

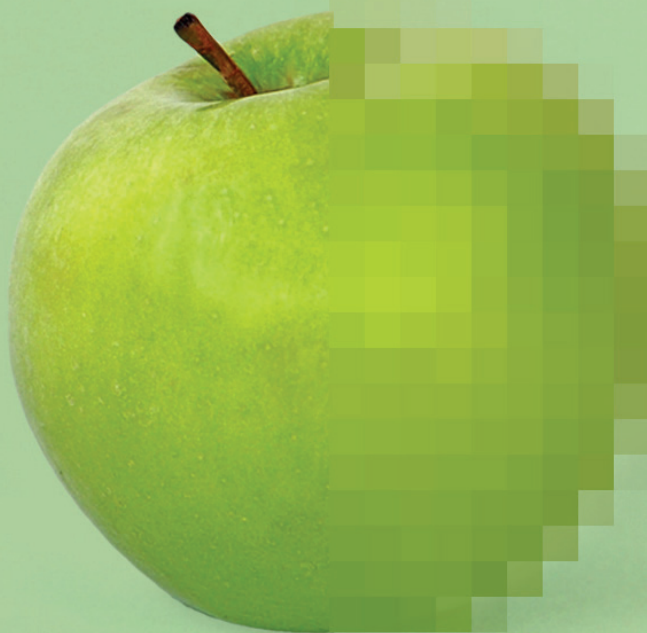
BioCultura



Tu 1ª cita online

con BioCultura

Listado de
Actividades



1. PRESENTACIÓN BIOCULTURA ON

2. ¿CÓMO SE REALIZA UNA AUDITORÍA? INTERECO

¿Sabes cómo se hacen las auditorías de producción ecológica? Muchas personas consumidoras nos preguntáis si se hacen visitas a los operadores ecológicos y en qué consisten. Mostrarán cómo se hacen las auditorías y, lo que es más importante, podréis preguntar vuestras dudas a los técnicos que las realizan.

3. ¿CONOCES LAS CARAS DE LA CERTIFICACIÓN PÚBLICA? INTERECO

INTERECO agrupa a las autoridades de control de la producción ecológica, los Consejos y Comités de agricultura ecológica, en cuyos órganos de gestión están representados los operadores y la Administración pública, así como las asociaciones de consumidores. En esta sesión queremos que nos conozcáis y podáis preguntarnos vuestras inquietudes. www.interecoweb.com

4. ¿POR QUÉ ME HINCHA LA FRUTA? INTOLERANCIA A LA FRUCTOSA. Lucía Redondo Cuevas

Gases, barriga hinchada, diarrea, estreñimiento y malas digestiones son algunos síntomas de la intolerancia a la fructosa. Descubre cómo puedes mejorar tus problemas digestivos: cuáles son los alimentos más problemáticos, cómo se diagnostica y, lo más importante, ¿cuál es la causa de la intolerancia a la fructosa? **Lucía Redondo**, es Doctora en ciencias y Dietista-Nutricionista. Es jefa de la Unidad de Terapia Nutricional y Salud Integrativa del Instituto Valenciano Digestivo (IVADI) y docente en cursos, másteres y posgrados. Es coautora de los libros Alimentación prebiótica y Remedios naturales al alcance de todos. (www.luciarredondo.com/blog)

5. ¿RESACA NAVIDEÑA? DEPURA TU ORGANISMO con David Aguilar. BIOSPIRIT

David Aguilar. Divulgador de hábitos saludables. Claves básicas para aprender lo que son las depuraciones, los detox y para qué son y para quién son. Porque la depuración es una terapia que no viene de ahora y es una moda. Organiza: Biospirit (www.biosgroup.es) / <https://davidaguilar.com/>

6. ¿SABÍAS QUE LOS ACEITE DE OLIVA TIENEN SABORES? OLINEXO

Repaso a los tópicos del Aceite de Oliva, diferentes variedades y sus características. ¿Qué es un Virgen Extra Ecológico? Bueno para Cocinar? Organiza: Olinexo

7. ¿QUE NO TE ENGAÑEN! CÓMO LEER LA ETIQUETA DE UN COSMÉTICO

En la etiqueta de un cosmético podemos leer muchos reclamos que nos llevan a pensar que vamos a comprar un producto realmente natural. Pero, ¿es cierto todo lo que nos quieren hacer creer? El *greenwashing* está a la orden del día en la cosmética y saber interpretar las etiquetas nos ayudará a elegir bien.

Nuria Alonso. Coordinadora de la Certificación BioVidaSana

Montse Escutia. Coordinadora Red Ecoestética. Asociación Vida Sana

8. ¿TE GUSTARÍA SER UN PROFESIONAL DEL FACIALISMO? KOGO

Natacha de Cortabitarte. De la marca Kogo

9. 5G, CONTAMINACIÓN ELECTROMAGNÉTICA Y SALUD. Ecologistas en Acción Blanca Salinas Álvarez. Miembro de Ecologistas en Acción en el área de Digitalización, Informatización, TIC, CEM y 5G.

