

GUÍA DE ACTIVIDADES

BioCultura

Feria de productos ecológicos
y consumo responsable

bio
2016

NO SOMOS UNA UTOPIA...

SOMOS UNA REALIDAD

MADRID IFEMA
10 - 13 NOVIEMBRE



biocultura.org

Organiza



en
Feria de
Madrid



Nos renovamos y seguimos fieles a la producción de alimentos biológicos, auténticos, sabrosos y saludables.

Muchas gracias
por vuestra confianza



www.biocop.es

32ª edición de BioCultura Madrid Toda una vida en las trincheras

Más de tres décadas en la brecha. Sin desmayo. Luchando por llevar la alimentación ecológica a los hogares; por dar a conocer las terapias alternativas; por informar sobre cosmética ecológica, bioconstrucción, otras formas de educar, otras formas de sanar... Ahora, todo el mundo es "bio". Pero hace tres décadas hablar de alimentos ecológicos era como hablar en el desierto. No nos entristece que ahora todo el mundo quiera apuntarse al carro. Al contrario, nos alegramos. Pero no nos olvidemos de que todo esto nació con una esencia muy concreta. Que no se pierda. Nosotros vamos a trabajar intensamente para que nadie lo olvide.

Por ello y por muchas cosas más, seguimos teniendo la misma ilusión que al principio, y trabajamos renovadamente con el mismo tesón, aunque con más profesionalidad, hemos aprendido mucho, y seguimos estando atentos. Seguimos queriendo que los alimentos ecológicos, esos tesoros, lleguen a todas las casas. Y que lleguen acompañados de la consciencia, de la responsabilidad, de la ética y de una visión holística de los problemas que nos asolan personalmente y como especie.

Por eso, volvemos a estar aquí, en Madrid, para que la alimentación orgánica aparezca en los medios y se haga un hueco en la sociedad, con la esperanza de que, algún día, estos alimentos sean lo normal y no lo excepcional. Para eso, hemos montado esta feria enorme y más de 350 actividades paralelas. Sin descanso. Sin tregua. Vale la pena. No estamos aquí por vanidad ni por afán de lucro ni por nada parecido. Solo nos mueve nuestro amor por la Naturaleza, por la salud y por la libertad. Tenemos grandes enemigos delante, estados, ejércitos, grandes compañías, banqueros... Pero nuestra energía es apabullante. Y nuestra ilusión también. Señores y señoras: BioCultura abre sus puertas... Pasen a este oasis otoñal: nuestros sueños se han hecho realidad.

La Organización



BioCultura

32ª edición

Madrid-Ifema

del 10 al 13 de noviembre 2016

bio

350
actividades
700
expositores

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, Planeta Moda, 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: (capacidad de plazas). Salas primer piso (pabellón 9): N105: 206 p., N106: 217 p., N107: 98 p., N108: 98 p., N109: 70 p., N110: 70 p., N111: 70 p., N112: 70 p., Colón: 222 p. Salas en pabellón 9 feria: Show Cooking 1: 60 p., Show Cooking 2: 60 p., Show Room Ecoestética&Planeta Moda: 35 p.
- ✓ No es posible permanecer en la sala hasta la siguiente conferencia

¿CÓMO LLEGAR? IFEMA. Campo de las Naciones



Campo de las Naciones (L.8)



Urbanos: L. 112, 122, 828



LA CASA DE LA LUNA MEDIA. MITOS Y ENGAÑOS EN LA COSMÉTICA NATURAL

10'15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda
Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura
www.vidasana.org/www.ecoestetica.org



SÁPER. 10 TRUCOS PARA ELEGIR TU COSMÉTICA ECOLÓGICA

11 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda
Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura
www.vidasana.org/www.ecoestetica.org



RANCHO CORTESANO. DEMOSTRACIÓN DE PRODUCTO: MIEL

11'15 h. Show Cooking 1
Organiza: Ecovalia.org (www.ecovalia.org)



EL MOLAR DE RUS. DEMOSTRACIÓN DE PRODUCTO: CATA DE VINO DIRIGIDA

11'45 h. Show Cooking 1
Organiza: Ecovalia.org (www.ecovalia.org)



BIOCENTER- EL NUEVO MAQUILLAJE MONTALTO BÉSAME BIO: VERDADERO ALIMENTO PARA LA PIEL

11'45 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda
Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura
www.vidasana.org/www.ecoestetica.org



DESAYUNOS PARA DISFRUTAR DE LA MAGIA DE LA VIDA EN FAMILIA

12 h. Show Cooking 2
Chef: Arturo Castillo
Organiza: Amandín (www.lacasitabio.com / www.amandin.com)



¿QUÉ ES LA ROPA SANA? ¿CÓMO NOS AFECTA LA ROPA INTERIOR? BLAU GAP

12'30 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda
Joan Pous. Blau Gap.
Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura/Moda en Positivo
www.vidasana.org/www.ecoestetica.org/www.planetamoda.org



LAS TORCAS. DEMOSTRACIÓN DE PRODUCTO- ELABORACIÓN DE GUACAMOLE ECOLÓGICO

12'30 h. Show Cooking 1
Organiza: Ecovalia.org (www.ecovalia.org)



CAMPOS CARNES ECOLÓGICAS

13 h. Show Cooking 1

Chef: Willy Moya con la realización de varios platos

Organiza: Ecovalia.org (www.ecovalia.org)



CÓMO DESINTOXICARTE Y DISFRUTAR DE LOS SUPRALIMENTOS EN LA COCINA

13 h. Show Cooking 2

Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía. Cocinera de profesión, experta en nutrición, formada en medicina china, naturopatía y en alimentación natural y energética

Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)



ARTICA BIO-COSMÉTICA. COSMÉTICA ECO PARA PIELS MADURAS

13'15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org

20 ANIVERSARIO COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Actos diversos y degustaciones durante toda la feria. Stand 360.

Viernes 12.00h: Acto institucional de celebración del 20 aniversario del CAEM. Con actuación musical y degustación de tapas ecológicas.

Durante los cuatro días de la feria en el stand 360 del CAEM:

degustaciones de café, sangría, cervezas y vinos.

Sábado y domingo por la mañana: Animación infantil en el stand del CAEM, con pintacaras, globos y obsequios.

(www.caem.es)

LAS PROPIEDADES EXTRAORDINARIAS DE LA JALEA REAL

14 h. Sala N109

Andrés Valenzuela. Higienista.



HERBAROM. TALLER DE FORMULACIÓN ANTIAGE. EL CÓMO Y POR QUÉ DE SUS COMPONENTES

14'15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org



TALLER DE NUTRICIÓN FAMILIAR

14'30 h. Show Cooking 2

Chef: Helenka Santos. Ecochef España

Patrocinado por diario *La Razón* ("A tu salud/En Verde")

CURSOS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA



FUNDACIÓN

AGROECOSISTEMA

¿Interesado en aprender a cultivar tu propio huerto en ecológico?

Ofrecemos diferentes cursos para todos los niveles



- Curso Presenciales.
- Cursos a Distancia.
- Para empresas y Autónomos.
- Para Centros Escolares.

Consulta nuestros horarios y tarifas a través de:

www.agroecosistema.org o bien al teléfono 955 868 144



15 AÑOS DE FAPEA: PASADO, PRESENTE Y FUTURO DE LA FERIA ECOLÓGICA DE ASTURIAS

15 h. Sala N109

Gerardo Sanz Pérez (Alcalde del Ayuntamiento de Llanera-Asturias.
Carmen Bernaldo de Quirós (Técnico del Ayuntamiento de Llanera-Asturias) (www.fapea.es)

 **COCINA VEGANA Y PARA INTOLERANTES AL GLUTEN Y LACTOSA TAMBIÉN**

15 h. Show Cooking 1

Chef: Marcello Ferrarini "El chef de gluten free"

Organiza: Mozzarisella (www.mozzarisella.com)

 **LA CARA AMABLE DE LA SEDA. SEDANÍA ARTE TEXTIL**

15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Begoña Ordás. Sedanía Arte Textil.

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura/Moda en Positivo

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org/www.planetamoda.org

 **BIOBIO PRODUCTOS ECOLÓGICOS
ECO-BIO COSMÉTICA: MITOS Y VERDADES**

15'45 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org

MICROBIÓTICA. UNA REVOLUCIÓN PARA SANAR LA TIERRA Y EL SER HUMANO

16 h. Sala N109

Luis Antonio Lázaro. Investigador en tecnologías de la fermentación para el hábitat y la salud. Promotor de la Microbiótica como paradigma de reconocimiento de la importancia de los microorganismos en la evolución de la vida.

Organiza: Ediciones i (Silversalud SL - Fundación Vivo Sano)

(www.microbiotica.es / www.microviver.com)

¿DORMIR O DESCANSAR?

16 h. Sala N110

Carles Casas Sitjas. Explicación y demostración del oficio de colchonero

Organiza: Ecomatalasser (www.ecomatalasser.cat/es)

 **TALLER PARTICIPATIVO Y DEGUSTACIÓN CON PIADINAS**

16 h. Show Cooking 1

Organiza: Biocop Formainforma (www.biocop.es)


ecopostural
mobiliero para la salud.



**CATA Y DEGUSTACIÓN DE ECO AOVE**

16 h. Show Cooking 2

Gloria Argandoña.

Organiza: Gloríe Eco Litsae (www.gloriae.es)**LA VOZ SANADORA**

16'30 h. Sala N106

Jacomina Kistemaker. Psicóloga, terapeuta de sonido y crecimiento personal/espiritual, directora-fundadora Centro Punta de Couso

Organiza: Centro Punta de Couso

www.jacominakistemaker.com / www.puntadecouso.com)**ECORICHE COSMETICS. CONCEPTO DEL CRECIMIENTO ORGÁNICO DE ECORICHE - CENTRO ECOCULTURAL**

16'30 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org**ESPAGIRIA: ALQUIMIA Y MEDICINA**

17 h. Sala N109

Eloy Sanz. Espagirista, alumno de Abu Omar Yabir. Formador en Hermesán.

Organiza: Hermesán, formación transpersonal (www.hermesan.es)**FESTIVAL CINEBIO. PROYECCIÓN DE LA PELÍCULA VIVIR SIN PARAR**

17 h. Sala N110

Paul Averhoff fue una leyenda como corredor de maratón. Pero los días de gloria han pasado. Ahora tiene más de 70 años y las circunstancias propias de su edad le hacen caer en una gran depresión. (ver pág. 77)

Organizan: Asociación Vida Sana y Karma Films.

www.vidasana.org / www.karmafilms.es**EL MUNDO SENSORIAL EN EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN ECOLÓGICO**

17 h. Show Cooking 1

Fermín Rodríguez. Catador profesional y director de Aceites Vizcántar

Organiza: Aceites Vizcántar (www.aceitesvizardar.com)**REPOSTERÍA VEGANA CON SUPRALIMENTOS**

17 h. Show Cooking 2

Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía. Experta en nutrición, formada en medicina china, naturopatía y en alimentación natural y energética

Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)

¿Qué conviene saber antes de abrir una Tienda Bio?

¿Cómo puedo mejorar la gestión de mi Tienda Bio?

Presentación del programa de apoyo a establecimientos de alimentación biológica.

Jornada profesional en BioCultura Madrid

Sala N105

Sábado 12 noviembre 2016 de 10:00 a 13:00 h

**Temario**

- Datos de mercado. Evolución del sector Bio.
- Consideraciones previas a abrir una tienda Bio.
- Planificación de una tienda Bio desde la idea hasta la apertura.
- Aspectos clave de la gestión de una tienda Bio:
 - Análisis de las ventas.
 - Análisis del surtido y gestión del lineal.
 - Promociones efectivas.
 - Importancia de los sistemas de información.
- Presentación del programa de apoyo a establecimientos de alimentación biológica.

Ponentes: Joan Picazos, Pol Picazos y Ramón Roset

Organiza: Biocop Formainforma

Inscripciones: www.biocop.es

Con la colaboración de

**PLAZAS LIMITADAS****forma
informa**
GESTIÓN Y
CULTURA BIO

BIOCULTURA MADRID 2016

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

TALLERES PLANETA MODA

& ECOESTÉTICA

Organizan



JUEVES

VIERNES

SÁBADO

DOMINGO

10:15-11:00

LA CASA DE LA LUNA MEDIA
Mitos y engaños en la
cosmética natural

LA RUEDA NATURAL Henna &
tintes vegetales ayurvedas

BIOCENTER Glycólica: protocolo
antiedad y antimanchas

CAROLA SOAPS
Elaboración de jabón econatural

11:00-11:45

SÁPER 10 trucos para elegir
tu cosmética ecológica

SETEM MCM
Cambia tus zapatos

ESENCIAS DE LUNA Agua
termal para pieles sensibles

TALLER MADRE SELVA Aceites
corporales, hidratación efectiva

11:45-12:30

BIOCENTER El nuevo maquillaje
Montalto bésame bio

IGONENATURAL Hábitos diarios
que despiertan nuestra piel

NABARI La sostenibilidad
desembocó en felicidad

YEIDRA Eficacia y resultados
en pieles maduras

12:30-13:15

BLAU GAP ¿Qué es la ropa sana?
¿Cómo nos afecta la ropa interior?

DHYVANA Los 5 pasos de
un ritual perfecto

STEVIAK Beneficios de
la stevia en la piel

SÁPER Rituales Bio para
profesionales, centros de belleza...

13:15-14:00

ÁRTICA BIO-COSMÉTICA
Cosmética eco para pieles maduras

HUMANA Moda
sostenible y reutilización textil

MARIA DAVIK Soluciona tus
problemas de piel con aloe vera

MODA EN POSITIVO ¿Cómo crear
tu tienda de moda sostenible?

14:15-15:00

HERBAROM
Taller de Formulación ANTIAGE

YEIDRA Eficacia y resultados
en pieles maduras

DHYVANA
Experiencia Cosmética 360

AMAPOLA BIO Aprende a cuidar
las pieles más sensibles

15:00-15:45

SEDANÍA ARTE TEXTIL La cara
amable de la seda

DIPPNER Calzado y salud

NATURALFELT Diseño, arte y
procesos desde la lana virgen

BIO-NATURE Taller de
automaquillaje orgánico

15:45-16:30

BIOBIO Eco-bio cosmética:
mitos y verdades

BIOBIO Tintes ecológicos
para el pelo

BENECOS El maquillaje
ecológico más moderno

Ropa infantil ecológica

16:30-17:15

ECORICHE COSMETICS
Centro EcoCultural

YIPSOPHILIA Cuidados y
beneficios de la quinoa

ECORICHE COSMETICS
Método Shen Ho, masaje con
rocas volcánicas

LA RUEDA NATURAL Henna &
tintes vegetales ayurvedas

17:15-18:00

MORA EFRON SLOW JEWELS
Taller de Joyería Reciclada

ABILIA La importancia de
las plantas

HERBAROM
Taller de Formulación ANTIAGE

JABONES BELTRÁN
Uso sostenible de la ropa

18:00-18:45

BIOVIDASANA-BIO.INSPECTA
La certificación de cosmética nacional

BIO-NATURE Taller de
automaquillaje orgánico

LA CASA DE LA LUNA MEDIA
Mitos y engaños en la
cosmética natural

CAROLA SOAPS Tratamiento
facial para personas con SQM

18:45-19:30

ATRAPADO LAB
Taller *upcycling*

NAETURA La cosmética
española para toda la familia

AMSA Desafíos para la pro-
tección legal de la propiedad
intelectual

THE CIRCULAR PROJECT Nueva
moda, nuevo consumidor, nueva
economía

M TALLER DE JOYERÍA RECICLADA. MORA EFRON SLOW JEWELS

17'15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Mora Efron. Mora Efron Slow Jewels

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura/Moda en Positivo

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org/www.planetamoda.org

CONCIERTO: LA PUERTA DEL SONIDO

18 h. Sala N106

Chema Pascual. Dirige Ritual Sound. Sonidista y viajero en busca de instrumentos arcaicos.

Organiza: Ritual Sound (www.ritualsound.com)

EL PAPEL DE LA AGRICULTURA URBANA EN LOS PROCESOS DE DINAMIZACIÓN COMUNITARIA

18 h. Sala N109

Andrea Estrella. Coordinadora del área de huertos educativos de la Cooperativa Germinando (www.germinando.es)

G GASTRONOMÍA ASTURIANA CON PRODUCTOS ECOLÓGICOS

18 h. Show Cooking 1

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

Organiza: COPAE (www.copaeastur.org)

G COCINA CON YOGI TEA

18 h. Show Cooking 2

Chef: Helenka Santos Belmonte.

Organiza: Yogi Tea (www.yogitea.com)

**B BIOVIDASANA-BIO.INSPECTA
LA CERTIFICACIÓN DE COSMÉTICA NACIONAL**

18 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org

M TALLER UPCYCLING. ATRAPADO LAB.

18'45 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Natalia Castellanos. Atrapado Lab.

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura/Moda en Positivo

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org/www.planetamoda.org

LAS PISCINAS ECOLÓGICAS. OTRA FORMA DE BAÑARSE

19 h. Sala N109

Leij Joachim. Otra forma de bañarse.

