicas de relajación y gestión emocional.

Organizan: El Granero Integral / Kinesalud

JORNADA DE REFLEXIÓN SOBRE VACUNACIONES PEDIATRÍA NATURAL BÁSICA HIGIENISTA**16 h. N108**

Juan José Núñez. Médico

Organiza: Liga para la Libertad de Vacunación (LLV)

www.vacunacionlibre.org

JUGANDO CON LA MÚSICA EN FAMILIA**16 h. N109**

Para familias con niños menores de 4 años.

Organiza: Escuela de Música con Corazón

www.musicaconcorazon.com

¿Qué conviene saber antes de abrir una **Tienda Bio?** ¿Cómo mejorar su gestión?

Jornadas profesionales en BioCultura Madrid

Sala N 105

Sábado 14 noviembre 2015 de 10:15 a 15:00 h



Temario

- Datos de mercado
- ¿Qué preguntas tengo que contestarme primero?
- ¿Qué tengo que tener en cuenta para que la oferta de producto fresco sea la adecuada?
- Claves de gestión del punto de venta:
 - Evolución del punto de venta
 - Marketing en el punto de venta
 - Gestión de la información en el punto de venta
 - Gestión lineales
 - Promociones efectivas
- Unos cuantos ejemplos de comercio bio

Ponentes: Joan Picazos, Pol Picazos y Roberto Lepori

Organiza: Biocop Formalinforma

Inscripciones: www.biocop.es

Con la colaboración de

BioCultura
Feria de productos ecológicos
y consumo responsable

**PLAZAS
LIMITADAS**

LA SALUD Y LA ENFERMEDAD DE NUESTRO HOGAR**16 h. N110**

Loli Curto. Naturópata, 20 años dedicada al asesoramiento a particulares y empresas. Realizó su formación en Suiza con Ferro Ledvinca, en Londres con William Spear y desarrolló prácticas con Rik Vermiyuten.

Organiza: Feng-Shui Escola Taller SL(www.feng-shui.es)

AGUA DE MAR ESTRUCTURADA, PROYECTO EMOTO PEACE**16 h. N111**

Laia Gómez Carreras. Directora de formación de Ibiza y Formentera Agua de Mar.

Organiza: Sea Energy-Ibiza y Formentera Agua de Mar.
www.ibizayformenteraaguademar.com

**COCINA VEGANA CONTEMPORÁNEA. TÉCNICAS DE VANGUARDIA****16'15 h. Show Cooking**

Juanma Calero y Prabhu. Ecochef España.

¡HAZ MÁS SALUDABLE TU CASA! PARTE I: CONTAMINANTES ATMOSFÉRICOS. Jornada Casa Ecológica, Vivienda Social, Economía y Sociedad del Procomún

16'15 h. N112

Joan Cuevas y Carlos Sentmenat. Máster en Bioconstrucción IEB.

**ASOCIACIONES DE MODA SOSTENIBLE****16'30 h. Planeta Moda**

Paloma García. Asoc. Moda Sostenible Madrid

Mónica Melero. Asoc. Moda Sostenible Barcelona
(www.modasosteniblebcn.org)

Silvia Muñoz. Asoc. Moda Sostenible Andalucía

Alicia Flores. Asoc. Moda Sostenible Murcia

RESPIRACIÓN ES VIDA: ¿QUE ES UN BALNEARIO RESPIRATORIO?**17 h. Sala N105**

Dr. Miquel Pros. Médico naturista. Formado en Alemania, tiene más de 30 años de experiencia profesional.

Organiza: Balneario Respiratorio Dr. Pros.

www.doctorpros.com

**ecocentro****-desde 1993-**

Madrid | Ibiza | Cáceres | León

Alimentación Ecológica

Multi-Tienda Natural

Restaurantes
Bio-vegetarianos

La Hospedería del Silencio

Ecosofía:
Formación y cultura

www.ecocentro.es | eco@ecocentro.es

915-535-502 | 690-334-737

Stand nº 172

JORNADA. UN MUNDO DE LOCOS. ENFERMEDADES MENTALES. LA ANOREXIA ES UNA ENFERMEDAD DE LAS SOCIEDADES OPULENTAS

17 h. N107

Irina Matveikova. Licenciada en medicina de familia, experta en trastornos del comportamiento alimentario.

Modera: Miguel Jara. Periodista y escritor.

Organiza: Asociación Vida Sana / The Ecologist

www.theecologist.net / www.vidasana.org

JORNADA DE REFLEXIÓN SOBRE VACUNACIONES FAMILIAS Y VACUNAS: HACIA LA LIBERTAD DE VACUNACIÓN

17 h. N108

Pepa Recuero. Colaboradora LLV Madrid

Cristina Triviño. Comadrona.

Presenta: Belén Igual. Médico

Organiza: Liga para la Libertad de Vacunación (LLV)

www.vacunacionlibre.org

PESTICIDAS: GENTE ENFERMA, PLANETA ENFERMO. LA NECESIDAD DE REDUCIR SU PRESENCIA EN NUESTRAS VIDAS

17 h. a 20 h. N109

17 h El uso de pesticidas en España. Presentación de la campaña para reducir su uso. Carlos de Prada. Impulsor de la campaña y presidente del Fondo para la Defensa de la Salud Ambiental (FODESAM)

17'45 h. La amenaza de los pesticidas ¿dónde los encontramos en nuestra vida diaria? Montse Escutia. Asociación Vida Sana

18'30 h. Pesticidas y contaminantes hormonales, un peligro para la salud humana. Kistiñe García. Ecologistas en Acción.

19'15 h. Preguntas y debate.

