Guía de ACTIVIDADES
JARDUEREN gida

BioCultura

Feria de productos ecológicos
y consumo responsable

bio

¡VENID A LA FERIA Y SUMAOS AL GRAN CAMBIO!

ETOR ZAITEZTE FERIARA ETA ALDAKETA HANDIAREN PARTE IZAN!

- **Alimentos ecológicos · Cosmética eco-natural**
- **Ropa y calzado orgánicos · Terapias**
- **MamaTerra (festival ecológico infantil)**

- ***Elikagai ekologikoak · Kosmetika eko-naturala***
- ***Arropa eta oinetako organikoak, · Terapiak***
- ***MamaTerra (haurtzaroaren jaialdi ekologikoa)***

BILBAO EXHIBITION CENTRE

3-5 octubre / *Urriaren 3tik 5ra*

Organizan / *Antolatzaileak*

www.biocultura.org

BioCultura Bilbao

En Madrid, BioCultura lleva ya treinta años de singladura, los cumple esta temporada. En Bilbao, sin embargo, fue el año pasado su primera feria y, hogaño, llega a su segunda edición. El sector ecológico, en la totalidad del estado español, no deja de crecer. Y no deja de crecer desde hace mucho tiempo. Pero no nos engañemos: hace tres década prácticamente nadie había oído hablar de ecología, alimentos "bio", cosmética orgánica, etc. Han sido muchos años de tropiezos, errores, baches, políticos ignorantes, etc. Sin embargo, ha valido la pena el esfuerzo. Ninguna energía bienintencionada se pierde en el universo. Todo acaba dando sus frutos, sabrosos y necesarios.

La cultura "bio" es, en sí misma, una forma de hacer "descentralizada". Por ello, ya ha llegado el momento de que el sector "eco" tenga ferias de prestigio no sólo en Madrid y en Barcelona, sino también en aquellos territorios en los que el público sabe que no hay futuro si el futuro no es ecológico. Territorios, como Euskadi, que aprecian el valor de lo propio, de lo genuinio y de lo local. Porque, para que un alimento (o cualquier otro producto) cierre el círculo de lo orgánico, mejor si procede de una zona cercana. Cuanto más cercana, mejor. Y si sigue formas de hacer tradicionales, que respetan la cultura autóctona y la biodiversidad local, entonces no puede haber alimentos y/o productos de cualquier otro subsector "bio" de más calidad y perfección en todos los ámbitos.

Por ello, BioCultura llega de nuevo a Euskadi, de la mano de BEC Bilbao. Porque, para tener un futuro digno para los nuestros, tenemos que apostar por una regeneración ecológica, social y transformadora que no signifique más palabras, sino actitudes cotidianas de verdadera (r)-evolución. Es la democracia más real que existe. Es la única que vale la pena... Por eso, BioCultura no es una feria cualquiera...

BioCulturak, Madrilen, hogeita hamar urte beteko ditu denboraldi honetan bertan. Bilbon, berriz, iaz ospatu zen lehen biziko aldiz; beraz, aurtengoa dugu bere bigarren feria. Sektore ekologikoa estatu espainiar osoan etengabe ari da hazten. Hazkunde hori aspalditik ari da ematen, gainera. Dena den, ez dezagun gure burua engainatu: duela hiru hamarkada, inork gutxik zuen ekologiaren, "bio"elikagaien edota kosmetika ekologikoaren berri. Ozto-poz, akatsez, estutasunez, politikari ezikasiez jositako urteak izan dira. Hala eta guztiz ere, ahalegina merezi izan du. Izan ere, ez dago unibertsoan galtzen den asmo oneko energiarik. Azkenean, denak izaten du bere fruitua, fruitu mamitsu, gozo eta beharrezkoak.

"Bio" kulturak berezkoa du gauzak egiteko modu "deszentralizatua". Hori dela eta, bada garaia "eko" sektoreak ospe handiko feriak izan ditzan Madrilen edo Bartzelonan ez ezik, beste lurralde batzuetan ere: non jendeak badakien etorki-zunik ez dagoela ekologikoa ez bada. Euskadik bezalaxe, berezkoa, benetakoa eta bertokoa baloratzen duten lurraldeek. Izan ere, elikagai batek (zein beste edozein produktuk) organikoaren zirkulua itxi dezan, hobe gertukoa bada. Zenbat eta gertuagokoa hobe. Horretaz gain, betiko egiteko erak jarraitzen baditu, bertoko kultura eta biodibertsitatea errespetatzen baditu, orduan, ez dago beste edozein "bio" azpisektoretako elikagairik edota produkturik horrek besteko kalitate eta perfekzio duenik, edozein dela arloa.

Hori guztia dela eta, BioCultura berriro ere Euskadin izango dugu, BEC Bilboren eskutik. Zeren eta gutarrontzako etorkizun duina izan dezagun, apustua bat eta bakarra baita: birsorkuntza ekologikoa, soziala eta eraldatzailea; hitz hutsaletan oinarritu beharrean, benetako iraultza/garapena dakarten eguneroko jarreretan oinarritutakoa. Horixe da dagoenik eta demokraziarik errealena. Merezi duen bakarra… Horregatik, BioCultura ez da edozelako feria.

BioCultura

feria de productos ecológicos y consumo responsable

2ª edición / *2.edizioa*

BILBAO EXHIBITION CENTRE

3-5 octubre / *Urriaren 3tik 5ra*

Precios / *Prezioak*

-Adulto / *Helduak*: 4€

-Jubilados / *Jubilatuak*, Ikea Family, Gazte Txartela: 2€

-Niños menores de 11 años / *11 urte baino gazteago diren ahurrak*: gratis / *dohain*

Este precio incluye la entrada a la feria y a todas las actividades organizadas

Prezio honetan bai azoka zein antolatutako aktibitate guztietarako sarrera barne dago

Horarios / *Ordutegiak*

-11-21h. / Domingo 5: 11-20h

-11etatik 20etara / Igandeak 5: 11etatik-20ra

➠ 20.000 visitantes, 200 expositores, 150 actividades, degustaciones, venta directa, masajes, sesiones de cosmética ecológica, sorteos...

➠ *20.000 bisitari, 200 erakusle, 150 ekintza, dastaketak, salmenta zuzena, masaiak, kosmetika ekologikoaren sesioak, ozketak...*

BILBAO EXHIBITION CENTRE. Ronda de Azkue 1
48902 Ansio-Barakaldo

¿Cómo llegar? / *Nola heldu?*

- Autopista A-8. Salida / *Irteera* 8: Barakaldo/ BEC!
- L. 3136 Bizkaibus (Bilbao-Cruces-Barakaldo)
- Est. "Ansio", Línea 2
- RENFE Barakaldo

Situación Salas Actividades
Ekintzako Gelen kokapena

Nivel 5 / *5.Maila*:
1 A, 1 B, 2, 3, 4

Nivel 4 / *4.Maila*:
Auditorio 1, Auditorio 2

Pabellón Feria / *Azokako pabilioia*:
Show Cooking

www.biocultura.org

Organizan
Antolatzaileak

QUINOA NEGRA, UN ALIMENTO POR DESCUBRIR

15'30 h. Show Cooking

Lenin Arturo Castillo Eusebio. Chef crudivegano desde su nacimiento y aplica a los alimentos la sabiduría Ayurveda

Organiza: El Oro de los Andes (www.oro-andes.com)

COCINANDO PARA CASA CON LECHE, YOGUR Y QUESO

16'30 h. Show Cooking

Helen Groome.

Organiza: Vista Alegre Baserria
www.vistaalegrebaserria.com

LOGRANDO TUS METAS

17 h. Sala 1B. Nivel 5

Jordi Gascó. Kinesiólogo. Profesor de Vida Kinesiología. Director de la Escuela de Masaje y Centro de Terapias Naturales Jordi.