Organiza: Lifedesign (www.piscinasnaturales.es)

DÓNDE NACEN NUESTRAS EMOCIONES Y CÓMO GESTIONARLAS A TRAVÉS DE LOS HÁBITOS DE VIDA

19 h. Sala N110

M^a Rosa Casal. Directora de Escuela de Vida

Organiza: Ecocentro (www.ecocentro.es)

G COCINAR CON SEMILLAS LINWOODS. RECETAS Y TRUCOS

19 h. Show Cooking 1

Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía. Experta en nutrición, formada en medicina china, naturopatía y en alimentación natural y energética

Organiza: Linwoods

G CATA DE TÉ LES JARDINS DE GAÏA

19 h. Show Cooking 2

Chef: Sandra Franzetti

Organiza: Les Jardins de Gaïa (www.jardinsdegaia.es)

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



Show Cooking EcoGastronómico

JUEVES 10 NOVIEMBRE

2
espacios
simultáneos

- 11'15 h. SHOW COOKING 1.** Rancho Cortesano. Demostración de producto: miel. *Organiza: Ecovalia.org*
- 11'45 h. SHOW COOKING 1.** El Molar de Rus. Demostración de producto: Cata de vino dirigida *Organiza: Ecovalia.org*
- 12 h. SHOWCOOKING 2.** Desayunos para disfrutar de la magia de la vida en familia. Chef: Arturo Castillo. *Organiza: Amandín*
- 12'30 h. SHOW COOKING 1.** Las Torcas. Demostración de producto-Elaboración de guacamole ecológico. *Organiza: Ecovalia.org*
- 13 h. SHOW COOKING 1.** Campos Carnes Ecológicas. Chef: Willy Moya con la realización de varios platos. *Organiza: Ecovalia.org*
- 13 h. SHOWCOOKING 2.** Cómo desintoxicarte y disfrutar de los Supralimentos en la cocina. Mireia Anglada. *Organiza: El Granero Integral*
- 14'30 h. SHOWCOOKING 2.** Taller de nutrición familiar. Chef: Helnka Santos Belmonte. *Ecochef España*
- 15 h. SHOWCOOKING 1.** Cocina vegana y para intolerantes al gluten y lactosa también. Chef: Marcello Ferrarini "El chef de gluten free". *Organiza: Mozzarisella*
- 16 h. SHOWCOOKING 1.** Taller participativo y degustación con piadinas. *Organiza: Biocop Formainforma*
- 16 h. SHOWCOOKING 2.** Cata y degustación de Eco Aove. Gloria Argandoña. *Organiza: Gloríe Eco Litsae.*
- 17 h. SHOWCOOKING 1.** El mundo sensorial en el aceite de oliva virgen ecológico. Fermín Rodríguez. Catador profesional y director de Aceites Vizcántar. *Organiza: Aceites Vizcántar.*
- 17 h. SHOWCOOKING 2.** Repostería vegana con Supralimentos. Mireia Anglada. *Organiza: El Granero Integral*
- 18 h. SHOWCOOKING 1.** Gastronomía asturiana con productos ecológicos. Chef: Lluís Nel Estrada. Cocinero especialista en productos artesanos de Asturias y gastronomía tradicional. *Organiza: COPAE*
- 18 h. SHOWCOOKING 2.** Cocina con Yogi Tea. Chef: Helnka Santos Belmonte. *Organiza: Yogi Tea.*
- 19 h. SHOWCOOKING 1.** Cocinar con semillas, Linwoods. Recetas y trucos. Mireia Anglada. *Organiza: Linwoods*
- 19 h. SHOWCOOKING 2.** Cata de té Les Jardins de Gaïa. Chef: Sandra Franzetti. *Organiza: Les Jardins de Gaïa*

BioCultura

bio



VIERNES 11 NOVIEMBRE

- 11 h. SHOWCOOKING 1.** Chocolates naturales sin azúcar que no comprometen la salud. Chef: Venu Sanz. *www.venusanzchef.com*
- 11 h. SHOWCOOKING 2.** Cocinando con coco ecológico Dr. Goerg. Arturo Castillo. *Organiza: Dr. Goerg*
- 12 h. SHOWCOOKING 1.** La magia de las infusiones ayurvédicas. Chef: Arturo Castillo. *Organiza: Amandín*
- 12 h. SHOWCOOKING 2.** Cocinar con semillas, Linwoods. Recetas y trucos. Mireia Anglada. *Organiza: Linwoods*
- 13 h. SHOWCOOKING 1.** Desayunos fáciles, nutritivos y deliciosos para toda la familia. Chef: Arturo Castillo. La Casita Bio. *Organiza: Bioterra. Productores de frutos secos españoles, SA. www.bioterra.es*
- 13 h. SHOWCOOKING 2.** Antiaging en tu cocina con supralimentos. Mireia Anglada. *Organiza: El Granero Integral.*
- 14 h. SHOWCOOKING 1.** Algas, verduras del mar. Chefs: Lou Mateos y Nacho Sánchez. *Organiza: AQDV. Alimentos que dan vida.*
- 14 h. SHOWCOOKING 2.** Cocina con Yogi Tea. Chef: Helnka Santos Belmonte. *Organiza: Yogi Tea.*
- 15 h. SHOWCOOKING 1.** Los lechutrucos que te harán la vida más fácil en la cocina. Chef: Miriam Fabà. *Organiza: Amandín*
- 15 h. SHOWCOOKING 2.** Pasteles crudiveganos. Chef: Marian Torres. *Organiza: Iswari*
- 16 h. SHOWCOOKING 1.** Degustación de mieles e ideas de utilización. *Organiza: Biocop Formainforma.*
- 16 h. SHOWCOOKING 2.** Bebidas vegetales y zumos para tu salud. Chef: Cristina Santiago. Nutricionista. *Organiza: Sojamatic*
- 17 h. SHOWCOOKING 1.** Cocina italiana vegana. Chef: Míriam Fabà (Veganendo). *Organiza: La Finestra sul Cielo*
- 17 h. SHOWCOOKING 2.** Cómo incorporar y saber utilizarlas harinas de cereales y legumbres en tu alimentación. Marisa Fernández. *Organiza: El Granero Integral*
- 18 h. SHOWCOOKING 1.** Verduras crujientes y muffins de cacao sin gluten al vapor. Chef: Valentina, de "trigo duro" bloguera y especialista en cocina sana y elaboración de pasta y repostería sin gluten. *Organiza: Codis Verd.*
- 18'15 h. SHOWCOOKING 2.** Sólo para bloggers: presentación empresas productos veganos
- 19 h. SHOWCOOKING 1.** Gastronomía asturiana con productos ecológicos. Chef: Lluís Nel Estrada. Cocinero especialista en productos artesanos de Asturias y gastronomía tradicional. *Organiza: COPAE*
- 19'15 h. SHOWCOOKING 2.** Jam session ecochefs veganos

SÁBADO 12 NOVIEMBRE

- 10'15 h. SHOWCOOKING 2.** Zumos y smoothies saludables y tu desafío saludable. Chef: Adriana Armellini. *Organiza: El Oro de los Andes*
- 11 h. SHOWCOOKING 1.** Cocina deliciosa alta en nutrientes para gente con prisa. Chefs: Venu Sanz y El Universo de Cris. *Organiza: Ecovidasolar*
- 11'15 h. SHOWCOOKING 2.** El poder de los fermentos y las ensaladas prensadas naturales. Chef: Patricia Restrepo. *Organiza: La Finestra sul Cielo*
- 12 h. SHOWCOOKING 1.** Algas de algamar, salud y sabor del Atlántico. Chef: Marisa Fernández. *Organiza: Algamar*
- 12'15 h. SHOWCOOKING 2.** Supralimentos: cúrcuma y jengibre, cómo incorporarlos en la cocina. Mireia Anglada. *Organiza: El Granero Integral*
- 13 h. SHOWCOOKING 1.** Taller de etiquetado de alimentos ecológicos. Luis Bayón. Director del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid. *Organiza: Intereco en colaboración con el CAEM.*
- 13'15 h. SHOWCOOKING 2.** Elaboración de queso vegano con Pronagar. Marisa Fernández. *Organiza: Pronagar*
- 14'15 h. SHOWCOOKING 2.** Taller participativo y degustación con piadinas. *Organiza: Biocop Formainforma*
- 14'30 h. SHOWCOOKING 1.** Macrobiótica de invierno. Chefs: Miguel Priego y Shu-Yuan Chen Tsai. *Organiza: Aula de Estudio "La Biótika"*
- 15'15 h. SHOWCOOKING 2.** Meriendas superkids con superalimentos. Chef: pelu Campos. Mundo Arcoiris y Cristina Muñoz, top blogger del Universo de Cris. *Organiza: Superalimentos Mundo Arcoiris*
- 15'30 h. SHOWCOOKING 1.** Cocina fértil. Chef: Virginia Ruipérez. *Organiza: fertilidad Natural*
- 16'15 h. SHOWCOOKING 2.** Alta pastelería con superfoods. Chef: Marc Balaguer. Pastelero galardonado a nivel mundial. *Organiza: EnergyFruits*
- 16'30 h. SHOWCOOKING 1.** Recetas relajantes para aliviar el estrés y la ansiedad. Chef: Elena Carrió. *Organiza: Escuela Ecosentidos*
- 17'15 h. SHOWCOOKING 2.** Salud y cocina con supralimentos: zumos verdes y otras recetas. Mireia Anglada. *Organiza: El Granero Integral*
- 17'30 h. SHOWCOOKING 1.** Los granos andinos: amaranto y quinoas de colores, su preparación según nuestros ancestros. Chef: Magali Chacolla Arias. *Organiza: EcoAndes*
- 18'15 h. SHOWCOOKING 2.** Receta cuerpomente: choco avatar blanco, sin leche y raw food. Chef: Javier Medvedovsky. *Organiza: Revista Cuerpomente*
- 18'30 h. SHOWCOOKING 1.** Cómo cocinar de forma fácil y creativa sin estropear los nutrientes en la cocción. Mireia Anglada. *Organiza: Veritas, supermercados de alimentación ecológica*
- 19'15 h. SHOWCOOKING 2.** Meriendas saludables. Chef: Marian Torres. *Organiza: Shine Mixes*

DOMINGO 13 NOVIEMBRE

- 10 h. SHOWCOOKING 1.** Cocina con Yogi Tea. Chef: Helnka Santos Belmonte. *Organiza: Yogi Tea*
- 10'15 h. SHOWCOOKING 2.** Cocinando con coco ecológico Dr. Goerg. Arturo Castillo. *Organiza: Dr. Goerg*
- 11 h. SHOWCOOKING 1.** Desayunos energéticos y saludables para comenzar bien el día. Colaboración de Saladmaster. *Organiza: Naturasi*
- 11'15 h. SHOWCOOKING 2.** Desayunos saludables y ecológicos, sin gluten, sin lácteos, sin azúcares. Chef: Lucía Gómez. *Organiza: Espacio Orgánico*
- 12 h. SHOWCOOKING 1.** Saludable y ecológico, con un toque gourmet. Chef: Rafael Castiella. *Organiza: Biomenú*
- 12'15 h. SHOWCOOKING 2.** Salsas y vinagretas saludables con supralimentos. Recetas y degustación. Mireia Anglada. *Organiza: El Granero Integral*
- 13 h. SHOWCOOKING 1.** Concurso tortitas biocop. premio para los tres ganadores. *Organiza: Biocop Formainforma*
- 13'15 h. SHOWCOOKING 2.** Menú completo alcalinizante. Chef: Nadia Torres. *Organiza: Alieco, Alkaline Care*
- 14 h. SHOWCOOKING 1.** Recetas creativas de proteína vegetal. Chef: Mireia Anglada. *Organiza: Vegetalia*
- 14'15 h. SHOWCOOKING 2.** Super salsas con aplicaciones y superalimentos. Parbhu Sukh. Chef vegano. *Organiza: Superalimentos Mundo Arcoiris*
- 15 h. SHOWCOOKING 1.** Meriendas vegetarianas para niños. Chef: Juan Llorca. Odile Fernández. Médico de familia. *Organiza: Conasi, vive cocina natural SL*
- 15'15 h. SHOWCOOKING 2.** Postres naturales y sin azúcar que favorecen la depuración de toxinas. Chef: Venu Sanz
- 16 h. SHOWCOOKING 1.** Degustación de quinoa. Chef: Arturo Castillo. *Organiza: El Oro de los Andes*
- 16'15 h. SHOWCOOKING 2.** Fermentos y macerados con algas. Chef: Prabhu Sukh. *Organiza: Portomuiños*
- 17 h. SHOWCOOKING 1.** El mágico mundo de las semillas. Chef: Miriam Fabà. *Organiza: Amandín*
- 17'15 h. SHOWCOOKING 2.** Proteínas vegetales y cereales con supralimentos. Mireia Anglada. *Organiza: El Granero Integral*
- 18 h. SHOWCOOKING 1.** Cómo preparar tus propias cremas ecológicas en casa. Chef: Victoria Moradell. *Organiza: Espacio Orgánico*
- 18'15 h. SHOWCOOKING 2.** Veggie christmas. Chefs: Lou Mateos y Nacho Sánchez. *Organiza: AQDV, alimentos que dan vida*



**LA RUEDA NATURAL. HENNA & TINTES VEGETALES AYURVEDAS PARA EL CABELLO. COLOR Y SALUD EN TU PELO**

10'15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org

RADIESTESIA PRÁCTICA

10'30 h. Sala N106

Victor del Cerro Widmanska. Co-propietario de Nestinar y radiestesista.

Organiza: Nestinar, SL (www.nestinar.es)

PREVENCIÓN Y RESOLUCIÓN DEL CÁNCER POR LA DIETA NATURAL

10'30 h. Sala N109

Andrés Valenzuela. Higienista.

PROMOCIONANDO EL SECTOR ECOLÓGICO EN INTERNET CON EL DOMINIO .BIO

11 h. Sala N107

Diego Roig. Director EcoLogical

Organiza: EcoLogical (www.domains.bio)

"ESTUDIO LAUREANA: 10 AÑOS DISEÑANDO CON CRITERIOS DE BIOCONSTRUCCIÓN

11 h. Sala N 110

Aurelio C. Treceño. Arquitecto. De Laureana.

Organiza: Instituto EcoHabitar.

**CHOCOLATES NATURALES SIN AZÚCAR QUE NO COMPROMETEN LA SALUD**

11 h. Show Cooking 1

Chef: Venu Sanz (www.venusanzchef.com)

**COCINANDO CON COCO ECOLÓGICO DR. GOERG**

11 h. Show Cooking 2

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

Organiza: Dr. Goerg

**CAMBIA TUS ZAPATOS. SETEM MCM**

11 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Enrique Quintanilla. Presidente SETEM MCM

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura/Moda en Positivo

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org/www.planetamoda.org

Mandolé®**Alimentación ecológica****Sin grasa de palma****Del 10 al 13 DE NOVIEMBRE
STAND 374****Maria diet, S.L**P. I. La Esperanza - C/ Andalucía s/n
12400 Segorbe (Castellón) - ESPAÑA

Tel: (+34) 964 132 066

info@mandole-mensan.com

www.mandole-mensan.com

ME CURÉ YO SOLO DE TODAS MIS ENFERMEDADES GRAVES. OS CUENTO CÓMO...

11'30h. Sala N106

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

Organiza: Psyllium España (www.vitaldetox.es)

BIOMENÚ. NUEVO SERVICIO ECOLÓGICO, SALUDABLE DE MENÚS DIARIOS Y CATERING

11'30 h. Sala N109

Blanca Quiroga. Creadora e impulsora del proyecto Biomenú

Organiza: Biomenú SL (www.biomenu.es)

IGONENATURAL. INMERSIÓN BOTÁNICA, HÁBITOS DIARIOS QUE DESPIERTAN CONSCIENCIA EN NUESTRA PIEL

11'45 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org

EL ABORDAJE INTEGRATIVO DEL PACIENTE ONCOLÓGICO

12 h. Sala N105

Iván Simón Gómez. Doctor en Farmacia (Farmacología) y Máster en Farmacia y MBA.

Organiza: Hifas da Terra (www.hifasdaterra.com)

INSTRUMENTOS PARA EL ALMA

12 h. Sala N107

Iñaki Lores. Músico, terapeuta y lutier

Organiza: Ritual Sound (http://www.ritualsound.com)

¿QUIERES ABRIR TU TIENDA ECOLÓGICA? TENEMOS UNA PROPUESTA PARA TI

12 h. Sala N108

Anna dal Passo. Directora ejecutiva de Biocenter Distribución, responsable de formación e información científica (www.biocenter.es)

EL AYUNO, SOLUCIÓN A MUCHOS PROBLEMAS

12h. Sala N110

Damien Carbonnier. Ex deportista semi profesional, director de Mi Ayuno, federación francesa del ayuno y senderismo

Organiza: Mi Ayuno, SL (www.miyuno.es)

Allure
Kristalpad

Elimina el vello
Rápido y Sin Dolor

Suave

Sencillo

Indoloro

De venta en FARMACIAS
Parafarmacias y Herboristerías

Desarrollado en Suiza

www.kristalpad.es

ORIGINAL
Very Good
derma test

Kristalpad esta hecho de micro cristales de Amatista
No contiene químicos / No testado en animales

Visítenos en el stand 966

BITONA "CALIDAD EN SUPERALIMENTOS"

12h. Sala N111

María Velasco. Directora comercial Biotona en España (Nutricionista y Tecnóloga de alimentos
Organiza: Biotona (www.biotona.es)

HUMUS DE LOMBRIZ

12h. Sala N112

José Temprado Escobar. Impulsor proyecto de Lombricultura desde 1987
Organiza: Humus Fertil, SL (www.humusfertil.com)



LA MAGIA DE LAS INFUSIONES AYURVÉDICAS

12 h. Show Cooking 1

Chef: Arturo Castillo

Organiza: Amandin (www.lacasitabio.com / www.amandin.com)



COCINAR CON SEMILLAS LINWOODS. RECETAS Y TRUCOS

12 h. Show Cooking 2

Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía. Experta en nutrición, formada en medicina china, naturopatía y en alimentación natural y energética
Organiza: Linwoods

ASTROLOGÍA MÉDICA Y ESPAGÍRICA

12'30 h. Sala N106

Patricia Rubio Bodemer. Astróloga, formada en Espagiria en la Escuela Andalusí de Espagiria, de Abu Omar Yabir
Organiza: Hermesán (www.hermesan.es)

ESTRATEGIAS INTERNACIONALES PARA EL DESARROLLO RURAL:

AGROECVET Y TURISMO RURAL IBEROAMERICANO

12'30 h. Sala N109

Severino García y Javier Tejera

Organiza: Fundación Ecoagroturismo ECOTUR
www.ecotur.es / www.ceres-ecotur.es



DHYVANA. LOS 5 PASOS DE UN RITUAL PERFECTO

12'30 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura
www.vidasana.org/www.ecoestetica.org

BioCultura
STAND 168 bio



RESTAURANTE Y SUPERMERCADO
100% ECOLÓGICOS
CENTRO DE BIENESTAR Y TERAPIAS



www.espacioorganico.com

91 657 25 15

info@espacioorganico.com

Crta. Fuencarral, 1 - CC.Rio Norte II - ALCOBENDAS - 28108



ALGAMAR: 20 AÑOS CON LAS ALGAS DEL PAÍS

13 h. Sala N105

Clemente Fernández Súa. Co-fundador de Algamar.

Organiza: Algamar (www.algamar.com)

II ASAMBLEA DE SANNAS, ASOCIACIÓN DE EMPRESAS POR EL TRIPLE BALANCE

13 h. Sala N 107

Facilitan: Miembros de la Asociación.

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

TNDR (TÉCNICA NATURISTA DESBLOQUEANTE REGENERADORA)**¡TODO DOLOR TIENE UN PORQUÉ!**

13 h. N 108

Dr. Cayo Martín Valencia. Creador de la técnica TNDR.

Organiza: Centro Visión TNDR (www.medicinatndr.com)

ELIXIRES BIOARMONIZADORES. PREPARADOS ALQUÍMICOS PARA PROFESIONALES Y PARTICULARES

13 h. Sala N110

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

Mar Gómez. Elaboradora de los elixires.

Organiza: Naetura, La Cosmética Verde (www.naetura.com)

NUTRICIÓN SIMBIÓTICA

13 h. Sala N111

Ander Urederra. Investigador en nutrición simbiótica y biología de la salud.

Terapias de facilitación. Coautor del libro Nutrición simbiótica

Organiza: Ediciones i (SilverSalud SL- Fundación Vivo Sano)

(www.nutribiota.net / www.microbiotica.es)

COTO ROIG: ALGODÓN DE PROXIMIDAD: TEJIDOS TRAZABLES, TEJIDOS CON ALMA

13 h. Sala N112

Proceso agrícola: Charo Guerrero, agricultora. Coag. Sevilla, José Antonio Martínez, COALSA (Colectivo Algodonero del Sur de Andalucía)

Industrial textil: Rosa Escalé y Àngels Perramon, de Cotó Roig. Barcelona.

