

BioCultura

Feria de productos ecológicos y consumo responsable



Palau Sant Jordi 9-12 mayo

GUÍA DE ACTIVIDADES



La Revolución Ecológica



Organiza

VIDASANA ASOCIACIÓN VIDASANA

Colabora

▶ exteriorplus

biocultura.org



NUEVO



sabor & color

¡SABOREA Y DISFRUTA DE NUESTRA NUEVA GAMA DE BURGERS Y PLATOS PREPARADOS COLOURS!



LA REVOLUCIÓN BIO



PRESENTACIÓN

Tienes delante la Guía de Actividades, el programa que recoge una gran variedad de propuestas paralelas a la feria. Conferencias, debates, talleres, mesas redondas, jornadas, conciertos... Los irresistibles talleres de cocina eco gastronómicos. Los talleres de cosmética eco-natural con las tendencias más novedosas!

Los productos ecológicos están viviendo un auge exponencial. Los compran todos los públicos: ya no son coto exclusivo de una minoría "concienciada".

BioCultura Barcelona es una nueva oportunidad para que el sector vuelva a encontrarse en el Palau Sant Jordi y para que profesionales y consumidores estrechen lazos de fidelidad. El consumo interno crece a buen ritmo. Los "millennials" son líderes en el consumo "bio".

En BioCultura prevalece la motivación por la información fidedigna, la sensibilización y el servicio al consumidor que visita la feria con ganas de aprender, conocer y descubrir.

Y para el público profesional los imprescindibles encuentros de profesional a profesional Bio2B, la jornada de nuevos modelos colaborativos para tiendas bio, jornada de comedores escolares, jornada de arquitectura ecológica, cata profesional de vinos... No podía faltar la oferta para público familiar de la mano del festival MamaTerra que nos trae talleres de cocina y de pan, huertos ecológicos, juegos de construcción y reciclaje, eco maquillaje. ...

Te sugerimos que consultes esta Guía y programes tu visita para poder asistir a todas aquellas actividades que te interesen y tener tiempo suficiente para visitar la feria en la que estarán presentes más de 700 expositores de los sectores como alimentación ecológica, cosmética eco, casa sana, moda sostenible, publicaciones, eco-estilo de vida, salud y bienestar... De nuevo una primavera Bio en el Palau Sant Jordi.

BioCultura

26ª edición

Barcelona

700 expositores / 400 actividades



SHOWCOOKING
ECO-FOODTRUCKS
TALLERES ECOESTÉTICA
CONCIERTOS...

SECTORES

Agricultura y alimentación ecológica, cosmética eco-natural, bienestar y salud, casa sana; moda sostenible; ecología, medio ambiente; banca ética; eco-estilo de vida; artesanías; música y publicaciones.

HORARIOS 10 a 20h. (domingo hasta las 19h.). Horario especial en zona escenario-foodtrucks: hasta las 22h.

PRECIOS

* Adulto: 7€ * Jubilados, niños menores 12 años, desempleados, personas con discapacidad, familia numerosa: 5€ * Menores de 6 años: gratis * Profesionales del sector acreditados: gratis

La entrada da derecho a visitar la Feria y participar en todas las actividades (excepto la Jornada profesional Bio2B).



Titulares de Carnet Jove 4€

CAPACIDAD DE LAS SALAS DE ACTIVIDADES

Sala 1: 150 pax., Sala 2: 150 pax., Sala 3: 120 pax., Sala 4: 40 pax., Sala 5: 200 pax., Sala 6: 160 pax., Sala 7: 100 pax., Sala Ecoestética: 35 pax., ShowCooking 1: 60 pax., ShowCooking 2: 60 pax.)

✓ No se reserva plaza (excepto las jornadas que se señala con inscripción previa) ✓ Se permitirá la entrada hasta completar el aforo permitido en la sala. ✓ No es posible permanecer en la sala hasta la siguiente actividad



CÓMO LLEGAR



L150

(Palau Sant Jordi desde Plaça Espanya, con validación de tiquet)



BATIDORA VITAMIX ASCENT

CONFERENCIA
DRA. ODILE FERNÁNDEZ

ALIMENTACIÓN INFANTIL
SALUDABLE. CÓMO HACER
QUE LOS NIÑOS COMAN
VERDURA

SHOWCOOKING
**DRA. ODILE FERNÁNDEZ Y
AIDA LIROLA**

DESAYUNOS SALUDABLES
PARA NIÑOS

DEMOSTRACIONES CONTINUAS DE VITAMIX, VEGANMILKER Y VERSAPERS

ZONA 3

STAND Nº355

CONASI

VIVE LA COCINA NATURAL



CONASI



CONASICOCINA



@CONASICOCINA



CONASICOCINANATURAL

953 102 560

www.conasi.eu

INFO@CONASI.EU

MODELOS COLABORATIVOS ENTRE TIENDAS DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS. ACREDITACIÓN Y BIENVENIDA

10'15 h. Sala 3
Angeles Parra. Directora de BioCultura
Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA
Colaboran: Bioconsum, Botigues Molsa

CONCURSO CHEFS JÓVENES PROMESAS. COCINA FUSIÓN "BIO" A CARGO DE LOS ALUMNOS PARTICIPANTES

10'15 h. a 12 h. Show Cooking 1
Organizan: Asociación Vida Sana y Ecochef

MODELOS COLABORATIVOS ENTRE TIENDAS DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS. TENDENCIAS DE MERCADO Y CONSUMO EN EL SECTOR BIO

10'30h. Sala 3
Diego Roig. Ecological.bio
Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA
Colaboran: Bioconsum, Botigues Molsa

MAQUILLAJE WATERPROOF NATURAL-VEGANO, MADE IN BCN

10'30h. Show Room Ecoestética
Organiza: AINA DE MÓ MENORCA-BARCELONA
www.ainademo.com

MODELOS COLABORATIVOS ENTRE TIENDAS DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS. PRESENTACIÓN DE "MÁSTER ORGÁNICO", LA NUEVA HERRAMIENTA PARA EL CANAL MINORISTA

10'50h. Sala 3
Enric Urrutia
Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA
Colaboran: Bioconsum, Botigues Molsa

LUGARES DE PODER, INTERACCIÓN Y BENEFICIOS

11'00h. Sala 1
Juan Sáez. Zahorí, geobiólogo, escritor. Combina sus estudios sobre espacios sagrados con impartir cursos y conferencias por Europa, América y Asia
Organiza: INSTITUTO ECOHABITAR
www.institutoecohabitar.org

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA BAJAR EL VOLUMEN DEL ESTRÉS

11'00h. Sala 2
Annabel Lemétais
Organiza: AEKY BARCELONA (www.aeky.es)

JORNADA PROFESIONAL Y VERMUT BIO

Modelos colaborativos entre tiendas de productos ecológicos

Palau Sant Jordi. Sala 3. Jueves, 9 de mayo. 10:30 a 13 h.



Esta jornada va dirigida a los profesionales del sector del canal especializado de venta de productos ecológicos. Con la participación de expertos y operadores del sector con larga trayectoria nacional e internacional:

- ✓ Tendencias de mercado y consumo y casos de éxito en modelos colaborativos entre tiendas de productos ecológicos.
- ✓ Reflexionar sobre el presente y el futuro del canal especializado ante la situación actual y la de futuro.
- ✓ Destacar la importancia de la colaboración entre las tiendas del sector y presentación de diferentes modelos existentes a día de hoy.

INSCRIPCIÓN OBLIGATORIA GRATUITA

PROGRAMA

10'15h. Inscripción y bienvenida
10'25h. Bienvenida. Ángeles Parra . Asociación Vida Sana
10'30h. Tendencias de mercado y consumo en el sector bio. Diego Roig . Ecological.bio
10'50h. Presentación de "Máster Orgánico", la nueva herramienta para el canal minorista. Enric Urrutia
11h. Certificación de tiendas bio (CCPAE) + Certificación restaurantes y cocinas (INTERECO)
11:15h. La cooperativa Biocoop en Francia. Orion Porta , Directeur Général Biocoop
11:45h La central de compras y servicios Bioconsum y la cooperativa de tiendas Molsa. Vadó Mora (gerente) y Eva Omil (Molsa Ceres Natural)
12:05h. Supermercados ecológicos Izarbide: competir apoyándose en un modelo colaborativo. Juan Carlos Morla
12:25h. Asociación de empresarios y supermercados ecológicos (AESECO). Alberto López (Economato Macabeo)
12:40h. Mesa redonda entre los cuatro casos: Biocoop, Bioconsum, Izarbide y Aeseco. Modera: Ángeles Parra

MODELOS COLABORATIVOS ENTRE TIENDAS DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS. CERTIFICACIÓN DE TIENDAS BIO + CERTIFICACIÓN DE RESTAURANTES Y COCINAS

11'00h. Sala 3

CCPAE e INTERECO

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA

Colaboran: Bioconsum, Botigues Molsa

"TRANSFORMA TU COMIDA" CON EL ROBOT COOK EXPERT

11'00h. Show Cooking 2

Sandra Galvé. Reeducadora alimentaria con el proyecto "Transforma tu comida"

Organiza: René, salud y eficiencia

www.espirene.com

MODELOS COLABORATIVOS ENTRE TIENDAS DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS. LA COOPERATIVA BIOCOOP EN FRANCIA

11'15h. Sala 3

Orion Porta. Directeur Général Biocoop

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA

Colaboran: Bioconsum, Botigues Molsa

FACIAL ANTIOXIDANTE, CARGA LA PIEL DE ENERGÍA

11'20h. Show Room Ecoestética

Organiza: SALUD Y BELLEZA ANUENUE, S.L.

www.anuenue.es

MODELOS COLABORATIVOS ENTRE TIENDAS DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS. LA CENTRAL DE COMPRAS Y SERVICIOS BIOCONSUM Y LA COOPERATIVA DE TIENDAS MOLSA

11'45h. Sala 3

Vadó Mora. Gerente de Bioconsum y coordinador de Molsa y Eva Omil (Molsa Ceres Natural)

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA

Colaboran: Bioconsum, Botigues Molsa

DIETA VEGETARIANA Y VEGANA. VITAMINA B12 Y VITAMINA D

12'00h. Sala 1

Pedro Ródenas. Médico naturista

Organiza: INTEGRAL. MEDICINA INTEGRATIVA Y ESCUELA DE SALUD

www.integralcentremedic.com

ESTRELLA EMOCIONAL. PROCESAMOS EMOCIONES CON LOS 5 ELEMENTOS

12'00h. Sala 2

Isabel Compan. Facultada Internacional Brain Gym® España, instructora de B-TMR®, Instructora de TFH®

Organiza: APKTFHE (www.apke.es)

SAZONANDO CON COCO. RECETAS AYURVÉDICAS

12'00h. Show Cooking 1

Arturo Castillo. Experto en adaptar los alimentos a la constitución física, carácter y estado emocional de cada persona. Cocina ayurveda vegana y sin gluten

Organiza: DR. GOERG

VITAEK-LAB LABORATORIO CULINARIO CON VITAE KOMBUCHA

12'00h. Show Cooking 2

Alf Mota. Cocinero y profesor de cocina saludable. Chef terapéutico personal y organizador de caterings ecológicos. Formado en macrobiótica, nutrición y dietética. Fundador de MacroSeny

Organiza: COFFEE CENTER SL

www.vitae kombucha.com



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

Espacio

1

SHOWCOOKING

JUEVES 9

10'15h. a 12h. CONCURSO CHEFS JÓVENES PROMESAS. COCINA FUSIÓN "BIO" A CARGO DE LOS ALUMNOS PARTICIPANTES

12 h. SAZONANDO CON COCO. RECETAS AYURVÉDICAS Arturo Castillo.

DR. Goerg

13 h. POSTRES SALUDABLES CON HORCHATA MÓN ORXATA. Jordi Rivera y

Nadia Marcela. Bodevici (bodevici.es)

14 h. KÉFIR DE AGUA: EL PROBIÓTICO POR EXCELENCIA, PROPIEDADES Y RECETAS DELICIOSAS Helenka Santos. Kefirko Spain (kefirko.es)

15 h. ALIMENTOS QUE TE CUIDAN. Elvira García. Codis Verd (codisverd.com)

16 h. PAN SUPERSANO SIN GLUTEN, SIN HARINAS, SIN LÁCTEOS Y SIN HUEVO. TÉCNICAS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA. Beatriz de Urbión

17 h. ALCACHOFAS RELLENAS DE QUINOA. Anay Bueno. Revista Cuerpomente

18 h. SAZONANDO CON COCO. RECETAS AYURVÉDICAS Arturo Castillo.

DR. Goerg

19 h. BUDDHA BOWL: EL PLATO COMPLETO VEGANO. Mai Vives. Natursoy. (natursoy.com)

VIERNES 10

10'15 h. MI COCINA INDIA: COCINAR CON GHEE, EL ORO DEL AYURVEDA.

Anjalina Chugan. Indiadveda (www.indiaveda.es)

11 h. POSIBILIDADES DE UNA BATIDORA DE ALTA REVOLUCIÓN

Montse Lluís. René, salud y eficiencia (www.espairene.com)

12 h. PLATOS VEGETARIANOS PREPARADOS CON GHEE CALDES D'ESTRAC.

Chef ayurveda Gudisha y Sandra Campos (epaidelsilenci.com)

13 h. SHOWCOOKING ECOSUR CON LUIS MÁRQUEZ. Ecosur (ecosur.com)

14 h. SHIITAKE EN DIFERENTES TEXTURAS. Helenka Santos Delika2 (delika2.com)

15 h. EL MENÚ DESPUÉS DE LA ACTIVIDAD FÍSICA: RECETAS CON PROTEÍNA VEGETAL. Astrid Barqué. Vegetalia, S.L. (vegetalia.com)

16 h. ALIMENTACIÓN VIVA POR ANN WIGMORE. Javier A. Medvedovsky. Instituto de Salud Natural Ann Wigmore—Cruidvida (escuelacruidvegana.com)

17h. CACAOS QUE TE CUIDAN: ¡DESCÚBRELOS! Gina Estopé. ALTERNATIVA3 (www.alternativa3.com)

18 h. LA FARMACIA ESTÁ EN TU COCINA. INGREDIENTES Y PLATOS

MEDICINALES. Alf Mota y Dani Mayor. Ifigen 2011 SL

19 h. PICAR ENTRE HORAS DE FORMA SALUDABLE. Ismet (ismet.es)

ECOGASTRONÓMICO

SÁBADO 11

10'15 h. UF SOJADE, SABOR JENGIBRE & LIMÓN. Miriam Fabà. Sojade

11 h. LAS ALGAS EN TUS PLATOS. Valentín Otero. Porto-Muiños (portomuinos.com)

12 h. CONCURSO DE PIADINAS BIOCOP (biocop.es)

13 h. RECETA RÁPIDA CON PRIMÉAL. Biocop (biocop.es)

14 h. COCINA CON ALIMENTOS FUNCIONALES. Alf Mota. El Granero Integral (elgranero.com / macroseny.com)

15 h. AVENA: RECETAS SIN GLUTEN SALUDABLES. La Cuina de Gavina. Sol Natural (solnatural.bio)

16h. POSTRE CON HELADO DE QUINUA REAL. Miriam Fabà. La Finestra Sul Cielo (lafinestrasulcielo.es)

17 h. DESAYUNOS SALUDABLES PARA NIÑOS. Dra. Odile Fernández y Aida Lirola. Conasi www.conasi.eu)

18 h. CHOCOLOVERS. RECETAS VEGANAS CON CHOCOLATE. Miriam Fabà. Sol Natural (solnatural.bio)

19 h. CONDIMENTOS TERAPÉUTICOS QUE DAN CHISPA A TUS PLATOS Y A TU VIDA. Alf Mota. Herbes del Molí-Artemisbio (herbesdelmoli.com)

DOMINGO 12

10'15 h. MACROBIÓTICA: EL MITO DE LAS VITAMINAS EN LOS ALIMENTOS.

Loli Curto. Natursoy (natursoy.com)

11'15 h. RECETAS FÁCILES Y RICAS CON SAL DE COCO ECOLÓGICO.

Mireia Anglada. Herbes de la Conca/Linwoods (herbesdelaconca.com)

12'15 h. RECETAS VEGANAS DE CUCHARA. Miriam Fabà. Aneto 100% Natural (caldoaneto.com)

13'15 h. ENSALADAS EN TARRO ¡LISTAS PARA LLEVAR! Gloria Carrión. Sol Natural (solnatural.bio)

14'15 h. YONDU, TU NUEVO INGREDIENTE SECRETO. Jaume Biarnés. Yondu Culinary Studio, USA (yondue.es)

15'15 h. CONCURSO DE TORTITAS BIOCOP (biocop.es)

16'15 h. RECETA SIN GLUTEN CON "MA VIE SANS GLUTEN". Biocop (biocop.es)

17'15 h. ALIMENTA TU COCO, COCINA PARA TU CEREBRO. Alf Mota. El Granero Integral (elgranero.com / macroseny.com)

18'15 h. CERVEZA Y MUJER. Inma Collado. Ninkasi, Coop



Espacio 2 SHOWCOOKING

JUEVES 9

11 h. "TRANSFORMA TU COMIDA" CON EL ROBOT COOK EXPERT. Sandra Galvé. René, salud y eficiencia (espairene.com)

12 h. VITAEK-LAB LABORATORIO CULINARIO CON VITAE KOMBUCHA. Alf Mota. Coffee Center Center SL (vitaekombucha.com)

13 h. COCINA BIO: NUTRITIVA Y ACTUAL. Luis Márquez. EcoChef España

14 h. CATA UN QUESO, DEGUSTA NUESTRA HISTORIA. VALLE DEL SOL. Jonathan Egea Cháfer. Caprilac, S.L. (caprilac.es)

15 h. SHOWCOOKING ECOSUR. Luis Márquez. Chef. Ecosur (ecosur.com)

16 h. ADÉNTRATE EN LA COCINA JAPONESA DE UNA MANERA SALUDABLE. Zaloo Otaduy. Terrasana Positive Eating (terrasana.nl/nishime.org)

17 h. COCINA SANA CON YOGI TEA. Helenka Santos. Yogi Tea (yogitea.com)

18 h. SUMA VIDA A TUS AÑOS COMIENDO LO QUE NECESITAS. Gemma Hortet

19 h. INTRODUCIENDO LOS GERMINADOS EN TU COCINA. Begoña Loizaga. Germinados Kimuak, S.L. (kimuak.es)

VIERNES 10

10'30h. SHOWCOOKING ECOSUR. Luis Márquez. Chef. Ecosur (ecosur.com)

11'30 h. CATA SENSORIAL DE VINOS ECOLÓGICOS. Spanish Organic Wines (SOW) y As. Vida Sana/BioCultura (vidasana.org/spanishorganicwines.com)

13 h. TALLER DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS. Cristina Trujillo. Intereco (interecoweb.com)

14'30 h. PLATOS PREPARADOS (Nuggets y fingers)A. Miriam Fabà. Sojade (sojade.es)

15'30 h. COCINANDO CON SUPERALIMENTOS. Marian Torres. Iswari (iswari.net)

16'30 h. RECETA DEL SALMÓN FRESCO BIO MÁS VALORADO DEL MUNDO. DESCUBRE SUS PROPIEDADES. Luis Márquez. Ecoviand de Brugarolas (ecoviand.com)

17'30 h. YONDU, TU NUEVO INGREDIENTE SECRETO. Natan Rubio. Sempio Foods Company, Sucursal en España (yondue.es)

18'30 h. SOPAS FRÍAS, HIDRATANTES Y ANTIINFLAMATORIAS PARA PALADARES DULCES Y SALADOS. Mareva Guillioz. El Granero Integral (isolabio.com / elgranero.com / marevagillioz.com)

19'30 h. CUIDA TU SISTEMA DIGESTIVO. Nerea Zorokai. Terrasana Positive Eating (terrasana.nl/nishime.org)

ECOGASTRONÓMICO

SÁBADO 11

10'15 h. EL TEMPEH: PROPIEDADES Y CÓMO COCINARLO. Astrid Barqué. Vegetalia, S.L. (vegetalia.com)

11 h. SHIITAKE EN DIFERENTES TEXTURAS. Helenka Santos. Delika2 (delika2.com)

12 h. COCINA PARA TU MENTE. CÓMO POTENCIAR MEMORIA Y ATENCIÓN.