10. ACEITES ESENCIALES: UN PLUS DE SALUD EN TU COCINA

Chef: **Maria Pilar Ibern** (Gavina)

11. AGUA, TRATAMIENTOS SOSTENIBLES DENTRO DE LA VIVIENDA

Matilde Londner Sack. Tratamiento Natural del Agua Potabilización de agua de lluvia, pozo, red de suministro público. Tratamiento de contaminaciones, aguas duras, mal sabor.

12. AGUA DEL GRIFO. FILTROS SOSTENIBLES PARA PODER BEBERLA

Matilde Londner Sack. Tratamiento Natural del Agua Cómo seleccionar el filtro adecuado para el agua de nuestra casa, oficina, escuela, industria. Propuestas personalizadas. (www.aguanatural.com)

13. ALGODÓN ORGÁNICO A COLOR E INTRODUCCIÓN AL PROYECTO OCCGUARANTEE

Santi Mallorquí. CEO de Organic Cotton Colours, hará una introducción al concepto de algodón orgánico naturalmente colorido y explicará los pilares en que se basa el modelo de agricultura regenerativa del proyecto OCCGuarantee en Brasil y qué ahorros en los impactos supone frente a otros sistemas de producción de textil convencional. Organiza: Organic Cotton Colours SL

14. ALIMENTACIÓN VEGETARIANA EN LA INFANCIA. TALLER COMPLETO

Miriam Martínez Biarge. Médico pediatra especializada en neonatología. Este taller está destinado a madres, padres y otros cuidadores que desean educar a sus hijos de acuerdo a una filosofía vegetariana o vegana. Organiza: BioEcoActual y BuenoyVegano

15. ALIMENTA TU INMUNIDAD Y MICROBIOTA

Charla sobre alimentación y la relación entre la microbiota, intestino e inmunidad a cargo de **Mareva Gillioz**. Dietista integrativa y Coach, especializada en Psiconutrición, Dietoterapia antiinflamatoria, inmunodigestiva y emocional, Crecimiento personal y Autoestima, Naturopatía y Cocina terapéutica y natural. (www.marevaguillioz.com)

16. ALIMENTOS ECOLÓGICOS ASTURIANOS EN EL MERCADO. COPAE

Carlos Nuño. Director técnico de COPAE

Lluís Nel Estrada. Chef y Consultor gastronómico

17. ARMARIO SOSTENIBLE, LA IMPORTANCIA DE HACER UN CONSUMO INTELIGENTE Y CONSCIENTE

Laura Opazo. Publicista experta en moda, ha trabajado en diversas áreas como estilismo, marketing, publicidad e imagen. En esta charla se hablará de la necesidad de cambiar nuestro paradigma de consumo como individuos: desde el consumo bulímico hasta el consumo inteligente y consciente, claves para contribuir a un planeta más sostenible y una relación con la moda más sana.

18. ASOCIACIONISMO "BIO" Y LOBBY UE. PRESENTACIÓN DE ASOBIO

Joan Picazos Cardó. Presidente de ASOBIO. En esta charla, se repasarán varias iniciativas que han influido con éxito en defensa de los intereses del sector "bio". Y se presentarán los objetivos y estrategias de La Asociación española de elaboradores y comercializadores ecológicos ASOBIO. (www.asobio.org)

19. ASOCIACIÓN VIDA SANA, ORGANIZADORA DE LAS FERIAS BIOCULTURA

20. AULA BIO: DESCUBRE LOS BENEFICIOS DE UNA ALIMENTACIÓN SANA

Charla a cargo de Maripi Gadet, autora de "La Nueva BioDieta". aulabio@greenpcomunicacion.com. "Programa Eco-Educativo que permite a los niños aprender de forma divertida la oportunidad de descubrir qué son y cuáles son los beneficios de los alimentos ecológicos. Descubrir cómo diferenciarlos, dónde adquirirlos y conocer sus virtudes para combatir el coronavirus. Es necesario que sean conscientes de que una alimentación natural contribuye a mantener nuestro sistema inmunológico fuerte y capaz de enfrentarse a cualquier enfermedad, inclusive al coronavirus.

21. BARCELONA, CAPITAL MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

En 2021, Barcelona será la Capital de la Alimentación Sostenible, y situará la alimentación sostenible en el centro de la agenda social y política. La ciudad acogerá el 7º Foro Global del Pacto de Milán en Octubre, y durante todo el año se desplegarán políticas y proyectos de alimentación sostenible. Amaranta Herrero Cabrejas es Coordinadora Estratégica del Proyecto Barcelona Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021.

22. BEBIDAS LOD, LIVING & ORGANIC DRINKS.

Antonio Lozano. Master en Administración de empresas por la Escuela Superior de Ingenieros Industriales de la Universidad Politécnica de Cataluña. Fundador y gerente de las empresas Vitbot y LOD Living & Organic Drinks.

