

GUÍA DE ACTIVIDADES

BioCultura

Feria de productos ecológicos
y consumo responsable

bio
2017

MADRID IFEMA

9-12 NOVIEMBRE



LA FERIA DEL GRAN CAMBIO
DALE UN GIRO A TU VIDA



www.biocultura.org



Organiza

ASOCIACIÓN
VIDASANA

en
Feria de
Madrid

SUPRALIMENTACIÓN

Nuevos aliados Bio en tu alimentación

VEN A VERNOS AL
STAND n° 150

No te pierdas nuestras
VIDEORECETAS
www.elgranero.com



CREMA BUENAVISTA

Ingredientes

- 4 cucharadas soperas de Supralimento **VISION**
- 1 L de bebida de Coco
- 3 cucharadas soperas de Kuzu
- Sirope de agave al gusto

Preparación

- Añadir en un recipiente la bebida de coco junto con los cucharadas de kuzu y el sirope de agave. Llevar a ebullición Retirar y añadir el **VISION** y remover hasta que se integre y servir en frío!

Encuentra más información y recetas en www.elgranero.com

33 EDICIÓN DE BIOCULTURA MADRID

El tren "bio" viene a toda velocidad: no lo dejes escapar

Hemos titulado este pequeño texto con el lema promocional de la campaña de BioCultura 2018 para sus diferentes ediciones en las ciudades de A Coruña, Barcelona, Bilbao y Madrid, por orden cronológico. La campaña la presentamos a la prensa en esta misma edición de Madrid, como cada año, anticipándonos a lo que ocurrirá en la temporada próxima. Y es que, realmente, el tren del sector viene a toda velocidad, así es. Dejarlo escapar sería una locura. Crece la producción, crece el consumo, se abren nuevos negocios, aparecen ecoemprendedores por todas partes, los alimentos ecológicos llegan a cada vez más lineales, se amplía el subsector de la cosmética ecocertificada, empieza a dejar huella (positiva) el textil sostenible, la bioconstrucción, etc.

Todo son buenas noticias en el sector. El hecho de que los alimentos ecológicos estén en cada vez más espacios es una buena nueva, sin lugar a dudas. Hemos estado luchando duro durante mucho tiempo para que así sea, para que la alimentación "bio" sea la norma y no la excepción. Lo que ocurre es que no puede ser a cualquier precio. Desde nuestra entidad, y desde BioCultura, vamos a velar para que todos aquellos que se sumen al "carro", nunca mejor dicho, de la agroecología... lo hagan respetando los principios básicos que han regido nuestro sector desde aquellos años en que cuatro locos andábamos predicando en el desierto. Pero todavía no toca preocuparse más de la cuenta. Ahora, lo que toca es festejar que esta es una de las pocas batallas que el mundo ecologista ha ganado con contundencia al sector agroalimentario contaminante y enfermizo. Toca festejar que cada vez más personas se alimentan con consciencia. Que cada vez más agricultores y ganaderos producen alimentos sanos sin contaminar sus tierras. Que cada vez más ecoemprendedores se suman a esta revolución silenciosa. Que, entre tanta confusión y tanta crispación por todas partes, hay personas que apuestan por la paz y el sendero que nos marca la Naturaleza. BioCultura es una fiesta, la fiesta del tren de la Belleza que circula a toda velocidad. No lo dejes escapar. La fiesta es para todos. Aquí no hay ideologías. Aquí solo hay respeto, serenidad, calma y muchas ganas de construir un futuro mejor para todos. El tren está a punto de salir...

La Organización





BioCultura



33ª edición

Madrid • Ifema

Del 9 al 12 de noviembre 2017



SECTORES

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

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

PRECIOS

- ➔Adulto: 6€ ➔Jubilados y niños hasta 12 años, desempleados, familia numerosa: 3€
- ➔Menores de 6 años: gratis ➔Gratuito para profesionales del sector acreditados
- ➔Pase 4 días: 17€

Carné JOVEN 50% descuento Carné Joven. No acumulable con 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, conciertos, 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 10): N101: 219 pax., N102: 206 pax., N113: 75 pax., N114: 67 pax., N115: 69 pax., N116: 67 pax., N117: 96 pax., N118: 87 pax. **Show Cooking 1:** 50 pax. **Show Cooking 2:** 50 pax. **Talleres ecoestética:** 20 pax. **Talleres Planeta Moda:** 30 pax. ✓ No es posible permanecer en la sala hasta la siguiente conferencia

¿CÓMO LLEGAR?



8

Feria de Madrid



L. 112, 122, 828



Organiza



Colabora



La comodidad
te hace soñar

en lugares idílicos



relajación



salud



bienestar



confort

www.ecopostural.com



ecopostural
mobiliario para la salud

CLASES DE HATHA YOGA

10'30 h. Sala N115
Profesores/as de yoga.
Organiza: Yogaes.com

LOS SUPERALIMENTOS EN NUESTRO DÍA A DÍA

10'30 h. Show Cooking 1
Chef: **Marian Torres**
www.iswari.net

VEN Y DESCUBRE EL EFECTO DE LAS ALGAS EN TU PIEL

10'45 h. Show Room Ecoestética
Organiza: La Espiral Verde
www.ecoestetica.org

ECOTUPPER: COME SALUDABLE EN CUALQUIER LUGAR...

11 h. Show Cooking 2
Chef: **Helenka Santos**. Miembro de Ecochef España.
Organiza: Ecochef España

PROYECTO PLANETA MODA

11 h. Planeta Moda
Organiza: Asociación Vida Sana
www.planetamoda.org

FRÉSCOLI "COCINA SANO EN TU CASA"- ARROZ CON COLIFLOR

11'30 h. Show Cooking 1
Organiza: Espacio Orgánico (www.frescoli.com)

MAQUILLAJE NATURAL Y VEGANO

11'45 h. Show Room Ecoestética
Organiza: Anueanue
www.ecoestetica.org

LA GEOMETRÍA DE LA VIDA Y EL AGUA

12 h. Sala N115
Antonio Lozano. Experiencia de más de 20 años en tratamiento del agua.
Organiza: Vitbot Europe, SL (www.vitbot.com)

GASTRONOMÍA ECO ANDALUZA

12 h. Show Cooking 2
Luis Marquez, director de Ecochef España para Ecovalia
Organiza: Ecovalia (www.ecovalia.org)

CÓMO CONSTRUIR UNA IMAGEN SOSTENIBLE Y AUTÉNTICA

12 h. Planeta Moda
Organiza: Duduyemi (www.planetamoda.org)

SABORES ECOLÓGICOS DE GALICIA

12'30 h. Show Cooking 1
Chef: **Martín Mantilla**
Organiza: Craega (www.craega.es)



Jornada en BioCultura

UN NUEVO MERCADO "BIO"
Jueves 9 noviembre. Sala N117. 17h. a 20h.

El sector ecológico está revolucionado... el modelo cambia, las oportunidades se multiplican. Son buenos momentos para reflexionar, crear sinergias y estrategias para dar un gran paso adelante. La sensibilidad del momento económico y ético actual pueden ser grandes aliados para este cambio de mentalidad en el mercado.

Programa

17 h. Tiendas y distribución canal especializado: momento dulce, momento de buenas estrategias
Modera: **Brenda Chávez**. Periodista y licenciada en derecho.
Alberto López. Economato Macabeo. AESECO (Asociación de Empresarios de Supermercados Ecológicos)
Manuel Ibáñez. Alieco
Carolina Davico. Naturasí

18:30 h. Otros modelos de venta: cestas a domicilio, asociaciones de consumo...
Modera: **Anabel Pascual**. Periodista. Efe Agro.
Tomás Fuentes. Mercado Social de Madrid y REAS Madrid.
Carlos Céspedes. Cooperativa IDEAS

LIFTING FACIAL, TRABAJANDO CON LAS FUERZAS FORMATIVAS DE ESTÉTICA

12'45 h. Show Room Ecoestética
Organiza: Cosmoetica (www.ecoestetica.org)

APRENDE A DEGUSTAR UN BUEN CHOCOLATE

13 h. Sala N115
Carlos Céspedes y Mercedes García. Profundiza en el cacao, saborear sus matices y diferenciar el chocolate fino
Organiza: IDEAS S. Coop. (www.ideas.coop)

APERITIVOS SALUDABLES: SNACKS, PATÉS Y CREMAS VEGETALES CON SUPRALIMENTOS

13 h. Show Cooking 2
Chef: **Mireia Anglada**. Chef de alta gastronomía y experta en nutrición, medicina china, naturopatía y alimentación energética.
Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)

CARE LABEL PROJECT

13 h. Planeta Moda
Organiza: AEG (www.planetamoda.org)

PASTA SIN GLUTEN CON PESTO VEGANO, PARMESANO CRUDIVEGANO Y DADITOS DE TOFU MARINADO

13'30 h. Show Cooking 1
Chef: **Miriam Fabà** (veganeando)
Organiza: Alce Nero (www.qbio.bio)

BANDAKULULA

13'30 h. Escenario
Concierto participativo, para público familiar, lúdico y educativo promoviendo la igualdad y la creatividad a través del respeto.

ECOGASTRONOMÍA JAPONESA CON BIOCOP

14 h. Show Cooking 2
Luis Marquez, director de Ecochef España y Sonia Mengual de Ecochef España para Biocop.
Organiza: Biocop (www.biocop.es)

LA ARMONÍA Y LA BIOCONSTRUCCIÓN

14 h. N115
Daniel Rubio. Psicólogo Clínico. Fundador de Terra Aurea, Instituto para la Investigación y el Desarrollo de la Consciencia.
Organiza: Construyendo en Red: Red Ibérica de Ecoaldeas. Instituto Ecohabitar. Selba.

ENSALADA CLOROFILA Y LASAÑA BIOENERGÉTICA VEGETAL

14'30 h. Show Cooking 1
Chef: **Samuel Pascual**
Organiza: AQDV Cookmaster (www.aqdvcookmaster.com)

BIOBIO PRODUCTOS ECOLÓGICOS. Maybeez: la calidad está en sus ingredientes

14'45 h. Show Room Ecoestética
Organiza: Ecoestética (www.ecoestetica.org)

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

Un reconfortante peeling y una depilación natural y sin dolor.

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

**ESTAMOS EN BIOCULTURA MADRID
STAND 979 DEL PABELLÓN 8**

PSICOLOGÍA TRANSPERSONAL, LA PSICOLOGÍA DEL FUTURO

15 h. Sala N115

Rafael Navarro. Fundador de Hermesan, formado en psicología transpersonal con Stanislav Grof.

Organiza: Hermesan (www.hermesan.es)



SABOREANDO EL MIRABEL DO ROSAL "LA FRUTA GALLEGA GOURMET"

15 h. Show Cooking 2

Chef: **Salvador Martínez**

Organiza: Froitas do Rosal (www.mirabeldorosal.com)



PODEMOS SER AGENTES DE CAMBIO

15'10 h. Planeta Moda

Gema Gómez (www.planetamoda.org)



CÓMO SUSTITUIR EL HUEVO EN TODO TIPO DE PLATOS VEGG

15'30 h. Show Cooking 1

Chef: **Mireia Anglada** (www.sorribas.com)



10 TRUCOS PARA ELEGIR TU COSMÉTICA ECOLÓGICA

15'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: Sâper (www.ecoestetica.org)

IMPORTANCIA DEL ESTUDIO GEOBIOLÓGICO DE UN LUGAR HOY EN DÍA

16 h. Sala N113

Daniel Rubio. Radiestesista, geobiólogo, psicólogo clínico y fundador de Terra Àurea.

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

BELLEZA SIN TÓXICOS. EL PODER INTELIGENTE DE LA PIEL

16 h. Sala N115

Raquel Cachafeiro

Organiza: Cosmoetica (www.cosmoetica.net)

TAP DE CORTI-EL PIMENTÓN DE MALLORCA

16 h. Sala N116

Juan Velasco Bruckner. Ingeniero y director de Especies Crespi.

www.especiescrespi.com

INTRODUCCIÓN A LA MEDITACIÓN BUDISTA, HERRAMIENTA PARA CAMBIAR NUESTRA VIDA

16 h. Sala N117

Igor Guillén. Enseña el budismo en nombre del lama Ole Nydhal y Karmapa Thaye Dorje.

Organiza: Budismo Camino del Diamante (www.budismo-españa.org)



SOSTENIBILIDAD DE LAS ALGAS ALIMENTARIAS EN GALICIA

16 h. Show Cooking 2

Chef: **Sergio Baamonde López**

Organiza: Conservas Mar de Ardora (www.mardeardora.es)

RETOS DE FUTURO DE LAS TIENDAS DE ALIMENTACIÓN BIOLÓGICA

Tengo una tienda: aspectos clave para la gestión de una **Tienda Bio.**

Guía del emprendedor Bio. Qué debo saber antes de abrir una **Tienda Bio?**

Presentación del programa **Bionistas** de apoyo al comercio Bio.

Jornada profesional en BioCultura Madrid

Sala N118

Sábado 11 Noviembre 2017 de 10:30 a 14:30 h



Temario

- Datos de Mercado. Evolución del sector Bio.
- Planificación de una tienda Bio, desde la idea hasta la apertura.
- Aspectos clave de la gestión de una tienda Bio:
 - El análisis de los datos de ventas. La importancia del sistema de información.
 - Análisis de la tienda física: distribución, lineales y surtido.
 - La gestión del día a día, como ser más competitivo.
- Cómo me puede ayudar el programa Bionistas.

Organiza: Bionistas

Inscripciones: www.biocop.es

Con la colaboración de



TU ECOLOOK DE FIESTA

16'10 h. Planeta Moda
Organiza: Ecoestética & Planeta Moda (planetamoda.org / ecoestetica.org)

PANACOTA VEGANA Y BIZCOCHO DE CHOCOLATE

16'30 h. Show Cooking 1
Chef: **Samuel Pascual**
Organiza: AQDV Cookmaster, SL (www.aqdvcookmaster.com)

BBCREAM ECO, MAQUILLAJE PARA LAS QUE NO LES GUSTA MAQUILLARSE

16'45 h. Show Room Ecoestética
Organiza: Amapola Biocosmetics (www.ecoestetica.org)

CLAVES PRÁCTICAS PARA UNA ALIMENTACIÓN CONSCIENTE

17 h. Sala N113
Angela Fuertes. Diplomada en nutrición natural holística y psico - bioenergía higienista, coach nutricional, kinesióloga emocional, especialista en cocina vegetariana, vegana y crudivegana.
Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)

VERDADES SOBRE EL PAN Y LA SALUD: KANNE BROTRUNK

17 h. Sala N115
Iñigo Bea Sánchez. Especialista en bionutrición saludable.
Organiza: Sol Natural (www.solnatural.bio)

YOGI TEA Y KUNDALINI YOGA

17 h. Sala N116
Pablo Alonso. Profesor de kundalini yoga desde el 2013.
Organiza: Yogi Tea – AEKY

JORNADA: UN NUEVO MERCADO "BIO"

17 h. a 20 h. Sala N117 (ver pág.7).
PROGRAMA
17 h. Tiendas y distribución canal especializado: momento dulce, momento de buenas estrategias
Modera: **Brenda Chávez.** Periodista y licenciada en derecho.
Alberto López. Economato Macabeo. AESECO (Asociación de Empresarios de Supermercados Ecológicos)
Manuel Ibáñez. Alieco
Carolina Davico. Naturasí
18:30 h. Otros modelos de venta: cestas a domicilio, asociaciones de consumo...
Modera: **Anabel Pascual.** Periodista. Efe Agro.
Tomás Fuentes. Mercado Social de Madrid y REAS Madrid.
Carlos Céspedes. Cooperativa IDEAS
Organiza: Asociación Vida Sana/ BioCultura.

ADIÓS TOXINAS! CÓMO DISFRUTAR DE LOS SUPRALIMENTOS EN LA COCINA

17 h. Show Cooking 2
Chef: **Mireia Anglada.** Chef de alta gastronomía y experta en nutrición, medicina china, naturopatía... ética.
Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)

CONASI | SECCIÓN HOGAR
STAND 754
PABELLÓN 8
VIVE LA COCINA NATURAL



SHOW COOKING Y CONFERENCIA DE **MONTSE VALLORY**

CONASI
 CONASIOCOCINA
 @CONASIOCOCINA
 CONASIOCOCINANATURAL



JUEVES

VIERNES

SÁBADO

DOMINGO

11:00-11:50

PROYECTO PLANETA MODA
Asociación Vida Sana

CLEOVO ¿Puede la moda infantil sostenible evitar el desarrollo de piel atópica y alergias de mi bebé?

COTÓ ROIG
Eco Fashion Truck (Venta Grupos de Consumo)

PALOMA GARCÍA
Innovación social y moda sostenible

12:00-12:50

DUDUYEMI
Como construir una imagen sostenible y auténtica

BLAUGAP
Ropa deportiva sostenible

NAIZ FIT APP
Y tú, ¿sabes cuál es tu talla?

