

GUÍA DE ACTIVIDADES

BioCultura

feria de productos ecológicos
y consumo responsable

bio
2018

¡ATENCIÓN!

EL SECTOR "BIO"
VIENE A TODA VELOCIDAD

SALIDA INMEDIATA
NO PIERDAS EL TREN

A Coruña
EXPOCoruña
2-4 marzo



LÍNEA
BIOCULTURA
A CORUÑA

200 EXPOSITORES

150 ACTIVIDADES

SHOWCOOKING

TALLERES DE
ECOESTÉTICA

PLANETA MODA

CONFERENCIAS

FESTIVAL INFANTIL
MAMATERRA

CONCIERTOS...

ALIMENTOS
ECOLÓGICOS

COSMÉTICA
ECOCERTIFICADA

MODA SOSTENIBLE

ECO-TURISMO

ECOFOODTRUCKS

TERAPIAS
COMPLEMENTARIAS

ECOEMPREENDEDORES

ECOACTIVISMO

CASA SANA

www.biocultura.org



Organizan



ASOCIACIÓN VIVIR SANA
NO SÓLO CUIDAMOS LA PERSONA SINO TAMBIÉN



Colaboran



CORUÑA
DEPORTE

mediatravel
sustainable



¡Es más que BIO, es Biocop!

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

biocop.es

El sector ecológico viene a toda velocidad ¡NO PIERDAS EL TREN!

El lema de BioCultura 2018 quiere resaltar el momento histórico que vive el sector de la producción ecológica. El sector “bio” en todo el mundo está en plena expansión. España es el primer productor en Europa y el quinto del mundo, y ya estamos en el ranking mundial de los 10 primeros también en consumo. Esta es una revolución que ya nadie puede detener. No es una moda ni nada parecido. Tampoco es algo para unos pocos. Cada vez más personas, familias e instituciones apuestan por el sector “bio”. El futuro será ecológico o no habrá futuro. La gente se está concienciando. Los campesinos también quieren apostar por la alternativa. El sector “bio” y su expansión son la punta de lanza de todo un cambio de paradigma que afecta a todos los ámbitos de nuestra vida (energía, salud, urbanismo, transporte, productos de higiene y cosmética, textil, construcción...), que ya no hay quien lo pare y que ya ha llegado a todos los rincones de la Tierra. Como ciudadanos que queremos ser responsables, aceleremos nosotros la transición con cambios profundos en nuestros hábitos de vida hacia una sociedad en armonía con nuestro planeta. Acompañemos este proceso, no perdamos el tren. Y así, con esta programación de actividades y con la presencia de más de 200 empresas y entidades, nace la 1ª edición de BioCultura en Galicia.

La Organización

O sector ecolóxico vén a toda velocidade NON PERDAS O TREN!

O lema de BioCultura 2018 quere resaltar o momento histórico que vive o sector da produción ecolóxica. O sector “bio” en todo o mundo está en plena expansión. España é o primeiro produtor en Europa e o quinto do mundo, e xa estamos no ranking mundial dos 10 primeiros tamén en consumo. Esta é unha revolución que xa ninguén pode deter. Non é unha moda nin nada semellante. Tampouco é algo para uns poucos. Cada vez máis persoas, familias e institucións apostan polo sector “bio”.

O futuro será ecolóxico ou non haberá futuro. A xente está a concienciarse. Os campesiños tamén queren apostar pola alternativa. O sector “bio” e a súa expansión son a punta de lanza de todo un cambio de paradigma que afecta a todos os ámbitos da nosa vida (enerxía, saúde, urbanismo, transporte, produtos de hixiene e cosmética, téxtil, construción...), que xa non hai quen o pare e que xa chegou a todos os recunchos da Terra.

Como cidadáns que queremos ser responsables, aceleremos nós a transición con cambios profundos nos nosos hábitos de vida cara a unha sociedade en harmonía co noso planeta. Acompañemos este proceso, non perdamos o tren. E así, con esta programación de actividades e coa presenza de máis de 200 empresas e entidades, nace a 1ª edición de BioCultura en Galicia.

A Organización



BioCultura

1ª edición

A Coruña • EXPOCoruña

2-4 marzo 2018



SHOWCOOKING
ECO-FOODTRUCKS
TALLERES ECOESTÉTICA
Y PLANETA MODA
DEGUSTACIONES
CONCIERTOS

SECTORES

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

HORARIO -10-20h. (viernes y sábado). 10-19h. (domingo)

PRECIOS

- ➔ Adulto: 4€. Pase para los 3 días: 10€
- ➔ Jubilados y niños hasta 12 años, desempleados, familia numerosa, Carné Xove: 2€
- ➔ Menores de 6 años: gratis ➔ Gratuito para profesionales del sector acreditados

Este precio incluye la entrada a la feria y acceso libre a todas las actividades que se organizan, degustaciones, showcooking, Planeta Moda, sesiones de cosmética eco-natural, conciertos, sorteos, Festival Ecológico de la Infancia MamaTerra...

CONSEJOS PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES

- ✓ No se reserva plaza (excepto las jornadas que se indican expresamente)
- ✓ Se permitirá la entrada hasta completar el aforo permitido de cada sala.

Capacidad de plazas: **Sala 1: 60 pax. Sala 2: 60 pax. Sala 3: 60pax. Sala 4: 70 pax.**

Sala 5: 40 pax. Auditorio: 220 pax. Show Cooking: 60 pax.

Planeta Moda&Ecoestética: 40 pax.

- ✓ No es posible permanecer en la sala hasta la siguiente conferencia

¿CÓMO LLEGAR?

Autobuses urbanos. Líneas con paradas próximas al recinto ferial: 5, 20, 21, 22, 23, 23A, 24. Y el UDC universitario.



ecopostural
mobiliario para la salud

Nueva
Generación con
i RODAMIENTOS!
Series 5500 / 5700



MOVIMIENTOS MAS
CONSTANTES Y SUTILES

MÍNIMO
MANTENIMIENTO

SILENCIOSA



**LÍDERES EN INNOVACIÓN
CREANDO FUTURO**

www.ecopostural.com



Organizan



Colaboran





BENEFICIOS DE USAR COSMÉTICA NATURAL PARA EL CUIDADO DEL CUERPO: JABONES Y ACEITES BIO

11 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Naturavia
www.ecoestetica.org



ECOGASTRONOMÍA INTERNACIONAL: EL KIMCHI: EL FERMENTADO COREANO DE MODA

11 h. Show Cooking

Organiza: Ecochef España



ECODISEÑO Y PATRONAJE CERO

12 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Claudina Romero
www.planetamoda.org



ALGAS: LA ESENCIA DEL MAR DE GALICIA

12 h. Show Cooking

Chef: Daniel López de O Camiño do Inglés (Ferrol).

Organiza: Conservas Mar de Ardora y Algas Atlánticas Algamar.
www.mardeardora.es



CLAVES PARA MANTENER UNA PIEL HIDRATADA

13 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Kooch Green Cosmetics
www.ecoestetica.org



DEPORTE Y NUTRICIÓN SALUDABLE: SNACKS Y RECOVERYS SALUDABLES Y NATURALES PARA DEPORTISTAS

13 h. Show Cooking

Ecochef España



MÚSICA EN VIVO: AZOUCUE

13 h. Escenario

Azougue se incorpora a la vanguardia de la música instrumental gallega. Está formado por: **Pedro Lamas** (saxos soprano y barítono, gaita, dulzaina, clavieta, percusiones), **Jacobo de Miguel** (piano), **Xosé Lois Romero** (percusiones tradicionales).
(ver programación página 31)



PASADO, PRESENTE Y FUTURO

14 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Woodglass
www.planetamoda.org

TALLERES ECOESTÉTICA & PLANETA MODA

	VIERNES 2	SÁBADO 3	DOMINGO 4
11:00-12:00	NATURAVIA Beneficios de usar cosmética natural para el cuidado del cuerpo: jabones y aceites bio	CLAUDINA ROMERO Moda sostenible mucho más que tendencias	NATURAVIA Aprende a cuidar tu piel con la rutina facial de Naturavia
12:00-13:00	CLAUDINA ROMERO Ecodiseño y patronaje zero	LA ESPIRAL VERDE Descubre el poder de las Algas en tu piel	ARTESALHAS Taller de fieltro
13:00-14:00	KOOCH GREEN COSMETICS Claves para mantener una piel hidratada	LALA DE DIOS Tintes naturales y sostenibilidad	TERPENIC Crea tu cosmético con Aromaterapia
14:00-15:00	WOODGLASS Pasado, presente y futuro	LA CASA DE LA LUNA MEDIA Efectividad de los principios activos en los tratamientos antiarrugas	ALOLOLA Lo más sostenible es ser elegante
15:00-16:00	HERBES DEL MOLÍ Fitoterapia aplicada a la estética	MODA EN POSITIVO Tejidos inteligentes	YEIDRA Tratamiento antiedad ecológico
16:00-17:00	ALAZIA COUTURE ¿De qué está hecha la moda del futuro?	AMAPOLA BIOCOSMETICS Organic BB cream, maquillaje para las que no les gusta maquillarse	CHARITO RECICLA Taller de reciclaje
17:00-18:00	YEIDRA Tratamiento ecológico piel mixta/grasa	LA CANALLA Taller Nómada	ECOESTÉTICA + PLANETA MODA Tu ecolook de fiesta
18:00-19:00	PLATAFORMA MOV3 Moda sostenible en Galicia	SÁLVORA Cremas ecológicas con bioactivos de algas pardas de Galicia	CARICIAS DE ALGODÓN Ropa sostenible infantil