23. BIOAGENCY, AGENCIA DE COMUNICACIÓN CONSCIENTE

Mª José López Vilalta. Periodista, ha trabajado como Directora Creativa publicitaria. Ángel Domínguez. Delineante Industrial, con experiencia como Director de Comunicación y Director de Arte. Binomios como Comunicación y Sostenibilidad, Publicidad y ética, Marketing y transparencia resultan necesarios. La comunicación consciente es un valor en alza, y de eso va esta presentación.

24. BIODIVERSIDAD ENVENENADA ("ENTRE LAS BRUMAS DE CAÍN")

Documental de Carlos de Prada

25. BUDDHA BOWLS. CÓMO SE PREPARAN

Chef: Marketa Kadlecova

26. CAMBIA TU INTERIOR, BRILLA EN TU VIDA

Montse Bradford. Compagina la escritura con la enseñanza de la nutrición natural y energética y la salud holística. Es terapeuta de Psicología Transpersonal y del arte de la curación vibracional. Imparte charlas, cursos de formación y conferencias por toda España, Europa y Sudamérica. Una charla para apoyar e inspirar a crear los cambios que deseamos en nosotros, mejorando nuestra salud y calidad de vida.

27. CAMBIANDO EL SISTEMA ENERGÉTICO, CON LA PALABRA Y CON LOS HECHOS

Josep Puig i Boix fue fundador de Ecoserveis, y miembro de la ONG ecologista Alternativa Verde. Miembro de Eurosolar Cataluña, lanzó una iniciativa pionera: Vivir del aire del cielo, que consiste en la instalación de un aerogenerador de propiedad compartida entre la ciudadanía que voluntariamente aporte el dinero necesario para poder hacer realidad el proyecto. Es necesario abandonar urgentemente la quema de materiales fósiles para disponer de energía. No basta con la palabra, hacen falta hechos, dejar de ser 'consumidores' pasivos y convirtiéndonos en generadores y usuarios activos de la energía.

28. CAMPAÑA DE RECONOCIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS AGROECOLÓGICAS

Ana Inmaculada Ruiz de Ozaeta y Guillermo Ceresuela. Han iniciado el proyecto familiar de producción agroganadera, Granja Prados Montes, que cuenta con un rebaño de ovejas, el cultivo de frutales, frutos rojos y colmenas.

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

El Grupo Operativo AgroecológicoCAM, presenta la I edición de la Campaña de Reconocimiento de Buenas Prácticas Agroecológicas, en la que fueron invitados a participar agricultores, ganaderos y transformadores/as alimentarios/as de la Comunidad de Madrid, con el objetivo de visibilizar las iniciativas de producción y elaboración agroalimentaria que destacan por su impacto positivo en cuanto a protección del medio ambiente, viabilidad económica, equidad social, arraigo en el territorio así como el acercamiento entre personas productoras y consumidoras. Organiza: Observatorio para una cultura del territorio (OCT)

29. ECO-CINE FORUM: "EL LENGUAJE SECRETO DE LAS PLANTAS"

La vida, la obra y el ecoactivismo de Burruezo están resumidos en la película documental de José López "Las 3 vidas de Pedro Burruezo". Y Álex Trincado, director. Un viaje de retorno a la armonía con la Naturaleza y con espiritualidad profunda. Pedro Burruezo. Músico, compositor, hortelano y activista. Ha actuado junto a su grupo Bohemia Camerata en todo el Estado, así como en Francia, Turquía, Sudán, Argelia, Egipto... en teatros, festivales, clubs de jazz, auditorios, centros culturales...

30. ECO-CINE FORUM: "DARWIN SE SIENTA A LA MESA"

Arturo Menor. Biólogo, productor y director de documentales de naturaleza vinculado a la empresa Acajú Comunicación Ambiental. Viaje gastronómico en torno a una buena mesa para debatir sobre las actuales formas de consumo y sus consecuencias sociales y ambientales.

31. ECO-CINE FORUM: "LOS ÚLTIMOS DE LA MEJANA", REBELDÍA Y ESPERANZA

Patxi Uriz. El documental Hijos de la Tierra, donde fue productor y codirector, obtuvo el Premio Goya 2016 como Mejor Cortometraje Documental. Gran parte de sus trabajos están centrados en viajes y gastronomía. Ahora presenta junto a Santi Cordón "Los últimos de La Mejana". El trailer en <https://vimeo.com/387922210>. El documental nos habla de los últimos hortelanos de Tudela. El fenómeno de desaparición de hortelanos es global. El documental es también una apuesta firme por la agroecología.

32. CLASE HATHA VINYASA YOGA PARA LA FLEXIÓN. BIOSPIRIT

Sesión de Hatha Vinyasa Yoga enfocada a la flexión de los glúteos. Esta práctica aparte de movilizar la columna y glúteos, nos ayuda a conectar con la tierra y enraizarnos a través de las piernas y pies.

