

BioCultura

Feria de productos ecológicos y consumo responsable



FERIA VALENCIA 27-29 septiembre

GUÍA DE ACTIVIDADES



La Revolución Ecológica



Organiza

VIDASANA ASOCIACIÓN VIDASANA

Colabora

▶ exteriorplus



MOVILIZACIÓN ^{BioCultura} MUNDIAL POR EL CLIMA

Actos en BioCultura el 27 septiembre

A las 12 h., durante la inauguración de la feria, **Mariano Bueno** leerá el manifiesto por el Clima. Se leerá paralelamente en todas las salas de actividades. Y durante todo el día, se llevarán a cabo diversas acciones en las redes sociales, y en el espacio de foodtrucks un menú contra el cambio climático.



Además, aquellos que vengan a la feria en transporte de pedales obtendrán entradas gratuitas.

En esta Guía, las actividades que se desarrollan con motivo del Día de la Movilización por el Clima están marcadas con este logo →



Mobilización mundial por el clima, algunos ya llevamos años en acción

BioCultura Valencia coincide de pleno con las movilizaciones por el clima que se están desarrollando en todo el mundo entre el 20 y el 27 de septiembre. Un movimiento sin precedentes, que esperamos que haga despertar conciencias. Desde el sector ecológico llevamos ya muchos años en acción, trabajando para mejorar la agricultura, la alimentación, nuestra tierra, el medio ambiente, la biodiversidad... y hay que reconocer que el sector se encuentra ahora en un buen momento. Las cifras continúan a un ritmo, casi, de vértigo. Y la mayoría de la población ya conoce lo que es un alimento ecológico, "bio", "eco" u orgánico. Pero no todo son rosas y vino en este asunto. La gran distribución amenaza con remodelar el movimiento "bio" y reubicarlo restándole su fuerza esencial y transformadora. En nuestra opinión, es muy ilusionante que los alimentos ecológicos estén en muchos lugares a disposición del público. Sin embargo, este fenómeno no puede llevarse a cabo a cualquier precio...

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

Ahora en BioCultura Valencia tenemos una buena oportunidad para observar ese poder de transformación social que arrastra la feria. Como consumidores conscientes, queremos proteger la biodiversidad, repoblar los entornos rurales, cuidar la salud propia y la ajena, proteger al campesinado, conservar las tradiciones... y las eco-nomías locales y las tiendas "eco", el KMO, etc.

Es trascendente que, si el mundo se hunde, no sea con nuestra complicidad. BioCultura es una feria-guía para vivir con tranquilidad, sabiendo que de nuestra actitud, de nuestro compromiso, de nuestra complicidad depende el no contribuir al desastre...

Mobilització mundial pel clima, alguns ja portem anys en acció

BioCultura València coincideix de ple amb les mobilitzacions pel clima que s'estan desenvolupant a tot el món entre el 20 i el 27 de setembre. Un moviment sense precedents, que esperem que despertar consciències. Des del sector ecològic portem ja molts anys en acció, treballant per a millorar l'agricultura, l'alimentació, la nostra terra, el medi ambient, la biodiversitat... i cal reconèixer que el sector es troba ara en un bon moment. Les xifres continuen a un ritme imparable. I la majoria de la població ja coneix el que és un aliment biològic, "bio", "eco" o orgànic..

Però no tot són roses i vi en este assumpte. La gran distribució amenaça amb remodelar el moviment "bio" i resituar-lo restant-li la seua força essencial i transformadora. En la nostra opinió, és molt il·lusiónant que els aliments ecològics estiguen en molts llocs a la disposició del públic. No obstant això, este fenomen no pot dur-se a terme a qualsevol preu...

Des de Vida Sana i BioCultura, hem treballat amb afany des dels anys 80 per convertir l'alimentació ecològica en un factor transformador de la societat cap a un món més sostenible, més just, més ètic i, sobretot, més conscient. Per a les grans empreses, això no significa res i veuen l'aliment ecològic només com una oportunitat de negoci. Un error quan la població mundial està despertant davant la crisi climàtica que ja tenim damunt.

Ara a BioCultura València tenim una bona oportunitat per a observar este poder de transformació social que arrossega la fira. Com a consumidors conscients, volem protegir la biodiversitat, repoblar els entorns rurals, cuidar la salut pròpia i l'aliena, protegir als llauradors, conservar les tradicions... i les economies locals i les botigues "eco", el KMO, etc.

Es transcendent que, si el món s'enfonsa, no sigua amb la nostra complicitat. BioCultura és una fira-guía per a viure amb tranquil·litat, sabent que de la nostra actitud, del nostre compromís, de la nostra complicitat depèn el no contribuir al desastre...

BioCultura

8ª edición Valencia



Sectores

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

240 EXPOSITORES
200 ACTIVIDADES
SHOWCOOKING
ECO-FOODTRUCKS
TALLERES DE ECOESTÉTICA
Y PLANETA MODA
CONCIERTOS

Horarios -de 10:00 h. a 20:00 h. (domingo hasta las 19:00 h.)

Precios

➔ Adultos: 5€ ➔ Jubilados, niños menores de 12 años, desempleados, personas con discapacidad, familia numerosa: 3€ ➔ 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).



Carnet Jove: 3€. No acumulable con otros descuentos

CAPACIDAD DE LAS SALAS DE ACTIVIDADES

Sala Castellón (56 pax), Sala Valencia (45 pax), Sala Alicante (20 pax), Sala Naranja (80 pax), Sala Azul (70 pax), Sala Verde (130 pax), ShowCooking (80 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?



LÍNEA 1, estación Carolinas-Feria Valencia (cada 15 min.);
LÍNEA 4, desde la ciudad hasta la Feria cada 1/2 hora.



AUTOBÚS Línea 62 de la EMT

JORNADAS PROFESIONALES

BIO2B

Jornada Ecotiendas

Feria Valencia · 29 septiembre · Sala Verde

VIDA SANA e **INTERECO** le invita a participar en la 4ª edición de Encuentros Bio2B, el punto de encuentro profesional del sector ecológico. En esta ocasión, la jornada está dirigida a las Ecotiendas y presentará dos actividades, una conferencia sobre las ventajas de la certificación ecológica para tiendas ecológicas y una posterior sesión de networking donde conocer a una amplia representación de proveedores eco con el surtido más novedoso y diferencial para los establecimientos especializados.



Bio2B BioCultura Sevilla (Marzo 2019)

PROGRAMA

10:45 - 11:00 h. Registro y entrada

11:00 - 11:15 h. Bienvenida a cargo de:

- **INTERECO:** Alexandra Elisa Verdu-Bütikofer - Presidenta

- **VIDA SANA,** Ángeles Parra, Presidenta

11:15 - 12:00 h. Conferencia

“Ventajas y Requisitos de la Certificación Ecológica para Ecotiendas”. Ponente: Rosa García, Responsable Certificación y Calidad Comité Agricultura Ecológica Comunidad Valenciana

12:00 - 12:15 h. Preparación Networking

12:15 - 13:00 h. Sesión Networking Profesional



Bio2B BioCultura BCN (Mayo 2019)

INSCRIPCIÓN OBLIGATORIA
www.encuentrosbio2b.org

Información Bio2B@encuentrosbio2b.org



**TALLER RIZOS SALVAJES**

11'00h. Sala Alicante

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

**COCINA A 6 MANOS CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO. COCINANDO SIN ENERGÍA ELÉCTRICA. 3 CHEFS, 3 PLATOS**

11'00h. ShowCooking

Organiza: ECOCHEF ESPAÑA y BIOCULTURA

**DJ PACO VALIENTE**

12'00h. Escenario Exterior

Paco Valiente. Los Sonidos del Planeta Azul

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA

PRESENTACIÓN PLATAFORMA AGROVIVA Y MALETA LÚDICA AGROJOCS

12'00h. Sala Castellón

Betlem Albero. Ingeniera Agrónoma, Máster en Agroecología. Coordinadora de proyectos ecológicos de la Unió de Llauradors. Organiza: LA UNIÓN DE LLAURADORS

**MODA SOSTENIBLE, SALUD Y ÉTICA. FAST FASHION, CONTAMINACIÓN Y EXPLOTACIÓN**

12'00h. Sala Alicante

Marta García Olmedillas. Ingeniera Técnica Industrial en Química Industrial especialidad en Medio Ambiente y Licenciada en Ciencias Ambientales, por la Universidad Politécnica de Valencia. Fundadora de la marca de moda sostenible BE BOOST SLOW FASHION basada en cuatro pilares: desarrollo sostenible, comercio justo, concienciación y solidaridad.

**TALLER DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS**

12'30h. ShowCooking

Elisa Roig. Técnica de certificación del CAECV, Autoridad de control de la PE de la Comunitat Valenciana

Organiza: INTERECO (www.interecoweb.com)

**MAQUILLAJE 100% NATURAL-VEGANO Y WATERPROOF**

13'00h. Sala Alicante

Inma Lázaro. Piel más bonita al instante de forma saludable

Organiza: AINA DE MÔ MENORCA-BARCELONA (www.ainademo.com)

**www.ecopostural.com**

Diseño y fabricación desde 1996

PRESENTACIÓN REVISTA CULTIVARSALUD

13'30h. Sala Castellón

Alfredo Corbín Ordoñez. C.E.O. de la revista cultivarsalud, tanto en su edición impresa como en la digital
Organiza: 2052 E-PROJECTS S.L. (CULTIVARSALUD) -www.cultivarsalud.com-

RECUPERACIÓN VISUAL SIN EJERCICIOS

14'30h. Sala Castellón

Joaquín Rodríguez Balart. Terapeuta psico-corporal y educador visual.
Organiza: VISTABONA (www.vistabona.com)

**DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS VALENCIANOS**

14'30h. ShowCooking

Organiza: CAECV (www.caecv.com)

**PRESENTACIÓN COTÓ ROIG**

15'00h. Sala Alicante

Àngels Perramon Serra. Emprendedora y actual responsable del Proyecto Cotó Roig
Organiza: COTÓ ROIG

EL AGUA COMO FUENTE DE JUVENTUD

15'30h. Sala Valencia

Francisco Oliver. Gerente / M.D.
Organiza: HIDROLUX

**CATA SENSORIAL DE VINOS ECOLÓGICOS**

15'30h. ShowCooking

VINOS ECOLÓGICOS DE ESPAÑA. Una realidad a descubrir
Presentación de la asociación Spanish Organic Wines y situación de los vinos ecológicos. **Susana Munilla**, Secretaria General de SOW.