Organiza: Asociación Vida Sana y FODESAM

www.vidasana.org / www.fondosaludambiental.org

MENTIRA PODRIDA: LOS ENGAÑOS MÁS UTILIZADOS EN LA PUBLICIDAD ALIMENTARIA

17 h. N 110

Jordi Menéndez Puiggalí. Responsable de la organización en Madrid.

Organiza: VSF Justicia Alimentaria Global

www.vsf.org.es



Títeres Sol y Tierra



Títeres Sol y Tierra (Madrid)
Teatro para la educación ambiental
Tel. 918416045

www.solytierra.com

EL ALGODÓN ENGAÑA

17 h. N111

Santi Mallorquí Gou. CEO de Organic Cotton Colours.

Organiza: Organic Cotton Colours, SL

www.organiccottoncolours.com

¡HAZ MÁS SALUDABLE TU CASA! PARTE II:**ELECTROCONTAMINACIÓN.** Jornada Casa Ecológica, Vivienda Social, Economía y Sociedad del Procomún

17 h. N112

Teresa Monleón y Carlos Sentmenat. Master en Bioconstrucción IEB

**MACROBIÓTICA, CÓMO REDUCIR EL HONGO CÁNDIDA CON LA DIETA EQUILIBRADA. CANDIDIASIS, UNA PATOLOGÍA QUE NOS AFECTA A TODOS**

17'15 h. Show Cooking

Chef: Loli Curto

Organiza: Feng-Shui Escola Taller

www.macrobiotics.es

**TALLER: FIELTRO CON ALPACA**

17'30 h. Planeta Moda

María Díez. Colaboradora Alpacatraz (<http://www.alpacasdelatierruca>)www.alpacasaltopas)**EJEMPLO DE CASA BIOCONSTRUÍDA EN LA SIERRA DE MADRID.** Jornada Casa Ecológica, Vivienda Social, Economía y Sociedad del Procomún

17'45 h. N112

Petra Jebens-Zirkel y Elisa Durán Pérez. Arquitectas y ejecución de la obra. Master en Bioconstrucción IEB.

ENERGÍAS SUTILES EN LOS ALIMENTOS. UNA VISIÓN MÁS ALLÁ DE LAS CALORÍAS

18 h. N105

Dr. Karmelo Bizkarra. Médico especialista en nutrición y aplicación de factores de salud. Director médico del centro de Salud Vital Zuhaizpe.

Organiza: Zuhaizpe Centro de Salud Vital

www.zuhaizpe.com

Sala 112 jornadas de casa ecológica, vivienda social, economía y sociedad del procomún**BioCultura**

Feria de producciones ecológicas y consumo responsable



Madrid

Del 12 al 15 de noviembre

IFEMA

Sábado día 14 de noviembre

Esta Jornada surge para mostrar las posibilidades de un acceso a la vivienda social de calidad y accesible económicamente, y los planteamientos de una sociedad del compartir.

10.30 h. Presentación de la Jornada
Iñaki Alonso. Pilar Valero. Toni Marín.11 h. Principios de la bioconstrucción
Ponente: Ismael Caballero. Ismana Proyectos.11,45 h. Cambio climático: pasar del discurso a la acción
Ponente: Mario Sánchez Herrero. Ecooo.12,30 h. Bioconstrucción en asentamientos sostenibles
Ponente: Ismael Caballero. Ismana Proyectos.13,15 h. Cosechas Sannas. Presentación de empresas comprometidas con criterios sociales y ecológicos
Dinamiza: Toni Marín. EcoHabitar.14 h. Triple balance. Una visión empresarial más allá del beneficio económico
Ponente: Alejandro Castillo de Rrebrand y Laurent Ogel de Praxis.14,45 h. Cohousing es vivir mejor. Más allá de las viviendas ecológicas
Ponente: Francisco Romero, de Cohousing Verde y Sannas.

15,30 h. Edificar para las personas y para la salud. Ejemplos de edificios realizados

Ponentes: Petra Jebens-Zirkel, Presidenta del Instituto Español de Baubiologie (IEB).

16,15 h. ¡Haz más saludable tu casa!. Parte I: Contaminantes atmosféricos
Ponentes: Joan Cuevas y Carlos Sentmenat. Master en Bioconstrucción IEB.17 h. ¡Haz más saludable tu casa!. Parte II: Electrocontaminación
Ponentes: Teresa Monleón y Carlos Sentmenat. Master en Bioconstrucción IEB.17,45 h. Ejemplo de casa bioconstruida en la Sierra de Madrid
Ponentes: Petra Jebens-Zirkel y Elisa Durán Pérez. Arquitectas y ejecución de la obra. Master en Bioconstrucción IEB.18,30 h. La revolución del procomún en el contexto de la ecología
Dinamiza: Iñaki Alonso

19,30 h. Cierre de la Jornada

Para asistir es conveniente realizar inscripción previa, el aforo está limitado: gestión@ecohabitar.org. Asunto: Inscripción Jornada Biocultura Madrid.Para obtener Certificado de asistencia por mail: 6 € donación. En este caso se entra en la feria de forma gratuita. Enviar datos personales a: gestión@ecohabitar.org.

patrocinan



organiza

Más info:
ecohabitar.org

Colaboran: Revista EcoHabitar. Sa-télite Arquitectura. Ismana. Sannas. Ecooo. Rrebrand. Praxis. Logicaeco. Cohousing Verde.

CONCIERTO: GUIRIYYA. EL QUEJÓ ANDALUSÍ**18 h. N106**

Wafir S. Gibril: ùd, violín, acordeón, ney, percusión

Celia Domene: baile flamenco, compás

+ Invitados

JORNADA. UN MUNDO DE LOCOS. ENFERMEDADES MENTALES. MÍSTICOS, ARTISTAS Y ENFERMOS MENTALES SON MUY PROCLIVES A LA HIPERIA. LA NUEVA PSIQUIATRÍA**18 h. N107**

Javier Álvarez. Psiquiatra. Jefe servicio de psiquiatría del Complejo asistencial universitario de León.