Organizan



vidasana.org



planetamoda.org



ecoestetica.org



biocultura.org



ECOGASTRONOMÍA TRADICIONAL: CENAS LIGERAS Y SALUDABLES, COCINA DE PRIMAVERA 100% VEGETAL, DALE SABOR A TUS ARROCES CON PRODUCTOS VEGETALES

14 h. Show Cooking

Ecochef España



FITOTERAPIA APLICADA A LA ESTÉTICA

15 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Herbes del Molí

www.ecoestetica.org



SABOREANDO O MIRABEL DO ROSAL, "A FROITA GALEGA GOURMET"

15 h. Show Cooking

Chef: Salvador Martínez Valladares.

Organiza: Froitas do Rosal

www.mirabeldorosal.com

SUNJOY, CALEFACCIÓN DEL FUTURO

16 h. Sala 1

Xabier Eguskiza.

Organiza: Eguskisolutions.es

www.eguskisolutions.es

BIOGESTIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS: COMPOSTAJE Y VERMICOMPOSTAJE

16 h. Sala 2

Sergio H. Quiroga Rivero. Ingeniero agrónomo y gerente de Eco-celta.

Organiza: Ecocelta

www.ecocelta.com

NO ES PIEL ATÓPICA. SOLUCIONES BIO PARA BEBÉS SENSIBLES

16 h. Sala 3

Mª José Durán. Experta en cosmética ecológica y recientemente madre.

Organiza: Petit & Jolie España

www.etiquetabio.com

EXPERIENCIAS GASTROETNOGRÁFICAS EN LA RED DE

ECOAGROTURISMO #CeresEcotur

16 h. Sala 4

Lucas Requejo. Creador de iniciativas a favor de la salud social y medioambiental, colaborador de la Fundación Ecoagroturismo.

Organiza: Fundación Ecoagroturismo

www.ceres-ecotur.com / www.ecotur.es

RETOS DE FUTURO DE LAS TIENDAS DE ALIMENTACIÓN BIOLÓGICA

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

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

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

Jornada profesional en BioCultura A Coruña

Sala 4

Sábado 3 Marzo 2018 de 10:30 a 14:30 h



Temario

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

Organiza: Bionistas


Inscripciones: www.bionistas.com

Con la colaboración de



PLAZAS LIMITADAS

 **¿DE QUÉ ESTÁ HECHA LA MODA DEL FUTURO?**
16 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda
Organiza: Alazia Couture
www.planetamoda.org

 **¡VAMOS A DIVERTIRNOS! CATA A CIEGAS DE BEBIDAS VEGETALES**
16 h. Show Cooking
Organiza: Dpto. Calidad Amandin (www.amandin.com)

APITERAPIA BIO, OTRO CONCEPTO EN SALUD Y BIENESTAR
17 h. Sala 1
Alberto Montoya Mindeguia. Apicultor y apiterapeuta.
Organiza: Ballot-Flurin (www.ballotflurin.es)

DESCANSAR O DORMIR?
17 h. Sala 2
Carles Casas. Artesano que trabaja en la innovación del descanso.
Organiza: Ecomatalasser (www.ecomatalasser.cat)

O COOPERATIVISMO ELÉCTRICO: O CASO DE NOSA ENERXÍA
17 h. Sala 3
Adrián Dios Vicente. Miembro del Consello Reitor de Nosa Enerxía.
Organiza: Nosa Enerxía (www.nosaenerxia.com)

PROYECCIÓN DEL DOCUMENTAL "CESTEANDO"
(Arraianos Produccións)
17 h. Sala 4
Biografía de Toño O Cesteiro que, al igual que construye cestos con sabiduría, ha "cesteado" su vida en las montañas del interior de Galicia. Las dificultades que ha debido sortear lo convierten en un héroe que sobrevive en libertad vinculado a la cultura tradicional y a la tierra. Su postura, que nos induce a la reflexión, merece nuestro respeto, admiración y, sobre todo, nuestra solidaridad.
Coloquio con: **Plácido Romero.** Director
Aser Álvarez. Productor de "Cesteando"
Toño do Val. Protagonista.

 **TRATAMIENTO ECOLÓGICO PIEL MIXTA/GRASA**
17 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda
Organiza: Yeidra
www.ecoestetica.org

 **APERITIVOS SALUDABLES: APERITIVOS, SALSAS Y CREMAS VEGETALES CON SUPRALIMENTOS**
17 h. Show Cooking
Chef: Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía y experta en nutrición, medicina china, naturopatía y alimentación energética.
Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)

JORNADA COMEDORES ESCOLARES SOSTENIBLES

MARZO
3
BIOCULTURA
12.00H

ANÁLISIS DE LOS COMEDORES ESCOLARES EN ESPAÑA

PRESENTACIÓN DE COMEDORES SOSTENIBLES EN GALICIA

BIOCULTURA A CORUÑA - EXPOCORUÑA (SALA 2)





MÚSICA EN VIVO: AZOUGUE

17 h. Escenario

Azougue se incorpora a la vanguardia de la música instrumental gallega. Está formado por: **Pedro Lamas** (saxos soprano y barítono, gaita, dulzaina, clavieta, percusiones), **Jacobo de Miguel** (piano), **Xosé Lois Romero** (percusiones tradicionales).
(ver programación página 31)

PRESENTACIÓN CERVEZA ESPECIAL TOUPIÑA

18 h. Sala 1

Carlos Brea. Socio y elaborador de cerveza Toupiña.
Organiza: Kalinka Lagazós, SL (www.cervexatoupiña.es)

BELLEZA SIN TÓXICOS. EL PODER INTELIGENTE DE LA PIEL

18 h. Sala 2

Raquel Cachafeiro Gil.

Organiza: Cosmoetica (www.cosmoetica.net)

EL MUNDO SENSORIAL EN EL ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO

18 h. Sala 3

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

Organiza: Aceites Vizcántar (www.aceitesvizcantar.com)



MODA SOSTENIBLE EN GALICIA

18 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Plataforma MOV3
www.planetamoda.org



SABORES ECOLÓGICOS DE GALICIA

18 h. Show Cooking

Chef: Martín Mantilla.

Organiza: CRAEGA (www.craega.es)



CICLO NATURALEZA, ARTE Y ESPIRITUALIDAD EN EL S. XXI

"Un sufi del siglo XXI: Música, palabras y danzas de un loco de Amor" **Burruezo & Nur Camerata**

18'30. Auditorio

Pedro Burruezo, voz, narración, guitarra, percusión, mondol

Maia Kanaan, viola, voz

Virginia Joëlle, danza giróvaga

FESTIVAL DE ECOTURISMO "EN PELIGRO DE EXTINCIÓN"

19 h. Sala 1

Ana Llano, **Magdalena Álvarez** y **Xavier Cazorla**. Asociación Turismo Rural Fuentes del Narcea.
www.fuentesdelnarcea.com

OJOS QUE VEN Y SIENTEN, VER SIN GAFAS

19 h. Sala 2

Joaquín Rodríguez Balart. Educador visual y terapeuta psico-corporal.

Organiza: Vistabona (www.vistabona.com)

EL YOGA INTEGRAL: UN YOGA PARA LA VIDA

19 h. Sala 4

Savitri (Sandra Docando). Formadora profesores/as y directora del Centro.

Organiza: Escuela de Yoga Integral Mahashakti
www.escuelamahashakti.com



MERIENDAS PROTEICAS Y ENERGÉTICAS CON ISWARI

19 h. Show Cooking

Chef: Andrea Gavian-Lady Compostela

Organiza: Iswari
www.iswari.com



PROYECCIÓN DEL DOCUMENTAL "CESTEANDO" (Arraianos Produccións)

Viernes 2 marzo 17 h. sala 4

Biografía de Toño O Cesteiro que, al igual que construye cestos con sabiduría, ha "cesteado" su vida en las montañas del interior de Galicia. Las dificultades que ha debido sortear, en un contexto cada vez más adverso, lo convierten en una especie de héroe que sobrevive en libertad vinculado a la cultura tradicional y a la tierra. Su postura, que nos induce a la reflexión, merece nuestro respeto, admiración y, sobre todo, nuestra solidaridad.