BODEGAS PARTICIPANTES:

DEHESA DE LUNA: Dehesa de Luna Garnacha Blanca 2018, Vino de España.

Enólogo y director técnico **José Luis Asenjo**COMA D'EN BONET: Prohom Experiencia Blanco 2018, D.O. Terra Alta. **Pepe Fuster**, propietario y enólogo

CAN SURIOL: El Bosc 2015, D.O. Cava

ALTOLANDON: Rayuelo 2014, D.O. Manchuela. **Rosalía Molina**, propietaria y enólogaVEGA TOLOSA: Finca Los Halcones Ed Limitada 2015, D.O. Manchuela. **Juan Miguel Tolosa**, propietario y enólogoMARSILEA: Bobal Premier, D.O. Valencia. **Sebastián Mancebo**, propietario y enólogoTINEDO: Cala Nº2, VT Castilla. **Manuel Alvarez-Arenas**, propietario y enólogo
NAVARRSOTILLO: Antoñita Crianza 2016, D.O. Ca Rioja. **Lorenzo Baños**, responsable del Proyecto Antoñita

ROBLES: Vermut VRMT, D.O. Montilla-Moriles

Organiza: SPANISH ORGANIC WINES (SOW) y ASOCIACIÓN VIDA SANA/ BIOCULTURA (spanishorganicwines.com/ vidasana.org/ biocultura.org)



BOLSA DE TRABAJO DE PERSONAL FORMADO EN COCINA Y ALIMENTACIÓN ECOLÓGICAS

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

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



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



Más información ecogastronomia@vidasana.org | Tel. 935 800 818

SHOWCOOKING ECOGASTRONÓMICO

VIERNES 27

11h. COCINA A 6 MANOS CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO. COCINANDO SIN ENERGÍA ELÉCTRICA. 3 CHEFS, 3 PLATOS. ECOCHEF ESPAÑA y VIDA SANA

12'30h. TALLER DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS. Elisa Roig. INTERECO y CAECV.

14'30h. DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS VALENCIANOS. CAECV

15'30h. CATA SENSORIAL DE VINOS ECOLÓGICOS. SOW y ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA

17'30h. EL PLACER DE LA ALCACHOFA DE BENICARLÓ. Anay Bueno Pardo. Joven chef vegetariano y pastelero saludable. Propietario del restaurante gourmet Cor de Carxofa en Benicarló (Castellón).

18'30h. POSTRES SALUDABLES CON HORCHATA ECOLÓGICA. Nadia Marcela Pereyra. Chef y Propietaria del restaurante ecológico El Niu del Roc. MÓN ORXATA S.L.

SÁBADO 28

11 h. QUESOS DE CABRA DESDE EL VALLE DEL SOL, UNA EXPERIENCIA ÚNICA. Jonathan Egea Cháfer. Maestro quesero, ganadero de caprino. CAPRILAC, S.L.

12 h. BENEFICIOS DEL AGUA DE MAR. David Aguado. Gerente de Ibiza y Formentera agua de mar. IBIZA Y FORMENTERA AGUA DE MAR S.L.

13 h. COCINA SANA CON YOGI TEA. Helenka Santos Belmonte. Ecochef de BioCultura, blogger, asesora y coach nutricional en alimentación vegetal. YOGI TEA

14 h. CONCURSO ECOGASTRONÓMICO DE JÓVENES PROMESAS. ALUMNOS DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA. ECOCHEF ESPAÑA y BIOCULTURA

15'30 h. TALLER DE CATA Y DEGUSTACIÓN DE PAN BIOLÓGICO. Sinuhé de Medina. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PANADERÍAS BIOLÓGICAS

16'30 h. DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS VALENCIANOS. CAECV

17'30 h. CATA DE CACAO: CÓMO DEGUSTAR UN BUEN CHOCOLATE, UN VIAJE A TRAVÉS DE LOS SENTIDOS. Roberto Ballesteros. Vicepresidente IDEAS Comercio Justo. IDEAS S.COOP

18'30 h. CIERRE CONCURSO ECOGASTRONÓMICO DE JÓVENES PROMESAS. ENTREGA DE PREMIOS. ECOCHEF ESPAÑA y BIOCULTURA



DOMINGO 29

11'30 h. SOSTENIBLE, IGUALITARIO Y JUSTO. CONSUME LOCAL, CONSUME PALESTINA. LA TENDA DE TOT EL MÓN Y ASAMBLEA DE COOPERACIÓN POR LA PAZ. Impartido por mujeres Palestinas de 4 grupos productores, apoyado por Lorena Gascón y María Ribes, cocineras de Al-Paladar y por Agricultural Development Association (PARC).

12'30 h. POR QUÉ DEBERÍAMOS INTRODUCIR ALGAS EN NUESTRA DIETA. MITOS Y REALIDADES. Patricia Restrepo. Directora fundadora del Instituto Macrobiótico de España en Valencia y Consultora macrobiótica. INSTITUTO MACROBIÓTICO DE ESPAÑA

13'30 h. COCINA FÁCIL CON YOGI TEA. Helenka Santos Belmonte. Ecochef de BioCultura, blogger, asesora y coach nutricional en alimentación vegetal. YOGI TEA

14'30 h. DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS VALENCIANOS. CAECV

15'30 h. COCINA Y ALIMENTACIÓN SIMBIÓTICA: TU SALUD INTESTINAL A TRAVÉS DE PLATOS DELICIOSOS COMBINANDO ALIMENTOS PROBIÓTICOS Y PREBIÓTICOS. Helenka Santos. Ecochef de BioCultura, blogger, asesora y coach nutricional en alimentación vegetal. ECOCHEF ESPAÑA

16'30 h. ECOALIMENTACIÓN DEPORTIVA, FÁCIL Y COMPLETA. Maje Navarro. Atleta y especialista en nutrición deportiva. ECOCHEF ESPAÑA

17'30 h. COCINA CON LAS SEMILLAS MOLIDAS EN FRÍO DE LINWOODS. Luis Márquez. Chef BioCultura. LINWOODS

18'30 h. ARTRITIS Y ARTROSIS, ALIMENTACIÓN ADECUADA, COCINA FÁCIL Y COMPLETA. Maje Navarro. Atleta y especialista en nutrición deportiva. ECOCHEF ESPAÑA



Organizan

Show Cooking
EcoGastronómico

ASOCIACIÓN NACIONAL DE PANADERÍAS BIOLÓGICAS

BioCultura
bio

**TALLER DE CUSTOMIZACIÓN CON CRISTALES DE GAFAS**

16'00h. Sala Alicante

Mariola Marcet Rodríguez. Formación en Diseño Técnico Industrial y en Diseño de Interiores, funda en 2011 "De armario a armario" novedosa iniciativa que reinventa el trueque de prendas de vestir. En 2016 crea, junto con un equipo de trabajo, Upcyclick, una plataforma que usa la tecnología para conectar personas y generar comunidades que faciliten la customización o upcycling.

Organiza: UPCYCLICK REVOLUTION S.L. (www.shop.upcyclick.net)**FALUN DAFA - AUTOCULTIVACIÓN DE CUERPO, MENTE Y ESPÍRITU**

16h. Sala Naranja

Alex Nadal. Miembro de la Asociación de estudios de Falun Dafa España

Organiza: ASOCIACIÓN DE ESTUDIOS DE FALUN DAFA EN ESPAÑA

www.falundafa.es**EMPIEZA A SENTIR AL OTRO, A LO OTRO Y A TÍ, PARA VER MEJOR**

16'30h. Sala Azul

Joaquín Rodríguez Balart. Terapeuta psico-corporal y educador visual.

Organiza: VISTABONA (www.vistabona.com)**ACEITES ESENCIALES, QUÉ SON Y CÓMO SE USAN. LOS MEJORES PARA EL INVIERNO**

16'30h. Sala Castellón

Patricia Bellido Gutiérrez. Naturópata formada en diferentes disciplinas. Experta en el uso de aceites esenciales Responsable de formación de la división herbo de Pranarôm España

Organiza: PAUDIET PRODUCTOS NATURALES SRL (www.paudiet.com)**ALOE VERA Y TU SISTEMA DIGESTIVO.**

16'30h. Sala Valencia

Gema Martí. Experta en Nutrición y Herbolodietética.

Organiza: GREEN FROG

**CONCIERTO INDO, MÚSICA INDIA (DÚO)**

17'00h. Escenario Exterior

Dani Martínez (sitar) y **Sergio Daries** (tabla)

Indo es un proyecto de investigación y difusión de la música clásica y folk hindostaní, la tradición musical del norte de India, que nos adentra en la belleza de las composiciones y los ritmos ancestrales así como en el concepto de música "viva" por su gran peso en la improvisación (*ver programación páginas 18-19*)

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA. Colabora: Los Sonidos del Planeta Azul

TALLERES ECOESTÉTICA & PLANETA MODA

	VIERNES 27	SÁBADO 28	DOMINGO 29
11 - 12 h.	MAISON KARITÉ Taller Rizos Salvajes	FUNDACIÓN COSO Moda y adolescencia, plan para salvar el mundo en familia	LA CASA DE LA LUNA MEDIA Autotratamiento facial antiedad
12- 13 h.	BE BOOST SLOW FASHION Moda sostenible, salud y ética. Fast Fashion, contaminación y Explotación	MANÁ PISTACHOS ECOLÓGICOS Un nuevo aceite para una nueva era	SEDA DEL TURIA Arte, moda y cultura
13 - 14 h.	AINA DE MÓ MENORCA-BARCELONA Maquillaje 100% natural-vegano y waterproof	NEA THEA Cuida tu piel en 10 pasos, con la rutina facial de moda	VALENTIA Arte en tus zapatos
15 - 16 h.	COTÓ ROIG ¿Es posible un producto textil 100% Made in Spain? Ven y te explicaremos cómo	TERPENIC Elabora tus Cosméticos con Aromaterapia	ZUII ORGANIC Taller de automaquillaje
16 - 17 h.	UPCYCLICK REVOLUTION Taller de customización con cristales de gafas Trae tu prenda y llévate una pieza única	MAISON KARITÉ Y ZUII Duo Aceites Salvajes y Flores para tu rostro	FASHION & GREEN Introducción a la moda sostenible en el sector del calzado
17 - 18 h.	PIEL SANA ¿Por qué cada vez hay más déficit de vitamina D?	BLAUGAP Por qué es más barato el algodón orgánico de grandes almacenes	PRANAROM Aromaterapia, estrés y belleza
18 - 19 h.	IKAIZEN Cómo realizar diseños de moda exclusivos a partir de materiales sostenibles	CLARA VIGUER Diseño de Moda colaborativo y sostenible	 
19 - 20 h.	HERBES DEL MOLÍ Fitoterapia aplicada a la estética: elaboración de fitoextractos y usos internos	RED ECOESTÉTICA Cosmética Erótica Econatural	