Modera: Miguel Jara. Periodista y escritor.

Organiza: Asociación Vida Sana / The Ecologist

www.theecologist.net / www.vidasana.org**JORNADA DE REFLEXIÓN SOBRE VACUNACIONES VACUNAS, TÓXICOS Y RESISTENCIA BACTERIANA****18 h. N108**Ángel Reija. Biólogo. Autor de la *Guía para los Padres que vacunan por primera vez*

Organiza: Liga para la Libertad de Vacunación (LLV)

www.vacunacionlibre.org**DIETA NATURAL Y ECOLÓGICA PARA TU AMIGO DE CUATRO PATAS****18 h. N 110**

Germán Colmenares. CEO de Natuka La Felicidad

www.natukalafelicidad.es**LA COCINA BIODINÁMICA DE LOS CEREALES.****18 h. N 111**

Simón Sistiaga. Cocinero, instructor de cocina vegetariana y especialista en dietas para celíacos, alérgicos, dietas de remineralización, burn-out syndrom, depurativas y ayunos.

Organiza: El Granero Integral

**SUPRALIMENTOS. NUEVOS ALIADOS EN TU ALIMENTACIÓN. DEGUSTACIÓN Y RECETAS****18 h. Show Cooking**

Arturo Castillo. Chef de cocina vegana, crudivegana, ayurvédica y macrobiótica.

Organiza: El Granero Integral

**SERIE PRODUCCIONES ECOLÓGICAS****PRÓXIMAS NOVEDADES EDITORIALES DE ESTA SERIE****MONOGÁSTRICOS ECOLÓGICOS. FICHAS HOMEOPÁTICAS**

LA REVOLUCIÓN DEL PRECOMÚN EN EL CONTEXTO DE LA ECOLOGÍA. Jornada Casa Ecológica, Vivienda Social, Economía y Sociedad del Procomún

18'30 h. N112

Dinamiza: Iñaki Alonso

LUDIFICACIÓN: VIDEOJUEGOS QUE TRANSFORMAN EL MUNDO

19 h. N105

Jorge Fuente Lasala. Diseñador de videojuegos para la educación social, cultural y medioambiental.

Organiza: Flying Dodos
www.flyingdodos.com

JORNADA UN MUNDO DE LOCOS. ENFERMEDADES MENTALES

La industria farmacéutica es la principal beneficiaria del invento del TDAH

19 h. N107

Marino Pérez. Catedrático. Autor de "Volviendo a la normalidad Modera: Miguel Jara. Periodista y escritor.

Organiza: Asociación Vida Sana / The Ecologist
www.theecologist.net / www.vidasana.org

JORNADA DE REFLEXIÓN SOBRE VACUNACIONES PRESENTACIÓN DEL LIBRO LOS PELIGROS DE LAS VACUNAS EN LA SALUD PÚBLICA

19 h. N108

Xavier Uriarte. Médico. Presidente LLV.

Organiza: Liga para la Libertad de Vacunación (LLV)

TALLER: CONSCIENCIA Y ENERGÍA "EXPLORANDO EL EFECTO DE LA CONSCIENCIA SOBRE LA MATERIA"

19 h. N 110

Valeriane Bernard. Representante de Brahma Kumaris en Naciones Unidas-Ginebra

www.brahmakumaris.org/spain

MÉTODO PERVOZMO (PERCUSIÓN, VOZ Y MOVIMIENTO)

19 h. N111

Félix Ballesteros Andrés. Introducción a la música utilizando el método PerVozMo.

Organiza: Círculos Creativos PerVozMo.



COCINAR CON COCO DR. GOERG

19'15 h. Show Cooking

Chef: Arturo Castillo

Organiza: Dr. Goerg (www.drgoerg.com)

CONCIERTO PARA LA PAZ Y LA TIERRA

19'30 h. N106

Jacomina Kistemaker. Psicóloga/formadora aplicaciones profesionales y personales del sonido.

Organiza: Centro Punta de Couso
www.puntadecouso.com



El Ecomensajero Digital

La actualidad del mundo "bio"

El magazine electrónico de la Asociación Vida Sana que recoge las novedades más interesantes del mundo "bio" en alimentación ecológica, cosmética ecocertificada, textil orgánico, bioconstrucción, salud natural y todo aquello que gira en torno al universo de BioCultura...

Ponte al día con las noticias que más interesan del universo "bio" y suscríbete en nuestra web para recibir por correo electrónico el Boletín semanal.



¡Suscríbete en www.vidasana.org!

Síguenos en nuestras redes sociales





DIM SUM DE AUTOR: BOCADOS TERAPÉUTICOS PARA SATISFACER EL CORAZÓN

10'15 h. Show Cooking

Chef: Vanessa Losada

Organiza: El Sentido del Gusto

www.vanessalosada.com

EL AGUA CON VIDA. COMIDA CON VIDA. SER HUMANO CON VIDA

10'30 h. N105

Beverly Pugh. Raw Food Chef & Coach

Organiza: Raw Food Diet for Life

www.rawfooddietforlife.com

SUPERALIMENTACIÓN DEPORTIVA, ELEVANDO EL DEPORTE HACIA LA SUPERCONSCIENCIA

11 h. N106

Juanma Ivañez. Entrenador personal y coach en salud, asesor en nutrición holística e higienismo y alimentación viva.