COLOQUIO CON:

Plácido Romero, Director (foto superior),
Aser Álvarez, Productor y **Toño do Val**, Protagonista.

Organizan



Colaboran





Show Cooking

VIERNES 2 MARZO

- 11 h. Ecogastronomía internacional: El Kimchi: el fermentado coreano de moda.** Ecochef España
- 12 h. Algas: la esencia del mar de Galicia.** Chef: Daniel López de O Camiño do Inglés (Ferrol). Organiza: Conservas Mar de Ardoza y Algas Atlánticas Algamar. www.mardeardora.es
- 13 h. Deporte y nutrición saludable: Snacks y recovery saludables y naturales para deportistas.** Ecochef España
- 14 h. Ecogastronomía tradicional: cenas ligeras y saludables, cocina de primavera 100% vegetal, dale sabor a tus arroces con productos vegetales.** Ecochef España
- 15 h. Saboreando O Mirabel do Rosal, "A Froita Galega Gourmet".** Chef: Salvador Martínez Valladares. Organiza: Froitas do Rosal. www.mirabeldorosal.com
- 16 h. ¡Vamos a divertirnos! Cata a ciegas de bebidas vegetales.** Organiza: Dpto. Calidad Amandin. www.amandin.com
- 17 h. Aperitivos saludables: Aperitivos, salsas y cremas vegetales con Supralimentos.** Chef: Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía y experta en nutrición, medicina china, naturopatía y alimentación energética. Organiza: El Granero Integral www.elgranero.com
- 18 h. Sabores ecológicos de Galicia.** Chef: Martín Mantilla. Organiza: CRAEGA. www.craega.es
- 19 h. Meriendas proteicas y energéticas con Iswari.** Chef: Andrea Gavian-Lady Compostela. Organiza: Iswari. www.iswari.com

SÁBADO 3 MARZO

- 10'15 h. Kéfir de agua: el probiótico por excelencia, propiedades y recetas deliciosas.** Chef: Helenka Santos "Las Alas de Jikari". Organiza: Flaska Spain SL. www.kefirko.es
- 11 h. Sazonando con coco.** Chef: Arturo Castillo. Organiza: Dr. Goerg. www.drgoerg.com
- 12 h. Las verduras del mar.** Chef: Miguel Silvaredonda. Organiza: Porto-Muiños. www.portomuinos.com
- 13 h. Adiós toxinas! Cómo disfrutar de los Supralimentos en la cocina.** Chef: Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía y experta en nutrición, medicina china, naturopatía y alimentación energética. Organiza: El Granero Integral www.elgranero.com
- 14 h. Quinoa y cacao, fusión de culturas con pasión por la cocina sana.** Chef: Raquel Magem. Organiza: El Oro de los Andes. www.oro-andes.com
- 15 h. Sabores ecológicos de Galicia.** Chef: Héctor López López. Organiza: CRAEGA. www.craega.es
- 16 h. Desayunos y meriendas saludables con Iswari.** Chef: Andrea Gavian-Lady Compostela. Organiza: Iswari. www.iswari.com
- 17 h. Alimenta tus defensas con Supralimentos. Recetas y trucos de cocina.** Chef: Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía y experta en nutrición, medicina china, naturopatía y alimentación energética. Organizado por: El Granero Integral www.elgranero.com
- 18 h. 18 h. La cocina Bio con "El de Alberto".** Chef: Alberto Fidalgo, del restaurante "El de Alberto" de A Coruña. Organiza: santiveri. www.santiveri.com
- 19 h. Taller de cata y degustación de pan biológico.** Pilar Galindo, José L. Sánchez y Sinuhé de Medina. Asociación de Panaderías Biológicas.

EcoGastronómico



DOMINGO 4 MARZO

- 10'15 h. Meriendas saludables: barritas energéticas, hamburguesas vegetales, dulce de castaña.** Chef: Lorena Fernández. Organiza: Escola Vital. www.escolavital.es
- 11 h. Recetas saludables y deliciosas de cocina exótica: Sopa Thai, curry massaman vegetal y pan dulce especiado (vegetal y sin gluten).** Chef: Helenka Santos. Chef, blogger, asesora y coach nutricional en alimentación vegetal. Organiza: Codis Verd. www.codisverd.com
- 12 h. Repostería Vegana con Supralimentos. Recetas y trucos de cocina.** Chef: Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía y experta en nutrición, medicina china, naturopatía y alimentación energética. Organiza: El Granero Integral www.elgranero.com
- 13 h. Las verduras del mar.** Chef: Miguel Silvaredonda. Organiza: Porto-Muiños. www.portomuinos.com
- 14 h. Showcooking de ecogastronomía dirigido a bloggers de viaje/gastronomía "Manxar Memoria". Menú experiencial donde aunar gastronomía, rural, etnografía, naturaleza, mar, tierra, cultura.** Lucas Requejo. Organiza: Fundación Ecoagroturismo/Ecotur y Asociación Vida Sana. www.ecotur.es/www.ceres-ecotur.com/www.vidasana.org
- 15'30 h. Snacks saludables con mucho sabor.** Chef: Lady Compostela, autora del blog Hashtag saludable. Organiza: Orballo. www.orballo.eu
- 16'30 h. Detox Beewellness: alimentación depurativa y nutritiva (sin pasar hambre y sin contar calorías).** Chefs: Marta Vázquez y Blanca Núñez. Organizan: Beewellness y Tenda Ecoloxica. www.beewellness.es/www.tendaecoloxica.com
- 17'30 h. Batch cooking: planifica y cocina saludable para toda la familia.** Chef: Helenka Santos. www.lasalasdejikari.com/www.amandin.com
- 18'30 h. Degustación de patés vegetales La Verdadera.** Chef: Malva Castro. Organiza: La Verdadera. www.laverdadera.com

Organizan



BioCultura
bio

LOS MICRONIZADOS (PLANTAS EN POLVO): SUPERALIMENTOS PARA LA PIEL Y EL ORGANISMO*

10'15 h. Sala 1

Alberto García. Director Herbes del Molí (www.herbesdelmoli.bio)

JORNADA DE ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD PRESENTACIÓN DE LA JORNADA

10'15 h. Sala 5

Organiza: Instituto EcoHabitar. Instituto Español de Baubiologie.

Colabora: Instituto Español de Baubiologie, ECÓMETRO, Espiga

Asociación Galega para a Bioconstrucción.



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

10'15 h. Show Cooking

Chef: Helenka Santos "Las Alas de Jikari"

Organiza: Flaska Spain SL (www.kefirko.es)

JORNADA: RETOS DE FUTURO DE LAS TIENDAS DE ALIMENTACIÓN BIOLÓGICA

10'30 h. a 14'30 h. Sala 4

Organiza: Bionistas (www.bionistas.com)

(inscripción previa. ver pág. 9)

JORNADA DE ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD BIOCONSTRUCCIÓN, CONSTRUIR RESPETANDO LA SALUD Y EL MEDIO AMBIENTE

10'30 h. Sala 5

Juan Bello Llorente. Profesor de formación profesional en Edificación y Obra Civil. Arquitecto técnico.

Organiza: Instituto EcoHabitar. Instituto Español de Baubiologie.

Colabora: Instituto Español de Baubiologie, ECÓMETRO, Espiga

Asociación Galega para a Bioconstrucción.

EN EL CORAZÓN DE UN ÁRBOL: AMADRINAR UN BOSQUE AUTÓCTONO PARA PREVENIR INCENDIOS

11 h. Sala 1

Lucía R. Cao. Educadora y coordinadora de Aula da Natureza de Froxán.

José Tubio. Ingeniero de montes.

Joám Evans. Antropólogo.

Organiza: Aso. Ecoloxista Verdegaia (montescola.org/verdegaia.org)

DISTINGUE TIPOS Y CALIDADES DE PLANTAS Y ESPECIAS. MEJORA EL SABOR

11 h. Sala 2

Joaquín Barral Varela. Responsable de producción vegetal de Orballo.

Organiza: Orballo (www.orballo.eu)



**JORNADA
PARA BLOGUEROS**
domingo 4 de marzo

Ecogastronomía y turismo rural sostenible.

#10añosCeresEcotur

El proyecto **Ceres Ecotur**, un referente para el turismo rural sostenible en España, cumple diez años. Una década en la que se ha apostado por unificar una oferta de turismo rural y agroturismo ecológico en España y Portugal, a partir de la conservación y difusión del patrimonio rural, etnográfico y del entorno medioambiental que rodea los alojamientos y en las áreas en donde actúan las empresas certificadas. El proyecto se basa en la implantación del sistema de calidad ecológico europeo **ECEAT**, bajo criterios de sostenibilidad que miden el nivel de compromiso medioambiental, socio-cultural y económico con el destino.