Organizan



vidasana.org



planetamoda.org



ecoestetica.org



biocultura.org

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

17'00h. Sala Alicante

Pilar Hidalgo Ruiz. Terapeuta naturista y creadora de Pielsana

Organiza: PIELSANA- PILAR HIDALGO RUIZ (pili-pielsana.blogspot.com)

LOS BENEFICIOS DE LA HALOTERAPIA

17'00h. Sala Naranja

Carmen Martínez Hernández. Gerente de Saltium Valencia,

Aitor Plaza Gómez. Haloterapeuta

Organiza: SALTIVM VALENCIA (www.saltium.es)

LA IMPORTANCIA DEL SUEÑO PARA LA DETOXIFICACIÓN

17'30h. Sala Castellón

Tomás Zamora Alvarez. Doctor Ingeniero Industrial por la UPV especializado en el desarrollo de productos ergonómicos y biomédicos.

Organiza: IMCSPAIN (www.imcspain.com)

LIBRO: EL ÁRBOL DE LA ATENCIÓN PLENA. ED. KAICRON

17'30h. Sala Valencia

Isabel Blasco y Susana Grifo. Co-creadoras y co-directoras del programa Educap y famiyoguis. A través de estos programas imparten formación de Atención Plena en centros educativos y también dan clases de yoga educativo para niños y familias, lugar donde experimentan y comprueban la eficacia de las dinámicas de Atención Plena para el desarrollo integral del Ser, teniendo presente el yo-corazón, el yo-cuerpo y la yo-mente
Organiza: EDICIONES KAICRON SL**SHOW COOKING: EL PLACER DE LA ALCACHOFA DE BENICARLÓ**

17'30h. ShowCooking

Anay Bueno Pardo. Joven chef vegetariano y pastelero saludable.

Propietario del restaurante gourmet Cor de Carxofa en Benicarló (Castellón). Con 20 años, publicó su propio libro de recetas (Cereales Sin Gluten Ed.RBA) (www.carxofa.es)

**IKAIZEN MODA SOSTENIBLE Y MODA UPCYCLING**

18'00h. Sala Alicante

Begoña Mazarío Díez. Creadora de Ikaizen y finalista del concurso jóvenes talentos de la Comunidad Valenciana 2019

Organiza: IKAIZEN (www.ikaizen.es)

visítanos
en el
stand **297**

Actividades en BioCultura Valencia

✓ **SÁBADO. SALA VERDE 11:30 h.**
INSTRUMENTOS PARA EL ALMA. Iñaki Lores.
Lutier, músico e investigador del sonido.✓ **SÁBADO. SALA AZUL 16 h.**
MUSICOTERAPIA PARA MAYORES. Chema Pascual. Creador de Ritual Sound, músico e investigador.**Nosotros somos el instrumento****TÚ..****El chamán****meditación****El mensaje****conexión****sonoterapia****El alma** info@ritualsound.com 91 861 63 20 / 640 85 83 56  @ritualsoundmadrid**www.ritualsound.com****C/Benigno Soto 13, Madrid**

CANDIDIASIS Y CANDIDEMIAS, UN CONFLICTO A RESOLVER QUE ESTÁ PRESENTE EN MULTITUD DE ALTERACIONES

18'00h. Sala Naranja

José Ramón Llorente. Presidente COFENAT Valencia. Profesor de Nutrición Ortomolecular para la Sociedad Española de Nutrición Ortomolecular. Presidente de la Sociedad Española de Nutrición Ortomolecular. Miembro del comité científico de la World Association for Cancer Research (WACR). Doctor of Naturopathy por la Columbia State University. (EEUU).

Organiza: APTN COFENAT (www.cofenat.es)

CÓMO IMPACTAN LAS EMOCIONES EN TU CUERPO

18'30h. Sala Azul

Noelia Bonifacio. Terapeuta y docente
Organiza: INSTITUTO ÁNGELES WOLDER
www.institutoangeleswolder.com

**PROYECCIÓN DEL DOCUMENTAL RETURN**

18'30h. Sala Castellón

La crisis que padecemos no deviene solo del capitalismo, sino que se manifiesta en muchos otros ámbitos de nuestra vida. Es el propósito de este documental, mostrar algunos de los problemas que aquejan a nuestra sociedad y a nuestro planeta.

ESCUELA DE MUJERES MEDICINA. UNA VÍA DE AUTOCONOCIMIENTO ANCESTRAL Y ACTUAL

18'30h. Sala Valencia

Niqui Vives Torres

**POSTRES SALUDABLES CON HORCHATA ECOLÓGICA**

18'30h. ShowCooking

Nadía Marcela Pereyra. Chef y Propietaria del restaurante ecológico El Niu del Roc

Organiza: MÓN ORXATA S.L. (www.monorxata.com)

**FITOTERAPIA APLICADA A LA ESTÉTICA. ELABORACIÓN DE FITOEXTRACTOS Y USOS INTERNOS**

19'00h. Sala Alicante

Yolanda Muñoz del Águila. Aromatóloga, formadora y experta en BioCosmética

Organiza: HERBES DEL MOLÍ-ARTEMISBIO (www.herbesdelmoli.com)

BAÑO DE GONG

19'00h. Sala Naranja

Vikrampal Singh. Terapeuta de sonido, profesor de Gong y Kundalini
Organiza: GONG - VIKREATIVE (www.vikreative.es)

JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL

Huertos educativos y alimentación responsable

Sábado 28, de 10:30 a 14 h. Sala Azul

**PROGRAMACIÓN****10.30-11:45 h. EL HUERTO ECOLÓGICO EN LA ESCUELA**10:30-10:45 Presenta **Montse Escutia**. Asociación Vida Sana10:45-11:05 El huerto escolar nos enseña a comer: nuevo manual para trabajar en las aulas. **Mayte Fornes**. CERAI11:05-11:25 Sembrando biodiversidad en centros escolares. **Alberto Llopis**, Llavors d'ací.11:25-11:45 Cómo conseguir financiación para nuestro proyecto de huerto escolar. **Ricardo Colmenares**. Fundación Triodos.**12:15-13:30 LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA COMUNIDAD VALENCIANA**12:15-12:30 Presentación. **Andrés Muñoz Rico**, Presidente de Del Campo al Cole.12:30-12:45 Análisis de las políticas sobre Alimentación Escolar en la Comunidad Valenciana. **Imma Girba**, Miembro del Equipo técnico Comedor Saludable de CODiNuCoVa12:45-13:00 Recomendaciones para la Compra Pública Alimentaria en comedores escolares de la Comunidad Valenciana. **Raquel Álvarez**, Dinamizadora de Redes de Justicia Alimentaria Valencia.13:00-13:15 Las Empresas de economía social en la Restauración Colectiva en la Comunidad Valenciana. **Félix Segarra**, Gerente de Cuínatur.

13:15-13:30 Debate y preguntas.

13:30-14:00 EXPERIENCIAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN LA COMUNIDAD VALENCIANA13:30-13:45 Experiencia sobre el proyecto "La sostenibilitat al plat". **Sarai Fariñas**, Técnica de Educación para el Desarrollo de CERAI.13:45-14:00 Experiencia sobre proyecto "Escola de famílies d'Alimentació Saludable i Sostenible". **Marta Ribó**, Coordinadora de Justicia Alimentaria Valencia.

Organizan



Colaboran



música en directo

ESCENARIO

VIERNES, 27 SEPTIEMBRE

17h. INDO. Concierto de música india.

Indo es un proyecto de investigación, estudio y difusión de la música clásica y folk hindostaní, la tradición musical del norte de India. Con Indo nos adentraremos en la belleza de las composiciones y los ritmos ancestrales así como en el concepto de música "viva" por su gran peso en la improvisación bajo el conocimiento de las reglas que dan el carácter a esta música. Viajar a India es una experiencia total. Indo nos acerca los sonidos, melodías, ritmos y texturas que encierran siglos de cultura y de arte. Dani Martínez (sitar) y Sergio Daries (tabla)



SÁBADO, 28 SEPTIEMBRE

13h. ATAXIA. Música de Grecia y Asia Menor.

Ataxia es un grupo formado en Valencia en 2012 y sus componentes son griegos, españoles y franceses. Su repertorio se compone de canciones populares y originales del estilo griego "rebético" y de otras músicas de Asia Menor. La música rebética relata las pésimas condiciones que les tocó vivir a la población más pobre de la población inmigrante en la península Helena tras las guerras a principio del siglo XX aunque también hay hueco para la fiesta y el amor. Hoy en día este estilo sigue siendo muy popular y Ataxia es una buena forma de conocerlo. Alberto Mateo, Andreas Melas y Julia Badenes



17h. EVA GÓMEZ. "Cançons de dona i terra" és un manoll de crifs d'esperança fets cançó acompanyats d'una música pura, sensible i amb personalitat. Cançons pròpies i descriptives. Històries reals, properes i emocionants; totes amb la figura de la dona com a protagonista en connexió amb la seua terra i la seua cultura. La unió perfecta de dos treballs

discogràfics autoproduïts, autoeditats i complementaris de la cantautora: "Entre la terra i el cel" i "Cançons de dona". Totes les peces són autoria d'Eva Gómez que, al llarg dels més de vint anys que porta defensant la seua trajectòria com a cantautora, ha anat composant. Eva Gómez: veu, guitarra, bouzouki, rabab afganés. Laura Miñarro: violí, viola de roda, rabab afganés, cànter, darbuka i altres.