Organiza: Superalimentos Mundo Arcoiris.

www.esenciacruda.com

EL PROCESO INICIÁTICO: UNA PROPUESTA DE INGENIERÍA CULTURAL

11 h. N107

Chema Galiana. Educador medioambiental.

Organiza: Red Cultural para la Fraternidad Humana

www.redgfu.es

LA TEORÍA DE LOS COLORES DE GOETHE

11 h. N108

Alejandrina Alfaro. Pintora, grabadora e ilustradora.

www.hulltoys.com/www.alejandrinaalfaro.com

TNDR (Técnica Naturista Desbloqueante Regeneradora) ¡TODO DOLOR TIENE UN PORQUÉ!

11 h. N 109

Pilar García Silva. Colaboración activa en Investigación TNDR desde el 2002.

Organiza: TNDR Dr. Cayo Martín Valencia (www.medicinatndr.com)

EC  ticias.com

3.500.000 visitas/año



MEDIO OFICIAL

BioCultura

feria de productos ecológicos
y consumo responsable



LA PEDAGOGÍA WALDORF Y LOS RETOS DE LA EDUCACIÓN DE HOY**11 h. N110**

Antonio Malagón Golderos. Presidente de la asociación de Centros Educativos Waldorf de España y Director del Centro de Formación de Pedagogía Waldorf (www.colegioswaldorf.org)

FLORES DE BACH PARA NIÑOS**11 h. N111**

Víctor del Cerro Widmanska. Involucrado en el mundo floral desde hace más de 20 años.

Organiza: Nestinar, SL

www.nestinar.es

DRAGON DREAMING. UNA METODOLOGÍA HOLÍSTICA PARA DESARROLLAR PROYECTOS SOSTENIBLES E INSPIRADORES**11 h. N112**

Beatriz Gallego y Daniela Pereira. Facilitadoras. De 14grapas: Creatividad, sostenibilidad y facilitación.

Organiza: Construyendo en Red: Instituto EcoHabitar. Red Ibérica de Ecoaldeas. Selba. Instituto Internacional de Facilitación y Cambio IIFACe.

**TIENDAS SOSTENIBLES****11 h. Planeta Moda**

Paloma García. The Circular Project. Madrid (www.thecircularproject.com)

Beatriz Valdivia. Moda en Positivo. Barcelona (www.modaenpositivo.com)

Manu García. Verde Moscú. Sevilla (www.verdemoscú.eu)

**DESAYUNOS DIVINOS PARA DISFRUTAR DE LA MAGIA DE LA VIDA****11'15 h. Show Cooking**

Chef: Arturo Castillo

Organiza: Amandin (www.amandin.com)

NUTRICIÓN, CÁNCER Y EMOCIONES**11'30 h. N105**

Dra Odile Fernández. Médico de familia especializada en alimentación para el cáncer.

Organiza: Conasi, vive cocina natural S.L. (www.conasi.eu)

Nº 200

ESPACIO

HUMAN

Una revista con alma



Terapias Alternativas
Crecimiento Personal
Ecología
Alimentación Natural
Salud Natural
Sostenibilidad...

**Tirada 17.000 ejemplares
+ 420 puntos de distribución**

**13 de Noviembre, 19 horas
"Evolución y futuro del
Sector de la Salud Natural"**

Porque el cambio está en ti

Soporte multimedia:

Campañas de Mailing

Banner, Guía de Profesionales,

Cursos, Artículos...



www.espaciohumano.com

info@espaciohumano.com 91 311 79 21

Síguenos en las
Redes Sociales



AYUNO Y SALUD, CAMINO DE AUTOCURACIÓN**12 h N106**

Dr. Karmelo Bizkarra. Médico especialista en nutrición y aplicación de factores de salud. Director médico del Centro de Salud Vital Zuhaizpe.

Organiza: Zuhaizpe Centro de Salud Vital
www.zuhaizpe.com

OBTENER HUMUS DE LOMBRIZ. ELABORA TU PROPIO LOMBRICOMPOST**12 h. N107**

Mariano Bueno Bosch. Experto divulgador de agricultura ecológica.

Organiza: La Fertilidad de la Tierra (www.lafertilidaddelatierra.com)

ELIMINACIÓN DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS CON NAET® ESTUDIO ALERGIAS Y AUTISMO**12 h. N 108**

Yolanda Ferreras Garza. Representante NAET en España, Dra. Acupuntura, kinesióloga, ingeniero, directora Taycus.

Organiza: Taycus
www.taycus.es / www.naet-europe.com

LAKABE: 35 AÑOS DE AUTOGESTIÓN Y FRUCTÍFERA VIDA EN COMÚN**12 h. N109**

Rosa Paradela. Ecoalde de Lakabe (Navarra).

Organiza: Construyendo en Red: Instituto EcoHabitar. Red Ibérica de Ecoaldeas. Selba. Instituto Internacional de Facilitación y Cambio IIFACe.

INTUICIÓN VERSUS RAZÓN**12 h. N110**

Alessandro Massaro. Psicólogo.

Organiza: Hospedería del Silencio-Ecocentro.
www.alessandromassaro.com

LIBERA TU VOZ CURATIVA. TALLER PRÁCTICO**12 h. N111**

Michel Averard, basado en su libro *13 pasos para liberar la voz curativa*, directora de Asociación de Terapia de Sonido.

www.sonidosquesanan.net

Cada viernes en tu quiosco toda la información de ocio, cultura y los especiales más completos

Próximos especiales **VIDA SANA**
13 de noviembre y 16 de enero



Tu guía de

Escape

BIOCONSTRUCCIÓN EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL. LA EXPERIENCIA DEL CIFP SOMESO

12 h. N112

Juan Bello. Profesor de edificación y obra civil en el CIFP Someso, A Coruña.