La red pone en valor directa e indirectamente el **agroturismo** a través de sus asociados. Entendido como una oferta de actividades integradas en fincas agroganaderas, cuyos gestores ofrecen actividades de ocio relacionadas con el mundo tradicional agrícola-ganadero, reforzándolo en su interrelación con el turismo. En esta línea, se incluyen actividades y propuestas de **carácter gastronómico**, basadas en variedades locales que favorecen la agrodiversidad y la soberanía alimentaria.

Más información: www.ceres-ecotur.com

Domingo, 12 h Sala 2. "#CeresEcotur, 10 años promoviendo el turismo sostenible"

El valor de un modelo de turismo sostenible con perspectiva integral para el medio rural. Referencias y visiones complementarias dentro de la red.

Javier Tejera / Severino García (Fundación Ecoagroturismo).

Domingo, 14:00 h. "Showcooking de ecogastronomía dirigido a bloggers de viaje/gastronomía".

Dirigida a bloggers de viaje/gastronomía "Manxar memoria": menú experiencial donde aunar gastronomía, rural, etnografía, naturaleza, mar, tierra y cultura.

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



CICLO

Arte, naturaleza y espiritualidad en el S. XXI

Viernes 2. SALA AUDITORIO

18:30 h. "Un sufi del siglo XXI: música, palabras y danzas de un loco de amor" Burruezo & Nur Camerata

Pedro Burruezo, un músico de una dilatadísima trayectoria que se remonta a los años 80 (Claustrofobia), también director de The Ecologist y autor de libros como "Ecología y espiritualidad" (Obelisco Edic.), llega con una novísima y vanguardista propuesta que seduce por donde pasa. En este caso, acompañado de Maia Kanaan (viola, voz) y de Virginia Joëlle (danza derviche). Hablamos de un espectáculo intimista pero gigante en emociones. "Un sufi del siglo XXI. Música, palabras y danzas de un loco de amor" es un concierto y, al mismo tiempo, es también una especie de visita a una zaqūiya sufi contemporánea en la que uno de sus "mūrīts" o "aprendices", Burruezo, el anfitrión, hilvana un discurso en el que la música se convierte en la protagonista, pero el montaje no desdén pequeños recursos dramáticos con los que el artista, como un trovador sufi de nuestra era, explica y explora en esta vía de hondísimo calado espiritual mientras Virginia Joëlle danza como una derviche giróvaga. Se trata de un novísimo formato que aúna concierto, conferencia, danza y dramaturgia en una sola pieza. Así, músicas, cuentos, poemas sufís, "hikams" de los grandes maestros... se van

entretejiendo sutilmente, aromatizados con las músicas y las danzas giróvagas de un Al Andalus contemporáneo, para embelesar al público con un mensaje de amor y compasión que emborracha nuestros sentidos y nuestro corazón.

Sábado 3. SALA 4

17 h. Joaquín Araujo . Del sentimiento de la natura a la cultura ecológica

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.



Domingo 4. SALA AUDITORIO 16 h. Pase película MIMOSAS (Numax Producción)

Premiada en el prestigioso festival de cine de Cannes en 2016, Mimosas ha sido descrita como un western espiritual, como una epopeya mística. En ella hay aventura, sabrosos silencios, tiempo para contemplar las imponentes montañas del Atlas y en el interior de nosotros mismos..

Charla-coloquio posterior con el director. Oliver Laxe nos hablará de las relaciones entre el arte, el cine, la espiritualidad y la naturaleza.



SLOW FASHION

11 h. Sala 3

Rocío García Carregal. Presidenta de la asociación ACIDe
Organiza: Slow Food Compostela (www.asociacionacide.com)



MODA SOSTENIBLE, MUCHO MÁS QUE TENDENCIAS

11 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Claudina Romero
www.planetamoda.org



SAZONANDO CON COCO

11h. Show Cooking

Chef. Arturo Castillo

Organiza: Dr. Goerg (www.drgoerg.com)

JORNADA DE ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD
CONSTRUCCIÓN CON PAJA

11'15 h. Sala 5

Carolina Martínez García. Arquitecta Técnica especializada en bioconstrucción.

Organiza: Instituto EcoHabitar. Instituto Español de Baubiologie.
Colabora: Instituto Español de Baubiologie, ECÓMETRO, Espiga
Asociación Galega para a Bioconstrucción.

MITOS Y TRAMPAS SOBRE EL PH ÁCIDO O ALCALINO

12 h. Sala 1

Iñigo Bea Sánchez. Especialista en bionutrición saludable.

Organizan: Asturdiet y Sol Natural (www.solnatural.bio)

JORNADA COMEDORES ESCOLARES SOSTENIBLES

12 h. a 14 h. Sala 2

12 h. Presentación. **Andrés Muñoz.** Del Campo al Cole.

12'15 h. Análisis de los Comedores escolares en Galicia. **Damián Copena.** GIEEA: Universidad de Vigo.

12'30 h. Experiencias de Cambio de Modelo Alimentario en escuelas de Galicia:

. Red Municipal de Comedores escolares del Concello de Ames.
David Santamil. Consejero de Educación y Cultura del Concello de Ames.

. Escuela Infantil A caracola en A Coruña. **Beatriz Ferreira.** Directora de la EI.

. El consumo de pescado en Comedores Escolares. **José Luis Pérez Crieiro.** Distribuidor de pescados y mariscos de Cedeira. Miembro de Restauramar.

Organizan: Del Campo al Cole y Asociación Vida Sana
www.delcampoalcole.org / www.vidasana.org

SEMILLAS COMESTIBLES: CEREALES, LEGUMBRES, FRUTOS SECOS Y OTRAS SEMILLAS

12 h. Sala 3

Inés Carreira Fernández. Master en nutrición humana y especialista en seguridad alimentaria.

Organiza: Simbiosis S. Coop. Galega y Tenda Ecolóxica Equilibrio.
www.cooperativasimbiosis.com / www.tendaecoloxica.com

JORNADA DE ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD
UTILIZACIÓN DE LA TIERRA EN LA BIOCONSTRUCCIÓN

12 h. Sala 5

Guido Alfonso Tomasini. Bioconstructor.

Organiza: Instituto EcoHabitar. Instituto Español de Baubiologie.
Colabora: Instituto Español de Baubiologie, ECÓMETRO, Espiga
Asociación Galega para a Bioconstrucción.

ACTIVIDADES DE EDUCACIÓN AMBIENTAL
No stand do Concello da Coruña

VENRES, SÁBADO E DOMINGO

PROGRAMA

17:15 - 18 h Reconecta coa natureza:
comedeiros para aves

18:15 - 19 h Reconecta coa natureza:
semente de horto

Máx. 15 participantes, inscrición previa
no stand, peques acompañados.



Organiza

Ayuntamiento de A Coruña
Concello da CoruñaCORUÑA
PRÓXIMA

ALIMENTACIÓN VEGETARIANA EN LA INFANCIA. TALLER PARA PADRES Y MADRES

12 h. Auditorio

Miriam Martínez Biarge. Médico pediatra especialista en nutrición infantil vegetariana.

Organiza: Bio Eco Actual-Bueno y Vegano

www.mipediatravegetariano.com / www.buenoyvegano.com



DESCUBRE EL PODER DE LAS ALGAS EN TU PIEL

12 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: La Espiral Verde (www.ecoestetica.org)



LAS VERDURAS DEL MAR

12 h. Show Cooking

Chef: Miguel Silvaredonda

Organiza: Porto-Muiños (www.portomuiños.com)

JORNADA DE ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD CONSTRUCCIÓN SOSTENIBLE CON MADERA

12'45 h. Sala 5

María Portela Barral. Investigadora de la USC plataforma de ingeniería de la madera estructural. Ingeniera de montes.

Organiza: Instituto EcoHabitar. Instituto Español de Baubiologie.

Colabora: Instituto Español de Baubiologie, ECÓMETRO, Espiga Asociación Galega para a Bioconstrucción.

COSAS BÁSICAS QUE PODEMOS HACER CUANDO PASAMOS UN CÁNCER

13 h. Sala 1

Xavier Uriarte. Médico.

LAS ALGAS MARINAS: FUENTE DE YODO PARA NUESTRO ORGANISMO

13 h. Sala 3

Sergio Baamonde López. Licenciado en Biología (Universidad de Coruña), especializado en ficología.

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

SOLUCIONES NATURALES PARA EL SISTEMA INMUNITARIO

13 h. Auditorio

Dr. Domingo Pérez León. Ingredientes activos en la leche de yegua y el calostro. Alternativas para patologías del sistema inmune.