Montse Escutia. Comité técnico Asociación Vida Sana/BioCultura.

Organiza: Cotó Roig (www.cotoroig.cat)

**DESAYUNOS FÁCILES, NUTRITIVOS Y DELICIOSOS PARA TODOS**

13 h. Show Cooking 1

Chef: Arturo Castillo. La Casita Bio

Organiza: Bioterra. Productores de frutos secos españoles (www.bioterra.es)

**ANTIAGING EN TU COCINA CON SUPRALIMENTOS**

13 h. Show Cooking 2

Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía. Experta en nutrición, formada en medicina china, naturopatía y en alimentación natural y energética

Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)

**MODA SOSTENIBLE Y REUTILIZACIÓN TEXTIL. HUMANA**

13'15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Juan Carlos Montes. Humana

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura/Moda en Positivo

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org/www.planetamoda.org



Seleccionamos los mejores **productos ecológicos** para que puedas elegir los más adecuados a tus necesidades o estilo de vida, de una forma consciente, para ello disponemos de:

- Alimentos bio:
 - Veganos
 - Sin gluten
 - Sin azúcar
 - Sin lactosa
 - Con cereales integrales
 - Sin aceite de palma
- Super alimentos
- Macrobiótica
- Cosmética natural
- Libros
- Y mucho más....

- Envíos gratis desde 100€ en Península.

- En tu casa en 24-48 horas.

- 10% de descuento en tu primera compra.

CÓMO EVITAR Y COMBATIR LA OSTEOPOROSIS

14 h. Sala N105

Patricia Restrepo. Nutricionista macrobiótica y directora del Instituto Macrobiótico de España

Organiza: La Finestra sul Cielo España

(www.lafinestrasulcielo.es / www.patriciarestrepo.org)

CONCIERTO PARA LA PAZ Y LA TIERRA

14h. N106

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

Organiza: Centro Punta de Couso (www.puntadecouso.com)

CONSTRUCCIONES BIOPASIVAS- CALIDAD, SALUD, CONFORT, ECOLOGIA Y AHORRO

14 h. Sala N107

Ander Echebarria. Especializado en construcciones con estructura de madera, siempre con criterios de Bioconstrucción, eficiencia, sostenibilidad y respeto por el medioambiente. Director técnico de 100x100 madera.

Organiza: 100x100 Madera (www.100x100madera.com)

NACE UNA NUEVA CIVILIZACIÓN

14 h. Sala N108

Laura Fernández Moreno. Ex-Empresaria, Humanista y Optimista

(www.shareinternational.com)

CHOCOLATE ARTESANO ECOLÓGICO. DESDE EL HABA HASTA LA TABLETA

14 h. Sala N109

Isabel Félez Roselló. Chocolatera artesana certificada por agricultura ecológica y comercio justo

Organiza: Chocolates artesanos Isabel (chocolatesartesanosisabel.com)

AGUA Y CONSCIENCIA

14 h. Sala N110

Emilio Grau. Cofundador de Nayadel, economista e investigador en tecnologías holísticas.

Organiza: Nayadel Tecnologías Vivas (www.nayadel.com)

**ALGAS, VERDURAS DEL MAR**

14 h. Show Cooking 1

Chefs: Lou Mateos y Nacho Sánchez

Organiza: AQDV. Alimentos que dan vida (www.alimentosquedanvida.com)

Biocenter

Mimamos a la persona, preservamos tu hogar,
respetamos el Medio Ambiente



COSMÉTICA ECOLÓGICA, BEBÉ, HOGAR, MAQUILLAJE

DESCUBRE LAS INCREÍBLES
NOVEDADES 2017
EN NUESTRO STAND 721



**COCINA CON YOGI TEA**

14 h. Show Cooking 2
 Chef: **Helenka Santos Belmonte**
 Organiza: Yogi Tea (www.yogitea.com)

**YEIDRA. EFICACIA Y RESULTADOS EN PIELES MADURAS**

14'15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda
 Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura
www.vidasana.org/www.ecoestetica.org

LAS PLANTAS EN LA SALUD Y EN LA BELLEZA

14'30 h. Sala N112
Abilia Martín Madera. Experta en plantas medicinales y fundadora de la marca cosmética Abilia.
 Organiza: ABILIA (www.abilia.eu)

AYURVEDA. TRATAMIENTO DE LA ANSIEDAD

15 h. Sala N105
Violeta Arribas. Ayurveda Padmasana
 Organiza: Ecocentro (www.ecocentro.es)

CÓMO EMPEZAR UNA PRÁCTICA ESPIRITUAL REGULAR

15h. Sala N106
Sri Swami Purohit. Maestro hindú de Yoga y Meditación
 Organiza: Sri Purohit Swami Wellnes (www.swamipurohit.com)

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

15 h. Sala N 107
 Facilitan: Miembros de la Red Ibérica de Ecoaldeas, RIE.
 Construyendo en Red: Instituto EcoHabitar. Red Ibérica de Ecoaldeas. Selba.

DORMIR O DESCANSAR?

15h. Sala N108
Carles Casas Sitjas. Explicación y demostración del oficio de colchonero
 Organiza: Ecomatalasser (www.ecomatalasser.cat/es)

LA VISTA MEJORA CUANDO NUESTRA EXISTENCIA TIENE SENTIDO

15h. Sala N109
Joaquín Rodríguez. Terapeuta psico-corporal. Educador visual
 Organiza: Vistabona (www.vistabona.com)

PSICOTERAPIA RESPIRATORIA

15h. Sala N110
Carlos Velasco. Psicólogo, 30 años investigando la psicósomática respiratoria, influencia de las emociones en la respiración
 (<http://psicoterapia-respiratoria.es>)

PROTEÍNAS VEGETALES: ¡PIERDE GRASA, AUMENTA MÚSCULO Y MEJORA TU ÁNIMO!

15h. Sala N111
Diego de Castro. Dietista y Coach Nutricional
 Organiza: Energy Fruits (www.energyfruits.es)

**LOS LECHUTRUCOS QUE TE HARÁN LA VIDA MÁS FÁCIL EN LA COCINA**

15 h. Show Cooking 1
 Chef: **Miriam Fabà**
 Organiza: Amandín (www.veganeando.com / www.amandin.com)

**PASTELES CRUDIVEGANOS**

15 h. Show Cooking 2
 Chef: **Marian Torres**
 Organiza: Iswari (www.iswari.net)

**VIERNES 11 NOVIEMBRE en IFEMA**

16 h. Sala N111. ¿Quieres ser un buen eco-blogger? Enfoque técnico: visitas, gestión, etc.... **César-Javier Palacios.** Periodista ambiental, bloguero de 20 Minutos y responsable de comunicación en FSC España. Premio BioCultura 2016.

18'15 h. Show Cooking 2 Demostración de productos eco-veganos por parte de empresas expositoras en BioCultura.

19'15 h. Show Cooking 2 Jam Session eco-Vegan, a cargo de ecochefs veganos (EcoChef España).

Organizan

**Reservar plaza: redaccion@vidasana.org**www.bioecoactual.com // www.vidasana.org

● CALZADO Y SALUD. DIPPNER

15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Javier Larumbe. Dippner.

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura/Moda en Positivo

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org/www.planetamoda.org

● CÓMO EL AGUA KANGEN MEJORA LA SALUD Y PREVIENE EL BIENESTAR

15'30h. Sala N112

Maica Lanero Caja. Distribuidora oficial de Agua Kangen y Eco-empresadora

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

● BIOBIO PRODUCTOS ECOLÓGICOS. RADICO - TINTES ECOLÓGICOS PARA EL PELO

15'45 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org

● ¿CRUDO O COCIDO?

16h. Sala N105

Cris Muñoz (El universo de Cris) y Lucía Gómez, coaches nutricional.

Núria Coll, periodista

Organiza: Etselquemenges (www.soycomocomo.es)

● YOGA Y SOLIDARIDAD

16 h. Sala N106

Dada Tiirtadevananda y Dada Daneshananda. Profesoras del Aula de Estudio "La Biótika".

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

**● JORNADA ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y REHABILITACIÓN
PRESENTACIÓN DE LA JORNADA "ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y REHABILITACIÓN"**

16 h. Sala N107

Pilar Valero, Iñaki Alonso, Toni Marín del Instituto Ecohabitar.

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

● LA PERMACULTURA EN LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS Y EN LA EVOLUCIÓN HUMANA

16 h. Sala N 108

Kevin LLuch, psicólogo, miembro de la Comunidad Los Portales.

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

● VERDURAS QUE SE CONVIERTEN EN MEDICINAS PARA LOS REFUGIADOS SIRIOS

16h. Sala N109

Alejandro Calvo. Director Comercial de Huertos de Soria

Organiza: Huertos de Soria y Farmacéuticos sin Fronteras (huertosdesoria.org)

Tratamiento Natural del Agua

Tel. 972 874026**...podrá beber
agua del
grifo !****Novedad!****TODOS nuestros
FILTROS
REESTRUCTURAN
IONIZAN Y
ALCALINIZAN
EL AGUA****visítanos
en el stand****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)**

VIDEOJUEGOS PARA EL APRENDIZAJE Y EL CAMBIO SOCIAL

16 h. Sala N110

Jorge Fuente Lasala. Desarrollador de videojuegos educativos

Organiza: Flying Dodos (<http://flyingdodos.com>)**ENCUENTRO BLOGGERS ECO-VEGANOS
QUIERES SER UN BUEN ECO-BLOGGERO?**

16 h. Sala N111

Enfoque técnico: visitas, gestión, etc... César-Javier Palacios. Periodista ambiental, bloguero de *20 Minutos* y responsable de comunicación en FSC España. Premio BioCultura 2016.

Organiza: BioEcoActual y Asociación Vida Sana/BioCultura.

www.bioecoactual.com / www.vidasana.org**DEGUSTACIÓN DE MIELES E IDEAS DE UTILIZACIÓN**

16 h. Show Cooking 1

Organiza: Biocop Formainforma (www.biocop.es)**BEBIDAS VEGETALES Y ZUMOS PARA TU SALUD**

16 h. Show Cooking 2

Chef: Cristina Santiago. Nutricionista.

Organiza: Sojomatic (www.sojomatic.com)**TERTULIA "LA OPORTUNIDAD DE LA BIOCONSTRUCCIÓN EN LA REHABILITACIÓN"**

Jornada "Arquitectura ecológica y rehabilitación"

16'30 h. Sala N107

Facilita: Toni Marín.

Organiza: Instituto Ecohabitar. Instituto Español de Baubiologie.

PORQUÉ TUS HIJOS NACEN MAL. LA MACABRA HISTORIA DE LA DEGENERACIÓN HUMANA

16'30 h. Sala N112

Diego Conesa. Filósofo estoico, experto en salud, nutrición, agricultura ecológica y permacultura

Organiza: Eva Ediciones (www.evaediciones.com)**YIPSOPHILIA. CUIDADOS Y BENEFICIOS DE LA QUÍNOA**

16'30 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org**CONOCE LOS BENEFICIOS Y DISTINTOS USOS DEL COCO PARA LA SALUD**

17 h. Sala N105

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

Organiza: Dr. Goerg

SI NO HAS PROBADO VRAI,

TÚ NO HAS
COMIDO
YOGURAHORA
TAMBIEN
EN TU
TIENDA BIO

Siguenos en



EL YOGUR DE VERDAD

www.vrai.es

BioCultura 2016 FESTIVAL ECOLÓGICO INFANTIL

Madrid IFEMA
10 - 13 noviembre



Para participar en los talleres habrá que apuntarse en las listas de inscripción presentes en la entrada de cada taller.

JUEVES 10 y VIERNES 11

PARA GRUPOS PRE-CONCERTADOS DE ESCUELAS

⌚ de 10 a 14 h.

Pack de 3 eco-talleres MamaTerra: Taller del huerto ecológico, taller de eco-cocina y taller del juego de la Bioca. Dirigidos a ciclo medio y superior de Primaria.

Plazas limitadas. Más información y reservas: mamaterra@vidasana.org + Exposición sobre la campaña "25 gramos" de VSF/ Justicia alimentaria global.

PARA PÚBLICO INFANTIL Y FAMILIAR

⌚ de 15:30 a 20 h.

Taller de manualidades y reciclaje. Cada 30 minutos.

Taller de eco-maquillaje infantil. Continuo.

Zona de juego no dirigido

Minifestival de eco-cine MamaTerra. Organizado con nuestros amigos del festival EcoZine (www.festivalecozine.com)

VIERNES 11

⌚ 17 h.

Cinebio "La canción del mar". Sala N110.

⌚ 18:30 h.

Taller familiar de eco-cocina con Nuri Morral.

Acceso al festival: todos los talleres y actividades de MamaTerra son totalmente gratuitos pero el festival está integrado dentro de la Feria BioCultura. Para acceder a BioCultura hay que adquirir una entrada. La entrada para adultos cuesta 5€, para niños de 7 a 12 años tiene un coste de 4 €. Para los niños y niñas menores de 6 años el acceso es gratuito y su entrada será entregada por los azafat@sf de portillos al acceder al pabellón. Cambios: la organización se reserva el derecho de alterar el programa por causas ajenas a la misma. Los talleres se realizarán hasta agotar existencias. Los horarios de los talleres son aproximados. Responsabilidad niños: en todo momento será responsabilidad de los padres el cuidado, vigilancia y supervisión de los niños mientras están en MamaTerra. Fotos niños: durante el festival los profesionales de MamaTerra podrán tomar fotografías de los talleres y actividades en las que pueden aparecer los niños. Se presume el consentimiento para que estas fotografías se puedan publicar en medios y redes sociales afines al festival. En caso que algún padre/ madre/ tutor no lo desee lo tendrá que indicar de forma explícita a la coordinadora del festival.

SÁBADO 12

PARA PÚBLICO INFANTIL Y FAMILIAR

⌚ de 10 a 20h.

Taller del huerto ecológico con Germinando. Cada 30 min.

Taller de eco-cocina con Nuri Morral. Mañana (10:30h, 11:30h y 12:30h). Tarde (16h, 17h, 18h y 19h.)

Taller de panadería ecológica. Mañana (10:30h, 11:30h y 12:30h.). Tarde (16h, 17h, 18h y 19h.).

Taller de manualidades y reciclaje. Cada 30 min.

Taller de eco-maquillaje infantil. Continuo.

10:30-20h Taller repoblación forestal con la Aso. Plantamos Árboles. Cada hora.

11-12:30h Taller Bosques y océanos para siempre, con Marine Stewardship Council y Forest Stewardship Council. Cada 30 minutos.

11-13h y 17-19h Taller Reutiliza y ayuda a la naturaleza con SEO/Birdlife y Ecoembes. Cada 30 min.

11-13h; 14-16h; 17-19h Taller familiar de Mindfulness a través del dibujo con la Fundación Vivo Sano. Turnos de 1h.

10-11h., 13-14h., 16-17h., 19-20 h. Taller de salud ambiental con la Fundación Vivo Sano. Cada 30 min.

13-14h Taller de juego y movimiento con FlipyFlux de la mano de Intorus.

18h Espectáculo de magia con Javier Dancausa.

Zona de juego no dirigido.

Minifestival de eco-cine MamaTerra. Organizado con nuestros amigos del festival EcoZine (www.festivalecozine.com).

DOMINGO 13

PARA PÚBLICO INFANTIL Y FAMILIAR

⌚ de 10 a 20h.

10-14h y 15:30-20h Taller del huerto ecológico con Germinando. Cada 30 min.

Taller de eco-cocina con Nuri Morral. Mañana (10:30h, 11:30h y 12:30h.) Tarde (16h, 17h, 18h y 19h.)

Taller de panadería ecológica. Mañana (10:30h, 11:30h; 12:30h.). Tarde (16h, 17h, 18h; 19h.)

Taller de manualidades y reciclaje. Cada 30 minutos.

Taller de eco-maquillaje infantil. Continuo.

10:30-20h Taller repoblación forestal con la As. Plantamos Árboles. Cada hora.

11-13h y 16-18h Taller Reutiliza y ayuda a la naturaleza con SEO/Birdlife y Ecoembes. Cada 30 minutos.

11-12:30h Taller sobre mala alimentación: el azúcar con VSF.

11-13h; 14-16h; 17-19h Taller familiar de Mindfulness a través del dibujo con la Fundación Vivo Sano. Turnos de 1h.

10-11h., 13-14h., 16-17h., 19-20 h Taller de salud ambiental con la Fundación Vivo Sano. Cada 30 min.

13-14h Taller de juego y movimiento con FlipyFlux de la mano de Intorus.

17-18:30h Taller Bosques y océanos para siempre con Marine Stewardship Council y Forest Stewardship Council. Cada 30 minutos.

Zona de juego no dirigido.

Minifestival de eco-cine MamaTerra. Organizado con nuestros amigos del festival EcoZine (www.festivalecozine.com).

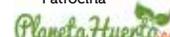
Sala N106 16-18h FESTIVALITO DE NANAS DEL MUNDO con Julián Bozzo,

Makiko Kitago y Wafir S. Gibril & Sarah..

Con el soporte de



Patrocina



Organizan



LAKABE: 35 AÑOS DE AUTOGESTIÓN Y FRUCTÍFERA VIDA EN COMÚN

17 h. Sala N 106

En Lakabe exploramos otras formas de organizarnos, relacionarnos entre nosotras, autoabastecernos; otras maneras de compromiso político, social: buscando caminos para hacer más sostenible nuestro paso por este planeta Rosa Paradela. Ecoaldea Lakabe (Navarra).

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

QUIROMASAJE TERAPÉUTICO Y DEPORTIVO

17h. Sala N108

Carlos Ramírez Díaz. Director de Instituto Superior de estudios Holísticos
Organiza: Instt. Superior de estudios Holísticos (institutosuperiorholistico.com)

DESARROLLO LOCAL, RURALIDAD Y TURISMO SOSTENIBLE:**CASOS EN ASTURIAS Y VALLADOLID**

17h. Sala N109

Severino García y María José Celemín. Gestores de Iniciativas de Turismo
Organiza: Ecotur (www.ecotur.es / www.asturiasostenible.es)

**FESTIVAL CINEBIO. PROYECCIÓN DE LA PELÍCULA LA CANCIÓN DEL MAR**

17 h. Sala N110

Ben y Saoirse viven en un faro con su padre, que para protegerlos de los peligros del mar los envía a vivir con su abuela a la ciudad, donde Ben descubre que su hermanita es un hada del mar (ver pág. 77)

Organizan: Asociación Vida Sana y Karma Films.

www.vidasana.org / www.karmafilms.es

REGENERACIÓN DE LOS SUELOS CON DISEÑO EN LÍNEA CLAVE Y CULTIVOS**SIN LABRANZA**

17 h. Sala N111

Miguel A. Llorente Medina. Agricultor, investigador y formador en agroecología, permacultura y agricultura regenerativa.

Miguel B. Blanco Gil. Técnico en trabajos forestales y agricultor.