Mireia Anglada. El Granero Integral (elgranero.com / mireiaanglada.com)

13 h. COMO HACER PATÉS DE ALGAS. Yelel Cañas. Algamar Conservas Mar de Ardora (algamar.com)

14 h. RECETAS VEGANAS DE CUCHARA. Miriam Fabà. Aneto 100% Natural (caldoaneto.com)

15 h. PLATOS CREATIVOS CON LEGUMBRES. Prabhu Sukh. Revista Cuerpomente

16 h. RECETAS SALUDABLES CON PATÉS VEGANOS Y SEMILLAS MOLIDAS.

Alf Mota. Herbes de la Conca / Linwoods (herbesdelaconca.com)

17h. TENTEPIÉS ENERGÉTICOS Y SALUDABLES. Alf Mota. MIMASA (Ifigen 2011 S.L.)

18 h. RAW FOOD: EL ARTE DE LA COCINA CRUDA. Christine Mayr. El Granero Integral (elgranero.com / cruagourmetcuisine.com)

19 h. COCINA SANA CON YOGI TEA. Helenka Santos. Yogi Tea (yogitea.com)

DOMINGO 12

11 h. HEALTHY PICNIC: OPCIONES SALUDABLES Y DELICIOSAS PARA TOMAR FUERA DE CASA Paula Lopez-Hervás. Sol Natural (solnatural.bio)

12 h. RAW FOOD: EL ARTE DE LA COCINA CRUDA. Christine Mayr. El Granero Integral (elgranero.com / cruagourmetcuisine.com)

13 h. LAS ALGAS EN TUS PLATOS. Valentín Otero. Porto-Muiños (portomuiños.com)

14 h. COCINA DETOX. David Gasol y Anna Grau. El Granero Integral (elgranero.com / davidgasol.com)

15 h. EL VALOR DE LOS SUPERALIMENTOS EN NUESTRO "ESTILO DE VIDA RÁPIDO". Lucía Belloch. Baña Food Co.)

16 h. MACROBIÓTICA: NUTRICION Y SALUD DE LA PIEL Y EL CABELLO. Loli Curto. Natursoy (natursoy.com)

17 h. CÓMO HACER ALGAS PARA UNTAR. Yelel Cañas. Algamar Conservas Mar de Ardora (algamar.com)



MODELOS COLABORATIVOS ENTRE TIENDAS DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS. SUPERMERCADOS ECOLÓGICOS IZARBIDE: COME-PETIR APOYÁNDOSE EN UN MODELO COLABORATIVO

12'05h. Sala 3

Juan Carlos Morla. IzarBide

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA

Colaboran: Bioconsum, Botigues Molsa

TALLER DE TRATAMIENTO ANTIEDAD

12'10h. Show Room Ecoestética

Organiza: LA CASA DE LA LUNA MEDIA

www.lacasadelalunamedia.com

MODELOS COLABORATIVOS ENTRE TIENDAS DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS. ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS Y SUPERMERCADOS ECOLÓGICOS (AESECO)

12'25h. Sala 3

Alberto López. Economato Macabeo

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA

Colaboran: Bioconsum, Botigues Molsa

MODELOS COLABORATIVOS ENTRE TIENDAS DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS. MESA REDONDA ENTRE LOS CUATRO CASOS: BIOCOOP, BIOCONSUM, IZARBIDE Y AESECO

12'40h. Sala 3

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA

Colaboran: Bioconsum, Botigues Molsa

CURAR EL ALMA PARA SANAR EL CUERPO

13'00 h. Sala 1

Claudia Boschi

www.claudiaboschi.com

LA EXPERIENCIA DE RETIRO: UNA MIRADA HACIA EL INTERIOR

13'00h. Sala 2

Antonio Izquierdo Martínez. Artista transdisciplinar, gerente Encuentra tu Retiro y participante habitual de experiencias de retiro

Organiza: GLOBAL EMOTIMES SL

www.encuentratureritro.com

POSTRES SALUDABLES CON HORCHATA "MÓN ORXATA"

13'00h. Show Cooking 1

Jordi Rivera Jové y Nadia Marcela Pereyra. Chef y propietaria del restaurante ecológico El Niu del Roc

Organiza: BODEVICI

www.bodevici.es



JORNADAS PROFESIONALES

Encuentros BIO2B

Networking y degustación

Palau Sant Jordi · 10 de mayo · Sala 3

VIDA SANA e INTERECO le invitan a participar en la 3ª edición de Encuentros Bio2B con el objetivo de conocer la actualidad del mercado ecológico, conseguir contactos profesionales, intercambiar propuestas, identificar nuevos clientes o conocer la situación de la competencia.



Bio2B BioCultura

PROGRAMA

9:00 - 9:15 h. Registro y entrada

9:15 - 9:20 h. Bienvenida a cargo de:

- **INTERECO:** David Samper, Presidente

- **Vida Sana,** Ángeles Parra, Presidenta

9:20 - 10:00 h. Mesa Redonda: **"Retos del canal HORECA en la introducción de productos ecológicos"**. PLENEAT: Carlos Arce, Responsable de Compras; VEGGIE GOLD: Teresa do Camo, Gerente; ECOMENJA: Joan Ribas, Responsable de Compras

10:00 - 10:15 h. Preparación Networking

10:15 - 11:30 h. Sesión Networking Profesional

INSCRIPCIONES

Coste de la actividad:

-Asistencia a Conferencia: 25€ (30,25€ IVA inc);

-Asistencia a Conferencia + Networking:

-Para expositores de BioCultura durante 2019 y operadores de socios de INTERECO, el coste de la actividad es de 40€ (48,4€ IVA inc)

-Para el resto, 60€ (72,6€ IVA inc)

Nota: Los expositores de BioCultura y operadores de socios de INTERECO participantes al Networking podrán ofrecer sus productos para realizar degustaciones durante la jornada.

El aforo es limitado. El registro se atenderá por orden de llegada y recepción del pago atendiendo al equilibrio entre perfiles profesionales

Reserve su plaza ahora en nuestra web: www.encuentrosbio2b.org

Información Bio2B@encuentrosbio2b.org



COCINA BIO: NUTRITIVA Y ACTUAL

13'00h. Show Cooking 2

Luis Márquez. EcoChef España

NECESIDADES COSMÉTICAS DE LA PIEL ATÓPICA

13'00h. Show Room Ecoestética

Organiza: LILA COSMÉTICS, S.L.

www.lilacosmetics.com

TOMA CONCIENCIA DEL UNIVERSO CELULAR Y SABRÁS QUE DARLE DE COMER

14'00h. Sala 1

Lidia Blánquez Martínez

Organiza: ECOCENTRAL

www.ecocentral.cat

FENG-SHUI: SÍMBOLOS, MITOS Y LEYENDAS TRADICIONALES

14'00h. Sala 2

Loli Curto Chaves. Naturópata, dietoterapeuta, macrobiótica, asesora en feng-shui y bioconstrucción

Organiza: Feng-Shui Escola Taller S.L.

www.feng-shui.es / www.macrobiotics.es

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

14'00h. Show Cooking 1

Helenka Santos Belmonte. Ecochef de BioCultura, blogger, asesora y coach nutricional en alimentación vegetal

Organiza: Kefirko Spain

www.kefirko.es

CATA UN QUESO, DEGUSTA NUESTRA HISTORIA. VALLE DEL SOL

14'00h. Show Cooking 2

Jonathan Egea Cháfer. Maestro quesero, ganadero caprino

Organiza: CAPRILAC, S.L.

www.caprilac.es

CONCIERTO: THAIS HERNÁNDEZ

14'00h. Escenario Exterior

Organiza: TALLER DE MÚSICS-ESCOLA SUPERIOR D'ESTUDIS MUSICALS / BIOCULTURA

www.tallerdemusics.com/ www.biocultura.org

¿CÓMO NOS AFECTA LA METEOROLOGÍA EN NUESTRO CULTIVOS?

15'00h. Sala 1

Jordi Fumadó Llambrich. Técnico de la ADV de HORTEC

Organiza: HORTEC, S.C.C.L.

www.hortec.org

RMTI® CÓMO DISFRUTAR DE LOS MOVIMIENTOS RÍTMICOS

15'00h. Sala 2

Isabel Compan. Facultada Internacional Brain Gym® España, instructora de B-TMR®, instructora de TFH®

Organiza: APKTFHE (www.apke.es)

CONTAMINACIÓN ELECTROMAGNÉTICA EN EL HOGAR Y CÓMO PROTEGERNOS

15'00h. Sala 3

Alberto Bacigalupe Rodríguez. Director de SINRADIA

Organiza: SINRADIA

www.sinradia.es

ALIMENTOS QUE TE CUIDAN

15'00h. Show Cooking 1

Elvira García Arcos. Coach nutricional y enfermera

Organiza: CODIS VERD

www.codisverd.com

TALLER DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS

ORGANIZAN:   

VIERNES 10 MAYO

BARCELONA
PALAU SANT JORDI
ESPACIO SHOWCOOKING 2

13:00 H.
90 MIN.

PATROCINA:


muñoz y pujante

COLABORA:


ASOCIACIÓN VIDAZANA

SHOWCOOKING ECOSUR CON LUIS MÁRQUEZ

15'00h. Show Cooking 2
Luis Márquez. EcoChef España
Organiza: ECOSUR
www.ecosur.com

ELABORA TU COSMÉTICA ERÓTICA ECONATURAL

15'00h. Show Room Ecoestética
Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA

LOOKS DE PRIMAVERA CON BOHO GREEN MAKE-UP

15'50h. Show Room Ecoestética
Paula Bolzani. Directora técnica de Boho Green make-up
Organiza: BIONATURE BRANDS, S.L.
www.bio-nature.es

PERMAPRETA. BAÑO SECO Y COMPOSTERO. GESTIÓN SOSTENIBLE DE RESIDUOS

16'00h. Sala 1
Jose Vicente Coderch. Técnico instalador Permapreta®
Organiza: Permapreta®
www.permapreta.com

IMPORTANCIA DE LA LIBERTAD DE MOVIMIENTO Y JUEGO AUTÓNOMO EN LA INFANCIA

16'00h. Sala 2
Ainhoa Rodríguez Olmo. Educadora Infantil, autodidacta y educadora menstrual y coach en femenino
Organiza: ALUPE
www.alupe.es

CARPINTERÍA ECOLÓGICA RETOS PARA LOS NUEVOS TIEMPOS

16'00h. Sala 3
Manuel Gayete Fernández

PAN SUPERSANO SIN GLUTEN, SIN HARINAS, SIN LÁCTEOS Y SIN HUEVO. NUEVAS TÉCNICAS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA

16'00h. Show Cooking 1
Beatriz de Urbión

ADÉNTRATE EN LA COCINA JAPONESA DE UNA MANERA SALUDABLE

16'00h. Show Cooking 2
Zalaa Otaduy. Farmacéutica especializada en cocina terapéutica y profesora de cocina saludable
Organiza: TERRASANA POSITIVE EATING
www.terrasana.nl/www.farmacook.com

Compromesos amb l'ecologia i el consum responsable



el Periódico



SHOWROOM

ECOESTÉTICA

Jueves 9

Viernes 10

Sábado 11

Domingo 12

10:30-11:20

AINA DE MÓ
Maquillaje 100% Natural-Vegano. Saludable, Waterproof y Made in Barcelona.

RINGANA
Cómo protegernos del sol sin tóxicos

IGONE NATURAL
Rituales purificadores y su tradición

PIELSANA
Enfermedades de la piel (Dermatitis, Rosácea, psoriasis) ¿Qué las produce?

10:30-11:20

11:20-12:10

ANUENUE
Facial Antioxidante, carga la piel de energía

ECOCERT
Certificación COSMOS para cosmética natural y ecológica

TALLER MADRESELVA
Con nuestros cultivos de caléndula eco, elaboramos productos únicos

NEATHEA
Cuida tu piel en 10 pasos, con la rutina facial de moda

11:20-12:10

12:10-13:00

LA CASA DE LA LUNA MEDIA
Taller de tratamiento antiedad

AMAPOLA BIOCOSMETICS
Superalimentos para tu piel: exfoliantes y mascarillas

BANBU
Productos de higiene y cosmética "Zero Waste"

SÂPER ORGANIC SKINCARE
10 Trucos para elegir tu Cosmética Ecológica

12:10-13:00

13:00-13:50

LILÀ COSMETICS
Necesidades cosméticas de la piel atópica

LEILESUNSET
Menos es más, elabora tu protocolo de belleza

PIELSANA
¿Qué es un Melanoma Y que relación tiene con el sol?

LAVANDA EXPERIENCE
Como cuidar y nutrir la piel con el sérum de argan y lavanda

13:00-13:50

15:00-15:50

ECOESTÉTICA
Elabora tu cosmética erótica econatural

ANUENUE
Surya Ayurveda, cuidate en verano según el Ayurveda

SPA GARDEN
Como cuidar una piel madura ¿Es posible conservar la juventud?

MAISON KARITE
Protocolo "Rizos Salvajes"

15:00-15:50

15:50-16:40

BIONATURE BRANDS
Looks de primavera con Boho Green Make-Up

BIOVIDASANA
Conoce la certificación de calidad y proximidad

LILÀ COSMETICS
Ritual de higiene facial

TERPENIC
Crea tu cosmética con aromaterapia

15:50-16:40

16:40-17:30

COSMÈTICS GIURA
Del campo al neceser

BIONATURE BRANDS
Tintes orgánicos Cultivators: cómo funcionan y modos de aplicación

YEIDRA
Piel Mixta/Grasa o madura: Cuidado Integral

REVISTA CUERPOMENTE
con Marcela Burgos
Cómo hacer en casa jabones naturales

16:40-17:30

17:30-18:20

MY MAGIC MUD
Higiene bucal ecológica con Carbón Activo

JABONES BELTRÁN
Jabón ecoartesano 2 en 1: el ritual de baño más práctico, saludable y sostenible.

MAISON KARITE Y ZUII ORGANIC
Ponte aceites salvajes y flores en la cara. Taller práctico de cuidado facial y maquillaje ecológico

LA RUEDA NATURAL
¿Cansada del engaño de los tintes capilares? Ven y conoce los tintes Khadi

17:30-18:20

18:20-19:10

GREENPROJECT
Complementa con vitamina C tu cosmética a través de la bergamota

HERBAROM
Alivia el Stress con Aceites Esenciales

Organizan



ecoestética
ética consciente

BioCultura
BIO

www.ecoestetica.org

DEL CAMPO AL NECESER

16'40h. Show Room Ecoestética

Organiza: COSMÉTICS GIURA-TORT, S.C.P.

www.cosmeticsgiura.com

MIAYUNO: GUÍA PARA AYUNAR SIN RIESGO

17'00h. Sala 1

Damien Carbonnier. Fundador de los retiros Miayuno. Experto en retiros de ayuno

Organiza: MI AYUNO, S.L.

www.maiayuno.es

EQUILIBRA LA MANDÍBULA, EQUILIBRA EL CUERPO

17'00h. Sala 2

Francesca Simeón. Psicóloga y kinesióloga. Directora del centro Vida Kinesiología

Organiza: APKTFHE (www.apke.es)

LAS 3 HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA SABER QUÉ ALIMENTOS DEBES COMER

17'00h. Sala 3

Daniel Mayor López. Docente de macrobiótica, consultor y coach macrobiótico

Organiza: ESMACA ESCUELA MACROBIÓTICA DE CATALUNYA

ALCACHOFAS RELLENAS DE QUINOA

17'00h. Show Cooking 1

Anay Bueno. Especialista en cocina vegetariana, sin gluten y en repostería. Colabora con la revista Cuerpomente y otras publicaciones y es propietario del restaurante Cor de Carxofa en Benicarló

Organiza: REVISTA CUERPOMENTE

COCINA SANA CON YOGI TEA

17'00h. Show Cooking 2

Helenka Santos Belmonte. Ecochef de BioCultura, blogger, asesora y coach nutricional en alimentación vegetal

Organiza: YOGI TEA

www.yogitea.com

CONCIERTO: SARA COLL DUET

17'00h. Escenario Exterior

Organiza: TALLER DE MÚSICS-ESCOLA SUPERIOR D'ESTUDIS MUSICALS / BIOCULTURA

www.tallerdemusics.com / www.biocultura.org

(ver programación en esta Guía)

Tratamiento Natural del Agua

SIN CLORO

HIDROGENADA
IONIZADA
ALCALINA



Biocultura Barcelona
STAND 810 - Zona 4
"Bienestar y Salud"

tel. 972 874026

agua@aguanatural.com

www.aguanatural.com

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



HIGIENE BUCAL ECOLÓGICA CON CARBÓN ACTIVO

17'30h. Show Room Ecoestética

Organiza: MY MAGID MUD

BRAIN GYM®, GIMNASIA CEREBRAL. FORMACIÓN Y POSIBILIDADES

18'00h. Sala 1

Isabel Compan. Facultada Internacional Brain Gym® España, instructora de B-TMR®, Instructora de TFH®

Organiza: APKTFHE (www.apke.es)

RELACIÓN ENTRE LA PIEL Y ENFERMEDADES COMO GASTRITIS, CELIAQUÍA O COLON IRRITABLE

18'00h. Sala 2

Pilar Hidalgo Ruiz. Terapeuta naturista y creadora de Pielsana

Organiza: PIELSAN-PILAR HIDALGO RUIZ

pili-pielsana.blogspot.com

100 IDEAS PARA VIVIR SIN PLÁSTICOS

18'00h. Sala 3

Martina Ferrer. Dietista-Nutricionista y especialista en PNI

Organiza: REVISTA CUERPOMENTE

SAZONANDO CON COCO. RECETAS AYURVÉDICAS

18'00h. Show Cooking 1

Arturo Castillo. Experto en adaptar los alimentos a la constitución física, carácter y estado emocional de cada persona. Cocina ayurveda vegana y sin gluten

Organiza: DR. GOERG

SUMA VIDA A TUS AÑOS COMIENDO LO QUE NECESITAS

18'00h. Show Cooking 2

Gemma Hortet. Antropóloga, dietista y coach de salud. Graduada en MTC. Experta en Nutrición Energética

Organiza: GEMMA HORTET

BERGAMOTA Y SUS PROPIEDADES PARA LA CURA DEL COLESTEROL

18'20h. Show Room Ecoestética

Organiza: GREENPROJECT PRODUCTOS NATURALES, S.L.

www.ecogreenproject.com

EL BIENESTAR PSICOCORPORAL. UNA INTRODUCCIÓN A LA TÉCNICA ALEXANDER

19'00h. Sala 1

Sergi Rodríguez Nipjes. Licenciado en filosofía y profesor de Técnica Alexander desde 2002. Presidente de la Asociación de profesores de Técnica Alexander España



Las Tartelettes ¡se reinventan!