Organiza: Tenacat
www.tenacat.org

PREPARACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE PINCHOS DE BONITO. CONSERVAS DE BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO

17'30 h. Show Cooking

Jesús María García.

Organiza: Conservas Dentici, SL
www.conservasolasagasti.com

MOVIMIENTOS DE BRAIN GYM PARA LA SALUD Y LA VIDA

18 h. Sala 1B. Nivel 5

Maialen Mujika. Kinesióloga y dietista. Profesora del equipo docente de Vida Kinesiología.

Organiza: Tenacat
www.tenacat.org

OPORTUNIDADES PARA EL AGROTURISMO EN EL AÑO INTERNACIONAL DE LA AGRICULTURA FAMILIAR (AIAF 2014)

18 h. Sala 2. Nivel 5

Severino García. Presidente de la Fundación Ecoagroturismo.

Organiza: Fundación Ecoagroturismo Ecotur.
www.ecotur.es / www.ceres-ecotur.com

CHARLA TALLER DE MEDITACIÓN INTEGRAL
18 h. Sala 3. Nivel 5
Saranagatidas. Director
Organiza: Escuela de Yoga Integral Mahashakti
www.escuelamahashakti.com

TALLER DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS
18'30 h. Show Cooking
Xabier Lejarzegi. Director técnico de ENEEK, autoridad de control de producción ecológica de Euskadi.
Organiza: INTERECO en colaboración con ENEEK.
Taller co-financiado por el MAGRAMA
www.interecoweb.com

AMPLÍA TU LIBERTAD
19 h. Sala 1B Nivel 5
Nuria Sánchez. Kinesióloga. Profesora del equipo docente de Vida Kinesiología.
Organiza: Tenacat
www.tenacat.org

¿CÓMO SE VIVE EN UNA CASA BIOPASIVA SIN CALEFACCIÓN?
19 h. Sala 2. Nivel 5
Gorka Elorza Etxebarria. Arquitecto especializado en construcción biopasiva.
Organiza: Baransu-Grupo Kuusamo
www.baransu.net

CLASE TEÓRICO-PRÁCTICA DE YOGA
19 h. Sala 3. Nivel 5
Amaya Sánchez, Raquel Morán, Ana Capilla y **Maite Ikarán.** Profesoras de Pilates y yoga.
Organiza: Espacio Azul
www.espacioazul.com

RELACIÓN DE BOCA, CUERPO Y EMOCIONES
20 h. Sala 3. Nivel 5
Kepa Abasolo. Clínica Biona.
Organiza: Clínica Biona
www.clinicabiona.com

ecoestética
belleza consciente

Showroom

BioCultura BILBAO BEC

La Asociación Vida Sana continúa su trabajo de consolidación del sector de la cosmética econatural con su proyecto **NUEVAS OPORTUNIDADES DE LA COSMÉTICA ECONATURAL CON LA RED ECOESTETICA.**

En esta ocasión, las acciones gratuitas que se llevarán a cabo son:

- **Tres cursos de formación presencial**
- **Tres cursos de formación online**

En nuestra web puedes encontrar todo tipo de información. Si buscas nuevas oportunidades en el sector ecológico, la **RED ECOESTETICA** puede ayudarte.

	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
12,00-13,00	TALLER DEMOSTRATIVO DE COSMÉTICA ECONATURAL	Taller de cosmética econatural con **NAÁY BOTANICALS**	MasterClass de maquillaje Montaltobio con **EB-ESTÉTICA BIO-ELENA BUSTO**
13,00-14,00	Descubre la cosmética econatural con **TALLER MADRE SELVA**	Maquillaje eco con Benecos de **NAETURA** La Cosmética Verde	Sintiendo el poder de las plantas en los cosméticos de **EL OLIVAR DIVINO**
14,00-15,30			
15,30-16,30	Maquillaje eco con Benecos de **NAETURA** La Cosmética Verde	Taller de cosmética econatural con **NAÁY BOTANICALS**	Maquillaje eco con Benecos de **NAETURA** La Cosmética Verde
16,30-17,30	Cuida tu cabello sin tóxicos. Tintes & Henna Ayurvedas Bio Khadi de **LA RUEDA NATURAL**	MasterClass de maquillaje Montaltobio con **EB-ESTÉTICA BIO-ELENA BUSTO**	Cosmética ecológica, los aceites vegetales, nuestros mejores aliados **SÅPER**
17,30-18,30	Cosmética ecológica, los aceites vegetales, nuestros mejores aliados **SÅPER**	Elaboración de mascarillas con barro del Mar Muerto con **AMAPOLA BIOCOSMETICS**	Elaboración de mascarillas con barro del Mar Muerto con **AMAPOLA BIOCOSMETICS**
18,30-19,30	MasterClass de maquillaje Montaltobio con **EB-ESTÉTICA BIO-ELENA BUSTO**	Sintiendo el poder de las plantas en los cosméticos de **EL OLIVAR DIVINO**	Descubre la cosmética econatural con **TALLER MADRE SELVA**
19,30-20,30	Sintiendo el poder de las plantas en los cosméticos de **EL OLIVAR DIVINO**	Descubre la cosmética econatural con **TALLER MADRE SELVA**	

Para más información:

http://ecoestetica.org redecoestetica redecoestetica

Acciones gratuitas cofinanciadas por el FSE

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

PROGRAMA emplea verde 2007-2013

UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

Fundación Biodiversidad

ASOCIACIÓN VIDA SANA

PROTECCIÓN SOLAR, MANCHAS Y CÁNCER DE PIEL: ¿DE VERDAD NECESITAMOS PANTALLA TOTAL A LO LARGO DE TODO EL AÑO?

11 h. Sala 1A. Nivel 5
Dra. Anna dal Passo. Licenciada en ciencias naturales. Responsable de formación en cosmética e higiene ecológicas.
Organiza: EB-Estética Bio
www.elena-busto.com

TALLER DE PORTABEBÉS

11 h. Sala 1B. Nivel 5
Begoña Montilla Portillo. Instructora de portabebés y fundadora de Muxuz Muxu.
Organiza: Muxuz Muxu
www.muxuzmuxu.com

OCÉANOS: PESCA SOSTENIBLE Y CONSUMO RESPONSABLE

11 h. Sala 2. Nivel 5
Marta González. Responsable de la campaña de Océanos de Greenpeace.
Organiza: Greenpeace
www.greenpeace.es

PLAN DE FOMENTO DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA DE EUSKADI. AGENTES, PROYECTOS E INICIATIVAS INNOVADORAS

11 h. Sala 3. Nivel 5
ENEEK. Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi.
www.eneek.org

JORNADA DE REFLEXIÓN DE LAS VACUNACIONES SISTEMÁTICAS LOS PELIGROS DE LA VACUNA DEL PAPILOMA HUMANO

11 h. Sala 4. Nivel 5
Coro Goitia. Médica.
Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV)
Soporte: Europeo Forum for Vaccine Vigilance (EFVV)

SOLUCIONES PARA LA CONTAMINACIÓN ELECTROMAGNÉTICA

12 h. Auditorio 1. Nivel 4
Marian Molina. Física, trabajando en el campo de la salud.
Organiza: ComoSystem, SL

SÁBADO, 4 OCTUBRE

DESARROLLANDO LA CAPACIDAD INTUITIVA

12 h. Auditorio 2. Nivel 4
Sri Purohit. Maestro hindú de yoga y meditación
Organiza: Sri Purohit Swami Wellness.
www.swamipurohit.com

LECHE DE YEGUA: MUCHO MÁS QUE UN ALIMENTO

12 h. Sala 1A. Nivel 5
Salvador Pardo Garrote. Gerente de EcoLactis.
Organiza: EcoLactis
www.ecolactis.es

AUMENTA EL BIENESTAR CON KINESIOLOGÍA PSICOENERGÉTICA

12 h. Sala 1B. Nivel 5
Cristelle Martins. Kinesióloga. Profesora del equipo docente de Vida Kinesiología.
Organiza: Tenacat
www.tenacat.org

CONSERVACIÓN DE LAS AVES EN DECLIVE A TRAVÉS DE LA AGRICULTURA SOSTENIBLE

12 h. Sala 2. Nivel 5
Ramón Elosegui. Biólogo con experiencia en temas de conservación medioambiental a nivel internacional y delegado en Euskadi de SEO /BirdLife.
Organiza: SEO/BirdLife y Riet Vell
www.seo.org

VIDEOJUEGOS Y DINAMIZACIÓN SOCIAL

12 h. Sala 3. Nivel 5
Jorge Fuente Lasala. Director de arte especializado en contenidos educativos y culturales.
Organiza: Flying Dodos
www.flyngdodos.com

JORNADA DE REFLEXIÓN DE LAS VACUNACIONES SISTEMÁTICAS. ¿ES EFICAZ LA INMUNOGLOBULINA ANTI-D EN LAS EMBARAZADAS?