Organiza: Agrotechnical Services S.L. / Jara 10 S.L. (vivenciadehesa.es)

**COCINA ITALIANA VEGANA**

17 h. Show Cooking 1

Chef: Miriam Fabà (Veganeando)

Organiza: La Finestra sul Cielo

www.lafinestrasulcielo.es / www.veganeando.com

FESTIVAL ECO VEGANO

**JUEVES 10 NOVIEMBRE****DESAYUNOS PARA DISFRUTAR DE LA MAGIA DE LA VIDA EN FAMILIA**12 h. Show Cooking 2. (lacasitabio.com / amandin.com)**COCINA VEGANA Y PARA INTOLERANTES AL GLUTEN Y LACTOSA TAMBIÉN**15 h. Show Cooking 1. (mozzarisella.com)

REPOSTERÍA VEGANA CON SUPRALIMENTOS 17 h. Show Cooking 2. (elgranerointegral.com)

VIERNES 11 NOVIEMBRE**LOS LECHUTRUCOS QUE TE HARÁN LA VIDA MÁS FÁCIL EN LA COCINA**15 h. Show Cooking 1. (veganeando.com / amandin.com)

PASTELES CRUDIVEGANOS 15 h. Show Cooking 2. (iswari.net)

ENCUENTRO BLOGGERS ECO-VEGANOS. QUIERES SER UN BUEN ECO-BLOGGERO?16 h. Sala N111. C(bioecoactual.com / vidasana.org)

COCINA ITALIANA VEGANA 17 h. Show Cooking 1. (lafinestrasulcielo.es / veganeando.com)

ENCUENTRO BLOGGERS ECO-VEGANOS. DEMOSTRACIÓN DE PRODUCTOS ECO-VEGANOS18'15 h. Show Cooking 2. (bioecoactual.com / vidasana.org)

JAM SESSION ECOVEGAN 19'15 h. Show Cooking 2. (bioecoactual.com / vidasana.org)

SÁBADO 12 NOVIEMBRE**ELABORACIÓN DE QUESO VEGANO CON PRONAGAR**13'15 h. Show Cooking 2. (pronagar.com)**RECETA CUERPOMENTE: CHOCO AVATAR BLANCO, SIN LECHE Y RAW FOOD**18'15 h. Show Cooking 2 (cuerpomente.es)**ALIMENTACIÓN VIVA: BROTOS VERDES Y GERMINADOS**19h. Sala N112. (tusbrotosverdes.com)

¿CUÁNTO CUESTA UNA VIDA? 19h. Sala Colón (elhogarprovegan.org)

MERIENDAS SALUDABLES 19'15 h. Show Cooking 2. (shinemixes.com)

DOMINGO 13 NOVIEMBRE

COCINAR CON COCO ECOLÓGICO. DR. GOERG 10'15 h. Show Cooking 2. (drgoerg.com)

DESAYUNOS SALUDABLES Y ECOLÓGICOS, SIN GLUTEN, SIN LÁCTEOS, SIN AZÚCARES11'15 h. Show Cooking 2. (espacioorganico.com / cocinandoelcambio.com)**ALIMENTACIÓN VEGETARIANA EN LA INFANCIA. TALLER PARA PADRES Y MADRES**12h. Sala N107 (mipediatravegetariano.com / bioecoactual.com)

RECETAS CREATIVAS DE PROTEÍNA VEGETAL 14 h. Show Cooking 1 (vegetalia.com)

LA EDUCACIÓN QUE CAMBIARÁ EL MUNDO 14'30 h. Sala N112 (elhogarprovegan.org)

LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS VEGANOS 15h. sala N109 (unionvegetariana.org)

MERIENDAS VEGETARIANAS PARA NIÑOS 15 h. Show Cooking 1 (conasi.eu)

VEGGIE CHRISTMAS 18'15 h. Show Cooking 2 (alimentosquedanvida.com)

**COMO INCORPORAR Y SABER UTILIZAR LAS HARINAS DE CEREALES Y LEGUMBRES EN TU ALIMENTACIÓN**

17 h. Show Cooking 2

Marisa Fernández. Profesora de cocina natural y ecológica y autora del libro *Comida Sana, Comida Rica*.Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)**ABILIA. LA IMPORTANCIA DE LAS PLANTAS EN LA COSMÉTICA Y LA SALUD**

17'15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org**CERTIFICACIÓN DE RESTAURACIÓN ECOLÓGICA**

17'30 h. Sala A.9.8

Nuria Almarza Esparza. Directora técnica de INTERECO, Asociación de las autoridades públicas de control de la producción ecológica.

Inscripción previa en: intereco@interecweb.comOrganiza: Intereco (www.interecweb.com)**LA BIOCONSTRUCCIÓN EN LAS REFORMAS Y REHABILITACIONES
JORNADA "ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y REHABILITACIÓN"**

17.30 h. Sala N107

Alejandra Calabrese. Arquitecta de Interiores, artista plástica y Julio Muñoz, Jefe de Obra, especializado en bioconstrucción, de Sucursal Urbana.

Organiza: Instituto Ecohabitar. Instituto Español de Baubiologie.

LIBERACIÓN A TRAVÉS DEL TAO

17'30h. Sala N112

Javier Manrique de Lara. Coordinador del Tao Center. Instructor Certificado por Mantak Chía

Organiza: Tao Center (www.taocenter.es)**INTRODUCCIÓN DE LOS SUPERALIMENTO EN LA COCINA, COMO NO PERDER SUS PROPIEDADES EN COCCIÓN E INTRODUCIRLOS EN NUESTRA COCINA**

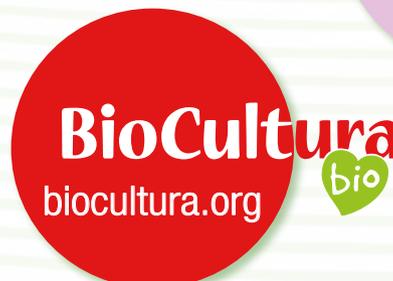
18 h. Sala N105

Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía. Experta en nutrición, formada en medicina china, naturopatía y en alimentación natural y energética.

Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)**SQM Y COSMÉTICA, CÓMO TRATAR LAS PIELS MÁS DELICADAS**

18 h. Sala N106

Ana Isabel de Andrés. Farmacéutica y cosmetóloga, directora técnica de Amapola Biocosmetics.

Organiza: Amapola Biocosmetics (www.amapolabio.com)ASOCIACIÓN VIDASANA
40 AÑOS DEFENDIENDO LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICAvidasana.org

CIUDADES COMESTIBLES: HUERTOS ESCOLARES Y LA TRANSMISIÓN INTERGENERACIONAL

18 h. Sala N108

Mª Carmen Pereira. Asociación de Ciudades Comestibles.

REMEDIOS HERBALES EN LA ANTIGÜEDAD, ÚTILES HOY EN DÍA

18h. Sala N109

Palmira Pozuelo. Farmacéutica Naturista.

Organiza: Hermesán, formación transpersonal (www.hermesan.es)**COCINA AL VAPOR, TÉCNICAS PARA LA CORRECTA PREPARACIÓN Y COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS**

18h. Sala N111

Núria García. Experta en cocina al vapor

Organiza: Codis Verd (www.codisverd.com)**VERDURAS CRUJIENTES Y MUFFINS DE CACAO SIN GLUTEN AL VAPOR**

18 h. Show Cooking 1

Chef: **Valentina**, de "trigo duro" bloguera y especialista en cocina sana y elaboración de pasta y repostería sin glutenOrganiza: Codis Verd (www.codisverd.com)**BIO-NATURE. TALLER DE AUTOMAQUILLAJE ORGÁNICO**

18 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org / www.ecoestetica.org**ENCUENTRO BLOGGEROS ECO-VEGANOS DEMOSTRACIÓN DE PRODUCTOS ECO-VEGANOS POR PARTE DE EMPRESAS EXPOSITORAS DE BIOCULTURA**

18'15 h. Show Cooking 2.

Previa inscripción: bio@bioecoactual.com

Organizan: BioEcoActual y Asociación Vida Sana/BioCultura.

www.bioecoactual.com / www.vidasana.org**MATERIALES NATURALES EN LA REHABILITACIÓN**

Jornada "Arquitectura ecológica y rehabilitación"

18.30 h. Sala N107

Facilita: **Toni Marín**.

Organiza: Instituto Ecohabitar. Instituto Español de Baubiologie.

NETWORK Y ENTREGA DE LOS III PREMIOS ECOEMPREENDEDORES BIOCULTURA

18'30 h. N 112

Organiza: Asociación Vida Sana/BioCultura. Con la colaboración de Greenbiz.

www.greenbiz.es (vidasana.org / biocultura.org)**NAETURA. LA COSMÉTICA ESPAÑOLA PARA TODA LA FAMILIA**

18'45 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org / www.ecoestetica.org**LOS PODEROSOS BENEFICIOS DE BEBER AGUA KANGEN**

19h. Sala N105

Gabriel Romascanu. Joven empresario que introduce los mejores ionizadores de Agua Kangen en España.**Federico Olarte**. Joven emprendedor, fundador de Ecovidasolar, inquieto por ofrecer soluciones saludables y sostenibles en el ámbito domésticoOrganiza: Ecovidasolar (www.ecovidasolar.es / www.aguakangen.com)**EL ABORDAJE INTEGRATIVO DEL PACIENTE ONCOLÓGICO**

19 h. Sala N106

Iván Simón Gómez. Doctor en Farmacia (Farmacología) y Máster en Farmacia y MBA.Organiza: Hifas da Terra (www.hifasdaterra.com)**¡Este año venimos con un stand cargado de estrellas!**Acércate a nuestro stand **385 de AQDV - Alimentos que dan vida** si quieres conocer la mejor cocina saludable de la mano de **Lou Mateos** y de los mejores **Chefs Michelin**.**¡Salud para chuparse los dedos!****¡Ven y regístrate!****Jueves 10****10.30h** Chef Michelin **Mario Sandoval** (Coque) con su clase "Alta Probiótica"**13h** Ecochef **Martín Goldman****Viernes 11****10.30h** Desayuno de **AQDV by Lou Mateos****13h** Chef **Pedro Larumbe** (El 38 de Larumbe)**Sábado 12****10.30h** Desayuno de **AQDV by Lou Mateos****18h** Chef Macrobiótica **Lorena Fernández****Domingo 13****11h** Showcooking **AQDV by Lou Mateos****13h** **Suzanne Powell**. Alimentación Consciente**17h** Chef Michelin **María José San Román** (Monastrell)

Colaboradores:



EL GONG Y LA SONOTERAPIA

19h. Sala N108

Vikrampal Singh y Param Ratan Kaur. Instructores de Kundalini Yoga y Terapeutas de sonido

Organiza: Vikreative (www.vikreative.es)

SUPERALIMENTOS PARA LOS MÁS PEQUES

19h. Sala N109

José Luis Ramos. Co-creador de Superalimentos Mundo Arcoiris

Organiza: Superalimentos Mundo Arcoiris (www.mundoarcoiris.com)

LOS GRANDES SIMIOS, PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

19h. Sala N110

Pedro Pozas Terrados. Director ejecutivo del Proyecto Gran Simio

Organiza: Proyecto Gran Simio (GAP/PGS- España) (proyectogransimio.org)

ARQUERÍA TRASCENDENTAL

19 h. Sala N111

Rafael Marín. Monitor de tiro con Arco y practicante de disciplinas marciales

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

**GASTRONOMÍA ASTURIANA CON PRODUCTOS ECOLÓGICOS**

19 h. Show Cooking 1

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

Organiza: Copae (www.copaeastur.org)

**ENCUENTRO BLOGGERS ECO-VEGANOS.
JAM SESSION ECOVEGAN**

19'15 h. Show Cooking 2

Ecochefs veganos (EcoChef España).

Reservar plaza: bio@bioecoactual.com

Organiza: BioEcoActual y Asociación Vida Sana/BioCultura.

www.bioecoactual.com / www.vidasana.org

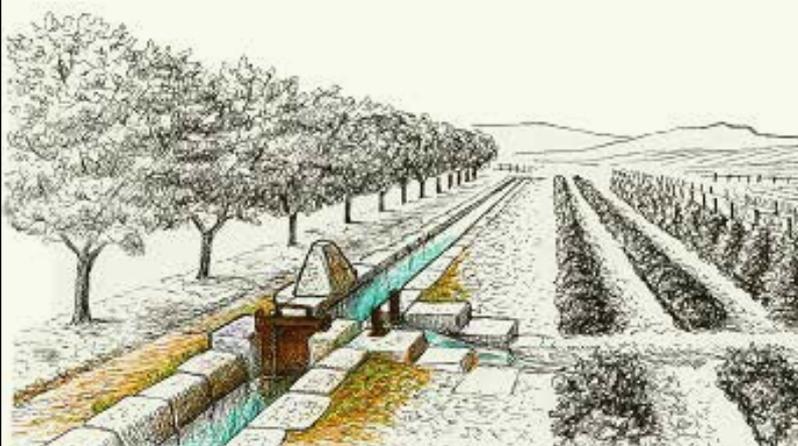
conomato Macabeo

Soñamos que algún día no usábamos el término ecológico en agricultura, ya que esa sería la única forma de cultivar...

Por eso somos agricultores,
por eso tenemos producción propia,
por eso ponemos 5 tiendas a tu disposición
en Madrid.

Trabajamos por
hacerlo realidad.
¡Ven a conocernos!

www.economatomacabeo.eu



JORNADA. TIENDAS DE ALIMENTACIÓN BIOLÓGICA
¿QUÉ CONVIENE SABER ANTES DE ABRIR UNA TIENDA? COMO MEJORAR NUESTRA GESTIÓN, SI YA LA TENEMOS. PRESENTACIÓN DEL NUEVO PROGRAMA DE APOYO A TIENDAS DE ALIMENTACIÓN BIOLÓGICA

10 h. a 13 h. Sala N105
 Pol Picazos y Ramón Roset.
 Organiza: Biocop Formalinforma
 Inscripción previa en: www.biocop.es

SOM ENERGIA. DEMOCRATIZACIÓN DE LA ENERGÍA

10 h. Sala N108
 Juan José Fuentetaja. Profesor instituto Tecnología Fuenlabrada. Som Energia Madrid
 Organiza: Som Energia (www.somenergia.coop)

PRESENTACIÓN DE JORNADA “ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y REHABILITACIÓN”

10'15 h. Sala N107
 Pilar Valero, Iñaki Alonso, Toni Marín.
 Organiza: Instituto Ecohabitar. Instituto Español de Baubiologie.

II TALLER DE CATA Y DEGUSTACIÓN DE PAN BIOLÓGICO

10'15 h. Sala N112
 Organizado por la APB (Asociación Panaderías Biológicas). Taller destinado a aprender a diferenciar de forma casera un auténtico pan biológico de otro que no lo es, para subsanar la confusión creada por los falsos panes bio actualmente en el mercado.



ZUMOS Y SMOOTHIES SALUDABLES Y TU DESAFÍO SALUDABLE

10'15 h. Show Cooking 2
 Chef: Adriana Armellini
 Organiza: El Oro de los Andes (www.oro-andes.com)



BIOCENTER.GLYCÓLICA: EL PROTOCOLO ANTIEDAD Y ANTIMANCHAS MÁS INNOVADOR BY ALKEMILLA

10'15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda
 Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura
www.vidasana.org/www.ecoestetica.org

ANÁLISIS DE CICLO DE VIDA. EDIFICIOS PARA UN FUTURO SOSTENIBLE.
(CON DEMO DE LA HERRAMIENTA ECÓMETRO ACV)

Jornada “Arquitectura ecológica y rehabilitación”
 10'30 h. Sala N107
 Ana González. Arquitecta. Iñaki Alonso, Arquitecto. Asociación Ecómetro.
 Organiza: Instituto Ecohabitar. Instituto Español de Baubiologie.

PERMACULTURA. GESTIÓN DE LA ENERGÍA Y RESIDUOS

10'30 h. Sala N109
 Julio Fernández y José Vicente Coderch. Editores y permacultores.
 Organiza: Ediciones Kaicron (www.kaicron.es)

JORNADA: UN NUEVO MODELO ECONÓMICO PARA CAMBIAR EL MUNDO
FORO GLOBAL NESI: NUEVA ECONOMÍA, SOCIEDAD E INNOVACIÓN

10'30 h. Sala N110
 Diego Isabel, Director del Global Hub por el Bien Común; Iñaki Alonso del Instituto Ecohabitar; Luis Madrid, Miembro de NESI Madrid.

Alga Cochayuyo

brotasol

100% alga deshidratada natural
 sin ninguna sustancia añadida

Os esperamos en el
Stand 618

Actualmente se comercializa, por motivos legales,
 como fertilizante para jardinería doméstica.

651 340 641 • brotasol@ramonconsul.com • www.brotasol.com

**TALLER DE INNOVACIÓN AGROECOLÓGICA
EL INTERÉS DE LOS AGRICULTORES**

10'30-13h. Sala Colón

Organiza: Sociedad Española de Agricultura Ecológica
Es necesaria inscripción previa en www.agroecologia.net**FERTILIDAD NATURAL**

11 h. Sala N106

Virginia Ruipérez. Miembro de la Sociedad Europea de Medicina Naturista Clásica

Organiza: Fertilidad Natural (www.fertilidadnatural.org)**HUMUS DE LOMBRIZ Y RECICLADO BASURA DOMÉSTICA**

11h. Sala N108

José Temprado Escobar. Impulsor de proyecto Lombricultura desde 1987

Organiza: Humus Fértil SLL (www.humusfertil.com)**SOBERANÍA ALIMENTARIA. SOMOS LO QUE COMEMOS
JORNADA “NUEVOS MODELOS ECONÓMICOS PARA CAMBIAR EL MUNDO”**

11 h. Sala N110

Andrea Deodato, “Hacia otro Consumo” y Jordi Menéndez Puiggalí “VSF Justicia Alimentaria Global”.

Organiza: Instituto Ecohabitar y Global Hub por el Bien Común

DIAGNÓSTICO SEGÚN YING YANG Y LOS 5 ELEMENTOS

11h. Sala N111

Lee Kuy Moon. Acupuntor Coreano, fundador de la escuela MTC Cielo y Tierra

Organiza: Cielo y Tierra (www.cytescuelamtc.com)**DIETA MEDITERRÁNEA Y SALUD**

11h. Sala N112

Malva Castro. Nutricionista Clínica Natural

Organiza: La Verdadera

**COCINA DELICIOSA ALTA EN NUTRIENTES PARA GENTE CON PRISA**

11 h. Show Cooking 1

Chefs: Venu Sanz y El Universo de Cris

Organiza: Ecovidasolar, SL (www.ecovidasolar.es)**ESENCIAS DE LUNA. PIELES SENSIBLES: CÓMO TRATARLAS CON
AGUA TERMAL**

11 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org**SOSTENIBILIDAD – INSOSTENIBILIDAD EN LA ARQUITECTURA
JORNADA “ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y REHABILITACIÓN”**

11.15 h. Sala N107

Ricardo Higuera y de Cárdenas. Arquitecto.