Abundante
relleno



sin aceite
de palma

harina
ecológica
francesa

azúcar
moreno de
comercio
justo



Ven a saludarnos al stand nº.166

www.biocop.es - www.ekibio.fr - www.bisson.bio



FALUN DAFA QIGONG

19'00h. Sala 2

Alex Nadal. Miembro de la Aso. de estudios de Falun

Dafa España

Organiza: FALUN DAFA

ARQUITECTURAS CONTEMPORÁNEAS DE TIERRA, EN EUROPA Y EN EL BARCELONÉS

19'00h. Sala 3

Elisabetta Carnevale. Arquitecta, experta en construcción con tierra

Organiza: INSTITUTO ECOHABITAR

www.institutoecohabitar.org

BUDDHA BOWL: EL PLATO COMPLETO VEGANO

19'00h. Show Cooking 1

Mai Vives Mora. Consultora en nutrición y salud

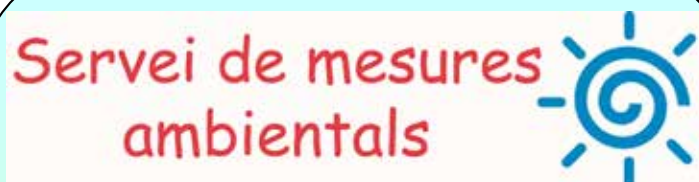
Organiza: NATURSOY (www.natursoy.com)

INTRODUCIENDO LOS GERMINADOS EN TU COCINA

19'00h. Show Cooking 2

Begoña Loizaga.

Organiza: GERMINADOS KIMUAK, S.L. (www.kimuak.es)



Josep Viver Montsant

Desde 1987 midiendo el medio ambiente

Medimos en su casa, empresa, escuela, lugar de trabajo: la radiactividad, el gas Radón, campos electromagnéticos, líneas de alta y baja tensión, transformadores, repetidores de telefonía, ondas de radio, Wifi, micrófonos ocultos, etc.

Damos solución a sus problemas.

Mas información:

www.mesures.cat

servei@mesures.cat

Whatsapp: 693 81 04 04



Festival de la Tierra #FestivalTierra

VIERNES 10 de Mayo en BIOCULTURA BARCELONA

El **Festival de la Tierra** es una iniciativa de la Fundación Ecoagroturismo-Ecotur que busca promover los valores asociados al Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo, contribuir al conocimiento de nuestros destinos ecológicos y responsables, y reflexionar sobre su ruta hacia la agenda mundial de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Para más información www.ecotur.es/ www.ecoagro.tours

Viernes, 10 19 h Sala 4 Dos actividades

BIELA Y TIERRA, PEDALES Y AGROECOLOGÍA

Presentación del proyecto de Ana y Edurne, que recorrerán cerca de 3.000 Km en bicicleta para visibilizar iniciativas de **alimentación sostenible** del norte del país. Documentarán todo el proceso y difundirán vídeos y artículos narrando la experiencia a través de su página web y sus redes sociales de Facebook, Instagram y You Tube: @BielaYTierra. **Ana Santidrián y Edurne Caballero, de Biela y Tierra.** <http://bielaytierra.com/>

TU PLANETA TIERRA

Proyección del cortometraje protagonizado por India Martínez e Ismael Martínez y apoyado por entidades implicadas en la lucha por conseguir una mayor conciencia responsable sobre los cuidados del planeta, entre las que se encuentra la Fundación Ecoagroturismo-Ecotur. Es, según su director César Ríos, "una historia breve, fresca y emocional, que pretende ofrecer un mensaje diferente a la hora de concienciar sobre las formas de cuidar nuestro planeta Tierra".



ESCENARIO

EXTERIOR

JUEVES, 9 MAYO

14h. THAIS HERNÁNDEZ. Con 20 años inició su carrera profesional, que le ha llevado a compartir grabaciones y escenario con grandes del género como el guitarrista Chicuelo o bailarines como Juan de Juan, Sara Barrero, Jose M. Álvarez o Antonio El Toleo. Tiene una amplia trayectoria como corista en bandas de rumba catalana como Sabor de Gracia, Lady Gipsy, Viejos Rumberos, 4 de la Cera... Ha sido cantaora en tablaos y salas de flamenco, como el Palacio del Flamenco, Tarantos Club, el Tablao Cordobés, City Hall...



17h. SARA COLL DUET. Dúo musical formado por Sara Coll (voz) y Albert Pladellourens (piano), que os transportará por diferentes épocas y estilos a través de versiones con arreglos propios y únicos, el arte de la improvisación y la fusión de las voces con las teclas.



VIERNES, 10 MAYO

12h. DEMOSTRACIÓN DE HAND PAN. Instrumento místico de Occidente. Chema Pascual, músico de Ritual Sound.



14h. DAFNIA "FOLK OCEÁNICO". El grupo interpreta canciones de Túnez, Turquía, Turkistán, Francia, Argelia, Macedonia y Albania, así como numerosas composiciones propias, muy importantes dentro del repertorio del grupo. Dafnia presenta una formación absolutamente original: kanun y saz turcos, tar de Azerbaijani, viola de rueda, voz, percusiones acústicas y electrónicas, y danza. Robert Santamaría: saz, kanun, tar; Marta Segura: voz y percusiones; Marc Egea: viola de roda (zanfona); Pau Zañartu: percusiones acústicas y electrónicas, y Nuria Martínez: danzas.



17h. MARC SANTÓ CUARTETO. Cuarteto liderado por el violinista Marc Santó, con temas con marcadas influencias de la música folk irlandesa, ritmos "Eastern tradition" y todo el jazz que los músicos de este cuarteto incorporan como lenguaje propio a estas composiciones. Ritmo, melodía, improvisación, fluidez. Así es como a ellos les gusta explicar este proyecto. Marc Santó (violin), Jaume Gispert (piano), Nil Sichau (bajo) y Òscar Jorba (batería).



DJ KRAM METSYS DE DU9 SOUL SOUND SYSTEM. Se caracteriza por una larga carrera como Dj y técnico de escenarios. Sus sesiones son muy eclécticas y variadas de estilos. Actualmente centrado más en el mundo Reagge y Soul.

SÁBADO, 11 MAYO

14h. ESAS. Trío musical integrado por Clara Rueda (voz, armonizer), Tricia Prades (teclado, samplers) y Lidia Baskompta (bajo eléctrico). Cada una aporta su toque personal e influencias afro, hip hop, R&B, jazz... y crean así un ambiente especial que permite al oyente adentrarse en la música. Su repertorio se inspira en músicos como Erykah Badu, Jorja Smith, Robert Glasper, Ben l'Oncle Soul, Amy Winehouse o Mahalia.



17 h. MERCÈ DE LA FUENTE, TRIO. Esta pianista y cantante nos propone un viaje musical a través de temas propios y versiones originales de estándares de jazz y de bossanova. Su estilo combina elementos jazzísticos, ritmos latinos y canción de autor. Toca junto con destacados músicos, que en conjunto nos ofrecerán un concierto lleno de ritmo, matices y sensibilidad. Mercè de la Fuente (piano y voz), Emilio Martín (contrabajo) y Santi Colomer (batería).



19:30 h. SWING COMENTARIOS. Formación de jazz nacida en el Raval (BCN), integrada por Bartolomé García-Plata (clarinete), Víctor Oller (piano), Tristan Baars (contrabajo) y Javier Crespo (batería). Son habituales en las sesiones de swing del tercer sábado de mes del Auditori de Calabria, Festival de Cultura del Raval...



DOMINGO, 12 MAYO

14h. BLUE CEBRA. Blue Cebra es el reflejo de la creatividad de tres músicos que presentan un estilo propio y difícil de clasificar, que se nutre de una multitud de fuentes musicales: desde el jazz al rock, pasando por aspectos más propios del pop. Dani Puchá (violin), Sergi Viada (guitarra acústica/eléctrica) y Carlos Ródenas (contrabajo/Bajo).



17h NON JAMBI & THE DURANS. Este trío propone una música que, como el slow-food, es trabajada a fuego lento para dar un toque cálido, con especias picantes como la mexicana, un toque cubano y uno polsi de la sal mediterránea. Una fusión entre swing, calypso, música folclórica mexicana, cubana y catalana que aportará un ambiente íntimo, una simbiosis entre el público y los músicos, en total armonía y sintonía. Mariona Vega (voz y ukelele barítono), Marta Durán (saxo tenor) y Guillem Durante (bajo eléctrico).



DJ LA MOROCHA. Bajo su eslogan de "Global Sounds", esta periodista, publicitaria y activista musical ofrece un variado abanico de ritmos. Conocida artísticamente como "La Morocha", ha militado en la prensa musical y todo tipo de even-tos. Música para mentes anchas con un poquito de todo entre la raíz y la vanguardia..



ENCUENTROS BIO2B. JORNADAS. ACREDITACIÓN, PRESENTACIÓN Y BIENVENIDA

09'00h. Sala 5

Organizan: INTERECO Y ASOCIACIÓN VIDA SANA

LOS BENEFICIOS DE LA LIBERACIÓN DEL PERICARDIO

10'15h. Sala 1

Claudia Boschi

www.claudiaboschi.com

NUEVOS CAFÉS DE COMERCIO JUSTO PARA EL ÁMBITO PROFESIONAL. PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN

10'15h. Sala 2

Martín Sánchez. Maestro tostador y barista

Organiza: ALTERNATIVA3

www.alterativa3.com

DESCUBRIR EL COCHAYUYO. EL ALGA QUE LIMPIA Y NUTRE EL ORGANISMO

10'15h. Sala 3

Pedro Ródenas López. Médico Naturista de "Integral.

Medicina Integrativa y Escuela de Salud" www.integralcentremedic.com

Organiza: ALGA COCHAYUYO BROTASOL

www.brotasol.com

INSTRUMENTOS PARA EL ALMA

10'15h. Sala 7

Iñaki Lores. Lutier, músico e investigador del sonido

Organiza: RITUAL SOUND

www.ritualsound.com

MI COCINA INDIA: COCINAR CON GHEE, EL ORO DEL AYURVEDA

10'15h. Show Cooking 1

Anjalina Chugan. Chef Privado de origen indio. Autora del

libro Soul Spices. Apasionada profesora culinaria

Organiza: INDIAVEDA

www.indiaveda.es

TODO LO QUE TIENES QUE SABER SOBRE PROTECCIÓN SOLAR SEGURA

10'30h. Sala 4

Ana Isabel de Andrés Hermoso. Farmacéutica y

cosmetóloga, directora técnica de Amapola Biocosmetics

Organiza: AMAPOLA BIOCOSMÉTICS

www.amapolabio.com

SHOWCOOKING ECOSUR CON LUIS MÁRQUEZ

10'30h. Show Cooking 2
Luis Márquez. EcoChef España
Organiza: ECOSUR
www.ecosur.com

CÓMO PROTEGERNOS DEL SOL SIN TÓXICOS

10'30h. Show Room Ecoestética
Organiza: RINGANA GMBH
www.ringana.com

EL MUNDO DEL TÉ

11'00h. Sala 1
Fidel Pascual Molins. Director técnico de Herbes del Molí.
Licenciado en Bioquímica, agricultor ecológico
Organiza: HERBES DEL MOLÍ-ARTEMISBIO
www.herbesdelmoli.com

TERAPIA DE MOVIMIENTO RÍTMICO PARA LA MADURACIÓN CEREBRAL

11'00h. Sala 2
Maria Pilar Arsequell. Kinesióloga educativa
comportamental, psicopedagoga, psicomotricista, y
terapeuta par biomagnético
Organiza: APKTFHE (www.apke.es)

CONCENTRACIÓN Y APRENDIZAJE

11'00h. Sala 7
Nuria Sánchez. Kinesióloga psicoenergética, formada en kinesiología del comportamiento e integración cerebral
Organiza: VIDA KINESIOLOGÍA, S.C.C.L./TENACAT

CÓMETE EL ESTRÉS Y ALIMENTA EL BUEN HUMOR

11'15h. Sala 3
Alumnos de segundo curso del CFGS Dietética del IFPS Roger de Llúria
Organiza: IFP SANITÀRIA ROGER DE LLÚRIA
www.rogerdelauria.com

CERTIFICACIÓN COSMOS PARA COSMÉTICA NATURAL Y ECOLÓGICA

11'20h. Show Room Ecoestética
Organiza: ECOCERT IBÉRICA SL
www.ecocert.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

CATA SENSORIAL DE VINOS ECOLÓGICOS

11'30h. Show Cooking 2

-Situación del sector ecológico en España. Francisco Robles. Vocal de SOW.

-Cata dirigida por Miguel Angel Benito. MABWINE Consulting
BODEGAS PARTICIPANTES: CAN SURIOL, COME D'EN BONET, CORISCA, VINS TALLER, L'OLIVERA, EL GRIAL, TINEDO, ROBLES, ARRIEZU, LA TERCIA

Dirigido a: Profesionales de la Hostelería, Asociación de Sumilleres, Prensa gastronómica, Productores convencionales.

Organizan: Spanish Organic Wines (SOW) y ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA

www.vidasana.org / www.spanishorganicwines.com

POSIBILIDADES DE UNA BATIDORA DE ALTA REVOLUCIÓN

11'00h. Show Cooking 1

Montse Lluís

Organiza: René, salud y eficiencia

www.espairene.com

AYURVEDA, CLAVES IMPRESCINDIBLES PARA LOS DÍAS DE HOY

12'00h. Sala 1

Arturo Castillo. Experto en adaptar los alimentos a la constitución física, carácter y estado emocional de cada persona. Cocina ayurveda vegana y sin gluten

Organiza: INDIAVEDA

www.indiaveda.es

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

12'00h. Sala 2

Gogo Bela Macquillan. Terapeuta integral, medicina tradicional china, homeópata, medicina preventiva, especialista en alcalinidad

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

VIDA RESIDUO CERO. PISTAS PARA COMENZAR A RESTAR

12'00h. Sala 4

Yvelise Ramírez. Fundadora del blog La Ecocosmopolita y socia de la tienda online Usar y Reusar

Organiza: LA ECOCOSMOPOLITA (www.usaryreusar.com)

AYUNAR O CÓMO RE PROGRAMAR NUESTRA FORMA DE SER

12'00h. Sala 7

Damien Carbonnier. Fundador de los retiros Miayuno. Experto en retiros de ayuno

Organiza: MI AYUNO, S.L.

www.miayuno.es

Sala 7

BioCulturaSería de productos ecológicos
y consumo responsable

Jornada de Arquitectura ecológica y salud

9 de mayo.

Esta jornada presenta un repaso por los diferentes aspectos relacionados con la salud en el hábitat, la rehabilitación, los materiales...

10.30 h.

Presentación de la jornada.
Toni Marín, Toni Solanas.

11 h.

Biointeriorismo y diseño biofílico
Mar Lamarca. Interiorista. De
Lucius & Cornelia.

12 h.

Construcciones con tierra en
Egipto, de las tumbas coptas a
Hassan Fathy
Toni Solanas. Arquitecto. De Xarxa
La Pera

13 h.

La arquitectura y los espacios
saludables
Sonia Hdez-Montaña. Arquitecta. De
Arquitectura Sana.

14 h.

Quin és el procés de fer un
projecte de casa ecològica?
Diego Carrillo. Arquitecte de
Celobert

15 h.

Bioarquitectura, cuentos,
consciencia. Materializar proyectos
debe servir para crear consciencia
para un mundo mejor
Miquel Escobar. Arquitecto Técnico.
De Arquitectura Consciente.

16 h.

Consejos para vivir en una casa
más saludable
Sonia Hdez-Montaña. Arquitecta.
Máster en Bioconstrucción por el
I.E.B.

17 h.

Estrategias para transformar tu
instituto y mejorar la calidad de
vida de sus usuarios
Teresa Monleón. Arquitecta. Máster
en Bioconstrucción por el I.E.B.

18 h.

Rehabilitación de vivienda entre
medianeras en el casco antiguo
de Sant Pere de Ribes
Esther Casanovas. Arquitecta.
Máster en Bioconstrucción por el
I.E.B.

19 h.

La implantación de fibras
naturales en la arquitectura
Iñigo Mujika. Arquitecto. Máster en
Bioconstrucción por el I.E.B.

Más info:

www.ecohabitar.org

Organiza: Instituto Ecohabitar
www.institutoecohabitar.orgPatrocina: Instituto Español de
Baubiologie, IEB. www.baubiologie.es
Colaboran: Xarxa La Pera, Arquitectura
Sana, Celobert Coop., Arquitectura
conscient-Bioarquitecto, Lucius &
Cornelia, BioHabitat, Voltes cooperativa
d'arquitecturaPara asistir es conveniente realizar
inscripción previa, aforo limitado,
dirigirse a: gestió@ecohabitar.
org. Asunto: Inscripción Jornada
Arquitectura Ecológica y Salud.

Más info: www.ecohabitar.org



FESTIVAL ECOLÓGICO INFANTIL

Barcelona
9-12 mayo

Horarios del Festival
Jueves y Viernes de 15:30 a 20h
Sábado de 10 a 20h
Domingo de 10 a 19h

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

Jueves y viernes de 15:30 a 20h.

COCINAMOS

TALLER DE ECO-COCINA con Núria Morral. Elabora una receta saludable con alimentos ecológicos. Viernes a las 18h. Taller familiar.



SEMBRAMOS

TALLER DE HUERTO EN FAMILIA. Plántame y llévame contigo. Con Maribel Terranova - Balear. Smart pots. Viernes a las 19:15h.

CREAMOS

TALLER RE-UTILIZA. Con Verónica y Cristina haremos manualidades. Trae un tetrabrik, rollo de papel u otro material de desecho y conviértelo en algo divertido. Cada 30 minutos

TALLER DE ECO-MAQUILLAJE. Vera y Eva te pinta tu cara de la forma más creativa y divertida. Sesión continua.



Sábado y domingo de 10 a 20 h (domingo hasta las 19h.)



SEMBRAMOS

TALLER DEL HUERTO ECOLÓGICO. Julia y M^a Isabel nos hablan de la agricultura ecológica y nos descubren los habitantes del huerto. Haremos bombas de semillas y plantarás tu hortaliza. De 10-14h y de 15:30-20h. (domingo hasta las 19h.). Cada 30 min.

CREAMOS

TALLER DE SOMBRAS. Elena Montoya nos recrea espacios visuales y nos enseña a percibir las riquezas de nuestro entorno natural. A las 10:30h, 11:30h, 12:30h, 16h, 17h, 18h, 19h. (domingo hasta las 18h.).