ETIKOLOGY
Moda sostenible y sastrería digital

13:00-13:50

AEG
Care Label Project

DLANA
Lana: una fibra tradicional para el futuro

PATRICIA GUILLÉN
Me llamo Patricia y soy Curvy

VALENTIA. SUSI GARCÍA
Seda, tradición y moda en el SXXI

15:10-16:00

GEMA GÓMEZ
Podemos ser agentes de cambio

MSMAD (As. Moda sostenible Madrid)
Motor de cambio social

THE PEZ
El corcho en la moda: tradición e innovación

MODA EN POSITIVO
Ideas de negocios en la moda sostenible

16:10-17:00

ECOESTÉTICA + PLANETA MODA
Tu ecolook de fiesta

LALA DE DIOS
Tintes naturales y sostenibilidad

PRO HUB FASHION
Innovación en los medios de financiación

JAVIER NÚÑEZ Y MARISA GUTIÉRREZ
Metamorfashion: transfórmalo, no lo tires

17:10-18:00

HEMPER
La mochila de ida y vuelta. Compromiso social y medioambiental

PEPA CARRILLO
Técnica Shibori

ORGANIC COTTON COLOURS OCCGuarantee: una bonita historia sobre algodón orgánico

LUNA MARBAN
Estilo y sostenibilidad

18:20-19:30

MARINA LÓPEZ
Taller Upcycling

BEATRIZ VALDIVIA
Tejidos sostenibles e Inteligentes

SILVIA MUÑOZ. TORRIJANO ABOGADOS
Moda sostenible y cambio climático

LA CANALLA
20 años de oficio, conciencia y emoción



SHOWROOM

ECOESTÉTICA

JUEVES

VIERNES

SÁBADO

DOMINGO

10:45-11:45

LA ESPIRAL VERDE

Ven y descubre el efecto de las algas en tu piel

BELSANS

Perfumería natural y Aromaterapia

RINGANA

Una oportunidad de negocio ética

HERBAROM

Ambienta tu hogar con Aceites Esenciales

11:45-12:45

ANUEANUE

Maquillaje natural y vegano

CAROLA SOAPS

Sinergia terapéutica en cosmética

TALLER MADRESELVA

Piel luminosa e hidratada con los Aceites Vegetales y Esenciales

SPA GARDEN BIO

Aceites faciales como tratamiento de belleza

12:45-13:45

COSMOETICA

Lifting Facial, trabajando con las fuerzas formativas en Estética

ARTICA BIO-COSMÉTICA

Cómo rejuvenecer la piel madura

LA CASA DE LA LUNA MEDIA Efectividad de principios activos en tratamientos antiarrugas

NAETURA

Taller de Automaquillaje Benecos

14:45-15:45

BIOBIO PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Maybee: la calidad está en sus ingredientes

ESENCIAS DE LUNA

Cómo cuidar bebés y pieles sensibles con cosmética termal

MARIA DAVIK

La importancia de la limpieza facial

ECOESTÉTICA

Fórmate en cosmética econatural con Ecoestética

15:45-16:45

SÂPER

10 trucos para elegir tu cosmética ecológica

BIOVIDASANA

La certificación de cosmética nacional

MAISON KARITÉ

Protocolo facial Salvaje y Ecológico AntiEdad AntiManchas

TERPENIC LABS

Crea tu cosmético natural

16:45-17:45

AMAPOLA BIOCOSMETICS

BBCream Eco. Maquillaje para las que no les gusta maquillarse

YEIDRA

Tratamiento YEIDRA en Cabina

BIOCENTER

Tu cabello sano y peinado perfecto con K-Hair by Alkemilla

LA RUEDA NATURAL

Khadi: tintes vegetales ayuverdas, tiñe y cuida tu pelo

17:45-18:45

MAISON KARITÉ

Protocolo facial para Mujeres en la Etapa de la Menopausia

BIONATURE BRANDS

Aplica el Maquillaje Boho con las brochas Ecoapply

SÂPER

10 trucos para elegir tu cosmética ecológica

AMAPOLA BIOCOSMETICS

5 claves para el cuidado del contorno de ojos con cosmética eco

18:45-19:45

NEATHEA

Cleopatra conocía el secreto: Neathea

HERBES DEL MOLÍ

Taller Elaboración Mascarillas con Micronizados (polvos de plantas)

NUR-LA RUEDA NATURAL

Esencias florales. Sinergias en la higiene menstrual

MARIA DAVIK

La importancia de la limpieza facial

Organizan



www.ecoestetica.org

BANDAKULULA

17 h. Escenario

Un concierto participativo, para público familiar, lúdico y educativo promoviendo la igualdad y la creatividad a través del respeto.

LA MOCHILA DE IDA Y VUELTA. COMPROMISO SOCIAL Y MEDIOAMBIENTAL

17'10 h. Planeta Moda

Organiza: Hemper (www.planetamoda.org)

¡VAMOS A DIVERTIRNOS! CATA A CIEGAS DE BEBIDAS VEGETALES

17'30 h. Show Cooking 1

Dpto. Calidad Amandín (www.amandin.com)

PROTOCOLO FACIAL PARA MUJERES EN LA ETAPA DE LA MENOPAUSIA

17'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: Maison Karité (www.ecoestetica.org)

LOS 10 ALIMENTOS QUE CAMBIARÁN TU VIDA PARA SIEMPRE

18 h. Sala N113

Patricia Restrepo. Directora del Instituto Macrobiótico de España.

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

LA BOTÁNICA DE GRATIS DESDE CASA

18 h. Sala N115

Jaime Braschi. Voluntario en el Jardín Botánico y de ARBA.

Organiza: Centro de Educación Ambiental El Molino de Arriba.

www.molinodearriba.com

¿DESCANSAR O DORMIR?

18 h. Sala N116

Carles Casas. Artesano que investiga para encontrar productos de diseño, útiles y sanos.

Organiza: Ecomatalasser (www.ecomatalasser.cat)

DEGUSTACIÓN DE MERMELADA DE ACEITE CON ESPIRULINA

18 h. Show Cooking 2

Chef: Luz Marina Montero

Organiza: Almazara Molero Maza (Agroavia, SL)

www.amoleromaza.es

TALLER DE UPCYCLING

18'20 h. Planeta Moda

Marina López (www.planetamoda.org)

COCINAR CON ALGAS by PORTO-MUIÑOS

18'30 h. Show Cooking 1

Chef: Valenti Otero

Organiza: Porto-Muiños, SL (www.portomuinos.com)

CLEOPATRA CONOCÍA EL SECRETO: NEATHEA

18'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: NeaThea (www.ecoestetica.org)

PRESENTACIÓN DEL LIBRO "LA CIUDAD DE LA PERMACULTURA" DE TOBY HEMENWAY

19 h. Sala N113

Julio Fernández y José Vicente Coderch. Permacultores.

Organiza: Ediciones Kaicron (www.kaicron.es)

PLAN DÉTOX EN 7 DÍAS: CONCEPTOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN INTEGRATIVA

19 h. Sala N115

Dr. Jorge E. Ángel. Licenciado en medicina, titulado en homeopatía y acupuntura china... Docente.

Organiza: Escuela de Salud Integrativa (www.esi.academy)

RECUPEREMOS NUESTROS RECURSOS ABANDONADOS

19 h. Sala N116

Annabel Dacosta Vázquez. Bióloga, lleva desde el 2000 trabajando en el sector de la producción ecológica.

Organiza: Pecado de Outono.

RECETAS SIMBIÓTICAS

19 h. Show Cooking 2

Martín Goldman y Juanma Calero. Miembros de Ecochef España.

Showcooking
José Ignacio Colinas
pastelero de Castronuño
¡Ven a degustar nuestras
ricas recetas ecológicas!

BioCultura MADRID
IFEMA

Sábado, 11 de Noviembre
Sala: Showcooking 1, 17:30 h

Sorteamos
delantales
Beautiful Alamedas
y cosméticos

María José Celemín

BEAUTIFUL ALAMEDAS
Casa Rural
Humedos Eco

Castronuño
ecología y naturaleza

www.beautifulalamedas.com

SHOWCOOKING ECOGASTRONÓMICO



ESPACIO 1

Show Cooking
EcoGastronómico



JUEVES 9 NOVIEMBRE

- 10'30 h. LOS SUPERALIMENTOS EN NUESTRO DÍA A DÍA.** Chef: **Marian Torres.** www.iswari.net
- 11'30 h. FRÉSCOLI "COCINA SANO EN TU CASA"- ARROZ CON COLIFLOR.** Espacio Orgánico. www.frescoli.com
- 12'30 h SABORES ECOLÓGICOS DE GALICIA.** Chef: **Martín Mantilla.** www.craega.es
- 13'30 h. PASTA SIN GLUTEN CON PESTO VEGANO, PARMESANO CRUDEVGANO Y DADITOS DE TOFU MARINADO.** Chef: **Miriam Fabà** ([veganeando](http://veganeando.com)). [Alce Nero \(www.qbio.bio\)](http://Alce Nero (www.qbio.bio))
- 14'30 h. ENSALADA CLOROFILA Y LASAÑA BIOENERGÉTICA VEGETAL.** Chef: **Samuel Pascual.** AQDV Cookmaster. www.aqdvcookmaster.com
- 15'30 h. CÓMO SUSTITUIR EL HUEVO EN TODO TIPO DE PLATOS VEGG.** Chef: **Mireia Anglada.** www.sorribas.com
- 16'30 h. PANACOTA VEGANA Y BIZCOCHO DE CHOCOLATE.** Chef: **Samuel Pascual.** AQDV Cookmaster, SL. www.aqdvcookmaster.com
- 17'30 h. ¡VAMOS A DIVERTIRNOS! CATA A CIEGAS DE BEBIDAS VEGETALES.** Dpto. Calidad Amandín. www.amandin.com
- 18'30 h. COCINAR CON ALGAS by PORTO-MUIÑOS.** Chef: **Valenti Otero.** Porto-Muiños. www.portomuinos.com

VIERNES 10 NOVIEMBRE

- 10'30 h. DESAYUNOS SALUDABLES Y ENERGÉTICOS.** Quinoa Real. www.quinuaereal.bio
- 11'30 h. PATÉS VEGANOS, SABROSOS Y VERSÁTILES.** **Miriam Fabà.** veganeando.com Amandín www.amandin.com
- 12'30 h. KIMCHI: UN REGALO PARA LA SALUD.** Chef: **Vanessa Losada.** Aula de Biococina. www.vanessalosalada.com
- 13'30 h. RECETAS VEGGIES CON MIRIAM FABÁ.** Chef: **Miriam Fabà.** Aneto 100% Natural. www.caldoaneto.com
- 14'30 h. ARROZ INTEGRAL A LA NARANJA.** Chef: **Mª José San Román** (Estrella Michelin). Restaurante Monastrell. AQDV Cookmaster, SL
- 15'30 h. CURRY VEGANO.** **Eva Liljestrom** de Ecochef España para Biocop. www.biocop.es
- 16'30 h. CATA DE SIDRAS MAELOC.** Chef: **José Luis Olmedo.** Custom Drinks. www.maelocway.com
- 17'30 h. TALLER DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS.** **Luis Bayón Serrano.** Director técnico certificación del CAEM. Organizan: INTERECO en colaboración con CAEM. www.interecoweb.com / www.caem.com
- 19 h. COCTELERÍA ECOLÓGICA** Chef: **Iñaki Terrados.** Alicornio organic Spirits. www.alicorniolicores.com

SÁBADO 11 NOVIEMBRE

- 10'15 h. DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DE LA VERDERA.** Chef: **Malva Castro.** La Verdera. www.malvanuttrificio.com
- 11'15 h. TÉCNICA DE ESTOFADO DE VERDURAS, CONCILIANDO ARMÓNICAMENTE, RAÍZ, HOJA Y FRUTO.** Chef: **Rita Cifuentes.** Home Economist. Asociación para la Agricultura Biodinámica. www.biodinamica.es
- 12'30 h. ELABORACIONES GOURMET CON CEREALES.** Chef: **Rafael Castiella.** Biomenú. www.biomenue.es
- 13'30 h. RECETAS VEGGIES CON MIRIAM FABÁ.** Chef: **Miriam Fabà.** Aneto 100% Natural. www.caldoaneto.com
- 14'30 h. ECGASTRONOMÍA PARA BLOGGERS.** Chef: **Lucas Requejo.** Creador de iniciativas alternativas. Fundación Ecoagroturismo y As. Vida Sana.
- 16'30 h. HEALTHY DIPS: SALSAS VEGANAS PARA DIPEAR.** Chef: **Miriam Fabà** [@veganeando. Sol Natural \(www.solnatural.bio\)](http://@veganeando. Sol Natural (www.solnatural.bio))
- 17'30 h. RECETAS DE LA RESERVA NATURAL DE RIBERAS DE CASTRONUÑO.** Chef: **José Ignacio Colinas.** [Pastelería Xocoreto Castronuño\). Casa Rural Beautiful Alamedas](http://Pastelería Xocoreto Castronuño). Casa Rural Beautiful Alamedas)
- 18'30 h. EL 38 DE LARRUMBE.** Chef: **Pedro Larrumbe** (Estrella Michelin). AQDV Cookmaster. www.aqdvcookmaster.com
- 19'30 h. COCINANDO CON LINWOODS.** Chef: **Mireia Anglada.** Linwoods. www.linwoodshealthfoods.com/es

DOMINGO 12 NOVIEMBRE

- 10'30 h. COCINA CON PRODUCTOS DERIVADOS DEL COCO ECOLÓGICO.** Chef: **Arturo Castillo.** Dr. Goerg. www.drigoerg.com/int/es
- 11'30 h. ZUMOS FESTIVOS DE INVIERNO ALCALINOS.** Chef: **Nadia Torres.** Coach nutricional y chef alcalina. Alkaline Care. www.alkalinecare.com
- 12'30 h. COCINA CON PRODUCTOS DERIVADOS DEL COCO ECOLÓGICO.** Chef: **Arturo Castillo.** Dr. Goerg. www.drigoerg.com/int/es
- 13'30 h. GAZPACHO DE CEREZA ENERGY Y FALSO RISOTTO DE PLACTON MARINO Y CODIUM.** Chef: **Samuel Pascual.** AQDV Cookmaster. www.aqdvcookmaster.com
- 14'30 h. MENÚ ALCALINIZANTE DE INVIERNO.** Chef: **Nadia Torres.** Coach nutricional y chef alcalina. Alkaline Care. www.alkalinecare.com
- 15'30 h. CONCURSO DE DECORACIÓN DE TORTITAS.** [Equipo Ecochef España. Helenka Santos y Sonia Mengual para Biocop \(lasalaldejikari.com / www.biocop.es\)](http://Equipo Ecochef España. Helenka Santos y Sonia Mengual para Biocop (lasalaldejikari.com / www.biocop.es))
- 16'30 h. DELICIOSAS RECETAS SALUDABLES PARA LLEVAR AL TRABAJO.** Chef: **Diana López.** www.dianalopezziarte.com
- 17'30 h. MERIENDA Y CHUCHES SALUDABLES PARA NIÑOS.** Chef: **Patricia Menéndez.** Ecovidasolar. www.ecovidasolar.es / www.mediolimon.org
- 18'30 h. SENMAIZUKE: ENCURTIDO JAPONÉS EXPRESS.** Chef: **Vanessa Losada.** Aula de Biococina. www.vanessalosalada.com



Show Cooking
EcoGastronómico

Organizan



BioCultura



SHOWCOOKING ECOGASTRONÓMICO

ESPACIO 2

Show Cooking
EcoGastronómico



JUEVES 9 NOVIEMBRE

- 11 h. ECOTUPPER COME SALUDABLE EN CUALQUIER LUGAR** Chef: **Helenka Santos**. Miembro de Ecochef España. Ecochef España (lasalasdejikari.com)
- 12 h. GASTRONOMÍA ECO ANDALUZA**. Luis Marquez, director de Ecochef España para Ecovalia. www.ecovalia.org
- 13 h. APERITIVOS SALUDABLES: SNACKS, PATÉS Y CREMAS VEGETALES CON SUPRALIMENTOS** Chef: **Mireia Anglada**. El Granero Integral (elgranero.com)
- 14 h. ECOGASTRONOMÍA JAPONESA CON BIOCOP**. Luis Marquez, director de Ecochef España y **Sonia Mengual** de Ecochef España para Biocop. www.biocop.es
- 15 h. SABOREANDO EL MIRABEL DO ROSAL "LA FRUTA GALLEGA GOURMET"** Chef: **Salvador Martínez**. Froitas do Rosal. www.mirabeldorosal.com
- 16 h. SOSTENIBILIDAD DE LAS ALGAS ALIMENTARIAS EN GALICIA** Chef: **Sergio Baamonde López**. Conservas Mar de Ardora. www.mardeardora.es
- 17 h. ADIÓS TOXINAS! CÓMO DISFRUTAR DE LOS SUPRALIMENTOS EN LA COCINA**. Chef: **Mireia Anglada**. El Granero Integral. www.elgranero.com
- 18 h. DEGUSTACIÓN DE MERMELADA DE ACEITE CON ESPIRULINA**. Chef: **Luz Marina**. Almazara Molero (Agroavia, SL) www.amoleromaza.es
- 19 h. RECETAS SIMBIÓTICAS**. **Martín Goldman** y **Juanma Calero**. De Ecochef España.