Organiza: Ecolactis (www.ecolactis.es)



TINTES NATURALES Y SOSTENIBILIDAD

13 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Lala de Dios

www.planetamoda.org



ADIÓS TOXINAS! CÓMO DISFRUTAR DE LOS SUPRALIMENTOS EN LA COCINA

13 h. Show Cooking

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

Organiza: El Granero Integral

www.elgranero.com



MÚSICA EN VIVO: DEQUENVESENDO

13 h. Escenario

Dequenvessendo es un grupo folk de A Coruña formado por cinco "rapaces": **Miguel y Pablo Rosales Reboiras, Miguel Ocampo Bermúdez, Bieito Romero Diéguez y Natahel Regueiro.**

(ver programación página 31)



MÁS ALLÁ DE LAS MENTIRAS OFICIALES ¿Son seguros los residuos de pesticidas que hay en los alimentos?

Sábado 3 marzo 18:30 h. Sala 4

Carlos de Prada. Presidente del Fodesam (Fondo para la Defensa de la Salud Ambiental), Comunicador especializado en cuestiones ambientales, Experiencia de 25 años en medios de comunicación nacionales. Autor de libros como "La Epidemia Química"

Organiza: Hogar sin tóxicos/Fodesam. Autor del informe "Alimentos con residuos de pesticidas alteradores hormonales. Una grave amenaza para la salud consentida por las autoridades".

Organizan





FESTIVAL ECOLÓGICO INFANTIL

**A Coruña
2-4 marzo**

Horarios del Festival
Viernes 2 de marzo de 15:30 a 20h
Sábado 3 marzo de 10 a 20h
Domingo 4 de marzo de 10 a 19h

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

ECO-COCINA

Taller de eco-cocina con Nùria Morral. Elabora una receta sencilla y saludable con alimentos ecológicos.

VIERNES. De 18 a 19h. En esta sesión pueden participar también las familias.

SÁBADO. Turnos a las 10:30h, 11:30h, 12:30h, 16h, 17h, 18h y 19h.

DOMINGO Turnos a las 10:30h, 11:30h, 12:30h, 16h, 17h y 18h.



HUERTO ECOLÓGICO

Taller del huerto ecológico. Aprende sobre la agricultura ecológica, planta tus propias hortalizas y descubre los habitantes del huerto.

SÁBADO. De 10 a 14h y de 15:30 a 20h. Cada 30 min.

DOMINGO. De 10 a 14h y de 15:30 a 19h. Cada 30 min.



CREATIVIDAD

VIERNES 15:30-20h.

Taller re-utiliza. Traénos tu tetrabrik, vaso, rollo de papel, cartón u otro material de desecho y conviértelo en algo divertido. Cada 30 min.
Taller de eco-maquillaje. Pinta tu cara de la forma más salvaje. Continuo.



**SÁBADO Y DOMINGO 10-20h
(19h domingo)**

Taller re-utiliza. Traénos tu tetrabrik, vaso, rollo de papel, cartón u otro material de desecho y conviértelo en algo divertido. Cada 30 min.
Taller de eco-maquillaje. Pinta tu cara de la forma más salvaje. Continuo.



Taller El árbol de los deseos con la Asociación Alados Medioambiente. Crea tu deseo para un mundo más ecológico. De 11 a 13h y de 17 a 19h. Cada 30 min.

ECO-MOVIMIENTO

Con Xanzá Movemento eco-creativo

SÁBADO 12-13h.

Danza creativa en familia.

DOMINGO

11-12h Yoga en familia.

12:30-13:30h. Danza creativa en familia.



ESPACIOS LÚDICOS **Todos los días**

Zona de juego. Construye con piezas de madera y diviértete jugando al tira-fichas, el circuito de eco-chapas, el carrom, el laberinto y los trenes. Continuo.

Photocall. ¡Participa en el concurso Mamafoto!

Espacio MamaCine. Proyección de cortos de temática ambiental para los niños y sus familias. Organizado con nuestros amigos de Another Way Film Festival.



Acceso al festival: todos los talleres y actividades de MamaTerra son totalmente gratuitos pero el festival está integrado dentro de la Feria BioCultura. Para acceder a BioCultura hay que adquirir una entrada. La entrada para adultos cuesta 4€, para niños de 6 a 12 años y para familias con carnet de familia numerosa tiene un coste de 2 €. Para los niños y niñas menores de 6 años el acceso es gratuito pero es necesario recoger su entrada en taquilla. **Cambios:** la organización se reserva el derecho de alterar el programa por causas ajenas a la misma. Los talleres se realizarán hasta agotar existencias. Los horarios de los talleres son aproximados. **Responsabilidad niños:** en todo momento será responsabilidad de los padres o acompañantes el cuidado, vigilancia y supervisión de los niños mientras están en MamaTerra. **Fotos niños:** durante el festival los profesionales de BioCultura podrán tomar fotografías de los talleres y actividades en las que pueden aparecer los niños. Se presume el consentimiento para que estas fotografías se puedan publicar en medios y redes sociales afines al festival. En caso que algún padre/ madre/ tutor no lo desee lo tendrá que indicar de forma explícita a la coordinadora del festival.

JORNADA DE ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD MOBILIDAD SOSTENIBLE EN BICICLETA

13'30 h. Sala 5

Francisco García Campo. Especialista en movilidad urbana en bicicleta.

Organiza: Instituto EcoHabitar. Instituto Español de Baubiologie.
Colabora: Instituto Español de Baubiologie, ECÓMETRO, Espiga
Asociación Galega para a Bioconstrucción.

JORNADA DE REFLEXIÓN SOBRE LA VACUNACIÓN SISTEMÁTICA. ¿QUÉ SON LAS VACUNAS, QUÉ CONTIENEN Y CÓMO FUNCIONAN?

14 h. Sala 1

Xavier Uriarte. Médico.

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

ASAMBLEA ESTATAL DE ASOCIACIÓN DE PANADERÍAS BIOLÓGICAS

14 h. Sala 2

Actividad sólo para profesionales.



EFFECTIVIDAD DE LOS PRINCIPIOS ACTIVOS EN LOS TRATAMIENTOS ANTIARRUGAS

14 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda

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



QUINOA Y CACAO, FUSIÓN DE CULTURAS CON PASIÓN POR LA COCINA SANA

14 h. Show Cooking

Chef: Raquel Magem

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

JORNADA DE ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD FORMACIÓN PARA LA BIOCONSTRUCCIÓN: COLABORACIÓN PORTUGAL - GALICIA

14'15 h. Sala 5

Carlos Miranda, Ingeniero Civil. Luis Ferreira, Arquitecto. Técnicos superiores do CICCOPN - Centro de Formação Profissional da Indústria da Construção Civil e Obras Públicas do Norte.
Organiza: Instituto EcoHabitar. Instituto Español de Baubiologie.
Colabora: Instituto Español de Baubiologie, ECÓMETRO, Espiga
Asociación Galega para a Bioconstrucción.



JORNADAS HUERTOS EDUCATIVOS ECOLÓGICOS



El huerto educativo ecológico es una herramienta multidisciplinar con la que trabajar con los más jóvenes para inculcar el respeto al medio ambiente, la producción sostenible de alimentos o la alimentación sana. Pero es su dimensión social, terapéutica e inclusiva lo que nos parece más relevante. **La Asociación Vida Sana y la Fundación Triodos colaboran en la promoción de los huertos escolares ecológicos.**

Sábado 3 marzo. Sala 3

16 h Presentación de la 5ª Edición del Premio Huertos Educativos Ecológicos 2017-2018. **Montse Escutia.** Asociación Vida Sana

16:30 h Presentación del portal www.huertoseducativos.org y la plataforma de Crowdfunding de donación para ofrecer fondos para este tipo de proyectos. **Ricardo Colmenares.** Director de la Fundación Triodos.

17 h Participación de varios centros educativos que compartirán su experiencia en la convocatoria de anteriores ediciones del premio y en campañas de Crowdfunding

mamaterra.info



Organizan

Fundación Triodos

JORNADA DE REFLEXIÓN SOBRE LA VACUNACIÓN SISTEMÁTICA PEDIATRÍA NATURAL E HIGIENISTA

15 h. Sala 1

José Nuñez. Médico

Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV)

Promueve: European Forum for Vaccine Vigilance (EFVV)

www.vacunacionlibre.org

LA MICOTERAPIA EN EL SIGLO XXI

15 h. Sala 2

Dr. Iván Simón Gómez. Director Micosalud Hifas da Terra, doctor en farmacia, master en farmacia y MBA.

Organiza: Hifas da Terra SL

www.hifasdaterra.com

APRENDE A DEGUSTAR UN BUEN CHOCOLATE

15 h. Sala 3

Lidia Aroca y Roberto Ballesteros.

Organiza: IDEAS Comercio Justo

www.ideas.coop

VITAMINAS 2.0: VITAMINAS BIO Y VEGETALES

15 h. Sala 4

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

Organiza: Santiveri.

www.santiveri.com

JORNADA DE ARQUITECTURA ECOLÓGICA Y SALUD

COCINAS Y HORNOS SOLARES EN LA ESCUELA Y EN LA CASA

15 h. Sala 5

Juan Bello Llorente. Profesor de formación profesional en Edificación y Obra Civil. Arquitecto técnico.