12 h. Sala 4. Nivel 5
Esther Sagredo. Médica.
Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV)
Soporte: Europeo Forum for Vaccine Vigilance (EFVV)

TALLER DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS

12 h. Show Cooking
Xabier Lejarzegi. Director técnico de ENEEK, autoridad de control de producción ecológica de Euskadi.
Organiza: INTERECO en colaboración con ENEEK.
Taller co-financiado por el MAGRAMA.
www.interecoweb.com

TNDR. TÉCNICA NATURISTA DESBLOQUEANTE REGENERADORA. TODO DOLOR TIENE UN PORQUÉ

13 h. Auditorio 2. Nivel 4
Dr. Cayo Martín Valencia. Médico naturista desde 1980, creador de la técnica TNDR
Organiza: TNDR
www.medicinatndr.com

ALIMÉNTATE SANO Y SOLO DE LA NATURALEZA

13 h. Sala 1A. Nivel 5
Mag. Arelis Rizo.
Organiza: Ringana

METÁFORAS PARA LA SALUD Y LA VIDA
13 h. Sala 1B. Nivel 5
Ana Mª Pau. Kinesióloga. Profesora del equipo docente de Vida Kinesiología
Organiza: Tenacat
www.tenacat.org

POR QUÉ ELEGIR COSMÉTICA ECONATURAL
13 h. Sala 2. Nivel 5
Mar Masulli. Fundadora de Mona & Leo
www.mona-leo.com

TRATAMIENTO DE LOS PROBLEMAS DEL CABELLO CON PRODUCTOS NATURALES
13 h. Sala 3. Nivel 5
Jesús Chicón García. Director médico Provinat.
Organiza: Gamarde-Provinat.
www.provinat.com

JORNADA DE REFLEXIÓN DE LAS VACUNACIONES SISTEMÁTICAS MESA DE PADRES Y MADRES: PROBLEMAS QUE SURGEN CUANDO DECIDIMOS NO VACUNAR
13 h. Sala 4. Nivel 5
Eva Saz. Madre.
Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV)
Soporte: Europeo Forum for Vaccine Vigilance (EFVV)

LÁCTEOS Y SALUD
13'30 h. Auditorio 1. Nivel 4
Lucía Redondo Cuevas. Profesora del ciclo de Dietética en IFPS Roger de Llúria, diplomada en dietética y nutrición, graduada en MTC.
Organiza: IFPS Roger de Llúria (Barcelona)
www.rogerdelauria.com

FILTROS DE AGUA: QUÉ SON. CÓMO FUNCIONAN Y PARA QUÉ SIRVEN
14 h. Sala 1A. Nivel 5
José Alberto Mesanza Ganzabal. Consultor, especializado en tratamiento y gestión del agua sin productos químicos.
Organiza: Tratamiento Natural del Agua
www.aguanatural.com

Concierto BioCultura

Domingo, 5 octubre. 18h. Auditorio 1. Nivel 4

Una pequeña historia de la trikitixa **Kepa Junkera** y **cuatro cantantes y percusionistas vascas** ponen en solfa el nuevo trabajo de este gran músico, compositor y productor vasco. Sobre el escenario, escenificarán, con su saber hacer y el sello personal e intransferible de este gran intérprete nacido en Bilbao, "***Una pequeña historia de la trikitixa***". Música emocionante, sencilla y directa al corazón. Música de la tierra y para el alma. En BioCultura hemos querido celebrar la consolidación de la feria en Euskadi con este concierto inmejorable, con el nuevo trabajo de Kepa, que nos parece un emblema de la cultura hecha con corazón, amor a la tierra y "orgánica".

Maestro de la trikitixa, Kepa ha editado hasta la fecha 17 álbumes, y ganó en 2004 el **PREMIO GRAMMY LATINO AL MEJOR ÁLBUM FOLK** por su disco en directo 'K'. La trikitixa es un acordeón pequeño, un acordeón diatónico de botones, de origen italiano. Es un instrumento de viento que se usa desde el siglo XIX en el País Vasco. También es conocido en Europa y América con bastantes cambios. La mayoría de las veces se toca junto con una pandereta, es decir, junto con un/a panderetero/a. Por lo tanto, más que al instrumento es al tipo de música que crea esta pareja a la que se le llama con el nombre onomatopéyico "trikiti" . Una velada, pues, muy " "trikiti" en BioCultura, en su segunda edición vasca. Todo un lujo...

Organizan

GRATUITO PARA TODOS LOS VISITANTES DE BIOCULTURA

LA EFICACIA EN EL TRATAMIENTO DE LA PIEL Y MEDIDAS PREVENTIVAS

14 h. Sala 1B. Nivel 5
Ana López. Técnico de laboratorio y naturópata.
Enrique García. Especialista en el estudio de los tóxicos vía tópica.
Organiza: Naáy Botanicals
www.naaybotanicals.com

LOS ESPÍRITUS SANADORES DE LAS PLANTAS, UNA TRADICIÓN BIEN AVALADA

14 h. Sala 2. Nivel 5
Raquel Cachafeiro. Autora de *El Espíritu del Manzano* y *El Duende de la Navidad.*
www.cosmoetica.net

VERDE PARECE, ECOLÓGICO NO ES

14 h. Sala 3. Nivel 5
Dolores Rubio. Educadora, empresaria y directora de Bebés Ecológicos en España y Orethic LLC en USA.
Organiza: Bebés Ecológicos/Pasión por Vivir
www.bebesecologicos.com / www.pasionporvivir.es

JORNADA DE REFLEXIÓN DE LAS VACUNACIONES SISTEMÁTICAS: QUÉ SON LAS VACUNAS Y CUÁLES SON LAS REACCIONES ADVERSAS MÁS FRECUENTES

14 h. Sala 4. Nivel 5
Xavier Uriarte. Médico.
Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV)
Soporte: Europeo Forum for Vaccine Vigilance (EFVV)

LOTE DE 5 KG DE CARNE DE TERNERA ECOLÓGICA DE BIZKAIA

14 h. Show Cooking
Unai Ilarduya
Organiza: Ilarduya Ekologikoak.