Organiza: Instituto Ecohabitar. Instituto Español de Baubiologie.

**EL PODER DE LOS FERMENTOS Y LAS ENSALADAS PRENSADAS
NATURALES**

11'15 h. Show Cooking 2

Chef: Patricia Restrepo.

Organiza: La Finestra sul Cielo (lafinestrasulcielo.es / patriciarestrepo.org)**NUTRICIÓN INTELIGENTE. EQUILIBRIO Y SALUD**

11'30h. Sala N109

Susana Cabrero. Experta en nutrición, periodista, formadora y escritora especializada en Inteligencia emocional. Autora del libro “Una vida inteligente”. Directora de la Asociación CUSPIDE.

Organiza: Supermercados NaturaSi (Bio por vocación)

(www.naturasi.es)

¿Tienes un buen plan para comer hoy?

CERES
Restaurante Vegetariano

Disfruta de lo mejor de la **cocina vegetariana** y casera de Madrid

Reservas: 91 553 77 28

VALE DESCUENTO ¡Acompañante 50% gratis!

Ven a visitarnos stand nº 210
BioCultura Madrid

* Promoción válida hasta: 31 de diciembre de 2016
* Comidas de Lunes a Viernes 13:30 a 16:00 con reserva previa.
* C/Topete, 32 • 28039 • Madrid

Oferta válida presentando este vale (original, no fotocopia). No acumulable a otras ofertas. Válida una sola vez hasta el 31/12/16.

¿SABES QUIÉN HACE TU ROPA? HUELLA SOCIAL Y ECOLÓGICA DE LA ROPA QUE VESTIMOS

Jornada "Nuevos modelos económicos para cambiar el mundo"

11'30 h. Sala N110

Paloma G. López, Presidenta de la Asociación Moda Sostenible de Madrid. CEO fundadora "The Circular Project".

Organiza: Instituto Ecohabitar y Global Hub por el Bien Común.



LA SOSTENIBILIDAD DESEMBOCÓ EN FELICIDAD. NABARI

11'45 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Ander Aldekoa, Fundador Nabari®

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura/Moda en Positivo

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org/www.planetamoda.org

AGUA DE MAR ESTRUCTURADA-PROYECTO EMOTO PEACE

12 h. Sala N106

Laia Gómez, Directora del Centro Sea Energy Ibiza

Organiza: Ibiza y Formentera Agua de Mar (www.seaenergyibiza.es)

LA BIOCONSTRUCCIÓN EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL JORNADA "ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y REHABILITACIÓN"

12 h. Sala N107

Juan Bello, Profesor de Formación Profesional. Arquitecto Técnico y Máster en Gestión Medio Ambiental.

Organiza: Instituto Ecohabitar. Instituto Español de Baubiologie.

PREPARA TUS ALFORJAS, FORASTERO/A, HAREMOS CICLOTURISMO EN TIERRAS LEJANAS

12 h. Sala N108

Walter Post Villacorta.

Organiza: Pedalibre (www.pedalibre.org)

PARADIGMA CONSUMERISTA EN EL CENTRO DE LA NUEVA ECONOMÍA JORNADA "NUEVOS MODELOS ECONÓMICOS PARA CAMBIAR EL MUNDO"

12 h. Sala N110

Mario Sánchez Herrera, Codirector de EC000

Organiza: Instituto Ecohabitar y Global Hub por el Bien Común.

LLEVAR UNA VIDA MÁS ECO ES FÁCIL SI SABES CÓMO

12 h. Sala N111

Marga Roldán, Escuela econSentidos

(www.econsentidos.com)

50 BioCultura

JORNADA COMEDORES ESCOLARES AGROECOLÓGICOS

12 h. a 14 h. Sala N112

12 h. Presentación. **Montse Escutia**, Asociación Vida Sana.

12'15 h. Presentación de la investigación sobre Comedores Escolares en España. **Andrés Muñoz Rico**, "Del campo al cole".

12'45 h. Ejemplos de comedores agroecológicos.

Plataforma Ecocomedores de Madrid. **Abel Esteban**, Alimentando otros modelos. **Águeda Ferriz**, **Maite Alzola**, **Gustavo Sáez**, **María Jesús Rueda**, Fundación Fuhem-Coop. Garúa. Experiencias de cambio de modelo en los comedores escolares desde el paradigma de la soberanía alimentaria. **Jordi Menéndez**, VSF-Justicia Alimentaria Global.

13'30 h. Turno de preguntas

Organiza: Asociación Vida Sana y Del Campo al Cole

www.delcampoalcole.org / www.vidasana.org



ALGAS DE ALGAMAR, SALUD Y SABOR DEL ATLÁNTICO

12 h. Show Cooking 1

Chef: Marisa Fernández

Organiza: Algamar (www.algamar.com)



Yerbal
www.yerbal.es



- Plantas Aromáticas Medicinales
- Infusiones
- Especies

Visítenos en el
**STAND
112-D**

ECOLÓGICO 100%

Empresa comercializadora:
PAMBIÓTICA, S.L.
Balneario El Raposo, s/n.
06392 EL RAPOSO
(Badajoz) España

☎ **924 570 451**
info@yerbal.es



ECOVIDASOLAR

PRESENTA

agua
Kangen

agua

hidrogenada

alcalina

antioxidante



Ya puede disfrutar de Agua Kangen
con una financiación al **0%** de interés *

* Consultar condiciones

aguakangen@ecovidasolar.es

Sevilla

954 323 507

Madrid

91 196 20 61

Barcelona

937 426 341

¿Es beneficiosa el agua alcalina para la salud?

Agua Alcalina VS Agua Alcalina Ionizada

¿Cuánto sabes acerca de los radicales libres?

¿Cómo se comportan los antioxidantes?

STAND
600
TE ESPERAMOS



Gabriel Romascanu & Federico Olarte
**LOS PODEROSOS BENEFICIOS DE BEBER
AGUA KANGEN**

Viernes a las 19h. Sala N°105

Organiza. Ecovidasolar

**SUPRALIMENTOS: CÚRCUMA Y JENGIBRE.
CÓMO INCORPORARLOS EN LA COCINA**

12'15 h. Show Cooking 2

Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía. Experta en nutrición, formada en medicina china, naturopatía y en alimentación natural y energética

Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)

DIÁLOGOS CON LA MUERTE

12'30 h. Sala N109

Alicia Pérez-Hervada. Médico y escritora, ha vivido experiencias cercanas a la muerte

Organiza: Hermesán (www.hermesan.es)

**¿TE GUSTA TU TRABAJO? NUEVAS FORMAS DE TRABAJAR
Y DISFRUTAR DEL TRABAJO**

JORNADA "NUEVOS MODELOS ECONÓMICOS PARA CAMBIAR EL MUNDO"

12'30 h. Sala N110

Francisco Abad. Fundador de la Fundación Empresa y Sociedad.

Organiza: Instituto Ecohabitar y Global Hub por el Bien Común.



STEVIAK. BENEFICIOS DE LA STEVIA EN LA PIEL

12'30 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org

**INTEGRACIÓN DE LAS ENERGÍAS RENOVABLES EN LAS REFORMAS
DE VIVIENDAS**

JORNADA "ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y REHABILITACIÓN"

12'45 h. Sala N107

Ismael Caballero. Ingeniero Civil.

Organiza: Instituto Ecohabitar. Instituto Español de Baubiologie.

**EL PODER TERAPÉUTICO DEL SONIDO, CÁNTICO DE ARMÓNICOS Y
DIAPASONES**

13 h. Sala N106

Nestor Kornblum. Pionero en Sonoterapia y canto de Armónicos en España. Nestor ha enseñado a miles de personas las técnicas de canto de Armónicos en 4 continentes en 1997 publicó la primera "Guía de estudio" del canto de Armónicos en español.

Organiza: Asociación Terapia del Sonido (www.sonidosquesanan.net)

Biotiful Natura

Supermercado ecológico.



"Bueno para tu salud, bueno para el medio ambiente"
Ya llevamos 5 años en el barrio del Retiro !!

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,
Ternera ecológica,
Pollo ecológico

C/ Menorca, 16,
28009 Madrid
Tel : 91.504.62.94
info@biotifulnatura.com
www.biotifulnatura.es

Abierto de lunes a sábado de 10h a 21h
domingos y festivos : cerrado



EL CUIDADO DE LA COLUMNA VERTEBRAL COMO PILAR DE LA SALUD

13 h. Sala N108

Marcelo Ruiz. Doctor en Quiropráctica, graduado en Life University Atlanta, US. Especialista en la salud del sistema nervioso.

Organiza: Marcelo Quiropráctico (www.marceloquirop Practico.com)**¿QUÉ TAL TE LLEVAS CON EL DINERO? CÓMO MEJORAR NUESTRA RELACIÓN CON EL DINERO Y CÓMO USARLO DE MANERA ADECUADA**
JORNADA "NUEVOS MODELOS ECONÓMICOS PARA CAMBIAR EL MUNDO"

13 h. Sala N110

Carlos San Juan. Miembro de la Economía del Bien Común y de Fiare.

Organiza: Instituto Ecohabitar y Global Hub por el Bien Común.

PRESENTACIÓN DEL LIBRO ECOS DEL AGUA EN LA SIERRA DE GUADARRAMA

13 h. Sala N111

David Martín Carretero. Biólogo, experto en educación ambiental e interpretación del patrimonio.

Organiza: Tenada del Monte S.C (www.tenadadelmonte.es)**TALLER DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS**

13 h. Show Cooking 1

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

www.interecoweb.com y www.caem.es

Organiza: Intereco en colaboración con el CAEM.

**ELABORACIÓN DE QUESO VEGANO CON PRONAGAR**

13'15 h. Show Cooking 2

Marisa Fernández. Profesora de cocina natural y ecológica y autora del libro Comida Sana, Comida Rica.

Organiza: Pronagar

**MARIA DAVIK. SOLUCIONA TUS PROBLEMAS DE PIEL CON ALOE VERA**

13'15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org

dismagnes

Distribuciones de Magnesio



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



Visítanos en feria y obtendrá un 10% de descuento.

STAND 981

Contacto:

www.dismag.es

tlf: 600590994

mail :comercial@dismag.es

LA TERAPIA ENERGÉTICA E INTEGRATIVA (TEI) Y EL AHCC EN EL TRATAMIENTO DE LAS ENFERMEDADES CRÓNICAS Y DEGENERATIVAS

13'30 h. Sala N105

Julio Alonso Yañez. Naturópata y osteópata, energetista, creador de la TEI, profesor de técnica neuromuscular y otros métodos de tratamiento manual.

Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)

AUTOCONSUMO ENERGÉTICO COMO ELEMENTO ESENCIAL EN LA VIVIENDA SOSTENIBLE. MARCO ECONÓMICO Y NORMATIVO JORNADA "ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y REHABILITACIÓN"

13'30 h. Sala 107

Mario Sánchez Herrero. Codirector de Ecooo.

Organiza: Instituto Ecohabitar. Instituto Español de Baubiologie.

HIDRATACIÓN Y NUTRICIÓN CELULAR, CLAVES PARA LA SALUD

13'30 h. Sala N109

Jesús Boj Comas. Diplomado en Medicina Ayurvédica, técnico en bioresonancia y medicina celular.

Organiza: Eines per la salut (www.einesperlasalut.es)

TRIPLE BALANCE: ECONÓMICO, ECOLÓGICO Y SOCIAL.**JORNADA "UN NUEVO MODELO ECONÓMICO PARA CAMBIAR EL MUNDO"**

13'30 h. Sala N110

Virginia Gallo. Asociación Sannas.

Organiza: Instituto Ecohabitar y Global Hub por el Bien Común

LA NUEVA NUTRICIÓN. ABRIR UN CAMINO ENTRE LAS MÚLTIPLES CORRIENTES ALIMENTARIAS

13'30 h. Sala Colón

Estrella Alba. Dietista y healthy coach por el Instituto de Nutrición Integrativa.

Biancamaria Riso. Experta en desarrollo personal y mindfulness, mediadora de conflictos según NVC y Health Coach por INN.

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

AGUAHARA, MASAJE ACUÁTICO CONSCIENTE

14 h. Sala N106

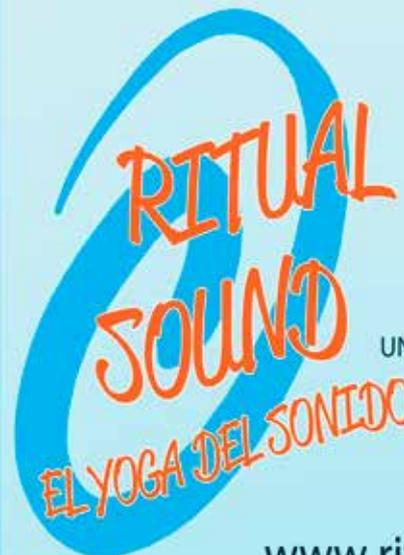
Sergio Calancha. Profesor/formador de Aguahara, profesor de yoga y fotógrafo

Organiza: Aguahara Infinite Flowing (Facebook: Aguahara Infinite Flowing)

ESTAMOS EN
EL STAND **975**

No te pierdas las actividades que hemos organizado para BioCultura

- ✓ JUEVES 10 a las 18 h. Sala N106
CONCIERTO: LA PUERTA DEL SONIDO. Chema Pascual
- ✓ VIERNES 11 a las 12 h. Sala N107
INSTRUMENTOS PARA EL ALMA
Iñaki Lores



UN VIAJE AL ORIGEN DEL SONIDO
MUSICOTERAPIA
MEDITACION - RELAJACION
CHAMANISMO

www.ritualsound.com



Tienda Online
Showroom

C/ Benigno Soto, 13
28002 MADRID
Telf. (+34) 912374305

info@ritualsound.com

Instrumentos para el Alma

MITOS Y VERDADES DE LOS ALIMENTOS DEL PASADO.**QUINOA-AMARANTO-CANIHUA**

14 h. Sala N108

Araceli Pillco Tito. Doctora en Cs. Biológicas- Universidad Mayor de San Andrés- Bolivia

Organiza: Ecoandes (www.productosecoandes.com)**DEBATE FINAL Y CONCLUSIONES DE LA JORNADA "NUEVOS MODELOS ECONÓMICOS PARA CAMBIAR EL MUNDO"**

14 h. Sala N110

Organiza: Instituto Ecohabitar y Global Hub por el Bien Común.

TRANSFORMA TU VIDA A TRAVÉS DEL TAO

14 h. Sala N111

M^a Stella Murias. Directora del Tao Center, Instructora Certificada por Mantak ChiaOrganiza: Tao Center (www.taocenter.es)**LIDERANDO LA TRANSICIÓN DESDE LO FEMENINO DEL MUNDO. LA TRANSICIÓN QUE NUESTRO MUNDO SUEÑA NECESITA DE UNA RE-FORMULACIÓN CLARA DE LOS LIDERAZGOS**

14'15 h. Sala N107

Rosa Paradela. Ecoaldea Lakabe (Navarra).

Construyendo en Red: Instituto EcoHabitar. Red Ibérica de Ecoaldeas. Selba. Arterra Bizimodu.

**TALLER PARTICIPATIVO Y DEGUSTACIÓN CON PIADINAS**

14'15 h. Show Cooking 2

Organiza: Biocop Formainforma (www.biocop.es)**DHYVANA. EXPERIENCIA COSMÉTICA 360**

14'15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org**COMO POTENCIAR EL SISTEMA INMUNOLOGICO A TRAVÉS DE LOS SUPERALIMENTOS**

14'30 h. Sala N 105

Clemente Santos. Diplomado en dietética, quiromasaje, kinesiología y tapping, fitoterapia, reflexología podal, yoga y técnicas de relajación y gestión emocional. Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)

PIONEROS EN ALGAS ATLÁNTICAS ECOLÓGICAS

Show Cooking y Conferencia en Biocultura



2009



2013



2014

BENEFICIOS DEL AGUA DE MAR PARA LA SALUD

14'30h. Sala N109

Bienvenida Morales. Periodista y co-fundadora de la Asoc. Amigos del Agua de Mar. Impulsora del proyecto "Periodismo Marino"

Organiza: Asoc. Amigos del Agua de Mar (amigosdelaguademar.org)

**MACROBIÓTICA DE INVIERNO**

14'30 h. Show Cooking 1

Chefs: Miguel Priego y Shu-Yuan Chen Tsai.

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

LOS PRINCIPIOS DE LA VIDA AYURVÉDICA

15 h. Sala N106

Sri Swami Purohit. Maestro Hindú de Yoga y Meditación

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

CHAKRAS: DESCUBRE EL PODER DE TU ENERGÍA

15 h. Sala N108

Félix Montealegre. Filósofo y Conferenciante de la Asociación Cultural Gnóstica

Organiza: Asociación Cultural Gnóstica (www.gnosiseuropa.org)

AGRICULTURA REGENERATIVA Y AGROFORESTERÍA. NUEVAS FORMAS DE RELACIONARNOS CON LA TIERRA

15 h. Sala N110

Miguel A. Llorente Medina. Agricultor, investigador y formador en agroecología, permacultura y agricultura regenerativa.

Miguel B. Blanco Gil. Técnico en trabajos forestales y agricultor.

Organiza: Agrotechnical Services S.L. / Jara 10 S.L.

www.vivenciadehesa.es

AGUA ESTRUCTURADA COMO ELEMENTO DE NUESTRA VIDA COTIDIANA

15 h. Sala N111

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

Organiza: Flaska Spain S.L. (www.flaska.es)

FORMAS DE VIVIR PARA EVITAR EL CÁNCER

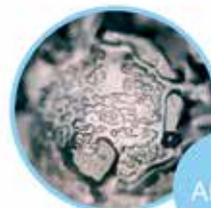
15 h. Sala N112

Domingo Barbola. Antropólogo Social (Cáceres)

Xavier Uriarte. Médico (Gerona)

FLASKA®

TU FUENTE PERSONAL DE AGUA DE MANANTIAL



ANTES



DESPUÉS

Botella
reutilizable
100% vidrioSin
derramesCon su funda
protectora
que protege la
botella y mantiene
tu bebida caliente
o fría2 tamaños
0,5l
0,75lGran variedad
de atractivos
diseñosEstructura
el aguaStand
631

Te esperamos...

Copyright © 2013
Office Masaru Emoto

ME CURÉ YO SOLO DE TODAS MIS ENFERMEDADES GRAVES. OS CUENTO CÓMO...

15 h. Sala Colón

Bernard Clavière. Autor y conferenciante francés, especialista en medios naturales de saludOrganiza: Psyllium España (www.vitaldetox.es)**DISEÑO, ARTE Y PROCESOS DESDE LA LANA VIRGEN. NATURALFELT**

15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Flavia Alejandra Flores. Narurfelt

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura/Moda en Positivo

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org/www.planetamoda.org**LOS MATERIALES EN LAS REFORMAS Y REHABILITACIONES JORNADA "ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y REHABILITACIÓN"**

15'15 h. Sala N 107

Sofía Iglesias Martínez. Arquitecta Técnica. Diseñadora de interiores. Máster en Bioconstrucción IEB.