Organiza: Instituto EcoHabitat. Instituto Español de Baubiologie.

Colabora: Instituto Español de Baubiologie, ECÓMETRO, Espiga Asociación Galega para a Bioconstrucción.



TEJIDOS INTELIGENTES

15 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Moda en Positivo

www.planetamoda.org



SABORES ECOLÓGICOS DE GALICIA

15 h. Show Cooking

Chef: Héctor López López

Organiza: CRAEGA

www.craega.es

Sala 5

jornada de Arquitectura ecológica y salud

Sábado 3 de marzo.

En esta jornada se presenta un repaso por los diferentes aspectos relacionados con la bioconstrucción, el hábitat saludable y la movilidad urbana.

10.15 h. Presentación de la Jornada

10.30 h. Bioconstrucción, construir respetando la salud y el medio ambiente. Juan Bello Llorente.

Profesor de formación profesional en Edificación y Obra Civil. Arquitecto técnico, colaborador de la revista EcoHabitat.

11.15 h. Construcción con paja

Carolina Martínez García. Arquitecta Técnica especializada en bioconstrucción.

12 h. Utilización de la tierra en la bioconstrucción. Guido Alfonso Tomasini. Bioconstructor.

12.45 h. Construcción sostenible con madera. María Portela Barral.

Investigadora de la USC plataforma de ingeniería de la madera estructural. Ingeniera de montes.

13.30 h. Movilidad sostenible en bicicleta. Francisco García Campo. Especialista en movilidad urbana en bicicleta.

14.15 h. Formación para la bioconstrucción: colaboración Portugal - Galicia. Carlos Miranda, Ingeniero Civil. Luis Ferreira, Arquitecto. Técnicos superiores do CICCOPN - Centro de Formação Profissional da

BioCultura

Gerencia de produtos ecológicos
y consumo responsable

A Coruña del 2 a 4 de marzo

Indústria da Construção Civil e Obras Públicas do Norte.

15 h. Cocinas y hornos solares en la escuela y en la casa. Juan Bello Llorente. Profesor de formación profesional en Edificación y Obra Civil. Arquitecto técnico.

Inscripción previa, aforo limitado, dirigirse a: gestión@ecohabitar.org. Asunto: Inscripción Jornada Arquitectura Ecológica y Salud.

Para obtener Certificado de Asistencia del Instituto Ecohabitar, por mail: 6 € donación. En este caso la entrada a la feria es gratuita.

Enviar datos personales a: gestión@ecohabitar.org.

Más info:
www.ecohabitar.org

Organiza



Colaboran



JORNADA DE REFLEXIÓN SOBRE LA VACUNACIÓN SISTEMÁTICA COLOQUIO: PAUTAS BÁSICAS PARA LAS FAMILIAS QUE VACUNAN POR PRIMERA VEZ

16 h. Sala 1

José Nuñez. Médico

Xavier Uriarte. Médico.

Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV)

Promueve: European Forum for Vaccine Vigilance (EFVV)

www.vacunacionlibre.org

PRESENTACIÓN DEL LIBRO "RESIDUO CERO" DE JOAN MARC

16 h. Sala 2

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

Organiza: Ediciones Kaicron

www.kaicron.es

JORNADAS HUERTOS EDUCATIVOS ECOLÓGICOS

16 a 18h. Sala 3

V Edición del Premio Huertos Educativos Ecológicos 2017-2018.

(ver programa página 27)

SHIATSU Y OTRAS TERAPIAS VIBRACIONALES PARA ANIMALES

16 h. Sala 4

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

Organiza: La Botella Flaska (flaska.es / zenderoanimal.com)



ORGANIC BBCCREAM, MAQUILLAJE PARA LAS QUE NO LES GUSTA MAQUILLARSE

16 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Amapola Biocosmetics

www.ecoestetica.org



DESAYUNOS Y MERIENDAS SALUDABLES CON ISWARI

16 h. Show Cooking

Chef: Andrea Gavian-Lady Compostela

Organiza: Iswari (www.iswari.com)

JORNADA DE REFLEXIÓN SOBRE LA VACUNACIÓN SISTEMÁTICA

PRESENTACIÓN DE LA NUEVA TEORÍA INFECCIOSA ECOLÓGICA

17 h. Sala 1

Xavier Uriarte. Médico.

Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV)

Promueve: European Forum for Vaccine Vigilance (EFVV)

www.vacunacionlibre.org

POPCultura. música popular en el...

ESCENARIO

BioCultura bio

Viernes 2 marzo. 13 h. y 17 h.

AZOUQUE

Azouque se incorpora a la vanguardia de la música instrumental gallega con capacidades artísticas suficientes para ir, aún, más allá. Parten de la música tradicional pero, realmente, sus espíritus libres les llevan más allá de cualquier frontera, sea del género que sea. Sus tres integrantes interpretan piezas originales con sabores y colores diferentes que nos transportan desde la tradición hasta el futuro. Está formado por: Pedro Lamas (saxos soprano y barítono, gaita, dulzaina, clavieta, percusiones), Jacobo de Miguel (piano), Xosé Lois Romero (percusiones tradicionales).



Sábado 3 marzo. 13 h. y 17 h.

DEQUENVESENDO

Dequenvessendo es un grupo folk de A Coruña formado por cinco "rapaces": Miguel y Pablo Rosales Reboiras, Miguel Ocampo Bermúdez, Bieito Romero Diéguez y Natahel Regueiro. Han actuado en todo tipo de festivales y concursos y tienen varios premios en su haber. Participaron en la inauguración de la exposición y en la apertura de la Gira del XXX Aniversario de Luar na Lubre, en el Concierto-Conferencia sobre la música tradicional en el Auditorio de la Fundación Paideia. Han actuado en festivales como: Cubillos del Sil, Carballeira de Zas, Pumarín, Sisalde e Pastoriza. Música con raíces, fresca y de calidad.



Domingo 4 marzo. 13 h. y 17 h.

ALÓ DJANGO (cuarteto)

Aló Django es un proyecto gallego que busca su inspiración en el jazz y en la música de los gitanos "manouche" centroeuropeos. A esta música también se la llama gypsy swing, un estilo lírico, alegre y acústico cuyo máximo representante ha sido el mítico guitarrista Django Reinhardt. El show de Aló Django es un show divertido que va más allá de lo estrictamente musical, con la presencia del claque y la interacción cómica con el público. La música del grupo se mezcla, pues, con el cabaret y el music-hall, géneros de los que proceden parte de sus integrantes. La música, el virtuosismo y el humor sirven al grupo para difundir el jazz manouche. Si piensas que el jazz es aburrido, es porque nunca has visto a Aló Django. El cuarteto lo forman: Alfonso Calvo (Contrabajo, voz), David "Tato" (guitarra), Xabier Mera (guitarra, voz) y Quim Fariña (violín).



Organizan

ASOCIACIÓN VIBRACIONAL DE LOS GIGANTES Y MONTES VIBRANTES



Colaboran



JOSENEA#delcampoalataza**17 h. Sala 2****Riccardo Colella.** Usos de las plantas aromáticas y medicinales y proyecto social.Organiza: Josenea (www.josenea.bio)**CICLO NATURALEZA, ARTE Y ESPIRITUALIDAD EN EL SIGLO XXI DEL SENTIMIENTO DE LA NATURA A LA CULTURA ECOLÓGICA****17 h. Sala 4****Joaquín Araujo.** Naturalista, escritor, periodista. Director, realizador, guionista y presentador de series de TV y documentales. (ver programación páginas 18-19)**TALLER NÓMADA****17 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda**

Organiza: La Canalla

www.planetamoda.org**ALIMENTA TUS DEFENSAS CON SUPRALIMENTOS.****RECETAS Y TRUCOS DE COCINA****17 h. Show Cooking****Chef: Mireia Anglada.** Chef de alta gastronomía y experta en nutrición, medicina china, naturopatía y alimentación energética.Organiza: El Granero Integral (www.elgranero.com)**MÚSICA EN VIVO: DEQUENVESENDO****17 h. Escenario**

Dequenvessendo es un grupo folk de A Coruña formado por cinco "rapaces": Miguel y Pablo Rosales Reboiras, Miguel Ocampo Bermúdez, Bieito Romero Diéguez y Natahel Regueiro.