VIERNES 10 NOVIEMBRE

- 10'15 h. SABORES ECOLÓGICOS DE GALICIA**. Chef: **Martín Mantilla**. Craega. www.craega.es
- 11'15 h. RECETAS VEGANAS Y SIN LACTOSA**. Chef: **Iván Iglesias**. Organiza: Santiveri. www.santiveri.com / www.nutricionesencial.es
- 12'15 h. PASTA GLUTENFREE CON QUESO DE ARROZ INTEGRAL GERMINADO**. Chef: **Marcello Ferrarini**. Chef Gluten Free/M. Pia Moriyón.
- 13'15 h. CÓMO INCORPORAR Y SABER UTILIZAR LAS HARINAS DE CEREALES Y LEGUMBRES EN TU ALIMENTACIÓN**. Chef: **Marisa Fernández**. El Granero Integral. www.elgranero.com
- 14'15 h. KÉFIR DE AGUA: EL PROBIÓTICO POR EXCELENCIA**. Chef: **Helenka Santos**. Flaska Spain www.kefirko.es; lasalasdejikari.com.
- 15'15 h. BATIDOS Y PREPARACIONES ALCALINIZANTES, DELICIOSAS Y ORIGINALES EN 5 MINUTOS**. Chef: **Nadia Torres**. Codis Verd. www.codisverd.com
- 16'15 h. DESAYUNOS AYURVÉDICOS CON QUINOA** Chef: **Arturo Castillo**. El Oro de los Andes. www.oro-andes.com
- 17'15 h. RAW FOOD. EL ARTE DE LA COCINA CRUDA**. Chef: **Christine Mayr**. El Granero Integral. www.elgranero.com
- 18'15 h. PREPARANDO UNA BUENA TISANA**. Chef: **Alicia Ocha**. Orballo. www.orballo.eu
- 19'15 h. COCINAR CON ALGAS by PORTO-MUIÑOS**. Chef: **Valenti Otero**. Porto-Muiños, SL. www.portomuiños.com

SÁBADO 11 NOVIEMBRE

- 10'15 h. TALLER DE CATA Y DEGUSTACIÓN DE PAN BIOLÓGICO**. **Pilar Galindo**, **José Luis Sánchez** y **Sinuhé de Medina**. Asociación de Panaderías Biológicas.
- 11 h. TALLER DE ZUMOS, BATIDOS Y HELADOS CREATIVOS**. Chef: **Helenka Santos**. Ecovidasolar. (lasalasdejikari.com / www.ecovidasolar.es)
- 12 h. DOS SOPAS VEGANAS PARA FORTALECER TUS DEFENSAS**. Chef: **Sonia Mengual**. Revista Cuerpomente. www.cuerpomente.com
- 13 h. RAW FOOD. EL ARTE DE LA COCINA CRUDA**. Chef: **Christine Mayr**. El Granero Integral. www.elgranero.com
- 14 h. COCINAS DEL MUNDO. ASIA**. NaturaSi, Ecor y Escuela EconSentidos. www.naturasi.es / www.econsentidos.com
- 15 h. SORPRENDENTES RECETAS DE COCINA AL VAPOR SIN GLUTEN**. Chef: **Valentina Tanese**. Codis Verd. www.codisverd.com
- 16 h. CÓMO ELABORAR EN CASA DIVERSOS SNACKS CRUJIENTES CON SARRACENO GERMINADO**. Chef: **Montse Vallory**. Conasi. www.conasi.eu
- 17 h. ALIMENTA TUS DEFENSAS CON SUPRALIMENTOS. RECETAS Y TRUCOS DE COCINA**. Chef: **Mireia Anglada**. El Granero Integral. www.elgranero.com
- 18 h. COCINA CON PRONAGAR**. Chef: **Marisa Fernández**. Prona, SA www.pronagar.com
- 19 h. COCTELERÍA ECOLÓGICA: CAIPCORNIA, BULNES ON THE ROCKS Y TRÓPICO DE ALICORNIO**. Chef: **Iñaki Terrados**. Alicornio Organic Spirits, SC. www.alicorniolicores.com

DOMINGO 12 NOVIEMBRE

- 10'15 h. RECETAS LÍQUIDAS SALUDABLES**. Chef: **Edgar Barrionuevo**. www.purecorpore.com
- 11'15 h. COCINANDO CON LINWOODS**. Chef: **Mireia Anglada**. Linwoods. www.linwoodshealthfoods.com/es
- 12'15 h. HAMBURGUESA QUINOA ROJA, TE GUSTARÁ!** Chef: **Adriana Armelini**. El Oro de los Andes. www.oro-andes.com
- 13 h. RECETAS SALUDABLES CON SUPRALIMENTOS PARA MEJORAR TU DIGESTIÓN**. Chef: **Vanessa Losada** es ecofood & eating designer. El Granero Integral. www.elgranero.com
- 14 h. LA REVOLUCIÓN DEL SABOR EN NATURASI, RECETAS PARA MERIENDAS BIO CON PRODUCTOS ECO**. Chef: Equipo de cocina de Escuela EconSentidos. www.econsentidos.com
- 15 h. FALSO TOMATE DULCE, TUETANO DE BROCOLI CON CURRY DE MANZANA Y TARTA DE CALABAZA EN ALMÍBAR**. Chef: **Samuel Pascual**. AQDV Cookmaster, SL www.aqdvcookmaster.com
- 16 h. DULCES SANOS (SIN GLUTEN, LÁCTEOS NI AZÚCAR). TARTA DE ZANAHORIA CON GLASEADO Y FRUTAS**. Chef: **Lucía Gómez**. Editorial Sumatra. www.cocinandoelcambio.com // www.editorialsumatra.es
- 17 h. REPOSTERÍA VEGANA CON SUPRALIMENTOS**. Chef: **Mireia Anglada**. El Granero Integral. www.elgranero.com
- 18 h. COCINA QUE CUIDA TU PIEL**. Chef: **Laura Sánchez Sáenz**. www.vidaentucocina.com



Show Cooking
EcoGastronómico

www.vidasana.org

SABORES ECOLÓGICOS DE GALICIA

10'15 h. Show Cooking 2

Chef: **Martín Mantilla**Organiza: Craega (www.craega.es)**CLASES DE HATHA YOGA**

10'30 h. Sala N117

Profesores/as de yoga (Organiza: Yogaes.com)**DESAYUNOS SALUDABLES Y ENERGÉTICOS**

10'30 h. Show Cooking 1

Organiza: Quinoa Real (www.quinua-real.bio)**PERFUMERÍA NATURAL Y AROMATERAPIA**

10'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: Belsans (www.ecoestetica.org)**AUMENTA TU ENERGÍA Y VITALIDAD GRACIAS AL AGUA HIDROGENADA**

11 h. Sala N113

Francisco Oliver. Fundador y gerente de Hidrolux.

Organiza: Hidrolux (www.hidrolux.com)**¿QUÉ SABES DE LOS CONTAMINANTES HORMONALES?**

11 h. Sala N114

Koldo Hernández. Miembro de Ecologistas en Acción La Rioja y Máster de Derecho Ambiental.

www.libresdecontaminanteshormonales.org**CONSUMIR PARA TRANSFORMAR: LA EXPERIENCIA DEL MERCADO SOCIAL DE MADRID**

11 h. Sala N115

Reas Madrid y Mercado Social de Madrid

www.madridess.reasmadrid.org / www.madrid.mercadosocial.net**¿PUEDE LA MODA INFANTIL SOSTENIBLE EVITAR EL DESARROLLO DE PIEL ATÓPICA Y ALERGIAS DE MI BEBÉ?**

11 h. Planeta Moda

Organiza: Cleoveo (www.planetamoda.org)**RECETAS VEGANAS Y SIN LACTOSA**

11'15 h. Show Cooking 2

Chef: **Iván Iglesias**Organiza: Santiveri (www.santiveri.com / www.nutricionesencial.es)**PATÉS VEGANOS, SABROSOS Y VERSÁTILES**

11'30 h. Show Cooking 1

Miriam Fabá. (veganeando.com)Organiza: Amandin (www.amandin.com)**SINERGIA TERAPÉUTICA EN COSMÉTICA**

11'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: Carola Soaps (www.ecoestetica.org)

FORMACIÓN ONLINE ECOESTÉTICA

La **Red Ecoestética** es un proyecto de la **Asociación Vida Sana** que trata de fomentar la creación y consolidación de empresas del **sector de la belleza** vinculadas al medioambiente mediante los **cosméticos ecológicos y naturales**. Muchos profesionales desconocen los **peligros** del uso continuado de la **cosmética convencional**. Formarles e informarles ayudará a aumentar sus conocimientos y favorecer su uso en su propio ámbito. Entre las acciones que se han propuesto para ello destacan los **cursos online**, que se pueden seguir fácil y cómodamente. Estos son los que se hayan abiertos en estos momentos.

**INTRODUCCIÓN A LA ECOCOSMÉTICA NATURAL.** *Obligatorio para acceder a alguno de los otros cursos*

40 horas

100€

Curso introductorio a la cosmética econatural. Aprenderemos los principios básicos, cómo diferenciarla, qué ingredientes contiene, su calidad, los beneficios que tiene para nuestra salud y nuestro bienestar...

PROGRAMA:

- Principios de la Cosmética Econatural
- Alimentación y Belleza
- Ingredientes en la Cosmética
- Calidad de los Cosméticos

**COSMÉTICA ECO-EMOCIONAL**

60 horas

190€

Aprender a abordar la cosmética partiendo de la base de nuestras emociones. ¿De qué manera afectan a nuestra piel? Herramientas para trabajar esas sintomatologías (aromaterapia, esencias florales, cristaloterapia, oligoterapia...)

PROGRAMA:

- La piel, reflejo del interior. Desequilibrios y causas emocionales
- Mensaje en forma de dolor
- Protocolos básicos en bioestética

**CREACIÓN Y GESTIÓN DE TIENDAS**

60 horas

190€

Curso dirigido a personal de tiendas de productos ecológicos, tiendas de cosmética, farmacias, tiendas online, distribuidores de cosmética, y todo aquel interesado en la venta de cosméticos ecológicos y naturales.

PROGRAMA:

- Proyecto empresarial
- Venta y marketing online
- Gestión de tienda de venta
- Conocimientos básicos para la venta
- Productos acabados y venta

**DERMOCOSMÉTICA ECONATURAL**

60 horas

190€

Conoce la piel en profundidad anatómica y fisiológicamente. Trabaja sus diferentes somatologías a través de los principios activos de las plantas, desde la fitoterapia y la aromaterapia.

PROGRAMA:

- Fisiología de la piel. Principales patologías
- Introducción a la Aromaterapia Científica y a la Fitoterapia para tratamientos dermocosméticos
- Formulaciones...

Organizan

www.ecoestetica.org

GEOMETRÍA SAGRADA Y TERAPIA VIBRACIONAL

12 h. Sala N101

Montserrat Sorli y Dr. Santiago Córdova. Terapeuta cuántica.

Organiza: Geometría Cuántica

www.geometriacuantica.com

EL DESPERTAR DE LA CONCIENCIA

12 h. Sala N113

Francisco Garreta. Asociación Cultural Gnóstica AGEACACSAW.

www.gnosisespana.es

BABYBIO ¿POR QUÉ EL BIO PARA LOS BEBÉS?

12 h. Sala N114

Sybilie Khouri. Area Export Manager BabyBio.

Organiza: BabyBio (www.babybio.es)

EL TAO, EL CAMINO DE VUELTA A CASA

12 h. N115

MªStella Murias. Directora de Tao Center.

Organiza: Tao Center (www.taocenter.es)

PROYECTO MAELOC: ESTUDIO DE VARIETADES AUTÓCTONAS DE MANZANO DE SIDRA

12 h. Sala N116

José L. Olmedo Nadal

Organiza: Cosecha Galicia (www.customdrinks.es)

NUEVAS ESPECIES DE ALGAS ALIMENTARIAS: EL ALGA PERCEBE

12 h. Sala N117

Sergio Baamonde López. Ficólogo marino, CEO Conservas Mar de Ardora.

Organiza: Conservas Mar de Ardora (www.mardeardora.es)

APITERAPIA BIO, OTRO CONCEPTO EN SALUD Y BIENESTAR

12 h. Sala N118

Alberto Montoya Mindeguia. Apicultor y apiterapeuta.

Organiza: Ballot-Flurin (www.ballotflurin.es)

 **ROPA DEPORTIVA SOSTENIBLE**

12 h. Planeta Moda

Organiza: Blaugap

www.planetamoda.org

 **PASTA GLUTENFREE CON QUESO DE ARROZ INTEGRAL GERMINADO**

12'15 h. Show Cooking 2

Chef: **Marcello Ferrarini.** Chef Gluten Free/M. Pia Moriyón.

Organiza: Mariapia Moriyón.

 **KIMCHI: UN REGALO PARA LA SALUD**

12'30 h. Show Cooking 1

Chef: **Vanessa Losada.** Aula de Biococina El Sentido del Gusto.

www.vanessalosada.com

 **CÓMO REJUVENECER LA PIEL MADURA**

12'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: Artica Bio-cosmética

www.ecoestetica.org

DESCUBRE LOS NUEVOS SUPERFOODS NATURGREEN EXPERIENCE

13 h. Sala N101

Ana González Pérez-Crespo. Nutricionista, tecnóloga de los alimentos y desarrolladora de nuevos productos en laboratorios Almond SL.

Organiza: NaturGreen (www.naturgreen.es)

ACEITE DE PALMA: UN CRIMEN CONTRA LA HUMANIDAD

13 h. Sala N113

Pedro Pozas Terrados. Director ejecutivo en España y presidente internacional del Proyecto Gran Simio.

Organiza: Proyecto Gran Simio

www.proyectogransimio.org

MUESLI, EL DESAYUNO QUE PISA FUERTE

13 h. Sala N114

Johann Schmelmer

Organiza: Schmelmer, SL (www.muesli2mix.com)



TALLER

ETIQUETADO

BIOCULTURA
MADRIDViernes 10 de noviembre
de 17.30h a 19:00hDE ALIMENTOS
ECOLÓGICOSLugar: Feria de Madrid - IFEMA (Show Cooking1)
Duración: una hora y media

ORGANIZAN



PATROCINAN



COLABORAN



mama terra

FESTIVAL ECOLÓGICO INFANTIL MADRID

Para participar en los talleres hay que apuntarse en las listas de inscripción presentes en la entrada de cada taller. Todos los talleres son para peques a partir de 4 años

JUEVES 9 NOVIEMBRE

PARA PÚBLICO GENERAL ⌚ de 10 a 20 h.

Taller de eco-cocina con **Núria Morral**. Mañana a las 10:30h, 11:30h y 12:30h. Tarde a las 16h, 17h, 18h y 19h. Patrocinado por **El Granero Integral**.

Taller del huerto ecológico con **Germinando**. De 15:30-20h. Cada 30 min.

Taller Re-utiliza. Traénos tu tetrabrik, vaso, CD, rollo de papel u otro material de desecho y conviértelo en algo divertido. Cada 30 minutos.

Taller de eco-maquillaje infantil. Continuo.

De 12 a 13:30h. Presentación en primicia del cuento ¿Qué le pasa al planeta?, de la editorial Emonautas. Cuentacuentos + taller infantil con la autora.

A las 13:30h y 17h. **Concierto familiar** con **Bandakulula**. En Escenario Pab. 10.

VIERNES 10 NOVIEMBRE

PARA ESCUELAS ⌚ de 10 a 14 h.

MamaTerra ofrece la posibilidad de participar en un pack de 3 eco-talleres: **Taller del huerto ecológico**, **taller de eco-cocina** y **taller del juego de la Bioca**. Recomendado para ciclo medio y superior de Primaria.

Plazas limitadas. Más información y reservas: mamatterra@vidasana.org

PARA PÚBLICO GENERAL ⌚ de 15:30 a 20 h.

Taller Re-utiliza. Traénos tu tetrabrik, vaso, CD, rollo de papel u otro material de desecho y conviértelo en algo divertido. Cada 30 minutos.

Taller de eco-maquillaje infantil. Continuo.

TODOS LOS DÍAS:

ZONA DE JUEGO. Construye con piezas de madera y diviértete jugando al tira-fichas, el circuito de eco-chapas, el carrrom y el juego de la macedonia.

ESPACIO MAMACINE. Proyección de cortos de temática ambiental. Organizado junto a Another Way Film Festival (www.anotherwayff.com/).

PHOTOCALL. Hazte una mamafoto y compártela con tus amigos.

SÁBADO 11 NOVIEMBRE

PARA PÚBLICO GENERAL ⌚ de 10 a 20 h.

Taller del huerto ecológico con **Germinando**.

De 10-14h y de 15:30-20h. Cada 30 minutos.

Taller de eco-cocina con **Núria Morral**. Mañana a las 10:30h, 11:30h y 12:30h. Tarde a las 16h, 17h, 18h y 19h. Patrocinado por **El Granero Integral**.

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

Taller Re-utiliza. Traénos tu tetrabrik, vaso, CD, rollo de papel u otro material de desecho y conviértelo en algo divertido. Cada 30 min.

Taller de eco-maquillaje infantil. Continuo.

Taller de repoblación forestal con la **Asociación Plantamos Árboles**. De 10-20h. Cada hora.

Taller de hotelito de insectos con la **Fundación Montemadrid**. Aprende la importancia de los insectos y construye tu propio hotel. A las 10:30h y a las 11:30h.

Taller de plantas aromáticas con **Fundación Montemadrid**. Descubre las plantas aromáticas y elabora un saquito oloroso para tu armario. A las 12:30h y a las 13h.

Taller cocinando pinturas con **Verónica López**. Prepara pinturas con arcillas y pigmentos naturales y pinta con tus colores. Tarde a las 15:30h, 17h y 18:30 h.

A las 17h. **Pablo el Mago**. En Escenario Pab. 10.

DOMINGO 12 NOVIEMBRE

PARA PÚBLICO GENERAL ⌚ de 10 a 20 h.

Taller del huerto ecológico con **Germinando**. De 10-14h y de 15:30-20h. Cada 30 minutos.

Taller de eco-cocina con **Núria Morral**. Mañana a las 10:30h, 11:30h y 12:30h. Tarde a las 16h, 17h, 18h y 19h. Patrocinado por **El Granero Integral**.

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

Taller Re-utiliza. Traénos tu tetrabrik, vaso, CD, rollo de papel u otro material de desecho y conviértelo en algo divertido. Cada 30 minutos.

Taller de eco-maquillaje infantil. Continuo.

Taller Aromas naturales: elabora tu propia colonia con **Fundación Vivo Sano**. De 10-14h y de 16 a 20h. Cada hora.

Taller Cocinando pinturas con **Verónica López**. Prepara pinturas con arcillas y pigmentos naturales y pinta con tus propios colores. Mañana a las 10:30h y 12h. Tarde a las 15:30h, 17h y 18:30h.

De 12-13h **Taller de juego y movimiento** con **FlipyFlux** con **Renata Gutiérrez** de **Intorus**.

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 6€, para niños de 6 a 12 años o con carnet de familia numerosa tiene un coste de 3€. Para los niños y niñas menores de 6 años el acceso es gratuito pero deberán recoger su invitación en la entrada. **CAMBIO**: 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 la Asociación Vida Sana podrán tomar fotografías de los talleres y actividades en las que pueden aparecer los niños. Estas imágenes podrán ser publicadas en los medios de la Asociación Vida Sana en caso de que los responsables de los menores den su consentimiento en las listas de inscripción a los talleres.

Patrocinan



Colabora



Organizan



SOLUCIONES NATURALES PARA EL SISTEMA INMUNITARIO

13 h. Sala N115

Marco Antonio Peralta. Ingredientes activos en la leche de yegua y calostro.Organiza: EcoLactis (www.ecolactis.es)**LA MANTECA DE KARITÉ SALVAJE COMO COSMÉTICO UNIVERSAL**

13 h. Sala N116

Carmen Navarro. Directora de Maison Karité(www.maisonkarite.com)**TU HISTORIA VENDE. TRUCOS Y EJEMPLOS SOBRE CÓMO CONTARLA**

13 h. Sala N117

Oscar Torres. Responsable de Comunicación y Marketing de Orballo.Organiza: Orballo (www.orballo.eu)**EL HUERTO COMO HERRAMIENTA SOCIAL**

13 h. Sala N118

Andrea Estrella. Responsable de Huertos educativos en la cooperativa Germinando, licenciada en Biología, agroecóloga y educadora de huerto.Organiza: Germinando (www.germinando.es)**LANA: UNA FIBRA TRADICIONAL PARA EL FUTURO**

13 h. Planeta Moda

Organiza: DLana

www.planetamoda.org**CÓMO INCORPORAR Y SABER UTILIZAR LAS HARINAS DE CEREALES Y LEGUMBRES EN TU ALIMENTACIÓN**

13'15 h. Show Cooking 2

Chef: **Marisa Fernández.** Profesora de cocina natural y ecológica y autora del libro "Comida Sana, Comida Rica".Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)**RECETAS VEGGIES CON MIRIAM FABÁ**

13'30 h. Show Cooking 1

Chef: **Miriam Fabá**Organiza: Aneto 100% Natural (www.caldoaneto.com)**DUO ALMIRAJÓ**

13'30h. Escenario

Aldara Velasco (viola) y **Carlos Sánchez** (contrabajo), fundadores del Programa Músico Social DaLaNota, proponen un repertorio variado de músicas del mundo.**¿POR QUÉ UN DESAYUNO INTELIGENTE PUEDE CAMBIAR TU DÍA?**

14 h. Sala N101

Patricia Restrepo. Directora del Instituto Macrobiótico de España.Organiza: La Finestra sul Cielo (www.lafinestrasulcielo.es)

MÚSICA EN VIVO

BioCULTURA MADRID. 9-12 NOVIEMBRE**TODOS LOS DIAS**

Dj en escenario BioCultura: Rubén Caravaca es un conocido agitador cultural. Boleros y tangos, pasando por clásico, ritmos del mundo de Cuba, Brasil, Portugal, África, Italia, mundo árabe, bandas sonoras y algo de chill out...