Organiza: Instituto Ecohabitar. Instituto Español de Baubiologie.

**MERIENDAS SUPERKIDS CON SUPERALIMENTOS**

15'15 h. Show Cooking 2

Chef: Pelu Campos. Mundo Arcoiris y **Cristina Muñoz**, top blogger del "Universo de Cris".Organiza: Superalimentos Mundo Arcoiris (www.mundoarcoiris.com)**ALIMENTACIÓN INSANA. UNA PANDEMIA MUNDIAL**

15'30 h. Sala N105

Jordi Menéndez Puiggalí. Responsable de la organización en MadridOrganiza: VSF Justicia Alimentaria Global (www.vsf.org.es)**AGUA DEL GRIFO ¿SE PUEDE BEBER? COMPOSICIÓN DEL AGUA DEL GRIFO Y PROPUESTAS PARA CONVERTIRLA EN AGUA SALUDABLE Y DE CALIDAD**

15'30 h. Sala N109

Matilde Londner Sack. Consultora- Especializada en Tratamiento y Gestión del integral del Agua sin productos químicosOrganiza: Tratamiento natural del Agua (www.aguanatural.com)**COCINA FÉRTIL**

15'30 h. Show Cooking 1

Chef: Virginia RuipérezOrganiza: Fertilidad Natural (www.fertilidadnatural.org)**BENECOS. EL MAQUILLAJE ECOLÓGICO MÁS MODERNO**

15'45 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org**REHABILITACIÓN Y SALUD I:****LA CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA Y HUMEDADES JORNADA "ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y REHABILITACIÓN"**

16 h. Sala N107

Miguel Martínez de Morentín Morras. Máster de Bioconstrucción del IEB

Organiza: Instituto Ecohabitar. Instituto Español de Baubiologie.

JUISSÉN PRO by SOJAMATIC**Los alimentos son nuestra mejor medicina ¡Descúbrelo y bebe la vida naturalmente!**Ya puedes elaborar tus **zumos verdes** de una forma fácil y rápida.**Nuevo extractor de zumos** con apertura más ancha de 8 cm, obtenemos mayor cantidad de zumo y a baja velocidad 43 rpm.

Además:

- Sin tener que trocear los ingredientes.
- Obteniendo 1 litro de zumo que se mezcla dentro del extractor.
- Con filtro adicional más filtro para hacer helados y sorbetes de regalo.
- Con función de auto limpieza.
- Garantía del motor de 10 años.

Y por supuesto fabricado con materiales ecológicos libres de BPA y PVC.

De regalo:

Visítanos en el stand nº 17
Más información en:www.sojamatic.com

info@sojamatic.com - Teléfono: 937271354

www.facebook.com/Sojamatic1

VIVIR SIN HAMBRE SUPERANDO LA OBSESIÓN POR LA COMIDA

16 h. Sala N108

Irene Bueno. Formadora en Sistema Curativo por Dieta Amucosa y Ayuno Racional (www.irenebueno.es)**¿PROBLEMAS CON EL HUERTO ESCOLAR?**

16 h. Sala N110

Montse Escutia. Tutora Plataforma de Formación Cultivabio
Organiza: Cultivabio (www.cultivabio.org)**CONSTRUYENDO ALTERNATIVAS DE CONSUMO CRÍTICO: INGENIOS DE PRODUCCIÓN COLECTIVA**

16 h. Sala N111

Comisión Consumo de Ecologistas en Acción
Organiza: Ecologistas en Acción (www.ecologistasenaccion.org)**PUNTOS DE REFLEXIÓN SOBRE LAS VACUNAS**

16 h. Sala N112

Margarita Pérez. Pediatra Madrid
Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV).
(www.vacunacionlibre.org)**MACROBIÓTICA, CAMINO DE SANACIÓN EN TIEMPOS MODERNOS**

16 h. Sala Colón

Miguel Priego y Shu-Yuan Chen.
Organiza: La Biótika (www.labiotika.es)**ALTA PASTELERÍA CON SUPERFOODS**

16'15 h. Show Cooking 2

Chef: Marc Balaguer. Pastelero galardonado a nivel mundial.
Organiza: EnergyFruits (www.energyfruits.es)**VEGETARIANOS CON CIENCIA: NUTRICIÓN EQUILIBRADA**

16'30 h. Sala N105

Lucía Martínez Argüelles. Dietista-Nutricionista
Organiza: Unión Vegetariana Española (www.unionvegetariana.org)**PIEL SENSIBLE, PSORIASIS, DERMATITIS, ... BUSCAMOS UNA SOLUCIÓN**

16'30 h. Sala N109

Anna dal Passo. Directora ejecutiva de Biocenter Distribución, responsable de formación e información científica.
Organiza: Biocenter Distribución (www.biocenter.es)**CONASI**
VIVE LA COCINA NATURAL

TODO PARA LA COCINA SANA

STAND Nº119



La tienda online de menaje, electrodomésticos, alimentos ecológicos, cosmética natural, libros... ¡visítanos!

Conferencia: Mejorando la alimentación de nuestros hijos.**Pautas para alimentación infantil y vegetariana.**

Odile Fernández. Domingo 13 a las 13 h. Sala N105

Showcooking: Meriendas vegetarianas para niños. Show Cooking 1

Juan Llorca y Odile Fernández. Domingo 13 a las 15 h.

www.conasi.eu

953 10 25 60

info@conasi.eu

Conasi

[conasicocinanatural](https://www.youtube.com/conasicocinanatural)

@ConasiCocina



ConasiCocina

**RECETAS RELAJANTES PARA ALIVIAR EL ESTRÉS Y LA ANSIEDAD**

16'30 h. Show Cooking 1

Chef: Elena Carrió

Organiza: Escuela Ecosentidos (www.ecosentidos.com)

**ECORICHE COSMETICS. DEMOSTRACIÓN DEL MÉTODO SHEN HO, MASAJE CON ROCAS VOLCÁNICAS**

16'30 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org

REHABILITACIÓN Y SALUD II:**PRINCIPALES RIESGOS ANTE LA CONTAMINACIÓN QUÍMICA
JORNADA "ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y REHABILITACIÓN"**

16'45 h. Sala N107

Silvia de Santos García. Arquitecta. Máster de Bioconstrucción del IEB.

Organiza: Instituto Ecohabitar. Instituto Español de Baubiologie.

CONCIERTO: SONIDOS QUE SANAN.**CURATIVO, MEDITATIVO Y RELAJANTE: VOZ, CANTO DE ARMÓNICOS,
MONOCORDE E INSTRUMENTOS ANCESTRALES**

17 h. Sala N106

Michele Averard, Nestor Kornblum y Charli Kornblum. Directores y fundadores de la Asociación de terapia de Sonido. (www.sonidosquesanan.net)

TNDR (TÉCNICA NATURISTA DESBLOQUEANTE REGENERADORA)**¡TODO DOLOR TIENE UN PORQUÉ!**

17 h. N 108

Dr. Cayo Martín Valencia. Creador de la técnica TNDR

Organiza: Centro Visión TNDR (www.medicinatndr.com)

FESTIVAL CINEBIO**PROYECCIÓN DE LA PELÍCULA *MAÑANA***

17 h. Sala N110

¿Qué pasaría si mostrar soluciones o contar historias que hacen el bien fuera la mejor manera de resolver los problemas ecológicos, económicos y sociales? (ver pág. 77)

Ver tráiler: <https://www.karmafilms.es/manana/>

Organizan: Karma Films y Asociación Vida Sana

www.vidasana.org / www.karmafilms.es

FESTIVALITO DE NANAS DEL MUNDO

MAMATERRA, FESTIVAL ECOLÓGICO DE LA INFANCIA

13 noviembre. 16-18 h. Sala N106

Vuelve a las actividades de BioCultura, dentro del programa de MamaTerra, el Festivalito de Nanas del Mundo. En esta ocasión, con artistas bien diferentes entre sí unidos por la música que acuna.

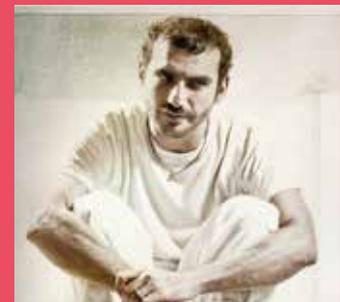
Nanas japonesas y clásicas, nanas de autor e improvisadas y nanas de África. Déjate mecer por estas canciones que te enamorarán. Ven con tus hijos. Cierra los ojos y vuelve a la infancia, la tierra prometida.

GRATUITO
PARA TODOS LOS
VISITANTES DE
BIOCULTURA

Organizan

**BioCultura**
bio

MAKIKO KITAGO
Nanas japonesas y clásicas



JULIÁN BOZZO Nanas de autor e improvisadas. Presentación del disco *En el corazón de la hembra negra*



WAFIR S. GIBRIL & SARAH
Nanas africanas

MEJOR PREVENIR QUE CURAR. LA IMPORTANCIA DEL MANEJO Y RESPETO POR EL BIENESTAR ANIMAL EN LA GANADERÍA ECOLÓGICA

17 h. Sala N111

Ana María Tebar. Tutora plataforma de Formación Cultivabio
Organiza: Cultivabio (www.cultivabio.org)**MESA DE FAMILIAS QUE NO VACUNAN SISTEMÁTICAMENTE**

17 h. Sala N112

Belén Igual. Médico.

Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV)
(www.vacunacionlibre.org)**DISEÑO EN PERMACULTURA. GUÍA DEL PROCESO PASO A PASO. PRESENTACIÓN DEL LIBRO DE ARANYA, FORMADOR EN PERMACULTURA**

17 h. Sala Colón

Alejandro Oriol. Fundación Arboretum. Permacultor. Formador en educación activa.

Construyendo en Red: Instituto EcoHabitar. Red Ibérica de Ecoaldeas.
Selba. Fundación Arboretum.**SAUD Y COCINA CON SUPRALIMENTOS: ZUMOS VERDES Y OTRAS RECETAS**

17'15 h. Show Cooking 2

Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía. Experta en nutrición, formada en medicina china, naturopatía y en alimentación natural y energética

Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)**HERBAROM. TALLER DE FORMULACIÓN ANTIAGE. EL CÓMO Y POR QUÉ DE SUS COMPONENTES**

17'15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura
www.vidasana.org/www.ecoestetica.org**CÓMO ME RECUPERÉ DE UN DIAGNÓSTICO DE ESCLEROSIS MÚLTIPLE**

17'30 h. Sala N105

Jose Segurado. Cambiando mi estilo de vida llegué a superar mi diagnóstico (www.josesegurado.com)

Raw Organic SuperFoods

SUPERALIMENTOS MUNDO ARCOIRIS

Energía

Concentración

Vigor

Stand nº 391

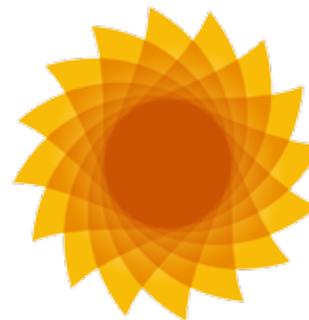
MACA ROJA
Crodilizada

Excelente para el deporte, adaptógeno, regulador hormonal y energético.

**BioCultura**
biowww.mundoarcoiris.com

MUNDO ARCOIRIS SIN LIMITES S.L.

Av. Mare de Déu de Montserrat 24 17850 Besalú - Girona 972 59 10 17



ecocentro
Desde 1993

Madrid | Ibiza | Cáceres | León

La alegría de la vida saludable

Alimentación Ecológica

Multi-Tienda Natural

Restaurantes Bio-Vegetarianos

La Hospedería del Silencio

Ecosofía: Arte, Cultura y Solidaridad

C/ Esquilache 2-12 · 28003 · Madrid

915 535 502 · 690 334 737

eco@ecocentro.es

www.ecocentro.es



REFORMA DE UN EDIFICIO DE VIVIENDAS EN EL CASCO DE TOLEDO
JORNADA "ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y REHABILITACIÓN"

17'30 h. Sala N107

Tomás Pérez Manrique. Arquitecto Técnico e ingeniero de la edificación. Máster en bioconstrucción IEB.

Organiza: Instituto Ecohabitar. Instituto Español de Baubiologie

LA DROGUERÍA ECOLÓGICA- COSAS SIMPLES Y ECOLÓGICAS EN EL HOGAR

17'30 h. Sala N109

Mark Verlohr. Socio en BioBio Productos Ecológicos, importador de la marca Droguería Ecológica, Ingeniero medioambiental

Organiza: BioBio Productos Ecológicos (www.biobio.es)



LOS GRANOS ANDINOS: AMARANTO Y QUINOA DE COLORES,
SU PREPARACIÓN SEGÚN NUESTROS ANCESTROS

17'30 h. Show Cooking 1

Chef: Magali Chacolla Arias.

Organiza: EcoAndes (www.productosecoandes.com)

LA ALIMENTACIÓN MACROBIÓTICA PARA EL CUIDADO DE LA SALUD:
PRINCIPALES INGREDIENTES Y RECETAS

18 h. Sala N108

Marisa Fernández. Profesora de cocina natural y ecológica y autora del libro Comida Sana, Comida Rica.

Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)

CONECTA CON TU VOZ PARA SER FELIZ

18 h. Sala N111

Eduardo Laguillo

Organiza: EcoCentro (www.ecocentro.es)

SITUACIÓN ACTUAL DEL PAPILOMA, DIFTERIA, TOSFERINA Y POLIO
¿SE HAN DE VACUNAR LAS MUJERES EMBARAZADAS DE ALGUNA VACUNA?

18 h. Sala N112

Xavier Uriarte. Médico.

Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV)

(www.vacunacionlibre.org)

MASAJE BOK BU

18 h. Sala Colón

Lee Kuy Moon. Acupuntor coreano, fundador de la escuela Cielo y Tierra

Organiza: Cielo y Tierra (www.cytescuelamtc.com)**LA CASA DE LA LUNA MEDIA
MITOS Y ENGAÑOS EN LA COSMÉTICA NATURAL**

18 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org**PAUTAS PARA REALIZAR UNA INSTALACIÓN ELÉCTRICA BIOCOPATIBLE EN REHABILITACIÓN. APLICACIÓN EN UN CASO REAL
JORNADA "ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y REHABILITACIÓN"**

18'15 h. Sala N107

Fátima Pina Corchado. Arquitecta Técnica. Ingeniera de Edificación. Máster en bioconstrucción IEB.

Organiza: Instituto Ecohabitar. Instituto Español de Baubiologie.

**RECETA CUERPOMENTE: CHOCO AVATAR BLANCO, SIN LECHE Y RAW FOOD**

18'15 h. Show Cooking 2

Chef: Javier Medvedovsky.

Organiza: Revista Cuerpamente (www.cuerpamente.es)**CENTROS DE ENERGÍA EN EL CUERPO Y SALUD. ANATOMÍA OCULTA DEL SER HUMANO**

18'30 h. Sala N105

Dr. Karmelo Bizkarra. Director Médico del Centro de Salud Vital Zuhazpe

Organiza: Zuhazpe Centro de Salud Vital (www.zuhazpe.com)**CHAMANISMO ESENCIAL: RESPIRACIÓN PNEUMA Y CACAO SAGRADO**

18'30 h. Sala N109

Rafael Navarro. Director de Hermesán, especialista en estados ampliados de conciencia y psicología transpersonal

Organiza: Hermesán (www.hermesan.es)**BioCultura**
Sera de prácticas ecológicas
y Consumo responsable

sábado 12 de noviembre - sala N110

**Nuevos modelos económicos
para cambiar el mundo**

Para llevar una vida sana es necesario disfrutar de una economía sana. Del mismo modo, para tener una economía sana como ciudadanas y consumidores debemos de llevar una vida sana.

Los alimentos que comemos, la ropa con la que nos vestimos, el tipo y cantidad de energía que consumimos, nuestra relación con el dinero y nuestra forma de ser en el trabajo nos definen como personas y afectan directamente a nuestro modelo económico.

En la jornada analizaremos, de manera práctica y participativa, cómo llevar unos hábitos de consumo que ayuden a transformar en positivo nuestra vida, la vida de las personas que nos rodean y la economía tanto local como global.

10:30 h. **Presentación de la Jornada y del Foro Global NESI "Nueva Economía, Sociedad e Innovación"** Diego Isabel, Director del Global Hub por el Bien Común, Luis Madrid, Miembro de NESI Madrid, Iñaki Alonso del Instituto Ecohabitar.

11:00 h. **Soberanía alimentaria. Somos lo que comemos.** Andrea Deodato, "Hacia otro Consumo" y Jordi Menéndez Puiggali "VSF Justicia Alimentaria Global".

11:30 h. **¿Sabes quién hace tu ropa? Huella social y ecológica de la ropa que vestimos.** Paloma G. López, Presidenta de la Asociación Moda Sostenible de Madrid. CEO fundadora "The Circular Project".

12 h. **Paradigma consumerista en el centro de la nueva economía.** Manó Sánchez Herrera. Codirector de ECOOO

12:30 h. **¿Te gusta tu trabajo? Nuevas formas de trabajar y disfrutar del trabajo.** Francisco Abad. Fundador de la Fundación Empresa y Sociedad.

13 h. **¿Qué tal te llevas con el dinero? Cómo mejorar nuestra relación con el dinero y cómo usarlo de manera adecuada.** Carlos San Juan. Miembro de la Economía del Bien Común y de Fiare.

13:30 h. **Triple Balance: Económico, Ecológico y Social.** Virginia Gallo. Asociación SANNAS.

14 h. **Debate final y conclusiones de la Jornada "Nuevos modelos económicos para cambiar el mundo"**

Para asistir a la Jornada, es conveniente realizar inscripción previa, el aforo a la sala es limitado: gestión@ecoahabitar.org. Asunto: Inscripción Jornada "Nuevos modelos económicos para cambiar el mundo". La reserva será por orden de inscripción.

Sobre
NESIFORUM 2017

ORGANIZA



DIME DÓNDE COMPRAS Y TE DIRÉ QUIÉN ERES. ASPECTOS CLAVE DE LA DISTRIBUCIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS

18'30 h. Sala N110

Diana Catalán. Ingeniera agrónoma. Tutora Plataforma de Formación Cultivabio.

Pablo Pascual. Ingeniero agrónomo y productor de aceite ecológico.

**CÓMO COCINAR DE FORMA FÁCIL Y CREATIVA SIN ESTROPEAR LOS NUTRIENTES EN LA COCCIÓN**

18'30 h. Show Cooking 1

Chef: Mireia Anglada

Organiza: Veritas, Supermercados de alimentación ecológica (www.veritas.es)

**DESAFÍOS PARA LA PROTECCIÓN LEGAL DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL. AMSA**

18'45 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Silvia Muñoz. Abogada. Presidenta AMSA (As. Moda Sostenible Andalucía)

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura/Moda en Positivo

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org/www.planetamoda.org

MEDITACIÓN CON CUENCOS DE CUARZO

19 h. Sala N106

Xavier Bellón. Musicoterapeuta

Organiza: Anima Quarz (www.animaquarz.com)

CIERRE DE LA JORNADA "ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y REHABILITACIÓN"

19 h. Sala N107

Pilar Valero, Iñaki Alonso, Toni Marín.