(ver programación página 31)

REMEDIOS POPULARES GALLEGOS, ÚTILES EN EL DÍA A DÍA**18 h. Sala 1****Xavier Uriarte.** Médico**REGENERACIÓN O3 ECOLACTIS****18 h. Sala 2****Lina González y Salvador Pardo.** Tratamiento dermatológico regenerativo combinando las propiedades de la cosmética de la leche y el calostro de yegua ecológico con la ozonoterapia.Organiza: EcoLactis (www.ecolactis.es)**SENSIBILIDAD QUÍMICA, CUIDADO DE LA PIEL SENSIBLE****18 h. Sala 3****Ana Isabel de Andrés Hermoso.** Farmacéutica y cosmetóloga, directora técnica de Amapola Biocosmetics.Organiza: Amapola Biocosmetics (www.amapolabio.com)**CONCIERTO en... BioCultura**

bio

**Fernando Barroso y Margarida Mariño****Sala Auditorio 3 marzo 18:30 h.**

Fernando Barroso es músico, compositor y productor gallego nacido en Ferrol en 1979. Ha formado parte de TRIM y de las bandas Riobó y Budiño, y ha colaborado con artistas de la talla de Anxo Lorenzo, Xabier Díaz o Julio Pereira. En su concierto de BioCultura A Coruña Fernando Barroso estará acompañado por la joven violoncelista viguesa Margarida Mariño. Ha recibido clases de prestigiosos violoncelistas como Cristophe Coin, Barbara Switalska, Asier Polo y Herre Jan Stegenga. También ha formado parte de diferentes orquestas a nivel internacional, como la Orquesta Solidaria Résonnance de Suiza o la Via dei Concerti, con la que emprendió una gira por Italia, Vaticano, Francia y España. Será, pues, una velada muy íntima pero muy virtuosa, para paladares exigentes. Donde lo gallego se aromatiza de perfumes clásicos de profunda belleza.

Organizan



Colaboran





CREMAS ECOLÓGICAS CON BIOACTIVOS DE ALGAS PAR-DAS DE GALICIA

18 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Sálvora

www.ecoestetica.org



LA COCINA BIO CON "EL DE ALBERTO"

18 h. Show Cooking

Chef: Alberto Fidalgo, del restaurante "El de Alberto" de A Coruña.

Organiza: Santiveri

www.santiveri.com

MÁS ALLÁ DE LAS MENTIRAS OFICIALES ¿SON SEGUROS LOS RESIDUOS DE PESTICIDAS QUE HAY EN LOS ALIMENTOS?

18'30 h. Sala 4

Carlos de Prada. Presidente del Fodesam (Fondo para la Defensa de la Salud Ambiental) Comunicador especializado en cuestiones ambientales. Experiencia de 25 años en medios de comunicación nacionales. Autor de libros como "La Epidemia Química". Organiza: Hogar sin tóxicos/Fodesam. Autor del informe "Alimentos con residuos de pesticidas alteradores hormonales. Una grave amenaza para la salud consentida por las autoridades".



CONCIERTO: FERNANDO BARROSO

18'30 h. Auditorio

Fernando Barroso es músico, compositor y productor gallego. Ha formado parte de TRIM y de las bandas Riobó y Budiño, y ha colaborado con artistas de la talla de Anxo Lorenzo, Xabier Díaz o Julio Pereira.

(ver programación página 33)

CLASE DE YOGA INTEGRAL

19 h. Sala 2

Shantidhara (Isabel Rodríguez Salgado).

Organiza: Escuela de Yoga Integral Mahashakti

www.escuelamahashakti.com

SACOS TÉRMICOS, USOS Y VENTAJAS

19 h. Sala 3

Rafael Colado Cano. Técnico

Organiza: Termonatura

www.termonatura.com



TALLER DE CATA Y DEGUSTACIÓN DE PAN BIOLÓGICO

19 h. Show Cooking

Luis Sánchez y Sinuhé de Medina. Asociación de Panaderías Biológicas.



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



MERIENDAS SALUDABLES: BARRITAS ENERGÉTICAS, HAMBURGUESAS VEGETALES, DULCE DE CASTAÑA
10'15 h. Show Cooking
Chef: Lorena Fernández.
 Organiza: Escola Vital
www.escolavital.es

¿CUÁL ES LA MEJOR AGUA PARA BEBER?

11 h. Sala 1
J. Pereira. Físico de la USC
 Organiza: Alkanatur
www.alkanatur.com

PRESENTACIÓN GUÍA WIFI

11h. Sala 2
J. C. López Sancho. Experto en Geobiología y radiaciones del hábitat.
 Organiza: Gigahertz y Ediciones Kaicron.
www.kaicron.es / www.gigahertz.es



APRENDE A CUIDAR TU PIEL CON LA RUTINA FACIAL DE NATURAVIA

11 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda
 Organiza: Naturavia
www.ecoestetica.org



RECETAS SALUDABLES Y DELICIOSAS DE COCINA EXÓTICA: SOPA THAI, CURRY MASSAMAN VEGETAL Y PAN DULCE ESPECIADO (VEGETAL Y SIN GLUTEN)

11 h. Show Cooking
Chef: Helenka Santos. Chef, blogger, asesora y coach nutricional en alimentación vegetal.
 Organiza: Codis Verd
www.codisverd.com

BENEFICIOS DEL AGUA DE MAR

11'30 h. Sala 3
David Aguado. Gerente de Ibiza y Formentera Agua de Mar
 Organiza: Bioselección
www.bioseleccion.com

APRENDE A DEGUSTAR UN BUEN CHOCOLATE

12 h. Sala 1
Lidia Aroca y Roberto Ballesteros.
 Organiza: IDEAS Comercio Justo.
www.ideas.coop

#CeresEcotur, 10 AÑOS PROMOVRIENDO EL TURISMO SOSTENIBLE

12 h. Sala 2
Javier Tejera. Responsable de comunicación.
Severino García. Presidente de la Fundación Ecoagroturismo
 Organiza: Fundación Ecoagroturismo y Asociación Vida Sana
www.ecotur.es / www.ceres-ecotur.com / www.vidasana.org

EL SER HOLÍSTICO DEL SIGLO XXI

12 h. Sala 4
Enrique Banet. Presidente de la Fundación Galicia Verde. Terapeuta, especialista en medicina ayurvédica.



TALLER DE FIELTRO

12 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda
 Organiza: Artesalhas
www.planetamoda.org

 **alkanatur®**



**Jarra para
alcalinizar
depurar
e ionizar
agua**



Estamos en
el stand 360

www.alkanatur.com



REPOSTERÍA VEGANA CON SUPRALIMENTOS. RECETAS Y TRUCOS DE COCINA

12 h. Show Cooking

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

Organiza: El Granero Integral

www.elgranero.com

MESA REDONDA: ¿POR QUÉ ELEGIR COSMÉTICA CERTIFICADA? EL EJEMPLO DE LA COSMÉTICA BIOVIDASANA

12'30 h. Sala 3

Mesa redonda en la que se explicará qué es la certificación BioVidaSana, de donde surge, como funciona y diferentes empresas certificadas presentarán su experiencia como elaboradores de cosmética econatural.

Nuria Alonso. Certificación BioVidaSana

Montse Escutia. Asociación Vida Sana

Ana de Andrés. Amapola Biocosmetics

Lisette Anziani. Kóoch Green Cosmetics

José Manuel Irepá. La Casa de la Luna Media

Carla Varela. Naturavia

PRESENTACIÓN DE ALGO GRANDE: HERRAMIENTAS PARA UNA VIDA MÁS CONSCIENTE

13 h. Sala 1

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

Organiza: Grupo de Colaboradores de Algo Grande

GEOMETRÍA SAGRADA Y TERAPIA VIBRACIONAL

13 h. Sala 2

Santiago Córdoba. Médico

Montserrat Sorli. Terapeuta cuántica

Organiza: Geometría Cuántica (www.geometriacuantica.com)

DESCANSAR O DORMIR?

13 h. Sala 4

Charles Casas. Artesano que trabaja en la innovación del descanso.

Organiza: Ecomatalasser

www.ecomatalasser.cat



CREA TU COSMÉTICO CON AROMATERAPIA

13 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Terpenic

www.ecoestetica.org

EC ticias.com

4.000.000 de lectores

38.000 suscriptores

18.000 seguidores en Facebook

63.900 en Twitter

130.000 noticias en la hemeroteca

¿Quieres anunciarte y hacer negocio, hablamos?



MEDIO OFICIAL
BioCultura
Feria de productos ecológicos
y consumo responsable 



LAS VERDURAS DEL MAR

13h. Show Cooking

Chef: Miguel Silvaredonda

Organiza: Porto-Muiños

www.portomuinos.com



MÚSICA EN VIVO: ALÓ DJANGO (cuarteto)

13 h. Escenario

Aló Django es un proyecto gallego que busca su inspiración en el jazz y en la música de los gitanos "manouche" centroeuropeos.

A esta música también se la llama gypsy swing, un estilo lírico, alegre y acústico cuyo máximo representante ha sido el mítico guitarrista **Django Reinhardt**.

(ver programación página 31)

FINANZAS ÉTICAS EN GALICIA (FIARE)

14 h. Sala 1

Gozalo Gesto y Manuel Adame. Responsables de finanzas éticas en Galicia.

www.fiarebancaetica.coop

EFFECTOS TERAPÉUTICOS DEL AGUA ALCALINA ANTIOXIDANTE

14 h. Sala 2

Juan Carlos Novo. Experto en terapias naturales.