Organiza: Construyendo en Red: Instituto EcoHabitar. Red Ibérica de Ecoaldeas. Selba.



COCINA CREATIVA Y SALUDABLE CON SOJADE ARROZ Y CÁÑAMO

Capricho délice bicolor crujiente de chocolate y cáñamo.

Yogurt con frutas frescas y mermelada de arándanos

12'15 h. Show Cooking

Chef: M^a Pilar Ibern Gavina

Organiza: Bio Eco Actual

www.sojade.es.fr / www.bioecoactual.com

ALIMENTACIÓN ANTIENVEJECIMIENTO. REMEDIOS NATURALES Y RECETAS DE COCINA

12'30 h. N105

Sergio Nieto, titulado superior en Terapias Naturales, Homeópata, Kinesiólogo y experto en Cromoterapia y Terapias Reflejas.

Marisa Fernández, Profesora de cocina natural y ecológica, presentadora de *Canal Cocina* (Naturalmente Light) y autora del libro *Comida Sana, Comida Rica*.

Organiza: El Granero Integral

ONCOLOGÍA INTEGRATIVA: UNA NUEVA FORMA DE TRATAMIENTO DEL CÁNCER

13 h. N106

José F. Tinao. Director de CMI_Clínica medicina integrativa. Presidente de SESMI (sociedad española de salud y medicina integrativa).

Organiza: CMI-Clínica Medicina Integrativa

www.medicinaintegrativa.com

EL SEGUNDO CEREBRO. EL NACIMIENTO DE LA PSICOBÍOTICA

13 h. N107

Jesús Mier.

Organiza: Silversalud / Vegetalia

www.microviver.es

PROCESOS GRUPALES COMO HERRAMIENTA PARA LA TRANSFORMACIÓN SOCIAL

13 h. N108

Jorge Navacerrada y Conchi Piñeiro. De Altekio, iniciativas hacia la sostenibilidad, S.Coop.Mad.

Organiza: Construyendo en Red: Instituto EcoHabitar. Red Ibérica de Ecoaldeas. Selba. Instituto Internacional de Facilitación y Cambio IIFACe.

DESAYUNOS DIVINOS PARA DISFRUTAR DE LA MAGIA DE LA VIDA

13 h. N109

Arturo Castillo. La Casita Bio

Organiza: Amandin

www.amandin.com

LA DOULA ACOMPAÑANDO LA MATERNIDAD

13 h. N110

Red Circular de Doulas

Organiza: Asociación estatal de Doulas

Redcirculardedoulas.blogspot.com

YOGI TEA Y KUNDALINI YOGA

13 h. N111

Haribhajan Singh. Instructor kundalini yoga

Organiza: Yogi Tea – Aeky

www.yogitea.com / www.aeky.es

COCINAR CON EL SOL. UNA DELICIOSA APROXIMACIÓN A LA ENERGÍA SOLAR

13 h. N112

Juan Bello. Profesor de edificación y obra civil en el CIFP Someso, A Coruña.

Organiza: Construyendo en Red: Instituto EcoHabitar. Red Ibérica de Ecoaldeas. Selba.



TALLER: FIELTRO CON ALPACA

13 h. Planeta Moda

María Díez. Colaboradora Alpacatraz (<http://www.alpacasdelatierruca/http://www.alpacasaltopas>)



NUTRICIÓN, CÁNCER Y EMOCIONES. CÓMO ELABORAR UN MENÚ ANTICÁNCER, CUIDANDO EL ASPECTO EMOCIONAL

Platos que reconfortan y cuidan el sistema nervioso mediante un adecuado equilibrio de omegas y alimentos antiinflamatorios

13'15 h. Show Cooking

Dra Odile Fernández y Nuria Roura, coach nutricional.

Organiza: Conasi, vive cocina natural S.L.

(www.conasi.eu)

LOS PRINCIPIOS ESPIRITUALES DE LA PROSPERIDAD ECONÓMICA

13'30 h. N105

Sri Purohit. Maestro hindú de yoga y meditación.

Organiza: Sri Purohit Swami Wellness.

www.swamipurohit.com

HACIA ESE SITIO DE PAZ QUE HAY DENTRO DE TI

14 h. N107

Virginia Núñez-Arenas y otros maestros de Asociación de servicio reiki.

Organiza: asociación de Servicio Reiki.

www.servicioreiki.org

¿VIVES EN CASA SANA? FACTORES DE RIESGO Y CRITERIOS SALUDABLES

14 h. N108

Margarita Llorente Herrero. Geobióloga, asesora en biohabitabilidad y bioconstrucción y socia de GEA.

Organiza: Asociación de estudios Geobiológicos GEA.

www.geobiologia.org

LA ESTRUCTURA DEL AGUA Y EL EQUILIBRIO DE NUESTRA SALUD

14 h. N109

Marion Kuprat, Dorin Koepper, de Agua Viva - Taller Futuro.

MADRES DE DÍA, UNA PROFESIÓN DE SIEMPRE PARA HOY

14 h. N110

Inés Gámez de Rus. Presidenta Asoc. MDD Waldorf.

María Feros Ortiz de Zárate. Representante de la Red Madres de Día.

Organiza. Asociación Madre de Día (www.madresdedia.org)

No es un fármaco...
pero sienta bien

No es una planta...
pero en sus hojas hay principios activos

No es un gimnasio...
pero fortalece



vivir mejor

La revista que mejora tu calidad de vida

CLAVES PARA MANTENERSE JOVEN, SANO Y FELIZ**14 h. N111**

Adolfo Herrero de la Escosura. Kinesiólogo, terapeuta holístico y naturópata.