TALLER RE-UTILIZA. Con Verónica y Cristina, haremos manualidades. Convertiremos un tetrabrik, botella de plástico u otro material de desecho en algo divertido. Sesión continua cada 30 min.

TALLER DE SOMBREROS. Hazte tu sombrero para ir a "Benvinguts a Pagès"

Sábado y domingo: de 10:30h a 14h i de 15h a 19h. Espacio FoodTrucks Zona 6

TALLER DE ECO-MAQUILLAJE. Vera y Eva pintan tu cara de la forma más creativa y divertida. Sesión continua.



COCINAMOS

TALLER DE ECO-COCINA con Núria Morral. Elabora una receta saludable con alimentos ecológicos. A las 10:30h, 11:30h, 12:30h, 16h, 17h, 18h y 19h. (domingo hasta las 18h.)

TALLER DE PANADERÍA ECOLÓGICA. Con masa madre elabora tu pan ecológico. A las 10:30h, 11:30h, 12:30h, 16h, 17h, 18h, 19h. (domingo hasta la 18h.).



TOCAMOS TIERRA

TALLER DE ALFARERÍA. De la mano de nuestra ceramista Nora Nebreda. A las 10:30h, 11:30h, 12:30h, 16h, 17h, 18h, 19h. (domingo hasta las 18h.).

TALLER DE BIOCONSTRUCCIÓN con Renadivola. Crea tu baldosa con barro, tierra y paja. Sábados: a las 11h, 12:15h, 16h, 17:15h, 18:30h. Domingo: a las 11h, 12:15h, 15:30h, 16:45h y 18h.



NOS DIVERTIMOS Todos los días!!

ZONA DE JUEGO. Construye con piezas de madera, diviértete jugando al hockey en familia, el laberinto y los trenes. Las amigas de Alupé nos facilitarán su juego de Trígonos y Domo. Sesión continua.

CUENTACUENTOS: Cuento ilustrado de Galderic y la Quimeta (Benvinguts a Pagès). Sábado a las 17h. y domingo a las 12h. y a las 17h. Espacio: FoodTrucks. Zona 6

CHARLAS

* **ESPACIO RE-UTILIZA:** Meritxell, de Badabadoc, nos enseñará a hacer figuras con tela reciclada. Domingo, de 11:30 a 12 h.

* **ESPACIO ZONA DE JUEGOS:**

-Blaugap nos acompañan con una actividad sensorial sobre consumo consciente en el área textil. Sábado, de 12 a 12:30 h.

-Friendly Toyss by Juguetes La Shimia & Nonaina hablará de juguetes sostenibles y sus beneficios para el medio ambiente. Sábado de 11h. a 11:30h.

-Friendly Toyss by Juguetes La Shimia & Nonaina nos hará una demostración sobre porteo seguro y sus beneficios. Sábado, de 11:30 a 12h.

-Las emociones y los cuentos tradicionales. Eva Martínez -Graó Educació-. Domingo a las 12h.

Con el apoyo de



Patrocina



Colabora



Organizan



BioCultura

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.

PLATOS VEGETARIANOS PREPARADOS CON GHEE CALDES D'ESTRAC**12'00h. Show Cooking 1**

De la mano del chef ayurveda **Gudisha** y explicaciones de las virtudes del Ghee Caldes d'Estrac por **Sandra Campos**
 Organiza: Sandra Campos. Ghee Caldes D'Estrac
www.espaidelsilenci.com

HANDPAN . INSTRUMENTO MÍSTICO DE OCCIDENTE**12'00h. Escenario Exterior**

Jose M^a Pascual-Chema. Fundador de Ritual Sound
 Organiza: RITUAL SOUND
www.ritualsound.com

SUPERALIMENTOS PARA TU PIEL: EXFOLIANTES Y MASCARILLAS**12'10h. Show Room Ecoestética**

Ana Isabel de Andrés Hermoso. Farmacéutica y cosmetóloga, directora técnica de Amapola Biocosmetics
 Organiza: AMAPOLA BIOCOSMETICS

TU COLUMNNA, TU PILAR, TU SALUD. ¡CÚIDALA CON NETWORK SPINAL!**12'15h. Sala 3**

Dra. Jennifer Carol Beck. Dra. quiropráctica con más de 20 años de experiencia
 Organiza: NSA WELLNESS BCN
www.nsawellnessbcn.com

INTRODUCE KOMBUTXA EN TU COCINA**13'00h. Sala 1**

Martina Ferrer. Dietista-Nutricionista y especialista en PNI
 Organiza: KOMBUTXA-MUN FERMENTS, S.L.
www.kombutxa.com

LA DEMOCRACIA SE MUERE, ¡QUE VIVA LA SOCIOCRAZIA!" Y "LA GENTE Y LA PERMACULTURA"**13'00h. Sala 2**

Jose Vicente Coderch. Ediciones Kaicron, Didier Escalon.
 TSG (The Sociocracy Group) España
 Organiza: EDICIONES KAICRON y CAUAC
www.kaicron.es / www.cauac.es

CONTAMINACIÓN ELECTROMAGNÉTICA EN EL HOGAR Y CÓMO PROTEGERNOS**13'00h. Sala 4**

Alberto Bacigalupe Rodriguez. Director de SINRADIO
 Organiza: SINRADIO
www.sinradia.es

**Sábado 11 mayo a las 18'30h. en Sala 5**

MAHABBAT

La Ciencia del Amor

Marta Millà & Nur Camerata

Un espectáculo que da a conocer al público la voz del mundo sufi: su poesía, su música y su sensibilidad. Todos ellos son aspectos de la cultura musulmana que van más allá de los tópicos que conocemos. Es una poesía universal que nos habla de sentimientos muy cercanos, muy íntimos. Poetas como Omar Khayyam y su "Elogio del vino" y "Rubayyat"; el "Tratado del amor" de Ibn Al Arabí; y "Luz del alma", de Rumi, entre otros, nos transportan a un mundo donde el amor terrenal y le amor espiritual se fusionan en un anhelo común. Es el amor del enamorado, el amor exaltado que nos empuja a olvidarnos de nosotros mismos a través de la unión con el otro. Este es el amor del que nos habla la poesía sufi, un estado del alma en constante éxtasis. El espectáculo es una sinfonía de voces, sonidos y colores que acompañan al público en un viaje por tierras desconocidas en su forma, pero íntimas y familiares en el contenido. Un viaje a la belleza en su estado más puro. Marta Millà declama los poemas con pasión y con la seducción de una gran actriz. La Nur Camerata (Camerata de la Luz) pone la banda sonora en directo, una banda sonora evocadora y hechicera que nos llevará hacia rincones de nuestra alma olvidados.

MARTA MILLÀ, declamación

NUR CAMERATA, banda sonora en directo
PEDRO BURRUEZO, voces, mondol, percusiones
MAIA KANAAN, voces, viola
ROBERT SANTAMARÍA, qanun

PRESENTACIÓN DE LAS FERIAS ORGANIC FOOD IBERIA Y ECO LIVING IBERIA

13'00h. Sala 5

La Asociación Vida Sana y Diversified Communications le invitan a la presentación de las ferias Organic Food Iberia y Eco Living Iberia, primeras ferias Profesionales e Internacionales para el Sector Ecológico en la Península Ibérica.

Rogamos confirmación por mail a: Asuau@divcom.co.uk.
Whatsapp 687050300

Susana Andrés Omella. Directora de Proyecto y Alex Suau, Ejecutivo de ventas senior

PRESENTE Y FUTURO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS EN ESPAÑA

13'00h. Sala 7

Pedro Porta. Director General en España de empresa de complementos alimenticios de 1991 a 2018. Ingeniero de Telecomunicaciones

Organiza: ALTERNATUR, S.L.
www.alternatur.es

SHOWCOOKING ECOSUR CON LUIS MÁRQUEZ

13'00h. Show Cooking 1

Luis Márquez. EcoChef España

Organiza: ECOSUR
www.ecosur.com

TALLER DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS.

13'00h. Show Cooking 2

Cristina Trujillo. Técnica de certificación del CCPAE, Autoridad de control de la PE de Cataluña

Organiza: INTERECO
www.interecoweb.com

MENOS ES MÁS, ELABORA TU PROTOCOLO DE BELLEZA

13'00h. Show Room Ecoestética

Organiza: LEILESUNSET
www.leilesunset.com

KAYA KALPA: YOGA PARA EL REJUVENECIMIENTO

13'15h. Sala 3

Sri Swami Purohit. Maestro hindú de yoga y meditación

Organiza: SRI PUROHIT SWAMI WELLNESS
www.swamipurohit.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

ÉRASE TU VEZ. AL ENCUENTRO DEL PASADO CON MIRADA DE CUENTO

14'00h. Sala 1

Juan Pedro Romera Sánchez

Organiza: SANNICOLAS, ESPELMES DE CERA D'ABELLA

www.sannicolas.cat

SUMA VIDA A TUS AÑOS COMIENDO LO QUE NECESITAS

14'00h. Sala 2

Gemma Hortet. Antropóloga, dietista y coach de salud.

Graduada

en MTC. Experta en nutrición energética

Organiza: GEMMA HORTET

LAS VITAMINAS

14'00h. Sala 4

Yolanda Pinós Paulés. Asesora Nutricional - Formadora

Organiza: TU AGUA KANGEN

www.tuaguakangen.com

TIPS PARA EDUCAR A LOS JÓVENES EN UN CONSUMO RESPONSABLE DE MODA

14'00h. Sala 6

Montse Martorell. Jefa de proyecto FashionFrame

ORGANIZA: FashionFrame proyecto FUNDACIÓ PINEDA

LA TRANSFORMADORA DIETA DE LA ABUELA

14'00h. Sala 7

Lidia Blánquez Martínez

Organiza: ECOCENTRAL

www.ecocentral.cat

SHIITAKE EN DIFERENTES TEXTURAS

14'00h. Show Cooking 1

Helenka Santos Belmonte. Ecochef de BioCultura, blogger, asesora y coach nutricional en alimentación vegetal

Organiza: DELIKA2

www.delika2.com

CONCIERTO: DAFNIA "FOLK OCEÁNICO"

14'00h. Escenario Exterior

Organiza: BioCultura

www.biocultura.org

(ver programación en esta Guía)

PLANETA MODA

Moda sostenible, ecológica, respetuosa y justa

Actividades en eventos ECO

**Información y asesoramiento
a consumidores y profesionales**

**Difusión y promoción
de proyectos sostenibles**

¿Quieres más información?

www.planetamoda.org

 facebook  twitter  Instagram



INFLUENCIAS DE LAS GEOPATÍAS SOBRE LAS CÉLULAS DE NUESTRO CUERPO

14'15h. Sala 3

Richard Benishai. Maestro geobiólogo

www.geobiology.co.il

PLATOS PREPARADOS (NUGGETS Y FINGERS)

14'30h. Show Cooking 2

Miriam Fabà. Cocina vegana caprichosa

Organiza: SOJADE (

www.sojade.es

DOCTOR EN QUIROPRÁCTICA Y COACHING TERAPÉUTICO HOLÍSTICO

15'00h. Sala 1

Manu Mahan Hesam. Doctor en quiropráctica especialista del sistema nervioso y del sistema neuro emocional

Organiza: MANU MAHAN HESAM

LOS SECRETOS NUTRICIONALES DE LAS BLUE ZONES

15'00h. Sala 2

Alumnos de segundo curso del CFGS Dietética del IFPS Roger de Llúria

Organiza: IFP SANITÀRIA ROGER DE LLÚRIA

www.rogerdelauria.com

BEBER AGUA DE MAR PARA EL CUERPO Y LA MENTE

15'00h. Sala 4

Francisco Martín. Investigador independiente

www.martin13.comte

SABER QUÉ COMER Y CÓMO COCINARLO ES UN ARTE SAGRADO QUE HAY QUE RECUPERAR

15'00h. Sala 5

Roy LittleSun. 48 años transformando Vidas

Organiza: GAIA

www.edicionesgaia.com

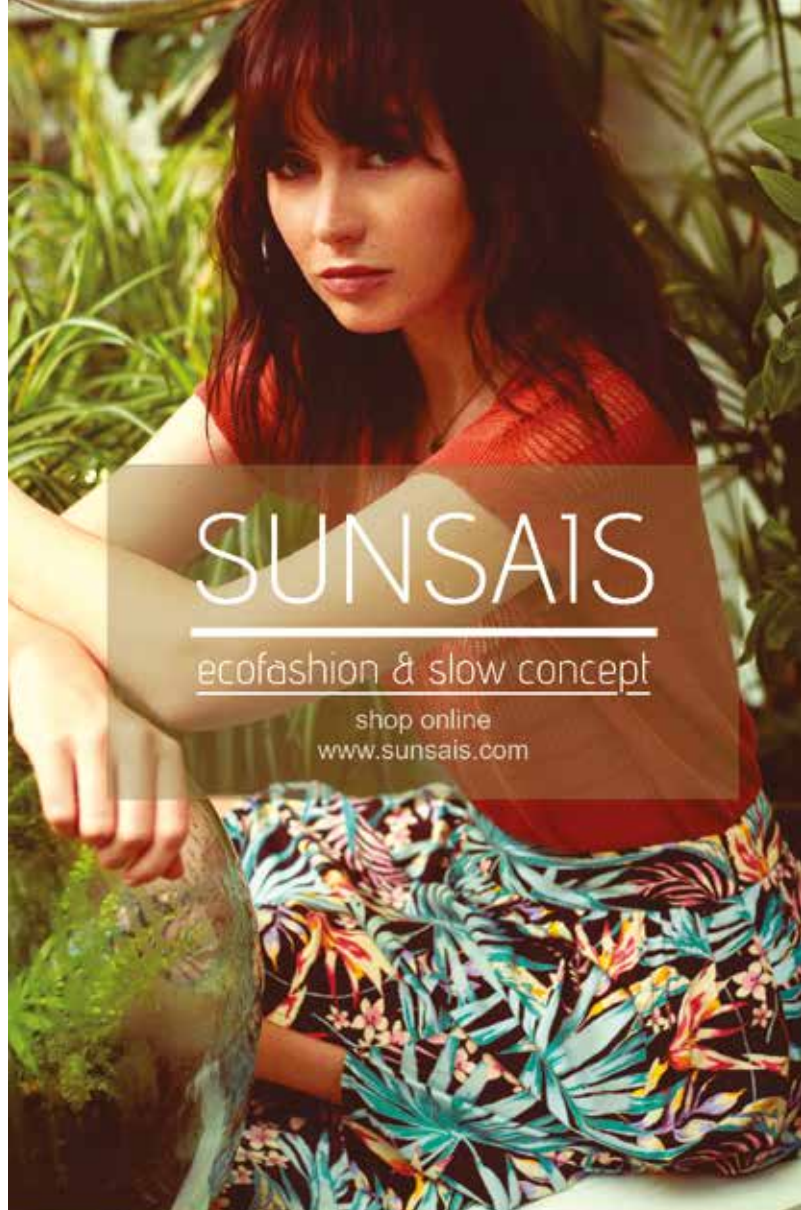
RADIACIONES ARTIFICIALES Y 5G

15'00h. Sala 6

Josep Viver Montsant

Organiza: ASOCIACIÓN DE ESTUDIOS GEOBIOLÓGICOS GEA

www.geobiologia.org



SLOW CONCEPT STORE

C/ Ramón y Cajal, 34
Gracia 08012 Barcelona
935 16 33 79

ECONOMÍA REGENERATIVA – TRANSICIÓN HACIA UNA TRANSFORMACIÓN CULTURAL

15'00h. Sala 7

Juliana Simoes. Emprendedora Social y Ambiental

Organiza: INCA AROMAS

www.incaaromas.es

EL MENÚ DESPUÉS DE LA ACTIVIDAD FÍSICA: RECETAS CON PROTEÍNA VEGETAL

15'00h. Show Cooking 1

Astrid Barqué Barrachina. Profesora en estudios universitarios de educación física, coach nutricional y titulada en cocina terapéutica

Organiza: VEGETALIA, S.L.

www.vegetalia.com

SURYA AYURVEDA, CUÍDATE EN VERANO SEGÚN EL AYURVEDA

15'00h. Show Room Ecoestética

Organiza: SALUD Y BELLEZA ANUENUE, S.L.

www.anuenue.es

COCINANDO CON SUPERALIMENTOS

15'30h. Show Cooking 2

Marian Torres

Organiza: ISWARI

www.iswari.net

BIOVIDASANA, CONOCE LA CERTIFICACIÓN DE CALIDAD Y PROXIMIDAD

15'50h. Show Room Ecoestética

Organiza: BIOVIDASANA, CONOCE LA CERTIFICACIÓN DE

CALIDAD Y PROXIMIDAD

CLASE DE ENERGÍA QI CON JUNG SHIM

16'00h. Sala 1

Cécilia Lécluselle. Terapeuta especializada, Jung Shim

Organiza: JUNG SHIM

CÓMO LEER LAS ETIQUETAS COSMÉTICAS: ¿NATURAL, BIO, ORGÁNICO, ECOLÓGICO? APRENDE A DIFERENCIAR LA CALIDAD

16'00h. Sala 4

Fernando Sánchez Campos. Socio y Director Comercial de Saper, cosmética ecológica undador de Saper, cosmética ecológica

Organiza: SAPER COSMÉTICA ECOLÓGICA

www.saper.es

LA IMPORTANCIA DE LA MEDITACIÓN DIARIA

16'00h. Sala 5

Sri Swami Purohit. Maestro hindú de yoga y meditación

Organiza: SRI PUROHIT SWAMI WELLNESS

www.swamipurohit.com

¿ES NECESARIO COMPLEMENTAR NUESTRA DIETA?: COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS ÉTICOS, VEGANOS Y ECOLÓGICOS

16'00h. Sala 6

María Teresa Maciá. Biólogo y Master en Ingeniería Medioambiental

Organiza: ALTERNATUR, S.L.

www.alternatur.es

CÓMO ADOPTAR EL ESTILO DE VIDA RESIDUO CERO

16'00h. Sala 7

Anna Peña. Responsable de Comunicación de Rezero

Organiza: NEXT STEP BAGS Y REZERO

www.nextstepbags.com

ALIMENTACIÓN VIVA POR ANN WIGMORE

16'00h. Show Cooking 1

Javier Andrés Medvedovsky. Creador del proyecto y libro "Espiritual Chef"

Organiza: INSTITUTO DE SALUD NATURAL ANN WIGMORE- CRUDIVIDA

www.escuelacrudivegana.com

SHIATSU, EL CAMINO DE LA ESCUCHA. UN CAMBIO REVOLUCIONARIO

16'15h. Sala 3

Mar García. Acupuntora, naturópata, asesora en dietética energética y profesora de Shiatsu Netsu

Organiza: APKTFHE

www.apke.es

DEGUSTA LA RECETA DEL SALMÓN FRESCO BIO MÁS VALORADO DEL MUNDO DESCUBRE SUS PROPIEDADES Y VENTAJAS NUTRICIONALES

16'30h. Show Cooking 2

Chef Luis Márquez. EcoChef España

Organiza: ECOVIAND DE BRUGAROLAS

www.ecoviand.com

TINTES ORGÁNICOS CULTIVATORS: CÓMO FUNCIONAN Y MODOS DE APLICACIÓN
 16'40h. Show Room Ecoestética
 Paula Bolzani. Directora técnica de Boho Green make-up
 Organiza: BIONATURE BRANDS, S.L.
www.bio-nature.es

FALUN DAFA QIGONG
 17'00h. Sala 1
 Alex Nadal. Miembro de la Asociación de estudios de Falun Dafa España
 Organiza: FALUN DAFA

DIFICULTADES DE APRENDIZAJE: ENTRENAMIENTO EN EL MOVIMIENTO RÍTMICO, UNA TERAPIA EFICAZ
 17'00h. Sala 2
 Maria Pilar Arsequell. Kinesióloga educativa comportamental, psicopedagoga, psicomotricista, y terapeuta par biomagnetico
 Organiza: APKTFHE (www.apke.es)

NATEXPO, FERIA INTERNACIONAL DE LOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS
ACTUALIDAD DEL MERCADO ECOLÓGICO FRANCÉS
 17'00h. Sala 4
 Fermín Ariz. Agente Natexpo para las empresas españolas
 Organiza: NATEXPO-SPAS ORGANISATION
www.natexpo.com / www.spas-expo.com

EXPLORACIÓN Y MASAJE TNDR EN PATOLOGÍAS DOLOROSAS, DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA
 17'00h. Sala 5
 Dr. Cayo Martín Valencia, creador de la TNDR, Ilustre Académico de las Ciencias Ramón y Cajal, Naturópata Colegiado OCN FENACO

IMPRESIÓN EN SERIGRAFÍA
 17'00h. Sala 6
 Frederique Conte
 Organiza: ATELIER SPRITZ
www.atelierspritz.com

VIVIR Y VER ENTRE PANTALLAS. DESCUBRIMOS CÓMO LA EDUCACIÓN VISUAL NOS PUEDE AYUDAR
 17'00h. Sala 7
 Mireia Segura Gremme
 Organiza: MÉTODE GREMME (www.metodegremme.com)

VERITAS

ES EL PRIMER SUPERMERCADO

BCORP.