Organiza



Colabora



BIOCULTURA

DOMINGO, 29 SEPTIEMBRE

13h. ETERNAS. Pilar Pacheco

(cante), Merci Gálvez (cante) y Helena Feenstra (guitarra flamenca) son tres de las mujeres que forman parte del grupo "Eternas", que en su formato completo cuenta con baile y percusión. Eternas ofrece un espectáculo diferente, reivindicando un espacio en la escena flamenca de Valencia para las mujeres. En su esencia traen un mensaje comprometido con las luchas sociales a la vez que persiguen transmitir su pasión por la música flamenca.



15h. ALCHEMY.

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



17h. XAVIER DE BÉTERA. Música tradicional valenciana.

El cantant Xavier de Bétera presenta el seu primer disc personal, "Empremptes" (Temps Record, 2019), un treball que vol renovar el cant valencià tradicional i, alhora, recupera i reinterpreta una selecció del repertori que el prestigiós folklorista Fermin Pardo va compilar durant dècades. Bétera és el primer professor de la història que fa classes de cant d'estil en un conservatori. Canta d'ençà que tenia set anys i s'ha format del braçet de grans cantadors valencians. Xavier de Bétera (veu); Paco Lucas (llaüt); Néstor Mont (guitarra); Aitor Sáez Jauregui



DJ PACO VALIENTE

Viernes, de 12 a 16h.; Sábado, de 14 a 16h.; Domingo, a 11'30h.

Paco Valiente es una referencia nacional en el conocimiento y difusión de las músicas del mundo. Creó "Los Sonidos del Planeta Azul", programa de radio especializado en músicas del mundo del que es el director y



presentador. El espacio se emite en UPV Ràdio en Valencia y se redifunde en Multicult.fm en Berlin. Se han editado más de 2.638 ediciones, entrevistado a más de 500 artistas de los cinco continentes, algunos leyendas ya desaparecidas como Enrique Morente (Granada), Miguel Angá Díaz (Cuba), Rachid Taha (Argelia), Andy Palacios (Belice) y Gianmaria Testa (Italia)... Se han programado más de 6.000 discos y cubierto centenares de grandes conciertos, festivales y ferias especializadas en España, Francia, Portugal y Marruecos.

JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL: HUERTOS EDUCATIVOS Y ALIMENTACIÓN RESPONSABLE. EL HUERTO ECOLÓGICO EN LA ESCUELA

10'30h. Sala Azul

Montse Escutia. Secretaria General Asoc. Vida Sana

Organizan: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS y DEL CAMPO AL COLE.

Colaboran: CERAI, CODINUCOVA, CUINATUR, SEAE, LLAVORS D'ACÍ, JUSTICIA ALIMENTARIA

www.vidasana.org

LA QUIROPRÁCTICA PARA RECUPERAR TU CALIDAD DE VIDA Y TU SALUD

10'30h. Sala Castellón

Michaël Champeix. Doctor en Quiropráctica en el Instituto Franco-Europeo de Quiropráctica. Actualmente es miembro de la Asociación Española de Quiropráctica. Para trabajar todos los niveles de la salud, el Dr. Champeix se ha perfeccionado en diversas técnicas de bio-mecánica estructural y de kinesiología.

Organiza: ZENTRO QUIROPRÁCTICO (www.zentroquiropRACTICOvalencia.com)

CONOCE TU PIEL PARA APRENDER A CUIDARLA

10'30h. Sala Verde

Elsa García Martín. CEO en Neathea

Organiza: NEA THEA 7 SL (www.neathea.com)

JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL: HUERTOS EDUCATIVOS Y ALIMENTACIÓN RESPONSABLE. - EL HUERTO ESCOLAR NOS ENSEÑA A COMER: NUEVO MANUAL PARA TRABAJAR EN LAS AULAS

10'45h. Sala Azul

Mayte Fornes. CERAI

Organizan: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS y DEL CAMPO AL COLE

Colaboran: CERAI, CODINUCOVA, CUINATUR, SEAE, LLAVORS D'ACÍ, JUSTICIA ALIMENTARIA



EDUCAR SE ESCRIBE CON TRES R: REDUCIR, REUTILIZAR, RECICLAR

11'00h. Sala Alicante

Gema Martínez Villanueva. Directora de Fundación ESYCU

Amparo Ferrando, Dircom. Fundación COSO. Directora de COSO Moda

Organiza: FUNDACIÓN COSO (www.fundacioncoso.org)

CAMPAÑA CARNE DE CAÑÓN, POR QUÉ COMEMOS TANTA CARNE Y CÓMO NOS ENFERMA

11'00h. Sala Naranja

Marta Ribo Herrero. Coordinadora de la Delegación del País Valencià

Organiza: JUSTÍCIA ALIMENTÀRIA (www.justiciaalimentaria.org)

20



QUESOS DE CABRA DESDE EL VALLE DEL SOL, UNA EXPERIENCIA ÚNICA

11'00h. ShowCooking

Jonathan Egea Cháfer. Maestro quesero, ganadero de caprino

Organiza: CAPRILAC, S.L. (www.caprilac.es)

JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL: SEMBRANDO BIODIVERSIDAD EN CENTROS ESCOLARES

11'05h. Sala Azul

Alberto Llopis. LLavors d'Ací

Organizan: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS y DEL CAMPO AL COLE.

Colaboran: CERAI, CODINUCOVA, CUINATUR, SEAE, LLAVORS D'ACÍ, JUSTICIA ALIMENTARIA

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

11'25h. Sala Azul

Ricardo Colmenares. Fundación Triodos Bank.

Organizan: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS y DEL CAMPO AL COLE.

Colaboran: CERAI, CODINUCOVA, CUINATUR, SEAE, LLAVORS D'ACÍ, JUSTICIA ALIMENTARIA



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



mama terra

FESTIVAL ECOLÓGICO INFANTIL Valencia 27-29 septiembre

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

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



Viernes 27 de septiembre

Creación del mural "Movilización Mundial por el Clima"

PARA GRUPOS ESCOLARES

🕒 de 10 a 14 h.

El festival acoge a los centros escolares y les ofrece la posibilidad de participar en los siguientes eco-talleres escolares MamaTerra:

Eco-huerto escolar, eco-cocina, juego de la Bioca. Recomendado para ciclo medio y superior de primaria.

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



PARA PÚBLICO INFANTIL Y FAMILIAR

🕒 de 15:30 a 20 h.

TALLER FAMILIAR DE ECO-COCINA con **Núria Morral**. Elabora una receta sencilla, saludable y ecológica. ¡Familiares bienvenidos. A las 17 h.

TALLER DE HUERTO EN FAMILIA con **Maribel de Terranova - Monkey**.

Plántame y llévame contigo. A las 17:30 h.

TALLER RE-UTILIZA. Traémos tu tetrabrik, vaso, CD, rollo de papel u otro material de desecho y conviértelo en algo divertido. **Cada 30 minutos.**

TALLER DE ECO-MAQUILLAJE. Pinta tu cara de la forma más salvaje. **Continuo.**

ZONA DE JUEGO LIBRE PARA LAS FAMILIAS. Construye con piezas de madera o diviértete jugando al hockey en familia. **Continuo.**



Sábado 28 y domingo 29 de septiembre

PARA PÚBLICO INFANTIL Y FAMILIAR

🕒 de 10 a 20h. (sábado) y de 10 a 19h. (domingo)



TALLER DEL HUERTO ECOLÓGICO. Aprende sobre la agricultura ecológica, planta tus hortalizas y descubre los insectos del huerto con **Sembra en Saó**. **Cada 30 minutos.**

Pausa de 14 a 15:30 h.

TALLER DE ECO-COCINA con **Núria Morral**.

Elabora una receta sencilla, saludable y ecológica. Mañana a las **10:30h, 11:30h y 12:30h**. Tarde a las **16h, 17h, 18h y 19h** (último turno sólo sábado).

TALLER DE MINDFULNESS FAMILIAR con **Lenka Urbisová**. Ven a experimentar la conciencia plena y disfruta de cada momento. Trae tu pareo o esterilla. **Sábado y domingo de 11 a 12h.**

TALLER DE PANADERÍA ECOLÓGICA con **Joseph Witteveen**. Conoce la masa madre, los alimentos para hacer pan con ingredientes de producción ecológica certificada. Mañana a las **10:30h, 11:30h y 12:30h**. Tarde a las **16h, 17h, 18h y 19h** (último turno sólo sábado).

TALLER DE ALFARERÍA de la mano de **Art e Maña**. Continuo. **Pausa de 14 a 15:30h.**

TALLER RE-UTILIZA. Traémos tu tetrabrik, vaso u otro material de desecho y conviértelo en algo divertido. **Cada 30 minutos.**

TALLER DE ECO-MAQUILLAJE INFANTIL. Pinta tu cara de la forma más divertida. **Continuo.**

ZONA DE JUEGO LIBRE PARA LAS FAMILIAS. Construye con piezas de madera o diviértete jugando al hockey en familia. **Pausa de 14 a 15h.**

Sábado 28 sept. TALLER PRESENTACIÓN MALETA LÚDICA AGRO JOCS con **Iván Caballer** de la **Unió de Llauradors i Ramaders**. **Sábado de 12 a 13h.** en espacio Zona de juegos.

CLASE DE YOGA KUNDALINI FAMILIAR con **AEKY**. Aprende diferentes posturas para relajarte. Trae tu pareo o esterilla. **De 17 a 18h.**

TALLER DE ANILLAMIENTO CIENTÍFICO DE PEQUES. Organizado por **SEO BirdLife**. **De 17 a 18h.** en espacio Taller Re-utiliza

Domingo 29 sept. TALLER DEL MONSTRUO DEL MAR. Organizado por **SEO BirdLife**. **De 12 a 13h.** en espacio Taller Re-utiliza

CLASE DE YOGA EDUCATIVO PARA FAMILIAS con **Famiyoguis**. Dinámicas y juegos basados en el libro "El Árbol de la Atención Plena". Trae tu pareo o esterilla. **De 16 a 17h.**



Con el apoyo de

CAECV 25

Patrocina

Colabora

Organizan



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 el caso de que algún padre/madre/ tutor no lo desee lo tendrá que indicar de forma explícita a la coordinadora del festival.