Organiza: KIVA empresa justa y sana (www.tiendaecologicakiva.com)

LIDERANDO LA TRANSICIÓN DESDE LO FEMENINO DEL MUNDO**14 h. N112**

Rosa Paradela. Ecoaldea Lakabe (Navarra).

Organiza: Construyendo en Red: Instituto EcoHabitar. Red Ibérica de Ecoaldeas. Selba. Instituto Internacional de Facilitación y Cambio IIFACe.

**PROTEÍNAS VEGETALES. VENTAJAS Y USOS. DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS AHIMSA****14'15 h. Show Cooking**

Eva López. Dra y Especialista en Medicina Preventiva, Nutrición y Macrobiótica.

Organiza: Biosurya

TALLER PRÁCTICO: INCORPORAR LA MEDITACIÓN EN LA VIDA DIARIA**14'30 h. N105**

Sri Purohit. Maestro hindú de yoga y meditación.

Organiza: Sri Purohit Swami Wellness.

www.swamipurohit.com

**SUPRALIMENTOS. NUEVOS ALIADOS EN TU ALIMENTACIÓN. DEGUSTACIÓN Y RECETAS****14'45 h. Show Cooking**

Arturo Castillo. Chef de cocina vegana, crudivegana, ayurvédica y macrobiótica.

Organiza: El Granero Integral

CONCIERTO LAS VOCES DE GAIA. ESTRENO CD "ALMA DE TIERRA"**15 h. N106**

Grupo musical de mujeres que cantan por la Madre Tierra y la Paz.

ALIMENTACIÓN PARA EVITAR LA INFLAMACIÓN Y RESFRIADOS EN OTOÑO-INVIERNO**15 h. N107**

M^a Pilar Ibern *Gavina. Asesora nutricional holística, profesora de cocina y escritora.

Organiza: Sol Natural

www.lacuinadegavina.org

ESPIRITUALIDAD Y ECOLOGÍA**15 h. N108**

Valeriane Bernard. Representante de Brahma Kumaris en Naciones Unidas-Ginebra.

www.brahmakumaris.org/spain

FERTILIDAD NATURAL**15 h. N109**

Virginia Ruipérez González. Miembro de la Sociedad europea de medicina naturista clásica

Organiza: Fertilidad Natural (www.fertilidadnatural.org)

TRANSICIÓN HACIA EL DECRECIMIENTO FELIZ**15 h. N110**

Julio García Camarero. Escritor decrecentista (miembro de Ecologistas en Acción), 4 libros decrecentistas publicados.

Organiza: Ecologistas en Acción Valencia

www.decrecimiento.info / revista 15/15/15

AGUA KANGEN, EL "AGUA BUENA" DEL LIBRO LA ENZIMA PRODIGIOSA**15 h. N111**

Gloria Escorihuela Agulló. Enfermera y experta en alcalinidad.

Organiza: Tu Agua Kangen (www.tuaguakangen.com)

PRESENTACIÓN DEL PROYECTO FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO SOCIAL UNIDO A LA SOSTENIBILIDAD**15 h. N112**

Jorge Navacerrada y Conchi Piñeiro. De Altekio, iniciativas hacia la sostenibilidad, S.Coop.Mad.

Organiza: Construyendo en Red: Instituto EcoHabitar. Red Ibérica de Ecoaldeas. Selba. Instituto Internacional de Facilitación y Cambio IIFAC-e.



RECETAS CANARIAS CON GOFIO ECOLÓGICO

15'15 h. Show Cooking

Idaria Fernández

Organiza: Gofio La Piña (<http://vegetaidaira.com/>)

COMEDORES ESCOLARES ECOLÓGICOS

15'30 h. N105

Abel Esteban. Coordinador del área de agroecología y soberanía alimentaria de Ecologistas en Acción.

Organiza: Ecologistas en Acción.

www.ecologistasenaccion.org

SALUD GEOAMBIENTAL. INFLUENCIA EN LA SALUD DEL LUGAR DONDE VIVIMOS

16 h. N107

Fernando Pérez Fernández. Vicepresidente de la Fundación para la Salud Geoambiental.

Organiza: Fundación para la Salud Geoambiental

www.saludgeoambiental.org

EL MIEDO A PERDER LA SALUD

16 h. N108

Belén Igual. Médico.

www.frutamadura.es

JUGANDO CON LA MÚSICA EN FAMILIA

16 h. N109

Para familias con niños menores de 4 años.

Organiza: Escuela de Música con Corazón

www.musicaconcorazon.com

LA CLAVE PARA UNA LIMPIEZA ECO-NATURAL Y EFECTIVA

16 h. N 110

Jaime Nácher. Director técnico de jabones Beltrán.

Joaquín Beltrán Beltrán. Dr. en química analítica por la Universidad Jaume I Castellón.

Organiza: Beltrán Hermanos SL (www.jabonesbeltran.com)

MITOS Y ENGAÑOS DE LA COSMÉTICA

16 h. N 111

Pablo Vázquez Roig. Doctor en química, director técnico de la Casa de la Luna Media.

Organiza: La Casa de la Luna Media (www.lacasadelalunamedia.com)

dietética

www.dieteticaysalud.com

y Salud

LA REVISTA DE REFERENCIA
ENTRE LOS PROFESIONALES
Y CONSUMIDORES DE LA DIETÉTICA



Con información práctica y actual sobre:
complementos alimenticios, alimentación bio,
dieta equilibrada, salud integrativa y belleza natural

De venta exclusiva en tiendas Santiveri y herbedietéticas

Recíbela en tu casa suscribiéndote en
atencion.suscriptor@dieteticaysalud.com
o llamando al teléfono 93 298 68 03

**DEL INDIVIDUALISMO FERAZ AL INDIVIDUO COLECTIVO.
FORMAR PARTE DE UN EQUIPO/GRUPO: ¿POR DÓNDE
EMPEZAR, CONTINUAR, AVANZAR Y/O RESOLVER?**

16 h. N112

Chuca Palafox Bogdanovitch, Pilar Shakti Domínguez, de Puentes4d Iniciativas y facilitación para la transformación social. Organiza: Construyendo en Red: Instituto EcoHabitar. Red Ibérica de Ecoaldeas. Selba. Instituto Internacional de Facilitación y Cambio IIFACe.



