

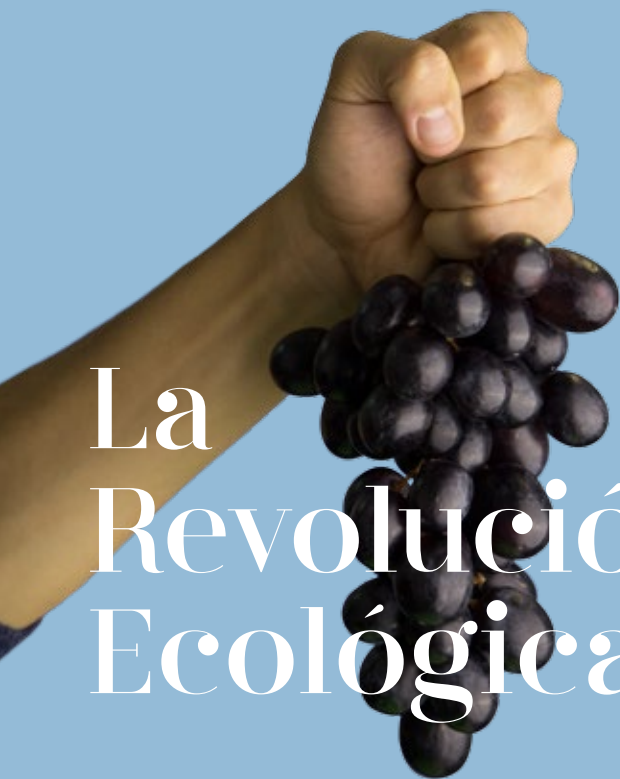
GUÍA DE ACTIVIDADES

BioCultura

Madrid IFEMA

del 7 al 10 de noviembre

Pabellones 8 y 10



La Revolución Ecológica



Organiza

www.biocultura.org





NUEVO

BEBIDAS VEGETALES ECOLÓGICAS

¡Un placer en cualquier momento
frías o calientes!

Arroz,
Algarroba



Arroz, Coco,
Cúrcuma



Arroz, Coco,
Matcha



PRESENTACIÓN

LA REVOLUCIÓN BIO

Desde Vida Sana y desde BioCultura, trabajamos desde los años 80 por convertir la alimentación ecológica en un factor transformador de la sociedad hacia un mundo más sostenible, más justo, más ético y, sobre todo, más consciente. Para las grandes empresas, esto no significa nada y ven los productos ecológicos sólo como una oportunidad de negocio. Un craso error cuando la población mundial está despertando ante la crisis climática que ya tenemos encima.

Cada uno de nosotros, con sus hábitos de compra, puede decantar el mundo hacia una sociedad más justa y respetuosa con la Naturaleza o, por el contrario, puede contribuir a la degradación de Gaia. Nosotros decimos: quizás no seamos capaces de salvar el planeta, pero, desde luego, no vamos a contribuir a su destrucción. Vamos a hacer todo lo posible por cambiar la situación ahora que nos encontramos muy cerca de un punto de no retorno. Si hablamos de cambio climático, la alimentación y la ganadería orgánicas enfrían el clima y conservan población en entornos rurales, lo que ayuda a que el mundo rural siga vivo y no sea pasto de las llamas. El carro de la compra ya es una forma de carro de combate, como dicen algunos, que sirve para plantarle cara a un sistema que está destrozando el planeta y las sociedades humanas. La rebelión hacia un mundo más sostenible y justo empieza en nuestro consumo diario.

BioCultura sigue siendo, después de 35 años, una buena oportunidad para observar y promover un poder de transformación social, que ahora ya es imparable. Se trata de consumir ecológico no sólo por una cuestión de salud personal. Es un kit completo. Como consumidores conscientes, queremos proteger la biodiversidad, repoblar los entornos rurales, cuidar la salud propia y la ajena, proteger al campesinado, conservar las tradiciones... y las eco-nomías locales y las tiendas "eco", el KMO, ... Es trascendente que, si el mundo se hunde, no sea con nuestra complicidad. BioCultura es una feria-guía para vivir con tranquilidad, sabiendo que de nuestra actitud, de nuestro compromiso, de nuestra complicidad depende el no contribuir al desastre...

La Organización



BioCultura

35ª edición
MADRID·IFEMA
7-10 noviembre · Pabellones 8 y 10



750 EXPOSITORES
450 ACTIVIDADES
SHOWCOOKING
ECO-FOODTRUCKS
TALLERES DE ECOESTÉTICA
Y PLANETA MODA
CONCIERTOS

SECTORES

Agricultura y alimentación ecológicas, cosmética eco-natural, bienestar y salud, bioconstrucción y energías renovables, moda sostenible, ecología, medio ambiente y reciclaje, banca ética, artesanías, música y publicaciones, eco-estilo de vida.

HORARIO -10-20h. de jueves a sábado (domingo hasta las 19h.)

PRECIOS

*Adulto: 7€ *Jubilados, niños menores 12 años, desempleados, personas con discapacidad, familia numerosa: 4€ *Menores de 6 años: gratis *Gratuito profesionales del sector acreditados
*Pase 4 días: 18€ (solo online) Las entradas con descuentos no podrán comprarse online (consultar en www.biocultura.org)

4€ precio entrada con Carné Joven. No acumulable con otros descuentos

El precio incluye la entrada a la feria y acceso libre a todas las actividades que se celebran durante el evento, (excepto Eco-networking sólo profesionales inscritos)

SALAS ACTIVIDADES

Salas primer piso (entrada desde pabellón 10): N101: 218 pax., N113: 75 pax., N114: 67 pax., N115: 69 pax., N116: 67 pax., N117: 96 pax., N118: 87 pax. **Demostraciones Pabellón 10:**
Show Cooking 1: 60 pax. Show Cooking 2: 60 pax. Talleres ecoestética: 30 pax. (pabellón 10)

No es posible permanecer en la sala hasta la siguiente actividad
Se permitirá la entrada hasta completar el aforo permitido de cada sala.



¿CÓMO LLEGAR?



8

Feria de Madrid



L. 112, 122, 828

Organiza



Colabora



www.biocultura.org



Tratamiento Natural del Agua

SIN CLORO

HIDROGENADA
IONIZADA
ALCALINA



Biocultura Madrid
STAND 976 - Pab. 8
"Bienestar y Salud"

tel. 972 874026

agua@aguanatural.com
www.aguanatural.com

Av. Els Bruguers, 33 - Sta.Ma. Palautordera



MAQUILLAJE 100% NATURAL-VEGANO Y WATERPROOF
 10'30h. Show Room Ecoestética
 Inma Lázaro. Creadora de la línea Aina de Mô
 Organiza: AINA DE MÔ MENORCA-BARCELONA

SI EL QUESO DE CABRA HABLARA...DIRÍA...QUÉ SERÁ ESO
 11'00h. Show Cooking 1
 Organiza: CAPRILAC, S.L. (www.caprilac.es)

**DISRUPTORES ENDOCRINOS Y OTROS TÓXICOS:
 TODO LO QUE TIENES QUE SABER**
 11'20h. Show Room Ecoestética
 Anna dal Passo. Licenciada en Ciencias Naturales, fundadora de Biocenter Distribución, experta en cosmética ecológica y creación de marca propia
 Organiza: BIOCENTER DISTRIBUCION GREEN PROJECT, S.L. (www.biocenter.es)

FERMETINO Y RECETAS
 12'00h. Show Cooking 1
 Organiza: NATIMEL SL (www.natimel.es)

PRESENTACIÓN REVISTA EN PAPEL CULTIVARSALUD
 12'00h. N116
 Alfredo Corbín. C.E.O. de la revista Cultivarsalud, tanto en su edición impresa como en la digital
 Mar García Arribas. Directora Revista Cultivarsalud
 Kiko Sánchez Cubiles. Director Comercial Cultivarsalud
 Organiza: 2052 E-PROJECTS S.L. (CULTIVARSALUD)
 www.cultivarsalud.com

TALLER RIZOS SALVAJES
 12'10h. Show Room Ecoestética
 Carmen Navarro. Directora y cofundadora de Maison Karité, es máster en Ciencias de los Negocios y PDD por IESE. Dio un giro humanizado hacia un ámbito más holístico a raíz de una problemática personal de sensibilidad química y formarse en fitoterapia y perfumería natural. Tras un enamoramiento profundo de la manteca de karité y la economía que genera en las cooperativas de mujeres del Sahel, decide dedicarse a la cosmética pura con un equipo multidisciplinar
 Organiza: MAISON KARITÉ

ALGAMAR®

Visítanos en
 el stand
238
 pabellón 10

NOVEDADES

**GAMA DE PATÉ
 VEGETAL CON ALGAS**



SHOW COOKING en Biocultura

■ **Sábado, 9 de noviembre. 11'30h. Show Cooking 2**
 CÓMO HACER ALGAS PARA UNTAR. Yelci Cañas Formicone. Cocinero silvestre y slow Sergio Baamonde López. Licenciado en Biología. Especializado en algas marinas.
 Organiza: ALGAMAR- MAR DE ARDORA

■ **Domingo, 10 de noviembre. 11'00h. Show Cooking 1**
 CÓMO HACER PATÉS DE ALGAS. Yelci Cañas Formicone. Cocinero silvestre y slow Sergio Baamonde López. Licenciado en Biología. Especializado en algas marinas.
 Organiza: ALGAMAR- MAR DE ARDORA

www.algamar.com

KIRTAN MANTRA, SONIDO QUE ILUMINA EL ALMA

13'00h. N116

Diego (Gurmukh Sunie) Campos. Formado en Kundalini Yoga y meditación. Percusionista desde el año 2009. Dirige el Centro de Yoga Sunie

Organiza: AEKY MADRID

**COCINA RÁPIDA CON PRIMÉAL Y MA VIE SANS GLUTEN - CONCURSO TORTITAS Y PIADINAS BIOCOP**

13'00h. Show Cooking 1

Luis Márquez. Ecochef y chef ejecutivo en numerosos proyectos de la industria alimentaria.

Organiza: BIOCOP (www.biocop.es)**SURYA, CUIDATE SEGÚN EL AYURVEDA**

13'00h. Show Room Ecoestética

Ana Guti

Organiza: ANUENUE DISTRIBUCIONES (www.anuenue.es)**CONCIERTO: BAUBO**

13'00h. Escenario Conciertos

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA

**DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS VALENCIANOS**

14'00h. Show Cooking 1

Organiza: CAECV (www.caecv.com)**AYURVEDA, LA COCINA CREATIVA A TRAVÉS DE LAS ESPECIAS**

14'00h. Show Cooking 2

Arturo Castillo. Chef y mentor ayurveda creador del método Arturveda

Organiza: HERBES DE LA CONCA
www.herbesdelaconca.com

Le Pain des fleurs®

Tostadas sabrosas y super crujientes

“Le Pain des fleurs” se ha convertido en un producto líder indiscutible gracias a su textura crujiente incomparable. El secreto de su éxito: sabores naturales y originales: **Sarraceno, multicereales, maíz y castaña**. Pan ligeramente tostado de textura ligera y crujiente. Recetas sencillas y auténticas con un máximo de 3-4 ingredientes. Sin levadura, productos lácteos, huevos, aromas y sin materia grasa añadida. 100% bio. Sin gluten. Así de **auténtico**.

biocop.es

Tostada sarraceno fibra
Spécial Matin

Fáciles
de untar



Tostada multicereales
Spécial Matin

Grosor
XL



Tostada maíz
Spécial Matin

Sabrosas y
saciantes

Sin azúcares
añadidos
ni grasas



Tostada castaña
Spécial Matin

Ven a saludarnos al stand 125 de Biocop del pabellón 10
y al stand de cosmética 544 del pabellón 8

JORNADAS PROFESIONALES



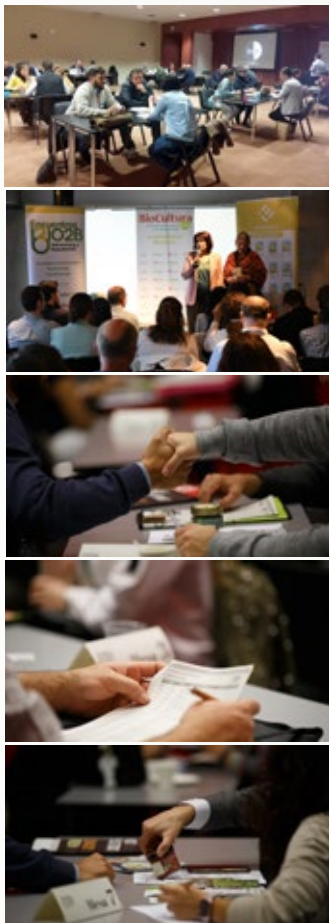
BioCultura Madrid · 7-8 noviembre 2019

Feria de Madrid - IFEMA

VIDA SANA e INTERECO

le invitan a participar en una nueva edición de los Encuentros Bio2B, el punto de encuentro profesional del sector ecológico. En esta ocasión, la jornada presenta varias novedades. Por un lado, a través de varias conferencias de expertos en la materia se pretende dar respuesta a cómo solucionar el tema pendiente de los envases sostenibles para la alimentación y cosmética eco-natural.

Asimismo, la otra novedad es el lanzamiento de la primera edición de Bio2B Cosmética, encuentro profesional donde, conjuntamente con el Bio2B de Alimentación, se consolida como el espacio de encuentro entre los diferentes actores del sector de la cosmética y la alimentación ecológica con el objeto de conocer la actualidad del mercado y conseguir nuevos contactos profesionales.



JUEVES 7

ENCUENTROS PROFESIONALES Bio2B: "Los plásticos para el sector eco a examen"

16:30-17:00 h. Registro y entrada

17:00-17:30 h. "Evidencias científicas del impacto en la salud y medioambiente de plásticos en la alimentación y cosmética".

Nicolás Olea, Catedrático de la Facultad de Medicina de la Universidad de Granada/Hospital Universitario. Experto internacional en disruptores endocrinos.

17:30-17:50 h. ¿Qué son los plásticos biodegradables y compostables? Tipos y usos".

Jordi Simón, Director Técnico ASOBIOCOM (Asociación de Plásticos Biodegradables Compostables)

17:50-18:10 h. "Plásticos alternativos para packaging.

¿Alternativa Real?". **Sonia Albein Urios**, departamento de sostenibilidad y valorización industrial de AIMPLAS (Instituto Tecnológico del Plástico)

18:10-19:10 h. Mesa redonda con casos de éxito:

* Klimer, **David Ramos** (www.klimer.es)

* Rewine, **Raül Paniagua** (www.rezero.cat)

* Sphere, **Marta Azagra** (www.sphere-spain.es)

VIERNES 8



Bio2B Networking Alimentación Ecológica

08:45-09:00 h. Registro y entrada

09:00-10:00 h. Networking Profesional: Alimentación (Sala N101)

10:00-10:30 h. Networking Profesional: Envases sostenibles para alimentación (Sala N101).

[Inscríbete AQUÍ](#)

VIERNES 8



Bio2B Networking Cosmética Eco-Natural Certificada

09:30-09:45 h. Registro y entrada

09:45-10:45 h. Taller "Cómo vender en Redes Sociales".

Jessica Cánovas, Periodista y máster en social media. Brand Manager y formadora (Sala N118)

10:45-11:15 h. Networking Profesional: Envases sostenibles para cosmética (Sala N101).

11:15-12:15 h. Networking Profesional: Cosmética N101).

[Inscríbete AQUÍ](#)



Más información: www.encuentrosbio2b.org · bio2b@encuentrosbio2b.org

AGROECOLOGICAM: APUESTA POR UN SISTEMA AGROALIMENTARIO MÁS SOSTENIBLE, SANO Y JUSTO

14'00h. N116

Charlotte Astier. Técnica de proyectos de promoción de sistemas alimentarios sostenibles y de impulso de los canales cortos de comercialización y de la agroecología. Observatorio para una Cultura del Territorio.

Veronica Hernández-Jimenez. Coordinadora Exposición AgroecologiCAM. Observatorio para una Cultura del Territorio.

Alejandro Benito. Director del Departamento de Investigación Aplicada y Extensión Agraria del IMIDRA

Organiza: INSTITUTO MADRILEÑO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO RURAL AGRARIO Y ALIMENTARIO (IMIDRA)

www.comunidad.madrid/servicios/medio-rural/investigacion-agraria



¿POR QUÉ ELEGIR COSMÉTICA CERTIFICADA BIOVIDASANA?

14'50h. Show Room Ecoestética

Nuria Alonso. Responsable certificación cosmética BioVidaSana

Organiza: BIOVIDASANA (www.biovidasana.org)

ESPAGIRIA Y ALQUIMIA, UNA LECTURA DEL PROPÓSITO SANADOR DE LA NATURALEZA

15'00h. N116

Eloy Sanz. Espagirista y alquimista, fundador de la Escuela de Espagiria Abu Omar Yabir, alumno autorizado de Yabir.

Organiza: HERMESAN (www.hermesan.es)



ALIMENTOS ECOLÓGICOS DE GALICIA

15'00h. Show Cooking 1

Martín Mantilla. Reputado cocinero gallego. Formado en los fogones de la escuela de hostelería de Rosende, fue jefe de cocina del restaurante O Grelo y ahora espera abrir su propio establecimiento en Sober.

Organiza: CRAEGA (www.craega.es)



ALIMENTACIÓN FÉRTIL

15'00h. Show Cooking 2

Virginia Ruipérez. Miembro de la SEF, Sociedad Española de Fertilidad y de la Sociedad europea de Medicina Naturista Clásica. Su consulta de Medicina Naturista, está especializada en fertilidad, maternidad y salud de la mujer. Es creadora del Método Naturista de Fertilidad, una propuesta de estilo de vida saludable que favorece y optimiza la fertilidad y la salud reproductiva de ambos progenitores, desde la perspectiva de la Medicina Naturista.