SUPERALIMENTOS: LA NUTRICIÓN DEL FUTURO EN EL AQUÍ Y EL AHORA

15 h. Sala 3. Nivel 5
José Luis Ramos de Grado. Co-fundador de Superalimentos Mundo Arcoiris.
Organiza: Superalimentos Mundo Arcoiris
www.mundoarcoiris.com

SÁBADO, 4 OCTUBRE

LOS CÓDIGOS DEL CHAMANISMO PRÁCTICO

15 h. Auditorio 2. Nivel 4
Utara, intérprete y músico.
www.utara.es

PREVENCIÓN CARDIOVASCULAR A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN

15 h. Sala 1A. Nivel 5
Olga Cuevas. Directora del IFPS Roger de Llúria. Doctora en bioquímica, especialista en alimentación y salud.
Organiza: IFPS Roger de Llúria.
www.rogerdelauria.com

OJOS QUE SIENTEN

15 h. Sala 1B. Nivel 5
Joaquín Rodríguez. Educador visual y terapeuta psico-corporal
Organiza: Vistabona
www.vistabona.com

PROYECTO JOSENEA, CULTIVO DE PLANTAS MEDICINALES ECOLÓGICAS CON TÉCNICAS BIODINÁMICAS

15 h. Sala 2. Nivel 5
Jesús Cia. Promotor y director de Aso. laboral Josenea.
www.josenea.com

REMEDIOS POPULARES EN LAS ENFERMEDADES HABITUALES

15 h. Sala 4. Nivel 5
Xavier Uriarte. Médico y remediador.

SORPRENDENTES RECETAS, RÁPIDAS, RICAS Y ALKALINAS

15 h. Show Cooking
Ester Zapater y **Núria Perpinyà.**
Organiza: Alkaline Care, SL
www.alkalinecare.com

CONCIERTO: SONIDOS QUE SANAN

16 h. Auditorio 1. Nivel 4
Nestor Kornblum y **Michele Averard.** Terapeutas de sonido, cantautores.
Organiza: Asociación de Terapia de Sonido
www.sonidosquesanan.net

POR LA INDEPENDENCIA DE LOS PESTICIDAS, DEL DESASTRE A LA ESPERANZA

16 h. Sala 1 A. Nivel 5
Carlos de Prada. Periodista, presidente del Fondo para la Defensa de la Salud Ambiental. Responsable campaña Fodesam-Vivo Sano para la reducción del uso de pesticidas.

YO SOY COMO SOY

16 h. Sala 1B. Nivel 5
Nuria Sánchez. Kinesióloga. Profesora del equipo docente de Vida Kinesiología.
Organiza: Tenacat
www.tenacat.org

BASALDEA: FOMENTO DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA EN VITORIA-GASTEIZ

16 h. Sala 2. Nivel 5
Juncal Ibeas Larrañaga. Responsable del Servicio de apoyo a empresas del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz.
Organizan: Ayuntamiento de Vitoria Gasteiz y Eneek.
www.vitoria-gasteiz.org/basaldea

TALLER EN EL MANEJO Y GESTIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS EN UN COMERCIO BIO

16 h. Sala 3. Nivel 5

Conservación del producto. Gestión de pedidos. Técnicas de venta. Política de precios. Ayuda para resolver cualquier duda en la frutería del comercio y dinamizar la sección.
Dirigido a: propietarios y personal de tiendas Bio en funcionamiento o en proyecto, distribuidores y agricultores.
Organizan: Gumendi y Economato Macabeo.
Inscripción para reservar plaza:
www.gumendi.es/gumendi@gumendi.es/Telf: 948693043

¿CÓMO CUIDAR NUESTRA ENERGÍA?

16 h. Sala 4. Nivel 5

Josune Muñoz. Sanadora y remediadora.

TALLER DE GERMINACIÓN

16 h. Show Cooking
Begoña Loizaga.
Organiza: Germinados Kimuak.
www.kimuak.es

CUIDARTE PARA CURARTE

17 h. Auditorio 2. Nivel 4

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

RELAJACIÓN DE LA MANDÍBULA

17 h. Sala 1B. Nivel 5

Jordi Gascó. Kinesiólogo. Profesor de Vida Kinesiología. Director de la Escuela de Masaje y Centro de Terapias Naturales Jordi.
Organiza: Tenacat
www.tenacat.org

ALIMENTACIÓN SALUDABLE, LOS ALIMENTOS QUE ME ALEGRAN LA VIDA

17 h. Sala 2. Nivel 5

Elena Jorrín. Dietista, nutricionista, coach nutricional.
Organiza: Clínica Biona
www.espaciobiona.com

Show Cooking EcoGastronómico

Viernes 3 octubre

15´30 h. Quinoa negra: un alimento por descubrir. Lenin Arturo Castillo Eusebio. Chef crudivegano *(www.oro-andes.com)*
16:30 h. Lácteos: leche, yogur y quesos del Caserío Vista Alegre. Helem Groome. *(www.vistaalegrebaserria.com)*
17:30 h. Preparación y degustación de pinchos de bonito. Conservas de bonito del norte en aceite de oliva ecológico. Jesús Mª García *(www.conservasolasagasti.com)*
18:30 h. Taller de etiquetado de alimentos ecológicos. Xabier Lejarzegi. Dtor. técnico de ENEEK, autoridad de control de producción ecológica de Euskadi. Cofinanciado por el MAGRAMA *(www.interecoweb.com)*

Sábado 4 octubre

12 h. Taller de etiquetado de alimentos ecológicos. Xabier Lejarzegi. Dtor. técnico de ENEEK, autoridad de control de producción ecológica de Euskadi. Cofinanciado por el MAGRAMA *(www.interecoweb.com)*
14 h. Lote de 5 kg de carne de ternera ecológica de Bizkaia. Unai Ilarduya. Organiza: Ilarduya Ekologikoak.
15 h. Sorprendentes recetas, rápidas, ricas y alkalinas. Ester Zapater y Núria Perpinyà. *(www.alkalinecare.com)*
16 h. Taller de germinación. Begoña Loizaga *(www.kimuak.es)*
17:30 h. Cata y degustación de las sidras ecológicas de Euskadi *(www.eneek.org)*
19:30 h. Beneficios para la salud del AOVE. Cata de aceite. Dra. Odile Fernández. Médico especializada en alimentación anticáncer. Ignacio Valdés *(www.conasi.eu)*

Domingo 5 octubre

11:30 h. "Aquí hay tomate". Taller, cata, degustación de variedades locales de tomates ecológicos cultivados en Bizkaia *(www.eneek.org)*
13 h. Cata de cacao y chocolates ecológicos de Comercio Justo. Estel Malgosa *(www.alternativa3.com)*
14 h. Quinoa negra: un dulce en tu mesa. Lenin Arturo Castillo Eusebio. Chef crudivegano *(www.oro-andes.com)*
15 h. Super Smoothies, superbatidos llenos de energía. José L. Ramos *(www.mundoarcoiris.com)*
16 h. Mermeladas y frutos del bosque de Tologorri. Mikel Kormenzana *(www.tologorri.com)*
17 h. Zumos Iswari. Gonçalo Sardinha *(www.iswari.net)*
18 h. Matcha Late, Maqui Late, Super leches vegetales. Pelu Campos *(www.mundoarcoiris.com)*

Organizan BioCultura · Colabora

MAMATERRA

Festival Ecológico de la Infancia

BioCultura Bilbao

3-5 octubre 2014

Viernes 3

VISITAS ESPECIALES PARA EL PROFESORADO. El profesorado puede visitar los huertos escolares de MamaTerra acompañados de profesionales especialistas en didáctica y huertos escolares. En la visita se trabajan conceptos como: uso y abuso del agua, la alimentación saludable, el cultivo de hortalizas, el consumo de proximidad, etc.

Sábado 4

de 10 a 14 h.

TIENDAS DE BARRIO. El consumo local y de proximidad no es un capricho. Es una opción de vida y de compromiso social. Descubre sus ventajas paseando por los talleres que realizamos en nuestras tiendas de barrio mágicas.

TALLERES. Puzzle KM.0. juego de la bioca, juegos cooperativos, memory de hortalizas, macedonia, circuito ecobici, HorTAC, paseo por los huertos: compostaje, el calor del invernadero, supermercado, papiroflexia: dentro de una semilla.