JUEVES 9. 13'30 Y 17 H**BANDAKULULA**

Un concierto participativo, para público familiar, lúdico y educativo promoviendo la igualdad y la creatividad a través del respeto hacia todas las diversidades humanas, así como el cuidado de la Tierra y de todos los seres que la habitan, tomando conciencia de las riquezas que en ella existen.

**VIERNES 10. 13'30 H****DUO ALMIRAJÓ**

Compuesto por Aldara Velasco a la viola y Carlos Sánchez al contrabajo. Ambos instrumentistas y fundadores del Programa Músico Social DaLaNota. Una propuesta con un repertorio variado de músicas del mundo, popular, española, de películas y moderna.

**VIERNES 10. 17 H****TALLER DE MÚSICA Y DANZA AFRICANAS**

El Ballet Jammu, de Senegal, dirigido por Ass Ndiaye, es fruto de un ambicioso proyecto de su creador, en el cual se fusionan dos ideas: la de hacer un grupo de folklore estable y a la vez escuela de música y danza. Desde entonces han recorrido múltiples países mostrando la diversidad musical y las danzas de Senegal y de otros territorios de África.

SABADO 11. 13'30 H.**BARAMÚ TRIO. 'ENCUENTRO'****DE PERSIA A ANDALUCÍA**

Manuel Espinosa (cante y percusión), Pedro Pedrosa (guitarra flamenca, rabab), Babak Kamgar (cante, tar, ud, kamanche). Este trío surge del encuentro de tres músicos de Irán, Extremadura y Andalucía con la intención de crear una música fruto de la fusión del flamenco y la música persa con pinceladas de músicas indostánicas.

**SÁBADO 11. 17 H.****PABLO EL MAGO**

Mago especializado en cartomancia y magia de cerca, que crea ilusión tanto para público adulto como infantil, consiguiendo con este último una comunicación especial por la cercanía en edad. Formado en la Gran Escuela de Magia de Ana Tamariz.

**DOMINGO 12. 13'30 H.**
MÚSICAS DE LAS 3 CULTURAS**DOMINGO 12. 17 H.**
CINESAXCOPE

Saxofonistas con una amplia trayectoria musical. Temas principales de las bandas sonoras de clásicos de cine. Todas son adaptaciones para saxofones barítono, tenor, alto y soprano, realizadas por el compositor, arreglista e intérprete Javier Bruna.



INFUSIONES HERBALES Y PATÉS VEGANOS, DE LAS PROPIEDADES DE LAS PLANTAS AL PLACER DE LOS SENTIDOS

14 h. Sala N113

Elena P. Rueda. Licenciada en veterinaria, homeópata especialista en fitoterapia, técnico en nutrición humana.

Organiza: Epru Control de la Ansiedad

REGISTROS AKÁSHICOS. LA MEMORIA DE TU ALMA

14 h. Sala N114

Fernando Gimeno. Qué son, para qué sirven y su uso en terapia.**MESA PARTICIPATIVA DE LA RED IBÉRICA DE ECOALDEAS. LAS ECOALDEAS FRENTE AL RETO DEL NUEVO MODELO SOCIAL**

14 h. Sala N115

Facilitan: Miembros de la Red Ibérica de Ecoaldeas, RIE.

Organiza: Construyendo en Red: Red Ibérica de Ecoaldeas.

Instituto Ecohabitar. Selba.

EL PAISAJE: DISFRUTE, ALIMENTACIÓN Y ESPIRITUALIDAD

14 h. Sala N116

Gloria Solas y Mari Carmen Pereira.

Organiza: Alianza Hispánica, Fundación Artística

Hispanoamericana.

LA MISIÓN DEL ALMA: GUÍA PARA EL DESPERTAR (PRESENTACIÓN DEL LIBRO)

14 h. Sala N118

Juan L. Lácer. Investigador de tradición primordial, formador y autor.

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

**KÉFIR DE AGUA: EL PROBIÓTICO POR EXCELENCIA, PROPIEDADES Y RECETAS DELICIOSAS**

14'15 h. Show Cooking 2

Chef: **Helenka Santos** "las Alas de Jikari"

Organiza: Flaska Spain, SL

www.kefirko.es / lasalasaldejikari.com

ECOMIL: BEBIDAS VEGETALES BIO SIN AZÚCARES AÑADIDOS

14'30 h. Sala N117

Saray Ordóñez. Formadora, promotora, nutricionista.

Organiza: Ecomil (www.ecomil.com)

**ARROZ INTEGRAL A LA NARANJA**

14'30 h. Show Cooking 1

Chef: **Mª José San Román** (Estrella Michelin). Restaurante Monastrell.

Organiza. AQDV Cookmaster, SL

**CÓMO CUIDAR BEBÉS Y PIELES SENSIBLES CON COSMÉTICA TERMAL**

14'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: Esencias de Luna (www.ecoestetica.org)

DIETA ALCALINA. LA IMPORTANCIA DEL AGUA ALCALINA IONIZADA

15 h. N113

Juan Carlos Novo Barcón

www.alcanatur.com

REGENERACIÓN O3 ECOLACTIS

15 h. Sala N114

Lina González y Salvador Pardo. Tratamiento dermatológico regenerativo con leche y calostro de yegua + ozonoterapia.

Organiza: EcoLactis (www.ecolactis.es)

10 TRUCOS PARA ELEGIR COSMÉTICA ECOLÓGICA DE CALIDAD

15 h. Sala N116

Fernando Sánchez Campos. MBA, licenciado en gestión medioambiental y director comercial de Sâper, Organic Skincare.

www.saper.es



Fundación *Los Madroños* CASA DE REPOSO
ESCUELA DE SALUD

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.

12594 Oropesa del Mar - Castellón | www.casadereposo.com
964 76 01 51 · 964 76 06 58 · 646 308 307
casadereposo@casadereposo.com

CÓMO HACER UN ECOSISTEMA DESDE CERO. CASO REAL:**CORTIJO EL PUERTO**

15 h. Sala N118

Enrique de la Torre Liébana. Consejero delegado Ingeoliva, SL
Organiza: Ingeoliva SL (www.cortijoelpuerto.com)

**MOTOR DE CAMBIO SOCIAL**

15'10 h. Planeta Moda

Organiza: MSMAD (As. Moda Sostenible Madrid)
www.planetamoda.org

**BATIDOS Y PREPARACIONES ALCALINIZANTES,
DELICIOSAS Y ORIGINALES EN 5 MINUTOS**

15'15 h. Show Cooking 2

Chef: **Nadia Torres.** Especialista en cocina alcalina y creadora del blog "comer sano es fácil".

Organiza: Codis Verd (www.codisverd.com)

**DIÁLOGO CON LA MUERTE (PRESENTACIÓN DEL LIBRO Y DE LOS
TALLERES)**

15'30 h. Sala N117

Alicia Pérez-Hervada

Organiza: Hermesán, formación transpersonal
www.hermesan.es

**CURRY VEGANO**

15'30 h. Show Cooking 1

Eva Liljeström de Ecochef España para Biocop

Organiza: Biocop
www.biocop.es

**LA CERTIFICACIÓN DE COSMÉTICA NACIONAL**

15'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: BioVidaSana
www.ecoestetica.org

RECUPERAR LA FERTILIDAD EN 90 DÍAS

16 h. Sala N101

Oliver Ersnt y Esther Ibarrola Torres. Naturópatas expertos en fertilidad natural.

Organiza: Naturisthar (www.naturisthar.com)

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

16 h. Sala N102

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)



ESTAMOS EN
EL STAND **904**
DEL PABELLÓN **8**

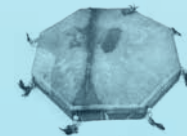
No te pierdas las actividades que
hemos organizado para BioCultura

✓ DOMINGO 12 a las 14 h. Sala N102.
CONCIERTO: LOS SONIDOS DEL CHAMÁN
Tambores chamánicos, gongs, flautas
nativas, didgeridoos, hand pans

✓ DOMINGO 12 a las 16 h. Sala N118
INSTRUMENTOS PARA EL ALMA
Iñaki Lores. Músico, creador de
instrumentos

UN VIAJE AL ORIGEN DEL SONIDO
MUSICOTERAPIA
MEDITACION - RELAJACION
CHAMANISMO

www.ritualsound.com



Instrumentos para el Alma

Tienda Online
Showroom

C/ Benigno Soto, 13
28002 MADRID

Telf. (+34) 912374305

info@ritualsound.com

THETAHEALING: CAMBIA TUS CREENCIAS LIMITANTES Y SENTIMIENTOS QUE NOS BLOQUEAN LA FELICIDAD

16 h. Sala N113

Marina Mas. Certificada en master y ciencias Thetahealing, ingeniera y licenciada en ciencias ambientales.
Organiza: Séptimo Plano (www.septimoplano.es)

RECOLECCIÓN ECOLÓGICA DE PLANTAS SILVESTRES, MEDICINALES, COMESTIBLES Y DE USOS ANTRÓPICOS

16 h. Sala N114

Alicia Moreno. Bióloga, especialista en plantas.
Organiza: Centro de educación Ambiental El Molino de Arriba.
www.molinodearriba.com

SOCIOCACIA, GOBERNANZA DINÁMICA EN LAS ORGANIZACIONES

16 h. Sala N115

Charlie Lenglez. Los Portales. The Sociocracy Group España.
Organiza: Construyendo en Red: Red Ibérica de Ecoaldeas.
Instituto Ecohabitar. Selba.

FERTILIDAD NATURAL

16 h. N116

Virginia Ruipérez. Miembro de la Sociedad Europea de Medicina Naturista Clásica.
Organiza: Fertilidad Natural
www.fertilidadnatural.org

ACEITES FACIALES COMO TRATAMIENTO DE BELLEZA Y SU COMBINACIÓN CON MASAJE FACIAL

16 h. Sala N118

Nadia Pigrova. Directora de la marca Spa Garden Bio.
Organiza: Spa Garden Bio
www.spagardenbio.com

DESAYUNOS AYURVÉDICOS CON QUINOA

16' 15 h. Show Cooking 2

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

TINTES NATURALES Y SOSTENIBILIDAD

16' 10 h. Planeta Moda

Lala de Dios
www.planetamoda.org

INSTALA UN RIEGO AUTOMÁTICO EN TU TERRAZA

16'30 h. Sala N117

Elena Erro. Responsable de jardinería en la cooperativa Germinando, licenciada en Biología.
Organiza: Germinando
www.germinando.es

CATA DE SIDRAS MAELOC

16'30 h. Show Cooking 1

Chef: **José Luis Olmedo.** Custom Drinks, SL
www.maelocway.com

TRATAMIENTO YEIDRA EN CABINA

16'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: Yeidra
www.ecoestetica.org

LA IMPORTANCIA DE LA MEDITACIÓN PARA UNA VIDA PLENA

17 h. Sala N101

Sri Swami Purohit. Maestro hindú de yoga y meditación.
Organiza: Sri Purohit Swami Wellness (www.swamipurohit.com)

GONG, FELICIDAD Y FÍSICA CUÁNTICA

17 h. Sala N102

Vikrampal Singh. Profesor de kundalini yoga y terapeuta de sonido.
Organiza: Vikreative (www.vikreative.es)

LA DERMATITIS ATÓPICA Y SU TRATAMIENTO CON EL ALOE VERA

17 h. Sala N113

Dr. Ángel Pérez Gómez. Médico integrativo, más de 25 años de experiencia clínica.
Organiza: Green Frog (www.greenfrog.es)


alkanatur[®]


**Jarra para
alcalinizar
depurar
e ionizar
agua**

Estamos en
el pabellón 8
(stand 922)



www.alkanatur.com

PRESENTACIÓN "EL LIBRO VEGANO DE LA PERMACULTURA" DE GRAHAM BURNET

17 h. Sala N114

Ediciones Kaicron (www.kaicron.es)**CULTIVO BIOINTENSIVO. AGRICULTURA SUSTENTABLE A ESCALA HUMANA**

17 h. Sala N115

Pedro Almoguera, de la Asociación Ecograin. Instructor Ecology Action Grow Biointensive.

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

ESTRÉS Y SHIATSU

17 h. N116

Luis Bronchalo Casado. Director, profesor y terapeuta.

Organiza: Escuela de amigos del Shiatsu.

www.amigosdelshiatsu.com**LA BIOQUÍMICA DE LA DEPRESIÓN Y LA ANSIEDAD:****CLAVES NATURALES**

17 h. Sala N118

Abel Díaz García. Experto en sistema digestivo e intestino.Organiza: Génesis probióticos (www.genesisprobioticos.es)**TALLER DE MÚSICA Y DANZA AFRICANAS**

17 h. Escenario

El Ballet Jammu, de Senegal, dirigido por Ass Ndiaye, es fruto de un ambicioso proyecto de su creador, en el que se fusionan, hacer un grupo de folklore estable y, a la vez, escuela de música y danza.

**TÉCNICA SHIBORI**

17'10 h. Planeta Moda

Pepa Carrillowww.planetamoda.org**RAW FOOD. EL ARTE DE LA COCINA CRUDA**

17'15 h. Show Cooking 2

Chef: **Christine Mayr**. Profesional Gourmet Raw, Food Chef & Chef Instructor, formada en los EEUU descubrió su pasión por los alimentos de cultivo ecológico y vegetales a una temprana edad.

Organiza: El Granero Integral

www.elgranero.com**EL CUIDADO DE LA COLUMNA VERTEBRAL COMO PILAR DE SALUD**

17'30 h. Sala N117

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

PIONEROS EN ALGAS ATLÁNTICAS ECOLÓGICAS

Premio "Emprendedores,
Liderazgo e Innovación"
2009"Experiencia
Ejemplar"
2013"Protagonistas de la
Economía Verde"
2014

**TALLER DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS**

17'30 h. Show Cooking 1

Luis Bayón Serrano. Director técnico de certificación del CAEM, Autoridad de control de la PE de la Comunidad de Madrid.

Organizan: INTERECO en colaboración con CAEM.

www.interecoweb.com / www.caem.com

**APLICA EL MAQUILLAJE BOHO CON LAS BROCHAS ECOAPPLY**

17'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: Bionature Brands

www.ecoestetica.org

CÓMO DESINTOXICARTE Y DISFRUTAR DE LOS SUPRALIMENTOS EN LA COCINA

18 h. Sala N101

Ponente: **Mireia Anglada.** Chef de alta gastronomía y experta en nutrición, medicina china, naturopatía y alimentación energética.

Organiza: El Granero Integral

www.elgranero.com

RAJA YOGA, LIBERAR LA MENTE DEL CONTROL Y EL MIEDO

18 h. Sala N113

Violeta Arribas. Ayurveda Padmasana.

Organiza: Ecocentro

www.ecocentro.es

PRESENTACIÓN DEL LIBRO "RESIDUO CERO" DE JOAN MARC SIMON

18 h. Sala N114

Eduardo Gil Delgado. Divulgador ambiental, consultor de medio ambiente y escritor.

Organiza: Ediciones Kaicron

www.kaicron.es

SENTIR LA ENERGÍA CON EL CUERPO

18 h. Sala N115

Juan Saéz, de Artzahorí. Autor de los libros 'Lugares de Poder. Los guardianes de la Luz' y 'Arte Zahorí: geobiología consciente'.

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

TALLER DE FOTOPROTECCIÓN ECO DHYVANA

18 h. Sala N116

Aurora Luengo

Organiza: Dhyvana Eco

www.dhyvana.com

BEBÉS SIN PAÑALES. NUESTRA EXPERIENCIA

18 h. Sala N118

Tania Gálvez San José. Madre que ha experimentado con la higiene natural del bebé con y sin pañales.

www.bebessinpanales.com

BIOCULTURA MADRID - CAMBIAMOS DE SITIO
PABELLÓN 8 - STAND 986 - SECTOR SALUD Y TERAPIAS

Tratamiento Natural del Agua

Tel. 972 874026

...podrá beber
 agua del
 grifo!

Novedad!

sistemas y filtros
 personalizados

PABELLÓN 8
STAND 986

TODOS nuestros FILTROS
 REESTRUCTURAN
 IONIZAN
 HIDROGENAN
 ALCALINIZAN
 EL AGUA

SOMOS ESPECIALISTAS
 EN TRATAMIENTO
 y GESTIÓN INTEGRAL DEL AGUA

agua@aguanatural.com

www.aguanatural.com

Av. Els Bruguers, 33 - Sta.M.Palautordera - Barcelona

**PREPARANDO UNA BUENA TISANA**

18'15 h. Show Cooking 2

Chef: **Alicia Ocha**Organiza: Orballo
www.orballo.eu**TEJIDOS SOSTENIBLES E INTELIGENTES**

18'20 h. Planeta Moda

Chef: **Beatriz Valdivia**

Organiza: www.planetamoda.org

LA VOZ SANADORA

18'45 h. Sala N102

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

TALLER DE ELABORACIÓN DE MASCARILLAS CON MICRONIZADOS (POLVOS DE PLANTAS)

18'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: Herbes del Molí

www.ecoestetica.org

MEDICINA TIBETANA

19 h. Sala N101

Doctor Lama Jampa. Titulado en medicina tibetana, con 15 años de experiencia. Traducida al español por la monja budista Anila Tenzin.