ESTE SELLO RECONOCE QUE VERITAS ES EL PRIMER SUPERMERCADO DE EUROPA CON LA CERTIFICACIÓN BCORP.

ESO SIGNIFICA QUE SOMOS UNA EMPRESA COMPROMETIDA CON LA SALUD DE LAS PERSONAS Y DEL PLANETA. ESTA ES NUESTRA APORTACIÓN PARA CONSTRUIR EL MUNDO EN EL QUE TODOS QUEREMOS VIVIR.

Certified



Corporation

ESTO NO NOS CONVIERTE EN LOS MEJORES DEL MUNDO, PERO SÍ EN LOS MEJORES PARA EL MUNDO.

veritas
www.veritas.es

CACAOS QUE TE CUIDAN: ¡DESCÚBRELOS!

17'00h. Show Cooking 1
Gina Estapé. Dietista y fundadora de My Healthy Bites
Organiza: ALTERNATIVA3
www.alterativa3.com

CONCIERTO: MARC SANTÓ CUARTETO

17'00h. Escenario Exterior
Organiza: TALLER DE MÚSICS-ESCOLA SUPERIOR D'ESTUDIS
MUSICALS/BIOCULTURA
www.tallerdemusics.com/www.biocultura.org

TÉCNICAS DE GESTIÓN EMOCIONAL

17'15h. Sala 3
M^a Carmen Casanueva Cabrero. Asesora
Organiza: ARTELAC
www.artelac.eu

YONDU, TU NUEVO INGREDIENTE SECRETO

17'30h. Show Cooking 2
Natan Rubio Mailló. Chef demostrador de Yondu Vegetable
Essence
Organiza: SEMPIO FOODS COMPANY, SUCURSAL EN ESPAÑA
www.yondu.es

JABÓN ECOARTESANO 2 EN 1: EL RITUAL DE BAÑO MÁS PRÁCTICO, SALUDABLE Y SOSTENIBLE

17'30h. Show Room Ecoestética
Organiza: JABONES BELTRAN
www.jabonesbeltran.com

CARNE DE CAÑÓN. PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE CARNE DESAFORADOS

18'00h. Sala 1
Javier Guzmán. Director de la organización Justicia Alimentaria
Organiza: JUSTÍCIA ALIMENTÀRIA
www.justicialimentaria.org

LA FIGURA DE LA DOULA, CÓMO PUEDE ACOMPAÑARTE

18'00h. Sala 2
Aida Gallego
Organiza: AMANADOULA, ACOMPAÑANDO LA MATERNIDAD
www.amanadoula.com



stand
728 ZONA 4

Actividades en BioCultura Barcelona

✓ Viernes. Escenario Exterior 12 h.

HANDPAN. INSTRUMENTO MÍSTICO DE OCCIDENTE. Chema Pascual. Experto en sonidos sagrados del mundo.

✓ Viernes. 10'15 h. Sala 7

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

Nosotros somos el instrumento

Tú...

El chamán

meditación

El mensaje

sonoterapia

conexión

El alma



 info@ritualsound.com

 91 861 63 20 / 640 85 83 56

  @ritualsoundmadrid

www.ritualsound.com

C/Benigno Soto 13, Madrid

REJUVELAC: AGUA PROBIÓTICA, ELIXIR DE SALUD LEGADO DRA ANN WIGMORE

18'00h. Sala 4

Marga Cosp Saulo. Representante del instituto Ann Wigmore Barcelona, Co directora de Crudivida

Organiza: INSTITUTO DE SALUD NATURAL ANN WIGMORE - CRUDIVIDA

www.escuelacrudivegana.com

CÓMO AÑADIR FÁCILMENTE PROTEÍNAS VEGETALES A TU DIETA

18'00h. Sala 5

Patricia Restrepo. Directora fundadora del Instituto Macrobiótico de España en Valencia y Consultora macrobiótica

Organiza: LA FINESTRA SUL CIELO ESPAÑA

www.lafinestrasulcielo.es

PRINCIPIOS BÁSICOS A TENER EN CUENTA PARA PROGRAMAR EL AGUA

18'00h. Sala 6

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

Organiza: FLASKA SPAIN (www.flaska.es)

CÓMO EMPLEAR LA KINESIOLOGÍA EN EL DEPORTE

18'00h. Sala 7

Josefa Abollado. Kinesióloga, acupuntora y terapeuta manual. Profesora del equipo docente de Vida Kinesiología

Organiza: APKTFHE (www.apke.es)

LA FARMACIA ESTÁ EN TU COCINA. INGREDIENTES Y PLATOS MEDICINALES

18'00h. Show Cooking 1

Dani Mayor. Director de ESMACA, profesor, consultor macrobiótico y Life Coach

Organiza: MIMASA (Ifigen 2011 S.L.)

ALIVIA EL STRESS CON ACEITES ESENCIALES

18'20h. Show Room Ecoestética

Organiza: HERBAROM (www.aromaterapiabio.com)

VIVIR CON MAS PRESENCIA: YOGA RESTAURATIVO, MOVIMIENTO SOMÁTICO Y MUSICOTERAPIA ORIENTAL

18:30 h Sala 3

Núria Martínez. Profesora de yoga y movimiento consciente Robert Santamaria. Músico y compositor

Organiza: Núria Martínez

www.cuerpoconscienteyoga.weebly.comuc

SOPAS FRÍAS, HIDRATANTES Y ANTIINFLAMATORIAS PARA PALADARES DULCES Y SALADOS

18'30 h. Showcooking 2

Mareva Guillioz. Dietista integrativa y Coach nutricional, especializada en Psiconutrición, cocina terapéutica y naturopatía

Organiza: EL GRANERO INTEGRAL

(isolabio.com / elgranero.com / marevagillioz.com)

GEOMETRÍA SAGRADA, FORMA Y LUZ

19'00h. Sala 1

Montserrat Sorli Ivern. Terapeuta cuántica

Organiza: GEOMETRÍA CUÁNTICA (geometriacuantica.com)

TERAPIAS NATURALES Y CÓMO COMBATIR A LOS PSEUDOESCÉPTICOS

19'00h. Sala 2

Roberto San Antonio-Abad García. Presidente APTN

COFENAT

Organiza: APTN COFENAT

www.cofenat.es



ALTA COSTURA COSMÉTICA
Organic Collection

COSMÉTICA ECOLÓGICA
PARA CENTROS DE BELLEZA

Ven a visitarnos
STAND 425

Cómo leer las etiquetas cosméticas

Viernes 16'00 h. Sala 4

Taller cosmética natural, ecológica,
orgánica o bio: ¿es lo mismo?

Domingo 10'15. Sala 7

10 Trucos para elegir tu cosmética
ecológica

Domingo 12'10 h.
Show Room Ecoestética



crueltyfree
andvegan

fsanchez@saper.es
687 565 784
www.saper.es

BIELA Y TIERRA, PEDALES Y AGROECOLOGÍA. PROYECCIÓN DEL CORTO "TU PLANETA TIERRA"

19'00h. Sala 4

Presentación del proyecto de Ana y Edurne que recorrerán cerca de 3.000 Km en bicicleta para visibilizar iniciativas de alimentación sostenible del norte del país

Organiza: ECOTUR

www.ecotur.es

FLORES COMESTIBLES; LA BELLEZA MÁS SALUDABLE EN NUESTRO PLATO

19'00h. Sala 5

Evarist March Sarlat

Organiza: NATURALWALKS

www.naturalwalks.com

REIKI - SIGUIENDO LOS PASOS DE MIKAO USUI

19'00h. Sala 6

Joan Piquer García

Organiza: VIATGES YOONUDIAM

www.yoonudiam.com

PRESENTACIÓN GUÍA 50 ESPECIES Y PARAJES DE LA COSTA BRAVA EN PELIGRO

19'00h. Sala 7

Marta Ball-llosera Font. Portavoz de SOS Costa Brava

Organiza: ASSOCIACIÓ NATURALISTES DE GIRONA

www.soscstabrava.cat

PICAR ENTRE HORAS DE FORMA SALUDABLE

19'00h. Show Cooking 1

Aurora Román

Organiza: ISMET

www.ismet.es

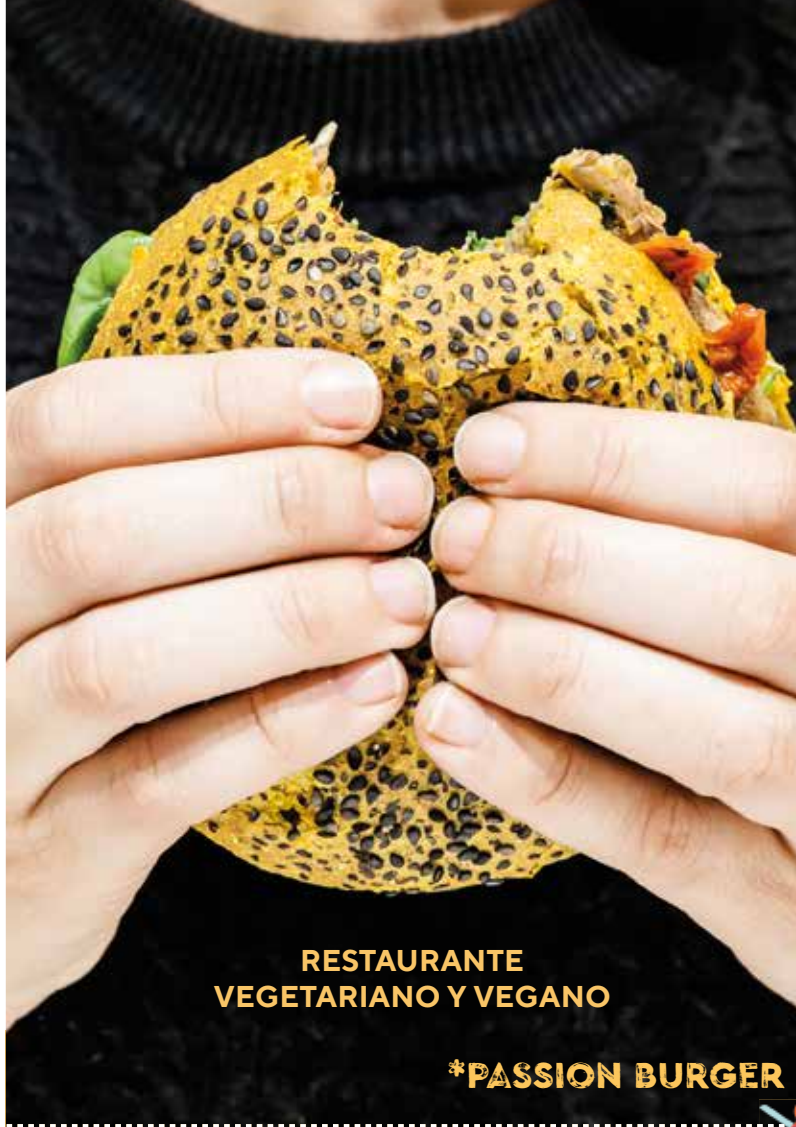
CUIDA TU SISTEMA DIGESTIVO

19'30h. Show Cooking 2

Nerea Zorokaiain. Profesora en Nishime, escuela macrobiótica y escritora

Organiza: TERRASANA POSITIVE EATING

terrasana.nl/nishime.org



**RESTAURANTE
VEGETARIANO Y VEGANO**

***PASSION BURGER**

**DISFRUTA DE ESTE VALE
10% DESCUENTO**
Hasta el 30/12/2019

BIOCENTER
el plaer de menjar sa

**Pintor Fortuny, 25
933 014 583 - Barcelona**

Veggie Burger by
BIOCENTER

**Centro Comercial Glòries
Zona: El Mercat**



www.restaurantebiocenter.es

DE LA TIERRA AL PLATO. LOS IMPACTOS DE LA DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA

10'15h. Sala 1

Organiza: OPCIONS DE CONSUM RESPONSABLE, S.C.C.L.
www.opcions.coop**¿QUÉ IMPACTO PUEDEN TENER LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LOS NIÑOS Y PRE-ADOLESCENTES?**

10'15h. Sala 2

Vicky Mateu. Doula, especializada en crianza de apego, educación libre y activa. Dietista naturista, técnicas de movimiento y técnicas manuales

Santiago Dopazo. Profesor Online de desarrollo de videojuegos y divulgador, junto a Ludología Barcelona, de higiene y buenos hábitos respecto a los videojuegos

Vicky Mateu. Doula, especializada en crianza de apego, educación libre y activa. Dietista naturista, técnicas de movimiento y técnicas manuales

Organiza: APKTFHE (www.apke.es)

¡MIENTEN: LA GRAFOLOGÍA, UNA BUENA ALIADA EN LA TERAPIA FLORAL

10'15h. Sala 3

Elisa Villagrasa. Presidenta de SEBIBAC y coordinadora del voluntariado

Organiza: SEDIBAC, SOCIETAT PER A L'ESTUDI I LA DIFUSIÓ DE LA TERÀPIA DEL DR. BACH DE CATALUNYA

www.sedibac.org

LAS TERAPIAS NATURALES EVOLUCIONAN, LLEGA EL TERAPEUTA INTEGRAL Y HOLÍSTICO

10'15h. Sala 5

Arnaldo Alejo. 12 años como director y profesor de una de las escuelas más longevas de Barcelona (desde 1983). Terapeuta integral y holístico desde hace 17 años: osteopatía, quiromasaje, reflexología podal y holística, masaje tradicional tailandés, reiki, kinesiotaping y auriculoterapia

Organiza: APTN COFENAT

www.cofenat.es

YIN YOGA CON ELENA SEPÚLVEDA

10'15h. Sala 6

Elena Sepúlveda

Organiza: YOGA JOURNAL

www.revistayogajournal.es

UF SOJADE, SABOR JENGIBRE & LIMÓN

10'15h. Show Cooking 1

Miriám Fabà. Cocina vegana caprichosa

Organiza: SOJADE

www.sojade.es

EL TEMPEH: PROPIEDADES Y CÓMO COCINARLO

10'15h. Show Cooking 2

Astrid Barqué Barrachina. Profesora en estudios universitarios de educación física, coach nutricional y titulada en cocina terapéutica

Organiza: VEGETALIA, S.L.

www.vegetalia.com

JORNADA DE ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD. PRESENTACIÓN DE LA JORNADA

10'30h. Sala 7

Toni Marín y Toni Solanas

Organiza: INSTITUTO ECOHABITAR

www.institutoecohabitar.org




Maison Karité

¡Ven a conocer la Cosmética Salvaje!

Tratamientos faciales gratuitos
Todos los días previa reserva. **STAND 417**

Ritual AntiEdad con Gimnasia-Yoga Facial
Sábado 11 a las 13,15h Sala 2 con Isabel López

Ponte Aceites Salvajes y Flores en la cara
Ritual Facial Maison Karité y Automaquillaje Zuii
Sábado 11 a las 17,30h. Ecoestética

Conoce a tus "Rizos Salvajes"
Domingo 12 a las 15,00h. Ecoestética

STAND 417. www.maisonkarite.com

RITUALES PURIFICADORES Y SU TRADICIÓN

10'30h. Show Room Ecoestética

Organiza: IGONENATURAL

www.igonenatural.es

X JONADAS COMEDORES ESCOLARES. BIENVENIDA ASISTENTES

10'50h. Sala 4

Montse Escutia. Secretaria G. Asociación Vida Sana

Organiza: DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, RAMADERIA, PESCA I ALIMENTACIÓ

Inscripciones: Tel.: 93 409 20 90 – A/e: cbollo@gencat.cat; o bien en RuralCat: ruralcat.gencat.cat/inscripcionespatt

X JONADAS COMEDORES ESCOLARES. PRESENTACIÓN

11'00h. Sala 4

Josep Pena. Director de los Servicios Territoriales del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació en Barcelona

Organiza: DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, RAMADERIA, PESCA I ALIMENTACIÓ

Inscripciones: Tel.: 93 409 20 90 – A/e: cbollo@gencat.cat; o bien en RuralCat: ruralcat.gencat.cat/inscripcionespatt

HIGIENE Y CUIDADOS ÍNTIMOS FEMENINOS

11'00h. Sala 6

Nuria Téllez Corral. Licenciada en Farmacia por la Universidad Complutense de Madrid. Experta Universitaria en Cosmética y Dermofarmacia. Experta Universitaria

Organiza: MÜNNAH NATURAL COSMETICS

www.munnah.es

JORNADA DE ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD. BIOINTERIORISMO Y DISEÑO BIOFÍLICO

11'00h. Sala 7

Mar Lamarca. Interiorista. De Lucius & Cornelia

Organiza: INSTITUTO ECOHABITAR

www.institutoecohabitar.org

LAS ALGAS EN TUS PLATOS

11'00h. Show Cooking 1

Valentín Otero

Organiza: PORTO-MUIÑOS

www.portomuinos.com

Cochayuyo

El alga que nutre y limpia el organismo



brotasol

Os esperamos en el

Stand 351

100% alga deshidratada natural

651 340 641

brotasol@ramonconsul.com • www.brotasol.com

SHIITAKE EN DIFERENTES TEXTURAS**11'00h. Show Cooking 2****Helenka Santos Belmonte.** Ecochef de BioCutlura, blogger, asesora y coach nutricional en alimentación vegetal

Organiza: DELIKA2

www.delika2.com**CONCIENCIA CORPORAL CON LA MICROGIMNASIA****11'15h. Sala 1****Dr. Joaquim Murt i Palau.** Licenciado en Medicina, Formador y terapeuta del Sistema ARC

Organiza: ASOCIACIÓN SISTEMA ARC

www.sistema-arc.com**BREEMA: EL ARTE DE ESTAR PRESENTE, PRÁCTICA CORPORAL PARA UNA VIDA ARMONIOSA****11'15h. Sala 2****Felipe Willhelm de Oliveira.** Instructor de Breema Certificado por el Breema Center de California, USA

Organiza: CENTRO HARMONIOUS LIFE

FENG-SHUI: SIMBOLOS, MITOS Y LEYENDAS TRADICIONALES**11'15h. Sala 3****Loli Curto Chaves.** Naturópata, dietoterapeuta, macrobiótica, asesora en feng-shui y bioconstrucción.