Tati Om profesora de Hatha Vinyasa, Prenatal y Yin yoga.

Organiza: Biospirit

33. CLASES DE YOGA NIDRA Y CONFERENCIA YOGA Y YOGA NIDRA. BIOSPIRIT

Ponencia: **Mayte Aguado**. Maheshwari (Directora y fundadora de la escuela).
Escuela Prana Yoga

34. CLAVES PARA CONSEGUIR CON ÉXITO UN CAMBIO EN TU DIETA

Yolanda Pinós Paulés. Asesora Nutricional / Docencia e Integradora de Hábitos Saludables. Una sesión con la información necesaria para ayudar a las personas a conseguir con éxito un cambio en su alimentación. yolandapinos@gmail.com
Asesora Nutricional / Docente.
Implantación de Hábitos Saludables www.comevida.com

35. CLIC RECYCLE, RECICLAR TODO TIPO DE DESPERDICIOS

Valerie Itey es una de las fundadoras de Clic Recycle. En esta actividad explicará por qué debemos de reciclar y su importancia para los objetivos de desarrollo sostenible. Una charla muy interesante, tanto para particulares como para empresas.
www.clicrecycle.net

36. COCHAYUYO. EL ALGA QUE LIMPIA Y NUTRE EL ORGANISMO. BROTSOL

Las algas son el origen de la vida en nuestro planeta. En esta conferencia, **Pedro Ródenas López** hablará de su composición, sus cualidades dietéticas, su uso culinario... Él es autor del libro "Descubrir el cochayuyo".
Organiza: Brotasol (www.brotasol.com)

37. COCINA ABIERTA DULCE CON MARGA ROLDÁN

Chef: **Marga Roldán**. Directora de Econsentidos

38. COCINA SIN GLUTEN. COCINA CONSCIENTE. MIREIA ANGLADA. BIOSPIRIT

Mireia Anglada. Chef de alta gastronomía y miembro de ecochef de España. La alimentación es la base de una buena salud. Entender cómo reaccionan los alimentos en nuestro organismo es imprescindible para poder escoger y cocinar alimentos nuevos y creativos. La cocina sin gluten es un mundo que vale la pena descubrir. (www.mireiaanglada.com)
Organiza: Biospirit (www.biosgroup.es)

39. COCINA ALCALINA CON MARTA VERGÉS. SHOWCOOKING. ALKANATUR DROPS

Marta Vergés, dietista, consultora de cocina basada en vegetales y divulgadora de hábitos de alimentación saludable, nos deleitará con una receta alcalina hecha con el agua de la Jarra Alkanatur Drops.
Organiza: Alkanatur Drops SLU

40. COCINA VEGANA CAPRICHOSA

Chef: **Miriam Fabà** (Veganeando)

41. CÓMO COCINAR VERDURAS PARA QUE NO PIERDAN SUS NUTRIENTES. SHOWCOOKING. INTERECO

Chef: **Juan Antonio Pellicer**

42. CÓMO SER UNA VEGANA (IM)PERFECTA

Marta Martínez. Midietavegana.

43. CÓMO EJERCITAR LA VISTA SIN HACER EJERCICIOS. VISTABONA

Joaquim Rodríguez Balart es creador de Vistabona.
La vista ocupa un papel importante debido a las nuevas tecnologías. Esto expone a nuestros ojos de una gran presión. Las distancias lejanas se han vuelto cercanas y los ojos no han sido capaces de adaptarse a este nuevo proceso. Si a eso le añadimos todo el estrés y la desconexión tan grande que hay con la realidad, nos encontramos con un cúmulo de problemas visuales donde, si no hacemos algo, la reparación va a ser cada vez más compleja. (www.vistabona.com)

44. CÓMO SANAR Y REVITALIZAR TU CUERPO SIN DIETAS, NI MODAS ALIMENTARIAS GRACIAS A LA NUTRICIÓN INTUITIVA. BIOSPIRIT

Cecilia Zuñiga nos invita a experimentar el arte de resurgir a través de la Nutrición Intuitiva, una metodología y estilo de vida que interactúa con la sabiduría de tu cuerpo y de la naturaleza permitiéndote conectar con los nutrientes que tu cuerpo físico, mental y espiritual necesitan.
Organiza: Biospirit (www.biosgroup.es / <https://xn--ceciliazuiga-ihb.com>)

45. CÓMO EMPRENDER Y TENER UN NEGOCIO SANO Y ÉTICO

Txell Costa. Autora de los libros 'Working happy' y 'Liderar en femenino', dirige Txell Costa Group. Hace más de 10 años que ayudan a emprendedores y empresarios a crear empresas rentables, éticas y felices. Ha sido elegida para el 1er programa sobre liderazgo femenino de la Universidad de Yale (Connecticut), siendo la única representante de la UE, la más joven, y la única emprendedora. (www.txellcosta.com)

46. COOKETEA CON LAS COOKIES. SHOWCOOKING

Nadia Marcela Pereyra. Chef creativa de comida saludable. Aprende a hacer una cookies saludables y deliciosas en sólo 15 minutos. Especiales para toda la familia son libres de gluten, lácteos y huevo, aptas para una alimentación vegana. Y aquí no acaba todo, te enseñaré a rellenarlas y bañarlas en chocolate. ¡Será un placer para los sentidos, disfruta saludablemente! IG [@cooketeaconnadia](https://www.instagram.com/cooketeaconnadia)

47. COMPRENDER LO QUE NOS COMPRENDE. LA IMPORTANCIA DE LA ALFABETIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL.