Organiza: Asociación Khorlo Domba, amigos del Tíbet.

www.budismomurcia.com

ALIMENTACIÓN DE LA MANO DE LA CIENCIA Y ALIMENTACIÓN CON CONCIENCIA

19 h. Sala N113

M^a **Rosa Casal.** Directora de Escuela de Vida.

Organiza: Ecocentro

www.ecocentro.es

25 AÑOS DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN AGRICULTURA BIOLÓGICA DE LA AS. VIDA SANA Y LA U. POLITÉCNICA DE MADRID

19 h. Sala N115

M^a **Carmen Pereira.** Exalumna del curso.M^a **Jesús Sueiro.** Expresidenta del Colectivo Kybele de Agroecología.**Angeles Parra.** Asociación Vida Sana.**LOS 5 BENEFICIOS DE BEBER AGUA KANGEN, FUENTE DE ANTIOXIDANTES Y SALUD**

19 h. Sala N116

Maica Lanero. Distribuidora de Agua Kangen y ecoemprendedora.

Organiza: Tu Agua Kangen

www.tuaguakangen.com

TALLER DE BIODANZA

19 h. Sala N117

Maite Bernardelle. Directora de la escuela y Centro hispánico de Biodanza de Madrid.

Organiza: Escuela y Centro hispánico de Biodanza de Madrid.

www.escolahispanicabiodanza.org

**COCTELERÍA ECOLÓGICA: MORUJITO DE ALICORNIO, BRAMBLE DE FRAMBUESA ALICORNIO Y TIRAMISÚ DE ALICORNIO EN COPA**

19 h. Show Cooking 1

Chef: **Iñaki Terrados**

Organiza: Alicornio Organic Spirits, SC

www.alicorniolicores.com

**COCINAR CON ALGAS by PORTO-MUIÑOS**

19'15 h. Show Cooking 2

Chef: **Valenti Otero**

Organiza: Porto-Muiños, SL

www.portomuinos.com

Alga Cochayuyo

brotasol

100% alga deshidratada natural
sin ninguna sustancia añadida

Os esperamos en el
Stand 718
Pabellón 10

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

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

SABIDURÍA TAOÍSTA PARA EL DÍA A DÍA

10'15 h. Sala N114

Mª Stella Murias. Directora de Tao Center.Organiza: Tao Center (www.taocenter.es)**DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DE LA VERDERA**

10'15 h. Show Cooking 1

Chef: **Malva Castro**

Organiza: La Verdera

www.malvanutrtcion.com**TALLER DE CATA Y DEGUSTACIÓN DE PAN BIOLÓGICO**

10'15 h. Show Cooking 2

Pilar Galindo, José Luis Sánchez y Sinuhé de Medina. Asociación de Panaderías Biológicas.**JORNADA ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD PRESENTACIÓN**

10'30 h. Sala N115

Pilar Valero, Iñaki Alonso, Toni Marín

Organiza: Instituto Ecohabitar (ver pág. 61)

www.institutoecohabitar.org**CLASES DE HATHA YOGA**

10'30 h. Sala N117

Profesores/as de yoga

Organiza: Yogaes.com

JORNADA: RETOS DE FUTURO DE LAS TIENDAS DE ALIMENTACIÓN BIOLÓGICA

10'30 h. a 14 h. Sala N118

Organiza: Bionistas (ver pag. 11)

Inscripciones: www.biocop.es**JORNADA ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD ARQUITECTURA Y SALUD. PATOLOGÍAS Y FACTORES AMBIENTALES**

10'45 h. Sala N115

Ana González, de SATT. **Silvia de Santos,** de Bihho. **Fernando Pérez,** de la Fundación para la Salud Geoambiental.Dinamiza: **Iñaki Alonso**

Organiza: Instituto Ecohabitar (ver pág. 61)

www.institutoecohabitar.org**UNA OPORTUNIDAD DE NEGOCIO ÉTICA**

10'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: Ringana (www.ecoestetica.org)**CÓMO ESTRUCTURAR Y PROGRAMAR EL AGUA QUE BEBEMOS PARA POTENCIAR NUESTRO BIENESTAR- CASO PRÁCTICO**

11 h. Sala N101

Max Vrecko. Investigador y desarrollador de tecnologías de reestructuración del agua.Organiza: Flaska Spain SL (www.flaska.es)**ECO
JELLIES****GOLOSINAS ECOLÓGICAS***La evolución saludable de las golosinas
Sigue la tendencia en Beautysburmar.com***Producto
Vegano****COLOREADAS A BASE DE FRUTAS Y VERDURAS
AZÚCAR MORENO DE CAÑA INTEGRAL
AROMAS NATURALES
ZUMO DE FRUTA****100%
NATURAL****Encuétranos en
Biocultura Madrid:
Pabellón 10, Stand 155**

20 ANIVERSARIO DEL CRAEGA



GALICIA COMUNIDAD AUTÓNOMA PROTAGONISTA 2017



*Disfruta de los
productos ecológicos
de Galicia*

*Buenos para ti,
Buenos para la
naturaleza*

Acércate a nuestras actividades

Jueves 9 noviembre

12:30h. SABORES ECOLÓGICOS DE GALICIA

Show Cooking 1. Chef: Martín Mantilla. Organiza: Craega

15h. SABOREANDO EL MIRABEL DO ROSAL "LA FRUTA GALLEGA GOURMET"

Show Cooking 2. Salvador Martínez. Organiza: Froitas do Rosal

16h. SOSTENIBILIDAD DE LAS ALGAS ALIMENTARIAS EN GALICIA

Show Cooking 2. Sergio Baamonde, ficólogo marino. Organiza: Conservas Mar de Ardora

18:30h. COCINAR CON ALGAS BY PORTO-MUIÑOS

Show Cooking 1. Chef: Valenti Otero. Organiza: Porto-Muiños

19h. RECUPEREMOS NUESTROS RECURSOS ABANDONADOS

N116 Annabel Dacosta, bióloga. Organiza: Pecado de Outono

Acércate nuestras actividades

Viernes 10 noviembre

10:15h. SABORES ECOLÓGICOS DE GALICIA

Show Cooking 2. Chef Martín Mantilla. Organiza: Craega

12h. PROYECTO MAELOC: ESTUDIO DE VARIEDADES AUTÓCTONAS DE MANZANO DE SIDRA.

N116 José Luís Olmedo. Organiza: Cosecha de Galicia

12h. NUEVAS ESPECIES DE ALGAS ALIMENTARIAS: EL ALGA PERCEBE

N117 Sergio Baamonde. Organiza: Conservas Mar de Ardora

13h. TU HISTORIA VENDE. TRUCOS Y EJEMPLOS SOBRE CÓMO CONTARLA.

N117 Oscar Torres, responsable de comunicación y marketing de Orballo

16:30h CATA DE SIDRAS MAELOC

Show Cooking 1. José Luís Olmedo. Organiza: Custom Drinks

18:15h PREPARANDO UNA BUENA TISANA

Show Cooking 2. Chef: Alicia Ocha. Organiza: Orballo

19h. COCTELERÍA ECOLÓGICA: MORUJIITO, BRAMBLE DE FRAMBUESA, Y TIRAMISÚ DE ALICORNIO EN COPA.

Show Cooking 1. Iñaki Terrados. Organiza: Alicornio

19:15h. COCINAR CON ALGAS by PORTO-MUIÑOS

Show Cooking 1. Chef: Valenti Otero. Organiza: Porto-Muiños

Sábado 11 noviembre

17h. NUEVOS RETOS DE LA MEDICINA INTEGRATIVA Y LA MICOTERAPIA EN EL SIGLO XXI

N118 Juan Simón y Catalina Fernández. Organiza: Hifas da Terra

19h. COCTELERÍA ECOLÓGICA: CAPICORNIA, BULNES ON THE ROCKS Y TRÓPICO DE ALICORNIO

Show Cooking 2. Iñaki Terrados. Organiza: Alicornio

Visítanos del 09-12 de noviembre en

Biocultura Madrid

Stand 7, pabellón 10



MASAJE TNR EN PATOLOGÍAS DOLOROSAS

11 h. Sala N102

Dr. Cayo Martín. Técnica naturista desbloqueante regeneradora.

www.medicinatndr.com

BENEFICIOS DEL AGUA DE MAR

11 h. Sala N113

David Aguado. Gerente de Ibiza y Formentera Agua de Mar

www.ibizayformenteraaguademar.com

ALOE VERA, UNA PLANTA MILAGROSA AL SERVICIO DE TU SALUD

11 h. Sala N114

Gema Martí. Técnico en dietética, nutrición y herbodietética, naturopatía, coach nutricional.

Organiza: Green Frog (www.greenfrog.es)

LA SALUD A TRAVÉS DE LA COMIDA

11 h. Sala N116

Malva Castro. Nutricionista clínica natural, experta en nutrición renal.

Organiza: La Verdera

www.malvanutricion.com

**TALLER DE ZUMOS, BATIDOS Y HELADOS CREATIVOS**

11 h. Show Cooking 2

Chef: **Helenka Santos**

Organiza: Ecovidasolar (www.ecovidasolar.es) (lasalasdejikari.com)

**ECO FASHION TRUCK (VENTA GRUPOS DE CONSUMO)**

11 h. Planeta Moda

Organiza: Cotó Roig (www.planetamoda.org)

**TÉCNICA DE ESTOFADO DE VERDURAS, CONCILIANDO ARMÓNICAMENTE, RAÍZ, HOJA Y FRUTO**

11'15 h. Show Cooking 1

Chef: **Rita Cifuentes.** Home Economist.

Organiza: Asociación para la Agricultura Biodinámica

www.biodinamica.es

**PIEL LUMINOSA E HIDRATADA CON LOS ACEITES VEGETALES Y ESENCIALES**

11'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: Taller Madreselva (www.ecoestetica.org)

ECOLOGÍA DEL ALMA

12 h. Sala N101

Beatriz Calvo. Periodista.

Organiza: Ecocentro (www.ecocentro.es)

APOYO NATURAL EN BAJA RESERVA OVÁRICA

12 h. Sala N102

Oliver Ernt y Esther Ibarrola Torres. Naturópatas expertos en fertilidad natural.

Organiza: Naturisthar (www.naturisthar.com)



el Horno de Leña
desde 1981



Estrenamos
nuevas instalaciones
e imagen de marca

Productos artesanos,
del horno a tu mesa



El Horno de Leña, S.A. C/ Lago Carucedo, s/n · naves 3 y 5
28947 · Fuenlabrada (Madrid) t. 91 642 15 37 / 28 · f. 91 642 32 03
www.elhornodelena.com · info@elhornodelena.com

¿CÓMO PROMOVER EL TURISMO SOSTENIBLE EN TU BLOG?

12 h. Sala N113

Javier Tejera. Bloguero, periodista y turismólogo. (ver pág. 65)
Organizan: Ecotouristing, Fundación Ecoagroturismo y A. Vida Sana.

TRANSFORMACIÓN DEL CONFLICTO HUMANO

12 h. Sala N114

Ana Rhodes. Terapeuta transpersonal. Coach. Consultora.
Entrenadora de trabajo de procesos y directora del centro de Transformación del Conflicto Humano. Ha sido directora general y directora de RR.HH. de la Fundación Findhorn.
Organiza: Construyendo en Red: Instituto EcoHabitar. Red Ibérica de Ecoaldeas. Selba.

**JORNADA ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD
COMPROMISOS DE LAS EMPRESAS DE BIOCONSTRUCCIÓN CON LA SOSTENIBILIDAD**

12 h. Sala N115

Ismael Caballero, de Ismana. **Virginia Gallo,** de SANNAS. **Pedro Olazabal,** de Areteia.

Dinamiza: **Toni Marín**

Organiza: Instituto Ecohabitar (ver pág. 61)
www.institutoecohabitar.org

JORNADA COMEDORES ESCOLARES SOSTENIBLES

12 h. Sala N116

12 h. Presentación **Ángeles Parra.** Asociación Vida Sana
12'15h. Análisis de los comedores escolares en España. **Andrés Muñoz.** Del Campo al Cole.
12'30h. El cambio de modelo alimentario en las escuelas de infantil del Ayuntamiento de Madrid.
Jordi Menéndez (VSF Justicia Alimentaria Global), **Chelo Fernández** y **Soledad Pérez** (Escuela infantil municipal El Sol) y **Pilar Galindo** (La Garbancita Ecológica).
Organizan: Del Campo al Cole y Asociación Vida Sana (ver pág. 57)

ALIMENTACIÓN VEGETARIANA EN LA INFANCIA. TALLER PARA PADRES Y MADRES

12 h. Sala N117

Miriam Martínez Biarge. Médico pediatra especialista en nutrición infantil vegetariana.
Organiza: BioEcoActual
www.mipediatravegetariano.com / www.bioecoactual.com

**DOS SOPAS VEGANAS PARA FORTALECER TUS DEFENSAS.
Ramen de algas, shitake y miso, y crema de boniato, coco y ficoide glaciar**

12 h. Show Cooking 2

Chef: **Sonia Mengual**

Organiza: Revista Cuerpomente
www.cuerpomente.com

Y TÚ: ¿SABES CUÁL ES TU TALLA?

12 h. Planeta Moda

Organiza: Naiz Fit APP
www.planetamoda.org

ELABORACIONES GOURMET CON CEREALES

12'30 h. Show Cooking 1

Chef: **Rafael Castiella**

Organiza: Biomenu SL
www.biomenu.es

EFFECTIVIDAD DE PRINCIPIOS ACTIVOS EN TRATAMIENTOS ANTIARRUGAS

12'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: La Casa de la Luna Media
www.ecoestetica.org

TÉCNICAS DE TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA UN MAYOR PROVECHO NUTRICIONAL

13 h. Sala N101

Profesora y chef de cocina.

Organiza: Conasi.

www.conasi.eu



un regalo de la naturaleza
miel cruda sin filtrar



www.mielmuria.com

Bio
MURIA
Apicultores desde 1810

PRESENTACIÓN DEL DOCUMENTAL "CAMBIO PERMANENTE"

13 h. Sala N102

Sonia Rubio, Matricia Lana, Juan Lobato, Lucho Iglesias y Pedro Burruezo. Madres, permacultoras, activistas sociales y ambientales.
Organiza: Asociación Permacultura Caña Dulce.
www.cambiopermanente.org

JORNADA REFLEXIÓN VACUNAS SISTEMÁTICAS. ADN HUMANO EN LAS VACUNAS Y LAS COMPLICACIONES DE LA VACUNA DE LA HEPATITIS B

13 h. Sala N113

Isabel Bellostas. Médico
Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV)
Colabora: European Forum for Vaccine Vigilance (EFVV)
www.vacunacionlibre.org

LA ECOPSICOLOGÍA. O CÓMO LA SANACIÓN PERSONAL Y LA SANACIÓN DEL PLANETA FORMAN UN SOLO PROCESO

13 h. Sala N114

Kevin LLuch. Psicólogo, miembro de la comunidad Los Portales.
Organiza: Construyendo en Red: Instituto Ecohabitar. Red Ibérica de Ecoaldeas. Selba.

SENSIBILIDAD QUÍMICA MÚLTIPLE. CUIDADOS DE LA PIEL

13 h Sala N117

Isabel de Andrés
Organiza: Taller Amapola
www.amapolabio.com

**RAW FOOD. EL ARTE DE LA COCINA CRUDA**

13 h. Show Cooking 2

Chef: **Christine Mayr**. Profesional Gourmet Raw, Food Chef & Chef Instructor.
Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)

**ME LLAMO PATRICIA, Y SOY CURVY**

13 h. Planeta Moda

Patricia Guillén
www.planetamoda.org

ASAMBLEA ESTATAL DE ASOCIACIÓN DE PANADERÍAS BIOLÓGICAS

13 h. A10.8

Actividad sólo para profesionales.

JORNADA ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD NUEVOS CONCEPTOS DE VIVIENDA: COVIVIENDA, COMPARTIR LOS ESPACIOS, LAS COMUNIDADES INTENCIONALES

13'15 h. Sala N115

Francisco Romero, de Cohousing Verde. Cooperativa Entrepatrios.
Proyecto La escalera. Elena Castillo, de SATT.
Dinamiza: **Borja Izaola**
Organiza: Instituto Ecohabitar (ver pág. 61)
www.institutoecohabitar.org

**RECETAS VEGGIES CON MIRIAM FABÁ**

13'30 h. Show Cooking 1

Chef: **Miriam Fabá**
Organiza: Aneto 100% Natural
www.caldoaneto.com



El Ecomensajero Digital

La actualidad del mundo "bio"

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

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

**¡Suscríbete en www.vidasana.org!***¡Síguenos en las redes!*

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



CURSOS CULTIVABIO



- ✓ Introducción a la agricultura ecológica **GRATUITO**
- ✓ Fertilización orgánica: compostaje y lombricultura
- ✓ Huertos urbanos ecológicos para autoconsumo
- ✓ Creación y gestión de tiendas de productos ecológicos
- ✓ Introducción a la ganadería ecológica
- ✓ Huertos ecológicos para educar
- ✓ Distribución y venta de alimentos ecológicos
- ✓ Cómo crear una pequeña empresa de artesanía alimentaria ecológica

*Nueva Plataforma actualizada*www.cultivabio.org

**BARAMÚ TRIO. "ENCUENTRO". DE PERSIA A ANDALUCIA**

13'30 h. Escenario

Manuel Espinosa (cante y percusión), **Pedro Pedrosa** (guitarra flamenca, rabab), **Babak Kamgar** (cante, tar, ud, kamanche) forman un trío que surge del encuentro de tres músicos de Irán, Extremadura y Andalucía para crear una música que fusiona el flamenco y la música persa con pincladas de músicas indostánicas.

QUÉ FILTRO DE AGUA NECESITO, ENTRE LAS MÚLTIPLES OPCIONES DEL MERCADO SISTEMAS DE FILTRACIÓN-REESTRUCTURACIÓN-ENRIQUECIMIENTO DEL AGUA

14 h. Sala N101

Matilde Londner Sack. Asesora especialista en tratamiento y gestión integral del agua sin productos químicos.