Organiza: FERTILIDAD NATURAL

rs

/rincón del sibarita/

Sabores gourmet a tu alcance

Buen vino

Buen queso



Buen restaurante

Buen jamon

Tu revista gastronómica digital

www.rsrinconelsibarita.com

SHOWCOOKING 1 ECOGASTRONÓMICO

JUEVES 7

- 11'00h. SI EL QUESO DE CABRA HABLARA...DIRÍA...QUÉ SERÁ ESO (Caprilac)
 12'00h. FERMETINO Y RECETAS (Natimel)
 13'00h. COCINA RÁPIDA CON PRIMÉAL Y MA VIE SANS GLUTEN - CONCURSO TORTITAS Y PIADINAS BIOCOP. **Luis Márquez**. Ecochef (BIOCOP)
 14'00h. DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS VALENCIANOS (CAECV)
 15'00h. ALIMENTOS ECOLÓGICOS DE GALICIA. **Martín Mantilla**. Cocinero formado en los fogones de la Escuela de Hostelería de Rosende. (CRAEGA)
 16'00h. SHOWCOOKING ECOSUR. **Luis Márquez**. Ecochef (ECOSUR)
 17'00h. CÓMO COCINAR SUPERALIMENTOS. **Marian Torres**. (ISWARI)
 18'00h. ECOCHEF ESPAÑA. ECOGASTRONOMÍA INTELIGENTE. NUTRICIÓN DEPORTIVA. **Luis Márquez**. Ecochef España.
 19'00h. COCINA SIMBIÓTICA Y PROBIÓTICA. **Helenka Santos Belmonte**. Ecochef (ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA)

VIERNES 8

- 11'00h. SHOWCOOKING CRUDEVGANO GOURMET (BIOMENÚ)
 12'00h. QUESOS VEGANOS CASEROS: RECETAS PARA DISFRUTARLOS EN FAMILIA. **Helenka Santos**. Ecochef (FLASKA SPAIN)
 13'00h. COCINA RÁPIDA SIN GLUTEN MA VIE SANS GLUTEN. **Luis Márquez**. Ecochef (BIOCOP)
 14'00h. DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS VALENCIANOS (CAECV)
 15'00h. SHOWCOOKING ECOSUR. **Luis Márquez**. Ecochef (ECOSUR)
 16'00h. ALIMENTOS ECOLÓGICOS DE GALICIA. **Martín Mantilla**. Cocinero formado en la Escuela de hostelería de Rosende. (CRAEGA)
 17'00h. "SABORES Y SECRETOS DE LA INDIA". La chef argentina **Majo López Claro**, junto con **Marga Roldán**, de Econsentidos e ingeniera agrónoma, nos presentan sabores de la India, cocina con productos marca Ecor (NATURASI)
 18'00h. CONCURSO ECOGASTRONÓMICO DE JÓVENES PROMESAS. DEGUSTACIÓN DE LOS PLATOS. **Luis Márquez**. Ecochef. (ECOCHEF ESPAÑA, ASOCIACIÓN VIDA SANA-BIOCULTURA)
 19'00h. YOGUR Y KÉFIR CASERO CON FERMENTOS GÉNESIS Y OLLAS GM. **Simeón Todorov**. Biólogo y representante de Génesis en España. Especialista en fermentos y probióticos (GÉNESIS PROBIÓTICOS)



SÁBADO 9

- 11'00h. "TRANSFORMA TU COMIDA" CON EL ROBOT COOK EXPERT. **Sandra Galvé**. Reeducadora alimentaria con el proyecto Transforma tu comida (RENÉ)
 12'00h. FINAL DEL CONCURSO NACIONAL DE JÓVENES PROMESAS DE LA ECOGASTRONOMÍA. DEGUSTACIÓN DE LOS PLATOS PREPARADOS Y VALORACIÓN DEL PÚBLICO. (ECOCHEF ESPAÑA, ASOCIACIÓN VIDA SANA-BIOCULTURA)
 13'00h. RECETAS VEGANAS DE CUCHARA. **Miriam Fabà**. Cocina vegana caprichosa (ANETO 100% NATURAL)
 14'00h. DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS VALENCIANOS (CAECV)
 15'00h. RECETAS FÁCILES CON SEMILLAS MOLIDAS LINWOODS. **Mireia Anglada**. Chef de alta gastronomía y experta en nutrición, medicina china, naturopatía y alimentación energética (LINWOODS)
 16'00h. PRESENTACIÓN DE CERVEZA CON LOS INGREDIENTES 100% GALLEGOS. **Carlos Brea**. Socio y elaborador de Cervexa Toupiña (CERVEXA TOUPIÑA)
 17'00h. LAS ALGAS EN TUS PLATOS. **Valentín Otero**, cocinero en Porto-Muiños (PORTO-MUIÑOS)
 18'00h. COCINA CON SABOR. **Alba Revilla**. Chef experta en gastronomía internacional (JACOLIVA)
 19'00h. RECETAS VEGANAS PARA DEPORTISTAS Y ATLETAS. **Beatriz Moliz**. Graduada en Sports Nutrition y Elite Sport Nutrition en Plantlab y estudiante de Nutrición en la Universidad de Madrid (SOLNATURAL)

DOMINGO 10

- 11'00h. CÓMO HACER PATÉS DE ALGAS. **Yel el Cañas**. Cocinero silvestre y slow. **Sergio Baamonde** (ALGAS ATLÁNTICAS ALGAMAR)
 12'00h. RECETAS VEGANAS DE CUCHARA. **Miriam Fabà**. Cocina vegana caprichosa (ANETO 100% NATURAL)
 13'00h. COCINA SABROSA Y SALUDABLE CON PLANTAS AROMÁTICAS Y MEDICINALES. **Virginia Ceballos**, protagonista del canal Youtube "Trucos naturales". (ASOCIACIÓN LABORAL JOSENEA)
 14'00h. COCINA SIMBIÓTICA-RECETAS PRE Y PROBIÓTICAS PARA UN INTESTINO FELIZ. **Amanda Franco**, fundadora de la Escuela de Vida Saludable The Green Fuel. (SOLNATURAL)
 15'00h. VEGAN COMFORT FOOD: COMIDA QUE NUTRE Y LLENA EL ALMA. **Miriam Fabà**. Cocina vegana caprichosa. (SOLNATURAL)
 16'00h. RECETAS FÁCILES CON SEMILLAS MOLIDAS LINWOODS. **Mireia Anglada**. Chef de alta gastronomía. (LINWOODS)
 17'00h. ALIMENTACIÓN DURANTE LA QUIMIOTERAPIA. **Odile Fernández**. Médico especializada en alimentación anticáncer. **Joaquín Adarve**. Chef especializado en alimentación saludable. (CONASI)
 18'15h. COME SANO Y ALEGRE CON YOGI TEA(R). **Helenka Santos**. Ecochef. (YOGI TEA)

SHOWCOOKING 2 ECOGASTRONÓMICO

JUEVES 7

14'00h. AYURVEDA, LA COCINA CREATIVA A TRAVÉS DE LAS ESPECIAS. Arturo Casti-
llo. Chef. Creador del método Arturveda (HERBES DE LA CONCA)

15'00h. ALIMENTACIÓN FÉRTIL. Virginia Ruipérez. Miembro de la SEF, Sociedad
Española de Fertilidad y de la Sociedad Europea de Medicina Naturista Clásica. Espe-
cializada en fertilidad, maternidad y salud de la mujer. (FERTILIDAD NATURAL)

16'00h. TALLER DE CATA Y DEGUSTACIÓN DE PAN BIOLÓGICO. Sinuhé de Medina y
José Luis Sánchez. (ASOCIACIÓN NACIONAL DE PANADERÍAS BIOLÓGICAS)

17'00h. CREA FERMENTACIONES SALUDABLES PARA TU SISTEMA DIGESTIVO. Nerea
Zorokiain. Profesora en Nishime, escuela macrobiótica y escritora. (KOMBUTXA - MUN
FERMENTS)

18'00h. CATA DE CERVEZAS. (PINK BOOTS SOCIETY, ASOCIACIÓN VIDA SANA/
BIOCULTURA)

19'15h. COCINA SIN TÓXICOS. Eva Lijesrom. Miembro de Ecochef España.

VIERNES 8

10'30h. ECOCHEF ESPAÑA. ECOGASTRONOMIA INTELIGENTE . NUTRICION INFANTIL.
Alejandra Pérez. Chef miembro de Ecochef España. Especialista en Nutrición Infantil.

11'30h. ECOGASTRONOMÍA EN COMEDORES ESCOLARES. Martín Goldman. Vicepre-
sidente de Ecochef España. Chef ejecutivo asesor (ECOCHEF ESPAÑA)

12'30h. CATA SENSORIAL DE VINOS ECOLÓGICOS. Susana Munilla. Secretaria Gene-
ral de SOW. (SPANISH ORGANIC WINES, ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA)

14'00h. COME SANO Y ALEGRE CON YOGI TEA(R). Helenka Santos. Ecochef. (YOGI TEA)

15'00h. DEGUSTACIÓN SAL DE HIERBAS ENCANTADA. Lucía Navarro. Enfermera,
master en nutrición, fitoterapia y homeopatía. (SAL DE HIERBAS ENCANTADA)

16'00h. CONCURSO PIADINAS BIOCOP. Luis Márquez. Ecochef. (BIOCOP)

17'00h. COCINA CON MIRIAM FABÀ. Miriam Fabà. Cocina vegana caprichosa. (TRI-
BALLAT ESPAÑA)

18'00h. AYURVEDA , RECETAS DE OTOÑO PARA COMPARTIR EN FAMILIA. Arturo
Castillo. Chef y mentor ayurveda creador del método Arturveda (DR. GOERG)



SÁBADO 9

10'30h. CROQUETAS DE COPOS DE QUINOA CON YACON Y CACAO CRIOLLO.

Simón Sistiaga. Chef de larga experiencia cocina vegatariana. (EL ORO DE LOS
ANDES)

11'30h. CÓMO HACER ALGAS PARA UNTAR. Yelal Cañas. Cocinero silvestre y slow.
Sergio Baamonde. Co-fundador de Conservas Mar de Ardora. (ALGAS ATLÁNTICAS
ALGAMAR)

12'30h. TALLER DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS. Luis Bayón. Director Téc-
nico del CAEM, Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid (INTERECO)

14'00h. ALEGRA TUS PLATOS CON LOVESEEDS. Vanessa Losada. Aula de Biococina
El Sentido del Gusto (BIOGRAN/ECOCESTA)

15'00h. VITAEK.LAB. LABORATORIO CULINARIO CON VITAE KOMBUCHA. Alf Mota.
Ecochef y profesor de cocina saludable. Chef terapéutico y organizador de cate-
rings ecológicos. Fundador de Macros. (SOLNATURAL)

16'00h. CÓMO COCINAR CON SUPERALIMENTOS. Marian Torres. (ISWARI)

17'00h. CONCURSO TORTITAS BIOCOP. Luis Márquez. Ecochef. (BIOCOP)

18'00h. EL MUNDO SENSORIAL EN EL AOVE ECOLÓGICO. Fermín Rodríguez. Direc-
tor de Aceites Vizcántar y Cafador. Pertenece al Panel de cata de CRDO Priego de
Córdoba (ACEITES VIZCÁNTAR)

**19'00h. CONCURSO DE JÓVENES PROMESAS ECOGASTRONOMÍA. ENTREGA DE
PREMIOS.** (ASOCIACIÓN VIDA SANA/ECOCHEF ESPAÑA)

DOMINGO 10

11'00h. ESTOFADO DE TRES QUINOAS CON VERDURAS Y SETAS. Simón Sistiaga.
Ecochef y gestor de Vegetasana. (EL ORO DE LOS ANDES)

12'00h. LAS ALGAS EN TUS PLATOS. Valentín Otero. Cocinero en Porto-Muiños.
(PORTO-MUÑOS)

13'00h. ALEGRA TUS PLATOS CON LOVESEEDS. Vanessa Losada. Aula de Biococina
El Sentido del Gusto. (BIOGRAN/ECOCESTA)

14'00h. "TRANSFORMA TU COMIDA" CON UNA BATIDORA DE ALTA REVOLUCIÓN.
Sandra Galvé. Reeducadora alimentaria con el proyecto Transforma tu comida.
(RENÉ)

15'00h. POSTRES SANOS Y DELICIOSOS PARA UN PLANETA CONSENTIDO. Majo
López Claro, Marga Roldán, de Econsentidos (ECONSENTIDOS)

16'00h. ¿DULCE Y SIN CULPA? LOS SECRETOS DE LA NUEVA PASTERLERÍA SALUDABLE.
Lore Salas. Lore Salas. Creadora de @datesandavocados y autora del libro "Dulce
sin culpa"

17'00h. DEL PIMENTÓN DE MALLORCA A LOS CURRY VEGETALES. Alberto Velasco.
Ecochef. (CONDIMENTOS DE MALLORCA)



HACEMOS COSMÉTICA ECOLÓGICA GALLEGA CON LA LECHE DE NUESTRAS VACAS Y NUESTRAS PLANTAS

15'40h. Show Room Ecoestética

M^a Carmen Valiño. Socia. 18 años cultivando plantas medicinales autóctonas en la Cooperativa Muuhlloa.

Organiza: MUUHLLOA SCG

EDIFICIOS PARA LA SALUD. FACTORES GEOFÍSICOS, ELECTROMAGNÉTICOS, QUÍMICOS Y RADÓN

16'00h. N101

Fernando Pérez. Director Técnico del Instituto para la Salud Geoambiental de la Fundación Vivo Sano.

Organiza: FUNDACIÓN VIVO SANO

MATCHFUNDING: UNA EXPERIENCIA PILOTO DE FINANCIACIÓN A PEQUEÑOS PRODUCTORES

16'00h. N116

Luis Velasco. Agricultor y líder del grupo Madrid Km Región

Elena Hernando. Técnico de la fundación Triodos. Experta en crowdfunding.

Mónica Cuende. Técnico de Economías Bioregionales, experta en comunicación en crowdfunding

Franco Llobera. Consultor y experto en desarrollo rural.

José Luis Cruz. Investigador del IMIDRA

Organiza: INSTITUTO MADRILEÑO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO RURAL AGRARIO Y ALIMENTARIO (IMIDRA)

www.comunidad.madrid/servicios/medio-rural/investigacion-agraria



SHOWCOOKING ECOSUR CON LUIS MÁRQUEZ

16'00h. Show Cooking 1

Luis Márquez. Ecochef y chef ejecutivo en numerosos proyectos de la industria alimentaria.

Organiza: ECOSUR (www.ecosur.com)



TALLER DE CATA Y DEGUSTACIÓN DE PAN BIOLÓGICO

16'00h. Show Cooking 2

Sinuhé de Medina. Maestro panadero

José Luis Sánchez. Maestro panadero

Organiza: ASOCIACIÓN NACIONAL DE PANADERÍAS BIOLÓGICAS



TALLER CUIDADO FACIAL: CONOCE TU PIEL Y CUÍDALA

16'30h. Show Room Ecoestética

Yolanda Muñoz. Aromatóloga, formadora y experta en Bio-Cosmética

Organiza: YEIDRA SELECCION, S.L.



www.ecopostural.com

Diseño y fabricación desde 1996

ENCUENTROS BIO2B. JORNADA: "LOS PLÁSTICOS PARA EL SECTOR ECO A EXAMEN" EVIDENCIAS CIENTÍFICAS DEL IMPACTO EN LA SALUD Y MEDIOAMBIENTE DEL PLÁSTICO

17'00h. N101

Nicolás Olea. Catedrático de Radiología y Medicina Física de la Universidad de Granada y médico en el Hospital Clínico San Cecilio de esta ciudad. Doctor en Medicina y Cirugía
Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA/INTERECO
www.encuentrosbio2b.org

COMERCIO ÉTICO EN COOPERATIVAS DE MUJERES EN ÁFRICA DEL OESTE: MANTECA DE KARITÉ Y JABÓN NEGRO

17'00h. N116

Carmen Navarro. Directora y cofundadora de Maison Karité, es máster en Ciencias de los Negocios y PDD por IESE con una larga trayectoria empresarial.
Organiza: MAISON KARITÉ



CÓMO COCINAR CON SUPERALIMENTOS

17'00h. Show Cooking 1

Marian Torres. Preparación e ideas de como cocinar Superalimentos
Organiza: ISWARI



CREA FERMENTACIONES SALUDABLES PARA TU SISTEMA DIGESTIVO

17'00h. Show Cooking 2

Nerea Zorokiain. Profesora en Nishime, escuela macrobiótica y escritora
Organiza: KOMBUTXA - MUN FERMENTS, S.L.
www.kombutxa.com



CONCIERTO: KRITIKO MIKRÓ

17'00h. Escenario Conciertos

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA
www.vidasana.org / www.biocultura.org



AROMATERAPIA, ESTRÉS Y BELLEZA

17'20h. Show Room Ecoestética

Yolanda Muñoz. Aromatóloga, formadora y experta en BioCosmética
Organiza: TERPENIC LAB, S.L. (www.terpenic.com)



CATA DE CERVEZAS ECOLÓGICAS 7 jueves · 18h. · ShowCooking 2

CERVECERAS PARTICIPANTES: ✓BADÚM ✓VEER
✓GABARRERA ✓GALICIAN BREW ✓LLUNA ✓LO VILOT



Organiza: Pink Boots Society. Asociación sin ánimo de lucro fundada en 2008 en EEUU por TeriFahrendorf. Su objetivo es ayudar, apoyar, animar, educar e inspirar a las mujeres que trabajan en la industria cervecera.

Las representantes de PBS trabajan para mejorar el desarrollo y las actividades de todos los

pequeños grupos (chapters) de PBS alrededor del mundo. Con el fin de promover estos esfuerzos, **PBS fomenta el reconocimiento y la promoción continua de la mujer** tanto a nivel nacional como internacional. PBS es el único grupo en el mundo que se dedica a promover el avance de las mujeres en este sector.

Las socias de Pink Boots Society tienen acceso a **una red de networking formada por mujeres** con diferente experiencia y formación dispuestas a compartir su conocimiento para mejorar la incorporación de mujeres a la industria. En la red también se difunden eventos, becas y oportunidades laborales. Pueden ser miembros de PBS todas aquellas **mujeres profesionales del sector cervecero** que sean propietarias de una empresa, trabajadoras por cuenta ajena y autónomas, mujeres emprendedoras que tienen planificada la creación de una empresa y estudiantes que quieran orientar su futuro laboral en el mundo de la cerveza. Actualmente en todo el mundo son alrededor de 2.000 socias, de las cuales son 51 mujeres en España.

ENCUENTROS BIO2B. JORNADA: JORNADA: “LOS PLÁSTICOS PARA EL SECTOR ECO A EXAMEN” ¿QUÉ SON LOS PLÁSTICOS BIODEGRADABLES Y COMPOSTABLES? TIPOS Y USOS

17’30h. N101

Jordi Simón. Director Técnico de ASOBIOCOM.

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA/INTERECO
www.encuentrosbio2b.org

ENCUENTROS BIO2B. JORNADA: “LOS PLÁSTICOS PARA EL SECTOR ECO A EXAMEN”. PLÁSTICOS ALTERNATIVOS PARA PACKAGING ¿ALTERNATIVA REAL?

17’50h. N101

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA/INTERECO
www.encuentrosbio2b.org

INTRODUCCIÓN AL GENDAI REIKI HO

18’00h. N116

Javier Díaz. Periodista y editor de Reikiavik Ediciones.

Editorial que se fundó para sacar a la luz el libro “Gendai Reiki Ho” del maestro japonés de Reiki Hiroshi Doi. Está formado en todos los niveles de Gendai Reiki Ho con la maestra japonesa de Reiki Rika Saruhashi y ha impartido charlas y dirigido talleres de Gendai Reiki Ho. Es miembro de la Asociación Gendai Reiki Ho Madrid.

Soterraña Muñoz. Practicante de Reiki desde 2004 y maestra de Gendai Reiki Ho desde 2011. Se ha formado con los maestros japoneses de Reiki Rika Saruhashi y Hiroshi Doi. Es socia fundadora de la Asociación Gendai Reiki Ho Madrid con la que colaboró en la organización del IV Encuentro Internacional de Gendai Reiki Ho. Actualmente es maestra de Gendai Reiki en Segovia y Madrid y tiene la formación en Kundalini Yoga.

Organiza: ASOCIACIÓN GENDAI REIKI HO MADRID



ECOCHEF ESPAÑA. ECOGASTRONOMÍA INTELIGENTE. NUTRICIÓN DEPORTIVA

18’00h. Show Cooking 1

Maje Navarro. Atleta y especialista en nutrición deportiva

Organiza: ECOCHEF ESPAÑA



CATA DE CERVEZAS

18’00h. Show Cooking 2

Cerveceras participantes: BADÚM, VEER, GABARRERA, GALICIAN BREW, LLUNA, LO VILOT

Organiza: ASOCIACIÓN PINK BOOTS SOCIETY ESPAÑA

www.pinkbootssociety.org

Degustaciones de productos ecológicos valencianos

Jueves, viernes y sábado · 14h. ShowCooking1



Alimentos Ecológicos

Buenos para tí... buenos para la Naturaleza

La Comunitat Valenciana es protagonista en BioCultura Madrid

Razones

- ✓ por la excelencia de sus productos
- ✓ por su defensa de la huerta
- ✓ por el compromiso de sus Administraciones públicas
- ✓ por cumplir 25 años
- ✓ porque lidera el crecimiento nacional en superficie y en número de productores
- ✓ porque alcanza el 18% de la Superficie Agraria Útil en producción ecológica
- ✓ porque representa el 25% del valor de mercado del consumo de productos ecológicos de toda España
- ✓ por crecer por encima de la media nacional
- ✓ porque asegura el relevo generacional y la rentabilidad de las producciones
- ✓ porque las mujeres representan el 30% del total de los operadores con los que cuenta el CAECV

.... y podríamos seguir con un montón de porqués...