ESPECTÁCULO ITINERANTE. El megacarro de frutas y hortalizas. Taller de reciclaje y huerto urbano (es necesario traer un tetrabrick y una botella de agua vacía).

TALLERES: COCINA DEL MUNDO

Mañana	Tarde
1r turno: 10-11:50 h	1r turno: 16-16:50 h
2n turno: 12-12:50 h	2n turno: 17-17:50 h
3r turno: 13-13:30 h	3r turno: 18-18:50 h
	4r turno: 19-19:50 h

de 15´30 a 20 h.

Tenéis toda la tarde para pasear por las tiendas de barrio.

TALLERES. Vuelta al mundo sostenible, fotografía con las frutas gigantes, Puzzle del KM.0. juego de la bioca, juegos cooperativos, memory de hortalizas, macedonia, manos del mundo, maquillaje, circuito ecobici, HorTAC, paseos por los huertos: compostaje, origami: dentro de una semilla.

ESPECTÁCULO ITINERANTE. El megacarro de frutas y hortalizas. Taller de reciclaje y huerto urbano (es necesario traer un tetrabrick y una botella de agua vacía).

A las 18 h., en el ESCENARIO PRINCIPAL, sesión de Narración de Cuentos infantil sobre el cuidado del medio ambiente. **"Inguru Minguru. Narradora: Ana Rodríguez. APIKA Taldea.**

Domingo 5

de 10 a 14 h.

Déjate llevar por la selección de talleres que realiza el magnífico grupo de monitores de MamaTerra. ¿Puede ser el de maquillaje, el juego de la bioca, el memory, la araña peluda..?

Déjate sorprender y disfruta de los talleres.

A las 12 h., en el ESCENARIO PRINCIPAL, espectáculo de teatro en clave de clown con las payasas Monda y Lironda sobre consumo responsable y comercio justo, para público infantil. **"Hau Oparia" "Menudo Regalo" APIKA Taldea.**

TALLERES: COCINA DEL MUNDO

Mañana	Tarde
1r turno: 10-11:50 h	1r turno: 16-16:50 h
2n turno: 12-12:50 h	2n turno: 17-17:50 h
3r turno: 13-13:30 h	3r turno: 18-18:50 h

de 15:30 a 20 h.

Todos los talleres de MamaTerra hasta el fin de las existencias.

En nuestra cocina no se tira nada y aprovechamos los sobrantes para hacer cocina imaginativa con Núria. Es necesario crear buenas recetas con lo que encontremos en la cocina de casa!

De 17 a 19 h: juegos cooperativos para cerrar el festival

A las 17 h. en el ESCENARIO PRINCIPAL, espectáculo de Narración de Cuentos infantil sobre la importancia de la biodiversidad: "Zu biodibertsitatea". Narradora: **Ana Rodríguez. APIKA Taldea.**

Nota: Los talleres se realizarán hasta acabar existencias. Es responsabilidad de las familias tener cuidado y vigilar a sus hijos. La organización se reserva el derecho de alterar el programa por causas ajenas a la organización. Los horarios de los talleres son aproximados.

Colabora

Organizan

FITOTERAPIA MÁS SEGURA CON EXTRACTOS BIO
17 h. Sala 4. Nivel 5
Dr. Emilio Blanco
Organiza: Santiveri

ALIMENTACIÓN Y CUIDADOS ANTICÁNCER PARA LA PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE LOS EFECTOS SECUNDARIOS DE QUIMIOTERAPIA Y RADIOTERAPIA
17'30 h. Auditorio 1. Nivel 4
Dra. Odile Fernández. Médico de familia especializada en alimentación anticáncer.
Organiza: Conasi, vive la cocina natural
www.conasi.eu

CÓMO CURA LA AVENA
17'30 h. Sala 1A. Nivel 5
Miquel Pros. Médico naturista. Formado en Alemania, tiene más de 30 años de experiencia profesional.
Organiza: Biocop FormaInforma
www.biocop.es

CATA Y DEGUSTACIÓN DE LAS SIDRAS ECOLÓGICAS DE EUSKADI
17'30 h. Show Cooking
Organiza: ENEEK
www.eneek.org

LIBERANDO BLOQUEOS CON TÉCNICAS DE MOVIMIENTO RÍTMICO DE HARALD BLOMBERG
18 h. Sala 1B. Nivel 5
Maialen Mujika. Kinesióloga y Dietista. Profesora del equipo docente de Vida Kinesiología.
Organiza: Tenacat
www.tenacat.org

ALTERNATIVA A LA CONSTRUCCIÓN: BIOCONSTRUCCIÓN
18 h. Sala 2. Nivel 5
Francisco Javier González Martín. Arquitecto interior, geobiólogo, terapeuta Malqr.
Organiza: Asociación de estudios geobiológicos-GEA.
www.geobiologia.org

SÁBADO, 4 OCTUBRE

FÁBRICA DE JABÓN: RECICLAR TU ACEITE USADO Y AHORRAR DINERO A LA VEZ NUNCA FUE TAN FÁCIL
18 h. Sala 4. Nivel 5
Analía Blanco. Inventora de Fábrica de Jabón y fundadora de Diseño Sostenible para el Hogar, SL
Organiza: Fábrica de Jabón
www.fabricadejabon.es

PRESENTACIÓN DE REDE SAL: COOPERATIVAS EN RED POR UNA ECONOMÍA SOLIDARIA. CON ACTIVIDAD SORPRESA EN VIVO
19 h. Auditorio 2. Nivel 4
Representantes de cooperativas miembros de la red
Organiza: Rede SAL, agrupación de 4 cooperativas gallegas sin fines lucrativos: Cestola na Cachola, Cousas da Terra, Tempo de Loaira y Trespés.
www.redesal.coop

EL COMPROMISO DE TRIODOS BANK CON LA ECOLOGÍA Y LA ALIMENTACIÓN
19 h. Sala 1A. Nivel 5
Isabel Sánchez. Directora Regional Norte de Triodos Bank
Organiza: Triodos Bank
www.triodos.es

AUMENTA TU ENERGÍA CON KINESIOLOGÍA PSICOENERGÉTICA

19 h. Sala 1B. Nivel 5
Jordi Gascó. Kinesiólogo. Profesor de Vida Kinesiología. Director de la Escuela de Masaje y Centro de Terapias Naturales Jordi.
Organiza: Tenacat
www.tenacat.org

YEMOTERAPIA ECOLÓGICA, BROTES DE SALUD PARA EL INVIERNO

19 h. Sala 2. Nivel 5
Rosa Ortiz de Zarate. Licenciada en farmacia.
Organiza: Way Diet Natural Productos
www.waydiet.com

PROTECCIÓN SOLAR SIN FILTROS QUÍMICOS

19 h. Sala 3. Nivel 5
Ana Isabel de Andrés Hermoso. Farmacéutica y cosmetóloga, directora técnica de Taller Amapola Cosmética Ecológica.
Organiza: Amapola Biocosmetics
www.amapolabio.com

AZAFRÁN SALUD Y VIDA

19 h. Sala 4. Nivel 5
José A. Esteban Sánchez. Apoderado de Azafranes de Teruel La Carrasca, Baluarte de Slow Food.
www.azafranlacarrasca.com

BENEFICIOS PARA LA SALUD DEL AOVE. CATA DE ACEITE

19'30 h. Show Cooking
Dra. Odile Fernández. Médico de familia especializada en alimentación anticáncer.
Ignacio Valdés.
Organiza: Conasi, vive la cocina natural
www.conasi.eu

CONCIERTO AL ORIGEN. CUENCOS, PANDERO Y GONGS

19'45 h. Auditorio 1. Nivel 4
Chema Pascual. Director de Ritual Sounds.
www.ritualsound.com

BIOCOP
formainforma
GESTION Y CULTURA BIO

CONFERENCIA
Como cura la avena

Sábado 4 Octubre
Sala 1A Nivel 5
17:30 h

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

JORNADA
Tiendas de alimentación ecológica

Domingo 5 Octubre
Sala 3 Nivel 5
de 11 a 15 h.