Organiza: Tratamiento Natural del Agua (www.aguanatural.com)**JORNADA REFLEXIÓN VACUNAS SISTEMÁTICAS ESTADO ACTUAL DE LOS PROCESOS JURÍDICOS DE LOS AFECTADOS POR VACUNAS EN ESPAÑA**

14 h. Sala N113

Francisco Almodóvar. Abogado

Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV)

Colabora: European Forum for Vaccine Vigilance (EFVV)

www.vacunacionlibre.org**BAÑOS SECOS, PRESERVAR EL AGUA, ALIMENTAR LA TIERRA**

14 h. Sala N114

Pierre L'ecol'eau. Experto en gestión ecológica del agua.

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

CÓMO APROVECHAR EL MOMENTO CÓSMICO PARA FAVORECER NUESTROS CULTIVOS

14 h. Sala N116

Pablo San Miguel. Elaborador de preparados biodinámicos y observador del efecto de los ritmos cósmicos sobre los cultivos.

Organiza: Asociación para la Agricultura Biodinámica en España.

www.biodinamica.es**CONSCIENCIA, CONCIENCIA Y GLÁNDULA PINEAL**

14 h. Sala N117

Angel Naranjo. Terapeuta especializado en productos naturales.Organiza: Ringana España (www.ringana.com)**ESPAGIRIA: LA MEDICINA DE LA ALQUIMIA**

14 h. Sala N118

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

Organiza: Hermesán, formación transpersonal (www.hermesan.es)**COCINAS DEL MUNDO. ASIA**

14 h. Show Cooking 2

Organiza: NaturaSi, Ecor y Escuela EconSentidos

www.naturasi.es / www.econsentidos.com**ECOGASTRONOMÍA PARA BLOGGERS**

14'30 h. Show Cooking 1

Chef: **Lucas Requejo**. Creador de iniciativas alternativas.

Organiza: Fundación Ecoagroturismo y Asociación Vida Sana (pág. 65)

**LA IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA FACIAL**

14'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: Maria Davik (www.ecoestetica.org)**CÓMO CRIAR HIJOS AUTOSUFICIENTES Y CRECER COMO PAREJA**

15 h. Sala N101

Sri Swami Purohit. Maestro hindú de yoga y meditación.

Organiza: Sri Purohit Swami Wellness.

www.swamipurohit.com**CONCIERTO-MEDITACIÓN POR LA PAZ**

15 h. Sala N102

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**JORNADA REFLEXIÓN VACUNAS SISTEMÁTICAS REFLEXIONES SOBRE LAS FAMILIAS QUE NO VACUNAN SISTEMÁTICAMENTE**

15 h. Sala N113

Paco Centenera. Colaborador LLV.Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV) (vacunacionlibre.org)

Colabora: European Forum for Vaccine Vigilance (EFVV)



naturISTHAR.
Pioneros en Fertilidad Natural

BIOCULTURA STAND: N° 912

CHARLAS PROGRAMADAS:

- * Recuperar la fertilidad en 90 días
- * Apoyo natural en baja reserva ovárica

Horario y lugar de las charlas en la guía de Biocultura

-50% en la primera visita mencionando este anuncio

www.naturisthar.com
935 830 872 · 619 973 119
info@naturisthar.com

LUGARES DE PODER: LOS GUARDIANES DE LA LUZ

15 h. Sala N114

Juan Saéz, de Artezahorí. Autor de los libros 'Lugares de Poder. Los guardianes de la Luz' y 'Arte Zahorí: geobiología consciente'.

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

EL CAMINO HACIA UNA INDUSTRIA ELECTRÓNICA MÁS SOSTENIBLE

15 h. Sala N116

Miquel Ballester. Co-founder de Fairphone.

Organiza: Fairphone (www.fairphone.com/es)

TNDR EN PROBLEMAS EMOCIONALES

15 h. Sala N117

Dr. Cayo Martín. Técnica naturista desbloqueante regeneradora.

www.medicinatndr.com

CARBOHIDRATOS Y SALUD. INFLUENCIA DEL ÍNDICE Y LA CARGA GLUCÉMICA

15 h. N118

Rafael Guardño Amaro. Doctor en ciencias químicas, director técnico de Truefoods Ibérica.

Organiza: Truefoods Ibérica SL (www.truefoods.es)

**SORPRENDENTES RECETAS DE COCINA AL VAPOR SIN GLUTEN**

15 h. Show Cooking 2

Chef: **Valentina Tanese**. Bloguera y especialista en cocina sana y elaboración de pasta y repostería sin gluten, Trigo Duro.

Organiza: Codis Verd (www.codisverd.com)

**EL CORCHO EN LA MODA: TRADICIÓN E INNOVACIÓN**

15'10 h. Planeta Moda

Organiza: The Pez (www.planetamoda.org)

JORNADA ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD. ESPACIO VITAL SANO, UN DERECHO NATURAL.

15'30 h. Sala N115

Silvia de Santos García. Arquitecta

Organiza: Instituto Ecohabitar (ver pág. 61)

www.institutoecohabitar.org

**PROTOCOLO FACIAL SALVAJE Y ECOLÓGICO ANTIEDAD Y ANTIMANCHAS**

15'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: Maison Karité (www.ecoestetica.org)

RESTAURACIÓN CORPORAL CON LA MICROGIMNASIA

16 h. Sala N101

María Guasch y **Sergi Cubota**. Terapeutas del Sistema Análisis Restaurador Corporal.

Organiza: Asociación Sistema Análisis Restaurador Corporal.

www.sistema-arc.com / www.microgimnasia.com

ANÁLISIS**DE LOS COMEDORES****ESCOLARES EN ESPAÑA****PRESENTACIÓN****DE COMEDORES****SOSTENIBLES****EN MADRID**

BIOCULTURA MADRID - IFEMA (PABELLONES 8 Y 10) SALA N116

ORGANIZA



COLABORA



APOYA

fundación
daniel & nina carassoEscuela Infantil
Municipal El Sol

JORNADA REFLEXIÓN VACUNAS SISTEMÁTICAS HACIA DÓNDE VA EL MOVIMIENTO POR LA LIBERTAD DE VACUNACIÓN EN ESPAÑA Y EN EUROPA

16 h. Sala N113

Xavier Uriarte. Médico

Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV)

Colabora: European Forum for Vaccine Vigilance (EFVV)

www.vacunacionlibre.org

MENSAJES DE LOS ÁRBOLES: CLAVES PARA COMUNICAR CON ELLOS

16 h. Sala N114

Anael Hervás Hermida. Dra. Ingeniera agrónoma. Fundadora de Cultivándome.

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

CÓMO CREAR O TRANSFORMAR UN CENTRO DE BELLEZA EN ECOLÓGICO (Orgánico o BIO)

16 h. Sala N116

Fernando Sánchez Campos. MBA, Licenciado en Gestión

Medioambiental y Director Comercial de Sâper, Organic Skincare

Organiza: Sâper-Cosmética ecológica/Organic Skincare

www.saper.es

VIBRACIÓN Y KINESIOLOGÍA. MEJORAR LA SALUD INCREMENTANDO LA CONCIENCIA

16 h. Sala N117

José A. Pascuas. Licenciado en MTC, naturopatía, osteopatía,

quiropaxia, kinesiología... creador del método terapéutico Senda.

Organiza: Fundación Vivo Sano (www.vivosano.org)

APITERAPIA BIO, OTRO CONCEPTO EN SALUD Y BIENESTAR

16 h. Sala N118

Alberto Montoya. Apicultor y apiterapeuta.

Organiza: Ballot-Flurin (www.ballotflurin.es)

CÓMO ELABORAR EN CASA DIVERSOS SNACKS CRUJIENTES CON SARRACENO GERMINADO

16 h. Show Cooking 2

Chef: Montse Vallory

Organiza: Conasi (www.conasi.eu)

INNOVACIÓN EN LOS MEDIOS DE FINANCIACIÓN

16'10 h. Planeta Moda

Organiza: Pro Hub Fashion (www.planetamoda.org)

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

16'30 h. Sala N102

Michele Averard, Nestor Kornblum y Charli Kornblum. Directores y fundadores de la Asociación de Terapia de Sonido.

(www.sonidosquesanan.net)



HEALTHY DIPS: SALSAS VEGANAS PARA DIPEAR

16'30 h. Show Cooking 1

Chef: Miriam Fabà @veganeando

Organiza: Sol Natural (www.solnatural.bio)

JORNADA ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD

¿CÓMO PODEMOS EVALUAR LA SALUD DE NUESTRO HOGAR? FACTORES DE RIESGO DE ORIGEN FÍSICO, QUÍMICO O BIOLÓGICO

16'45 h. Sala N115

Tomás Pérez Manrique, Arquitecto Técnico.

Organiza: Instituto Ecohabitar (ver pág.61)

www.institutoecohabitar.org



TU CABELLO SANO Y PEINADO PERFECTO CON K-HAIR by ALKEMILLA

16'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: Biocenter (www.ecoestetica.org)

AUTOGESTIÓN DE LA SALUD EN TIEMPOS REVUELTOS

17 h. Sala N101

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

Organiza: Centro de Salud Vital Zuhazpe (www.zuhazpe.com)

EXPERIENCIAS DE ÉXITO EN COOPERATIVISMO, ENERGÍA RENOVABLE Y FINANZAS ÉTICAS

17 h. Sala N113

Ecooo, Fiare, Coop57, Grupo Tangente, Som Energía.

Organiza: Reas Madrid (Red de redes de economía alternativa y solidaria)

www.madridess.reasmadrid.org

ENSEÑAR BIOCONSTRUCCIÓN EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL

17 h. Sala N114

Juan Bello. Arquitecto técnico. Profesor de formación profesional en edificación y obra civil, CIFP Someso.

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

MASTER CLASS, APRENDIENDO A DIFERENCIAR LA PUREZA EN AROMATERAPIA

17 h. Sala N116

Eva Bouzas-Ros. Aromaterapeuta y experta en ayurveda integrativo, directora de Oshadhi España.

Organiza: Oshadhi España (www.oshadhi.es)

INFRARROJOS CERCANOS. LA FORMA DE LIMPIAR LOS QUÍMICOS Y DROGAS DE TU CUERPO

17 h. Sala N117

Diego Conesa. Especialista en sistema curativo por dieta amucosa

Organiza: Ediciones Verdad Absoluta (www.edicionesverdadabsoluta.com)

NUEVOS RETOS DE LA MEDICINA INTEGRATIVA Y LA MICOTERAPIA EN EL SIGLO XXI

17 h. Sala N118

Juan Simón y Catalina Fernández

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

**ALIMENTA TUS DEFENSAS CON SUPRALIMENTOS. RECETAS Y TRUCOS DE COCINA**

17 h. Show Cooking 2

Chef: Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía y experta en

nutrición, medicina china, naturopatía y alimentación energética.

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

**PABLO EL MAGO**

17 h. Escenario

Mago especializado en cartomancia y magia de cerca, que crea

ilusión tanto para público adulto como infantil. Formado en la Gran Escuela de Magia de Ana Tamariz.

**OCCGUARANTEE: UNA BONITA HISTORIA SOBRE ALGODÓN ORGÁNICO**

17'10 h. Planeta Moda

Organiza: Organic Cotton Colours

www.planetamoda.org

Sala N115

jornadas de Arquitectura ecológica y salud

Sábado 11 de noviembre de 2017.

¿Nuestros hogares son espacios saludables? La bioconstrucción y la bioarquitectura, mediante el diseño, la medición y la utilización de materiales inocuos, lo garantizan.

10.30 h.

Presentación de la Jornada de

Arquitectura Ecológica y Salud

Pilar Valero, Iñaki Alonso, Toni Marín.

10.45 a 12.00 h.

Arquitectura y salud. Patologías y factores ambientales

Es necesario crear espacios saludables que nos ofrezcan seguridad y no supongan, a la vez, una carga para el planeta que nos alberga. Las patologías producidas por factores ambientales están muy relacionadas con nuestro hábitat.

Ana González, de sATT. Silvia de Santos, de Bihho. Fernando Pérez de la Fundación para la Salud Geoambiental.

Dinamiza: Iñaki Alonso.

12.00 a 13.15 h.

Compromisos de las empresas de bioconstrucción con la sostenibilidad

No solo debemos optar por materiales saludables, la ecología también está en el modelo de empresa, su forma de gestión y su compromiso local y social.

Ismael Caballero, de Ismana. Virginia Gallo, de SANNAS. Pedro Olazabal, de Areteia.

Dinamiza: Toni Marín

13.15 a 14.45 h.

Nuevos conceptos de vivienda: covivienda, compartir los espacios, las comunidades intencionales

Urge un nuevo concepto de convivir y de relacionarse con las personas y nuestra tercera piel, el hogar. Hablemos de cohousing, covivienda y ecohabitar.

Francisco Romero, de Cohousing Verde. Cooperativa Entrepatis. Proyecto La escalera. Elena Castillo, de sATT.

Dinamiza: Borja Izaola.

14.45 a 15.30 Descanso

15.30 a 16.30 h.

Espacio vital sano, un derecho natural

Silvia de Santos García, Arquitecta.

16.45 a 17.30 h.

¿Cómo podemos evaluar la salud de nuestro hogar? Factores de riesgo de origen físico, químico o biológico

Tomás Pérez Manrique, Arquitecto Técnico.

17.30 a 18.30 h.

El ambiente interior de nuestras casas: una cuestión de salud

Andrés Martínez Espinosa.

18.30 a 19.30 h.

Ecología, salud y pobreza. La rehabilitación energética en barrios populares

Miguel Navarro, Arquitecto Técnico, y Daniel Tobalina, Arquitecto.

19:30 H. Cierre de la Jornada.

El aforo de la sala es limitado, es conveniente realizar inscripción para asistir a la Jornada: gestión@ecohabitar.org.

Para el obtener el Certificado de Asistencia, se enviará por correo-e: 6 € donación.

Organiza: Instituto Ecohabitar.

Patrocina: Instituto Español de Baubiologie IEB. Asociación ECOMETRO.

Colaboran: SANNAS. Satélite Arquitectura sATT. ISMANA. BIHO. COHOUSING VERDE. ENTREPATIOS. LA ESCALERA. ARETEIA. AISLANAT, EMBARRO, SUCURSAL URBANA.

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

JORNADA ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD. EL AMBIENTE INTERIOR DE NUESTRAS CASAS: UNA CUESTIÓN DE SALUD

17'30 h. Sala N115

Andrés Martínez Espinosa

Organiza: Instituto Ecohabitar (ver pág. 61)

www.institutoecohabitar.org



RECETAS DE LA RESERVA NATURAL DE RIBERAS DE CASTRONUÑO

17'30 h. Show Cooking 1

Chef: José Ignacio Colinas. Pastelería Xocoreto Castronuño.

Organiza: Casa Rural Beautiful Alamedas



10 TRUCOS PARA ELEGIR TU COSMÉTICA ECOLÓGICA

17'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: Sâper

www.ecoestetica.org

DIETAS Y COMPLEMENTACIÓN PARA EL TRATAMIENTO Y MEJORA DE NUESTRA SALUD. VITAMINAS Y MINERALES DE ORIGEN 100% VEGETAL

18 h. N101

Miguel A. Martín. Naturopata decano de Madrid, con más de 38 años de experiencia. Diplomado en naturopatía por el R.C.U del Escorial. Diplomado en fitoterapia por la Uni. de Barcelona. Diplomado en dietética y nutrición por la UNED. Especialista en medicina ayurveda. Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)

AGUA ALCALINA, FUENTE DE SALUD

18 h. Sala N113

Gogo Bela NacQuillan. Terapeuta integral, MTC, homeópata, medicina preventiva, especialista en alcalinidad.

Organiza: Alkaline Care

www.alkalinecare.com

PRESENTACIÓN DEL DOCUMENTAL: LAKABE 2013-2017, CONSTRUYENDO DESDE LO COLECTIVO Y LO RURAL

18 h. Sala N114

Rosa Paradela Jiménez. Lakabe.

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

LAS PLANTAS EN LA COSMÉTICA Y EN LA SALUD

18 h. Sala N116

Abilia Martin

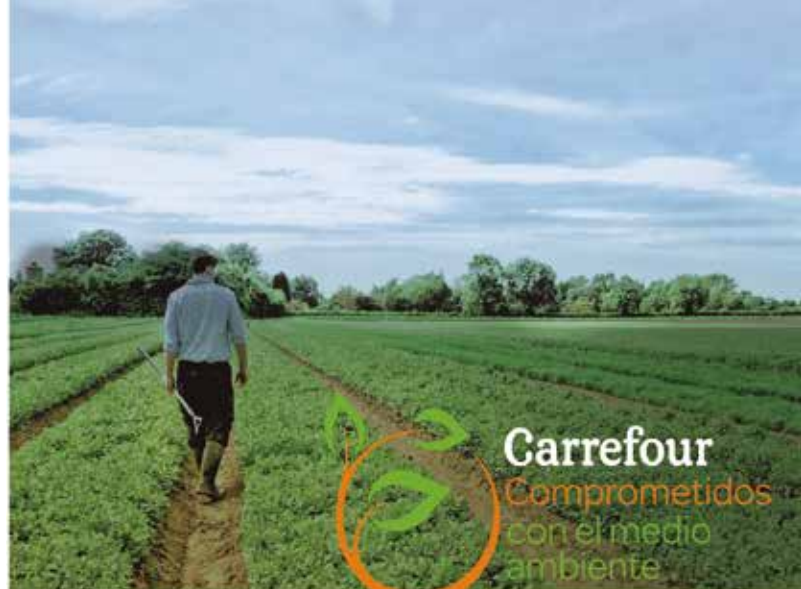
www.abilia.eu

LA MEDICALIZACIÓN ACTUAL DE LA MUJER Y DEL HOMBRE. 5 PROPUESTAS PARA LA AUTOGESTIÓN

18 h. Sala N117

Belén Igual. Médico.

Xavier Uriarte. Médico.



Carrefour
Comprometidos
con el medio
ambiente



ANTIDESPILFARRO

En 2025 nos comprometemos a reducir el desperdicio alimentario un 50% y las emisiones de CO2 en un 40%.



PROTEGER LA BIODIVERSIDAD

Apoyamos la agricultura ecológica y la pesca sostenible, por eso te ofrecemos más de 1.000 productos Bio, sin gluten, sin lactosa y Eco Planet.



COMPARTIR

Trabajamos con más de 3.500 productores locales apoyando la economía local.

COLUMNA SANA, VIDA SANA

18 h. Sala N118

Jean Roman Micheux. Quiropráctico y director del centro quiropráctico QuirOptimo.