Organiza: Alkanatur (www.alkanatur.com)

CÓMO COCINAR SANO Y FUNCIONAL

14 h. Sala 3

Silvia Méndez Alonso. Bióloga, profesora, especialista en alimentación y nutrición saludable. Fundadora de Vdevegetal.com

Organiza: Codis Verd

www.codisverd.com



LO MÁS SOSTENIBLE ES SER ELEGANTE

14 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Alolola

www.planetamoda.org



ECOGASTRONOMÍA DIRIGIDO A BLOGGERS DE VIAJE/ GASTRONOMÍA "MANJAR MEMORIA". MENÚ EXPERIENCIAL DONDE AUNAR GASTRONOMÍA, RURAL, ETNOGRAFÍA, NATURALEZA, MAR, TIERRA, CULTURA

14 h. Show Cooking

Lucas Requejo.

Organiza: Fundación Ecoagroturismo/Ecotur y Asociación Vida Sana

www.ecotur.es/www.ceres-ecotur.com/www.vidasana.org

LOS ANTIOXIDANTES EN LA ALIMENTACIÓN

15 h. Sala 1

José Manuel López Vilariño. Doctor en química, fundador de Berries&Friends

Organiza: Berries&Friends

www.berriesandfriends.com

PERMACULTURA, VISIÓN CREADORA E INTEGRADORA. PRESENTACIÓN DE LIBROS SOBRE EL TEMA

15 h. Sala 2

J. Vicente Coderch. Editor, permacultor y técnico en renovables.

Organiza: Ediciones Kaicron

www.kaicron.es

MOVIMIENTOS SLOW FOOD

15 h. Sala 3

Rocío García Carregal. Secretaria del Convivium Slow Food Compostela.

Organiza: Slow Food Compostela

www.slowfoodcompostela.es



Fundación *Los Madroños* CASA DE REPOSO
ESCUELA DE SALUD

Un espacio para renovar la Energía Vital a través del reencuentro con la naturaleza y con uno mismo, charlas y talleres de trabajo corporal, técnicas de reducción de estrés, autoconocimiento y desarrollo personal. Dieta vegetariana, crudos y ayunos, excursiones, piscina. Todo para recuperar la armonía y la salud, personal y social.

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

LA SALUD A TRAVÉS DE LA COMIDA**15 h. Sala 4****Malva Castro González.** Nutricionista clínica natural, experta en nutrición renal.

Organiza: La Verdera

www.malvanutricion.com**TRATAMIENTO ANTIEDAD ECOLÓGICO****15 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda**

Organiza: Yeidra

www.ecoestetica.org**SNACKS SALUDABLES CON MUCHO SABOR****15'30 h. Show cooking****Chef: Lady Compostela,** autora del blog Hashtag saludable

Organiza: Orballo

www.orballo.eu**OTRA EXPERIENCIA MENSTRUAL ES POSIBLE. ALTERNATIVAS A LOS DESECHABLES****16 h. Sala 1****Janire Mañes y Sara García-Cañedo.** Fundadoras de Ilen. Dos mujeres comprometidas con la tierra y la situación ambiental.

Organiza: Ilen, artesanía para la salud

www.ilen.es**BIOVER FITOTERAIA DE VANGUARDIA, TINTURAS MADRE Y AROMATERAPIA****16 h. Sala 2****Cristina Conde Rodríguez.** Farmacéutica de Biover España

Organiza: Disgadiet

www.disgadiet.com**COSMÉTICA ÉTICA Y SOSTENIBLE****16 h. Sala 3****Marta Saavedra González.** Representante europeo independiente de Ringana.Organiza: Ética Pura (www.eticapura.com)**MEDITACIÓN CON SONIDOS CHAMÁNICOS****16 h. Sala 4**

Fabricante de instrumentos musicales. Intérprete de música nativa.

Organiza: Utara música y artesanía (www.utara.es)

Revista Salud Total

Médicos y medicinas

**PERIODICIDAD MENSUAL****40.000** EJEMPLARES DE TIRADAENVÍO NEWSLETTER A **20.000** DIRECCIONES**160.000** LECTORES MENSUALES**MÁS DE 15.400 VISITAS** EN LA WEB*MAILING **GRATUITO** A MÉDICOS,
FARMACIAS, MUTUAS, CENTROS DE ESTÉTICAPRESENTES EN LAS **REDES SOCIALES**  

* Media estimada periodo 15 días

CURT
EDICIONES SA

BARCELONA: Consell de Cent, 398. 08009 Barcelona

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

CICLO NATURALEZA, ARTE Y ESPIRITUALIDAD EL SIGLO XXI**Pase película MIMOSAS (Numax Producción)****16 h. Auditorio**

Premiada en el prestigioso festival de cine de Cannes en 2016, Mimosas ha sido descrita como un western espiritual, como una epopeya mística. En ella hay aventura, sabrosos silencios, tiempo para contemplar las imponentes montañas del Atlas y en el interior de nosotros mismos. Al finalizar la película, Charla-coloquio posterior con el director. Oliver Laxe, que nos hablará de las relaciones entre el arte, el cine, la espiritualidad y la naturaleza.

**TALLER DE RECICLAJE****16 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda**

Organiza: Charito Recicla

www.planetamoda.org**DETOX BEEWELLNESS: ALIMENTACIÓN DEPURATIVA Y NUTRITIVA (SIN PASAR HAMBRE Y SIN CONTAR CALORÍAS)****16'30 h. Show Cooking****Chefs: Marta Vázquez y Blanca Núñez.**

Organizan: Beewellness y Tenda Ecoloxica

www.beewellness.es / www.tendaecoloxica.com**¿TE HAS PLANTEADO SERIAMENTE LLEGAR A ANCIANO CON SALUD?****17 h. Sala 1****Pablo Tirado.** Ingeniero técnico y geobiólogo.

Organiza: Tecnologías Saludables

www.tecnologiassaludables.com**APITERAPIA BIO, OTRO CONCEPTO EN SALUD Y BIENESTAR****17 h. Sala 2****Alberto Montoya Mindeguia.** Apicultor y apiterapeuta.Organiza: Ballot-Flurin (Wwww.ballotflurin.es)**PORQUÉ SER CONSUMIDOR/A RESPONSABLE?****17 h. Sala 3****Marcial Blanco Castelos.** Socio da Cooperativa Zocamiñoa.

Organiza. Zocamiñoa Soc. Coop. Galega

www.zocaminhoca.org**TU ECOLOOK DE FIESTA****17 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda**www.planetamoda.org/www.ecoestetica.org

**No es un fármaco...
pero sienta bien**

**No es una planta...
pero en sus hojas hay principios activos**

**No es un gimnasio...
pero fortalece**



vivir mejor

La revista que mejora tu calidad de vida



MÚSICA EN VIVO: ALÓ DJANGO (cuarteto)

17 h. Escenario

Aló Django es un proyecto gallego que busca su inspiración en el jazz y en la música de los gitanos "manouche" centroeuropeos. A esta música también se la llama gypsy swing, un estilo lírico, alegre y acústico cuyo máximo representante ha sido el mítico guitarrista **Django Reinhardt**.

(ver programación página 31)



BATCH COOKING: PLANIFICA Y COCINA SALUDABLE PARA TODA LA FAMILIA

17'30 h. Show Cooking

Chef: **Helenka Santos** (lasalasdejikari.com / amandin.com)



ROPA SOSTENIBLE INFANTIL

18 h. Talleres Ecoestética & Planeta Moda

Organiza: Caricias de Algodón

www.planetamoda.org



DEGUSTACIÓN DE PATÉS VEGETALES LA VERDERA

18'30 h. Show Cooking

Chef: **Malva Castro**

Organiza: La Verdadera (www.laverdadera.com)



El Ecomensajero Digital

La actualidad del mundo "bio"

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

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



¡Suscríbete en www.vidasana.org!

¡Síguenos en las redes!



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



www.cultivabio.org

**PLATAFORMA
DE FORMACIÓN ONLINE**
DE LA ASOCIACIÓN VIDA SANA
**especializada en
agricultura ecológica**

*Nueva Plataforma
actualizada*



CURSOS DE PROFESIONALIZACIÓN EN **ECOGASTRONOMÍA**

PARA DESEMPLEADOS DE MADRID, ANDALUCÍA, CATALUÑA O CANARIAS

APRENDE A...

- ✓ trabajar en el sector de la ecogastronomía
- ✓ cocinar alimentos ecológicos con las técnicas adecuadas
- ✓ preparar menús equilibrados para restauración
- ✓ obtener los conocimientos básicos sobre alimentación saludable



www.cultivabio.org | ecogastronomia@vidasana.org | Tel. 616 927 337

Acción gratuita cofinanciada por el FSE