¿QUÉ CONVIENE SABER ANTES DE ABRIR UNA TIENDA Y CÓMO MEJORAR NUESTRA GESTIÓN SI YA LA TENEMOS?

- Datos de mercado
- ¿Qué preguntas debo contestarme primero?
- Idea de negocio
- Encontrar el local adecuado
- Previsiones de venta
- Posicionamiento
- Gestión promociones.

PLAZAS LIMITADAS

RESERVA PREVIA
www.biocop.es

PROFESORADO: Pol Picazos y Roberto Lepori

Con la colaboración de:
BioCultura
Feria de productos ecológicos y consumo responsable

AGUA CON VIDA, COMIDA CON VIDA, SER HUMANO CON VIDA

20 h. Auditorio 2. Nivel 4
Beverly Pugh. Hippocrates Health Educator, coach y chef
Organiza: Raw Food By Beverly
www.rawfooddietforlife.com

PLANETA AZÚCAR: DESINFORMACIÓN Y PUERTAS GIRATORIAS

20 h. Sala 1A. Nivel 5
Eneko Viñuela. Coordinador VSF Euskadi.
Organiza: VSF Justicia Alimentaria Global
www.vsf.org.es

CONCENTRACIÓN, APRENDIZAJE Y COMPORTAMIENTO

20 h. Sala 1B. Nivel 5
Nuria Sánchez. Kinesióloga. Profesora del equipo docente de Vida Kinesiología.
Organiza: Tenacat
www.tenacat.org

LURAKI, LA APLICACIÓN MÓVIL QUE ACERCA LOS PRODUCTORES Y OPERADORES A LOS CONSUMIDORES

20 h. Sala 2. Nivel 5
Javier Sánchez Sierra e **Iñigo Busto Alkain.** Fundadores de Luraki, viajeros y amantes del buen comer.
Organiza: LURAKI, directo del productor al consumidor
www.luraki.com

EL PORQUÉ DE LA COSMÉTICA ECOLÓGICA Y CÓMO DIFERENCIARLA

20 h. Sala 3. Nivel 5
Roberto García. Director de Naetura, la cosmética verde, primera marca española de cosmética certificada ecológica.
Organiza: Naetura, La Cosmética Verde
www.naetura.com

MEDITACIÓN RAJA YOGA: CLAVE PARA EL BIENESTAR PERSONAL

20 h. Sala 4. Nivel 5
Inmaculada Galarza. Profesora de pensamiento positivo y meditación. Coordinadora de Brahma Kumaris en Santa Cruz de Tenerife.
Organiza: Asociación Brahma Kumaris.
www.brahmakumaris.org/spain

JORNADA: TIENDAS DE ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA QUÉ CONVIENE SABER ANTES DE ABRIR UNA TIENDA Y CÓMO MEJORAR NUESTRA GESTIÓN SI YA LA TENEMOS

11 h. a 15 h. Sala 3. Nivel 5
Pol Picazos y **Roberto Lepori.**
Organiza: Biocop FormaInforma
Inscripciones en: www.biocop.es

CÓMO MANTENERTE VITAL, JOVEN E HIDRATADO CON LA DIETA Y AGUA ALCALINA

11'30 h. Auditorio 1. Nivel 4
Gogo Bela MacQuillan. Terapeuta integral con más de 15 años de experiencia.
Organiza. Alkaline Care
www.alkalinecare.com

PEDAGOGÍA WALDORF-STEINER: UNA MANERA VIVA DE EDUCAR

11'30 h. Sala 2. Nivel 5
José Antonio Pagalda. Director de Geroa Eskola-Escuela Libre, Vitoria-Gasteiz
www.geroaeskola.org

TALLER DE PAÑALES LAVABLES

11'30 h. Sala 4. Nivel 5
Susana Tobarra. Fundadora de Muxuz Muxu.
www.muxuzmuxu.com

AQUÍ HAY TOMATE: TALLER, CATA, DEGUSTACIÓN DE VARIEDADES LOCALES DE TOMATES ECOLÓGICOS CULTIVADOS EN BIZKAIA

11'30 h. Show Cooking
Organiza: Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEEK) (www.eneek.org)

AMALURRA: 20 AÑOS HACIENDO COMUNIDAD

12 h. Auditorio 2. Nivel 4
Integrantes de Amalurra
www.amalurra.org / www.hotelamalurra.es

YOGI TEA Y KUNDALINI YOGA: ENSEÑANZAS DE YOGI BHAJAN

12 h. Sala 1A. Nivel 5
Hari Bhajan Singh. Profesor de Kundalini yoga y mánager de eventos de Yogi Tea.
Organiza: Yogi Tea GMBH y AEKY (www.yogitea.eu/es)

tenacat
calidad, ética y servicio
kalitatea, etika eta zerbitzua
Federación de Asociaciones de Profesionales de Terapias Naturales

aprende a cuidarte con métodos y actividades naturales para mejorar la salud ecológicamente

Metodo eta jarduera naturalekin, osasuna ekologikoki hobetu eta zure burua zaintzen ikasteko

tenacat, en colaboración con BioCultura, te ofrece un espacio de aplicación de terapias naturales:

reflejoterapia
reset
quiromasaje
drenaje linfático
osteopatía
reiki
kinesiología
talleres en grupo

tenacat, biokulturarekin kolaborazioan, terapia naturalen aplikazio espazioa eskaintzen dizu:

reflexoterapia
reset
quiromasajea
linfa drenajea
osteopatia
reikia
kinesiologia
taldekako lanak

www.tenacat.org
tenacat@tenacat.org
93 544 43 08

EFECTIVIDAD DEL AGUA PURA ENRIQUECIDA CON HIDRÓGENO. AGUA ANTIOXIDANTE

12 h. Sala 1B. Nivel 5
Pablo Tirado y **Marina Mas.** Geobiólogos, terapeutas.
Organiza: Mi Tienda Ecológica (www.mitiendaecologica.es)

LA MAESTRÍA DE LA MENTE

12'30 h. Auditorio 1. Nivel 4
Sri Purohit. Maestro hindú de yoga y meditación.
Organiza: Sri Purohit Swami Wellness.
www.swamipurohit.com

SUPERALIMENTOS VERSUS SUPLEMENTACIÓN

12'30 h. Sala 2. Nivel 5
Kilian Crespo Fortó. Nutricionista de Superalimentos Mundo Arcoiris.
Organiza: Superalimentos Mundo Arcoiris.
www.mundoarcoiris.com

BEBIDAS VEGETALES PARA ENRIQUECER LA DIETA

12'30 h. Sala 4. Nivel 5
Dra. Roser de Castellar
Organiza: Santiveri

COSMÉTICA BIO: TESOROS DE LA NATURALEZA PARA CADA TIPO DE PIEL

13 h. Sala 1A. Nivel 5
María Jesús Pinto Benavides.
Organiza: Santiveri

DISFRUTAR APRENDIENDO

13 h. Sala 1B. Nivel 5
Cristelle Martins. Kinesióloga. Profesora del equipo docente de Vida Kinesiología.