¡Te invitamos a degustar nuestros productos bio!

www.caecv.com

SHOWROOM

ECOESTÉTICA

	Jueves 7	Viernes 8	Sábado 9	Domingo 10	
10:30-11:20	AINA DE MÓ MENORCA-BARCELONA Maquillaje 100% natural-vegano y waterproof	INNATA NATURA Identificación de tóxicos en cosmética	LEILESUNSET Menos es más. Elabora tu kid de belleza	BANBU Higiene y cosmética Zero Waste	10:30-11:20
11:20-12:10	BIOCENTER Disruptores endocrinos y otros tóxicos: todo lo que tienes que saber	TALLER MADRESELVA Tu piel luminosa e hidratada: "la efectividad de los aceites vegetales y esenciales"	PIEL SANA Verdad y engaños de la cosmética ecológica	LA CASA DE LA LUNA MEDIA Auto tratamiento facial antiedad	11:20-12:10
12:10-13:00	MAISON KARITÉ Taller rizos salvajes	ARTICA BIOCOSMÉTICA Cómo rejuvenecer la piel madura	NEATHEA Cuida tu piel en 10 pasos con la rutina facial de moda	MANÁ PISTACHOS ECOLÓGICOS El impactante efecto antioxidante del aceite de pistacho para alta cosmética	12:10-13:00
13:00-13:50	ANUENUE Surya, cuidate según el Ayurveda	HERBERA Bio serum: innovación y sostenibilidad. Premio BioCultura 2019 al mejor producto cosmético	RINGANA ¿Te imaginas una cosmética fresca?	ANUENUE Tratamiento facial antioxidante, carga la piel de energía	13:00-13:50
14:50-15:40	BIOVIDASANA ¿Por qué elegir cosmética certificada BioVidaSana?	HERBAROM La jojoba como remedio dermatológico. ¿Por qué necesitas jojoba en tu piel?	YEIDRA Ni madura, ni mixta ni seca. Piel cuidada	BIONATURE BRAND Piel sensible, atópica, acnéica, deshidratada o madura: tratamientos bio Florame	14:50-15:40
15:40-16:30	MUHLLOA Hacemos cosmética ecológica gallega con la leche de nuestras vacas y plantas	BIONATURE BRANDS Looks de otoño/invierno con boho green make-up, maquillaje ecológico	SÁPER 10 trucos para elegir tu cosmética ecológica	CAMINO GREEN La piel y su cuidado con cosmética orgánica	15:40-16:30
16:30-17:20	YEIDRA Taller cuidado facial: conoce tu piel y cuidala	AMAPOLA BIOCOSMÉTICA Superalimentos para la piel	NAETURA BENECOS Taller de maquillaje con Benecos	LA RUEDA NATURAL ¿Cansada del engaño de los tintes capilares? Ven y conoce los tintes Khadi	16:30-17:20
17:20-18:10	TERPENIC Aromaterapia, estrés y belleza	LAMIA BIOCOSMÉTICA 5 claves para una piel en calma: cuidando nuestra capa protectora natural	ECOESTÉTICA Cosmética erótica econatural	ECOESTÉTICA Aprende a elaborar cosmética econatural con FitoAromaterapia	17:20-18:10
18:10-19:00	LILA COSMETICS Ritual higiene facial	MENTABIO Mejora tu higiene bucal con carbón activo	MAISON KARITÉ + ZUII ORGANIC Duo cuidado facial salvaje y maquillaje ecológico		18:10-19:00
19:00-19:50	EL JARDÍN DE LAS LILAS Los hidrolatos. Aprende a utilizarlos para tu belleza y salud	IGONE NATURAL Rituales purificadores y su tradición			



RITUAL HIGIENE FACIAL

18'10h. Show Room Ecoestética

Organiza: LILA COSMETICS, S.L.

ENCUENTROS BIO2B. JORNADA: "LOS PLÁSTICOS PARA EL SECTOR ECO A EXAMEN" MESA REDONDA CON CASOS DE ÉXITO

18'15h. N101

David Ramos. www.klimer.es

Raúl Paniagua. www.rezero.cat

Sphere. www.sphere-soain.es

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA/INTERECO

www.encuentrosbio2b.org

CÓMO IMPACTAN LAS EMOCIONES EN TU CUERPO

19'00h. N116

Marta Menéndez. Terapeuta y docente del Instituto Ángeles Wolder.

Organiza: INSTITUTO ÁNGELES WOLDER

www.institutoangeleswolder.com



COCINA Y ALIMENTACIÓN SIMBIÓTICA: TU SALUD

INTESTINAL A TRAVÉS DE PLATOS DELICIOSOS

COMBINANDO ALIMENTOS PROBIÓTICOS Y PREBIÓTICOS

19'00h. Show Cooking 1

Helenka Santos. Ecochef, blogger, coach nutricional y futura TSD experta en alimentación basada en plantas

www.lasalasdejikari.com

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA



LOS HIDROLATOS, APRENDE A UTILIZARLOS PARA TU BELLEZA Y SALUD

19'00h. Show Room Ecoestética

Yolanda Muñoz. Aromatóloga, formadora y experta en BioCosmética

Organiza: EL JARDIN DE LAS LILAS



COCINA SIN TÓXICOS

19'15h. Show Cooking 2

Eva Liljestrom. Miembro de Ecochef España. Técnica medioambiental y directora de Casa sin tóxicos.

Organiza: ECOCHEF ESPAÑA (www.ecochefespana.com)



URTEKRAM®

Always organic®

Sonríe

Es natural

Independientemente de si tienes un diente torcido, una boca pequeña o una sonrisa tímida, sonreír es completamente natural - igual que cuidar tus dientes.

En Urtekram cuidamos la sonrisa natural.

Todos nuestros productos de higiene

dental son veganos y elaborados 100% con ingredientes de origen vegetal.

Certificados con el sello ecológico ECOCERT COSMOS ORGANIC.



Del té verde Matcha al cuidado corporal y capilar

La línea Green Matcha de Urtekram tiene certificado ecológico y contiene una formulación única de extractos anti-contaminantes y antioxidantes.

El té verde Matcha limpia tu piel y cabello protegiéndolos activamente contra la polución a la que se exponen en tu vida urbana diaria.

Nuestra fórmula única permite que tu piel se reequilibre de forma natural. Una alternativa más verde.



Distribuido por Biocop Productos Biológicos, S.A. Ven a saludarnos a los stands 125 y 544!



FESTIVAL ECOLÓGICO INFANTIL

Del 7 al 10 de noviembre

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

Horarios del festival : Jueves y viernes, de 15:30 a 20h.
Sábado, de 10 a 20h. y Domingo, de 10 a 19h.

PARA GRUPOS ESCOLARES, 7 y 8, de 10 a 14h.

MamaTerra ofrece a las escuelas la posibilidad de participar en un pack se 3 Eco-talleres: **Eco-huerto escolar, eco-cocina y juego de la Bioca.** Recomendado para ciclo medio y superior de Primaria. **Plazas limitadas. Información y reservas:** mamaterra@vidasana.org

PARA PÚBLICO INFANTIL Y FAMILIAR

TOCAMOS TIERRA

JUEVES, VIERNES, SÁBADO y DOMINGO

Taller de bomba de semillas con Agroturismo El Capriolo. Jueves y viernes a las 17:30.
Sábado a las 18h. y domingo a las 13h.



SÁBADO y DOMINGO

Taller del huerto ecológico con Germinando. De 10 a 14 h y de 15:30 a 20h
Cada 30 min. (domingo hasta las 19h.)

COCINAMOS

JUEVES y VIERNES

Taller de eco-cocina con Núria Morral. A las 18:30h. (familiar)



SÁBADO y DOMINGO

Taller de eco-cocina con Núria Morral. Mañanas: 10:30, 11:30 y 12:30h.
Tarde a las 16, 17, 18 y 19h. (domingo último turno a las 18h.)
Taller de queso ecológico con Los Pizorros de Villapalacios.
Sábado 10:30, 12 y 13:30h. Tarde a las 16:30h. y 18h. Domingo 10:30, 12 y 13:30h. Tarde a las 16 y 17:30h.

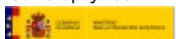
Organizan



Colaboradores



Con el apoyo de



Patrocinador



CREAMOS

JUEVES y VIERNES

Taller Re-utiliza. Traénos tu tetrabrik, vaso u otro material de desecho y conviértelo en algo divertido. Cada 30 min. de 15:30 a 20h.

Taller de eco-maquillaje. Continuo. de 15:30h a 20h.

SÁBADO y DOMINGO

Taller aromas naturales: elabora tu colonia con Fundación Vivo Sano. Sábado 11, 12 y 13h. Tarde 15 y 16h

Taller de macetas de cerámicas para cactus con Casa rural Melones, Sierra Norte de Madrid Ecotur. Sábado 10:30, 12:30 y 17h. Domingo 12 y 16h.

Taller de Comedero de Aves con piñas con Agroturismo El Capriolo. Sábado 11:30 y 16h. Domingo las 11h.

Taller Re-utiliza. Cada 30 min.

Taller diviértete pintando globos sin plástico y "limpia tus dientes, limpia el planeta" con María Quiroga de La Rueda Natural. Sábado 17h. Espacio re-utiliza

Taller de eco-maquillaje. Continuo

Taller recicla tu moda: ven a crear flores con medias con Charito Recicla. Domingo a las 16h.



NOS EXPRESAMOS

SÁBADO

Taller Cuento Shinguebiss y el Viento del Norte con Alén de Ningures. A las 18h.

DOMINGO

Taller de movimiento con Flipy Flux. A las 11:30h.

Clase de yoga Kundalini familiar con Arvind Kaur de AEKY. A las 13h.

Taller infantil de mandalas con Siri Priya de AEKY. A las 13:45h.



ESCENARIO GENERAL BIOCULTURA

SÁBADO Espectáculo Brusco Clown A las 17h.

DOMINGO Espectáculo La Pirata Turulata. A las 13h.



ESPACIO DE JUEGOS

Todos los días

Construye con piezas de madera y diviértete jugando al hockey y con el circuito de eco-chapas. Continuo

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 7€, para niños de 7 a 12 años y para familias con carnet de familia numerosa tiene un coste de 4 €. Para los niños y niñas de 0 a 6 años el acceso es gratuito pero es necesario recoger su entrada en taquilla.

Cambios: la organización se reserva el derecho de alterar el programa por causas ajenas a la misma. Los talleres se realizarán hasta agotar existencias. Los horarios de los talleres son aproximados.

Responsabilidad niños: en todo momento será responsabilidad de los padres o acompañantes el cuidado, vigilancia y supervisión de los niños mientras están en MamaTerra.

Fotos niños: durante el festival los profesionales de BioCultura podrán tomar fotografías de los talleres y actividades en las que pueden aparecer los niños. Se presume el consentimiento para que estas fotografías se puedan publicar en medios y redes sociales afines al festival. En caso que algún padre/ madre/ tutor no lo desee lo tendrá que indicar de forma explícita a la coordinadora del festival.

ENCUENTROS BIO2B. JORNADAS. SESIÓN NETWORKING PROFESIONAL. SECTOR ALIMENTACIÓN

09'00h. N101

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/INTERECO

www.encuentrosbio2b.org

ENCUENTROS BIO2B. JORNADAS. COSMÉTICA ECO-NATURAL TALLER ¿CÓMO VENDER EN REDES SOCIALES?

09'45h. N118

Jessica Cánovas. Periodista y master en social media. Brand manager y formadora

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA/

BIOVIDASANA/INTERECO (www.encuentrosbio2b.org)

APRENDE A HACKEAR TUS HORAS PARA LOGRAR EL EQUI-LIBRIO EN TU VIDA

10'15h. N115

Ana Claudia. Periodista y comunicadora con más de 20 años de recorrido, y especialista en desarrollo personal y profesional. Es creadora de Y Si De Repente, una plataforma para la optimización del potencial de las personas.

Organiza: Y SI DE REPENTE (www.ysiderepente.com)



ECOCHEF ESPAÑA. ECOGASTRONOMÍA INTELIGENTE. NUTRICIÓN INFANTIL

10'30h. Show Cooking 2

Alejandra Pérez. Chef miembro de Ecochefs España.

Especialista en Nutrición Infantil

Organiza: ECOCHEF ESPAÑA



IDENTIFICACIÓN DE TÓXICOS EN COSMÉTICA

10'30h. Show Room Ecoestética

Sheila Mroczkowska. Licenciada en Farmacia, naturópata y biodescodificadora emocional. Profesora de cosmética natural y formulación cosmética. En breve se hará realidad su nueva línea de cosmética en desarrollo.

Organiza: INNATA NATURA

ENCUENTROS BIO2B. JORNADAS. SESIÓN NETWORKING PROFESIONAL. SECTOR COSMÉTICA ECO-NATURAL

10'45h. N101

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA/INTERECO

www.encuentrosbio2b.org

OJOS QUE VEN Y SIENTEN

11'00h. N114

Joaquín Rodríguez. Terapeuta psico-corporal y educador visual.

Organiza: VISTABONA (www.vistabona.com)

PRESENTACIÓN DE DATOS ESTADÍSTICOS Y ESTUDIO DE MERCADO DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

11'00h. N116

Francisco Javier Maté. Subdirector general de Calidad Diferenciada y Producción Ecológica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Organiza: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

TALLER DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS

ORGANIZAN:






SÁBADO
9 NOVIEMBRE



MADRID
IFEMA
PABELLONES 8 Y 10



12:30 H.
🕒 90 MIN.

PATROCINA:


muñoz y pujante

COLABORA:

 ASOCIACIÓN
VIDA SANA

EL MITO DE HÉRCULES Y LA PIEL DEL LEÓN. QUE NO TE ROBE LA FUERZA DE LA PIEL

11'00h. N118

Raquel Cachafeiro. Cosmoetica (Lab. Equisalud). Autora de "Piel Bella y Sana de forma Natural", "El Espíritu del Manzano", "Sanar la Tierra", entre otros. Creadora del método "Mirada Consciente" y su aplicación para la eficacia profesional y la salud de la tierra. Conferenciante internacional. PhD Therapeutic Counselling. Diplomada en Biodinámica por Emerson College.

Organiza: LABORATORIO EQUISALUD
www.cosmoetica.net



DEMOSTRACIÓN COCINA CRUDIVEGANA GOURMET. 'CARPACCIO DE CALABACÍN CON CHÍA Y VINAGRETA DE MENTA Y TARTAR DE REMOLACHA Y MANZANA ASADA'

11'00h. Show Cooking 1

Rafael Castiella. Chef con más de 20 años de experiencia en cocina y miembro del equipo directivo de Bioménú, el único catering con certificación ecológica de España. Ha trabajado como cocinero y jefe de cocina en varios restaurantes y ejerce como formador para empresas públicas y privadas en materia de cocina.

Organiza: BIOMENÚ, S.L.

EL FIN DEL DINERO Y EL FUTURO DE LA CIVILIZACIÓN DE THOMAS GRECO. PRESENTACIÓN LIBRO

11'15h. N115

Enric Montesa. Economista consultor en innovación y gestión de proyectos. Asesor en monedas complementarias

Organiza: EDICIONES KAICRON (www.kaicron.es)



TU PIEL LUMINOSA E HIDRATADA 'LA EFECTIVIDAD DE LOS ACEITES VEGETALES Y ESENCIALES'

11'20h. Show Room Ecoestética

Ruth Alday

Organiza: TALLER MADRESELVA (www.tallermadreselva.com)



ECOGASTRONOMÍA EN COMEDORES ESCOLARES

11'30h. Show Cooking 2

Martín Goldman. Vicepresidente de Ecochef España. Chef ejecutivo asesor

Organiza: ECOCHEF ESPAÑA (www.ecochefespaña.com)

ECONOMÍA REGENERATIVA

12'00h. N114

Juliana Simoes. Emprendedora social y ambiental

Organiza: INCA AROMAS (www.incaaromas.shop)

Conferencia magistral del Dr. Nicolás Olea 8 noviembre · Sala N101 · 18h.



CÓMO LA INDUSTRIA ALTERA NUESTRAS HORMONAS Consecuencias y peligros...

Licenciado y Doctorado en Medicina y Cirugía por la Universidad de Granada. Experto universitario en Epidemiología. Destaca por su especialización y líneas de investigación en Salud y Medioambiente: disrupción endocrina, cáncer hormonodependiente, carcinogénesis ambiental: agentes físicos y compuestos químicos y diagnóstico radiológico y nuclear. Es director científico del Instituto Investigación Biosanitaria de Granada UG y Catedrático del departamento de Radiología. Ha participado en más de 30 proyectos, nacionales como internacionales, de investigación. Es miembro de comités y comisiones científicas tanto nacionales como internacionales.

Presentación de su libro: "Libérate de tóxicos" Guía para evitar los disruptores endocrinos". RBA Libros.

Organizan



CUERPO
MENTE

EMPLEOS VERDES PARA UNA ECONOMÍA SOSTENIBLE

12'00h. N116

María Jesús Sueiro. Ingeniera Agrónoma, actualmente trabajando en temas de empleo y formación dentro del proyecto Mares de Madrid de transformación urbana a través de la Economía Social (www.maresmadrid.es)

SOMOS LO QUE BEBEMOS. UNA BUENA HIDRATACIÓN COMO FUENTE DE VIDA

12'00h. N117

Francisco Oliver. MBA por la Universidad de Manchester y experto en agua hidrogenada

Organiza: HIDROLUX (www.hidrolux.com)

CUARZOS, ÁTOMOS Y GEOMETRÍA SAGRADA

12'00h. N118

Carmen María Carrión. Periodista, conferenciante y artesana de lo sagrado. Trabajó en Metrópolis de TVE y como co-responsal en México. Descubre las esferas y los átomos en 2005 y desarrolla la Geometría Sagrada en 3D. En 2012 viaja a París para mostrar sus Átomos en LUG'ART, Malakoff, expo colectiva hispano-francesa de arte en pequeño formato.

**QUESOS VEGANOS CASEROS: RECETAS DELICIOSAS PARA DISFRUTARLOS EN FAMILIA**

12'00h. Show Cooking 1

Helenka Santos. Ecochef, blogger, coach nutricional y futura TSD experta en alimentación basada en plantas

www.lasalasdejikari.com

Organiza: FLASKA SPAIN (www.kefirko.es)

**CÓMO REJUVENECER LA PIEL MADURA**

12'10h. Show Room Ecoestética

Estela Cuadrado. CEO de Ártica Bio-Cosmética

Organiza: ARTICA BIO-COSMÉTICA

AL BORDE DE UN ATAQUE DE COMPRAS. CLAVES PARA UN CONSUMO CONSCIENTE

12'15h. N115

Brenda Chávez. Periodista especializada en sostenibilidad y cultura, licenciada en periodismo y derecho, es autora del libro de consumo responsable "Tu consumo puede cambiar el mundo" (Ediciones Península -Planeta-) y de "Al borde de un ataque de compras". Es miembro del colectivo femenino de periodistas de investigación sobre consumo Carro de Combate, y colabora con El País y El Salto, además presenta una sección de consumo sostenible "Consuma Crudeza".

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA

BioCultura**CATA SENSORIAL DE VINOS ECOLÓGICOS**

8 noviembre · 12'30 h. · ShowCooking 2



Dirigido a sumilleres, profesionales de la restauración y aficionados al vino

BODEGAS PARTICIPANTES**CAVA**

✓ BODEGA CAN SURIOL – D.O.P. Cava, **El Bosc**, xarel-lo 2015

BLANCOS

✓ BODEGA LA TERCIA – D.O.P. LA MANCHA – **Yemanueva**, airen 2018

✓ BODEGAS CORISCA – D.O. P. RIAS BAIXAS – **Corisca**, albariño 2018

TINTOS

✓ BODEGAS TINEDO-V. T. CASTILLA–**Cala nº1**, tempranillo 85+syrah10+cab5

✓ VIÑA CERRÓN – D.O.P. JUMILLA – **El tiempo que nos une**, monastrel

✓ BODEGAS CAMINO ALTO–V.T. CASTILLA–**Camino Alto** roble, tempranillo 2016

✓ BODEGAS ALTOLANDÓN – D.O.P. MANCHUELA – **Rayuelo**, bobal de viñas viejas

✓ BODEGAS PINUAGA – V.T. CASTILLA – **200 cepas**, tempranillo 2015

VERMUT

✓ BODEGAS ROBLES – D.O.P. MONTILLA-MORILES – **VRMT**, base oloroso Pedro Ximénez

www.vidasana.org / www.spanishorganicwines.com

MÚSICA EN EL

JUEVES 7

13h. BAUBO

Un viaje musical, un encuentro de dos mujeres (violín/chello) que utilizan la música como instrumento para la transformación social, como intérpretes y creadoras para espectáculos musicales de pequeño y gran formato



17h. KRITIKO MIKRÓ

Creación musical que interpreta piezas instrumentales del Mediterráneo inspiradas en la composición modal y microtonal, con la intención de mostrar la más pura esencia de esta música. Una muestra de ritmos y melodías de la tradición griega, turca, búlgara o clásicas otomanas. Repertorio interpretado con instrumentos tradicionales de cada uno de los países



VIERNES 8

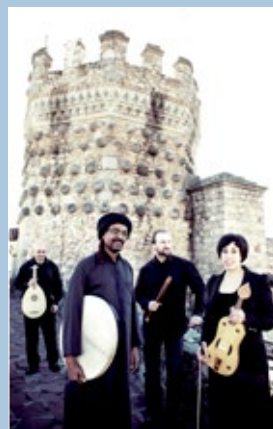
13h. EL SONIDO DE LOS COLORES

Concierto a cargo del guitarrista, músico y compositor Melón Jimenez, un homenaje de la guitarra flamenca a los grandes maestros de la pintura: Dalí (rumba), Maruja Mallo (soleá), Picasso (alegría), Juan Gris (bulería), Sorolla (tientos)



17h. MUSICANTES

Recorrido por la música medieval europea comprendida entre los siglos XIII y XIV, (música monódica de la Edad Media, polifonía del Ars Nova y comienzo del Renacimiento) formado por Cantigas de Santa María, Llibre Vermell de Monserrat, Danzas francesas, inglesas e italianas, estampidas, saltarellos, lamentos, música sefardí y andalusí...