José Luis Porcuna, presidente de FIAES

48. CONCIERTO CLAUSURA BIOCULTURAON. AL ANDALUS S.XXI - BURRUEZO & NUR CAMERATA

Burruezo & Nur Camerata nos acercan a un repertorio en el que mezclan diferentes músicas de diferentes tradiciones espirituales. Entre la vanguardia y la tradición, entre Oriente y Occidente, entre el pasado y el futuro.

Pedro Burruezo, voz, mondol y guitarra

Maia Kanaan, voz y viola

Jordi Ortega, violonchelo y coros

Robert Santamaría, kanun y santur

Jordi Rallo, percusiones

Con la colaboración de TV3

49. CONCIERTO SONIDOS QUE SANAN

Nestor Kornblum, Michèle Averard y Charli Kornblum. Sonoterapeutas, músicos, cantautores de prestigio internacional. Cantos y cánticos sagrados, desde mantras hasta canciones propias y músicas World. Un concierto principalmente meditativo y relajante, aunque al final ofrecemos algo más chamánico con percusión y más fuerza. Un potente Viaje Sonoro con instrumentos del mundo. Organiza: Asociación de Terapia del Sonido – Harmonicsounds Kornblum

50. CÓMO LA INDUSTRIA ALTERA NUESTRAS HORMONAS.

Nicolás Olea. Doctor en Medicina y Cirugía. Catedrático en la Facultad de Medicina de la Universidad de Granada. Experto Universitario en Epidemiología. Destaca por su especialización y líneas de investigación en Salud y Medioambiente: disrupción endocrina, cáncer hormonodependiente y carcinogénesis ambiental. Ha participado en más de 30 proyectos de investigación con financiación competitiva, nacionales como internacionales. Es miembro de comités y comisiones científicas nacionales y europeas sobre salud y medioambiente.

51. COSMÉTICA ECOLÓGICA EN LA ACTUALIDAD. AMAPOLA BIOCOSMETICS

Ana Isabel de Andrés. Farmacéutica y cosmetóloga, directora técnica de Amapola Biocosmetics y creadora de la marca. Evaluación del impacto de la pandemia sobre nuestra piel, consejos para mejorar la salud de la piel y protocolo de utilización de productos.

52. COSMÉTICA ERÓTICA ECONATURAL

O lo que es lo mismo, sexualidad saludable. Elaboraremos aceites de masaje, lubricantes... mientras desmitificamos potenciando la sexualidad.
Yolanda Muñoz del Águila. Aromatóloga y experta en BioCosmética. Coordinadora del proyecto Ecoestética de la Asociación Vida Sana.

53. ECOGASTRONOMÍA Y TERRITORIO. SHOWCOOKING. INNOVACIÓN Y TURISMO SOSTENIBLE. ECOTUR

Chefs: **Belén Soler** (Restaurante El Morral de la Ojinegra) / **Marta Fernández** (Mas La Llum) / **Lucas Requejo** (Red Eco Tour Galicia)

54. EJE INTESTINO CEREBRO: LA SOLUCIÓN ESTÁ EN EL SISTEMA INMUNOLÓGICO. PROYECTO BIO ESPACIO ORGÁNICO

Fernando Aparicio. Fundador del Instituto de Estudios Naturales. Del sistema inmunológico depende el estado de otros órganos. Síntomas como el cansancio, apatía, insomnio, problemas articulares, problemas en la piel, en el sistema ginecológico... dependen del trabajo inmunológico. En este seminario aprenderemos la importancia de este sistema y cómo el estrés disminuye su eficacia y el sistema inmunológico puede generar síntomas en el sistema nervioso.
Proyecto Bio Espacio Organico S.L (espacioorganico.com / fernandoaparicio.es)

55. EJEMPLOS DE PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA PARA UN CAMBIO DE PARADIGMA

Pablo Cuervo, socio fundador de El Cantero de Letur
Rubén Carrasco, responsable de agricultura ecológica en Triodos Bank.
Jorge López Jiménez, responsable de calidad BIO de Espacio Orgánico
Urge un cambio de paradigma sobre el modelo alimentario, para que sea sostenible. Desde Triodos Bank abogan por ello, y van a dialogar sobre este tema con dos de sus clientes, El Cantero de Letur y Espacio Orgánico para tratar temas como el valor del productor en la cadena de alimentación ecológica, modelos de distribución para acercar productos ecológicos al consumidor, implicación con la administración...