CATA DE CACAO Y CHOCOLATES ECOLÓGICOS DE COMERCIO JUSTO

13 h. Show Cooking
Estel Malgosa
Organiza: AlterNativa3
www.alternativa3.com

ECOticias.com
3.000.000 visitas/año

TALLER ¡LIBERA TU VOZ, SANA TU VIDA!
13'30 h. Auditorio 2. Nivel 4
Michele Averard. Directora Asociación de Terapia de Sonido, autora de "13 pasos para liberar la voz curativa"
Organiza: Asociación de Terapia de Sonido.
www.sonidosquesanan.net

AISLAMIENTOS DE FIBRA DE MADERA EN EL NUEVO DB-HE
13'30 h. Sala 2. Nivel 5
Pedro Armenia. Técnico comercial de Biohaus.
Organiza: Biohaus Goierri.
www.biohaus.es

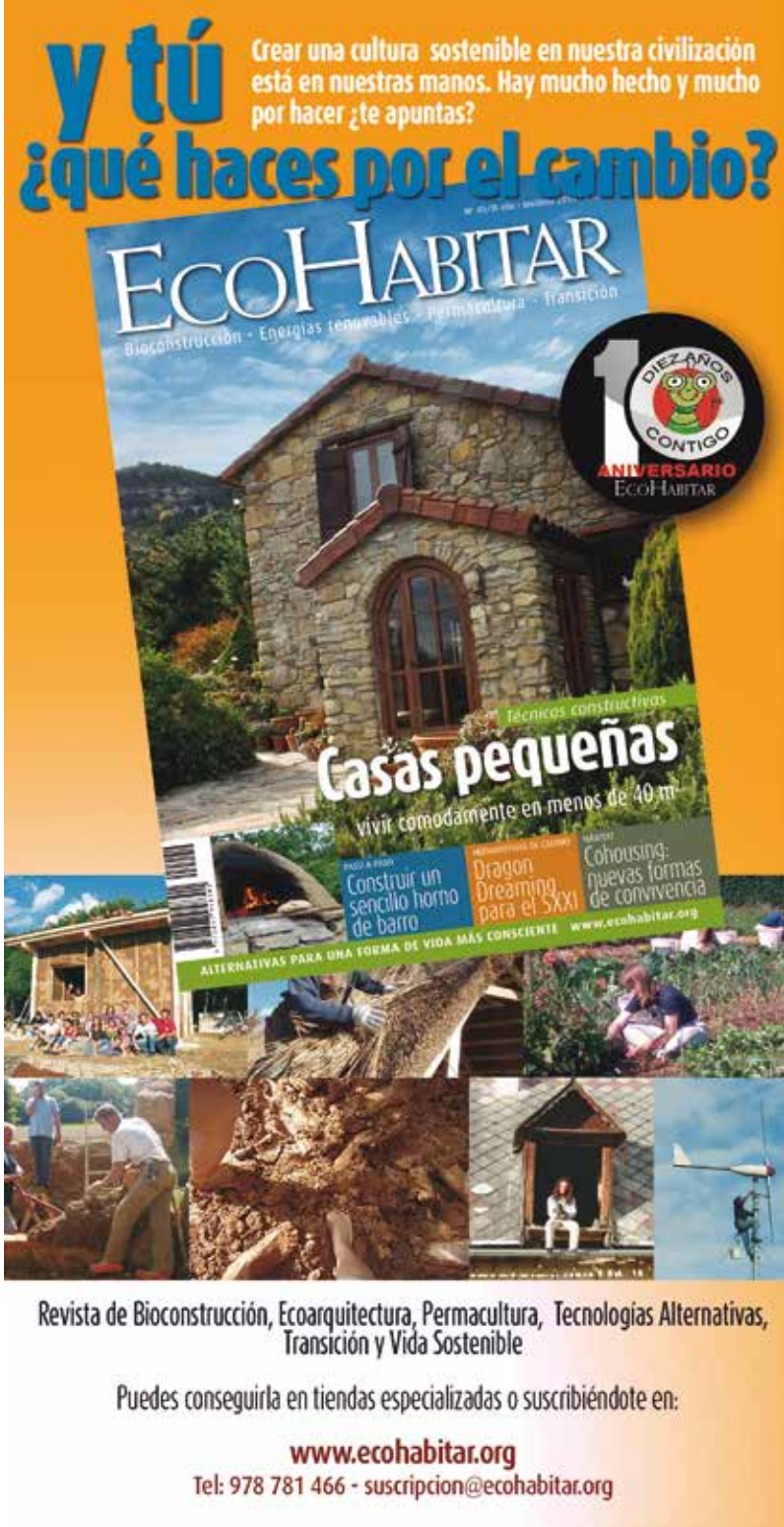
COCINAR AL VAPOR, TÉCNICAS PARA LA CORRECTA PREPARACIÓN Y COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS
13'30 h. Sala 4. Nivel 5
Núria García. Experta en cocina al vapor.
Organiza: Codis Verd.
www.codisverd.com

TÉCNICA DE MEDITACIÓN GUIADA CON SONIDOS ANCESTRALES
14 h. Auditorio 1. Nivel 4
Utara. Intérprete de flauta nativa
www.utara.es

QUINOA NEGRA UN DULCE EN TU MESA
14 h. Show Cooking
Lenin Arturo Castillo Eusebio. Chef crudivegano desde su nacimiento y aplica a los alimentos la sabiduría ayurveda.
Organiza: El Oro de los Andes (www.oro-andes.com)

CÁNCER, UN PROCESO BIOLÓGICO Y BIO-LÓGICO REVERSIBLE
15 h. Auditorio 2. Nivel 4
Antonio Tagliati. Investigador independiente, responsable área Cáncer de Plural-21.
Organiza: Associació Plural-21
www.plural-21.org

SONOTERAPIA COM DIAPASONES Y ARMÓNICOS
15 h. Sala 1A. Nivel 5
Nestor Kornblum. Director Asociación de Terapia de Sonido.
Organiza: Asociación de Terapia de Sonido
www.sonidosquesanan.net



TRANSFORMAR EL ADN
15 h. Sala 1B. Nivel 5
Cristelle Martins. Kinesióloga. Profesora del equipo docente de Vida Kinesiología.
Organiza: Tenacat (www.tenacat.org)

CUIDADOS SALUDABLES DE LA PIEL DEL BEBÉ SIN TÓXICOS
15 h. Sala 2. Nivel 5
Ana Isabel Andrés Hermoso. Farmacéutica y cosmetóloga. Directora técnica de Taller Amapola Cosmética Ecológica.
Organiza: Amapola Biocosmetics (www.amapolabio.com)

SUPER SMOOTHIES, SUPERBATIDOS LLENOS DE ENERGÍA
15 h. Show Cooking
José Luis Ramos
Organiza: Superalimentos Mundo Arcoiris
www.mundoarcoiris.com

CLASE TEÓRICO-PRÁCTICA DE PILATES
15'30 h. Sala 3. Nivel 5
Amaya Sánchez, Raquel Morán, Ana Capilla y **Maite Ikarán**. Profesoras de Pilates y yoga.
Organiza: Espacio Azul (www.espacioazul.com)

¿QUÉ AGUA BEBER? ¿SE PUEDEN UTILIZAR FILTROS PARA PODER APROVECHAR EL AGUA DE GRIFO?
15'30 h. Sala 4. Nivel 5
José Alberto Mesanza Ganzabal. Consultor, especializado en tratamiento y gestión del agua sin productos químicos.
Organiza: Tratamiento Natural del Agua
www.aguanatural.com

¡CULTIVA TU SALUD! CULTIVA Y ELABORA TUS REMEDIOS NATURALES
16 h. Auditorio 2. Nivel 4
Mariano Bueno. Divulgador, experto en agricultura ecológica, bioconstrucción y salud natural.
www.casasana.info

CUADRO DE PLANIFICACIÓN DEL HUERTO ECOLÓGICO ADAPTADO A LAS CONDICIONES DE BIZKAIA-GIPÚZKOA Y ARABA
16 h. Sala 1A. Nivel 5
Organiza: ENEEK. Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi.
www.eneek.org

KINESIOLOGÍA. CÓMO UTILIZAR EL SISTEMA DE SUPERVIVENCIA PARA VIVIR Y NO SÓLO SOBREVIVIR

16 h. Sala 1B. Nivel 5
José Manuel Ramos. Terapeuta Holístico, Kinesiólogo y Sonoterapeuta.
Organiza: Tenacat
www.tenacat.org