HONGOS MEDICINALES

11'30h. Sala Castellón

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)

DE LA GINECOLOGÍA A LA GINECOMPAÑÍA

11'30h. Sala Valencia

Ana Isabel Martínez Hinarejos. Creadora y C.E.O. de Ginevítex. Experta en salud femenina, investigadora y activista. Diplomada en Trabajo Social por la UIB y Postgrado en Medicina Naturista de la Universidad de Zaragoza. Socia profesional de la RedCAPS. Fundadora de la Asociación Casa Madre de Orba, creadora de la Red de Mujeres de la Marina Alta, organizadora de la Tienda Roja Marina y las Jornadas de Salud Femenina desde el Placer de Orba Formación y experiencia como doula y partera, hija, hermana y madre, de 3 hijos paridos.
Organiza: ANA ISABEL MARTÍNEZ HINAREJOS (www.ginevitex.com)

INSTRUMENTOS PARA EL ALMA

11'30h. Sala Verde

Iñaki Loes. Lutier, músico e investigador del sonido.
Organiza: RITUAL SOUND (www.ritualsound.com)

**UN NUEVO ACEITE PARA UNA NUEVA ERA**

12'00h. Sala Alicante

Teresa Alarcón Mañas. Ingeniero agrícola y farmacéutica. Trabajamos en colaboración con la Facultad de Farmacia.
Organiza: MANÁ PISTACHOS ECOLÓGICOS (www.manapistachos.com)

**VALOR SOCIAL Y MEDIOAMBIENTAL: EL MUNDO RURAL**

12'00h. Sala Naranja

Raúl Contreras Comeche. Empresario y emprendedor social. Economista convencido que otra economía es posible, trabajo para que sea una realidad. Tras experiencias empresariales y sociales, buenas y menos buenas, hoy disfruto de vivir como pienso y actuar en consecuencia.
Organiza: NITTÚA (www.nittua.eu)

**BENEFICIOS DEL AGUA DE MAR**

12'00h. ShowCooking

David Aguado. Gerente de Ibiza y Formentera agua de mar
Organiza: IBIZA Y FORMENTERA AGUA DE MAR S.L.
www.ibizayformenteraaguademar.com

JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL. LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA COMUNIDAD VALENCIANA

12'15h. Sala Azul

Andrés Muñoz Rico. Presidente de Del Campo al Cole.
Organizan: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS y DEL CAMPO AL COLE.
Colaboran: CERAI, CODINUCOVA, CUINATUR, SEAE, LLAVORS D'ACÍ, JUSTICIA ALIMENTARIA

JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL. LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA COMUNIDAD VALENCIANA. ANÁLISIS DE LAS POLÍTICAS SOBRE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

12'30h. Sala Azul

Inma Girba. Miembro del equipo técnico de Comedor Saludable de CODiNuCoVa
Organizan: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS y DEL CAMPO AL COLE.
Colaboran: CERAI, CODINUCOVA, CUINATUR, SEAE, LLAVORS D'ACÍ, JUSTICIA ALIMENTARIA

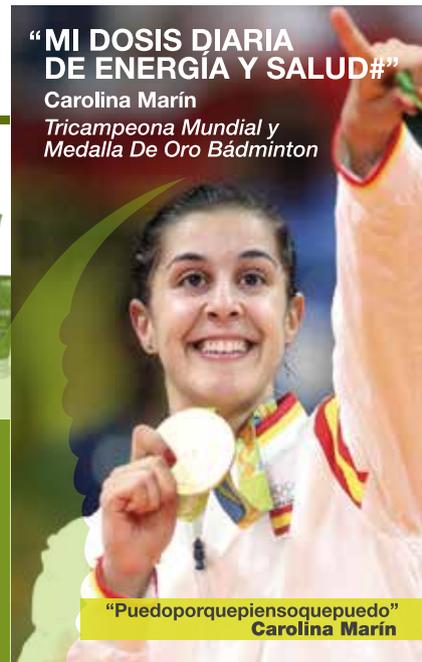


**OFERTAS, SORTEOS
CONSULTA MÉDICA
GRATUITA**

**GREEN FROG
100% ALOE VERA 100% BIO
STAND 102**

**“MI DOSIS DIARIA
DE ENERGÍA Y SALUD#”**

Carolina Marín
Tricampeona Mundial y
Medalla De Oro Bádmiton



**“Puedo porque pienso que puedo”
Carolina Marín**

**CULTIVO ECOLÓGICO
ALMERÍA, ESPAÑA**



ES-ECO-023-MA
Agricultura de la UE

ACEITES ESENCIALES PARA LA GESTIÓN DEL ESTRÉS

12'30h. Sala Castellón

Patricia Bellido Gutiérrez. Naturópata formada en diferentes disciplinas, desarrolla su labor en consulta propia, así como dando formaciones por todo el territorio español. Experta en el uso de aceites esenciales Responsable de formación de la división herbo de Pranarôm España
Organiza: PAUDIET PRODUCTOS NATURALES SRL (www.paudiet.com)

CHAO LIMITS!!

12'30h. Sala Valencia

Ferran Bonet Escandell. Creador del UmArt, 35 años con la salud integral
Organiza: ASSOCIACIÓ DONA SENYAL

HERAMIENTAS PARA UNA VIDA MÁS CONSCIENTE: HILOS DE SABIDURÍA

12'30h. Sala Verde

María Pilar Garcés Mateo. Profesora de educación primaria con más de 20 años de experiencia y plurilingüe
Francisca Juana Alfaro Ayuso. Profesora de educación primaria con más de 23 años de experiencia y psicóloga
Organiza: Colaboradores de Algo Grande

JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL. RECOMENDACIONES PARA LA COMPRA PÚBLICA ALIMENTARIA EN COMEDORES ESCOLARES EN LA COMUNIDAD VALENCIANA

12'45h. Sala Azul

Raquel Álvarez. Dinamizadora de redes de Justicia Alimentaria Valencia.
Organizan: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS y DEL CAMPO AL COLE.
Colaboran: CERAI, CODINUCOVA, CUINATUR, SEAE, LLAVORS D'ACÍ, JUSTICIA ALIMENTARIA

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

13'00h. Sala Alicante

ELSA García Martín. CEO en Neathea
Organiza: NEA THEA 7 SL (www.neathea.com)

JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL. LAS EMPRESAS DE ECONOMÍA SOCIAL EN LA RESTAURACIÓN COLECTIVA EN LA COMUNIDAD VALENCIANA

13'00h. Sala Azul

Félix Segarra. Gerente de Cuinatur
Organizan: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS y DEL CAMPO AL COLE.
Colaboran: CERAI, CODINUCOVA, CUINATUR, SEAE, LLAVORS D'ACÍ, JUSTICIA ALIMENTARIA

ENFERMEDADES DE LA PIEL (DERMATITIS, PSORIASIS, VITILIGO, ETC.) ¿QUÉ LOS PRODUCE Y CUÁL ES LA SOLUCIÓN?

13'00h. Sala Naranja

Pilar Hidalgo Ruiz. Terapeuta naturista y creadora de Pielsana
Organiza: PIELSANA- PILAR HIDALGO RUIZ (pili-pielsana.blogspot.com)

**COCINA SANA CON YOGI TEA**

13'00h. ShowCooking

Helenka Santos Belmonte. Ecochef de BioCultura, blogger, asesora y coach nutricional en alimentación vegetal
Organiza: YOGI TEA (www.yogitea.com)

**CONCIERTO: ATAXÍA (Música de Grecia y Asia Menor)**

13'00h. Escenario Exterior

Grupo valenciano formado en 2012 por Alberto Mateo, Andreas Melas y Julia Badenes. Sus componentes son griegos, españoles y franceses. Su repertorio se compone de canciones populares y originales del estilo griego "rebético" y de otras músicas de Asia Menor.
Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA
Colabora: Los Sonidos del Planeta Azul (*ver programación en páginas 18-19*)



Sábado 28 septiembre · 18h. · Sala Verde

Naturalista, escritor, periodista. Director, realizador, guionista y presentador de series de TV y documentales. Divulgador de temas filosóficos, ecológicos, literarios ... Una velada que va de lo poético a la conferencia, y de la conferencia al recital. Para paladares exquisitos abducidos por la ecología profunda.

www.vidasana.org
www.joaquinaraujo.com

JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL: HUERTOS EDUCATIVOS Y ALIMENTACIÓN RESPONSABLE. EXPERIENCIAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE, PROYECTO: LA SOSTENIBILITAT AL PLAT

13'30h. Sala Azul

Sarai Fariñas. Técnica de Educación para el desarrollo CERAI
Organizan: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS y DEL CAMPO AL COLE.

Colaboran: CERAI, CODINUCOVA, CUINATUR, SEAE, LLAVORS D'ACÍ, JUSTICIA ALIMENTARIA

5 BENEFICIOS DEL AGUA KANGEN Y CÓMO EVITAR TÓXICOS AMBIENTALES

13'30h. Sala Castellón

Glòria Escorihuela Agulló. Enfermera y experta en alcalinidad
Organiza: TU AGUA KANGEN (www.tuaguakangen.com)

LOS RETOS DEL AGUA EN EL SIGLO XXI

13'30h. Sala Valencia

Jaime Bastos Sancho. Responsable de Doulton España
Organiza: DOULTON IBÉRICA S.L. (www.filtrosdoulton.com)

JORNADA ESCUELAS Y CAMBIO SOCIAL. EXPERIENCIA SOBRE PROYECTO "ESCOLA DE FAMILIES D'ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE"

13'45h. Sala Azul

Marta Ribó. Coordinadora de Justicia Alimentaria Valencia.
Organizan: ASOCIACIÓN VIDA SANA, FUNDACIÓN TRIODOS y DEL CAMPO AL COLE.
Colaboran: CERAI, CODINUCOVA, CUINATUR, SEAE, LLAVORS D'ACÍ, JUSTICIA ALIMENTARIA

FALUN DAFA - AUTOCULTIVACIÓN DE CUERPO, MENTE Y ESPÍRITU

14'00h. Sala Naranja

Alex Nadal. Miembro de la Asociación de estudios de Falun Dafa España
Organiza: ASOCIACIÓN DE ESTUDIOS DE FALUN DAFA EN ESPAÑA
www.falundafa.es