ESCENARIO

SÁBADO 9

13h. MUSICANTES

Ver información concierto viernes 8

15h. ALCHEMY Está formado por Salvador Candel (guitarra española), Miguel Casany (guitarra acústica), Pere Hernández (percusión), Tom Stater (bajo) y Mara Manuel (violín). Con un estilo muy personal, abarcando temas world music, new age, blues, bossa nova, jazz, etc. pero siempre con el toque de fusión típico del grupo



17h. BRUSCO CLOWN (infantil)

Brusco de nombre, que no de carácter, es la nueva estrella nacida del público mismo. Gran manipulador de objetos, sorprende con sus poderes mágicos y sus artes circenses. Algunos problemillas surgirán en el camino, pero Brusco llegará siempre a conseguir su objetivo aunque tenga que buscar compañeros entre el público



DOMINGO 10

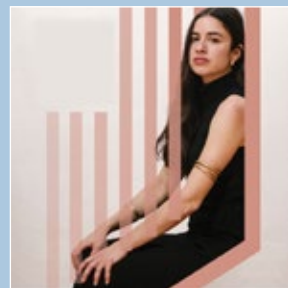
13h. LA PIRATA TURULATA (infantil)

La Pirata Turulata no es una pirata al uso. Ella no quiere ser una pirata mala, lo sabe perfectamente porque una vez, cuando era pequeña, su primo le quitó su juguete favorito y eso no le gustó nada



17h. LA CASA DEL PLACER

En formato concierto-conferencia, espectáculo basado en los textos de Mariana Alcoforado y Sor Juana Inés de la Cruz, dos monjas del siglo XVII que encontraron su libertad de expresión entre los muros del convento. Hoy, sus palabras de exquisita sensibilidad, impregnadas de un fuerte carácter libre y combativo, nos siguen inspirando...



Organizan



BioCultura
bio



CATA SENSORIAL DE VINOS ECOLÓGICOS.

12'30h. Show Cooking 2

Susana Munilla. Secretaria General de SOW

Bodegas participantes: Bodega Can Suriol, Bodega La Tercia - D.O.P. La Mancha, Bodegas Corisca - D.O.P. Rias Baixas tintos, Bodegas Tinedo-V.T. Castilla, Viña Cerrón - D.O.P. Jumilla, Bodegas Camino Alto-V.T. Castilla, Bodegas Alto-ladón - D.O.P. Manchuela, Bodegas Pinuaga - V.T. Castilla, Bodegas Robles - D.O.P. Montilla-Moriles - VRMT
Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA/SOW
spanishorganicwines.com/ vidasana.org/ biocultura.org

EL RETO DEL AGUA EN EL SIGLO XXI

13'00h. N114

Jaime Bastos. Responsable de Doulton España

Organiza: DOULTON IBÉRICA S.L. (www.filtrosdoulton.com)

5 BENEFICIOS DEL AGUA KANGEN Y CÓMO EVITAR TÓXICOS AMBIENTALES

13'00h. N116

Maica Lanero. Distribuidora de Agua Kangen y Eco-empresadora

Organiza: TU AGUA KANGEN (www.tuaguakangen.com)

MICROORGANISMOS PARA LA VIDA

13'00h. N117

Adriana Blancafort. Doctora y Licenciada en Biología

Organiza: PHARMA BIOZYME SL (www.emlife.org)

LA VITALIDAD DEL AGUA Y SU INFLUENCIA EN EL BIENESTAR - AGUA VITALIZADA, LA CLAVE PARA LA SALUD

13'00h. N118

Marion Kuprat. Investigadora alemana especializada en el conocimiento integral del agua. Hace 20 años introdujo en España el concepto de la vitalidad del agua. Investiga y busca el bienestar humano con el agua.

Organiza: AGUA VIVA ECOTECNOLOGÍAS (www.agua-viva.info)



COCINA RÁPIDA SIN GLUTEN MA VIE SANS GLUTEN

13'00h. Show Cooking 1

Luis Márquez. Ecochef y chef ejecutivo en numerosos proyectos de la industria alimentaria.

Organiza: BIOCOP (www.biocop.es)

ÚNETE A NUESTRA REVOLUCIÓN POR UN MUNDO MÁS LIMPIO

VEN A SALUDARNOS

pabellón 8 stand nº 125 & pabellón 10 stand nº 544



Con ingredientes vegetales y biodegradables



Envases fabricados con al menos un 50% de plástico reciclado.



Por un hogar y un mundo saludable



Distribuido por: Biocop Productos Biológicos, s.a.





BIO SERUM: INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD. PREMIO BIOCULTURA 2019 AL MEJOR PRODUCTO COSMÉTICO

13'00h. Show Room Ecoestética

Mayte García. Farmacéutica cautivada por el mundo de la dermofarmacia y la fitoterapia. Tras años de formación especializada en Cosmética Natural, en 2016 creó su propio laboratorio, dando lugar a HERBERA.

Organiza: HERBERA BIOCOSMÉTICA S.L.
www.cosmeticsherbera.com



CONCIERTO: EL SONIDO DE LOS COLORES

13'00h. Escenario Conciertos

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA
www.vidasana.org / www.biocultura.org

LA OSA: EL SUPERMERCADO COOPERATIVO DE MADRID

13'15h. N115

José A. Villarreal. Uno de los fundadores de la cooperativa que da vida al proyecto de La Osa. Ha trabajado varios años en el sector de la Economía Social y Solidaria y dio el salto a montar su propia entidad en 2016.

Organiza: SUPERMERCADO LA OSA S.COOP.MAD.

LECHE DE YEGUA: ELABORACIÓN DE YOGUR Y KEFIR

14'00h. N101

Eugenio Miguel. Doctor en Ciencias Biológicas. Jefe de Servicio. Coordinador del proyecto Ecolacteos Yegua

Organiza: ECOSER 05, SL (www.ecolactis.es)

EXPOSICIÓN Y VENTA DE DESCANSO

14'00h. N114

Tomás Zamora. Doctor Ingeniero Industrial

Organiza: IMCSPAIN (www.imcspain.com)

CHAMANISMO ESENCIAL, EL VIAJE INTERIOR, SU POTENCIAL DE SANACIÓN Y TRANSFORMACIÓN

14'00h. N116

Rafael Navarro. Hermesán

Organiza: HERMESAN (www.hermesan.es)

PLASMA MARINO, EL GRAN DESCONOCIDO DEL MAR

14'00h. N117

Laia Gómez. Directora Centro de terapias marinas

Organiza: IBIZA Y FORMENTERA AGUA DE MAR S.L.
www.ibizayformenteraaguademar.com

Jornada Escuelas y Cambio Social: huertos educativos y alimentación responsable

HUERTOS EDUCATIVOS Y ALIMENTACIÓN RESPONSABLE



Sábado 9, de 10:30 a 14 h. Sala 114

EL HUERTO ESCOLAR ECOLÓGICO

10:30-10:45 Presentación **Montse Escutia.** Asociación Vida Sana

10:45-11:05 Huertos y agroecología escolar en Madrid. **Andrea Estrella.**

Coordinadora del área de huertos educativos de la cooperativa Germinando

11:05-11:25 El Huerto de mi Cole. Proyecto ganador de la VI edición del Premio Huertos Educativos Escolares. CEIP Javier de Miguel. Madrid

11:25-11:45 Cómo conseguir financiación para nuestro proyecto de huerto escolar. **Ricardo Colmenares.** Fundación Triodos.

EL COMEDOR ESCOLAR RESPONSABLE

12:00-12:15 Presentación. **Andrés Muñoz Rico.** Presidente de Del Campo al Cole.

12:15-12:30 Implantación del Programa Comedor Ecosostenible en la Comunidad de Madrid. **Marina Reina.** Nutricionista y Responsable del Programa Comedor Ecosostenible en Madrid

12:30-12:50 Avances en Alimentación Escolar Saludable y Sostenible en Cataluña. **Gabor Smit.** Nutricionista y Responsable del Programa Comedor Ecosostenible en Cataluña.

12:50-13:10 Buena práctica 1. Alimentación saludable y sostenible en el comedor escolar. **Marc Esteve.** Jefe de cocina de St. Paul's School (Barcelona)

13:10-13:30 Buena práctica 2. Acompañamiento respetuoso en el comedor escolar. **Noel Cresencio.** Acompañante en comedor del Colegio Congrès-Indians (Barcelona) y Responsable de Kunkoro.

13:30-14:00 DEBATE Y PREGUNTAS

Organizan



Colaboran



NATUROPATÍA ALIMENTARIA: LA ALIMENTACIÓN SINDRÓMICA TNR

14'00h. N118

Dr. Cayo Martín. Licenciado en Medicina y Cirugía, Inscrito en CMN como Médico Naturista, Naturólogo-Naturópata colegiado en OCN FENACO, Académico Numerario de la Ilustre Academia de las Ciencias Ramón y Cajal
Organiza: TNR



DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS VALENCIANOS

14'00h. Show Cooking 1

Organiza: CAECV (www.caecv.com)



COME SANO Y ALEGRE CON YOGI TEA(R)

14'00h. Show Cooking 2

Helenka Santos. Ecochef, blogger, coach nutricional y futura TSD experta en alimentación basada en plantas www.lasdejikari.com

Organiza: YOGI TEA

ENFERMEDADES DE LA PIEL ¿POR QUÉ SE PRODUCEN?

14'15h. N115

Pilar Hidalgo. Terapeuta naturista y creadora de Pielsana
Organiza: PIELSANA- PILAR HIDALGO RUIZ (www.pielsana.es)



LA JOJOBA COMO REMEDIO DERMATOLÓGICO. ¿POR QUÉ NECESITAS JOJOBA EN TU PIEL?

14'50h. Show Room Ecoestética

Begoña Sánchez. Directora de la escuela Asenco. Titulada en aromaterapia, formadora en cosmética y en aceites vegetales y esenciales. Couching de empresas de aromaterapia. Colabora en revistas de cosmética

Organiza: HERBAROM (www.aromaterapiabio.com)

HERRAMIENTAS PARA UNA VIDA MÁS CONSCIENTE: HILOS DE SABIDURÍA

15'00h. N114

Mª Pilar Garcés. Profesora de Educación Primaria con la especialidad de lengua extranjera de inglés. Lleva más de 20 años trabajando en la Escuela Pública con niños, adolescentes y adultos.

Francisca Juana Alfaro. Profesora de Educación Primaria con la especialidad de Educación Infantil, Licenciada en Psicología Clínica por la Univer. Complutense de Madrid
Organiza: GRUPO DE COLABORADORES DE ALGO GRANDE

9 HÁBITOS PARA CUIDAR DE NUESTRO CEREBRO

15'00h. N116

Marta Ceta. Psicóloga, psicoterapeuta transpersonal, consteladora, escritora
Organiza: CENTRO FLOR DE LIS (www.centroflordelis.com)

CLASE DE ENERGÍA QI

15'00h. N117

Anna Harmsen. Terapeuta especializada, Jung Shim
Organiza: JUNG SHIM (www.jungshim.es)

AYURVEDA, CLAVES PARA LOS DÍAS DE HOY

15'00h. N118

Arturo Castillo. Chef y mentor ayurveda creador del método Arturveda

Organiza: INDIAVEDA (www.indiaveda.es)



SHOWCOOKING ECOSUR CON LUIS MÁRQUEZ

15'00h. Show Cooking 1

Luis Márquez. Ecochef y chef ejecutivo en numerosos proyectos de la industria alimentaria

Organiza: ECOSUR (www.ecosur.com)



DEGUSTACIÓN SAL DE HIERBAS ENCANTADA

15'00h. Show Cooking 2

Lucía Navarro Enfermera, master en nutrición, fitoterapia y homeopatía.

Organiza: SAL DE HIERBAS ENCANTADA SL
www.salhierbas-encantada.es

LOS PERSONAJES EN LOS QUE VIVIMOS. DESCUBRIR EL PERSONAJE CON EL QUE VIVO EN MI DÍA A DÍA

15'15h. N115

Paloma Crisóstomo. Titulada en Profesorado de Educación. Maestra de Autoconocimiento desde 1985, formada con Antonio Blay. Profesora de Psicocorporalidad y Facilitadora en Constelaciones Familiares desde 1999

Organiza: ECOCENTRO RED, S.A. (www.ecocentro.es)

TALLER-MINI-CONCIERTO "LOS HANGS, UN MUNDO PARA EXPLORAR"

15'30h. N101

Joan Patsini. Músico multi-percusionista, especializado en música étnica, clásica y moderna. Restaurador de instrumentos de percusión de metal (cuencos tibetanos y gongs) e Ingeniero de sonido en acústica aplicada.

Jacomina Kistemaker. Psicóloga y terapeuta/formadora de la aplicación

Organiza: JACOMINA KISTEMAKER (puntadecouso.com)



LOOKS DE OTOÑO/INVIERNO CON BOHO GREEN MAKE-UP, MAQUILLAJE ECOLÓGICO

15'40h. Show Room Ecoestética

Paula Bolzani. Licenciada en Marketing, master en dirección de recursos humanos y más de 15 años como formadora en diferentes ámbitos

Organiza: BIONATURE BRANDS, S.L. (www.bio-nature.es)

MESA REDONDA: DINERO Y SOSTENIBILIDAD

16'00h. N114

Yasuyuki Hirota. Doctor en economía social en la Universidad de Valencia y cofundador del Instituto de la Moneda Social. Escribiste sus posts para el blog de El País.

Enric Montesa. Economista consultor en innovación y gestión de proyectos. Asesor en monedas complementarias.

Julio Gisbert. Promotor y dinamizador de Bancos de Tiempo, monedas sociales y otras redes económicas complementarias

Organiza: EDICIONES KAICRON (www.kaicron.es)

SHIATSU Y LAS 5 CUALIDADES DE LA ENERGÍA

16'00h. N116

José A. Espeso. Ingeniero superior de telecomunicación y director de la Escuela de shiatsu Masunaga. Facilitador de meditaciones activas de Osho

Organiza: ESCUELA DE SHIATSU MASUNAGA
www.shiatsu-masunaga.es

¿QUÉ IMPORTANCIA TIENE EL AGUA QUE BEBEMOS EN NUESTRA SALUD?

16'00h. N117

Juan Carlos Novo. Experto en terapias naturales

Organiza: ALKANATUR DROPS, S.L.U.

BIOFOTÓNICA Y SALUD

16'00h. N118

Fernando Sánchez. Tecnólogo, escritor y terapeuta. Estudió biofísica en Rusia, y trabaja en un proyecto de comunicación biológica mediante biofotones, y cómo afecta la información al bienestar y a la salud. Investiga en la relación entre Ciencia y conciencia.

Organiza: BIOCOM LUX (www.biocomlux.com)



SHOWCOOKING ALIMENTOS ECOLÓGICOS DE GALICIA

16'00h. Show Cooking 1

Martín Mantilla. Cocinero gallego formado en la Escuela de Hostelería de Rosende. Fue jefe de cocina del restaurante O Grelo y ahora abrirá su propio establecimiento en Sober

Organiza: CRAEGA (www.craega.es)



Concurso de Ecogastronomía de Jóvenes promesas Final en BioCultura Madrid

Durante todo el 2019 se han celebrado diferentes fases del concurso en Sevilla, Barcelona y Valencia... ahora llega la final a BioCultura Madrid.

Han colaborado Escuelas de gastronomía de cada una de estas ciudades, y se ha contado con el patrocinio de diferentes empresas del sector.

Los Premios Jóvenes Promesas Ecogastronómicas tienen como objetivo incentivar la penetración de productos ecológicos en los fogones de la alta cocina y la restauración a través de los nuevos profesionales.



Jurado premios: Miembros de Ecochef España

Organizan



Colaboran





CONCURSO PIADINAS BIOCOP

16'00h. Show Cooking 2

Luis Márquez. Ecochef y chef ejecutivo en numerosos proyectos de la industria alimentaria

Organiza: BIOCOP (www.biocop.es)

ESPAGIRIA PARA EL ALMA

16'15h. N115

Álvaro Remiro. Experto en Espagiria, fundador de Solveals-coagula

Organiza: HERMESAN (www.hermesan.es)



SUPERALIMENTOS PARA LA PIEL

16'30h. Show Room Ecoestética

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

Organiza: AMAPOLA BIOCOSMETICS (www.amapolabio.com)

MINI-TALLER - CONCIERTO LA VOZ SANADORA

16'45h. N101

Jacomina Kistemaker. Psicóloga y terapeuta/formadora de la aplicación.

Organiza: JACOMINA KISTEMAKER

CATA-DEGUSTACIÓN: COMO RECONOCER UN BUEN CHOCOLATE

17'00h. N114

Lidia Aroca. Experta en Comercio Justo

Carlos Céspedes. Experto en Comercio Justo

Organiza: IDEAS S. COOP. AND. (www.ideas.coop)

LEGALIZAR TU PROYECTO DE COSMÉTICA NATURAL ES POSIBLE

17'00h. N116

Esther Díaz. Bióloga, consultora y socia de Orbayu

Organiza: ORBAYU NATURAL S.COOP.MAD. (orbayunatural.es)

GEOMETRÍA SAGRADA, FORMA Y LUZ

17'00h. N117

Montserrat Sorli. Terapeuta cuántica

www.geometriacuantica.com

CARNE DE CAÑÓN ¿POR QUÉ COMEMOS TANTA CARNE Y CÓMO NOS ENFERMA? JUSTICIA ALIMENTARIA

17'00h. N118

Javier Guzmán. Director de Justicia Alimentaria

Organiza: JUSTICIA ALIMENTARIA (justiciaalimentaria.org)

Cochayuyo

El alga que nutre y limpia el organismo

brotasol

Os esperamos en el

Stand 247

100% alga deshidratada natural

651 340 641

brotasol@ramonconsul.com • www.brotasol.com



SABORES Y SECRETOS DE LA INDIA, CON MAJO LÓPEZ CLARO Y ESCUELA ECONSENTIDOS

17'00h. Show Cooking 1

Maño López Claro. Chef

Marga Roldán. Ingeniera agrónoma, especializada en agricultura ecológica.

Organiza: NATURASÍ ESPAÑA, S.L.U. (www.naturasi.es)



COCINA CON MIRIAM FABÀ

17'00h. Show Cooking 2

Miriam Fabà. Chef de cocina vegana caprichosa, creadora de Veganeando y la Lechuescuela

Organiza: TRIBALLAT IBERIA



CONCIERTO: MUSICANTES

17'00h. Escenario Conciertos

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA

www.vidasana.org / www.biocultura.org

TRATADOS QUE AMENAZAN LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA

17'15h. N115

María Botella. Coordinadora de la campaña "No a los Tratados de Comercio e Inversión" de Ecologistas en Acción

Organiza: ECOLOGISTAS EN ACCIÓN



5 CLAVES PARA UNA PIEL EN CALMA: CUIDANDO NUESTRA CAPA PROTECTORA NATURAL

17'20h. Show Room Ecoestética

Maite García de Cortázar. A Maite su piel sensible le llevó a buscar (y encontrar) maneras efectivas y ecológicas de cuidar su piel. Después de estudiar Formulación de Cosmética Ecológica en la escuela británica Formula Botánica, lanzó su marca de cosmética de autor ecológica certificada en 2017: LAMIA Biocosmética

Organiza: LAMIA BIOCOSMÉTICA

www.lamiabiocosmetica.com

CÓMO EVITAR LOS TÓXICOS ENDOCRINOS EN LA ALIMENTACIÓN

18'00h. N101

Nicolás Olea. Catedrático de Radiología y Medicina Física de la Universidad de Granada y médico en el Hospital Clínico San Cecilio de esta ciudad. Doctor en Medicina y Cirugía.