REUNIFICANDO LO MASCULINO Y LO FEMENINO

16 h. Sala 2. Nivel 5
TerraNuova, con **Ana Isabel Martínez.** Grupo de expertas en desarrollo holístico, en el ámbito personal, grupal o social.
Organiza: TerraNuova, energía femenina en acción.
www.conscienciafemenina2011.blogspot.com

MERMELADAS Y FRUTOS DEL BOSQUE DE TOLOGORRI

16 h. Show Cooking
Mikel Kormenzana
Organiza: Tologorri
www.tologorri.com

TRANSFORMAR LA IRA EN CALMA INTERIOR

16'30 h. Sala 3. Nivel 5
Inmaculada Galarza. Profesora de pensamiento positivo y meditación, coordinadora de Brahma Kumaris en Santa Cruz de Tenerife.
Organiza: Asociación Brahma Kumaris.
www.brahmakumaris.org/spain

GEOBIOLOGÍA, GEOMETRÍA Y ELECTROMAGNETISMO

16'30 h. Sala 4. Nivel 5
Asier Arregi Hernández. Geobiólogo e ingeniero agrónomo.
Organiza: Asociación de estudios geobiológicos GEA.
www.geobiologia.org

AYUNO, RITMOS DE VIDA Y CURACIÓN

17 h. Auditorio 2. Nivel 4
Dr. Karmelo Bizkarra. Médico especialista en nutrición y aplicación de factores de salud. Director médico del centro de Salud Vital Zuhaizpe.
Organiza. Centro de Salud Vital Zuhaizpe.
www.zuhaizpe.com

Suscríbete a
THE Ecologist
para España y Latinoamérica

4 números trimestrales al año por sólo 16 €

y si eres suscriptor puedes descargar gratis la versión digital

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

FENG SHUI, CREANDO ARMONÍA EN EL ESPACIO Y EN EL TIEMPO

17 h. Sala 1A. Nivel 5

Sara Escolà. Directora del Feng Shui Cultural Center Int. en España

Organiza: Live Keys.
www.livekeys.es

UNA NUEVA MANERA DE VIVIR EL REIKI

17 h. Sala 1B. Nivel 5

María José Gutiérrez Carreño. Maestra de Reiki OMRON, Reiki Usui, Cura Cuántica Estelar y Reiki Magnificado, DMC Desactivación de la Memoria Corporal, Reset-Atm, Constelaciones Familiares, Autoestima, Hipnosis Metafísica.

Organiza: Tenacat
www.tenacat.org

LURAKI, LA APLICACIÓN MÓVIL QUE ACERCA LOS PRODUCTORES Y OPERADORES A LOS CONSUMIDORES

17 h. Sala 2. Nivel 5

Javier Sánchez Sierra e **Iñigo Busto Alkain.** Fundadores de Luraki, viajeros y amantes del buen comer.

Organiza: LURAKI, directo del productor al consumidor
www.luraki.com

ZUMOS ISWARI

17 h. Show Cooking

Gonçalo Sardinha.

www.iswari.net

REFLEXOLOGÍA INFANTIL "CAMBIANDO EL CONCEPTO DE SALUD EN LOS NIÑOS

17'30 h. Sala 3. Nivel 5

Eneka Basabe Barquín. Monitora de reflexología infantil. Método Angeles Hinojosa.

Organiza: El Regazo Feliz
www.regazofeliz.com

EL SIDA NO ES UNA ENFERMEDAD A TRATAR SINO UN MONTAJE A DESMANTELAR

17'30 h. Sala 4. Nivel 5

Lluís Botinas Montell. Investigador independiente, presidente de Plural-21.

Organiza: Associació Plural-21
www.plural-21.org

CONCIERTO EN DIRECTO: KEPA JUNKERA & SORGINAK

18 h. Auditorio 1. Nivel 4

Una pequeña historia de la trikitixa, Kepa Junkera y cuatro cantantes y percusionistas vascas ponen en solfa el nuevo trabajo de este gran músico, compositor y productor vasco. Sobre el escenario, escenificarán, con su saber hacer y el sello personal e intransferible de este gran intérprete nacido en Bilbao, "Una pequeña historia de la trikitixa".

Música emocionante, sencilla y directa al corazón. Música de la tierra y para el alma. En BioCultura hemos querido celebrar la consolidación de la feria en Euskadi con este concierto inmejorable, con el nuevo trabajo de Kepa, que nos parece un emblema de la cultura hecha con corazón, amor a la tierra y "orgánica".

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

¿ESTOY ENFERMO O INTOXICADO? TIPO DE ALIMENTACIÓN, AMALGAMAS Y VACUNAS, CONTAMINACIÓN MEDIOAMBIENTAL…

18 h. Sala 1A. Nivel 5

Yusuf Cabré. Naturópata, coaching analógico, terapeuta, investigador y profesor

Suscríbete gratis a Info Vida Sana cada semana la actualidad del sector Bio

La Asociación Vida Sana es una entidad sin ánimo de lucro y declarada de utilidad pública dedicada a promover la agricultura biológica y la alimentación sana como base para una sociedad más justa y respetuosa con el medio ambiente

Si quieres ser el primero en estar al día de las noticias que se generan en el sector ecológico, suscríbete a nuestro Info Vida Sana y recibirás por correo electrónico el Boletín semanal con las noticias más interesantes.

¡Suscríbete en www.vidasana.org!

Síguenos en nuestras redes sociales

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

MEJORA TUS CAPACIDADES CON MOVIMIENTOS DINÁMICOS

18 h. Sala 1B. Nivel 5
Ana Mª Pau. Kinesióloga. Profesora del equipo docente de Vida Kinesiología.
Organiza: Tenacat (www.tenacat.org)

FIARE BANCA ÉTICA, UNA ALTERNATIVA REAL Y CIUDADANA

18 h. Sala 2. Nivel 5
Peru Sasia. Consejero de Banca Popolare Ética y uno de los principales impulsores de Fiare Banca ética en el territorio español.
Carlos Askunze. Coordinador de REAS Euskadi y REferente de la Zona Norte de Fiare.
Organiza: Fiare Banca Ética (www.fiarebancaetica.com)

MATCHA LATE, MAQUI LATE, SUPER LECHES VEGETALES

18 h. Show Cooking
Pelu Campos.
www.mundoarcoiris.com

LA CIENCIA A DISPOSICIÓN DE LA CONCIENCIA

18'30 h. Auditorio 2. Nivel 4
Carlos Javier Palau. 30 años de experiencia en Radiónica y Bio-energética.
Organiza: Live Keys (www.livekeys.es)

CÓMO SOLUCIONA LA NATURALEZA TODOS TUS PROBLEMAS, INCLUSO LOS ECONÓMICOS

18'30 h. Sala 3. Nivel 5
Mag. Arelis Rizo.
Organiza: Ringana-Austria (www.ringana.com)

TNDR-TÉCNICA NATURISTA DESBLOQUEANTE REGENERADORA¡TODO DOLOR TIENE UN PORQUÉ!

18'30 h. Sala 4. Nivel 5
Dr. Cayo Martín Valencia. Médico naturista desde 1980, creador de la técnica TNDR.
www.medicinatndr.com

SONOTERAPIA. VOZ Y CANTO DE ARMÓNICOS

19 h. Sala 1B. Nivel 5
José Manuel Ramos. Terapeuta Holístico, Kinesiólogo y Sonoterapeuta.
Organiza: Tenacat (www.tenacat.org)

Biocop Productos Biológicos S.A. Puigmal, 3 - 08185 Lliçà de Vall (BCN) - Tel. +34 938 436 517 **www.biocop.es**