CAMPAÑAS DE CONCIENCIACIÓN AL CONSUMO RESPONSABLE

16 h. Planeta Moda

Enrique Quintanilla. SETEM MCM (www.setem.org/site/es/mcm)
Gema Gómez. Fashion Revolution Day Spain (www.fashionrevolutionday.org)



COCINA AL VAPOR SUAVE PARA MEJORAR TU SISTEMA INMUNITARIO

16'15 h. Show Cooking

Chef: Lisby Boisnard. Cocinera y autora de dos libros de cocina sana especial para celíacos, contra la candidiasis y enfermedades del sistema inmunitario. Organiza: Codis Verd (www.codisverd.com)

CÓMO PODER CREAR INTIMIDAD FELIZ CON LAS RELACIONES

16'30 h. N105

Adolfo Herrero de la Escosura. Kinesiólogo, terapeuta holístico y naturópata. Organiza: Kiva empresa justa y sana (www.tiendaecologicakiva.com)

DOCUMENTAL: BOTAS Y ZAPATILLAS, CRECER EN UN COLEGIO ALTERNATIVO

16'30 h. N106

Daniel Ortuño. Realizador de televisión y director del documental "Botas y zapatillas" (www.danielortuño.com)

Revista Salud Total Médicos y medicinas



PERIODICIDAD MENSUAL

40.000 EJEMPLARES DE TIRADA

ENVÍO NEWSLETTER A **20.000** DIRECCIONES

AUDIENCIA DE

160.000 LECTORES MENSUALES

MÁS DE **15.400** VISITAS EN LA WEB*

MAILING **GRATUITO** A MÉDICOS,

FARMACIAS, MUTUAS, CENTROS DE ESTÉTICA

PRESENTES EN LAS REDES SOCIALES  

* Media estimada periodo 15 días

CURT
EDICIONES SA

BARCELONA: Consell de Cent, 398. 08009 Barcelona
Tel. 933 180 101 • Fax: 933 183 505 • saludtotal@curtediciones.com
www.revistasaludtotal.com

LA GEOMETRÍA SACRA Y EL ALMA**17 h. N107**

Marta Povo. Sanadora y acupuntora, asesora psicoanímica, creadora de Geocromoterapia.

Organiza: Hermesán, formación transpersonal (www.hermesan.es)

PEDAGOGÍAS ACTIVAS (MONTESSORI, WALDORF, PIKLER): ESCUELAS PARA NIÑOS FELICES**17 h. N 108**

Antonio Prieto. Maestro de pedagogía Waldorf.

Organiza: Naturasí España (www.naturasi.es)

BIOCONSTRUCCIÓN: SALUD Y CALIDAD EN EL INTERIOR DE NUESTRAS VIVIENDAS**17 h. N109**

Margarita Llorente Herrero. Geobióloga, asesora en bioconstrucción y tratamientos naturales, socia de GEA.

Organiza: Asociación de estudios Geobiológicos GEA
www.geobiologia.org

ME CURÉ YO SOLO DE TODAS MIS ENFERMEDADES GRAVES. OS CUENTO CÓMO**17 h. N 110**

Bernard Claviere. Autor y conferenciante, especialista en medios naturales de salud.

Organiza: Psyllium España (www.vitaldetox.es)

INICIACIÓN AL CICLOTURISMO DE ALFORJAS**17 h. N 111**

Pilar Rivero Garrido. Presidenta de Pedalibre y cicloturista desde siempre.

Organiza: Pedalibre (www.pedalibre.es)

PLANIFICACIÓN RURAL CON LA PERMACULTURA**17 h. N112**

Jesús Ruiz. De Línea Clave, regeneración de suelos.

Organiza: Construyendo en Red: Instituto EcoHabitar. Red Ibérica de Ecoaldeas. Selba.

**BIOTONA SUPERFOODS "LAS RECETAS MÁS SALUDABLES"****17'15 h. Show Cooking**

Chef: Yolanda Pascual.

Organiza: Biotona (www.biotona.es)

PSICOTERAPIA Y TANTRA**17'30 h. N105**

Annette Kalbfleisch.

Organiza: EcoCentro (www.ecocentro.es)

EL CUERPO COMO INSTRUMENTO DE CONCIENCIA**18 h. N 107**

M^a Stella Murias Soto. Directora de Tao Center, instructora certificada por Mantak Chia.

Organiza: Tao Center

www.taocenter.es

HUERTOS EDUCATIVOS. EL HUERTO COMO HERRAMIENTA DE TRABAJO CON DIVERSOS COLECTIVOS**18 h. N108**

Andrea Estrella. Coordinadora del Área de Huertos escolares en Iniciativas Socioambientales G, S. Coop.

Organiza: Germinando

www.germinando.es

USOS Y BENEFICIOS DE LA MANTECA PURA DE KARITÉ SALVAJE**18 h. N109**

Carmen Navarro. Directora de Maison Karité Barcelona.

Organiza: Maison Karité Barcelona (www.maisonkarite.com)

LAS 7 CLAVES PARA CORREGIR LA CAUSA DE TU DOLOR DE ESPALDA**18 h. N110**

Fernando Queipo. Fisioterapeuta, osteópata D.O., director de Kinésica y osteofísio.