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA

(vidasana.org / biocultura.org / cuerpomente.com)



**Viernes 8
18h. Sala N118**

BioCultura

10 años de periodismo ambiental



Arturo Larena. Periodista

ambiental. Director de EFEverde

(2009-actualidad). Ha sido

delegado de EFE en Extremadura,

Madrid y Galicia y director del área de ciencia y tecnología (EFEfuturo) de 2012 a 2019. Maestro de la Fundación Nuevo Periodismo Iberoamericano (FNPI) del Nobel, Gabriel García Márquez y miembro del consejo asesor de la Red Internacional de Escritores por la Tierra (RIET)

Pedro Pablo May. Escritor y periodista. Adjunto a la dirección en Efeverde, la plataforma multiformato de información medioambiental de la Agencia EFE, integrada hoy en el departamento EFE 360.

José Luis Fernández Checa. Subdirector de Contenidos Digitales en Agencia EFE. Coordinación editorial de las páginas web de la Agencia EFE; desarrollo de nuevos productos y procesos e innovación tecnológica.

Se cumplen 10 años de la creación de EFEverde.com, la plataforma global de noticias y periodismo ambiental de la Agencia EFE. Es un punto de encuentro en Internet de cuantos nos interesamos por el medio ambiente, las energías renovables, la biodiversidad, el periodismo ambiental y el desarrollo sostenible. 10 años trabajando para ofrecer Información medioambiental especializada, rigurosa, en positivo, con formato multimedia y cobertura global.



Organiza



www.efeverde.com

LA SOLUCIÓN PARA EL ESTREÑIMIENTO: ALOE VERA**18'00h. N114****Gema Martíz.** Experta en Nutrición y Herbolietética

Organiza: GREEN FROG

LA REVOLUCIÓN Y EVOLUCIÓN DEL SECTOR #bio**18'00h. Sala N116**

Estrategias y acciones para profesionales y marcas en un mercado con nuevos competidores y nuevos tipos de clientes.

- Análisis del creciente mercado #bio y tendencias 2020-2021.
- Del consumidor tradicional al nuevo consumidor.
- Metodologías para conocer, empatizar y comunicar hoy con los clientes.
- Estrategias de innovación de producto y servicios, marketing digital y packaging.
- Cómo potenciar la personalidad y comunicación de empresas, productos y marcas para expandirse en el sector #bio.

Paula Ibáñez, fundadora de Natur-evolution.**Tomás Mata y Carlos Pérez,** Galactinet.

Conferencia privada para profesionales.

Para reservar asistencia: 620 710 128 /

info@natur-evolution.es / <http://natur-evolution.es>**¿TE APUNTAS A FINANCIAR UNA ALIMENTACIÓN LOCAL Y ECOLÓGICA?****18'00h. N117****Ricardo Colmenares.** Director de la Fundación Triodos. Biólogo especialista en agricultura biodinámica. Dirige una plataforma de crowdfunding para captar fondos de donación para la agricultura social en la Fundación, desde 2015.Organiza: FUNDACIÓN TRIODOS (www.fundaciontriodos.es)**10 AÑOS DE COMPROMISO CON LA INFORMACIÓN AMBIENTAL****18'00h. N118****Arturo Larena.** Periodista ambiental. Director de EFEverde. Ha sido delegado de EFE en Extremadura, Madrid y Galicia y director del área de ciencia y tecnología (EFEfuturo) de 2012 a 2019. Maestro de la Fundación Nuevo Periodismo Iberoamericano (FNPI) del Nobel, Gabriel García Márquez y miembro del consejo asesor de la Red Internacional de Escritores por la Tierra (RIET)**Pedro Pablo May.** Escritor y periodista. Adjunto a la dirección en Efeverde, la plataforma multiformato de información medioambiental de la Agencia EFE, integrada hoy en el departamento EFE 360.**José Luis Fernández.** Subdirector de Contenidos Digitales en Agencia EFE. Coordinación editorial de las páginas web de la Agencia EFE; desarrollo de nuevos productos y procesos e innovación tecnológica.Organiza: EFE VERDE (www.efeverde.com)

Cuando la Naturaleza escribe LITERATURA Y NATURALEZA

BioCultura Madrid · 9 noviembre · 18'30h. Sala N102**RAÚL DE TAPIA
"EL HERBARIO SONORO"**

Director de la Fundación Tormes-EB y miembro de la Red Internacional de Escritores por la Tierra (RIET). Colaborador habitual del programa 'El bosque habitado' de Radio 3 bajo el seudónimo de Raúl Alcanduerca. El Herbario Sonoro nos transporta a un mundo orgánico en el que botánica y poesía son necesarias partes de una misma realidad. Sus textos se alzan como un nuevo género literario, científico y radiofónico. Alcanduerca eleva en este herbario literario a centenos y castaños, malvas y brezos, madreselvas, lechugas, verdolagas y chumberas, entre otros, a un merecido estatus que habitualmente les negamos en lo cotidiano. También lo hace con los paisajes rurales y los paisanos que discretamente atesoran el saber de lo natural y están dispuestos a compartirlos con quien quiera escuchar.

**JOAQUÍN ARAÚJO
"LAUDATIO NATURAE"**

Como dice Antonio Muñoz Molina: "mucho antes de que irrumpiera la actual pasión por las cosas del campo Joaquín Araújo estaba ahí. Estaba desde hace cinco décadas, antes que nadie, antes de que lo rural hubiera conquistado el corazón

de las causas no tan perdidas. Cincuenta años, toda una vida, predicando la mala nueva, pues de persistir nuestro empeño en perturbar el equilibrio medioambiental no habrá vida vivible. La de la conservación del planeta es una de las grandes revoluciones pendientes que parece no interesar a la política ni a la economía".

La revolución de Araújo consiste en dar ejemplo y mostrar que es posible vivir en armonía con el medio natural. Así nos lo cuenta entre hortalizas, cabras y árboles, muchos, plantados en los últimos años desde su granja en Extremadura. Lo hace a mano, con una caligrafía asombrosa y cotidiana voluntad de extraer de la Natura pensamientos fugaces, aforismos o poemas breves. La soledad y el silencio, el vacío o el horizonte, los árboles y el agua, los paisajes que azota el viento, los ciclos de la vida y su vivacidad, el canto de las aves y la tierra toda con sus gozos y lamentos. A esta "Laudatio Naturae" se han unido una docena de grandes escritores, poetas, pensadores y amigos con la intención de celebrar esta pasión común. Ser naturalista consiste en vivir el máximo tiempo posible con el máximo de vidas posibles, es decir de belleza. Por eso somos los que más poéticamente habitamos el mundo.

CONCURSO ECOGASTRONÓMICO DE JÓVENES PRO-MESAS

18'00h. Show Cooking 1

Luis Márquez. Ecochef y chef ejecutivo en numerosos proyectos de la industria alimentaria.
Organiza: ASOCIACIÓN VIDASANA/BIOCULTURA/ECOCHEF ESPAÑA

AYURVEDA, RECETAS DE OTOÑO PARA COMPARTIR EN FAMILIA

18'00h. Show Cooking 2

Arturo Castillo. Chef y mentor ayurveda creador del método Arturveda
Organiza: DR. GOERG (www.drgoerg.com)

HIGIENE BUCAL CON CARBÓN ACTIVO

18'10h. Show Room Ecoestética

Organiza: MENTABIO (www.mentabio.com)

LA VITAMINA P PREVIENE EL INFARTO DE MIOCARDIO Y LOS ICTUS

18'15h. N115

Paloma Pérez del Pozo. Médico y autora del libro "Estilo de vida saludable". Ha ofrecido más de 20 conferencias sobre su obra en lugares como el Hospital Clínico de San Carlos o en el Colegio de Médicos de Madrid, donde es Colegiada con el número 30.024.

FALUN DAFA - QIGONG

19'00h. N114

Luis Mercader

Organiza: FALUN DAFA

CUENTO SHINGUEBISS Y EL VIENTO DEL NORTE

19'00h. N116

Alen de Ningures. Pequeña iniciativa editorial con publicaciones para padres y niños.

Organiza: EDITORIAL RUDOLF STEINER, S.L.
www.editorialrudolfsteiner.com

BAÑO DE GONG

19'00h. N117

Vikrampal Singh. Terapeuta de sonido, profesor de Gong y Kundalini

Organiza: GONG - VIKREATIVE (www.vikreative.es)



ASOCIACIÓN VIDASANA

40 AÑOS DEFENDIENDO LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Somos una entidad sin ánimo de lucro y declarada de utilidad pública, que desde 1981 se dedica a promover la agricultura biológica y la alimentación sana como base para una sociedad más justa y respetuosa con el medio ambiente.

OBJETIVOS

- ➔ Defender la agricultura y ganadería ecológica como sistema de producción que respeta el medio ambiente y la salud de las personas.
- ➔ Ayudar al fomento de la alimentación ecológica en toda su cadena: producción, elaboración, comercialización y venta.
- ➔ Fomentar y divulgar las alternativas de consumo que no supongan una agresión para el planeta.
- ➔ Informar, formar y educar en el consumo responsable y el respeto por el medio ambiente.
- ➔ Divulgar a través de publicaciones el paso hacia un activismo medioambiental basado en la ecología profunda.



¡HAZTE SOCIO!

Y ADEMÁS TENDRÁS

- ✓ Suscripción gratuita a la revista The Ecologist
- ✓ Recibir semanalmente el Ecomensajero Digital
- ✓ Recibirás gratuitamente el periódico de BioCultura, la guía de actividades y entrada gratuita a la feria todos los días para ti y un acompañante
- ✓ Asesoramiento gratuito en temas relacionados con la agricultura ecológica, la alimentación sana y el consumo responsable.
- ✓ Descuentos en nuestros cursos de formación on line y presenciales.

Cuota voluntaria socio honorífico: **35 €/año** (se admiten otros donativos)

RECOMENDADOS

Vida Sana recomienda tiendas que ofrecen bienes o servicios acordes con los objetivos de consumo responsable y respeto por el medio ambiente. Ventajas:

- Asesoramiento gratuito
- Recibir todas nuestras publicaciones
- Publicidad en nuestra web y en BioCultura
- Formar parte de un movimiento de divulgación de la alimentación bio y la ecología profunda.

Cuota tienda recomendado: **100 €/año + IVA**



FORMAS DE PAGO socios y tiendas recomendadas

*Por transferencia bancaria:

- La Caixa ES44 2100-0805-81-0200645365
- Triodos Bank ES20 1491-0001-20-1009235324

*Con tarjeta bancaria a través de nuestra tienda on line
<http://vidasana.org/tienda-online>



YOGUR Y KÉFIR PROBIÓTICO CON FERMENTOS GÉNESIS Y OLLAS GM

19'00h. Show Cooking 1

Simeón Todorov. Representante de Génesis en España. Especialista en fermentos y probióticos. Biólogo.

Organiza: GÉNESIS PROBIÓTICOS (genesisprobioticos.es)



RITUALES PURIFICADORES Y SU TRADICIÓN

19'00h. Show Room Ecoestética

Igone Amoztegui.

Organiza: IGONENATURAL (www.igonenatural.com)

ÉRASE TU VEZ, EL CUENTO DE TU VIDA EN CLAVE FANTÁSTICA

19'15h. N115

Juan Pedro Romera. Escritor, profesor de oratoria

Organiza: EMÍLIA SANNICOLAS

www.sannicolas.cat



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...

Recibe el Boletín semanal de la Asociación Vida Sana con las noticias más interesantes del universo "bio".



¡Suscríbete en www.vidasana.org!

¡Síguenos en las redes!



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



¡DESCUBRE NUESTRAS NOVEDADES!

ESTE AÑO
SHOWCOOKINGS
EN NUESTRO STAND

**STAND
122**

CON NUESTROS COLABORADORES

- MIREIA ANGLADA
- NUTRICIÓN ESENCIAL
- ALF MOTA
- MARGA ROLDÁN



www.elgranero.com

RESTAURACIÓN COLECTIVA SOSTENIBLE. NUEVOS PARADIGMAS LEGALES; GREEN PUBLIC PROCUREMENT 10'15h. N113

Paola Hernández. Licenciada en ciencia y tecnología de los alimentos y ha participado en las reuniones del Joint Research Center de la Comisión Europea en nombre y representación de Mensa Cívica.

Pilar Bordetas. Miembro de Mensa Cívica y Directora General de A y C SL., empresa dedicada a Servicios profesionales especializados. Asesoría, formación, auditorías y legislación, especialmente en el ámbito de la certificación y posterior

Blanca Aguilar. Abogada colegiada en Real e Ilustre Colegio de Abogados de Zaragoza y secretaria de Mensa Cívica y responsable del departamento jurídico y de innovación. Organiza: MENSA CÍVICA (www.mensacivica.com)

VIAJE SONORO AL VIENTRE MATERNO. MEDITACIÓN MUSICAL PARA MUJERES/FAMILIAS EMBARAZADAS 10'15h. N115

Esther Santiago. Psicóloga Clínica especializada en el acompañamiento respetuoso y consciente a la mujer, el embarazo y la crianza. Formada en Musicoterapia, Canto Prenatal, y Canto Maternal Carnático. Pionera en la difusión del recurso de la voz en el parto en España, tanto entre mujeres y familias como en la formación de profesionales.

Organiza: LA VOZ DE LA MATERNIDAD

LOS TAPANULI: LOS ÚLTIMOS GRANDES SIMIOS 10'15h. N116

Pedro Pozas. Director del Proyecto Gran Simio y Presidente Internacional. Miembro del Comité Español de la UICN (Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza). Pertenece a la mesa del TIFES del Ministerio de Transición Ecológica sobre el Tráfico de especies y caza furtiva junto con otras ongs.

Organiza: PROYECTO GRAN SIMIO

¿QUEREMOS SER FELICES? 10 SALVAVIDAS PARA LA JUNGLA MODERNA 10'15h. N117

Pedro Porta. Fundador de Solgar (1991), socios de Alternatur (2019)

Organiza: Alternatur



La Vida
Vegan



Nos encontrarás
en el stand 125 del
pabellón 10 de Biocop

organic
& fairtrade, gluten free,
vegan, palm oil free

5 amazing
flavours



ALIECO, DISTRIBUCIÓN CONSCIENTE PARA LA EVOLUCIÓN DEL NUEVO MERCADO BIO

10'15h. N118

Tras 30 años en el sector ecológico y biodinámico, importando y distribuyendo productos de máxima calidad a establecimientos saludables, Alieco aporta nuevas herramientas para una distribución consciente, unida y productiva. Juntos llegamos más lejos!

Conferencia privada para profesionales.

Para reservar asistencia: 91 871 82 66 / mail@alieco.com / http://www.alieco.com/

JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL: HUERTOS EDUCATIVOS Y ALIMENTACIÓN RESPONSABLE. PRESENTACIÓN

10'30h. N114

Montse Escutia. Secretaria General Asoc. Vida Sana

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS Y ASOCIACIÓN DEL CAMPO AL COLE

www.vidasana.org / www.biocultura.org

**TRUFAS DE COPOS DE QUINOA CON YACON Y CACAO CRIOLLO**

10'30h. Show Cooking 2

Simon Sistiaga. Ecochef y gestor de Vegetasana.

Organiza: EL ORO DE LOS ANDES, S.L. (oro-andes.com)

**MENOS ES MÁS, ELABORA TU KID DE BELLEZA**

10'30h. Show Room Ecoestética

Yolanda Muñoz. Aromatóloga, formadora y experta en BioCosmética

Organiza: LEILESUNSET

JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL: HUERTOS EDUCATIVOS Y ALIMENTACIÓN RESPONSABLE. HUERTOS Y AGROECOLOGÍA ESCOLAR EN MADRID

10'45h. N114

Andrea Estrella. Coordinadora del programa de huerto educativo y desarrollo comunitario cuenta con larga experiencia en la Cooperativa Germinando

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS Y ASOCIACIÓN DEL CAMPO AL COLE

www.vidasana.org / www.biocultura.org

CONOCE TU PIEL PARA APRENDER A CUIDARLA

11'00h. N101

Elsa García. CEO en Neathea

Organiza: NEA THEA 7 SL



Visítanos en
el stand
238
pabellón 10

NOVEDADES MAR DE ARDORA

Algas frescas en sal

- Alga Wakame
- Alga Lechuga de Mar
- Alga Kombu
- Alga Percebe
- Alga Espaguete de Mar



La esencia del mar de Galicia



SHOW COOKING en Biocultura

■ Sábado, 9 de noviembre. 11'30h. Show Cooking 2

CÓMO HACER ALGAS PARA UNTAR. Yel el Cañas Formicone. Cocinero silvestre y slow Sergio Baamonde López. Licenciado en Biología. Especializado en algas marinas.

Organiza: ALGAMAR- MAR DE ARDORA

■ Domingo, 10 de noviembre. 11'00h. Show Cooking 1

CÓMO HACER PATÉS DE ALGAS. Yel el Cañas Formicone. Cocinero silvestre y slow Sergio Baamonde López. Licenciado en Biología. Especializado en algas marinas.

Organiza: ALGAMAR- MAR DE ARDORA

AROMATERAPIA ECOLÓGICA Y SU USO EN EL DÍA A DÍA

11'00h. N118

Cristina Conde Rodríguez. Farmacéutica de la empresa Biover para España.

Organiza: BIOVER (www.biover.com)**“TRANSFORMA TU COMIDA” CON EL ROBOT COOK EXPERT**

11'00h. Show Cooking 1

Sandra Galvé. Reeducadora alimentaria con el proyecto Transforma tu comida

Organiza: RENÉ (www.espirene.com)**JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL: HUERTOS EDUCATIVOS Y ALIMENTACIÓN RESPONSABLE. EL HUERTO DE MI COLE. PROYECTO GANADOR DE LA VI EDICIÓN DEL PREMIO HUERTOS EDUCATIVOS**

11'05h. N114

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS Y ASOCIACIÓN DEL CAMPO AL COLE

www.vidasana.org / www.biocultura.org**PRESENTACIÓN DEL LIBRO 69 CLAVES PARA UNA RELACIÓN DE PAREJA SALUDABLE**

11'15h. N113

Marta Cela. Psicóloga, psicoterapeuta transpersonal, consteladora, escritora

Organiza: CENTRO FLOR DE LIS (www.centroflordelis.com)**CHAMANISMO ESENCIAL, LOS ANIMALES DE PODER**

11'15h. N115

Rafael Navarro. Hermesán

Organiza: HERMESAN (www.hermesan.es)**PONENCIA - PRESENTACIÓN ASOCIACIÓN CREADORES TEXTILES MADRID (ACTM)**

11'15h. N116

M. Teresa García. Presentación de la asociación en formato visual: quiénes somos, qué hacemos, a qué nos dedicamos, qué queremos conseguir... Dar difusión de la labor textil con la perseverancia de las tradiciones textiles, así como la importancia de mantener los oficios y las técnicas tradicionales para un mejor medio ambiente.