CLASE DE KUNDALINI YOGA TAL COMO LO ENSEÑÓ YOGUI BHAJAN

14'00h. Sala Verde

Pilar Castelló Ordaz. Profesora de Kundalini Yoga formada por AEKY con 14 años de experiencia en éste sector. Cantante de mantras.
Organiza: AEKY MADRID (www.aeky.es)



CONCURSO ECOGASTRONÓMICO DE JÓVENES PROMESAS. ALUMNOS ESCUELAS DE HOSTELERÍA DE LA COM. VALENCIANA

14'00h. ShowCooking

Organiza: ECOCHEF ESPAÑA y BIOCULTURA



DJ PACO VALIENTE

14'00h. Escenario Exterior

Paco Valiente. Los Sonidos del Planeta Azul
Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA (ver programación en páginas 18-19)

EL DULCE QUE ADELGAZA

14'30h. Sala Castellón

Dani Mayor. Director de ESMACA, profesor, consultor macrobiótico y Life Coach
Organiza: ESMACA- Escuela Macrobiótica de Catalunya

AGUA HIDROGENADA, HOY EN DÍA UNA NECESIDAD

14'30h. Sala Valencia

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

TALLER DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS



BioCultura
bio

ORGANIZAN:






**VIERNES
27 SEPTIEMBRE**



**VALENCIA
FERIA VALENCIA**



**12:30 H.
90 MIN.**

PATROCINA:



COLABORA:





ELABORA TUS COSMÉTICOS CON AROMATERAPIA

15'00h. Sala Alicante

Yolanda Muñoz del Águila. Aromatóloga, formadora y experta en BioCosmética

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

SHIATSU Y OTRAS TERAPIAS VIBRACIONALES PARA ANIMALES

15'00h. Sala Azul

Maike Bosselmann. Terapeuta holística para animales, fundadora de Zendero Animal

Organiza: FLASKA SPAIN, SL (www.flaska.es)

MICROORGANISMOS PARA LA VIDA

15'00h. Sala Naranja

Adriana Blancafort Jorquera. Doctora y Licenciada en Biología

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

COMER CONSCIENTE MINDFULNESS Y VIDA PLENA

15'30h. Sala Castellón

Francisco Redondo Segura. Emprendedor con más de 20 años de experiencia en sectores relacionados con el crecimiento personal. Especialmente dedicado a la instrucción en técnicas de Meditación, Mindfulness y Raja Yoga. Coach en Psicología Transpersonal. Conferenciante humanista y escritor del libro "La Luz Diamantina". Director de "Instituto Mithila" espacio de crecimiento integral y Presidente de la Asociación Española de Meditación y Mindfulness.

Organiza: INSTITUTO MITHILA (www.institutomithila.com)



TALLER DE CATA Y DEGUSTACIÓN DE PAN BIOLÓGICO

15'30h. ShowCooking

Sinuhé de Medina y José Luis Sánchez. Maestros panaderos

Organiza: ASOCIACIÓN NACIONAL DE PANADERÍAS BIOLÓGICAS



DÚO ACEITES SALVAJES Y FLORES PARA TU ROSTRO: MAISON KARITÉ Y ZUII

16'00h. Sala Alicante

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

Organiza: MAISON KARITE SL (www.maisonkarite.com)

MUSICOTERAPIA PARA MAYORES

16'00h. Sala Azul

Chema Pascual. Creador de Ritual Sound, músico e investigador

Organiza: RITUAL SOUND (www.ritualsound.com)

PERMACULTURA Y AGRICULTURA NATURAL EN UNA HUERTA VALENCIANA

16'00h. Sala Naranja

Permacultura "Huerta-Jardín del Botánico".

Carlos García Dolz. Cómo aplicar los conceptos: Permacultura, Agroecología y Movimiento de Transición en una huerta tradicional valenciana manejada en Agricultura Natural-Sinérgica. Presentación del Centro de Vida y Aprendizaje "Huerta-Jardín del Botánico". Un lugar al que la gente puede acudir para aprender sobre formas de vida sostenible a través de experiencias prácticas.

Organiza: EDICIONES KAICRON SL



EVIDENCIAS CIENTÍFICAS A FAVOR DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

16'00h. Sala Valencia

Concha Fabeiro Cortés. Presidenta de SEAE. Dra. en Ingeniería Agronómica, profesora titular del área de producción vegetal, adscrita a la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes de la Universidad de Castilla-La Mancha (ETSIAM - UCLM) y colegiada del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Albacete.

Organiza: SEAE (www.agroecologia.net)

Cochayuyo
El alga que nutre
y limpia
el organismo
100% alga deshidratada natural

bro**tasol**

Os esperamos en el
Stand 111

651 340 641
bro**tasol**@ramonconsul.com • www.brotasol.com

MITOS SOBRE LA VITAMINA B12

16'00h. Sala Verde

Patricia Restrepo. Directora fundadora del Instituto Macrobiótico de España en Valencia y Consultora macrobiótica
Organiza: INSTITUTO MACROBIÓTICO DE ESPAÑA

CONSIGUE UNA SALUD ÓPTIMA CON UNA COLUMNA VERTEBRAL SANA

16'30h. Sala Castellón

Romain Foucaud. Doctor en Quiropráctica. El doctor Foucaud quería dedicarse al bienestar de los demás. Quería ser cirujano ortopédico, hasta que fue tratado por sus migrañas, por un quiropráctico de los EEUU. Sus padres le habían llevado a los mejores especialistas y le habían hecho numerosas pruebas. La revelación vino al comprobar que el Doctor Quiropráctico sólo con sus manos, sin cirugía y sin medicamentos podía corregir problemas de columna vertebral.
Organiza: CENTRO QUIROPRÁCTICO DE VALENCIA Y TORRENT (saludquiopractica.es)

**DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS VALENCIANOS**

16'30h. ShowCooking

Organiza: CAECV (www.caecv.com)

**CONCIERTO: EVA GÓMEZ Cançons de dona i terra (duó)**

17'00h. Escenario Exterior

"Cançons de dona i terra" és un manoll de crits d'esperança fets cançó acompanyats d'una música pura, sensible i amb personalitat. Cançons pròpies i descriptives. Històries reals, properes i emocionants; totes amb la figura de la dona com a protagonista en connexió amb la seua terra i la seua cultura. (ver programación en páginas 18-19)

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA.

Colabora: Los Sonidos del Planeta azul

**POR QUÉ ES MÁS BARATO EL ALGODÓN ORGÁNICO DE GRANDES ALMACENES**

17'00h. Sala Alicante

Joan Prous. Fundador de Blaugap - Moda Sana

Organiza: BLAUGAP

LA DERMATITIS ATÓPICA Y SU TRATAMIENTO CON EL ALOE VERA

17'00h. Sala Azul

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

Organiza: GREEN FROG

LAS 3 HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA SABER QUÉ ALIMENTOS DEBES COMER

17'00h. Sala Naranja

Dani Mayor. Director de ESMACA, profesor, consultor macrobiótico y Life Coach
Organiza: ESMACA ESCOLA MACROBIÓTICA DE CATALUNYA

**LA DESTRUCCIÓN DE LOS BOSQUES TROPICALES: UN FUTURO INCIERTO PARA LA HUMANIDAD**

17'00h. Sala Valencia

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

Organiza: PROYECTO GRAN SIMIO (www.proyectogransimio.org)

10 CLAVES PARA UNA MICROBIOTA INTESTINAL SANA

17'00h. Sala Verde

Lucía Redondo Cuevas. Doctora en Ciencias y Dietista-Nutricionista.

Posee una larga trayectoria como docente y divulgadora. Es Jefa de la Unidad de Nutrición y Dietética del Instituto Valenciano Digestivo (IVADI), donde pasa consulta. Es profesora universitaria y coautora de los libros Alimentación prebiótica y Remedios naturales al alcance de todos..

Jesús Sanchis Chordà. Dietista-Nutricionista. Ha recibido el premio nacional al mejor expediente de España por sus estudios en el Grado de Nutrición Humana y Dietética. Es Dietista-Nutricionista de la Academia del Valencia CF, y pasa consulta en el Instituto Valenciano Digestivo (IVADI). Es Coautor de los libros Alimentación prebiótica y Niños sanos, adultos sanos.

PLASMA MARINO, EL GRAN DESCONOCIDO DEL MAR

17'30h. Sala Castellón

Laia Gomez Carreras. Directora Centro Terapias Marinas

Organiza: IBIZA Y FORMENTERA AGUA DE MAR S.L.

www.ibizayformenteraaguademar.com

**CATA DE CACAO: COMO DEGUSTAR UN BUEN CHOCOLATE, UN VIAJE A TRAVÉS DE LOS SENTIDOS**

17'30h. ShowCooking

Roberto Ballesteros. Vicepresidente IDEAS Comercio Justo

Organiza: IDEAS S.COOP

**MODA SOSTENIBLE Y COLABORATIVA**

18'00h. Sala Alicante

Clara Viguer. Graduada en diseño gráfico en EASD Valencia y Central Saint Martins, Londres. Ha trabajado como creativa y profesora de proyectos de diseño textil y moda sostenible en diversas Universidades de diseño y como consultora de diseño en la Unión Europea en proyectos de cooperación internacional apoyando a mujeres creativas a desarrollar su creatividad en diferentes ONGs. Actualmente es coach de creativos y consultora de diseño de moda sostenible y artista consciente.
Organiza: MANDALADU (www.claraviguer.com)

VIVE TUS EMOCIONES CON SALUD: CHARLA VIVENCIAL SOBRE LA GESTIÓN EMOCIONAL Y LA SALUD

18'00h. Sala Azul

Mauro Rincón Hernández. Médico Cirujano, experto en economía, gestión, organización y dirección de centros sanitarios en la Universidad Politécnica Valencia. Estudios Superiores en medicina tradicional china por la Escuela Superior de Medicina Tradicional China España. Postgrado en Medicina Tradicional y Natural. Miembro de la Asociación de acupuntores y profesionales de la medicina china. Miembro de PEFOTS, SESMI.
Silvia Bedoya. Técnico Superior en MTC por la ESMTC (Fundación Europea de MTC). Master en Acupuntura Bioenergética Universidad de Yunnan. Stage prácticas Hospitales Hu Guo Si y Hospital An Mo, Pekín. Licenciada en CC Biológicas por la Universidad Complutense de Madrid. Postgrado en Psicobiología del comportamiento. Técnico en Grafología. Miembro de la Asociación Practitioner's Register Europea (asociación de acupuntores y profesionales de la medicina china). Miembro de PEFOTS (Pan European
Organiza: MEDICINA EMOCIONAL (www.medicina-emocional.com)