Organiza: Feng-Shui Escola Taller S.L

www.feng-shui.es / www.macrobiotics.es**X JONADAS COMEDORES ESCOLARES. COMEDORES ESCOLARES DESDE LA AGROECOLOGÍA ESCOLAR****11'15h. Sala 4****Mariona Espinet.** Profesora de la UAB y miembro del grupo de investigación Gresc@, y German Llerena. Ayuntamiento de Sant Cugat

Organiza: DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, RAMADERIA, PESCA I ALIMENTACIÓ

Inscripciones: Tel.: 93 409 20 90 – A/e: cbollo@gencat.cat, o bien en RuralCat: ruralcat.gencat.cat/inscripcionspatt**5 BENEFICIOS DEL AGUA KANGEN Y CÓMO EVITAR TÓXICOS AMBIENTALES****11'15h. Sala 5****Glòria Escorihuela.** Enfermera y experta en alcalinidad

Organiza: TU AGUA KANGEN

www.tuaguakangen.com

CON NUESTROS CULTIVOS DE CALÉNDULA ECO, ELABORAMOS PRODUCTOS ÚNICOS

11'20h. Show Room Ecoestética
Organiza: TALLER MADRESELVA S.L.
www.tallermadreselva.com

¿POR QUÉ UN EMBARAZO Y PARTO CONSCIENTES?

12'00h. Sala 6
Concha Delgado, llevadora titulada
Organiza: MIGJORN, CASA DE NAIXEMENTS
www.migjorn.net

JORNADA DE ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD. CONSTRUCCIONES CON TIERRA EN EGIPTO, DE LAS TUMBAS COPTAS A HASSAN FATHY

12'00h. Sala 7
Toni Solanas
Organiza: INSTITUTO ECOHABITAR
www.institutoecohabitar.org

CONCURSO DE PIADINAS BIOCOP

12'00h. Show Cooking 1
Organiza: BIOCOP
www.biocop.es

COCINA TU MENTE. CÓMO POTENCIAR MEMORIA Y ATENCIÓN

12'00h. Show Cooking 2
Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía y experta en nutrición, medicina china, naturopatía y alimentación energética
Organiza: EL GRANERO INTEGRAL
www.elgranero.com/www.mireiaanglada.com

PRODUCTOS DE HIGIENE Y COSMÉTICA "ZERO WASTE"

12'10h. Show Room Ecoestética
Organiza: DBAMBU
www.dbambu.net

HONGOS MEDICINALES: FUENTE DE SALUD Y BIENESTAR

12'15h. Sala 1
Dr. Iván Simón Gómez. Director Micosalud Hifas da Terra, doctor en Farmacia, máster en Farmacia y MBA
Organiza: HIFAS DA TERRA, S.L.
www.hifasdaterra.com



URTEKRAM®

Always organic®



Sonríe

Es natural

Independientemente de si tienes uno o dos dientes frontales torcidos, o si tienes una sonrisa tímida o grande, sonreír es completamente natural - igual de natural que cuidar de tus dientes.

En Urtekram alabamos la sonrisa natural de muchas maneras diferentes. Todos nuestros productos de cuidado dental están certificados siguiendo los estándares del sello ecológico ECOCERT COSMOS ORGANIC. Además, nuestros productos son veganos y están elaborados únicamente con ingredientes de origen vegetal.



PRESENTACIÓN DEL LIBRO "EDUCAR CON CONCIENCIA: CLAVES PARA EL DESPERTAR EN EDUCACIÓN"**12'15h. Sala 2****Marta Butjosa Roca.** Profesora de secundaria postgraduada en pedagogía sistémica, terapeuta Gestalt**POTENCIA TU BELLEZA DE DENTRO AFUERA CON SENCILLOS TRUCOS ALCALINOS****12'15h. Sala 3****Gogo Bela Macquillan.** Terapeuta Integral, medicina tradicional china, homeópata, medicina preventiva, especialista en alcalinidad

Organiza: ALKALINE CARE, S.L.

www.alkalinecare.com**CREANDO PAZ Y CONCIENCIA EN TODOS NUESTROS CUERPOS****12'15h. Sala 5****Montse Bradford.** Escritora y pionera en la alimentación natural y energética

Organiza: MONTSE BRADFORD

X JONADAS COMEDORES ESCOLARES. EL PROYECTO EDUCATIVO DE OCIO DEL COMEDOR DE LA ESCUELA PI DE XANDRI**12'30h. Sala 4****Josep Gonzalez.** Paidos-Fundesplai y Marisa Cera Ubach.

Paidos-Fundesplai

Organiza: DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, RAMADERIA, PESCA I ALIMENTACIÓ

Inscripciones: Tel. 93 409 20 90 – A/e: cbollo@gencat.cat, o bien en RuralCat: ruralcat.gencat.cat/inscripcionespatt**X JONADAS COMEDORES ESCOLARES. MESA REDONDA CON LOS PONENTES Y TURNO ABIERTO DE PREGUNTAS****13'00h. Sala 4****Isidre Martínez i Badia.** Responsable de Producción Agraria Agrícola. Servicio de ordenación agrícola

Organiza: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

Inscripciones: Tel. 93 409 20 90 – A/e: cbollo@gencat.cat, o bien en RuralCat: ruralcat.gencat.cat/inscripcionespatt**ALIMENTACIÓN Y PERMACULTURA TROPICAL****13'00h. Sala 6****Rufino Ruiz Casado.** Agricultor y comercializador ecológico desde hace más de 20 años

Organiza: SOL Y FRUTA

www.solyfruta.com

JORNADA DE ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD LA ARQUITECTURA Y LOS ESPACIOS SALUDABLES

13'00h. Sala 7

Sonia Hdez-Montaño. Arquitecta de Arquitectura Sana.

Organiza: INSTITUTO ECOHABITAR

www.institutoecohabitar.org

RECETA RÁPIDA CON PRIMÉAL

13'00h. Show Cooking 1

Organiza: BIOCOP

www.biocop.es

CÓMO HACER PATÉS DE ALGAS

13'00h. Show Cooking 2

Yel el Cañas Formicone. Cocinero silvestre y slow

Organiza: ALGAMAR CONSERVAS MAR DE ARDORA

www.algamar.com

¿QUÉ ES UN MELANOMA Y QUE RELACIÓN TIENE CON EL SOL?

13'00h. Show Room Ecoestética

Pilar Hidalgo Ruiz. Terapeuta naturista y creadora de Piel sana

Organiza: PIELSANA- PILAR HIDALGO RUIZ

pili-pielsana.blogspot.com

MEJORA TU RENDIMIENTO CON KINESIOLOGÍA PSICO ENERGÉTICA

13'15h. Sala 1

Francesca Simeón. Psicóloga y kinesióloga. Directora del centro Vida Kinesiología

Organiza: APKTFHE (www.apke.es)

COSMÉTICA ECO: ACEITES SALVAJES Y GIMNASIA FACIAL PARA LA PIEL MADURA

13'15h. Sala 2

Organiza: MAISON KARITÉ (www.maisonkarite.com)

LA SONOTERAPIA: EL PODER TERAPÉUTICO DEL SONIDO Y FRECUENCIA

13'15h. Sala 3

Nestor Kornblum. Sonoterapeuta, músico, cantautor de prestigio internacional

Organiza: ASOCIACIÓN DE TERAPIAS DEL SONIDO

CONTAMINACIÓN ELECTROMAGNÉTICA EN EL HOGAR Y CÓMO PROTEGERNOS

13'15h. Sala 5

Alberto Bacigalupe Rodriguez. Director de SINRADIO

Organiza: SINRADIO (www.sinradio.es)

FLAŠKA®

FUENTE PERSONAL DE AGUA DE MANANTIAL

Cambia la estructura vibracional del agua

ANTES



Copyright © Masaru Emoto

DESPUÉS



Hecha en Eslovenia (EU)

Reemplazo del tapón gratis

Diseños que conectan contigo



0,3l 0,5l 0,75l

Resistente a golpes y cambios de temperatura

www.flaska.es

Stand 314

Kefirko®

Homemade Probiotic



Kit para preparar kéfir de Leche & Agua

www.kefirko.es



2 TAMAÑOS



GERMINADOR



CHEESEMAKER



GERMINADOS Y BROTES VERDES: ALIMENTA TUS GANAS DE VIVIR**14'00h. Sala 4**

Elisa Martínez Ruiz. Fundadora de Lilliput Living Foods y comunicadora de la filosofía de los alimentos vivos

Organiza: LILLIPUT LIVING FOODS

TÉCNICAS DE YOGA PARA EVITAR Y COMBATIR EL ESTRÉS**14'00h. Sala 6**

Sri Swami Purohit. Maestro hindú de yoga y meditación

Organiza: SRI PUROHIT SWAMI WELLNESS

www.swamipurohit.com**JORNADA DE ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD. ¿CUÁL ES EL PROCESO PARA HACER UN PROYECTO DE CASA ECOLÓGICA?****14'00h. Sala 7**

Diego Carrillo. Arquitecto, de Celobert Cooperativa.

Organiza: INSTITUTO ECOHABITAR

www.institutoecohabitar.org**COCINA CON ALIMENTOS FUNCIONALES****14'00h. Show Cooking 1**

Alf Mota. Chef vegetariano, distinguido por la Unión Vegetariana Española y miembro del equipo EcoChef España.

Organiza: EL GRANERO INTEGRAL

www.elgranero.com/www.macroseny.com**RECETAS VEGANAS DE CUCHARA****14'00h. Show Cooking 2**

Miriam Fabà. Cocina vegana caprichosa

Organiza: ANETO 100% NATURAL

www.caldoaneto.com**CONCIERTO: ESAS****14'00h. Escenario Exterior**

Organiza: TALLER DE MÚSICS-ESCOLA SUPERIOR D'ESTUDIS

MUSICALS / BIOCULTURA

www.tallerdemusics.com/ www.biocultura.org*(ver programación en esta Guía)***LOS GUARDIANES DE LA TIERRA DE SIERRA NEVADA (COLOMBIA) EN EUROPA****14'15h. Sala 1**

BJÖRN AXEL EMIL RUDÍN

El arte español presente
en la fabricación
de camillas
de masaje,
Conócenos...



AGUA Y SALUD: ¿DEL GRIFO O EMBOTELLADA?

14'15h. Sala 2

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

Organiza: TRATAMIENTO NATURAL DEL AGUA

www.aguanatural.com

NETSU, LA CALIDEZ QUE SANA. TERAPIA DE MOXIBUSTIÓN

14'15h. Sala 3

Marc Juncosa. Desarrollador del método, acupuntor, terapias japonesas, crecimiento personal

Organiza: APKTFHE (www.apke.es)

ALIMENTACIÓN INFANTIL SALUDABLE. CÓMO HACER QUE LOS NIÑOS COMAN VERDURA

14'15h. Sala 5

Dra. Odile Fernández. Médico de familia especializada en alimentación saludable y madre de 3 hijos.

Organiza: CONASI

www.conasi.eu

CICLOS DE LA VIDA. FERTILIDAD

15'00h. Sala 4

Cristina Domingo. Médica acupuntora y Cristina López. Fisioterapeuta acupuntora

Organiza: INTEGRAL. MEDICINA INTEGRATIVA Y ESCUELA DE SALUD

www.integralcentremedic.com

MIOPÍA ¿CÓMO REVERTIR EL PROCESO?

15'00h. Sala 6

M^a Antònia Masdeu Puig. Dra. Farmacia óptico optometrista. Máster nutrición ortomolecular

Organiza: OPTIQUES DRA. MASDEU

www.dramasdeu.net

JORNADA DE ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD BIOARQUITECTURA. CUENTOS, CONSCIENCIA. MATERIALIZAR PROYECTOS DEBE SERVIR PARA CREAR CONSCIENCIA PARA UN MUNDO MEJOR

15'00h. Sala 7

Miquel Escobar. Arquitecto de Arquitectura Consciente.

Organiza: INSTITUTO ECOHABITAR

www.institutoecohabitar.org

SUPERMERCADO DE
PRODUCTOS ECOLÓGICOS:Tu salud,
en buenas manosbio
spaceTIENDA ONLINE
BIOSPACE.ESREPARTIMOS A
TODA ESPAÑAAPRENDE A CUIDARTE
BLOG.BIOSPACE.ESRECETAS, CONSEJOS
Y MUCHO MÁS

f @ BIOSPACE.BARCELONA

ALIMENTACIÓN Y FRESCOS
**CÓSMETICA Y
DIETÉTICA**NUESTROS ESPECIALISTAS,
A TU SERVICIOCURSOS Y TALLERES
ACTIVIDADES.BIOSPACE.ESAPRENDE DE
PRIMERA MANO**WWW.BIOSPACE.ES**SUPERMERCADO DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS:
alimentación, carnicería, frutería, dietética, cosmética, librería.

BLOG.BIOSPACE.ES

VALÈNCIA 186 (MUNTANER/CASANOVA) BCN · 93 453 15 73

f @ BIOSPACE.BARCELONA

AVENA: RECETAS SIN GLUTEN SALUDABLES**15'00h. Show Cooking 1****Mª Pilar Ibern Gavina** (La Cuina de Gavina). Ecochef, asesora nutricional holística y escritora

Organiza: SOL NATURAL

www.solnatura.bio**PLATOS CREATIVOS CON LEGUMBRES****15'00h. Show Cooking 2****Prabhu Sukh**. El Chef Prabhu solo cocina con vegetales ecológicos y mucha intuición. Es miembro del equipo Ecochef y colabora con la revista Cuerpomente

Organiza: REVISTA CUERPOMENTE

CÓMO CUIDAR UNA PIEL MADURA ¿ES POSIBLE CONSERVAR LA JUVENTUD?**15'00h. Show Room Ecoestética**

Organiza: SPA GARDEN BIO

¿CÓMO INFLUYEN LAS EMOCIONES EN NUESTRO CUERPO?**15'15h. Sala 1****Quim Vicent Sardinero**. D.O. en Osteopatía, Posturólogo, docente y dirige la Clínica Arvila Magna. Autor del libro "Aprende a escuchar tu cuerpo" (Ed. RBA)

Organiza: REVISTA CUERPOMENTE

DINÁMICAS SANAS EN GRUPOS DE NIÑOS (CÓMO EVITAR LAS EXCLUSIONES)**15'15h. Sala 2****Vicky Mateu**. Doula, especializada en crianza de apego, educación libre y activa. Dietista naturista, técnicas de movimiento y técnicas manuales Y María Castellana. Antropóloga y Maestra de Educación Infantil especializada en pedagogía activa, educación libre y crianza respetuosa

Organiza: APKTFHE

www.apke.es**LA HORTICULTURA Y LA JARDINERÍA COMO HERRAMIENTA SOCIAL Y TERAPÉUTICA****15'15h. Sala 3****Andrea Costas Aranda**. La horticultura y la jardinería como herramienta social y terapéutica

Organiza: ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE HORTICULTURA Y JARDINERÍA SOCIAL

ENERGÍA QI: ENTREVISTA CON MASTER OH**15'15h. Sala 3****Master Oh**. Maestro Qi con 30 años de experiencia

Organiza: JUNG SHIM

BENEFICIOS DEL AGUA DE MAR**15'15h. Sala 5****David Aguado**. Gerente de Ibiza y Formentera Agua de Mar

Organiza: IBIZA Y FORMENTERA AGUA DE MAR

www.ibizayformenteraaguademar.com**RITUAL DE HIGIENE FACIAL****15'50h. Show Room Ecoestética**

Lilà Cosmètics

PREVENIR Y MEJORAR LA VISIÓN DE LOS NIÑOS CON EL MÉTODO BATES**16'00h. Sala 4****Mónica Lázaro**. Maestra de primaria, psicopedagoga, pedagoga sistémica y educadora visual reconocida por la AIEV (Asociación Italiana para la Educación Visual) y por la VEA (Asociación Española para la Educación Visual)Organiza: APKTFHE (www.apke.es)**EL MICROBIOMA Y SU CONOCIMIENTO PARA MEJORAR NUESTRA SALUD, PREVINIENDO Y TRATANDO LA ENFERMEDAD****16'00h. Sala 6****Manuel Alcántara Moral**. Licenciado en Medicina y Cirugía por la UAB 1995; Especialista en Cirugía General y del Aparato Digestivo vía MIR 2001; Subespecialista en Coloproctología

Organiza: EMLIFE

www.emlife.org**JORNADA DE ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD CONSEJOS PARA VIVIR EN UNA CASA MÁS SALUDABLE****16'00h. Sala 7****Sonia Hdez-Montaño**. Arquitecta. De Arquitectura Sana.

Organiza: INSTITUTO ECOHABITAR

www.institutoecohabitar.org**POSTRE CON HELADO DE QUINUA REAL****16'00h. Show Cooking 1****Miriam Fabà**. Cocina vegana caprichosa

Organiza: LA FINESTRA SUL CIELO ESPAÑA

www.lafinestrasulcielo.es

RECETAS SALUDABLES CON PATÉS VEGANOS Y SEMILLAS MOLIDAS

16'00h. Show Cooking 2

Alf Mota. Cocinero y profesor de cocina saludable. Chef terapéutico personal y organizador de caterings ecológicos. Formado en macrobiótica, nutrición y dietética. Fundador de MacroSeny

Organiza: HERBES DE LA CONCA / LINWOODS

www.herbesdelaconca.com

LIBERA TU MANDÍBULA (TALLER PRÁCTICO)

16'15h. Sala 1

Josep M. Charles. Fisioterapeuta acupuntor especializado en trastornos del cráneo y la mandíbula

Organiza: INTEGRAL. MEDICINA INTEGRATIVA Y ESCUELA DE SALUD

www.integralcentremedic.com

OPCIONES DE CONSUMO CONSCIENTE PARA TRANSFORMAR LA SOCIEDAD

16'15h. Sala 2

Con la participación de: ARÇ, Som Energia, Som Connexió, Som Mobilitat, Celobert, Sostre Cívica, Biciclot y COS Salut.