Organiza: Quiroptimo (www.quiroptimo.com)

**COCINA CON PRONAGAR**

18 h. Show Cooking 2

Chef: **Marisa Fernández**

Organiza: Prona, SA

www.pronagar.com

**MODA SOSTENIBLE Y CAMBIO CLIMÁTICO**

18'20 h. Planeta Moda

Silvia Muñoz. Torrijano Abogados (www.planetamoda.org)

CONCIERTO DERSHES & TROUBADOURS

18'30 h. N102

Pedro Burruezo, Maia Kanaan, Jordi Ortega y Miguel Donaire, de la mano de la Medievalia Camerata, nos proponen un concierto en el que recuperen melodías antiguas con una mirada contemporánea. Y le suman a ello algunas composiciones originales de estética atemporal. Principalmente, piezas moriscas, joyas sefardíes en "ladino", canciones dedicadas a místicos de la cristiandad... y alguna canción trovadoresca de raíces medievales...

Organiza: Asociación Vida Sana / BioCultura

JORNADA ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD ECOLÓGICA, SALUD Y POBREZA. LA REHABILITACIÓN ENERGÉTICA EN BARRIOS POPULARES

18'30 h. Sala N115

Miguel Navarro, Arquitecto Técnico. **Daniel Tobalina**, Arquitecto

Organiza: Instituto Ecohabitar

www.institutoecohabitar.org

**EL 38 DE LARRUMBE**

18'30 h. Show Cooking 1

Chef: **Pedro Larrumbe** (Estrella Michelin)

Organiza: AQDV Cookmaster, SL

www.aqdvcookmaster.com

**ESENCIAS FLORALES. SINERGIAS EN HIGIENE MENSTRUAL**

18'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: NUR - La Rueda Natural

www.ecoestetica.org

MEDICINA TIBETANA

19 h. Sala N101

Doctor Lama Jampa. Titulado en medicina tibetana, con 15 años de experiencia. Traducida al español por la monja budista Anila Tenzin.

Organiza: Asociación Khorlo Dampa, amigos del Tíbet.

www.budismomurcia.com



**JORNADA
PARA BLOGUEROS**
sábado 11 de noviembre

Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo.

#IY2017

#CeresEcoturIY2017

El 2017 ha sido declarado como **Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo** por la Organización de las Naciones Unidas (ONU). Una declaratoria que pretende aspirar a sensibilizar a los responsables a tomar decisiones en materia turística, así como al público en general de la contribución del turismo sostenible al desarrollo. Todo ello movilizándolo, a su vez, a todos los grupos de interés para que trabajen juntos para hacer del turismo un catalizador de cambio positivo.

El Proyecto **Ceres Ecotur** es una apuesta por unificar la oferta de Turismo Rural y Agroturismo Ecológico en España y Portugal. Es una iniciativa dirigida a la conservación y a la difusión del patrimonio rural, etnográfico y del entorno medioambiental que rodea los alojamientos y en las áreas en donde actúan las empresas certificadas. El proyecto se basa en la implantación del sistema de calidad ecológico europeo **ECEAT**, bajo criterios de sostenibilidad que miden el nivel de compromiso medioambiental, socio-cultural y económico con el destino. *Con inscripción previa en **Blog on Brands**.*

Sábado, 12 h Sala N 113. ¿Cómo promover el turismo sostenible en tu blog?

Consejos, enfoques, modelos de referencia. Debate y reflexiones participativas en torno al Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo #IY2017.

Javier Tejera (Ecotouristing / Fundación Ecoagroturismo). *Bloguero, periodista y turismólogo. Especialista en Planificación estratégica de destinos y en Comunicación / Marketing del Turismo Sostenible y Responsable.*

Sábado, 14:30 h a 16:30 h. Show Cooking 1. Showcooking de ecogastronomía dirigido a bloggers de viaje/gastronomía. La acción se centrará en poner en valor los atributos ligados al proyecto Ceres Ecotur, a partir de la ecogastronomía, como fórmula para sentir y descubrir paisajes naturales y culturales de gran riqueza, a valores etnográficos por los que el tiempo no pasa y a la diversidad social del medio rural. Demostraciones prácticas y catas maridadas de producto.

Lucas Requejo (Prato_do / Ultralimento/ Modadeactuar). *Arquitecto técnico y técnico de prevención en riesgos laborales reconvertido en creador de iniciativas alternativas en favor de la salud social y medioambiental. Colaborador de Ecoagroturismo Arqueixa, miembro asociado a la red Ceres Ecotur en Galicia.*

BioCultura
bio



TERAPIAS PARA LA VIDA

19 h. Sala N113

José Vidal Martínez. Coordinador Cultural para Europa.

Organiza: Asociación Cultural Gnóstica AGEACASAW

www.gnosisespaña.es

¿QUÉ ES LA ALIMENTACIÓN CONSCIENTE? LA ECOGASTRONOMÍA, UNA OPORTUNIDAD LABORAL DE FUTURO

19 h. Sala N114

Marga Roldán. Escuela de cocina EconSentidos

Luis Márquez. Ecochef España.

REALIDAD VIRTUAL PARA AYUDAR A LOS ANIMALES

19 h. Sala N116

Javier Moreno. Cofundador de Igualdad Animal

Organiza: Igualdad Animal

www.igualdadanimal.org

EL PODER PERSONAL Y LA ALIMENTACIÓN. COME PARA SER FELIZ

19 h. Sala N117

Diana López Iriarte. Consultora en crecimiento personal, proyecto de vida y alimentación macrobiótica.

www.dianalopeziriarte.com

MARES DE MADRID: BARRIOS, ECONOMÍA, FUTURO

19 h. Sala N118

Fernando Sabín. Sociólogo y consultor en economía social y participación ciudadana.

Organiza: MARES de Madrid (www.maresmadrid.es)

COCTELERÍA ECOLÓGICA: CAIPCORNIA, BULNES ON THE ROCKS Y TRÓPICO DE ALICORNIO

19 h. Show Cooking 2

Chef: Iñaki Terrados

Organiza: Alicornio Organic Spirits, SC

www.alicorniolicores.com

COCINANDO CON LINWOODS

19'30 h. Show Cooking 1

Chef: Mireia Anglada

Organiza: Linwoods (www.linwoodshealthfoods.com/es)

Burruezo & Medievalia Camerata
presentan...**DERVISHES
& TROUBADOURS****BIOCULTURA MADRID****11 NOVIEMBRE. 18:30 H. SALA 102**

Pedro Burruezo, Maia Kanaan, Jordi Ortega y Miguel Donaire, de la mano de la Medievalia Camerata, nos proponen un concierto en el que recuperan melodías antiguas con una mirada contemporánea. Y le suman a ello algunas composiciones originales de estética atemporal. Principalmente, piezas moriscas, joyas sefardíes en "ladino", canciones dedicadas a místicos de la cristiandad... y alguna canción trovadoresca de raíces medievales... Todo con una interpretación nueva, bella, rompedora. Canciones como "Allahouma", "El rei de Franzia", "La noche", "Aman Aman", "Morenika", "Quli", "El meu cavaller"... nos regalan los oídos bajo una nueva perspectiva que combina el sonido contemporáneo con la raíz medieval. Algunas de estas piezas forman parte del nuevo disco de Burruezo y sus "cameratos" habituales y otros músicos e invitados, disco que ha visto la luz esta primavera y que lleva por título "Dervishes & Troubadours".

NUEVO DISCO
BURRUEZO
 & MEDIEVALIA CAMERATA + MAIA KANAAN
 & MEDIEVALIA CAMERATA (CANTA MAIA KANAAN)
**DERVISHES & TROUBADOURS**
PEDRO BURRUEZO,
 VOZ, GUITARRA, MONDOL, PERCUSIONES
MAIA KANAAN, VIOLA, VOZ
JORDI ORTEGA, VIOLONCHELO
MIGUEL DONAIRE, PERCUSIONES

También interpretarán alguna pieza de su ya clásico "Misticissimus", con el que han girado por países como Turquía, Argelia y Sudán.

EL VIAJE AL CORAZÓN

10'15 h. Sala N117

Inés Dreschel. Hipnosis, PNL.

www.inesdreschel.net

**RECETAS LÍQUIDAS SALUDABLES**

10'15 h. Show Cooking 2

Chef: Edgar Barrionuevo

www.purecorpore.com

**COCINA CON PRODUCTOS DERIVADOS DEL COCO ECOLÓGICO**

10'30 h. Show Cooking 1

Chef: Arturo Castillo

Organiza: Dr. Goerg

www.drgoerg.com/int/es

**AMBIENTA TU HOGAR CON ACEITES ESENCIALES**

10'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: Herbarom

www.ecoestetica.org

DESCUBRE EL HIDRÓGENO, EL MEJOR ANTIOXIDANTE

11 h. Sala N101

Pablo Tirado Andrés. Ingeniero industrial.

Organiza: Tecnologías Saludables

www.tecnologiassaludables.com

AGUAHARA

11 h. Sala N102

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

Organiza: Aguahara

www.aguahara.com

CÓMO DEPURAR TU ORGANISMO

11 h. Sala N113

Edgar Barrionuevo. Divulgador, escritor y formador en vida y nutrición saludable.

Organiza: Pure Corpore

www.purecorpore.com

EL PODER TERAPÉUTICO DEL AGUA ESTRUCTURADA, TEORÍA Y CASO PRÁCTICO

11h. Sala N114

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

Organiza: Flaska (www.flaska.es)

USO TRADICIONAL DE LAS PLANTAS MEDICINALES AMAZÓNICAS Y SUS BENEFICIOS EN EL DÍA A DÍA

11 h. Sala N115

Eric Mazataud. Fundador de SerpensLabs.

www.serpenslabs.com

Escuela de Ecología
Cocina Natural y Terapéutica**Ayudamos a cuidARTE***Cocina conSentido Natural
Cosmética Econatural
Terapias Alternativas
Agricultura Ecológica
Consumo Responsable***Eventos Privados
Cenas Temáticas
Asesoramiento
Formación Personalizada**

Gran Vía de Hortaleza 51A -28043- Madrid

**8** Pinar del Rey

tel. 91 112 91 87

www.econsentidos.com

SLOW ADVENTURE, ENFOQUE DE OCIO INTERGENERACIONAL

11 h. Sala N116

Helena Escaño. Granjera apasionada por nuevas concepciones de turismo ligado a la tierra y la tradición.Organiza: Finca Montefrio (www.fincamontefrio.blogspot.com)**CÓMO CUIDAR DE TU CEREBRO CON QUIROPRÁCTICA**

11 h. Sala N117

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**LOS PRINCIPIOS ESPIRITUALES DE LA PROSPERIDAD**

11 h. Sala N118

Sri Swami Purohit. Maestro hindú de yoga y meditación.Organiza: Sri Purohit Swami Wellness
www.swamipurohit.com**INNOVACIÓN SOCIAL Y MODA SOSTENIBLE**

11 h. Planeta Moda

Organiza: Paloma García
www.planetamoda.org**COCINANDO CON LINWOODS**

11'15 h. Show Cooking 2

Chef: **Mireia Anglada**Organiza: Linwoods
www.linwoodshealthfoods.com/es**ZUMOS FESTIVOS DE INVIERNO ALCALINOS**

11'30 h. Show Cooking 1

Chef: **Nadia Torres.** Coach nutricional y chef alcalinaOrganiza: Alkaline Care
www.alkalinecare.com**ACEITES FACIALES COMO TRATAMIENTO DE BELLEZA**

11'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: Spa Garden Bio
www.ecoestetica.org**RECUPERAR LA FERTILIDAD EN 90 DÍAS**

12 h. Sala N101

Oliver Ersnt y Esther Ibarrola Torres. Naturópatas expertos en fertilidad natural.Organiza: Naturisthar
www.naturisthar.com**ALIMENTACIÓN SINDRÓMICA TNRD**

12 h. Sala N102

Dr. Cayo Martín. Hacia la salud perfecta.www.medicinatndr.com

ama.
pola
bio·cosmetics

Pabellón 10 / Stand 533F



COSMÉTICA ECOLÓGICA

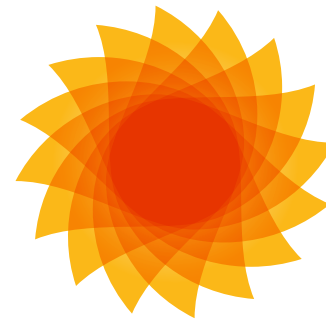
100% libre de químicos, natural,
hecha en España y pensada para ti

www.amapolabio.com

#cultivatupiel

Certificado por bio.inspecta





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



TALLER PRÁCTICO DE SPEED COACHING: TRANSFORMA TU VIDA EN 30 MINUTOS

12 h. Sala N113

Irina de la Flor. Directora del proyecto "Lo mejor de mí".

Organiza: Escuela de Salud Integrativa.

www.esi.academy / www.lomejordemi.org

COCINAS Y HORNOS SOLARES EN LA ESCUELA Y EN CASA

12 h. Sala N114

Juan Bello. Arquitecto técnico. Profesor de formación profesional en edificación y obra civil, CIFP Someso.

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

UN VINO ECOLÓGICO PARA LA ALONDRA

12 h. Sala N115

Jesús Lázaro de Diego. Agricultor ecológico.

Carlos Palma Barcenilla. Naturalista.

Organiza: Fundación Alondra Ricotí.

www.fundacionalondraricoti.org

CÓMO ABORDAR DESDE LA ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA, DOLENCIAS Y ENFERMEDADES CON UNA VISIÓN MACROBIÓTICA

12 h. Sala N116

Carmelo Ruíz Román. Instructor y terapeuta macrobiótico, formado en Francia desde 1982.

Organiza: Supermercados NaturaSI

www.naturasi.es

REIKI: EL COMPLEMENTO PERFECTO PARA EL EQUILIBRIO

12 h. Sala N117

Marisol Yagüe Jerez. Maestra de Reiki de la ASR.

Organiza: Asociación de Servicio Reiki (ASR)

www.servicioreiki.org

¿POR QUÉ LAS VITAMINAS DE ORIGEN VEGETAL SON MÁS BENEFICIOSAS?

12 h. Sala N118

Carmen Perlasia. Coordinadora de formación y asesora médica del departamento técnico de Santiveri.

www.santiveri.com



MODA SOSTENIBLE Y SASTRERÍA DIGITAL

12 h. Planeta Moda

Organiza: Etikology

www.planetamoda.org



HAMBURGUESA QUINOA ROJA, TE GUSTARÁ!

12'15 h. Show Cooking 2

Chef: Adriana Armelini

Organiza: El Oro de los Andes

www.oro-andes.com

**COCINA CON PRODUCTOS DERIVADOS DEL COCO ECOLÓGICO**

12'30 h. Show Cooking 1
 Chef: Arturo Castillo
 Organiza: Dr. Goerg
www.drgoerg.com/int/es

**TALLER DE AUTOMAQUILLAJE BENECOS**

12'45 h. Show Room Ecoestética
 Organiza: Naetura
www.ecoestetica.org

ALIMENTACIÓN ANTIENTVEJECIMIENTO. REMEDIOS NATURALES Y RECETAS DE COCINA

13 h. Sala N101

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

Sergio Nieto. Titulado en homeopatía, kinesiólogo y experto en cromoterapia y terapias reflejas.

Organiza: El Granero Integral
www.elgranero.com

CÓMO TENER UNA SUPERSALUD FÍSICA, MENTAL Y EMOCIONAL

13 h. Sala N102

Maestro hindú de yoga y meditación.

Organiza: Sri Purohit Swami Wellness
www.swamipurohit.com

EVOLUCIÓN DE BIOMENÚ, 1ER CATERING ECOLÓGICO CERTIFICADO POR INTERECO EN MADRID

13 h. Sala N113

Blanca Quiroga

www.biomenu.es

LA CASA DE PAJA, LA CASA SANA, DIFERENTES MODALIDADES Y SISTEMAS. ELIGE CON CRITERIO PORQUE TU CASA ES TU SEGUNDA PIEL

13 h. Sala N114

Mónica Cebada. Arquitecta Técnica.

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

UN VINO ECOLÓGICO PARA LA ALONDRA RICOTÍ EN CORCOS**CATA DE VINO ECOLÓGICO KIRIOS DE ADRADA**

13 h. Sala N115

Jesús Lázaro de Diego. Agricultor ecológico.

Organiza: Fundación Alondra Ricotí (www.fundacionalondraricoti.org)

EL SENTIMIENTO DE LAS PLANTAS MEDICINALES

13 h. Sala N116

Javier Cuartero. Postgrado en medicina naturista y experto en plantas medicinales.

www.elsentimentodelasplantasmedicinales.blogspot.com.es



La revista *on line* de la
#RevoluciónBio

100% gratis 100% bio



*¡Apíntate a
 nuestra newsletter!*
organics-magazine.com

140.000 páginas mensuales
Más de 11.000 dudas de lectores atendidas

**¿Quieres anunciarte o que demos
 a conocer tus productos? ¡Escríbenos!**
info@organics-magazine.com

MEDITACIÓN ACTIVA CON SONIDOS CHAMÁNICOS

13 h. Sala N117

Utara. Fabricante de instrumentos musicales y flautas nativas americanas.

Organiza: Utara música y artesanía
www.utara.es**¿QUÉ COME TU PIEL? TU BOTIQUÍN ECOLÓGICO**

13 h. Sala N118

Teresa de Andrés

Organiza: Taller Amapola
www.amapolabio.com**RECETAS SALUDABLES CON SUPRALIMENTOS PARA MEJORAR TU DIGESTIÓN**

13 h. Show Cooking 2

Chef: **Vanessa Losada**. Ecofood & eating designer. Especialista en nutrición naturista, fitoterapeuta, naturópata.Organiza: El Granero Integral
www.elgranero.com**SEDA, TRADICIÓN Y MODA EN EL S. XXI**

13 h. Planeta Moda

Organiza: Valenttia. Susi García
www.planetamoda.org**GAZPACHO DE CEREZA ENERGY Y FALSO RISOTTO DE PLANCTON MARINO Y CODIUM**

13'30 h. Show Cooking 1

Chef: **Samuel Pascual**Organiza: AQDV Cookmaster, SL
www.aqdvcookmaster.com**MÚSICA DE LAS TRES CULTURAS**

13'30 h. Escenario

LIBERA TU VOZ CURATIVA. TALLER PRÁCTICO PARTICIPATIVO

14 h. Sala N101

Michele **Averard**. Basado en su libro "13 pasos para liberar la voz Curativa". Directora de la Asociación de terapia de Sonido.
(www.sonidosquesanan.net)**CONCIERTO: LOS SONIDOS DEL CHAMÁN, POR RITUAL SOUND ENSEMBLE**

14 h. Sala N102

Tambores chamánicos, gongs, flautas nativas, didgeridoos, hand pans.
Organiza: Ritual Sound (www.ritualsound.com)**TALLER DE ECOMASAJE FACIAL DHYVANA**

14 h. Sala N113

Aurora Luengo

Organiza: Dhyvana Eco
www.dhyvana.com**PLANETA MODA**
Moda sostenible, ecológica, respetuosa y justa**Actividades en eventos ECO****Información y asesoramiento a consumidores y profesionales****Difusión y promoción de proyectos sostenibles****¿Quieres más información?****www.planetamoda.org**

LA CONSTRUCCIÓN PROFESIONAL CON PAJA

14 h. Sala N114

Carolina Honrado, de la Red de construcción con paja.