56. EL ARTE DE RESURGIR CON NUMEROLOGÍA. BIOSPIRIT

Marta Pinacho, fundadora y CEO de Masenti. Una de las claves para resurgir es conocerse uno mismo, sus puntos fuertes y puntos a mejorar. La numerología nos puede ayudar a conocer nuestro camino de vida y nuestra misión de vida.
Organiza: Biospirit

57. EL ARTE DE RESURGIR. BIOSPIRIT

Xanos Rius. Experto en Inteligencia Emocional Aplicada. La situación actual nos está obligando a saltar al vacío, a creer en nosotros y a dar el paso hacia lo que realmente hemos venido a ser. Xanos nos compartirá las claves para vivir libres de miedos y culpas para poder resurgir. www.xanosrius.com
Organiza: Biospirit (www.biosgroup.es)

58. EL COMERCIO JUSTO COMO ALTERNATIVA ECONÓMICA. COPADE

El director de Copade, **Javier Fernández**, comenta sobre modelos económicos más sostenibles para la sociedad y el medioambiente. (www.copade.org)

59. EL DISEÑO DEL HUERTO ESCOLAR

Montse Escutia. Coordinadora del proyecto de educación ambiental MamaTerra de la Asociación Vida Sana, autora del libro "El huerto escolar ecológico" y coautora de la maleta pedagógica de "El huerto en casa".
En este taller veremos cómo elegir el mejor diseño de huerto para nuestra escuela, los condicionantes a tener en cuenta y ejemplos de diferentes tipos de huertos escolares.

60. PRESENTACIÓN DE LIBRO LOS GRANDES SIMIOS Y SUS DERECHOS BÁSICOS. PEDRO POZAS

Pedro Pozas. Escritor, naturalista, dibujante, poeta, investigador, crítico, aventurero, animalista, ecologista y amante de la vida en todas sus formas, hablará de la importancia en la conservación de las selvas tropicales y de la cultura de los grandes simios. Sostiene que los grandes simios deben ser considerados personas no humanas con sus derechos básicos.

61. EL EQUILIBRIO DEL PH Y EL SISTEMA INMUNE. ALKANATUR DROPS

Juan Carlos Novo. CEO de Alkanatur. Experto en terapias naturales.
Organiza: Alkanatur Drops SLU

62. EL HUERTO ECOLÓGICO COMO HERRAMIENTA TRANSFORMADORA DE NUESTRO BIENESTAR Y EL DE NUESTRO PLANETA

Mariano Bueno es experto en agricultura biológica y bioconstrucción, y pionero en el estudio de la geobiología en nuestro país. Autor de más de una decena de libros, colaborador en importantes publicaciones, profesor y asesor. Decir Mariano Bueno Bosch es decir «agricultura ecológica en España». Seguramente sea la mayor figura española en la divulgación del cultivo ecológico, una posición que se ha ganado desde la experiencia. Es agricultor por tradición familiar, por formación y por vocación.

63. EL HUERTO ESCOLAR EN TIEMPOS DE PANDEMIA

La pandemia supone un importante reto de adaptación que se ha trasladado también a los colegios. El huerto escolar es un aula al aire libre que ofrece al alumnado y los docentes un espacio de aprendizaje más seguro. Más que nunca necesitamos transmitir a los niños y niñas la importancia de preservar los ecosistemas y la biodiversidad. **Montse Escutia** es Ingeniera agrónoma especializada en gestión del medio ambiente y agricultura ecológica y Coordinadora del proyecto de educación ambiental MamaTerra de la As. Vida Sana.

64. EL PERFUME: SINERGIA DEL SER

Yolanda Muñoz del Águila. Aromatóloga y experta en BioCosmética. Coordinadora del proyecto Ecoestética de la Asociación Vida Sana. Aprende a elaborar ese perfume que te identifica, desde los principios de la psicoaromaterapia y libre de tóxicos.

65. ELABORA TU COSMÉTICA ECONATURAL

Un taller teórico práctico para aprender a elaborar un ungüento para las manos mientras descubres los aceites vegetales y mucho más.
Yolanda Muñoz del Águila. Aromatóloga y experta en BioCosmética. Coordinadora del proyecto Ecoestética de la Asociación Vida Sana.