CONSCIENCIA Y LIMPIEZA, EL FUTURO DEL LAVADO: GENERACIÓN INSITU DE LIMPIADORES Y DESINFECTANTES A PARTIR DE AGUA

18'00h. Sala Naranja

José L. Becerril. Perito Judicial Calidad Medio Ambiental Técnico Superior Calidad Ambiental Interior. Miembro FEDECAI (Federación Española de Empresas de Calidad De Aire). Ingeniero Informático e Industrial. Miembro de EURECAT (Centre Tecnològic de Catalunya) Dtor. Técnico Oxigenia Systems
Organiza: AERO ENGINEERING, S.L. (www.woxi.es)

SOSTENIBLE, IGUALITARIO Y JUSTO. CONSUME LOCAL, CONSUME PALESTINA

18'00h. Sala Valencia

Silvia Tusón Fuertes. También intervendrán en la charla representantes palestinas del Club de mujeres de Al-Jalama, la asociación de consumidores Faqq'u'a, la cooperativa agrícola Meithalum y la Asociación de Créditos y Ahorro de Jaba', acompañadas por la ONG palestina PARC (Agricultural Development Association).
Organizan: LA TENDA DE TOT EL MÓN, IDEAS Y ASAMBLEA DE COOPERACIÓN POR LA PAZ (www.la-tenda.org)

**ÉTICA ECOLÓGICA Y CAMBIO CLIMÁTICO**

18'00h. Sala Verde

Joaquín Araujo. Naturalista, escritor, periodista. Director, realizador, guionista y presentador de series de TV y documentales. Divulgador de temas filosóficos, ecológicos, literarios ... Una velada que va de lo poético a la conferencia, y de la conferencia al recital. Para paladares exquisitos abducidos por la ecología profunda.
Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA
www.joaquinaraujo.com/ www.vidasana.org

PROYECCIÓN y COLOQUIO: DOCUMENTAL SOL(D)OUT

18'30h. Sala Castellón

Cesar Vea Espinosa. Director y productor del documental. Además trabajo como actor con más de 25 años de experiencia. Acompañado por la cooperativa "AeioLuz Evolución Energética" y "Som Energía" (cesarvea.com)

**CONCURSO ECOGASTRONÓMICO DE JÓVENES PROMESAS. ENTREGA DE PREMIOS**

18'30h. ShowCooking

Organiza: ECOCHEF ESPAÑA-BIOCULTURA

MAGNESIO NATURAL
Santa Isabel

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

USO EXTERNO **VIA ORAL**

ANICETO COLOMA, 90 • 02640 ALMANSA (ALBACETE)
TEL.: +34 967 34 16 68 • magnesio@magnesiosantaisabel.com
www.magnesiosantaisabel.com

ELABORA TU COSMÉTICA ERÓTICA ECONATURAL

19'00h. Sala Alicante
 Yolanda Muñoz del Águila. Aromatóloga, formadora y experta en BioCosmética
 Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA

OSTEOPATÍA BIODINÁMICA

19'00h. Sala Azul
 Roberto Rodrigo Masiá. Graduado en fisioterapia por la Universidad de Valencia, Diplomado Cuadrante superior por el método Mulligan. Especialista clínico en la cintura escapular universidad Rey Juan Carlos de Madrid. Medicina tradicional china integrativa. Diplomado en osteopatía estructural
 Organiza: ESCUELA SINTAGMA (www.escuelasintagma.com)

GONG & MINDFULNESS: DESARROLLA EL POTENCIAL DE TU MENTE

19'00h. Sala Naranja
 Vikrampal Singh. Terapeuta de sonido, profesor de Gong y Kundalini
 Organiza: GONG - VIKREATIVE (www.vikreative.es)

GEOMETRÍA SAGRADA, FORMA Y LUZ

19'00h. Sala Valencia
 Montserrat Sorli Ivern. Terapeuta cuántica
 Organiza: GEOMETRÍA CUÁNTICA (www.geometriacuantica.com)

SUSCRÍBETE A CUERPO MENTE

cuerpomente.com/suscripcion



12 REVISTAS
 25€

48% descuento
 EN LA SUSCRIPCIÓN ANUAL

REF - 2252



TU REVISTA DE ALIMENTACIÓN Y SALUD NATURAL

¡APÚNTATE A NUESTRA NEWSLETTER!

www.cuerpomente.com



AUTOTRATAMIENTO FACIAL ANTIEDAD

11'00h. Sala Alicante

Yolanda Muñoz del Águila. Aromatóloga, formadora y experta en BioCosmética

Organiza: LA CASA DE LA LUNA MEDIA (www.lacasadelalunamedia.com)

MEDITACIÓN CON MANTRAS

11'00h. Sala Naranja

Pilar Castelló Ordaz. Profesora de Kundalini Yoga formada por AEKY con 14 años de experiencia en éste sector. Cantante de mantras.

Organiza: AEKY MADRID (www.aeky.es)

ENCUENTROS BIO2B. JORNADAS. PRESENTACIÓN

11'00h. Sala Verde

Angeles Parra. Presidenta de Asociación Vida Sana

Alexandra Elisa Verdu-Bütikofer. Presidenta INTERECO

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/INTERECO

Inscripción obligatoria: www.encuentrosbio2b.org

ENCUENTROS BIO2B. JORNADAS. VENTAJAS Y REQUISITOS DE LA CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA PARA ECOTIENDAS

11'15h. Sala Verde

Rosa García. Responsable Certificación y Calidad Comité Agricultura Ecológica Comunidad Valenciana

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/INTERECO

Inscripción obligatoria: www.encuentrosbio2b.org

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS Y FAMILIA

11'30h. Sala Castellón

Facundo Vergara Pérez. Osteópata, naturópata

Organiza: TE DOY SALUD S.L. (www.tedoysalud.com)

CULTURA MENSTRUAL, HORMONAS Y AUTOCONOCIMIENTO

11'30h. Sala Valencia

Ana Isabel Martínez Hinarejos. Creadora y C.E.O. de Ginevítex. Experta en salud femenina, investigadora y activista. Diplomada en Trabajo Social por la UIB y Postgrado en Medicina Naturista de la Universidad de Zaragoza. Socia profesional de la RedCAPS. Fundadora de la Aso. Casa Madre de Orba, creadora de la Red de Mujeres de la Marina Alta, organizadora de la Tienda Roja Marina y las Jornadas de Salud Femenina desde el Placer de Orba Formación y experiencia como doula y partera.

Organiza: ANA ISABEL MARTÍNEZ HINAREJOS (www.ginevitex.com)

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?

**SOSTENIBLE, IGUALITARIO Y JUSTO. CONSUME LOCAL, CONSUME PALESTINA****11'30h. ShowCooking**

Lorena Gascón Herrero. Es fundadora de Al-Paladar en el año 2005. Llegó a la cocina por pasión y tradición familiar, después de formarse en Historia del Arte y otras disciplinas culturales. Junto a sus socias de entonces quiso crear un espacio para realizarse y viajando a través de los sabores. Porque la cocina es cultura.

María Ribes Aragón. Llegó a Al-Paladar en 2008 queriendo dar un giro a su trayectoria profesional en Trabajo Social. Se forma como cocinera durante 3 años y en Al-Paladar encuentra la horma de su zapato, aportando su buen hacer.

Taller de cocina impartido por mujeres Palestinas de 4 grupos productores, apoyado por Lorena Gascón y María Ribes, cocineras de Al-Paladar y por Agricultural Development Association (PARC)

Organiza: LA TENDA DE TOT EL MÓN Y ASAMBLEA DE COOPERACIÓN POR LA PAZ (www.la-tenda.org)

**DJ PACO VALIENTE****11'30h. Escenario Exterior**

Paco Valiente. Los Sonidos del Planeta Azul. (ver programación en páginas 18-19)

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA

**ARTE, MODA Y CULTURA****12'00h. Sala Alicante**

Inmaculada Navarro Morales. Psicóloga clínica experta en el modelo ecológico del desarrollo humano

Organiza: SEDA DEL TURIA SLU (www.sedadelturia.com -en construcción-)

CHARLA DEL DR. TOMÁS ZAMORA**12'00h. Sala Naranja**

Tomas Zamora Alvarez. Doctor Ingeniero Industrial por la UPV especializado en el desarrollo de productos ergonómicos y biomédicos.

Organiza: IMCSPAIN (www.imcspain.com)

ENCUENTROS BIO2B. JORNADAS. SESIÓN NETWORKING PROFESIONAL**12'15h. Sala Verde**

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/INTERECO

Inscripción obligatoria: www.encuentrosbio2b.org

BIOHABITABILIDAD; DISFRUTA DE ESPACIOS SALUDABLES LIBRES DE RADIACIONES Y TÓXICOS**12'30h. Sala Castellón**

Jose Antonio Alonso. Especialista en medición de campos electromagnéticos y estudios de Biohabitabilidad, miembro de GEA

Organiza: ASOCIACIÓN GEA



REVISTA GRATUITA SOLICITÁLA 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



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

12'30h. Sala Valencia

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

Organiza: MAISON KARITÉ SL (www.maisonkarite.com)

**POR QUÉ DEBERÍAMOS INTRODUCIR ALGAS EN NUESTRA DIETA. MITOS Y REALIDADES**

12'30h. ShowCooking

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

Organiza: INSTITUTO MACROBIÓTICO DE ESPAÑA

**VALENTTIA. ARTE EN TUS ZAPATOS**

13'00h. Sala Alicante

Susi García. Fundadora y CEO de Valenttia

Organiza: VALENTTIA (www.valenttia.com)

MTC, MASTER EN MICROSISTEMAS

13'00h. Sala Naranja

Francisco Mellado Aljama. Acupuntor y profesor del Medicina Tradicional China del Centro Kyreo

Organiza: CENTRO KYREO (www.kyreo.es)

**CONCIERTO: ETERNAS (TRÍO)**

13'00h. Escenario Exterior

Pilar Pacheco (cante y jaleos), **Merci Gálvez** (cante y jaleos) y **Helena Feenstra** (guitarra flamenca) forman parte del grupo "Eternas", que en su formato completo cuenta con baile y percusión. Eternas ofrece un espectáculo diferente, reivindicando un espacio en la escena flamenca de Valencia para las mujeres. En su esencia traen un mensaje comprometido con las luchas sociales a la vez que persiguen transmitir su pasión por la música flamenca. (ver programación en páginas 18-19)

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA.