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

YOGI TEA Y KUNDALINI YOGA

14 h. Sala N115

Pablo Alonso. Profesor de kundalini yoga desde 2013.

Organiza: Yogi Tea-AEKY

INTRODUCCIÓN A LA MEDITACIÓN BUDISTA, HERRAMIENTA PARA CAMBIAR NUESTRA VIDA

14 h. Sala N117

Igor Guillén. Enseña el budismo en nombre del lama Ole Nydhal y Karmapa Thaye Dorje.

Organiza: Budismo Camino del Diamante

www.budismo-españa.org

LA PEDAGOGÍA WALDORF RESPONDE A LOS RETOS DE LA EDUCACIÓN DE HOY

14 h. Sala N118

Antonio Malagón Golderos. Presidente de la asociación de Centros Educativos Waldorf de España y director del centro de formación en pedagogía Waldorf.

Organiza: Centros educativos Waldorf

www.colegioswaldorf.org

**LA REVOLUCIÓN DEL SABOR EN NATURASI, RECETAS PARA MERIENDAS BIO CON PRODUCTOS ECO**

14 h. Show Cooking 2

Chef: Equipo de cocina de Escuela EconSentidos.

www.econsentidos.com

**MENÚ ALCALINIZANTE DE INVIERNO**

14'30 h. Show Cooking 1

Chef: **Nadia Torres**. Coach nutricional y chef alcalina

Organiza: Alkaline Care

www.alkalinecare.com

**FÓRMATE EN COSMÉTICA ECONATURAL CON ECOESTÉTICA**

14'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: Ecoestética

www.ecoestetica.org

EL AYUNO, OTRA FORMA DE ALIMENTARSE

15 h. Sala N101

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

Organiza: Centro de Salud Vital Zuhaizpe.

www.zuhaizpe.com

AVENTURA DEPORTE VIAJES CULTURA NATURALEZA

DESTINOS SOSTENIBLES**SOLIDARIOS, RECUPERACIÓN ESPECIES, MESTIZAJE CULTURAL, MEDIOAMBIENTALES...****EL HIERRO**

La Isla autoabastecida

ANDALUCÍA

Poderío Interior

PISCINAS FLUVIALES

Maravillas labradas por el agua en Cáceres

PARQUE NATURAL LAS UBIÑAS y LA MESA

Reserva de la Biosfera Asturiana

Y ADEMÁS...

Bosque AireLibre Sostenible del Argán, Marruecos · Premio AireLibre Futur: Jaén, llave en mano · Historias del turismo que enriquece vidas



La revista AireLibre,
por puro placer cada mes en tu kiosco.
Es así como entendemos la naturaleza, el medio ambiente, el turismo sostenible...
y además te lo regalamos.

Pásate por nuestro stand, 737, en BioCultura y te obsequiaremos con la suscripción digital a la revista durante tres meses, un árbol y entrarás en el sorteo de más de 10 estancias en casas rurales.

www.airelibre.com

CONCIERTO DE CUENCOS DE CUARZO

15 h. Sala N102

Javier Bellón. Musicoterapeuta desde hace más de 20 años, especializado en terapia vibracional con los cuencos de cuarzo y minerales.

Organiza: Anima Quarz (www.animaquarz.com)

LO PRUDENTE ES INNOVAR: EDUCANDO DESDE Y PARA EL CAMBIO

15 h. Sala N113

Bárbara Serranom y Juan Morán. Fundadores de El Dragón Democratic School.

Organiza: El Dragón Democratic School (www.eldragon.org)

MENSTRUACIÓN Y FEMINIDAD: UNA NUEVA MIRADA

Empoderamiento. Establecer relaciones saludables con nuestro cuerpo, como fuente de autoestima y autoconocimiento, como aprendizaje vital

15 h. Sala N114

Montse Perelló. Nur- La Rueda Natural

Organiza: Nur y La Rueda Natural

www.ruedanatural.es

FOSFENISMO Y LA GLÁNDULA PINEAL

15 h. Sala N115

Adriana S. Sorina. Coach fosfeno, pedagoga y terapeuta traspersonal.

Organiza: Dr. Lefebure Methods

www.luz-natural-mente.com

INFORMACIÓN, ENERGÍA Y ESTORNUDOS. UNA VISIÓN SISTÉMICA DE LAS ALERGIAS

15 h. Sala N116

Yolanda Ferreras Garza. Dr. Acupuntura, kinesióloga, ingeniero, directora de Taycus.

Organiza: Taycus

www.taycus.es

LOS 5 BENEFICIOS DE BEBER AGUA KANGEN, FUENTE DE ANTIOXIDANTES Y SALUD

15 h. Sala N117

Maica Lanero. Distribuidora de Agua Kangen y ecoemprendedora.

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

TU PIEL AMA LO NATURAL

15 h. Sala N118

Amaya Ruiz Aja. Aceites vegetales de uso aromático.

Organiza: Taller Madreselva

www.tallermadreselva.com

FALSO TOMATE DULCE, TUETANO DE BROCOLI CON CURRY DE MANZANA Y TARTA DE CALABAZA EN ALMÍBAR

15 h. Show Cooking 2

Chef: Samuel Pascual

Organiza: AQDV Cookmaster, SL (www.aqdvcookmaster.com)

REVISTA

**CUERPO
MENTE****SHOW COOKING****SONIA MENGUAL**

"Dos sopas veganas para fortalecer tus defensas"

RECETAS:

- Ramen de algas, shitake y miso
- Crema de boniato, coco y ficoide glacial

| Show Cooking 2: **Sábado, 11 noviembre a las 12 h** |



SUSCRÍBETE

12 REVISTAS
POR SÓLO29,95
€

30% DIO

+
2 Libros
GRATIS

CUERPOMENTE.COM/OFFERTA

Síguenos en las redes sociales:



**IDEAS DE NEGOCIOS EN LA MODA SOSTENIBLE**

15'10 h. Planeta Moda

Organiza: Moda en Positivo (www.planetamoda.org)**CONCURSO DE DECORACIÓN DE TORTITAS**

15'30 h. Show Cooking 1

Equipo Biocop y **Helenka Santos** y **Sonia Mengual**Organiza: Biocop (www.biocop.es) (lasalasdejikari.com)**CREA TU COSMÉTICO NATURAL**

15'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: Terpenic Labs

www.ecoestetica.org**HABITAR EN SALUD, SALUD GEOAMBIENTAL**

16 h. Sala N101

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

Organiza: Fundación para la Salud Geoambiental

www.saludgeoambiental.org**EL RADÓN Y EL CÁNCER DE PULMÓN**

16 h. Sala N113

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

Organiza: Fundación para la Salud Geoambiental

www.saludgeoambiental.org**HACIA UN FUNCIONAMIENTO GRUPAL MÁS SATISFACTORIO: UNA INTRODUCCIÓN A LA FACILITACIÓN DE GRUPOS Y EQUIPOS DE TRABAJO**

16 h. Sala N114

Alicia Comenge. Miembro del Instituto de Facilitación, IIFACE.

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

GEOINGENIERÍA ¿QUÉ ES Y CÓMO AFECTA A TU VIDA?

16 h. Sala N115

Pilar Baselga, **Pablo Arabia**, **Rebeca Pascua**. Presidentes de la Asociación española de Cielos Limpios nacional, Madrid y La Mancha. Asociación Nacional Española Cielos Limpios.www.aneieloslimpios.blogspot.com/es**DESCANSAR O DORMIR?**

16 h. Sala N116

Carles Cases Sitjas. Artesano que investiga para encontrar productos de diseño, útiles y sanos.Organiza: Ecomatalasser (www.ecomatalasser.cat)**PELIGROS DEL USO DE DENTÍFRICOS CONVENCIONALES**

16 h. Sala N117

Pablo Vázquez Roig. Doctor en ciencia y tecnología de los alimentos.Organiza: La Casa de la Luna Media (www.lacasadelalunamedia.com)**EC**  **ticias.com**

4.000.000 de lectores

38.000 suscriptores

18.000 seguidores en Facebook

63.900 en Twitter

130.000 noticias en la hemeroteca

¿Quieres anunciarte y hacer negocio, hablamos?**MEDIO OFICIAL**
BioCultura
Feria de productos ecológicos
y consumo responsable 

INSTRUMENTOS PARA EL ALMA

16 h. Sala N118

Iñaki Lores. Creador de instrumentos, músico.

Organiza: Ritual Sound
www.ritualsound.com**DULCES SANOS (SIN GLUTEN, LÁCTEOS NI AZÚCAR). TARTA DE ZANAHORIA CON GLASEADO Y FRUTAS**

16 h. Show Cooking 2

Chef: Lucía Gómez

Organiza: Editorial Sumatra y www.cocinandoelcambio.com
www.editorialsumatra.es**METAMORFASHION: TRANSFÓRMALO, NO LO TIRES**

16'10 h. Planeta Moda

Javier Núñez y Marisa Gutiérrez (www.planetamoda.org)

CONCIERTO "VIBRACIONES CON NEPAL"

16'30 h. Sala N102

Jacomina Kistemaker. Psicóloga, terapeuta de sonido, fundadora de la ONG Mitrata Nepal España

Tato Edroso. Músico y fotógrafo independiente de documentales de TV.

Organiza: ONG Mitrata Nepal España

www.jacominakistemaker.com / tatoedroso.wordpress.com

DELICIOSAS RECETAS SALUDABLES PARA LLEVAR AL TRABAJO

16'30 h. Show Cooking 1

Chef: Diana López (www.dianalopeziriarte.com)

KHADI: TINTES VEGETALES AYURVEDAS, TIÑE Y CUIDA TU PELO

16'45 h. Show Room Ecoestética

Organiza: La Rueda Natural (www.ecoestetica.org)

LA MICROBIÓTICA, SU IMPORTANCIA PARA LA INFLAMACIÓN Y SISTEMA INMUNOLÓGICO

17 h. Sala N101

Sergio Nieto. Profesor de naturopatía y homeopatía.

Organiza: Philippus-Thuban (www.philippusthuban.com)

EL ALGODÓN ENGAÑA

17 h. Sala N113

Santi Mallorqui Gou. Responsable Organic Cotton Colours, SL
www.organiccottoncolours.com**MADRID ALIMENTA, ALIMENTA MADRID. DINÁMICA PARA ENTENDER LOS NUEVOS SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALES EN EL MARCO DEL PACTO DE MILÁN**

17 h. Sala N114

Franco Llobera Serra. Especialista en diseño y evaluación de políticas públicas y de innovación social, en desarrollo rural y sistemas agroalimentarios. Agroecológico.

Organiza: Asociación Economías BioRegionales.
www.economiasbioregionales.org**No es un fármaco...
pero sienta bien****No es una planta...
pero en sus hojas hay principios activos****No es un gimnasio...
pero fortalece****vivir mejor***La revista que mejora tu calidad de vida*

PERMACULTURA CAÑA DULCE, 18 AÑOS CREANDO UN PARAÍSO EN LA TIERRA

17 h. Sala N115

Matricia Lana y Lucho Iglesias. Permacultores con más de 20 años de experiencia.

Organiza: Asociación Permacultura Caña Dulce

www.permaculturacanadulce.org

COSMÉTICA SALVAJE: LAS PROPIEDADES BIOSALUDABLES DE LOS GRANDES ÁRBOLES

17 h. Sala N116

Carmen Navarro. Directora de Maison Karité

www.maisonkarite.com

HACIA UNA FORMACIÓN INTEGRAL

17 h. Sala N117

Mª Pilar Garcés y Francisca Juana Alfaro. Profesoras de educación primaria con 23 años de experiencia.

Organiza: Grupo de colaboradores de Algo Grande.

Facebook/youtube: colaboradores de algo grande

AGUA DE MAR ESTRUCTURADA

17 h. Sala N118

Laia Gómez. Directora Centro Sea Energy Ibiza

Organiza: Ibiza y Formentera Agua de Mar

www.seaenergy.es

**REPOSTERÍA VEGANA CON SUPRALIMENTOS**

17 h. Show Cooking 2

Chef: Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía y experta en nutrición, medicina china, naturopatía y alimentación energética.

Organiza: El Granero Integral

www.elgranero.com

**CINESAXCOPE**

17 h. Escenario

Saxofonistas con una amplia trayectoria musical. Temas principales de las bandas sonoras de clásicos de cine. Todas son adaptaciones para saxofones barítono, tenor, alto y soprano, realizadas por el compositor, arreglista e intérprete Javier Bruna.

**ESTILO Y SOSTENIBILIDAD**

17'10 h. Planeta Moda

Organiza: Luna Marban

www.planetamoda.org

**MERIENDA Y CHUCHES SALUDABLES PARA NIÑOS**

17'30 h. Show Cooking 1

Chef: Patricia Menéndez Monteavaro

Organiza: Ecovidasolar

www.ecovidasolar.es / www.mediolimon.org

Revista

Salud Total

Médicos y medicinas



PERIODICIDAD MENSUAL

40.000 EJEMPLARES DE TIRADAENVÍO NEWSLETTER A **20.000** DIRECCIONESAUDIENCIA DE
160.000 LECTORES MENSUALESMÁS DE **15.400 VISITAS** EN LA WEB*MAILING **GRATUITO** A MÉDICOS,
FARMACIAS, MUTUAS, CENTROS DE ESTÉTICAPRESENTES EN LAS **REDES SOCIALES**  

* Media estimada periodo 15 días

CURT
EDICIONES 14

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

5 CLAVES PARA EL CUIDADO DEL CONTORNO DE OJOS CON COSMÉTICA ECO

17'45 h. Show Room Ecoestética
Organiza: Amapola Biocosmetics
www.ecoestetica.org

GEOMETRÍA SAGRADA, APLICACIONES Y BENEFICIOS

18 h. Sala N101
Susana González. Terapeuta sistema Geocrom, especialista en medicina del hábitat.
Organiza: Mowna
www.mownahealing.com

YOGUR HECHO EN CASA: LA MEJOR FORMA DE TOMAR PROBIÓTICOS

18 h. Sala N113
Abel Díaz García. Experto en sistema digestivo e intestino.
Organiza: Génesis Probióticos.
www.genesisprobioticos.es

TU BIOGRAFÍA TIENE LAS CLAVES PARA VIVIR CON PLENITUD

18 h. Sala N114
Lola Fernández-Villa. Licenciada en psicología, con 20 años de experiencia; integra diferentes corrientes humanista y antroposófica.
www.psicologalolavilla.com

VIVE ALCALINO, VIVE HAPPY!

18 h. Sala N115
Gogo Bela MacQuillan. Terapeuta integral, MTC, homeópata, medicina preventiva, especialista en alcalinidad.
Organiza: Alkaline Care
www.alkalinecare.com

DIAGNÓSTICO EN RADIESTESIA Y PÉNDULO HEBREO

18 h. Sala N116
Víctor del Cerro. Co-proprietario de Nestinar y radiestesista.
Organiza: Nestinar
www.nestinar.es

CHAMANISMO ESENCIAL: EL SANADOR INTERIOR, TALLER PRÁCTICO

18 h. Sala N117
Rafael Navarro. Fundador Hermesán, formado en psicología transpersonal con Stanislav Grof.
Organiza: Hermesán, formación transpersonal
www.hermesan.es

VIAJES SOLIDARIOS ¡ÚNETE AL TURISMO RESPONSABLE!

18 h. Sala N118
Tumaini, Viajes Solidarios. ONG que facilita la realización de voluntariado en proyectos en países del Sur.
www.viajestumaini.org

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.es

Programas
de cocina

Alimentación
ecológica

Nutrición Saludable

Vídeo-Recetas

Chefs y
nutricionistas



COCINA QUE CUIDA TU PIEL

18 h. Show Cooking 2
 Chef: Laura Sánchez Sáenz
 www.vidaentucocina.com



20 AÑOS DE OFICIO, CONCIENCIA Y EMOCIÓN

18'20 h. Planeta Moda
 Organiza: La Canalla
 www.planetamoda.org



SENMAIZUKE: ENCURTIDO JAPONÉS EXPRESS

18'30 h. Show Cooking 1
 Chef: Vanessa Losada. Aula de Biococina El Sentido del Gusto
 www.vanessalosada.com



LA IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA FACIAL

18'45 h. Show Room Ecoestética
 Organiza: Maria Davik
 www.ecoestetica.org

EL TAO DE LA SALUD, EL SEXO Y LA LONGEVIDAD

19h. Sala N114
 Javier Manrique de Lara
 Organiza: Tao Center
 www.taocenter.es



25 años



Bio Nachos

NO FRITOS Y SIN GLUTEN



SERIES // boletín de libros



SERIE PRODUCCIONES ECOLÓGICAS



¡SNACKS SALUDABLES Y DELICIOSOS PARA DIPEAR!

¡APRENDE A HACER SALSAS VEGANAS EN NUESTRO SHOWCOOKING!

Sábado, 16.30 h - Show Cooking 1

HEALTHY DIPS: SALSAS VEGANAS PARA DIPEAR

Con Míriam Fabà de @veganeando

¡PRUÉBALOS EN NUESTRO STAND 23!





¡Es más que BIO, es Biocop!

Marca pionera en la fabricación y comercialización de productos biológicos con la máxima calidad nutricional y sabor. Desde 1975 comprometidos con la regeneración del modelo de alimentación, el consumo responsable y la vida saludable.

biocop.es