66. EMOCIONES EN TIEMPOS DE INCERTIDUMBRE. INTEGRAL, MEDICINA INTEGRATIVA Y ESCUELA DE SALUD

Rosa Chacón, terapeuta emocional sistémica, máster en Triformación Social, socia d'Integral, Medicina Integrativa i Escola de Salut
Hoy en día nuestra salud está comprometida. Sobrellevamos una gran presión de adaptabilidad a este entorno de ambigüedad, y ello conlleva que emociones como el miedo, la rabia o la tristeza se activen. Emociones que desencadenan en el organismo respuestas fisiológicas que producen que nuestro sistema inmunológico no funcione bien. ¿Qué podemos hacer? (www.integralcentremedic.com)

67. ENCHUFADAS A LAS ENERGÍAS RENOVABLES A TRAVÉS DE LAS FINANZAS ÉTICAS. OIKOCREDIT

Joseba Larriba Aranaga. Sociólogo y máster en cooperación internacional descentralizada. Es el coordinador de Oikocredit Euskadi y ha trabajado en diferentes entidades públicas y del tercer sector dentro del ámbito de la sostenibilidad. Oikocredit es una cooperativa de crédito que impulsa proyectos transformadores en los países empobrecidos del Sur. En el ámbito de las energías renovables, impulsa financieramente desde 2017 empresas de producción energética y de equipos, que posibilitan el acceso a la energía a cientos de miles de personas, contribuyendo así a la lucha contra el cambio climático.

68. EMPRENDIMIENTO Y POTENCIALIZACIÓN DE TU PROYECTO BIO PARA EL NUEVO MERCADO. NATUR-EVOLUTION

Paula Ibañez Cubero. Consultora estratégica de negocios. Lleva más de 15 años apoyando a personas, emprendedores, marcas y negocios del sector wellness y bio. También creó Natur Evolution para cubrir la necesidad de ayudar a las personas y a los negocios a darle sentido a su esencia, y situarlos en el camino para generar casos de éxito sostenible sin perder ni un detalle de su identidad. En este taller veremos la evolución del mercado bio, las estrategias y recursos claves para la potencialidad de tu negocio y para crear un emprendimiento y una marca con valor, una marca con propósito.
www.natur-evolution.es

69. FORTALECE TU ESTADO EMOCIONAL

En esta videoconferencia, **Ángeles Wolder** te da las claves para trabajar las emociones. Nuestro cuerpo es una máquina perfecta que nos ayuda a canalizar las emociones y sigue una lógica concreta para liberarnos de esas cargas y bloqueos emocionales que nos impiden recuperar nuestro equilibrio.
Organiza: Instituto Ángeles Wolder

70. HATHA VINYASA YOGA ENFOCADA EN EL EQUILIBRIO ENTRE FUERZA Y FLEXIBILIDAD. BIOSPIRIT

Por **Mariona Yoga Cadaqués.** Uniendo cuerpo, mente y espíritu para reconectar con uno mismo y con el momento presente. Buena práctica.
Organiza: Biospirit

71. HERRAMIENTAS PARA CUIDAR TUS OJOS FRENTE A LAS PANTALLAS. VISTABONA

Joaquim Rodriguez Balart. Creador de Vistabona. La mirada cercana excesiva causa tensión en los ojos, si además añadimos los efectos dañinos de las luces, nos encontramos con ojos cansados e irritados además de pérdida de visión. Para que esto sea menos dañino ofreceré herramientas que los ojos van a agradecer.
(www.vistabona.com)

72. HERRAMIENTAS DE MICROFINANCIACIÓN PARA PROYECTOS AGROECOLÓGICOS

Herramientas de microfinanciación para proyectos agroecológicos.
-Posibilidades microfinancieras para proyectos alimentarios ecológicos. **Rodrigo Jimenez Barros.** Asociación Economías BioRegionales EBR.
-¿Qué es el Matchfunding? Principales resultados y conclusiones del Matchfunding del GO Madrid KmRegión. **José Luis Cruz,** investigador del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA). Y **Mónica Cuende,** Coordinadora Grupo Operativo KmRegión.
-Crowdfunding, Matchfunding y apoyo al sector desde la financiación bancaria. **Ricardo Colmenares,** director de la Fundación Triodos.

73. INAUGURACIÓN OFICIAL BIOCULTURAON

A cargo de **José Miguel Herrero** (Ministerio de Agricultura), **Alexandra Verdu-Butikofer** (INTERECO), **Angeles Parra** (Asoc. Vida Sana)

74. INTEGRAL, COOPERATIVA DE SALUD

Esmeralda Imaz, Rosa Chacón, Aurea Gómez y Pedro Ródenas López. Cooperativa Integral, medicina integrativa y escuela de salud. Después de 35 años acompañando a las personas desde una visión integrativa de la salud, en el 2021 se transforman en Integral, Cooperativa de Salud. Impulsan una iniciativa colectiva, sin ánimo de lucro, en el campo de la salud, con una visión integrativa, con un funcionamiento democrático, coherente con nuestros valores. Generamos salud! ¿Quieres formar parte? (<https://integralcentremedic.com>)

75. JUEGOS COOPERATIVOS: UNA NUEVA FORMA DE JUGAR. JUGAIA

Taller familiar. Los juegos de mesa cooperativos nos aportan muchas cosas positivas: son relajantes, inclusivos, formentan la comunicación. En este taller os mostraremos cómo son estos juegos, qué características y ventajas tiene y veremos algunos ejemplos por edades. Por: **JUGAIA.** Eva y Quim. (www.jugaia.com) / IG: @jugaiaishop

76. LASAÑA RICOTTA & ESPINACAS

Chef: **Celeste Garcia de la Banda**

77. LA ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA: CLAVE PARA LA SALUD DE LOS NIÑOS

Carlos de Prada. Periodista ambiental. Premio Global 500 de la ONU. La alimentación ecológica es una imperiosa necesidad si se pretende salvaguardar la salud infantil. Los niños son infinitamente más sensibles a los efectos de los tóxicos contenidos en los alimentos no ecológicos que los adultos.