Colabora: Los Sonidos del Planeta Azul

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

13'30h. Sala Castellón

Pablo Tirado Andrés. Ingeniero técnico y geobiólogo

Organiza: TECNOLOGÍAS SALUDABLES Y DESARROLLO HUMANO S.L.

www.tecnologiassaludables.com

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



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



TALLER SOBRE LAS VIRTUDES Y PROPIEDADES DE LA ARCILLA

13'30h. Sala Valencia

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

PRESENTACIÓN DE BIOCONSUM: CENTRAL DE COMPRAS Y SERVICIOS DE TIENDAS DEL SECTOR, COMO HERRAMIENTA DE COLABORACIÓN PARA DAR RESPUESTA A LOS RETOS ACTUALES

13'30h. Sala Verde

Vadó Mora. Gerente de Bioconsum y coordinador de MOLSA
Organiza: BIOCONSUM ASSOCIATS, S.L. (www.bioconsum.com)

**COCINA FÁCIL CON YOGI TEA**

13'30h. ShowCooking

Helena Santos Belmonte. Ecochef de BioCultura, blogger, asesora y coach nutricional en alimentación vegetal
Organiza: YOGI TEA (www.yogitea.com)

LA SALUD A TRAVÉS DE LA COMIDA

14'00h. Sala Naranja

Malva Castro González. Nutricionista Clínica Natural. Experta en Nutrición Renal
Organiza: LA VERDERA INTERIOR SL (www.laverdera.com)

GESTIÓN EMOCIONAL Y SU IMPACTO EN LA SALUD

14'30h. Sala Castellón

Mauricio Rincón Hernández. Médico Cirujano, experto en economía, gestión, organización y dirección de centros sanitarios en la Universidad Politécnica Valencia. Estudios Superiores en medicina tradicional china por la Escuela Superior de Medicina Tradicional China España.
Silvia Bedoya. Técnico Superior en MTC por la ESMTC (Fundación Europea de MTC). Master en Acupuntura Bioenergética Universidad de Yunnan. Organiza: MEDICINA EMOCIONAL (medicina-emocional.com)

DESCUBRE LA MEDICINA TRADICIONAL AMAZÓNICA

14'30h. Sala Valencia

Talita Lara. Profesora de fitoterapia y Ortomolecular del ISMET, BCNA
Organiza: TE DOY SALUD S.L. (www.tienda.solucionesnaturales.es)

**DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS VALENCIANOS**

14'30h. ShowCooking

Organiza: CAECV (www.caecv.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

**TALLER DE AUTOMAQUILLAJE**

15'00h. Sala Alicante

Yolanda Muñoz del Águila. Aromatóloga, formadora y experta en BioCosmética
 Organiza: ZUII ORGANIC

EL YIN Y EL YANG Y CÓMO COMBINAR LOS 5 ELEMENTOS DE MTC PARA TU BIENESTAR Y SALUD

15'00h. Sala Naranja

Dr. Lee Kuy Moon. Director de los centros y escuelas Cielo y Tierra Terapias Naturales, Doctor en MTC
 Organiza: RINGANA GMBH (www.ringana.com/246214)

**ACTUACION GRUPO ALCHEMY**

15'00h. Escenario Exterior

Juan Ramón Montesinos. Alchemy es una formación musical
 Organiza: SQUAD MUSIC SL (www.relaxmusic.es)

5 BENEFICIOS DEL AGUA KANGEN Y CÓMO EVITAR TÓXICOS AMBIENTALES

15'30h. Sala Castellón

Maica Lanero. Distribuidora de Agua Kangen y Eco-empresadora
 Organiza: TU AGUA KANGEN (www.tuaguakangen.com)

LA MAREA. UNA REVISTA COOPERATIVA CON AGENDA PROPIA

15'30h. Sala Valencia

Revista La Marea
 Organiza: MASPUBLICO SOCIEDAD COOPERATIVA (www.lamarea.com)

ARQUITECTURA SALUDABLE/ ARQUITECTURA SANADORA

15'30h. Sala Verde

Susana Pons Tomás. Doctora arquitecta, profesora en la escuela de Arquitectura de la UPV, miembro de GEA.
 Organiza: ASOCIACIÓN GEA

**COCINA Y ALIMENTACIÓN SIMBIÓTICA: TU SALUD INTESTINAL A TRAVÉS DE PLATOS DELICIOSOS COMBINANDO ALIMENTOS PROBIÓTICOS Y PREBIÓTICOS**

15'30h. ShowCooking

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

Revista Salud Total

Médicos y medicinas



PERIODICIDAD MENSUAL

22.000 EJEMPLARES DE TIRADAENVÍO NEWSLETTER A **15.000** DIRECCIONES

AUDIENCIA DE

145.000 LECTORES MENSUALESMÁS DE **18.500** VISITAS EN LA WEB*MAILING **GRATUITO** A MÉDICOS,
FARMACIAS, MUTUAS, CENTROS DE ESTÉTICAPRESENTES 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

INTRODUCCIÓN A LA MODA SOSTENIBLE EN EL SECTOR DEL CALZADO

16'00h. Sala Alicante

Inmaculada Peñate Cerro. Consultora de moda sostenible para marcas de ropa y calzado. Imparte clases en diferentes masters y cursos. Especialista en marketing de moda, formada en sostenibilidad con cursos como "How to Build a Sustainable Fashion Business", "Fashion and Sustainability" London College of Fashion ó "Fashion's Future: The Sustainable Development Goals".

¿QUÉ RELACIÓN TIENE LA PIEL CON ENFERMEDADES COMO LA CELIAQUÍA, GASTRITIS O COLON IRRITABLE?

16'00h. Sala Naranja

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

LA ESPAGÍRIA, ORIGEN OLVIDADO DE LA NATUROPATÍA

16'30h. Sala Valencia

Rosana Ferre Blanquer
Organiza: CENTRO KYREO (www.kyreo.es)

VEGANISMO Y VIDA SALUDABLE: ERRORES COMUNES Y CONSEJOS ÚTILES

16'30h. Sala Verde

Jorge García Pérez. Entrenador personal, vegano, creador de la plataforma @tuentrenadorvegano y CEO/cofundador de VeganFit Store
Organiza: JORGE GARCÍA (@TUENTRENADORVEGANO)
www.veganfitstore.es

ECOALIMENTACIÓN DEPORTIVA, FÁCIL Y COMPLETA

16'30h. ShowCooking

Maje Navarro. Atleta y especialista en nutrición deportiva
Organiza: ECOCHEF ESPAÑA

AROMATERAPIA, ESTRÉS Y BELLEZA

17'00h. Sala Alicante

Yolanda Muñoz del Águila. Aromatóloga, formadora y experta en BioCosmética
Organiza: PAUDIET PRODUCTOS NATURALES SRL (www.paudiet.com)

CÓMO RECUPERAR Y OPTIMIZAR TU SALUD GRACIAS A UN SISTEMA NERVIOSO SANO

17'00h. Sala Castellón

Julie Fournier D.C. y Romain Riberou D.C. Especialistas del sistema nervioso y de la columna vertebral, Doctors of Chiropractic.
Organiza: CENTRE QUIROPRACTIC LLEVANT, S.L. (quiopracticllevant.com)

tybio LA REVISTA

Todo sobre alimentación ecológica
salud y cosmética bio

CADA
DOS MESES
GRATIS EN TU
TIENDA
HABITUAL



RECETAS

CONSEJOS

ENTREVISTAS

DIY

Visita nuestro canal de televisión online www.tybio.es

SISTEMA RESPIRATORIO, EL GRAN PERJUDICADO EN NUESTRA SOCIEDAD. CÓMO EQUILIBRARLO EN LAS CUEVAS DE SAL

17'00h. Sala Naranja

Carmen Martínez Hernández. Gerente de Saltium Valencia

Aitor Plaza Gómez. Haloterapeuta

Organiza: SALTIVM VALENCIA (www.saltium.es)

**CONCIERTO: XAVIER DE BÉTERA MÚSICA TRADICIONAL VALENCIANA**

17'00h. Escenario Exterior

Xavier de Bétera presenta el seu primer disc personal, "Empremtes", un treball que vol renovar el cant valencià tradicional i, alhora, recupera i reinterpreta una selecció del repertori que el prestigiós folklorista Fermín Pardo va compilar durant dècades. Bétera és el primer professor de la història que fa classes de cant d'estil en un conservatori. Xavier de Bétera (veu); Paco Lucas (llaüt); Néstor Mont (guitarra); Aitor Sáez Jaúregui (ver programación en páginas 18-19)

Organiza: ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA.

Colabora: Los Sonidos del Planeta Azul

**COCINA CON LAS SEMILLAS MOLIDAS EN FRÍO DE LINWOODS**

17'30h. ShowCooking

Luis Márquez. Chef

Organiza: LINWOODS (www.linwoodshealthfoods.com)

CENTRO ALQUIMIA

18'00h. Sala Castellón

Raquel Abellán Royuela. Buscadora e investigadora en áreas de salud desde temprana edad. Formación en terapias naturales tales como biomagnetismo, kinesiología, yoga, etc. Directora del Centro Alquimia, un lugar y espacio para la sanación consciente.

Organiza: ALQUIMIA CENTRE

**ARTRITIS Y ARTROSIS, ALIMENTACIÓN ADECUADA, COCINA FÁCIL Y COMPLETA**

18'30h. ShowCooking

Maje Navarro. Atleta y especialista en nutrición deportiva

Organiza: ECOCHEF ESPAÑA

**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


Las nuevas galletas saladas de trigo espelta



biocop.es

Con la calidad de las galletas Biocop, ahora para cubrir las necesidades de **los más SALADOS!**



ideales para
aperitivo y
pica-pica!