Organiza: ASOCIACIÓN DE CREADORES TEXTILES DE MADRID (ACTM)



Turismo Slow
Norte de Galicia

experimenta el
Norte del Norte...

su naturaleza, sus gentes, su cultura,
su gastronomía... descubre una tierra llena
de contrastes y horizontes infinitos...



www.turismoslow.gal



FERROLTERRA
RÍAS ALTAS

A Mariña
lucense



MANCOMUNIDADE
Concellos da Comarca
de Ferrol



XUNTA
DE GALICIA

galicia

BENEFICIOS DEL AGUA DE MAR

11'15h. N117

Organiza: IBIZA Y FORMENTERA AGUA DE MAR S.L.
www.ibizayformenteraaguademar.com

**VERDAD Y ENGAÑOS DE LA COSMÉTICA ECOLÓGICA**

11'20h. Show Room Ecoestética

Pilar Hidalgo. Terapeuta naturista y creadora de Piel sana
 Organiza: PIELSANA- PILAR HIDALGO RUIZ (pielsana.es)

JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL: HUERTOS EDUCATIVOS Y ALIMENTACIÓN RESPONSABLE. COMO CONSEGUIR FINANCIACIÓN PARA NUESTRO PROYECTO DE HUERTO ESCOLAR

11'25h. N114

Ricardo Colmenares. Director de la Fundación Triodos.
 Biólogo especialista en agricultura biodinámica. Dirige una plataforma de crowdfunding para captar fondos de donación para la agricultura social en la Fundación, desde 2015.
 Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS Y ASOCIACIÓN DEL CAMPO AL COLE
www.vidasana.org / www.biocultura.org

**CÓMO HACER ALGAS PARA UNTAR**

11'30h. Show Cooking 2

Yelal Cañas. Cocinero silvestre y slow
 Sergio Baamonde López. Licenciado en Biología.
 Especializado en algas marinas. Co-fundador de Conservas Mar de Ardora
 Organiza: ALGAS ATLÁNTICAS ALGAMAR

HONGOS MEDICINALES: FUENTE DE SALUD Y BIENESTAR

12'00h. N101

Dr. Iván Simón. Director Micosalud Hifas da Terra, doctor en Farmacia, máster en Farmacia y MBA
 Organiza: HIFAS DA TERRA, S.L. (www.hifasdaterra.com)

JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL: HUERTOS EDUCATIVOS Y ALIMENTACIÓN RESPONSABLE. EL COMEDOR ESCOLAR RESPONSABLE. PERSENTACIÓN

12'00h. N114

Andrés Muñoz. Coordinador de Del campo al cole
 Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS Y ASOCIACIÓN DEL CAMPO AL COLE
www.vidasana.org / www.biocultura.org



visítanos
 en stand
Pabellón 8
849
 Actividades en BioCultura Madrid

✓ SÁBADO. N114 16:15 h.

SONOTERAPIA PARA MAYORES. Chema Pascual. Creador de Ritual Sound, músico e investigador.

✓ DOMINGO N102 12:00 h.

INSTRUMENTOS PARA EL ALMA. Iñaki Lores. Lutier, músico e investigador del sonido.

Nosotros somos el instrumento**TÚ...****El chamán****meditación****El mensaje****conexión****sonoterapia****El alma**

info@ritualsound.com



91 861 63 20 / 640 85 83 56



@ritualsoundmadrid

www.ritualsound.com

C/Benigno Soto 13, Madrid

COMPRA COLECTIVA PARA AUTOPRODUCCIÓN FOTOVOLTAICA DE ENERGÍA ELÉCTRICA: IMPULSA MADRID SOLAR

12'00h. N118

Organiza: SOMENERGIA (www.somenergia.coop)



FINAL DEL CONCURSO NACIONAL DE JÓVENES PROMESAS DE LA ECOGASTRONOMÍA

12'00h. Show Cooking 1

Luis Márquez. Ecochef y chef ejecutivo en numerosos proyectos de la industria alimentaria.

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA/ECOCHEF ESPAÑA



CUIDA TU PIEL EN 10 PASOS, CON LA RUTINA FACIAL DE MODA

12'10h. Show Room Ecoestética

Elsa García. CEO en Neathea

Organiza: NEA THEA 7 SL

CÓMO PRACTICAR EL AYUNO

12'15h. N113

Damien Carbonnier. Fundador de los retiros Miayuno.

Experto en retiros de ayuno

Organiza: MI AYUNO, S.L.

JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL: HUERTOS EDUCATIVOS Y ALIMENTACIÓN RESPONSABLE.

IMPLANTACIÓN DEL PROGRAMA COMEDOR ECOSOSTENIBLE EN LA COMUNIDAD DE MADRID

12'15h. N114

Marina Reina. Nutricionista y Responsable del Programa Comedor Ecosostenible en Madrid

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS Y ASOCIACIÓN DEL CAMPO AL COLE

www.vidasana.org / www.biocultura.org

PERSONALIDAD Y CARACTERES METABÓLICOS

12'15h. N115

Adolfo Herrero. Naturópata y kinesiólogo

Organiza: KIVA EMPRESA JUSTA Y SANA, S.L.

LOS POLINIZADORES: NUESTROS AMIGOS IMPRESCINDIBLES PARA LA VIDA

12'15h. N116

Luis Oscar Aguado. Entomólogo, especializado en Polinizadores, autor de la Guía de polinizadores de España, entre otros. Dedicado a la investigación y divulgación de la importancia de los polinizadores para la conservación de nuestros hábitats.

Organiza: TRATAMIENTO NATURAL DEL AGUA

CAMBIA EL PLANETA CON TU CESTA DE LA COMPRA (ENCUENTRO Y DEBATE CON CONSUMIDORES ECO FRIENDLY)

12'15h. N117

Organiza: NATURASI ESPAÑA, S.L.U. (www.naturasi.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

JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL: HUERTOS EDUCATIVOS Y ALIMENTACIÓN RESPONSABLE. AVANCES EN ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN CATALUÑA

12'30h. N114

Gabor Smit. Nutricionista y Responsable del Programa Comedor Ecosostenible en Cataluña.

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS Y ASOCIACIÓN DEL CAMPO AL COLE

www.vidasana.org / www.biocultura.org



TALLER DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS

12'30h. Show Cooking 2

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

Organiza: INTERECO (www.interecoweb.com)

JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL: HUERTOS EDUCATIVOS Y ALIMENTACIÓN RESPONSABLE. BUENA PRÁCTICA 1: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL COMEDOR ESCOLAR

12'50h. N114

Marc Esteve. Jefe de cocina de St. Paul's School (BCN)

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS Y ASOCIACIÓN DEL CAMPO AL COLE

www.vidasana.org / www.biocultura.org

TALLER: LIBÉRA TU VOZ CURATIVA

13'00h. N101

Michèle Averard. Autora de "Libéra tu Voz, Sana tu Vida".

Sonoterapeuta, músico, cantautora de gran prestigio

Organiza: ASOCIACIÓN DE TERAPIAS DEL SONIDO HARMONICSOUNDS

'COMIDA DE VERDAD. ALIMENTACIÓN SIN MENTIRAS NI TRUCOS' (AKAL, 2019)

13'00h. N118

Miguel Jara. Escritor y periodista, especializado en la investigación de temas de salud, alimentación, ecología.

Ha colaborado en: British Medical Journal (BMJ), Discovery DSalud, El Mundo, Interviu, La Razón, Tiempo o The Ecologist. Galardonado con el Premio Eupharlaw-IbercisaSalud 2011



RECETAS VEGANAS DE CUCHARA

13'00h. Show Cooking 1

Miriam Fabà. Chef de cocina vegana caprichosa, creadora de Veganeando y la Lechuescuola

Organiza: ANETO 100% NATURAL (www.caldoaneto.com)

MAGNESIO NATURAL

Santa Isabel

Yacimiento de La Higuera.

Elaboración de Magnesio natural, en beneficio de la salud humana, desde 1780.

VISÍTENOS EN EL STAND 959



USO EXTERNO

VIA ORAL

Aniceto Coloma, 90 • 02640 ALMANSA (Albacete)

Tel.: +34 967 34 16 68 • magnesio@magnesiosantaisabel.com

www.magnesiosantaisabel.com



¿TE IMAGINAS COSMÉTICA FRESCA?

13'00h. Show Room Ecoestética

Organiza: RINGANA GMBH (www.ringana.com/246214)



CONCIERTO: MUSICANTES

13'00h. Escenario Conciertos

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA

JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL: HUERTOS EDUCATIVOS Y ALIMENTACIÓN RESPONSABLE. BUENA PRÁCTICA 2: ACOMPAÑAMIENTO RESPETUOSO EN EL COMEDOR ESCOLAR

13'10h. N114

Noel Cresencio. Acompañante en comedor del Colegio Congrés-Indians (Barcelona) y Responsable de Kunkoro.
Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS Y ASOCIACIÓN DEL CAMPO AL COLE
www.vidasana.org / www.biocultura.org

VALORES VERDES PARA EL SIGLO XXI

13'15h. N113

María de las Nieves Gómez. Directora de ecologistas Diamante Verde, escritora, maestra, miembro Los Verdes GV
Esteban Cabal. Colaborador ecologista, escritor, representante Los Verdes GV
Juan Manuel Moratinos. Colaborador ecologista, miembro Los Verdes GV, músico
Organiza: ECOLOGISTAS DIAMANTE VERDE

SÍNDROME PREMENSTRUAL: SER MUJER SIN DOLOR

13'15h. N115

Alejandra Menassa. Médico Internista. Psicoanalista. Experta en salud de la mujer. Responsable del Departamento de Medicina Interna de CMI.
Organiza: CLÍNICA MEDICINA INTEGRATIVA

EL CUIDADO DE NUESTRO CUERPO DURANTE LA MENSTRUACIÓN

13'15h. N116

Marta León García. Ingeniera Química, postgrado en medicina naturista, Diploma Superior en Alimentación, Nutrición y Salud Pública y master en psiconeuroinmunoendocrinología y Nutrición Ortomolecular. Divulgadora de salud hormonal femenina y co-autora del libro "Al encuentro de la maternidad" Edid. Obelisco.
Organiza: MASMI NATURAL COTON



STAND
965
Pabellón 8

Jarra
*Alkanatur
Drops*

30 días
garantía de
satisfacción

costo
por litro
0,045€

**Alcaliniza, depura,
ioniza e hidrogena**

Plástico libre de disruptores endocrinos - certificado por el IBS de Granada (Dr. Nicolás Olea)

Viernes 8, 16:00h. Sala N117
¿QUÉ IMPORTANCIA TIENE EL AGUA QUE BEBEMOS EN NUESTRA SALUD?

Juan Carlos Novo. Experto en terapias naturales

Sábado 9, 18:15h. Sala N117
¡CONFERENCIA EN PRIMICIA!

AGUA ALCALINA ANTIOXIDANTE RICA EN HIDRÓGENO: EVIDENCIAS CIENTÍFICAS - El CSIC estudia la importancia del agua que bebemos sobre varios tipos de tumores.

Carlos López Díaz de Rada. Farmacéutico

JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL: HUERTOS EDUCATIVOS Y ALIMENTACIÓN RESPONSABLE. DEBATE Y PREGUNTAS

13'30h. N114

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS Y ASOCIACIÓN DEL CAMPO AL COLE
www.vidasana.org / www.biocultura.org

EL SECRETO DE LA SALUD

14'00h. N101

Hugo Robin. Licenciado en Nutrición y Ciencia de los alimentos egresado de la Universidad Iberoamericana.

COMPARTIENDO CONOCIMIENTOS, LO QUE SÉ DEL POR QUÉ DEL CANCER, RADIESTESIA

14'00h. N118

Andrés Postigo. Investigador de la Salud, Socio de GEA
Organiza: ASOCIACIÓN GEA (www.geobiología.org)



DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS VALENCIANOS

14'00h. Show Cooking 1

Organiza: CAECV (www.caecv.com)



ALEGRA TUS PLATOS CON LOVESEEDS

14'00h. Show Cooking 2

Vanessa Losada. Aula de Biococina El Sentido del Gusto
Organiza: BIOGRAN/ECOCESTA (www.ecocesta.com)

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

14'15h. N113

Antonio Malagón. Presidente de la Asociación de Centros Educativos Waldorf de España y Director del Centro de Formación en Pedagogía Waldorf.

Organiza: ASOC. DE CENTROS EDUCATIVOS WALDORF DE ESPAÑA

ECONOMÍA SOCIAL Y SOLIDARIA: CONSUME CONSCIENTE

14'15h. N114

Organiza: MERCADO SOCIAL DE MADRID

LA ALIMENTACIÓN Y LOS EFECTOS SOBRE EL EQUILIBRIO PERSONAL, SALUD Y PENSAMIENTO POSITIVO

14'15h. N115

Adolfo Herrero de la Escosura. Naturópata y kinesiólogo
Organiza: KIVA EMPRESA JUSTA Y SANA, S.L.

ecoticias.com
el periódico verde



6.000.000 Visitas - Año.

50.000 Suscriptores al Boletín (diario).

125.000 Seguidores en las Redes Sociales.

150.000 Noticias Editadas.

¿HABLAMOS?

GEOMETRÍA SAGRADA. ARMONÍA EN TU DÍA A DÍA

14'15h. N116

Susana Shima. Experta en desarrollo personal a través de la Geometría sagrada, sanación con geometría. Armonización de espacios

Organiza: MOWNA (www.mownageometriasagrada.com)

LOS BENEFICIOS DEL MAGNESIO, UN MINERAL VITAL PARA LA SALUD Y LA FELICIDAD

14'15h. N117

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

Organiza: ALKALINE CARE, S.L. (www.alkalinecare.com)

**NI MADURA, NI MIXTA, NI SECA, PIEL CUIDADA**

14'50h. Show Room Ecoestética

Rosa María García. Socia fundadora de Yeidra Cosmética Ecológica

Organiza: YEIDRA SELECCION, S.L. (yeidracosmetica.com)

CLAVES ZERO WASTE PARA UNA VIDA MÁS “ECO” Y SANA

15'00h. N101

Mónica García. Cofundadora junto a Oliver Green de Verdonce, una marca española que ayuda a reducir la cantidad de residuos en el planeta (principalmente el uso de plástico) ofreciendo productos artesanos 100% sostenibles y cruelty free elaborados con fibras naturales como el yute, algodón y lino que son materiales biodegradables y reciclables al final de su vida con una mínima huella de carbono y apoyando la economía circular

Organiza: VERDONCE

QUIROPRÁCTICA Y SALUD: CÓMO FUNCIONA REALMENTE EL CUERPO

15'00h. N118

Felipe Duarte. Director de Centro Quiropráctico ArteDiplomado en Quiropráctica por Madrid Chiropractic College. Máster en Quiropráctica por Madrid Chiropractic College. MCCMiembro de la Asociación Española de Quiropráctica. A.E.QMiembro de la Asociación Europea de Quiropráctica. Miembro de The World Federation of Chiropractic

Organiza: CENTRO QUIROPRÁCTICO ARTE

www.artequiropRACTICO.com

**RECETAS FÁCILES Y RICAS CON SEMILLAS MOLIDAS LINWOODS**

15'00h. Show Cooking 1

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

Organiza: LINWOODS

**VITAEK.LAB. LABORATORIO CULINARIO CON VITAE KOMBUCHA**

15'00h. Show Cooking 2

Alf Mota. EcoChef y profesor de cocina saludable y terapéutica

Organiza: SOL NATURAL (www.solnatural.bio)

**ACTUACIÓN MUSICAL ALCHEMY**

15'00h. Escenario Conciertos

Alchemy está formado por: Salvador Candel: guitarra española, Miguel Casany: guitarra acústica, Pere Hernández: percusión, Tom Stater: bajo y Mara Manuel: violín. Estilo muy personal, abarcando world music, new age, blues...

Organiza: SQUAD MUSIC SL (www.relaxmusic.es)

MOBILIARIO Y OTROS ARTÍCULOS EN MADERA SIN TALAR

15'15h. N113

Jose Luis Aranda. Persona con más de 40 años de experiencia en BioConstrucción, diseño y fabricación de artículos de madera desarrollando procesos de reutilización

Organiza: SINTALA DESIGN SL (sintaladesign.com)

FERTILIDAD NATURAL

15'15h. N114

Virginia Ruipérez. Miembro de la Sociedad Española de Fertilidad y de la Sociedad europea de Medicina Naturista Clásica. Especializada en fertilidad, maternidad y salud de la mujer. Creadora del Método Naturista de Fertilidad, una propuesta de estilo de vida saludable que favorece y optimiza la fertilidad y la salud reproductiva de ambos progenitores, desde la perspectiva de la Medicina Naturista.

Organiza: FERTILIDAD NATURAL (www.fertilidanatural.org)

AGUA DEL GRIFO: ¿QUÉ INGREDIENTES TIENE?. PROPUESTAS PARA CONVERTIRLA EN AGUA SALUDABLE Y DE CALIDAD

15'15h. N115

Matilde Londner Sack. Asesora especializada en Tratamiento y Gestión integral del Agua sin productos químicos

Organiza: TRATAMIENTO NATURAL DEL AGUA

INTRODUCCIÓN A LA RADIESTESIA. PÉNDULOS, VARILLAS Y BIOTENSORES

15'15h. N116

Víctor del Cerro. Radiestesista con dos décadas de experiencia
Organiza: NESTINAR, S.L. (www.nestinar.es)

DISRUPTORES ENDOCRINOS Y OTROS TÓXICOS: TODO LO QUE TIENES QUE SABER

15'15h. N117

Anna dal Passo. Licenciada en Ciencias Naturales, fundadora de Biocenter Distribución, experta en cosmética ecológica y creación de marca propia

Organiza: BIOCENTER DISTRIBUCION GREEN PROJECT,
www.biocenter.es

**10 TRUCOS PARA ELEGIR TU COSMÉTICA ECOLÓGICA**

15'40h. Show Room Ecoestética

Victoria Sánchez. Fundadora y Ceo del laboratorio de cosmética ecológica Saper

Organiza: SAPER COSMÉTICA ECOLÓGICA

CONCIERTO MEDITATIVO CON CUENCOS DE CUARZO

16'00h. N102

Javier Bellón Baamonde

Organiza: ANIMA QUARZ

SALUD MAMARIA: DETERMINANTES DE SU SALUD Y PATOLOGÍA

16'00h. N118

José Francisco Tinao. Director médico de CMI –Clínica Medicina Integrativa–

Organiza: CLÍNICA MEDICINA INTEGRATIVA

**PRESENTACIÓN DE CERVEZA TOUPIÑA ESPECIAL****2019, 100% GALLEGA**

16'00h. Show Cooking 1

Carlos Brea. Socio y elaborador de Cervexa Toupiña

Organiza: CERVEXA TOUPIÑA

**CÓMO COCINAR CON SUPERALIMENTOS**

16'00h. Show Cooking 2

Marian Torres. Preparación e ideas de cómo cocinar Superalimentos

Organiza: ISWARI

**ecocentro***bio vegetariano con alma*

Pioneros desde 1993

Madrid | Baleares | Cáceres | León

Alimentación Bio-Vegetariana
Supermercado Ecológico y
Restaurantes
Ecosofía: Formación y Solidaridad
Librería
Hoteles Rurales

C/ Esquilache 2-12. Madrid

915 535 502 - 690 334 737

eco@ecocentro.esecocentro.es

AYURVEDA Y EL ARTE DE EQUILIBRARTE A TRAVÉS DE LAS ESPECIAS

16'15h. N113

Arturo Castillo. Chef y mentor ayurveda creador del método Arturveda
Organiza: HERBES DE LA CONCA (herbesdelaconca.com)

SONOTERAPIA PARA MAYORES

16'15h. N114

Jose M^a Pascual - Chema. Creador de Ritual Sound, músico e investigador
Organiza: RITUAL SOUND (www.ritualsound.com)

ALTO IMPACTO - SUPERANDO MIS MIEDOS

16'15h. N115

Inés Drechsel. Miedos y creencias nos limitan y nos impiden alcanzar nuestros sueños. Con las técnicas de alto impacto, como caminar sobre brasas, cristales o romper una tabla de madera conectamos con nuestras creencias, con nuestros miedos y los aprendemos a superar. Es una metáfora viva, que una vez experimentado tomamos conciencia de lo capaz que está dentro de nosotros.

DESTRUCCIÓN DE LAS SELVAS TROPICALES: UN FUTURO INCIERTO

16'15h. N116

Pedro Pozas. Director Ejecutivo del Proyecto Gran Simio y Presidente Internacional misma organización. Miembro del Comité Español de la UICN (Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza). Dentro de la UICN, dentro de la Comisión del Cambio Climático y Comisión de Especies. Pertenecer a la mesa del TIFES del Ministerio de Transición Ecológica sobre el Tráfico de especies y caza furtiva junto con otras ongs.
Organiza: PROYECTO GRAN SIMIO

EMBARAZO SIN TÓXICOS. UNA GUÍA PRÁCTICA PARA EVITAR LA EXPOSICIÓN A SUSTANCIAS TÓXICAS DURANTE EL EMBARAZO

16'15h. N117

Carlos de Prada. Periodista, autor del libro "Embarazo sin tóxicos", Premio Global 500 de la ONU.
Organiza: FUNDACIÓN VIVO SANO (www.hogarsintoxicos.org)



MASTER

Revista de novedades y tendencias para el profesional
ORGANIC

TENDENCIAS Y NOVEDADES BIO: ALIMENTACIÓN, COSMÉTICA Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Nueva Revista impresa y on-line
de **novedades y tendencias BIO**



La nueva
herramienta de
consulta para el
profesional BIO

Edición
impresa y online

Difusión gratuita

**Tendencias y
novedades BIO**

Alimentación
Cosmética
Complementos alimenticios

CONCIERTO-MEDITACIÓN “RESONANCE” POR JACOMINA KISTEMAKER

16'30h. N101

Jacomina Kistemaker. Psicóloga y terapeuta/formadora de la aplicación.