SEAE, AGRICULTORES, MOVIMIENTOS SOCIALES AGROECOLÓGICOS Y CONSUMO: NUEVOS RETOS DE FUTURO

19 h. Sala N108

Organiza: Sociedad Española de Agricultura Ecológica

CÓMO VER MEJOR CON YOGA OCULAR

19 h. Sala N111

María del Mar García y Eduardo Pérez. Monitores de Yoga Ocular formados por Manuel Palomar (Valencia)

Organiza: Yoga Ocular Madrid (www.yogaocularmadrid.es)

FESTIVAL



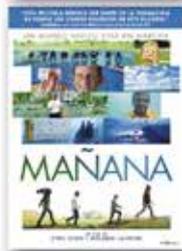
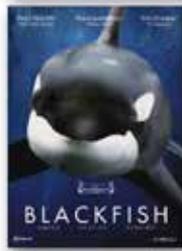
4

PROYECCIONES
GRATUITAS

CINE BIO



CINE CON CORAZÓN EN BIOCULTURA

**VIVIR SIN PARAR**Jueves, 10 de noviembre
17:00h**LA CANCIÓN DEL MAR**Viernes, 11 de noviembre
17:00h**MAÑANA**Sábado, 12 de noviembre
17:00h**BLACKFISH**Domingo, 13 de noviembre
17:00hORGANIZAN
Asociación
VIDA SANA

KARMA films

ALIMENTACIÓN VIVA: BROTES VERDES Y GERMINADOS

19 h. Sala N112

Elisa Martínez Ruiz. Ingeniero Agrónomo. Gerente y co-creadora de Lilliput Living Foods. Máster en cocina. Máster en alimentación vegetariana 70% crudivegana

Organiza: Lilliput Living Foods (www.tusbrotesverdes.com)

¿CUÁNTO CUESTA UNA VIDA?

19 h. Sala Colón

Elena Tova Ruiz. Cofundadora y Animal Sanctuary

Organiza: El Hogar ProVengan (www.elhogarprovegan.org)

MERIENDAS SALUDABLES

19'15 h. Show Cooking 2

Chef: Marian Torres

Organiza: Shine Mixes (www.shinemixes.com)

LA LLAMADA DEL TAMBOR Y SU PODER CURATIVO

19'30 h. Sala N109

Félix Ballesteros Andrés.

Organiza: Círculos Creativos PerVozMo

QUIERO ABRIR UNA TIENDA DE VENTA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

19'30 h. Sala N110

Marian Roldán. Tutora Plataforma de Formación Cultivabio.

(www.cultivabio.org)



Nuevo ECOespacio
en Madrid

Aula de
cología con Sentido



 econSentidos

Gran Vía de Hortaleza 51, 28043 Madrid

Metro Pinar del Rey (Línea 8)

tel: 91 112 91 87

www.econsentidos.com

FERTILIDAD Y SHIATSU

10 h. Sala N107

Charo Calleja. Directora de la escuela Amigos del Shiatsu, profesora, shiatsusi y acupuntora.

Organiza: Escuela de Amigos del Shiatsu (www.shiatsuescuela.com)

EL MUESLI, UN DESAYUNO QUE PISA FUERTE

10 h. Sala N108

Christy Repetto. Nutricionista y Atleta Fitness

Organiza: muesli2mix (www.muesli2mix.com)

EL SERVICIO REIKI, NUESTRA RAZON DE EXISTIR

10 h. Sala N109

Roberto Lanas Barreda. Presidente de la Asociación Servicio Reiki

Organiza: Asociación Servicio Reiki (www.servicioreiki.org)

PRESENTACIÓN DE LA RED DE CONSTRUCCIÓN CON PAJA

ALGUNOS EJEMPLOS DE LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS TECNOLÓGICAS EN LA CONSTRUCCIÓN CON PAJA

10 h. Sala N110

Carolina Honrado. Arquitecta y **Silvia Cenzano,** Arquitecta Técnica. De la Red de Construcción con Paja.

Construyendo en Red: Instituto EcoHabitar. Red de Construcción don Paja. Red Ibérica de Ecoaldeas. Selba.

EL PODER DEL MANTRA PARA MEJORAR TU VIDA MATERIAL

10 h. Sala Colón

Sri Swami Purohit. Maestro hindú de **yoga y meditación.**

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

**COCINA CON YOGI TEA**

10 h. Show Cooking 1

Chef: Helenka Santos Belmonte.

Organiza: Yogi Tea (www.yogitea.com)

**COCINANDO CON COCO ECOLÓGICO DR. GOERG**

10'15 h. Show Cooking 2

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

Organiza: Dr. Goerg

**CAROLA SOAPS. ELABORACIÓN DE JABÓN ECONATURAL**

10'15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org

SINTERGÉTICA: INTEGRA ENERGÍA, INFORMACIÓN Y CONCIENCIA EN TU TERAPIA

10'30 h. Sala N106

Pilar Salazar. Responsable del Comité Docente de la Asociación Internacional de Sintergética

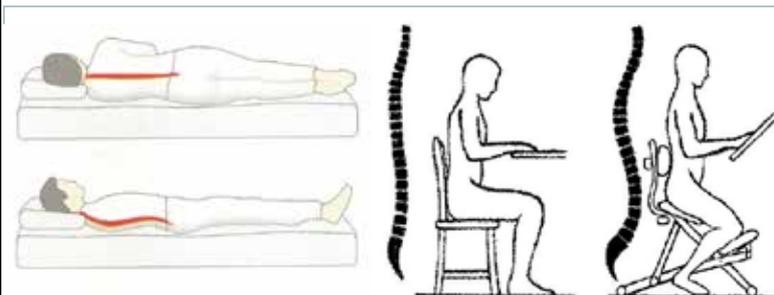
Organiza: Fundación Vivo Sano (www.vivosano.org/sintergetica.aspx)

KITS COMPLETOS PARA ELABORAR TU COSMÉTICA NATURAL

10'30 h. Sala N111

Laura López y Coqué López. Fundadores de Aromakit cosmética natural DIY

Organiza: Mimbio.com (www.mimbio.com/aromakit)



SILLAS ERGONÓMICAS,
CAMAS SOMIER,
FUTONES,
COLCHONES,
SOFAS CAMA,
MESAS, LIBRERIAS,
COMEDORES,



Estamos en el
stand 630
Ven a vernos

C/ Puerto 8
12580 Benicarló (CS)

Tel. 964 470 536

Móvil 686 407 690

info@fustaforma.com

www.fustaforma.com

ARQUETIPOS BIOSFERA

10'30 h. Sala N112

Michel Ferré. Investigador en Ciencias, Filósofo, Pedagogo

Organiza: Estivalia (www.estivalia.es)**EL AYUNO Y LA BIOLOGÍA DEL CURAR**

11 h. Sala N105

Dr. Karmelo Bizkarra. Director Médico del Centro de Salud Vital Zuhaizpe

Organiza: Zuhaizpe Centro de Salud Vital (www.zuhaizpe.com)**ELIMINACIÓN DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS CON NAET. ESTUDIO DE ALERGIAS Y AUTISMO**

11 h. Sala N107

Yolanda Ferreras Garza. Representante NAET en España.

Dr. acupuntura, kinesióloga, ingeniero, directora de Taycus.

Organiza: Taycus (www.taycus.es / www.naet-europe.com)**BENEFICIOS DEL AGUA DE MAR**

11 h. Sala N108

David Aguado. Gerente de Ibiza y Formentera Agua de Mar

Organiza: Ibiza y Formentera Agua de Mar

(www.ibizayformenteraaguademar.com)**CÓMO FABRICAR EN MADERA SIN DAÑAR EL ENTORNO NATURAL**

11 h. Sala N109

José Luis Aranda. Presidente Sintala Design

Organiza: Sintala Design (www.sintala.com)**BIOREGENA-COSMÉTICA NATURAL**

11 h. Sala N110

Edgar Cepeda. Técnico de formación

Organiza: Laboratorios Diafarm (www.diafarm.com)**COCINAS Y HORNOS SOLARES. ASPECTOS FUNDAMENTALES**

11 h. Sala Colón

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

TALLER MADRESELVA, ACEITES CORPORALES, HIDRATACIÓN EFECTIVA

11 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org**DESAYUNOS ENERGÉTICOS Y SALUDABLES PARA COMENZAR BIEN EL DÍA**

11 h. Show Cooking 1

Colaboración de Saladmaster

Organiza: Naturasí (www.naturasi.es)**DESAYUNOS SALUDABLES Y ECOLÓGICOS, SIN GLUTEN, SIN LÁCTEOS, SIN AZÚCARES**

11'15 h. Show Cooking 2

Chef: Lucía Gómez

Organiza: Espacio Orgánico

www.espacioorganico.com / www.cocinandoelcambio.com**PROCESOS DE FABRICACIÓN Y PROPIEDADES DEL TÉ ECOLÓGICO Y DE COMERCIO JUSTO**

11'30 h. Sala N106

Sandra Franzetti. Directora de Les Jardins de Gaïa España

Organiza: Les Jardins de Gaïa (www.jardinsdegaia.es)


012.11.2016.MADRID

TALLER

ETIQUETADO

BIOCULTURA MADRIDSábado 12 de noviembre
de 2016, de 13:00 a
14:30 horas.**DE ALIMENTOS
ECOLÓGICOS**Lugar: Showcooking
Duración: una hora y media

ORGANIZAN



PATROCINAN



COLABORAN



CÓMO EL AGUA KANGEN MEJORA LA SALUD Y PREVIENE ENFERMEDADES

11'30 h. Sala N111

Maloli Arbáizar Barrios. Farmacéutica y experta en agua alcalina
Organiza: Tu Agua Kangen (www.tuaguakangen.com)**LIBERA TU VOZ CURATIVA
TALLER PRÁCTICO PARTICIPATIVO**

11'30 h. Sala N112

Michele Averard. Basado en su libro *13 pasos para liberar la voz curativa*. Directora de la Asociación de terapia de Sonido.
(www.sonidosquesanan.net)**YEIDRA. EFICACIA Y RESULTADOS EN PIELS MADURAS**

11'45 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura
www.vidasana.org/www.ecoestetica.org**EL ABORDAJE INTEGRATIVO DEL PACIENTE ONCOLÓGICO**

12 h. Sala N105

Iván Simón Gómez. Director de la línea de Micoterapia Micosalud en Hifas da Terra
Organiza: Hifas da Terra (www.hifasdaterra.com)**ALIMENTACIÓN VEGETARIANA EN LA INFANCIA.
TALLER PARA PADRES Y MADRES**

12 h. Sala N107

Miriam Martínez Biarge. Médico Pediatra especialista en nutrición infantil vegetariana
Organiza: Bio Eco Actual
www.mipediatravegetariano.com / www.bioecoactual.com**ALIMENTACIÓN ANTIENVEJECIMIENTO. REMEDIOS NATURALES Y RECETAS DE COCINA**

12 h. Sala N108

Marisa Fernández. Profesora de cocina natural y ecológica y autora del libro *Comida Sana, Comida Rica*.
Sergio Nieto. Titulado en Homeópata, Kinesiólogo y experto en Cromoterapia y Terapias Reflejas.
Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)

¡UN PLUS DE **Salud** CADA MES EN TU QUIOSCO!

La revista **Nº 1** de referencia en salud y alimentación **natural, ecológica y vegana** del mercado. Únete a la gente que creamos en un mundo más sano, ético y sostenible.

**NO TE PIERDAS EL
SHOWCOOKING
de JAVIER
MEDVEDOVSKY**

Sábado: 18'15 h.
Receta CUERPOMENTE:
Choco avatar blanco, sin
leche y Raw Food

Visita
nuestra web

WWW.CUERPOMENTE.COM

SUSCRIPCIONES · Tel. 902 240 242 · E-mail: clientes@rba.es

**CUERPO
MENTE**

ENCUENTRA TU ESENCIA CON TU PROPIA VOZ

12 h. Sala N109

Eduardo Laguillo

Organiza: Ecocentro (www.ecocentro.es)**¡VIVE SIN RADÓN! UN GAS RADIOACTIVO QUE PROVOCA CÁNCER PULMONAR**

12 h. Sala N110

José Miguel Rodríguez. Director de la Fundación para la Salud Geoambiental

Organiza: Fundación para la Salud Geoambiental (www.saludgeoambiental.org)**LA ECONOMÍA SOCIAL, LAS CONDICIONES PARA UN FUTURO EXITOSO. LAS ECOALDEAS, LABORATORIOS PARA UNA NUEVA ECONOMÍA**

12 h. Sala Colón

Jason Lavêque, de la Comunidad Los Portales. Miembro de la Red Ibérica de Ecoaldeas.

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

**SALUDABLE Y ECOLÓGICO, CON UN TOQUE GOURMET**

12 h. Show Cooking 1

Chef: Rafael Castiella.

Organiza: Biomenú, SL (www.biomenu.es)**SALSAS Y VINAGRETAS SALUDABLES CON SUPRALIMENTOS. RECETAS Y DEGUSTACIÓN**

12'15 h. Show Cooking 2

Chef Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía. Experta en nutrición, formada en medicina china, naturopatía y en alimentación natural y energética

Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)**EL TAO COMO INSTRUMENTO DE CONCIENCIA**

12'30 h. Sala N111

M^a Stella Murias. Directora del Tao Center. Instructora Certificada por Mantak ChiaOrganiza: Tao Center (www.taocenter.es)**EC**  **ticias.com****3.500.000 visitas/año****MEDIO OFICIAL****BioCultura**Feria de productos ecológicos
y consumo responsable

APICULTURA ECOLÓGICA Y SUS PRODUCTOS

12'30 h. Sala N112

Rafael Muria. Presidente y 5ª generación de Miel Muria.Organiza: Miel Muria Bio (www.melmuria.com)**SÄPER. RITUALES BIO PARA PROFESIONALES, CENTROS DE BELLEZA Y SPAS**

12'30 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org**MEJORANDO LA ALIMENTACIÓN DE NUESTROS HIJOS. PAUTAS PARA LA ALIMENTACIÓN INFANTIL VEGETARIANA**

13 h. Sala N105

Dra. Odile Fernández. Médico de familia especializada en alimentación saludable y madre de 3 hijos.Organiza: Conasi, Vive cocina natural S.L. (www.conasi.es)**CONCIERTO: VIBRACIONES CON NEPAL**

13 h. Sala N106

Jacomina Kistemaker. Psicóloga, terapeuta de sonido, fundadora del ONG Mitrata Nepal España.**Tato Edroso.** Músico y fotógrafo independiente de documentales de tv.

Organiza: ONG Mitrata Nepal España

(www.jacominakistemaker.com / <http://tatoedroso.wordpress.com>)**ALTERNATIVAS SALUDABLES A TUS PLATOS FAVORITOS. COCINA TU CAMBIO**

13 h. Sala N107

Lucía Gómez. Cocina saludable y coach nutricionalOrganiza: Gea Libros (gealibros.com / cocinandoelcambio.com)**PSICOTERAPIA RESPIRATORIA**

13 h. Sala N108

Carlos Velasco Montes. Psicólogo, 30 años investigando la psicósomática de la mecánica respiratoria, influencia de las emociones en la respiración(<http://psicoterapia-respiratoria.es>)**CONTAMINACIÓN ELECTROMAGNÉTICA, EL ENEMIGO INVISIBLE**

13 h. Sala N109

José A. Alonso. Técnico en mediciones ambientales, miembro de GEA.

Organiza: Asociación de Estudios Geobiológicos GEA.

(www.geobiologia.org)**APRENDE LAS BASES, TRUCOS Y RECETAS PARA INICIARTE EN LA DIETA ALCALINA**

13 h. Sala N110

Gogo Bela MacQuillan. Terapeuta Integral, Medicina Tradicional China, homeópata, medicina preventiva, especialista en alcalinidad

Organiza: Alieco y Alkaline Care

(www.alieco.com / www.alkalinecare.com)**VIDA SECRETA DE TU HUERTO. CONOCE Y POTENCIA LOS ALIADOS DE TU HUERTO. ECOLOGÍA PARA LA NUEVA AGRICULTURA**

13 h. Sala Colón

Luis Martínez-Zaporta. Biólogo, permacultor. Autor del libro *Vida Secreta de tu huerto*.

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

**CONCURSO TORTITAS BIOCOP. PREMIO PARA LOS TRES GANADORES**

13 h. Show Cooking 1

Organiza: Biocop Formainforma (www.biocop.es)**MENÚ COMPLETO ALCALINIZANTE**

13'15 h. Show Cooking 2

Chef: Nadia TorresOrganiza: Alieco y Alkaline Care (www.alieco.com / www.alkalinecare.com)**¿CÓMO CREAR TU TIENDA DE MODA SOSTENIBLE? MODA EN POSITIVO**

13'15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Beatriz Valdivia. Fundadora Moda en Positivo

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura/Moda en Positivo

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org/www.planetamoda.org**CERVEZA ECOLÓGICA BESARO, HISTORIA, FABRICACIÓN Y CATA**

13'30 h. Sala N111

Ricardo Torres Ventura. Gerente de Cervezas BesaroOrganiza: Terra de las Janda (www.cervezasbesaro.com)

FILTROS DE AGUA: QUÉ SON, CÓMO FUNCIONAN Y CÓMO SE ELIGEN

13'30 h. Sala N112

Matilde Londner Sack. Consultora especializada en tratamiento y gestión integral del agua sin productos químicos.Organiza: Tratamiento Natural del Agua (www.aguanatural.com)**CONSTRUIR SIN CORTAR ARBOLES. PASSIVHAUS: VIVIENDAS DE CONSUMO CASI NULO**

14 h. Sala N107

José Luis Aranda. Presidente de Sintala DesignOrganiza: Sintala Design (www.sintala.com)**MÉTODO PERVOZMO (PERCUSIÓN, VOZ Y MOVIMIENTO)**

14 h. Sala N108

Félix Ballesteros Andrés. Introducción a la música utilizando el Método PerVoz Mo

Organiza: Círculos Creativos PerVozMo

TU BIOGRAFÍA TIENE LAS CLAVES DE TU VIDA, DESCÚBRELAS

14 h. Sala N 109

Lola Fernández-Villa. Licenciada en psicología, con 20 años de experiencia. Integra diferentes corrientes humanistas y antroposóficas. (www.psicologalolavilla.com)**CAMINAR SOBRE EL FUEGO**

14 h. Sala N110

Inés Dreschel. El fuego y la transformación del almaOrganiza: Agua Vital (www.inesdreschel.net)**CONECTA TU NATURALEZA**

14 h. Sala Colón

Ana Hervás Hermida. Dra. ingeniera agrónoma, artista e investigadora de las relaciones de las personas con la naturaleza.