Organiza: Osteofísio y Kinésica (www.osteofisiogds.com)

LA LLAMADA DEL TAMBOR Y SU PODER CURATIVO**18 h. N 111**

Félix Ballesteros Andrés.

Organiza: Círculos Creativos PerVozMo

MÁS ALIMENTOS EN MENOS ESPACIO. MÉTODO BIOINTENSIVO. AGRICULTURA ORGÁNICA A PEQUEÑA ESCALA**18 h. N 112**

Pedro Almoquera Sánchez. Asociación Ecograin.

Organiza: Construyendo en Red: Instituto EcoHabitar. Red Ibérica de Ecoaldeas. Selba.

**DESAYUNOS Y MERIENDAS CREATIVAS CON SUPERALIMENTOS****18'15 h. Show Cooking**

Lucía Gómez de Cocinando el Cambio.

Organiza: Iswari España

www.iswari.net**MEDITACIÓN: FORTALECE TU CENTRO DE PODER****18'30 h. N 105**

Utara. Intérprete y fabricante de flautas nativas americanas.

www.utara.es**CONCIERTO ENTRE MUNDOS****18'30 h. N 106**

Jacomina Kistemaker. Psicóloga/formadora en aplicaciones profesionales y personales de sonidos meditativos.

Rodrigo Rodríguez. Flautista y profesor de Shakuhachi.

Organiza: Centro Punta de Couso (www.puntadecouso.com)**PRESENTACIÓN DEL LIBRO *ESPIRITUAL CHEF*, EDITORIAL URANO****19 h. N107**

Javier Medvedovsky. Chef de cocina de El Buen Café Blue Project.

Organiza: Espiritual Chef

www.espiritualchef.com**BOSQUES Y OCÉANOS PARA SIEMPRE ¿CÓMO PUEDES CONTRIBUIR?****19 h. N109**

Cátia Meira. Responsable de Comunicación de MSC para España y Portugal

Gonzalo Anguita. Director ejecutivo de FSC para España.

Organiza: Marine Stewardship Council y Forest Stewardship Council.

www.msc.org / <https://es.fsc.org/>**TIMBAL DE ARROZ INTEGRAL CON CRUDITÉS****19'15 h. Show Cooking**

Chef: Angela Fuertes Pérez.

Organiza: Red Cultural G.F.U.

www.redgfu.es**universo holístico**www.revistauh.es**SALUD NATURAL,
CRECIMIENTO PERSONAL,
EVENTOS, ECOTIENDA,
PUBLICIDAD, BLOGS....**www.revistauh.esinfo@revistauh.es **91 808 65 16** **681 278 821**
WhatsAppfb.com/revistauh[@revistauh](https://twitter.com/revistauh)[UHEventos](https://www.youtube.com/revistauh)[+RevistauhEs](https://plus.google.com/revistauh)

Suscríbete a

THE Ecologist

para España y Latinoamérica



y si eres suscriptor
puedes **descargar**
gratis la versión digital

4 números
trimestrales
al año por
sólo
16€

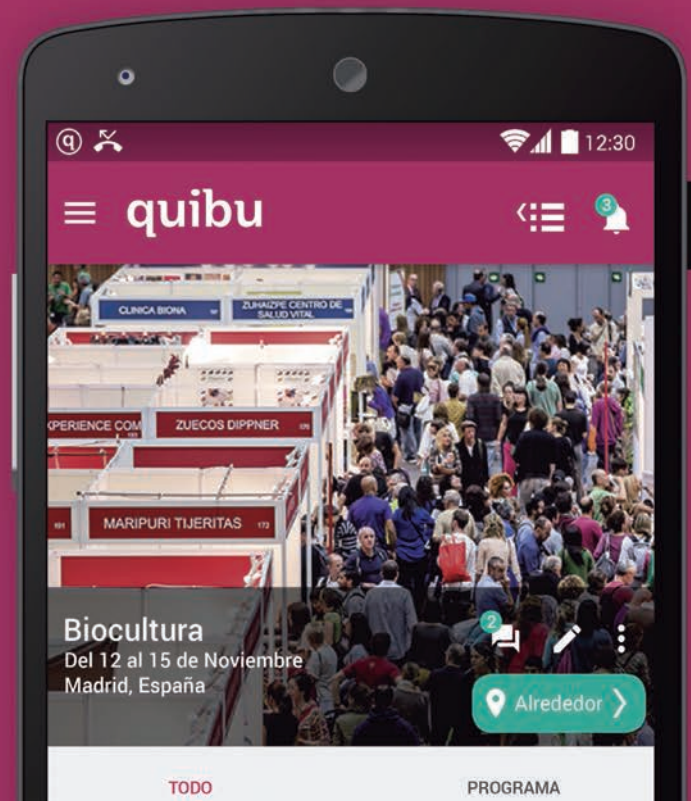


THE ECOLOGIST. suscripciones@theecologist.net
www.theecologist.net

¿Organizas un evento,
festival, feria, congreso...?
Prueba **quibu**

Tus asistentes podrán ver qué actos,
dónde y cuándo, crear alertas, resolver
dudas, cómo llegar a los actos, conocer
cambios y novedades sobre la marcha,
opinar, valorar y mucho más.

<http://quibu.net> | conocenos@quibu.net



el Granero
integral® Plus

SOMOS
BIO

VISÍTANOS
EN EL STAND
Nº 185

Si cuidas tu alimentación
cuida tus complementos.

¡COMPLEMENTOS BIO!

SIN pesticidas químicos
ni abonos de síntesis.



www.elgranero.com