Joan Patsini. Músico multi-percusionista, especializado en música étnica, clásica y moderna. Restaurador de instrumentos de percusión de metal (cuencos tibetanos y gongs) e Ingeniero de sonido en acústica aplicada.

Organiza: JACOMINA KISTEMAKER



TALLER DE MAQUILLAJE CON BENECOS

16'30h. Show Room Ecoestética

Roberto García. Director de Naetura Benecos España.

Kalma Biocare S.L.

Organiza: NAETURA BENECOS (www.benecos.com.es)

PANELES PREFABRICADOS DE PAJA PARA LA CONSTRUCCIÓN SOSTENIBLE

17'00h. N118

Joan Romero. Arquitecto Técnico Auditor Energético Máster en Eficiencia Energética, Máster en Bioconstrucción, Programa de doctorado en Arquitectura, Edificación, Urbanística y Paisaje

Organiza: OKAMBUVA COOP V (www.okambuva.coop)



LAS ALGAS EN TUS PLATOS

17'00h. Show Cooking 1

Valentín Otero. Cocinero en Porto-Muiños. Enseñará como utilizar las algas en los platos tradicionales.

Organiza: PORTO-MUIÑOS



CONCURSO TORTITAS BIOCOP

17'00h. Show Cooking 2

Luis Márquez. Ecochef y chef ejecutivo en numerosos proyectos de la industria alimentaria.

Organiza: BIOCOP (www.biocop.es)



ESPECTÁCULO FAMILIAR: BRUSCO CLOWN

17'00h. Escenario Conciertos

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA/MAMATERRA

SOBRE LA MEDITACIÓN Y EL ENCUENTRO CON EL SER

17'15h. N113

María José Muñoz

Organiza: ECOCENTRO RED, S.A. (www.ecocentro.es)



REVISTA GRATUITA SOLICÍTALA EN TU HERBOLARIO PREFERIDO

Disfruta de los mejores contenidos en:

Bienestar Natural
Bienestar Emocional
Terapias Complementarias
Eventos Conscientes

www.holisticoonline.com

info@revistauh.es

Tel. 91 808 65 16 - 681 278 821



CONCIENCIA EMOCIONAL, CONCIENCIA AMBIENTAL - HÁBITOS BÁSICOS PARA EL CONSUMO CONSCIENTE Y EFICIENTE

17'15h. N114

Duduyemi. Coach de belleza y asesora de imagen
Organiza: FLASKA SPAIN (www.amoreco.es)

DESCUBRIENDO EL JAPÓN ESPIRITUAL A TRAVÉS DEL REIKI

17'15h. N115

Joan Piquer García. Terapeuta
Organiza: VIATGES YOONUDIAM

¿QUÉ IMPORTANCIA LE DAS AL AGUA QUE BEBES? OPCIONES DE DEPURACIÓN Y MUCHO MÁS

17'15h. N116

Pablo Tirado Andrés. Ingeniero técnico y geobiólogo
Organiza: TECNOLOGÍAS SALUDABLES Y DESARROLLO
HUMANO S.L. (www.tecnologiassaludables.com)

POTENCIA TU BELLEZA DE DENTRO AFUERA CON SENCILLOS TRUCOS ALCALINOS

17'15h. N117

Gogo Bela. Terapeuta Integral, Medicina Tradicional China,
homeópata, medicina preventiva especialista en alcalinidad
Organiza: ALKALINE CARE, S.L. (www.alkalinecare.com)



ELABORA TU COSMÉTICA ERÓTICA ECONATURAL

17'20h. Show Room Ecoestética

Yolanda Muñoz. Aromatóloga, formadora y experta en
BioCosmética

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA

AYUNO, EL ARTE DE CURAR-TE

17'30h. N102

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

Organiza: CENTRO MEDICO ZUHAIZPE, SL.

CONCIERTO: SONIDOS QUE SANAN

18'00h. N101

Nestor Kornblum. Co-fundador y co-director de la Aso-
ciación Internacional de Terapia de Sonido. Cantante de
armónicos y Sonoterapeuta pionero en España
Michèle Averard. Autora de "Libera tu Voz, Sana tu Vida".
Sonoterapeuta, músico, cantautora de prestigio interna-
cional

Organiza: ASOCIACIÓN DE TERAPIAS DEL SONIDO
HARMONICSOUNDS

TU CENTRO ECOLÓGICO EN ALCOBENDAS



Madrid del 1 al 4 de Noviembre

www.espacioorganico.com



PRODUCTOS BIO,
LOCALES Y
DE TEMPORADA
A TU ALCANCE



Visítanos en:

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

info@espacioorganico.com ☎ 91 657 25 15

YOGA - PILATES

TRATAMIENTOS DE BELLEZA - MASAJES Y TERAPIAS
ALQUILER DE SALAS - TALLERES DE COCINA - EVENTOS

EL ACNÉ Y SU TRATAMIENTO CON EL ALOE VERA

18'00h. N118

Dr. Ángel Pérez Gómez. Médico integrativo con más de 30 años de experiencia

Organiza: GREEN FROG

**COCINA CON SABOR**

18'00h. Show Cooking 1

Alba Revilla. Chef con profundos conocimientos de gastronomía internacional, ha pasado por instituciones y restaurantes como el Basque Culinary Center, el Gagan...Apasionada de la cocina Km0, alimentos funcionales y tradicionales.

Organiza: JACOLIVA, S.L.

**EL MUNDO SENSORIAL EN EL AOVE ECOLÓGICO**

18'00h. Show Cooking 2

Fermín Rodríguez. Director de Aceites Vizcántar y Catador profesional, perteneciente al Panel de cata de CRDO Priego de Córdoba

Organiza: ACEITES VIZCÁNTAR

**DÚO CUIDADO FACIAL SALVAJE Y MAQUILLAJE ECOLÓGICO**

18'10h. Show Room Ecoestética

Carola Verdesio. Técnico en estética y DermoCoach de Maison Karité, aúna sus conocimientos sobre la piel, las terapias naturales y el maquillaje en este seminario de sinergias entre los dos fabricantes

VIAJE CORPORAL CON LA MICROGIMNASIA

18'15h. N113

Juncal Ibeas Retenaga. Restauradora Corporal en el Sistema ARC

Organiza: ASOCIACIÓN DE PROFESIONALES EN EL SISTEMA

ANÁLISIS RESTAURADOR CORPORAL

SALUD INTEGRAL EN EMBARAZO, PARTO Y POSTPARTO

18'15h. N114

Alberta María Fabris. Ginecóloga, obstetra y asesora de lactancia. Fundadora de Zentro Empatía. Forma parte del proyecto CumAqua, como profesional especializada en parto natural.

Tania Manglano. Fisioterapeuta y osteópata, experta en obstetricia y uroginecología. Profesora de gimnasia abdominal hipopresiva. Preparación al parto. Fundadora de Zentro Empatía. Colaboradora de proyecto CumAqua como acompañante en el parto.

Nadia Fernández. Psicóloga y psicoterapeuta integrativa. Atención individual, familiar y de pareja. Psicodramatista. Especialista en terapia sistémica, psicoterapia psicoanalítica y medicina psicosomática. Salud mental perinatal. Grupos de crianza y escuela de familias.

Organiza: ZENTRO EMPATÍA S. COOP. MAD

En la Marea hacemos **periodismo en profundidad** sobre las cosas que importan



- Cambio climático
- Feminismo y violencia machista
- La otra cara del IBEX-35
- Rutas de memoria
- Clase trabajadora



TERAPIA EMOCIONAL CON HIPNOSIS Y MINDFULNESS**18'15h. N115**

Federico Cuevas. Médico licenciado en educación física, maestro de reiki especializado en hipnosis con más de 35 años de experiencia en terapia con hipnosis y mindfulness. En Youtube se pueden consultar más de 1.200 vídeos

Organiza: CENTRODEHIPNOSISIBIZA

www.centrodehipnosisibiza.es

LA MORINGA OLEIFERA, EL ÁRBOL DE LA VIDA**18'15h. N116**

Patricia Rojo. Licenciada en Ciencias de la Salud, Psicóloga. Profesional sanitario con amplia experiencia en el abordaje del cuerpo físico y mental.

Organiza: MORINGA CANARY ISLAND, S.L.

www.moringacanaryisland.com

AGUA ALCALINA ANTIOXIDANTE RICA EN HIDRÓGENO:**EVIDENCIAS CIENTÍFICAS****18'15h. N117**

Carlos López Díaz. Farmacéutico

Organiza: ALKANATUR DROPS, S.L.U.

LITERATURA Y NATURALEZA**18'30h. N102**

Raúl de Tapia. El Herbario Sonoro. Director de la Fundación Tormes-EB y miembro de la Red Internacional de Escritores por la Tierra (RIET). Colaborador habitual del programa de Radio 3 El bosque habitado.

Joaquín Araujo. "Laudatio Naturae". Naturalista y autor de numerosos libros. Columnista habitual en periódicos, director, realizador, guionista y presentador de series y documentales.

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA

www.joaquinaraujo.com/ www.vidasana.org

MASTERCLASS TAI CHI TAOÍSTA. UN ARTE PARA LA SALUD**19'00h. N118**

Rafael Lozano. Presidente de la rama de Madrid de la Asociación de Tai Chi Taoísta de España

Organiza: ASOCIACIÓN DE TAI CHI TAOÍSTA DE ESPAÑA

**RECETAS VEGANAS PARA DEPORTISTAS Y ATLETAS****19'00h. Show Cooking 1**

Beatriz Moliz. Directora creativa de profesión, amante del deporte y comida veggie-sana por vocación. Graduada en Sports Nutrition y Elite Sport Nutrition en Plantlab y estudiante de Nutrición en la Univ. de Madrid. "Intento compartir un estilo de vida saludable basado en plantas. Me encanta todo lo relacionado con la nutrición y el rendimiento deportivo. Intento ampliar cada día mi conocimiento formándome constantemente en este ámbito".

Organiza: SOL NATURAL

**CONCURSO DE JÓVENES PROMESAS ECOGASTRONOMÍA. ENTREGA DE PREMIOS****19'00h. Show Cooking 2**

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/ECOCHEF ESPAÑA

www.vidasana.org

LA CONSCIENCIA DEL SONIDO**19'15h. N101**

Vikrampal Singh. Terapeuta de sonido, profesor de Gong y Kundalini

Organiza: GONG - VIKREATIVE (www.vikreative.es)



ALTA COSTURA COSMÉTICA
Organic Collection

**COSMÉTICA ECOLÓGICA
para CENTROS DE BELLEZA**

Ven a visitarnos
Tratamiento Facial **GRATIS***
*por compras superiores a 60 €

STAND 539

10 trucos para elegir tu cosmética ecológica

Sábado 15:40 h
Sala Ecoestética

Cómo leer las etiquetas de los cosméticos

Domingo 13:15 h
Sala N117



ECOPlus



cruelty free
and vegan

fsanchez@saper.es

687 56 57 84

www.saper.es

BIOCONSTRUCCIÓN: CONSTRUCCIÓN CONTEMPORÁNEA SANA Y SOSTENIBLE

19'15h. N113

Joan Romero Clausell. Arquitecto Técnico Auditor Energético, Máster en Eficiencia Energética, Máster en Bioconstrucción, Programa de doctorado en Arquitectura, Edificación, Urbanística y Paisaje
Organiza: OKAMBUVA COOP V (www.okambuva.coop)

EL CUIDADO DE LA COLUMNA VERTEBRAL COMO PILAR DE LA SALUD

19'15h. N114

Marcelo Ruiz San Juan. Es Doctor en Quiropráctica, graduado en Life University Atlanta, US. Especialista en la salud del sistema nervioso y cerebro.
Organiza: CONEXION VITAL SLU (marceloquirop Practico.com)

FENG SHUI: LA EVOLUCIÓN CONSCIENTE EN TU VIVIENDA

19'15h. N115

Esther Carrillo. Arquitecto e impulsora de la arquitectura consciente basada en feng shui. Interpreta el espacio como un método de autoconocimiento basado en la correcta ubicación del espacio y de los elementos que lo constituyen (www.esthercarrillo.com)

SER TURISTA SOSTENIBLE

19'15h. N116

Organiza: AIRELIBRE - OUTSIDE COMUNICACIÓN INTEGRAL (www.airelibre.com)

TALLER PRÁCTICO DE INTRODUCCIÓN AL GENDAI REIKI HO

19'15h. N117

Rika Saruhashi. Maestra japonesa de Gendai Reiki Ho certificada por la Gendai Reiki Healing Association desde 1999 y socia de la Gendai Reiki Network, Japón desde 2010. Es socia fundadora y presidenta honoraria de la Asociación Gendai Reiki Ho Madrid desde 2014. Además es socia de Taniai Reiki, Gifu, Japón. Imparte cursos, clases y encuentros de Reiki y organiza eventos nacionales e internacionales de Reiki. Es traductora/intérprete en japonés, castellano e inglés en temas relacionados con Reiki

Organiza: ASOCIACIÓN GENDAI REIKI HO MADRID



BOLSA DE TRABAJO DE PERSONAL FORMADO EN COCINA Y ALIMENTACIÓN ECOLÓGICAS

¿Busca personal para su restaurante, hotel, catering, tienda... con conocimientos en alimentación y cocina ecológicas?

- Personal formado por Vida Sana en Madrid, Málaga, Barcelona y Gran Canaria
- Consulta el programa de formación que han desarrollado los alumnos



*conseguir formación y un empleo de calidad
Acción gratuita cofinanciada por el FSE*



VIVIR SIN MIEDO Y CON AMOR

10'15h. N114

Damien Carbonnier. Fundador de los retiros Miayuno. Experto en retiros de ayuno
Organiza: MI AYUNO, S.L.

EXPOSICIÓN DEL LIBRO “EL VIAJE INTERIOR”

10'15h. N116

Daniello Maggiore. Ayuda las personas a transformarse desde su interior. Organizador del Congreso digital “Viaje de transformación” escritor del libro “El viaje interior”, es un viajero interior que combina el coach con la espiritualidad
Organiza: DANI DI MAGGIO (www.danidimaggio.com)

LA VOZ CREADORA DEL ARTE

10'15h. N117

Rosa María García Bernadino. Arte-terapeuta
Organiza: JACOMINA KISTEMAKER (www.puntadecouso.com)

LA IMPORTANCIA DEL SISTEMA NERVIOSO EN NUESTRO CUERPO

10'30h. N115

Isabel Domingo Morcillo. Miembro 1338 de la Asociación Española de Quiropráctica
Organiza: CENTRO QUIROPRACTICO DOMINGO
www.quiropacticadomingo.com

**HIGIENE Y COSMÉTICA ZERO WASTE**

10'30h. Show Room Ecoestética

Rodrigo Folgueira Latas. Co-fundador de la marca Banbu, viviendo una vida Zero Waste y aprendiendo cada día.
Organiza: Banbu (www.banbu.es)

EL SONIDO: LA MEDICINA HOLÍSTICA DEL FUTURO

11'00h. N102

Nestor Kornblum. Co-fundador y co-director de la Asociación Internacional de Terapia de Sonido. Cantante de armónicos y Sonoterapeuta pionero en España
Organiza: ASOCIACIÓN DE TERAPIAS DEL SONIDO HARMONICSOUNDS

blaugab

MODA SANA



Ropa orgánica
Sin tóxicos
De comercio justo

CÓDIGO:
BLAUMAD

Este año no
nos vamos
a poder ver
en Biocultura
Madrid porque
la familia crece

Por eso
queremos regalarte

ENVÍO GRATIS

del 7 al 10 de nov.

www.blaugab.com



CÓMO HACER PATÉS DE ALGAS

11'00h. Show Cooking 1

Yel el Cañas Formicone. Cocinero silvestre y slow

Sergio Baamonde López. Licenciado en Biología.

Especializado en algas marinas. Co-fundador de Conservas Mar de Ardora

Organiza: ALGAS ATLÁNTICAS ALGAMAR



ESTOFADO DE TRES QUINOAS CON VERDURAS Y SETAS

11'00h. Show Cooking 2

Simón Rafael Sistiaga. Ecochef y gestor de Vegetasana

Organiza: EL ORO DE LO ANDES

LA FASCINANTE VIDA DE MIKAO USUI Y EL REIKI

11'15h. N114

Joan Piquer García. Terapeuta

Organiza: VIATGES YOONUDIAM

TERAPIA FÍSICO VASCULAR BEMER. MICROCIRCULACIÓN ÓPTIMA, VÍA LIBRE A LA SALUD

11'15h. N116

Iris Saavedra Martínez. Especialista Universitario en Nutrición y Dietética. Psicoanalista. Dirige el centro 'Entre Plantas' en Tui, donde pasa consulta de Salud integrativa y ejerce también como psicoanalista

MEDITACIÓN CON SONIDOS CHAMÁNICOS

11'15h. N117

Organiza: UTARA MÚSICA Y ARTESANÍA



AUTO TRATAMIENTO FACIAL ANTIEDAD

11'20h. Show Room Ecoestética

Yolanda Muñoz. Aromatóloga, formadora y experta en Bio-Cosmética

Organiza: LA CASA DE LA LUNA MEDIA

www.lacasadelalunamedia.com

FUTURO PLANT BASED

11'30h. N115

Mercedes Álvarez. Vegan&Creative Chef en La Cuchara Verde. Su especialidad es diseñar experiencias gastronómicas innovadoras con ingredientes 100% Plant Based sin renunciar a las texturas ni sabores de la comida tradicional fusionando los conceptos Positive&Comfort Food

Amanda Franco Ortiga. Fundadora de la Escuela de Vida Saludable The Green Fuel. Es Herbolietista, Health Coach y PlantLab Raw Chef

Organiza: LA CUCHARA VERDE POSITIVE FOO

INSTRUMENTOS PARA EL ALMA

12'00h. N102

Iñaki Loes. Lutier, músico e investigador del sonido.

Organiza: RITUAL SOUND (www.ritualsound.com)



RECETAS VEGANAS DE CUCHARA

12'00h. Show Cooking 1

Miriam Fabà. Chef de cocina vegana caprichosa, creadora de Veganeando y la Lechuescuola

Organiza: ANETO 100% NATURAL (www.caldoaneto.com)



LAS ALGAS EN TUS PLATOS

12'00h. Show Cooking 2

Valentín Otero. Cocinero en Porto-Muiños. Enseñará como utilizar las algas en los platos tradicionales.

Organiza: PORTO-MUIÑOS (www.portomuiños.com)



EL IMPACTANTE EFECTO ANTIOXIDANTE DEL ACEITE DE PISTACHO PARA ALTA COSMÉTICA

12'10h. Show Room Ecoestética

Begoña Sánchez. Directora de la Escuela Esenco. Titulada en aromaterapia, docente en aromaterapia y en cosmética con aceites vegetales y esenciales. Couching de empresas de aromaterapia, colaboradora de varias revistas de cosmética.