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

**RECETAS CREATIVAS DE PROTEÍNA VEGETAL**

14 h. Show Cooking 1

Chef: Mireia AngladaOrganiza: Vegetalia (www.vegetalia.com)**SUPER SALSAS CON APLICACIONES Y SUPERALIMENTOS**

14'15 h. Show Cooking 2

Chef: Parbhu Sukh. Chef veganoOrganiza: Superalimentos Mundo Arcoiris (www.mundoarcoiris.com)**AMAPOLA BIO. APRENDE A CUIDAR LAS PIELS MÁS SENSIBLES**

14'15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org**LA FUERZA VITAL DE LOS SUPERALIMENTOS ARCOIRIS, EL AGUA ACTIVADA Y EL DEPORTE CONSCIENTE**

14'30 h. Sala N105

Iñaki Iglesias. Instituto de Biosalud Integral Regenerativa del País VascoOrganiza: Mundo Arcoiris (www.mundoarcoiris.com)**SALUD GEOAMBIENTAL ¡PROTÉGETE DE RADIACIONES Y TÓXICOS EN TU HOGAR!**

14'30 h. Sala N111

Fernando Pérez Fernández. Vicepresidente de la Fundación para la Salud GeoambientalOrganiza: Fundación para la Salud Geoambiental (www.saludgeoambiental.org)**LA EDUCACIÓN QUE CAMBIARÁ EL MUNDO**

14'30 h. Sala N112

Organiza: El Hogar ProVegan (www.elhogarprovegan.org)**KINESIOLOGÍA ESPECIALIZADA**

15 h. Sala N107

Carlos Ramírez Díaz. Director de Instituto Superior de estudios HolísticosOrganiza: Instituto Superior de Estudios Holísticos (www.institutosuperiorholistico.com)**LA PEDAGOGÍA WALDORF Y LOS RETOS DE LA EDUCACIÓN DE HOY**

15 h. Sala N108

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



LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS VEGANOS

15 h. Sala N109

David Román e Isabel Jurado. Responsables de certificación

Organiza: Unión Vegetariana Española

(www.unionvegetariana.org)

NUTRICIÓN PARA VENCER EL CÁNCER

15 h. Sala N110

Daniel Blanco y Pablo Vidal

Organiza: Reverde (www.reverde.es)

EL MÉTODO BIOINTENSIVO DE CULTIVO. MÁS ALIMENTOS EN MENOS ESPACIO

15 h. Sala Colón

Pedro Almoguera Sánchez. Asociación Ecograin.

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



MERIENDAS VEGETARIANAS PARA NIÑOS

15 h. Show Cooking 1

Chef: Juan Llorca

Odile Fernández. Médico de familia.

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



BIO-NATURE. TALLER DE AUTOMAQUILLAJE ORGÁNICO

15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org



POSTRES NATURALES Y SIN AZÚCAR QUE FAVORECEN LA DEPURACIÓN DE TOXINAS

15'15 h. Show Cooking 2

Chef: Venu Sanz (www.venusanzchef.com)

EL MIEDO A PERDER LA SALUD NOS ENFERMA ¿LO EVITAMOS?

15'30 h. Sala N105

Dra. Belén Igual. Médica naturista y especialista en medicina de familia. Crianza natural

Organiza: Belén Igual Díaz-Terán (www.frutamadura.es)

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

GEOMETRÍA Y TERAPIA

15'30 h. Sala N111

Montserrat Sorli Ivern. Terapeuta cuántica

Organiza: Geometría Cuántica

I CHING, FENG SHUI, QI KONG, TÉCNICAS MAESTRAS MILENARIAS DE EVOLUCIÓN PERSONAL

15'30 h. Sala N112

Shu-Yuan Chen Tsai, Cari Feng y Orlando Padrón. Profesoras del Aula de Estudio "La Biótika".

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

**ROPA INFANTIL ECOLÓGICA**

15'45 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura/Moda en Positivo

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org/www.planetamoda.org

**FESTIVALITO DE NANAS DEL MUNDO
MAMATERRA FESTIVAL ECOLÓGICO DE LA INFANCIA**

16 a 18 h. Sala N106

Julián Bozzo. Nanas de autor e improvisadas. Presentación de disco:

En el corazón de la hembra maga

Makiko Kitago. Nanas japonesas y clásicas

Wafir S. Gibril & Sarah. Nanas africanas

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org / www.mamaterra.es

DESCUBRE FLIPYFLUX, UN TOROIDE AL SERVICIO DE TU EQUILIBRIO FÍSICO Y MENTAL

16 h. Sala N107

Renata Gutiérrez. Licenciada en matemáticas y fundadora de Intorus

Organiza: Intorus (www.in-torus.com)

CÓMO VENDER MIS PRODUCTOS EN INTERNET Y NO MORIR EN EL INTENTO

16 h. Sala N108

Carolina Rodríguez. Consultora experta en marketing

Organiza: Mimbio.com (www.mimbio.com)

MÁS ALLÁ DE LO BIO

16 h. Sala N109

Ana Isabel Aparicio. Luchadora incansable por los derechos

Organiza: Ringana (www.ringana.com)

Las televisiones ya no se ven...

¡Ahora se Viven!

Entra en Tv Bio y únete a nuestra comunidad:

1. Aprenderás las claves para comer saludable y prevenir enfermedades.
2. Te divertirás participando en nuestro Club de Probadores.
3. Descubrirás cientos de vídeo-recetas que te ayudarán a mantenerte sana y con energía.

www.tvbio.esProgramas
de cocinaAlimentación
ecológica

Nutrición Saludable

Vídeo-Recetas

Chefs y
nutricionistas

LA FACILITACIÓN DE PROCESOS GRUPALES COMO HERRAMIENTA PARA LA TRANSFORMACIÓN SOCIAL

16 h. Sala N110

Conchi Piñeiro y Jorge Navacerrada. IIFACE (Instituto de Facilitación y Cambio). Construyendo en Red: Instituto EcoHabitar. Red Ibérica de Ecoaldeas. Selba. Instituto de facilitación y Cambio.

ALIMENTACIÓN NATURAL Y SALUD. TODO LO QUE LA CIENCIA HA DEMOSTRADO SOBRE LOS ALIMENTOS SALUDABLES Y ECOLÓGICOS

16 h. Sala Colón

Mariano Bueno. Experto en Agricultura Ecológica y divulgador de opciones de vida saludables. Presenta su último libro. (www.mariano-bueno.com)

**DEGUSTACIÓN DE QUINOA**

16 h. Show Cooking 1

Chef: Arturo Castillo

Organiza: El Oro de los Andes (www.oro-andes.com)**FERMENTOS Y MACERADOS CON ALGAS**

16'15 h. Show Cooking 2

Chef: Prabhu Sukh

Organiza: Portomuiños (www.portomuiños.com)**PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CON LA PRACTICA DE YOGA Y MEDITACIÓN**

16'30 h. Sala N 105

Sri Swami Purohit. Maestro hindú de yoga y meditación.

Organiza: Sri Purohit Swami Wellness (www.swamipurohit.com)**AYUDA A LOS REFUGIADOS**

16'30 h. Sala N111

Luz Carmona

(www.luzdejade.com)**CÓMO CORREGIR LA CAUSA DE TU DOLOR DE ESPALDA**

16'30 h. Sala N112

Fernando Queipo. Fisioterapeuta, osteópata, director de Kinesica y Osteofisio

Organiza: Osteofisio (www.osteofisio.gds.com)**LA RUEDA NATURAL. HENNA & TINTES VEGETALES AYURVEDAS PARA EL CABELLO. COLOR Y SALUD EN TU PELO**

16'30 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org**PRESENTACIÓN DE LA REVISTA *EL ECOLOGISTA. ECOLOGISMO SOCIAL: EL COMPROMISO CON LAS PERSONAS REFUGIADAS***

17 h. Sala N107

María José Esteso Poves. Coordinadora de la publicación

Edith Pérez Alonso. Colaboradora y médico familiar.

Organiza: Ecologistas en Acción (www.ecologistasenaccion.org)**VIAJES-TALLER EN PLANTACIONES DE PLANTAS AROMÁTICAS**

17 h. Sala N108

Carmen Bosch. Especialista en etnobotánica aplicada

Organiza: Aromedi (carnebosch.cat/cosmeticadelbosque.com)**TU HUERTO ECOLÓGICO DE OCIO EN 4 SENCILLOS PASOS**

17 h. Sala N109

Elena Erro. Coordinadora del área de asesoramiento e instalación de huertos y jardines ecológicos de la Cooperativa Germinando

Organiza: Huertos de Montemadrid (www.huertosmontemadrid.es)**FESTIVAL CINEBIO****PROYECCIÓN DE LA PELÍCULA *BLACKFISH***

17 h. Sala N110

La primera película desde Grizzly Man que muestra cómo la naturaleza reacciona cuando el ser humano sobrepasa los límites establecidos (ver pág. 77)

Organizan: Asociación Vida Sana y Karma Films.

www.vidasana.org/www.karmafilms.es**BASES Y CLAVES PARA FUNCIONAR EN GRUPOS. LA TRANSICIÓN ES COLABORACIÓN**

17 h. Sala Colón

Pilar Shatki Domínguez y Chuca Palafox. Asociación Puentes4d.

**EL MÁGICO MUNDO DE LAS SEMILLAS**

17 h. Show Cooking 1

Chef: Miriam Fabà

Organiza: Amandín (www.veganeando.com/www.amandin.com)

**PROTEÍNAS VEGETALES Y CEREALES CON SUPRALIMENTOS**

17'15 h. Show Cooking 2

Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía. Experta en nutrición, formada en medicina china, naturopatía y en alimentación natural y energética.

Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)

**USO SOSTENIBLE DE LA ROPA. JABONES BELTRÁN**

17'15 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Iris Beltrán. Jabones Beltrán

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura/Moda en Positivo

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org/www.planetamoda.org

LA COCINA ECOLÓGICA Y SALUDABLE PARA INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS: RECETAS Y TRUCOS

17'30 h. Sala N105

Marisa Fernández. Profesora de cocina natural y ecológica y autora del libro Comida Sana, Comida Rica.

Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)

CÓMO ELABORAR UN BUEN COMPOST

17'30 h. Sala N111

Montse Escutia. Tutora Plataforma de Formación Cultivabio.

Organiza: Asociación Vida Sana (www.cultivabio.org)

K-STRETCH-CADENAS MIOFASIALES: EL MÉTODO POSTURAL PARA CORREGIR DIVERSOS DOLORES Y PATOLOGÍAS

17'30 h. Sala N112

Fernando Queipo. Fisioterapeuta, osteópata, director de Kinesica y Osteofisio

Organiza: Osteofisio (www.osteofisiods.com)

BELLEZA SIN TÓXICOS. EL PODER INTELIGENTE DE LA PIEL

18 h. Sala N107

Raquel Cachafeiro Gil

Organiza: Cosmoetica (www.cosmoetica.net)

PRESENTACIÓN DEL LIBRO LA GUÍA DEL RECOLECTOR

18 h. Sala N108

Carmen Bosch. Especialista en etnobotánica aplicada.

Organiza: Aromedi

(www.carmebosch.cat / www.cosmeticadelbosque.com)

Sala N107

BioCultura

Contra los productos químicos
y el cambio climático



jornadas de Arquitectura ecológica y rehabilitación

Viernes 11 a sábado 12 de noviembre 2015. IFEMA

Esta Jornada quiere acercar a las personas asistentes, algunas claves en el ámbito del hábitat y la rehabilitación con criterios de bioconstrucción.

15.15 h. Los materiales en las reformas y rehabilitaciones
Sofía Iglesias Martínez, Máster en Bioconstrucción IEB.

16.00 h. Rehabilitación y Salud I: la contaminación microbiológica y humedades. Miguel Martínez, Máster de Bioconstrucción del IEB.

16.45 h. Rehabilitación y Salud II: principales riesgos ante la contaminación química. Silvia de Santos, Máster de Bioconstrucción del IEB.

17.30 h. Reforma de un edificio de viviendas en el casco de Toledo. Tomás Pérez, Máster en bioconstrucción IEB.

18.15 h. Pautas para realizar una instalación eléctrica biocompatible en rehabilitación. Aplicación en un caso real. Fátima Pina, Máster en bioconstrucción IEB.

19 h. Cierre de la Jornada

Para asistir a la Jornada realizar inscripción previa a: gestion@ecohabitar.org.

La reserva será por orden de inscripción. El aforo de la sala es limitado.

Para el obtener el Certificado de asistencia, envío por mail: 6 € donación.

Organiza: Instituto Ecohabitar.

Patrocina: Instituto Español de Baubiologie IEB. Asociación ECÓMETRO.

Colabora: SANNAS. Satélite Arquitectura SATT. Ecooo. Ismaña Sucursal Urbana SuuS.

Más info: www.instituto-ecohabitar.org - www.ecohabitar.org

VIERNES 11

16 h. Presentación de la Jornada
Pilar Valero, Inaki Alonso, Toni Marín.

16.30 h. Tertulia "La oportunidad de la bioconstrucción en la rehabilitación". Facilita: Toni Marín.

17.30 h. La bioconstrucción en las reformas y rehabilitaciones
Alejandra Calabrese y Julio Muñoz, Jefe de Obra de Sucursal Urbana.

18.30 h. Materiales naturales en la rehabilitación. Facilita: Toni Marín.

SÁBADO 12

10.15 h. Apertura

10.30 h. Análisis de Ciclo de Vida. Edificios para un futuro sostenible. (Con DEMO de la herramienta Ecómetro ACV). Ana González e Inaki Alonso de Asociación Ecómetro.

11.15 h. Sostenibilidad - Insostenibilidad en la arquitectura
Ricardo Higuera de Cárdenas.

12 h. La bioconstrucción en la formación profesional. Juan Bello, Profesor de Formación Profesional.

12.45 h. Integración de las energías renovables en las reformas de viviendas. Ismael Caballero, Ingeniero Civil.

13.30 h. Autoconsumo energético como elemento esencial en la vivienda sostenible. Marco económico y normativo. Mario Sánchez Herrero, Codirector de Ecooo.

14.15 a 15.15 h. descanso.

QUIROPRACTICA PEDIÁTRICA

18 h. Sala N109

Felipe Duarte Roldán. Quiropráctico director del Centro Quiropráctico Arte. Titulado Superior en Quiropráctica y máster en Quiropráctica. Real Centro Universitario Escorial-María Cristina
 Organiza: Centro Quiropráctico Arte
 (www.artequiropráctico.com)

CÁNCER, ESTRÉS Y PENSAMIENTO POSITIVO: ENTRE MITO Y REALIDAD

18 h. Sala Colón

Magalí Dousson. Psico-oncóloga, hospital de la Zarzuela, profesora de psicología universidad Cardenal Cíneros.
 Organiza: Memoria de un Diván (www.memoriasdeundivan.com)

**CÓMO PREPARAR TUS PROPIAS CREMAS ECOLÓGICAS EN CASA**

18 h. Show Cooking 1

Chef: Victoria Moradell.

Organiza: Espacio Orgánico
 (www.victoriamoradell.com / www.espacioorganico.com)

**CAROLA SOAPS. TRATAMIENTO FACIAL PARA PERSONAS CON SENSIBILIDAD QUÍMICA MÚLTIPLE Y PIELS SENSIBLES**

18 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura
 www.vidasana.org/www.ecoestetica.org

**VEGGIE CHRISTMAS**

18'15 h. Show Cooking 2

Chefs: Lou Mateos y Nacho Sánchez

Organiza: AQDV, alimentos que dan vida
 (www.alimentosquedanvida.com)

MUERTE Y RENACIMIENTO SEGÚN EL BUDISMO TIBETANO

18'30 h. Saka N105

Ahbay Tulku Rimpoche. Alto Lama y Maestro de Budismo Tibetano
 Organiza: Hermesán, formación transpersonal (www.hermesan.es)

LA RAZÓN

La calidad de vida comienza por estar bien informado

A TU SALUD es el semanario más galardonado de la Prensa española por sus informaciones de referencia sobre sanidad, alimentación, bienestar, medio ambiente, ciencia y ocio saludable.



DEL SENTIMIENTO DE LA NATURA A LA CULTURA ECOLÓGICA

18'30 h. Sala N106

Joaquín Araujo. Naturalista, escritor, periodista. Director, realizador, guionista y presentador de series de TV y documentales. Divulgador de temas filosóficos, ecológicos, literarios... Conferenciante. Fotógrafo. Agricultor, ganadero y selvicultor, con métodos ecológicos. Director del colectivo Bosque de bosques.

Organiza: Asociación Vida Sana

www.vidasana.org / www.joaquinaraujo.com

GEOBIOLOGÍA Y BIOHABITABILIDAD

18'30 h. Sala N112

Emilio Hervás Gómez. Ingeniero Industrial. Experto en geobiología y radiaciones del hábitat

Organiza: Asociación de Estudios Geobiológicos (GEA)

(www.geobiologia.com)

**NUEVA MODA, NUEVO CONSUMIDOR, NUEVA ECONOMÍA. THE CIRCULAR PROJECT**

18'45 h. Show Room Ecoestética & Planeta Moda

Paloma G. López. Fundadora The Circular Project. Presidenta MSMAD.

Organiza: Asociación Vida Sana /BioCultura/Moda en Positivo

www.vidasana.org/www.ecoestetica.org/www.planetamoda.org



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...

Suscríbete GRATIS a nuestro Boletín semanal y recibirás por email las noticias más interesantes del universo "bio".

**¡Suscríbete en www.vidasana.org!**

Siguenos en nuestras redes sociales



Asociación Vida Sana.

C/ Pallars, 85, 2º 4ª. 08018 Barcelona. Tel. 93 580 08 18





Asociación
VIDA SANA
DECLARADA DE
UTILIDAD PÚBLICA

**www.cultivabio.org**

PLATAFORMA DE FORMACIÓN ONLINE DE LA ASOCIACIÓN VIDA SANA especializada en agricultura ecológica

Ya sea como profesional o como aficionado seguro que encuentras tu curso: huerto urbano, huerto escolar, compostaje, ganadería ecológica, venta de alimentos ecológicos, crear una empresa de artesanía alimentaria, cocina... todo para formarte en el campo de la producción y la alimentación ecológica.

*Mejora tu autoestima y tu felicidad
aprendiendo algo nuevo cada día!*



SUPRALIMENTACIÓN

Nuevos aliados Bio en tu alimentación

NOVEDAD



VEN A VERNOS AL **STAND N° 185**

SIGUE NUESTROS **SHOW COOKINGS** EN FERIA:

Jueves a las 13.00h y a las 17.00h

Viernes a las 13.00h

Sábado a las 12.15h y a las 17.15h

Domingo a las 12.15h y a las 17.15h

y nuestra **CONFERENCIA** el Viernes a las 18.00h

BATIDO ANTI RESFRIADO

Ingredientes

- 1 cucharada de **INMUNOX**
- 2 kiwis pelados y cortados
- 1/2 puñado de rúcula fresca
- 1 pizca de Supralimento **JENGIBRE**
- 1 vaso de agua de coco o agua
- 4 ó 5 dátiles

Preparación

Añadir todos los ingredientes en el vaso de la batidora, batir, oler, sentir y **¡DISFRUTAR!**



Consulta toda nuestra gama en www.elgranero.com