Organiza: OPCIONS DE CONSUM RESPONSABLE, S.C.C.L. (opcions.coop)

RUMBO AL 'ZERO WASTE' - RECICLA Y REUTILIZA TEXTILES EN CASA

16'15h. Sala 3

Organiza: BAGLOOP - PRODUCTOS SOSTENIBLES

www.bagloop.es

PIEL MIXTA/GRASA O MADURA: CUIDADO INTEGRAL

16'40h. Show Room Ecoestética

Organiza: YEIDRA COSMÉTICA

APRENDE A DEGUSTAR UN BUEN CHOCOLATE

17'00h. Sala 4

Carlos Céspedes. Responsable de ventas de la Cooperativa IDEAS y Beatriz del Río

Organiza: IDEAS S.COOP

CONCIERTO "SONIDOS QUE SANAN" Y CANTOS ARMÓNICOS

17'00h. Sala 5

Nestor Kornblum y Michèle Averard. Sonoterapeutas, músicos, cantautores de prestigio internacional

Organiza: ASOCIACIÓN DE TERAPIAS DEL SONIDO



Revista de novedades y tendencias para el profesional

MASTER 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

MEDICINA TRADICIONAL CHINA ANCESTRAL EN DOLOR CRÓNICO
 17'00h. Sala 6
Binbin Yang. Licenciado en MTC por el programa del gobierno chino en Medicina Tradicional China Ancestral. Médico titulado en acupuntura y farmacopea china por la universidad de Zhejiang, China. Realización del internado en el hospital de medicina china de Wenzhou. Heredero de kungfu tradicional y qigong ancestral, linaje shaolin de 35 generación otorgado por el maestro Monje Shiyaxin. Heredero de 5 generación de linaje Huangfeihong de Hong Kong, estilo antiguo de digitopuntura China (Dianxue antiguo).
 Organiza: ISMET (www.ismet.es)

JORNADA DE ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD. ESTRATEGIAS PARA TRANSFORMAR TU INSTITUTO Y MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE SUS USUARIOS
 17'00h. Sala 7
Teresa Monleón. Arquitecta. Máster en Bioconstrucción por el I.E.B.
 Organiza: INSTITUTO ECOHABITAR
www.institutoecohabitar.org

DESAYUNOS SALUDABLES PARA NIÑOS
 17'00h. Show Cooking 1
Dra. Odile Fernández. Médico de familia especializada en alimentación saludable y madre de 3 hijos. Aïda Lirola. Nutrópata y asesora en alimentación saludable.
 Organiza: CONASI
www.conasi.eu

TENTEMPÍES ENERGÉTICOS Y SALUDABLES
 17'00h. Showcooking 2
Alf Mota. Cocinero y profesor de cocina saludable. Chef terapéutico personal y organizador de caterings ecológicos. Formado en macrobiótica, nutrición y dietética. Fundador de MacroSeny
 Organiza: MIMASA (Ifigen 2011 S.L.)

CONCIERTO: MERCÈ DE LA FUENTE, TRÍO
 17'00h. Escenario Exterior
 Organiza: TALLER DE MÚSICS-ESCOLA SUPERIOR D'ESTUDIS MUSICALS / BIOCULTURA
www.tallerdemusics.com / www.biocultura.org

JORNADAS REVISTA CUERPO MENTE

VISÍTANOS EN EL STAND Nº 3, ZONA 1

MARTINA FERRER

100 ideas
para vivir sin
plásticos

SALA 3 BIENESTAR Y SALUD
 09/05/2019 18:00

QUIM VICENT

¿Cómo influyen
las emociones en
nuestro cuerpo?

SALA 1 BIENESTAR Y SALUD
 11/05/2019 15:15

~~~~~ Showcooking ~~~~~

CHEF PRABHU

Platos creativos  
con legumbres

SHOW COOKING 2 COCINA  
 11/05/2019 15:00

CHEF ANAY BUENO

Alcachofas  
rellenas de quinoa

SHOW COOKING 1 COCINA  
 09/05/2019 17:00

~~~~~ Showroom ecoestética ~~~~~

MARCELA BURGOS

Cómo hacer en casa jabones naturales

SHOWROOM ECOESTÉTICA
 12/05/2019 16:40



SORTEAMOS
 30
 suscripciones!

ACÉRCATE A
 NUESTRO STAND
 Y SOLO POR PARTICIPAR
 LLÉVATE UNA REVISTA DE REGALO

O ENTRA EN: WWW.CUERPOMENTE.COM/SORTEO

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

17'15h. Sala 1

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

EL BAILE DE LA VIDA EN LAS MUJERES

17'15h. Sala 3

Anna Salvía Ribera. Psicóloga, facilitadora y formadora en temas de salud y educación sexual. Autora de varios libros. El más reciente "El baile de la vida en las mujeres" y Agnès Mateu Fernández. Pintora, ilustradora y profesora de yoga especializada en las mujeres.
Organiza: LA FERTILIDAD DE LA TIERRA
www.lafertilidaddela tierra.com

PONTE ACEITES SALVAJES Y FLORES EN LA CARA. TALLER PRÁCTICO DE CUIDADO FACIAL Y MAQUILLAJE ECOLÓGICO

17'30h. Show Room Ecoestética

Con la maquilladora Barbara Martos, especializada en celebrities y pasarela

Organiza: MAISON KARITÉ (www.maisonkarite.com) y LEVANTINA DE ORGÁNICO SL. (<http://levantinadeorganicos.es>)

AUTO SABOTAJES

18'00h. Sala 4

Nuria Sánchez. Kinesióloga psicoenergética, formada en kinesiología del comportamiento e integración cerebral
Organiza: APKTFHE
www.apke.es

SÍNTOMAS Y EMOCIONES

18'00h. Sala 6

Cesc Quilez. Docente y profesor de yoga
Organiza: CESC QUÍLEZ COLET

JORNADA DE ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD. EHABILITACIÓN DE VIVIENDA ENTRE MEDIANERAS EN EL CASCO ANTIGUO DE SANT PERE DE RIBES

18'00h. Sala 7

Organiza: INSTITUTO ECOHABITAR
www.institutoecohabitar.org



BIORITME STAGE

SFDK • ZOO • ZEP & FRIENDS (NL) • AUXILI
OQUES GRASSES • EBRI KNIGHT • ROBA ESTESA
TRIBADE • ADALA & THE SAME SONG BAND • MAFALDA
TREMENDA JAURIA • LA SRA TOMASA • THE SKARNIVALS
TRANCEUNTES • MILENRAMA • HOMES LLÚDRIGA
DJ NAFENTT • DJ PARTISANA • DJ SETAQUEHABLA • DJ MAGENTA

BIOTERRA & BIOVENT STAGE

MARUJA LIMÓN • LAS TEXIDORAS • KARAMBA • BROEM
MABEL FLORES & LA KAYANGÓ • MP CREW • XIULA
LANDRY EL RUMBERO • KE TE KALLES • ALIDÉ SANS • LA CHUNGA

BIOAIGUA DUB STAGE

ALPHA STEPPA (UK) • DON FE (UK) • NAI-JAH (UK)
RAS TINNY (UK) • BORJA ATMA SHAKTI • NATTY MAKEDA
JAH WIND • WEEDAX • JAHBARI • DUB SOUL SOUND SYSTEM



FESTIVAL 100% ECOLÒGIC
WWW.BIORITMEFESTIVAL.ORG

4 ESCENARIS MUSICALS - 2 PISCINES - PROGRAMACIÓ
INFANTIL - ACTIVITATS I ESPECTACLES - ZONA BIOCIRKUS -
ZONA BENESTAR - RESTAURACIÓ 100% ECOLÒGICA

CHOCOLOVERS. RECETAS VEGANAS CON CHOCOLATE

18'00h. Show Cooking 1

Miriam Fabà. Cocina vegana caprichosa

Organiza: SOL NATURAL

www.solnatural.bio

RAW FOOD: EL ARTE DE LA COCINA CRUDA

18'00h. Show Cooking 2

Christine Mayr. Profesional raw food chef & chef instructor, formada en EE.UU

Organiza: EL GRANERO INTEGRAL

www.elgranero.com/www.cruagourmetcuisine.com

¿ENTRE LA ESCUCHA Y EL ESCUCHAR, QUE HAY? EL VALOR DE LA ESCUCHA TERAPÉUTICA

18'15h. Sala 1

Rosalina Sicart. Psicoanalista y pedagoga

Organiza: INTEGRAL. MEDICINA INTEGRATIVA Y ESCUELA DE SALUD

www.integralcentremedic.com

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

18'15h. Sala 3

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

Organiza: CENTRO MÉDICO ZUHAIZPE, SL.

www.zuhazpe.com

CONCIERTO: MAHABBAT, LA CIENCIA DEL AMOR

18'30h. Sala 5

Marta Millà, declamación

NUR CAMERATA, banda sonora en directo

Pedro Burruezo, voces, mondol, percusiones

Maia Kanaan, voces, viola

Robert Santamaría, qanun

Organiza: Marta Millà & Nur Camerata / BIOCULTURA

PLASMA MARINO, EL GRAN DESCONOCIDO DEL MAR

19'00h. Sala 2

Laia Gomez Carreras. Gerente Centro de Terapias Marinas

Organiza: IBIZA Y FORMENTERA AGUA DE MAR

www.ibizayformenteraaguademar.com



REVISTA GRATUITA. SOLICITA 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



VIRTUDES Y PROPIEDADES DE LA ARCILLA

19'00h. Sala 4

Sébastien Magniny

Organiza: TERRAPIA (www.terrapia.bio)**CÓMO CAMBIAR DE HÁBITOS Y NO MORIR EN EL INTENTO**

19'00h. Sala 6

Carolina Escobar A. Coach en Cambio de Hábitos, especialista en jugoterapia

Organiza: APKTFHE (www.apke.es)**JORNADA DE ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD****LA IMPLANTACIÓN DE FIBRAS NATURALES EN LA ARQUITECTURA**

19'00h. Sala 7

Iñigo Mujika. Arquitecto. Máster en Bioconstrucción por el I.E.B.

Organiza: INSTITUTO ECOHABITAR (www.institutoecohabitar.org)**CONDIMENTOS TERAPEÚTICOS QUE DAN CHISPA A TUS PLATOS Y A TU VIDA**

19'00h. Show Cooking 1

Alf Mota. Cocinero y profesor de cocina saludable. Chef terapéutico personal y organizador de caterings ecológicos. Formado en macrobiótica, nutrición y dietética. Fundador de MacroSeny.

Organiza: HERBES DEL MOLÍ-ARTEMISBIO (herbesdelmoli.com)**COCINA SANA CON YOGI TEA**

19'00h. Show Cooking 2

Helenka Santos Belmonte. Ecochef de BioCultura, blogger, asesora y coach nutricional en alimentación vegetal

Organiza: YOGI TEA (www.yogitea.com)**DORMIR EN UN LUGAR SALUDABLE**

19'15h. Sala 1

Richard Benishai. Maestro geobiólogo

www.geobiology.co.ill**EL NUEVO TIEMPO Y EL NUEVO HUMANO**

19'15h. Sala 3

Rubén Escartin Pascual

Organiza: VIATGES YOONUDIAM

www.yoonudiam.com**CONCIERTO: SWING COMENTARIOS**

19'30h. Escenario Exterior

Organiza: BIOCULTURA (www.biocultura.org)

Cada mes en tu kiosco

Connecor

5 BENEFICIOS DEL AGUA KANGEN Y CÓMO EVITAR TÓXICOS AMBIENTALES

10'15h. Sala 1

Maica Lanero. Distribuidora de Agua Kangen y Eco-empresadora

Organiza: TU AGUA KANGEN

www.tuaguakangen.com

LOS BENEFICIOS DE LAS PROTEÍNAS VEGETALES

10'15h. Sala 3

Montse Bradford. Escritora y pionera en la alimentación natural y energética

Organiza: NUTRITION & SANTE

www.natursoy.es

EL BIENESTAR PSICOCORPORAL. UNA INTRODUCCIÓN A LA TÉCNICA ALEXANDER

10'15h. Sala 4

Xavier Ortiz Huguet. Actor y profesor de Técnica Alexander desde 1996. Imparte talleres para empresas, conservatorios y entidades. Trabaja en Centre d'Ànlisi pisco-corporal Barcelona.

BIOENERGÉTICA UNIVERSAL: UNA VÍA DE ALQUIMIA Y SANACIÓN INTERIOR

10'15h. Sala 6

Rubén Escartin Pascual

Organiza: VIATGES YOONUDIAM

www.yoonudiam.com

TALLER COSMÉTICA NATURAL, ECOLÓGICA, ORGÁNICA O BIO: ¿ES LO MISMO? PARA CONSUMIDORES Y CENTROS DE BELLEZA

10'15h. Sala 7

Fernando Sánchez Campos. Socio y Director Comercial de Sàper, cosmética ecológica

Organiza: SÀPER COSMÉTICA ECOLÓGICA

www.saper.es

MACROBIÓTICA: EL MITO DE LAS VITAMINAS EN LOS ALIMENTOS

10'15h. Show Cooking 1

Loli Curto Chaves. Naturópata, dietoterapeuta, macrobiótica.

Organiza: NATURSOY

www.natursoy.com

AUTOMASAJE, DESPERTANDO EL DÍA

10'30h. Sala 2

Aurea Gómez. Terapeuta manual y esteticien

Organiza: INTEGRAL. MEDICINA INTEGRATIVA Y ESCUELA DE SALUD

www.integralcentremedic.com

ENFERMEDADES DE LA PIEL (DERMATITIS ROSÁCEA, PSORIASIS)**¿QUÉ LAS PRODUCE?**

10'30h. Show Room Ecoestética

Pilar Hidalgo Ruiz. Terapeuta naturista y creadora de Piel sana

Organiza: PIELSANA- PILAR HIDALGO RUIZ

pili-pielsana.blogspot.com

GUERRERA ZERO-WASTE DESDE NIÑA

11'00h. Sala 4

Dolores Rubio-Turtle. Trayectoria fotográfica de Zero-Waster. Su carrera como guerrera Cero Residuos iniciada en el barrio de Gracia en 1975. A los 11 años se despierta su conciencia por cuidar del medio ambiente y su antagonismo por los productos desechables.

Organiza: ORETHIC, LLC

www.orethic.com

ESCUCHA, BIENESTAR Y APRENDIZAJE. MÉTODO TOMATIS

11'00h. Sala 7

Rosa Chacón. Maestra formada en logopedia, mediación y método Tomatis

Organiza: INTEGRAL. MEDICINA INTEGRATIVA Y ESCUELA DE SALUD

www.integralcentremedic.com

HEALTHY PICNIC: OPCIONES SALUDABLES Y DELICIOSAS PARA TOMAR FUERA DE CASA

11'00h. Show Cooking 2

Paula Lopez-Hervás Catalá. Experta en alimentación vegetariana: me encanta ofrecer opciones saludables para preparar en familia con conciencia y mucho amor.

Organiza: SOL NATURAL

www.solnatural.bio

BIODESARROLLO CONSCIENTE

11'15h. Sala 1

Salvador Companyo. Asesor

Organiza: ARTELAC

www.artelac.eu

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?

RECETAS SALUDABLES CON SEMILLAS MOLIDAS Y SAL DE RÍO
 11'15h. Show Cooking 1
 Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía y experta en nutrición, medicina china, naturopatía y alimentación energética
 Organiza: HERBES DE LA CONCA / LINWOODS
www.herbesdelaconca.com

CONCIENCIA CORPORAL CON LA MICROGIMNASIA
 11'15h. Sala 3
 Dr. Joaquim Murt i Palau. Licenciado en Medicina, Formador y terapeuta del Sistema ARC
 Organiza: ASOCIACIÓN SISTEMA ARC
www.sistema-arc.com

BIOHABITABILIDAD PARA VIVIR EN UNA CASA SALUDABLE
 11'15h. Sala 6
 Elisabet Silvestre. Bióloga, experta en biohabitabilidad, autora de "Vivir sin tóxicos".
 Organiza: ASOCIACIÓN DE ESTUDIOS GEOBIOLÓGICOS GEA
www.geobiologia.org

CUIDA TU PIEL EN 10 PASOS, CON LA RUTINA FACIAL DE MODA
 11'20h. Show Room Ecoestética
 Organiza: NEATHEA

¿QUÉ SON LAS FLORES DE BACH?
 11'30h. Sala 2
 Laura Pedró Xaus
 Organiza: SEDIBAC, SOCIETAT PER A L'ESTUDI I LA DIFUSIÓ DE LA TERÀPIA DEL DR. BACH DE CATALUNYA
www.sedibac.org

FISONOMÍA APLICADA. NUESTROS RASGOS, NUESTRAS RELACIONES
 12'00h. Sala 4
 Francesca Simeón. Psicóloga y kinesióloga. Directora del centro Vida Kinesiología
 Organiza: APKTFHE
www.apke.es



Presentación

Este año, en el marco de la Feria BioCultura 2019, tienen lugar las IX Jornadas de comedores escolares ecológicos.

Durante los últimos años se han organizado varias jornadas técnicas tratando el proyecto de comedores ya que cada vez más hay un volumen creciente de experiencias de comedores escolares ecológicos.

En esta jornada hablaremos de la necesidad de un proyecto educativo para la transformación de los comedores en comedores escolares ecológicos. La agroecología escolar propone que sea el alumnado el protagonista de este cambio, y veremos ejemplos de proyectos de hoy en día en que se trabaja por la participación del alumnado en la mejora de su propia alimentación y en la sostenibilidad ambiental y social. Este trabajo se desarrolla a lo largo del sistema alimentario escolar, y por tanto tiene lugar tanto en los patios (los huertos), como en las aulas y en los comedores.

Como cada año, esta jornada pretende ser un punto de encuentro entre los diferentes agentes que intervienen en el proceso de introducción / realización de la comida ecológica en diferentes centros educativos y un lugar para poder compartir las experiencias entre todos los asistentes.

Organización

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Colaboración



Feria BioCultura 2019

IX Jornadas de comedores escolares ecológicos

Jornada técnica
BARCELONA, sábado 11 de mayo de 2019

Programa

- 10.50 h **Bienvenida a los asistentes**
 Sra. Montse Escutia, secretaria general de la Associació Vida Sana.
- 11.00 h **Presentación de la Jornada**
 Sr. Josep Pena, director de los Servicios Territoriales del DARP en Barcelona.
- 11.15 h **Comedores escolares desde la agroecología escolar**
 Sra. Mariona Espinet, profesora de la UAB i miembro del grupo de investigación GRESO@.
 Sr. German Llerena, Ayuntamiento de Sant Cugat.
- 12.15 h **Pausa**
- 12.30 h **El proyecto educativo de ocio del comedor de la escuela Pi de Xandri**
 Sr. Josep Gonzalez, Paidós-Fundesplai.
 Sra. Marisa Cera Ubach, Paidós-Fundesplai.
- 13.00 h **Mesa redonda con los ponentes y turno abierto de preguntas**
 Moderador: Sr. Ildre Martínez i Bedia. Responsable de producción agraria ecológica. Servicio de Ordenación Agrícola.
- 13.40 h **Fin de la Jornada**

Lugar de realización

Sala 4
 Palau Sant Jordi
 08038 BARCELONA

Inscripciones

Para asistir a la jornada es necesario adquirir la entrada de acceso al recinto de la Fira BioCultura (Precio 7€) y hay que inscribirse a través de los Servicios Territoriales del DARP en Barcelona:
 (Tel.: 93 406 20 90 - A/e: cbolo@gencat.cat)

También os podéis inscribir a través de RuralCat:
ruralcat.gencat.cat/inscripcionespat

LA ALIMENTACIÓN SINDRÓMICA TNDR, LA BASE IMPRESCINDIBLE PARA TENER SALUD

12'00h. Sala 7

Dr. Cayo Martín Valencia, creador de la TNDR, Ilustre Académico de las Ciencias Ramón y Cajal, Naturópata Colegiado OCN FENACO
Héctor Gabriel Martín Tío, Diplomado en Nutrición Humana y Dieta. Naturópata colegiado OCN FENACO, Director Centro Oficial TNDR, Formador autorizado TNDR

RAW FOOD: EL ARTE DE LA COCINA CRUDA

12'00 h. Show Cooking 2

Christine Mayr. Profesional raw food chef and chef instructor, formada en EE.UU.