Organiza: MANÁ PISTACHOS ECOLÓGICOS

DIFERENCIAS ENTRE MEDITACIÓN, MINDFULNESS E HIPNOSIS

12'15h. N114

Federico Cuevas. Médico licenciado en educación física maestro de reiki especializado en hipnosis con más de 35 años de experiencia en terapia con hipnosis y mindfulness. En Youtube se pueden consultar más de 1.200 vídeos

Organiza: CENTRO DE HIPNOSIS IBIZA

PRESENTACIÓN DEL LIBRO DE TU VIDA

12'15h. N116

Lola Fernández Villa. Licenciada en Psicología por la Universidad de Salamanca. Psicoterapeuta Europea por el Colegio de Psicólogos. Formada en Antroposofía y en diferentes corrientes de psicología. Consulta privada desde hace más de 25 años, ha trabajado en el Instituto IAP de Psiquiatría y en Proyecto Hombre. Imparte cursos y conferencias en diferentes Instituciones. Ha publicado dos Guías de padres y la novela "La mirada"

Organiza: EDITORIAL RUDOLF STEINER, S.L.

www.editorialrudolfsteiner.com

POR QUÉ SE ENFERMA NUESTRO CUERPO. CÓMO SE PUEDE RECUPERAR

12'15h. N117

Michaël Hontelé. Consultor de salud holística especializado en la metodología del Análisis de Sangre Viva e instructor de Microscopía Nutricional. Estudió Psicología en la Universidad de Utrecht, Holanda
Organiza: BIOGRAN/ECONSENTIDOS ([hwww.biogran.es](http://www.biogran.es))

PROPIEDADES Y VIRTUDES DE LA ARCILLA

12'30h. N115

Sebastien Magniny. Fundador y dueño de TERRAPIA, La Tierra Te Cura. Somos los especialistas en la distribución de productos a base de arcilla, tanto para la higiene como para la cosmética y la salud. Son productos totalmente naturales, solamente a base de arcilla.
Organiza: TERRAPIA (www.terrapia.bio)

PROCESOS VITALES: NUTRICIÓN, RELACIÓN, DESCANSO, CONSCIENCIA, ACCIÓN, EXPANSIÓN, CONSTANCIA

13'00h. N102

Dr. Karmelo Bizkarra. Director Médico del Centro de Salud Vital Zuhazpe
Organiza: CENTRO MEDICO ZUHAIZPE, SL.



COCINA SABROSA Y SALUDABLE CON PLANTAS AROMÁTICAS Y MEDICINALES

13'00h. Show Cooking 1

Virginia Ceballos. Protagonista del canal Youtube "Trucos naturales", pensada para dar a conocer recetas de cocina, remedios caseros de salud y cosmética natural, en armonía con las personas y el medio ambiente.

Organiza: ASOCIACIÓN LABORAL JOSENEA (josenea.bio)



ALEGRA TUS PLATOS CON LOVESEEDS

13'00h. Show Cooking 2

Vanessa Losada. Aula de Biococina El Sentido del Gusto
Organiza: BIOGRAN/ECOCESTA (www.ecocesta.com)



FACIAL ANTIOXIDANTE, CARGA LA PIEL DE ENERGÍA

13'00h. Show Room Ecoestética

Lola Rodríguez Rufo

Organiza: ANUENUE DISTRIBUCIONES

JORNADAS REVISTA CUERPO MENTE

NICOLÁS OLEA

Cómo la industria altera nuestras hormonas

Viernes a las 18 h
en sala N-101

M.MAR JIMÉNEZ

Cómo crear una despensa saludable

Domingo a las 15.15 h
en sala N-117



Suscríbete

12 REVISTAS
25€

cuerpomente.com/suscripcion

48%
descuento
EN LA SUSCRIPCIÓN ANUAL

REF - 2252

**TU REVISTA
DE ALIMENTACIÓN Y SALUD
NATURAL**

¡APÚNTATE A NUESTRA NEWSLETTER!

Síguenos en la web www.cuerpomente.com



ESPECTÁCULO FAMILIAR: LA PIRATA TURULATA

13'00h. Escenario Conciertos

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA

www.vidasana.org / www.biocultura.org / www.mamaterra.info

TOTAL RESET Y ALERGIAS: ¿RESTABLECER LA INFORMACIÓN DEL ADN?

13'15h. N114

Yolanda Ferreras. Doctora en Acupuntura. Ingeniero informático. Directora de Taycus S.L. Cofundadora de Total RESET

Organiza: TAYCUS, SL (www.taycus.es)

EL PODER SANADOR DEL AGUA, COMO FUENTE DE JUVENTUD Y VITALIDAD

13'15h. N116

Damián García. Naturópata & Homeópata. Especialista profesional universitario en Alimentación natural y complementos dietéticos. C.E.O. ENVIVÉE.

Organiza: HIDROLUX (hidrolux.com / envivee.com)

CÓMO LEER LAS ETIQUETAS DE LOS COSMÉTICOS

13'15h. N117

Fernando Sánchez. Socio y Director de Desarrollo de Negocio de Saper, organic skincare. Especialista en Cosmética Ecológica, Master en Gestión Ambiental en la Empresa y MBA en Comercio Internacional. Además es formador en cursos para emprendedores en el mundo de la cosmética natural y ecológica.

Organiza: SAPER COSMÉTICA ECOLÓGICA

¿POR QUÉ HAY CADA VEZ MÁS DÉFICIT DE VITAMINA D?

13'30h. N115

Pilar Hidalgo. Terapeuta naturista y creadora de Piel sana

Organiza: PIELSANA- PILAR HIDALGO RUIZ (pielsana.es)

ALIMENTACIÓN Y SUPLEMENTOS CON EVIDENCIA CIENTÍFICA EN PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DEL CÁNCER

14'00h. N102

Odile Fernández Martínez. Médico de familia especializada en alimentación anticáncer

Organiza: CONASI (www.conasi.eu)

BATIDORA VITAMIX ASCENT

SHOWCOOKING
DRA. ODILE FERNÁNDEZ
Y JOAQUÍN ADARVE

ALIMENTACIÓN DURANTE LA QUIMIOTERAPIA

CONFERENCIA
DRA. ODILE FERNÁNDEZ

ALIMENTACIÓN Y SUPLEMENTOS CON EVIDENCIA CIENTÍFICA EN PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DEL CÁNCER

DEMOSTRACIONES CONTINUAS DE VITAMIX Y VEGANMILKER

PABELLÓN 8

STAND Nº 710

CONASI

VIVE LA COCINA NATURAL



CONASI



CONASICOCINA



@CONASICOCINA



CONASICOCINANATURAL



COCINA SIMBIÓTICA - RECETAS PRE Y PROBIÓTICAS PARA UN INTESTINO FELIZ

14'00h. Show Cooking 1

Amanda Franco Ortiga. Fundadora de la Escuela de Vida Saludable The Green Fuel. Es herbodietista, Health Coach y PlantLab Raw Chef

Organiza: SOL NATURAL



"TRANSFORMA TU COMIDA" CON UNA BATIDORA DE ALTA REVOLUCIÓN

14'00h. Show Cooking 2

Sandra Galvé. Reeducadora alimentaria con el proyecto Transforma tu comida

Organiza: RENÉ (www.espirene.com)

CÓMO TENER UNA CASA SANA, ECO Y EFICIENTE, SIN HIPOTECARTE

14'15h. N114

Rubén Solsona. Bioconstructor Profesional Certificado STEP

Patricia Cebada. Arquitecta

Organiza: TALLER KARUNA - CASAS DE PAJA

PSICOTERAPIA RESPIRATORIA. VOLVER A LA RESPIRACIÓN NATURAL

14'15h. N116

Carlos Velasco. Psicólogo por la Universidad Complutense, Madrid. Psicoterapeuta y Naturópata. Creador de la Psicoterapia Respiratoria. Más de 3 décadas investigando la biomecánica respiratoria. Ha visitado más de 80 países. Autor de "Las enseñanzas del caballero de la armadura oxidada", 14ª edición, Obelisco

5 BENEFICIOS DEL AGUA KANGEN Y CÓMO EVITAR TÓXICOS AMBIENTALES

14'15h. N117

Glòria Escorihuela. Enfermera y experta en alcalinidad

Organiza: TU AGUA KANGEN (www.tuaguakangen.com)

EL PODER DEL QI

14'30h. N115

Master Oh. Maestro Qi con 30 años de experiencia

Organiza: JUNG SHIM (www.jungshim.es)

Y también en tu kiosco,
dos revistas para cuidar tu salud
por dentro y por fuera



www.larevistaintegral.net

Connecor
REVISTAS, S.L.

PIEL SENSIBLE, ATÓPICA, ACNEICA, DESHIDRATADA O MADURA: TRATAMIENTOS BIO FLORAME ESPECÍFICOS PARA DIFERENTES NECESIDADES

14'50h. Show Room Ecoestética

Paula Bolzani. Licenciada en Marketing, master en dirección de recursos humanos y más de 15 años como formadora en diferentes ámbitos.

Organiza: BIONATURE BRANDS, S.L. (www.bio-nature.es)

VEGAN COMFORT FOOD: COMIDA QUE NUTRE Y LLENA EL ALMA

15'00h. Show Cooking 1

Miriam Fabà. Chef de cocina vegana caprichosa, creadora de Veganeando y la Lechuescuola

Organiza: SOL NATURAL

POSTRES SANOS Y DELICIOSOS PARA UN PLANETA CONSENTIDO

15'00h. Show Cooking 2

Marga Roldan. Ingeniera agrónoma, especializada en agricultura ecológica.

Majo López Claro. Chef

Organiza: ECONSENTIDOS (www.econsentidos.com)

GESTIÓN DE RESIDUOS. BAÑO SECO Y COMPOSTERO PERMAPRETA

15'15h. N114

Jose Vicente Coderch. Ediciones Kaicon

Organiza: PERMAPRETA (www.permapreta.es)

PRESENTACIÓN LIBRO "CONECTADOS"

15'15h. N116

Olga Jiménez. Ingeniera técnica forestal, productora de aceite ecológico, profesora y practicante de yoga desde hace 26 años. Una combinación de intereses humanos y ambientales que le lleva hoy a publicar el libro "Conectados" donde hombre y naturaleza se expresarán con pasión hacia el entorno que nos rodea y planteará los actuales retos ambientales a los que nos enfrentamos

Organiza: ESCUELA DE YOGA "LUZ SOBRE EL YOGA"

www.yogaiyengararavaca.wixsite.com/valdemarin/

www.ecolabor.com

Revista Salud Total

Médicos y medicinas



PERIODICIDAD MENSUAL

22.000 EJEMPLARES DE TIRADA

ENVÍO NEWSLETTER A **15.000** DIRECCIONES

AUDIENCIA DE **145.000 LECTORES** MENSUALES

MÁS DE **18.500 VISITAS** EN LA WEB*

MAILING **GRATUITO** A MÉDICOS, FARMACIAS, MUTUAS, CENTROS DE ESTÉTICA

PRESENTES EN LAS **REDES SOCIALES**  

* Media estimada periodo 15 días

CURT
EDICIONES SA

BARCELONA: Consell de Cent, 398. 08009 Barcelona

Tel. 933 180 101 • Fax: 933 183 505 • saludtotal@curtediciones.com

www.revistasaludtotal.com

5 CLAVES PARA ORGANIZAR TU DESPENSA PERFECTA Y SALUDABLE

15'15h. N117

María del Mar Jiménez. Socióloga, profesora de cocina, conferenciante y divulgadora de vida sana y alternativa. Autora del libro "La Despensa Saludable".

Organiza: REVISTA CUERPOMENTE
www.cuerpomente.com

CÓMO CUIDAR DE TU CEREBRO CON QUIROPRÁCTICA

15'30h. N115

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

Organiza: CONEXIÓN VITAL SLU



LA PIEL Y SU CUIDADO CON COSMÉTICA ORGÁNICA

15'40h. Show Room Ecoestética

Camino Martínez. Licenciada en Biología con un Master en Cosmética y Dermofarmacia y un posgrado en Cosmética Natural y Fisiología, llevo ocho años trabajando en industria cosmética y farmacéutica. El tiempo que estuve trabajando para una marca muy conocida de cosmética me encontraba en el laboratorio día a día productos sintéticos y artificiales y empecé a preguntarme: ¿Qué clase de ingredientes se usan en cosmética?

Organiza: CAMINO GREEN



RECETAS FÁCILES Y RICAS CON SEMILLAS MOLIDAS LINWOODS

16'00h. Show Cooking 1

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

Organiza: LINWOODS



¿DULCE Y SIN CULPA? LOS SECRETOS DE LA NUEVA PASTELERÍA SALUDABLE

16'00h. Show Cooking 2

Lore Salas. Pastelera y chef vegana, nos enseña a elaborar deliciosos dulces plant-based, nutritivos y libres de azúcares refinados. Creadora de @datesandavocados y fundadora de la escuela de cocina online @weareaurea. Acaba de publicar su nuevo libro de pastelería saludable DULCE SIN CULPA

Organiza: PENGUIN RANDOM HOUSE



Asociación de Tai Chi Taoísta™



*49 años de experiencia
... porque funciona.*

- * Una buena salud para el cuerpo y la mente
- * Prueba una clase gratis
- * 5 centros en Madrid
- * Múltiples horarios

Infórmate: tel. 91 327 15 51 - 678 417 726
Conócenos: www.taoisttaichi.org/es

EL MASAJE TNDR : NATUROPATÍA MANUAL - TALLER DEMOSTRACIÓN

16'15h. N114

Dr. Cayo Martín. Licenciado en Medicina y Cirugía, Inscrito en CMN como Médico Naturista, Naturólogo-Naturópata colegiado en OCN FENACO, Académico Numerario de la Ilustre Academia de las Ciencias Ramón y Cajal
Organiza: TNDR (www.tndr.es)

85 AÑOS Y SALUDABLE ¿CÓMO LO CONSIGO?

LOS 3 HÁBITOS QUE CAMBIARÁN TU VIDA

16'15h. N116

Pablo Tirado Andrés. Ingeniero técnico y geobiólogo
Organiza: TECNOLOGÍAS SALUDABLES Y DESARROLLO HUMANO S.L. (www.tecnologiassaludables.com)

AGUA Y SALUD: ¿DEL GRIFO O EMBOTELLADA?

16'15h. N117

Matilde Londner Sack. Asesora especializada en Tratamiento y Gestión integral del Agua sin productos químicos
Organiza: TRATAMIENTO NATURAL DEL AGUA

¿EL TURISMO PUEDE SER ECOLÓGICO Y SOSTENIBLE?

16'30h. N115

Maricarmen Pereira. Ingeniera Agrónoma, especialista en AB por la UPM y Vida Sana, Especialista en Agroecología por la Universidad de Andalucía. Comunicadora. Pertenezco al Comité de Comunicación y de Desarrollo Sostenible del IIE. Co fundadora del Colectivo K

¿CANSADA DEL ENGAÑO DE LOS TINTES CAPILARES? VEN Y CONOCE LOS TINTES KHADI

16'30h. Show Room Ecoestética

María Quiroga Picos. Fundadora de La Rueda Natural, distribuidora en España de los productos ayurvedas Khadi
Organiza: LA RUEDA NATURAL (www.laruedanatural.es)

CONCIERTO: LA CASA DEL PLACER

17'00h. Escenario Conciertos

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA
www.vidasana.org / www.biocultura.org

ALIMENTACIÓN DURANTE LA QUIMIOTERAPIA

17'00h. Show Cooking 1

Odile Fernández. Médico de familia especializada en alimentación anticáncer
Joaquín Adarve. Chef especializado en alimentación saludable

Organiza: CONASI (www.conasi.eu)

tybio LA REVISTA

Todo sobre alimentación ecológica salud y cosmética bio

CADA DOS MESES GRATIS EN TU TIENDA HABITUAL

tybio LA REVISTA
¡también en papel!

Especial ANTIAGING
LOS MEJORES ALIMENTOS PARA DIABÉTICOS
LAS RÚTICAS DE DIRECTO AL SUPER
¡SORTEO!
¡FICHA UN SELFIE CON NUESTRA REVISTA Y COMÚNICALA EN TUS REDES CON EL #tybiolaRevista!

tybio LA REVISTA
¡también en papel!

Especial Detox Otoño
Directo al super RECETAS
FIND BIO Atención minoristas!
¡FICHA UN SELFIE CON NUESTRA REVISTA Y COMÚNICALA EN TUS REDES CON EL #tybiolaRevista!

Visita nuestro canal de televisión online www.tybio.es

tybio LA REVISTA
¡también en papel!

Especial INTOLERANCIAS
Alimentación Anticáncer
Pablo, C. Rodríguez

RECETAS

CONSEJOS

ENTREVISTAS

DIY

TVBio.es



DEL PIMENTÓN DE MALLORCA A LOS CURRY VEGETALES
17'00h. Show Cooking 2
Ecochef
Organiza: CRESPI. CONDIMENTOS DE MALLORCA
www.especiascrespi.com

¿QUÉ DEBE HACER UNA TIENDA ECOLÓGICA PARA TENER ÉXITO?

17'15h. N114
Juan Carlos Martínez. Responsable de Desarrollo de Negocio de Ecosur
Organiza: ECOSUR (www.ecosur.com)

MANTENIMIENTO Y RECUPERACIÓN DE LA SALUD MEDIANTE EL TAI CHI

17'15h. N116
Mary Luz Herranz. Experimentada instructora de la Asociación de Tai Chi Taoísta de España
Organiza: ASOCIACIÓN DE TAI CHI TAOÍSTA DE ESPAÑA

DEPRESIÓN Y ANSIEDAD: CURACIÓN DESDE LA BIOQUÍMICA NATURAL

17'15h. N117
Abel Díaz García. Naturópata, nutricionista, experto en salud digestiva e intestinal
Organiza: NUTRIRLAMENTE.COM



APRENDE A ELABORAR COSMÉTICA ECONATURAL CON FITOAROMATERAPIA

17'20h. Show Room Ecoestética
Yolanda Muñoz. Aromatóloga, formadora y experta en Bio-Cosmética
Organiza: ECOESTÉTICA (www.ecoestetica.org)

PRESENTACIÓN LIBRO "MONUMENTOS DEL REINO VEGETAL DEL PIRINEO CENTRAL"

17'30h. N115
Ismael Ferrer. Trabaja de profesor en la especialidad de cocina y pastelería en Laredo, Cantabria. Lleva 20 años realizando actividades para divulgar la biodiversidad en las cocinas y el reconocimiento a las huertas, campos y ganadería extensiva.
www.alimentaciónelpresente.com

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

PROYECCIÓN: FOOD COOP

18'15h. N114

José Antonio Villarreal. Uno de los fundadores de la cooperativa que da vida al proyecto de supermercado cooperativo La Osa. Ha trabajado durante varios años en el sector de la Economía Social y Solidaria y dio el salto a montar su propia entidad en el año 2016.

Organiza: SUPERMERCADO LA OSA S.COOP.MAD.
www.cooperativaLaOsa.com

PRESENTACIÓN DE ALGO GRANDE: HERRAMIENTAS PARA UNA VIDA MÁS CONSCIENTE

18'15h. N116

M^a Pilar Garcés. Profesora de Educación Primaria con la especialidad de Lengua Extranjera de Inglés. Lleva más de 20 años trabajando en la Escuela Pública con niños, adolescentes y adultos.

Francisca Juana Alfaro. Profesora de Educación Primaria con la especialidad de Educación Infantil, Licenciada en Psicología Clínica por la Universidad Complutense de Madrid

Organiza: GRUPO DE COLABORADORES DE ALGO GRANDE

LA OSA: EL SUPERMERCADO COOPERATIVO DE MADRID

18'15h. N117

Tomás Fuentes. Tomás es uno de los fundadores de la cooperativa que da vida al proyecto de supermercado cooperativo La Osa. Ha trabajado durante varios años en el sector de la Economía Social y Solidaria y dio el salto a montar su propia entidad en el año 2016.

Organiza: SUPERMERCADO LA OSA S.COOP.MAD.

**COME SANO Y ALEGRE CON YOGI TEA(R)**

18'15h. Show Cooking 1

Helenka Santos. Ecochef, blogger, coach nutricional y futura TSD experta en alimentación basada en plantas

www.lasalasdejikari.com

Organiza: YOGI TEA

CATA DE AROMAS

18'30h. N115

Juliana Simoes. Emprendedora social y ambiental

Organiza: INCA AROMAS (www.incaaromas.shop)

Móntate una pizza cosa fina



biocop.es

Aquí tienes **3 bases de pizza horneadas** para montarte una pizza finísima. Sólo hay que esperar a **calentar los ingredientes**. No contienen leche ni derivados. Aptas para veganos. ¡Cosa fina!



3 BASES DE PIZZA



Elaborada con harina de trigo espelta y aceite de oliva virgen extra

Lista en 3 minutos



ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA

CEPILLOS DENTALES Biodegradables

¡Para toda
la familia!
Tamaño infantil
y adulto

Filamentos
de Bionylon



Mango
de bambú
ecológico



¡SÚPER
PRECIO!

2,95€
PVPR

Buenos para ti. Buenos para el Planeta.

Cuando vayas a renovar tu cepillo dental de bambú ¡plántalo! En pocos meses se descompondrá, convirtiéndose así en abono para la tierra :)