Organiza: EL GRANERO INTEGRAL

www.elgranero.com/www.cruagourmetcuisine.com

10 TRUCOS PARA ELEGIR TU COSMÉTICA ECOLÓGICA

12'10h. Show Room Ecoestética

Victoria Sánchez. Fundadora de Säper, cosmética ecológica

Organiza: SÄPER COSMÉTICA ECOLÓGICA (www.saper.es)

CUIDA TU MICROBIOTA DE LA MANERA MÁS FÁCIL, CON KOMBUTXA

12'15h. Sala 1

Marc Vergés. Nutricionista evolutivo. Profesor de dietoterapia y suplementación en el IPFS Roger de Llúria (BCN)

Organiza: IFP SANITÀRIA ROGER DE LLÚRIA

www.rogerdelauria.com

CONTENCIÓN EMOCIONAL Y REPERCUSIONES FÍSICAS ¿HABLAMOS?

12'15h. Sala 3

M^a Dolors Pallarés. Psicóloga clínica

Organiza: INTEGRAL MEDICINA INTEGRATIVA Y ESCUELA DE SALUD

www.integralcentremedic.com

TALLER DE OPTOMETRÍA PARA REHABILITAR LA VISIÓN

12'15h. Sala 6

M^a Antònia Masdeu Puig. Dra. en Farmacia, óptico optometrista. Máster nutrición ortomolecular

Organiza: OPTIQUES DRA. MASDEU (www.dramasdeu.net)

RECETAS VEGANAS DE CUCHARA

12'15h. Show Cooking 1

Miriam Fabà. Cocina vegana caprichosa

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

MEDITACIÓN RAJA YOGA: CLAVE PARA EL BIENESTAR PERSONAL

12'30h. Sala 2

Pilar Quera. Profesora de meditación y miembro del equipo de coordinación de Brahma Kumaris Barcelona

Organiza: ASOC. BRAHMA KUMARIS

www.brahmakumaris.es

EL NUEVO ORO VERDE

13'00h. Sala 4

Teresa Alarcón Mañas. Titular de la empresa farmacéutica

Organiza: MANÁ PISTACHOS ECOLÓGICOS

www.manapistachos.com

¿CÓMO NOS PUEDE AYUDAR LA ALIMENTACIÓN EN ENFERMEDADES AUTOINMUNES?

13'00h. Sala 7

Eulàlia Torrellas. Médica homeópata y Martina Ferrer.

Dietista-Nutricionista y especialista en PNI

Organiza: INTEGRAL. MEDICINA INTEGRATIVA Y ESCUELA DE SALUD

www.integralcentremedic.com

LAS ALGAS EN TUS PLATOS

13'00h. Show Cooking 2

Valentín Otero

Organiza: PORTO-MUIÑOS

www.portomuinos.com

COMO CUIDAR Y NUTRIR LA PIEL CON EL SÉRUM DE ARGAN Y LAVANDA

13'00h. Show Room Ecoestética

Organiza: LAVANDA EXPERIENCE

www.lavandaexperience.com

POTENCIA TU BELLEZA DE DENTRO AFUERA CON SENCILLOS TRUCOS ALCALINOS

13'15h. Sala 1

Gogo Bela Macquillan. Terapeuta integral, medicina tradicional china, homeópata, medicina preventiva,

especialista en alcalinidad

Organiza: ALKANATUR DROPS, S.L.U. (www.alkanatur.com)

TALLER 'LIBERAR TU VOZ CURATIVA'

13'15h. Sala 3

Michèle Averard. Sonoterapeuta, músico, cantautora de prestigio internacional

Organiza: ASOCIACIÓN DE TERAPIAS DEL SONIDO

BENVINGUTS A PAGÈS

Fes-te el teu barret per venir a Benvinguts a Pagès.

Dissabte i diumenge de 10:30h a 14h i de 15h a 19h



Conte il·lustrat d'en Galderic i la Bruna.

Benvinguts a Pagès.

Dissabte a les 17h i diumenge a les 12h i a les 17h.



BENVINGUTS A PAGÈS
CAP DE SETMANA DE VISITES
1 I 2 DE JUNY 2019



Generalitat de Catalunya

www.benvingutsapages.cat

#BenvingutsaPagès2019



AYUNO, EL ARTE DE CUR-ARTE

13'15h. Sala 6

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

Organiza: CENTRO MÉDICO ZUHAIZPE, SL.

www.zuhazpe.com

ENSALADAS EN TARRO ¡LISTAS PARA LLEVAR!

13'15h. Show Cooking 1

Gloria Carrión Moñiz. Creadora de contenido relacionado con la cocina y la alimentación 100% vegetal. Imparte talleres de cocina, en especial de Planificación semanal (Batch cooking). También es la autora del exitoso libro "Recetas veganas fáciles"

Organiza: SOL NATURAL

www.solnatural.bio

MIEDOS, LA MARCA QUE DICE HASTA DÓNDE PUEDO VIVIR

13'30h. Sala 2

Nuria Sánchez. Kinesióloga psicoenergética, formada en Kinesiología del comportamiento e integración cerebral

Organiza: APKTFHE

www.apke.es

LAS FUENTES FILOSÓFICAS DE LA ANTROPOSOFÍA

14'00h. Sala 4

Oscar González Pérez. Autor del libro, filósofo y profesor universitario

Organiza: EDICIONES KAICRON

www.kaicron.es

AGUA DE BEBER: MITOS Y VERDADES

14'00h. Sala 7

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

Organiza: TRATAMIENTO NATURAL DEL AGUA

www.aguanatural.com

COCINA DETOX

14'00h. Show Cooking 2

David Gasol. Nutricionista por la universidad Ramon Llull y consultor macrobiótico por el Kushi Institute de EEUU.

Anna Grau. Propietaria y chef del exitoso restaurante macrobiótico "kombu" de Sant Cugat.

Organiza: EL GRANERO INTEGRAL

www.elgranero.com/www.davidgasol.com

tybio

LA REVISTA

*Todo sobre alimentación ecológica
salud y cosmética bio*

CADA
DOS MESES
GRATIS EN TU
TIENDA
HABITUAL



RECETAS

CONSEJOS

ENTREVISTAS

DIY

CONCIERTO: BLUE CEBRA**14'00h. Escenario Exterior**

Organiza: TALLER DE MÚSICS-ESCOLA SUPERIOR D'ESTUDIS

MUSICALS / BIOCULTURA

www.tallerdemusics.com/ www.biocultura.org**COME BIEN PARA VIVIR MÁS Y MEJOR****14'15h. Sala 1**

Feliciano Pla

Organiza: LONGEVOSPAIN

LA IMPORTANCIA DE LA ALIMENTACIÓN EN EL PACIENTE**ONCOLÓGICO. PREGUNTAS Y RESPUESTAS****14'15h. Sala 3****Martina Ferrer.** Dietista-nutricionista y especialista en PNI y

Cristina Domingo. Médica acupuntora

Organiza: INTEGRAL. MEDICINA INTEGRATIVA Y ESCUELA DE SALUD

www.integralcentremedic.com**CATA DE COMERCIO JUSTO Y PRESENTACIÓN CAMPAÑA DE LA
COORDINADORA POR EL COMERCIO JUSTO Y FINANZAS ÉTICAS****14'15h. Sala 6****Eduard Sagrera Llibre.** Responsable tiendas de comercio

justo de Oxfam Intermón en Catalunya

Organiza: OXFAM INTERMÓN

YONDU, TU NUEVO INGREDIENTE SECRETO**14'15h. Show Cooking 1****Jaume Biarnés.** Yondu Culinary Studio, USA

Organiza: SEMPIO FOODS COMPANY, SUCURSAL EN ESPAÑA

www.yondu.es**BENEFICIOS DEL MINIMALISMO PARA EL AUTISMO: CUANDO
MENOS SIGNIFICA MÁS****14'30h. Sala 2****Raquel Torres Ribalta y Salvador Alier Forment****MASAJE FACIAL JAPONÉS (KOBIDO)****15'00h. Sala 4****Aurea Gómez.** Terapeuta manual y esteticien.

Organiza: INTEGRAL. MEDICINA INTEGRATIVA Y ESCUELA DE SALUD

www.integralcentremedic.com

EL SILENCIO EN EL DESARROLLO PERSONAL. EL LÍMITE ENTRE LO TERRENAL Y LO ESPIRITUAL

15'00h. Sala 7

M^a Ángeles Arnau Ochoa. Psicóloga holística

Organiza: SANNICOLAS, ESPELMES DE CERA D'ABELLA

www.sannicolas.cat

EL VALOR DE LOS SUPERALIMENTOS EN NUESTRO "ESTILO DE VIDA RÁPIDO"

15'00h. Show Cooking 2

Lucía Belloch. Baía Food Co.

PROTOCOLO "RIZOS SALVAJES"

15'00h. Show Room Ecoestética

Organiza: MAISON KARITÉ

www.maisonkarite.com

CONTAMINACIÓN ELECTROMAGNÉTICA EN EL HOGAR Y CÓMO PROTEGERNOS

15'15h. Sala 1

Alberto Bacigalupe Rodríguez. Director de SINRADIA

Organiza: SINRADIA

www.sinradia.es

EL AYURVEDA: BENEFICIOS Y USOS PRÁCTICOS

15'15h. Sala 6

Sri Swami Purohit. Maestro hindú de yoga y meditación

Organiza: SRI PUROHIT SWAMI WELLNESS

www.swamipurohit.com

CONCURSO DE TORTITAS BIOCOP

15'15h. Show Cooking 1

Organiza: BIOCOP (www.biocop.es)

COMPRENDER LA SALUD PARA DESAPRENDER LA ENFERMEDAD

15'30h. Sala 2

Maite Gómez López. Higienista en Salud Integrativa. Asesora y educadora higienista de salud natural y nutrición. Asesora y educa a personas a recuperar, mejorar y preservar su salud y bienestar adoptando un modo de vida sano y natural.

Organiza: MAITE GÓMEZ LÓPEZ (www.maitegomez.es)

CONCIERTO MEDITATIVO CON CUENCOS DE CUARZO Y MINERALES

15'30h. Sala 3

Xavier Bellon y Sandras Orús. Musicoterapeutas especializados en cuencos de cuarzo y minerales.

Organiza: ANIMA QUARZ (www.animaquarz.com)

TALLER: CREA TU COSMÉTICO CON AROMATERAPIA

15'50h. Show Room Ecoestética

Organiza: TERPENIC LAB, S.L. (www.terpenic.com)

LA CRIANZA EN LOS PRIMEROS AÑOS DE VIDA

16'00h. Sala 4

Esperanza Burchartz, educadora infantil

Organiza: MIGJORN, CASA DE NAIXEMENTS www.migjorn.net)

PRESENTACIÓN DEL LIBRO '100 ARBRES SINGULARS DE LA CIUTAT DE BARCELONA'

16'00h. Sala 7

Ricard Llerins Bonet. Aficionado a la botánica

Organiza: RICARD LLERINS BONET

MACROBIÓTICA: NUTRICION Y SALUD DE LA PIEL Y EL CABELLO

16'00h. Show Cooking 2

Loli Curto Chaves. Naturópata, dietoterapeuta, macrobiótica.

Organiza: NATURSOY (www.natursoy.com)

RUMBO AL ZERO WASTE? - RECICLA Y REUTILIZA TEXTILES EN CASA

16'15h. Sala 1

Organiza: BAGLOOP - PRODUCTOS SOSTENIBLES (bagloop.es)

RECETA SIN GLUTEN CON "MA VIE SANS GLUTEN"

16'15h. Show Cooking 1

Organiza: BIOCOP (www.biocop.es)

DESCUBRIR EL COCHAYUYO. EL ALGA QUE LIMPIA Y NUTRE EL ORGANISMO

16'30h. Sala 2

Pedro Ródenas López. Médico Naturista de "Integral.

Medicina Integrativa y Escuela de Salud"

www.integralcentremedic.com

Organiza: ALGA COCHAYUYO BROTASOL (www.brotasol.com)

BENEFICIOS DEL AGUA ALCALINA IONIZADA PARA LA SALUD

16'30h. Sala 3

Juan Carlos Novo Barcón. Experto en terapias naturales

Organiza: ALKANATUR DROPS, S.L.U.

www.alkanatur.com

CANTAR PARA EL RECUERDO: CANCIONES SEFARDÍES

16'30h. Sala 6

Rosa Zaragoza

CÓMO HACER EN CASA JABONES NATURALES

16'40h. Show Room Ecoestética

Marcela Burgos. Jabonera profesional con formación en aromaterapia y fitocosmética. Autora del libro "Belleza y cosmética natural" (Ed. RBA)

Organiza: REVISTA CUERPOMENTE

CONFORMARME, RENOVARME O TRANSFORMARME

17'00h. Sala 4

Elizabeth Gayán Tomás. Profesora de meditación y desarrollo personal

Organiza: ASOC. BRAHMA KUMARIS

www.brahmakumaris.es

PERMACULTURA. TECNOLOGÍAS APROPIADAS. "CIENCIA SAGRADA"

17'00h. Sala 7

Artur Sala. Ediciones Kaicron

Organiza: EDICIONES KAICRON y CAUAC

www.kaicron.es / www.cauac.es

CÓMO HACER ALGAS PARA UNTAR

17'00h. Show Cooking 2

Yelel Cañas Formicone. Cocinero silvestre y slow

Organiza: ALGAMAR_ CONSERVAS MAR DE ARDORA

www.algamar.com

CONCIERTO: NON JAMBI & THE DURANS

17'00h. Escenario Exterior

Organiza: TALLER DE MÚSICS-ESCOLA SUPERIOR D'ESTUDIS MUSICALS/ BIOCULTURA

www.tallerdemusics.com / www.biocultura.org

SHIATSU, EL CAMINO DE LA ESCUCHA. UN CAMBIO REVOLUCIONARIO

17'15h. Sala 1

Mar García. Acupuntora, naturópata, asesora en dietética energética y profesora de Shiatsu Netsu

Organiza: APKTFHE (www.apke.es)

ALIMENTA TU COCO, COCINA PARA TU CEREBRO

17'15h. Show Cooking 1

Alf Mota. Chef vegetariano, distinguido por la Unión Vegetariana Española y miembro del equipo EcoChef España.

Organiza: EL GRANERO INTEGRAL

www.elgranero.com/www.macroseny.com

CÓMO PROTEGERSE DE LAS RADIACIONES

17'30h. Sala 2

Josep Viver Montsant. Desde 1987 midiendo el medio ambiente.

www.mesures.cat

LA RESPONSABILIDAD DE LOS PRODUCTORES, COMERCIALIZADORES Y CONSUMIDORES BIO CON TODO EL SISTEMA DEL CUAL FORMAN PARTE, EL AGUA INCLUIDA, COMO PRÁCTICA DEL NUEVO PARADIGMA BIOCIVILIZATORIO

17'30h. Sala 3

Jordi Gascón. Doctor en Antropología Social por la Universidad de Barcelona, Nacho Pares. Horticultor y alma mater de Can Gallina.

Nacho Parés. Horticultor y alma mater de Can Gallina.**Pedro Burruezo.** Director de The Ecologist

Modera: **Sandra Campos.** Productora del Ghee Caaldes d'Estrac, ecoactivista y directora del Sewminario internacional

www.biocivilizacion.org

LA SALUD DE NUESTROS HIJOS, NUESTRO MUNDO PRESENTE Y FUTURO

17'30h. Sala 6

Montse Bradford. Escritora y pionera en la alimentación natural y energética

Organiza: MONTSE BRADFORD



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

17'30h. 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)

EL NERVIU VAGO: DIGERIR, RELAJAR, REPARAR. INTEGRACIÓN SOMATO RESPIRATORIA

18'00h. Sala 4

Dra. Jennifer Carol Beck. Dra. quiropráctica con más de 20 años de experiencia

Organiza: NSA WELLNESS BCN (www.nsawellnessbcn.com)

SE PUEDE VIVIR SIN GENERAR BASURA! CONSEJOS, IDEAS Y EXPERIENCIAS

18'00h. Sala 7

Carla Heras Fernández. Presidenta de Zero Waste Barcelona Network

Organiza: NEXT STEP BAGS Y ZERO WASTE BARCELONA NETWORK (www.nextstepbags.com)

DOCTOR EN QUIROPRÁCTICA Y COACHING TERAPÉUTICO HOLÍSTICO

18'15h. Sala 1

Manu Mahan Hesam. Doctor en quiropráctica especialista del sistema nervioso y del sistema neuro emocional

Organiza: MANU MAHAN HESAM

CERVEZA Y MUJER

18'15h. Show Cooking 1

Inma Collado Vargas. Brewster, ecofeminista y defensora del talento femenino invisibilizado

Organiza: NINKASI, COOP

LA NUEVA COCINA AFRODISÍACA CON ACEITES ESENCIALES, SALUD Y FELICIDAD

18'30h. Sala 2

Mª Pilar Ibern Gavina. Ecochef, asesora nutricional holística y escritora

Organiza: LA CUINA DE GAVINA

NEUROFEEDBACK: ENTRENAR EL CEREBRO PARA NUESTRO BIENESTAR

18'30h. Sala 6

Sidney Pinoy Peyronnet. Experto en neurofeedback y director de Neurocenter

Organiza: NEUROTRAINING S.L (www.neurocenter.com)

Nuevas galletas

Deliciosas galletas gruesas y crujientes, originales en textura y sabor.

Elaboradas con aceite de girasol y cereales integrales selectos.

Una rica y saludable fuente de fibra, ideales para tomar a cualquier hora del día. Envasadas en formato de tubo, práctico y económico.

Disponibles en dos apetitosas variedades:

De **trigo integral con semillas de chia-lino y un toque de jengibre, de ligero sabor anisado.**

También de **trigo espelta integral con un suave sabor a limón y un equilibrado gusto a jengibre.**

Pruébalas, te encantarán!



Alto contenido
en Fibra

Suave sabor
a Limón y
Jengibre





BIO Avena
Sin Gluten



15
PRODUCTOS

*¡La gama más completa
de Avena Sin Gluten!*