78. LA CERTIFICACIÓN DEL TEXTIL SOSTENIBLE

Actualmente hay numerosas etiquetas con referencia a la sostenibilidad de los productos textiles pero ¿son todas ciertas?

Montse Escutia. Responsable formación Asociación Vida Sana
www.planetamoda.org

79. LA DIGNIDAD HUMANA, FUNDAMENTO DE UNA NUEVA SOCIEDAD

Joan Melé. Presidente de la Fundación Dinero y Conciencia, lidera el proceso de formación y desarrollo de la banca ética en Latinoamérica. Ha sido subdirector general de Triodos Bank en España, hasta que en 2015 renunció a su cargo para promover la banca ética por América Latina y dedicarse de lleno a su labor divulgativa sobre temas de economía consciente, empresas sostenibles y educación en valores, aunque sigue colaborando con Triodos Bank como miembro del Consejo Asesor.

Joan Melé será entrevistado en directo por **Pedro Pablo Garcia May.** Director de Mangas Verdes – EFE VERDE. Periodista con 40 años de experiencia en la profesión, ha trabajado en numerosos medios escritos, audiovisuales y 'online'. Ha publicado más de veinte libros entre novelas, antologías de relatos, ensayos y divulgación en distintas editoriales.

80. LA EXCELENCIA DEL AIRÉN Y SU ENTORNO

Demostración, mediante cata de vino espumoso Ancestral con la denostada variedad Airén, de que la EXCELENCIA en la calidad va unida al MAYOR respeto del ENTORNO NATURAL y a la SOSTENIBILIDAD. Guían esta actividad: **Francisco Javier Rodríguez Laguía, Patricia García Sancho, Celia Escribano Barrientos, Jose Miguel Castiella Fonticoba, César Augusto Laguía Ortega Lagar Quixote**

81. LA IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACIÓN EN COSMÉTICA

Montse Escutia. Coordinadora Red Ecoestética. Aso. Vida Sana
Nuria Alonso. Coordinadora de la Certificación BioVidaSana
¿Por qué hay tantas certificaciones en cosmética? ¿Qué representa cada una? Veremos por qué es importante la certificación y cómo identificar y conocer a las más importantes.

82. LA LEY DEL ECOCIDIO: LA HERRAMIENTA PARA CAMBIAR EL MUNDO. STOP ECOCIDIO

Maite Mompó, directora de la campaña Stop Ecocidio España, explicará en qué consiste el ECOCIDIO y por qué es tan importante criminalizarlo a nivel internacional: 2021 es el año clave para conseguir una ley que proteja a la Tierra. La campaña tiene como único objetivo convertir el ecocidio en el quinto crimen perseguible por la Corte Penal Internacional. <http://www.stopecocidio.es>

83. LA LLAMADA DE LA MADRE TIERRA

María de las Nieves Gómez. Directora del grupo Diamante Verde, representante verdes GV zona Sierra CM, con más de 40 años de lucha ecologista, de profesión maestra, escritora y técnico y monitora de Medio ambiente.

Marta Vázquez. Comisión humanitaria del grupo y de profesión quiromasajista. Organiza: Ecologistas Diamante Verde s. XXI. Asociación Ecologista Diamante Verde, que lleva más de treinta años luchando sin ánimo de lucro por la Defensa y conservación de la Naturaleza

84. LA MANIFESTACIÓN DE LA ENERGÍA DE LA TIERRA EN TU CASA

La correcta distribución de tu vivienda según la energía del lugar es la base para impulsar cada aspecto de tu vida y la misión de feng shui.

Esther Carrillo. Arquitectura consciente y feng shui.

85. LA OSA, NUESTRO SUPERMERCADO COOPERATIVO ES YA UNA REALIDAD. SÚMATE

José A. Villarreal. Atento a las oportunidades de transformación del sistema de vida mayoritario. Dedicado desde hace años a hacer realidad la posibilidad de construir alternativas al modelo de consumo mayoritario y consumir de manera más consciente y sostenible. Actualmente, forma parte del grupo que ha puesto en funcionamiento el supermercado cooperativo y participativo LA OSA.

Fernando García Suárez. La vocación de servicio a lo común unido a la inquietud por recuperar una alimentación sostenible y de buena calidad le ha llevado a participar en LA OSA. Imparte cursos de alimentación y salud.

www.cooperativaosa.com

86. LA REVOLUCIÓN ALIMENTARIA ECOLÓGICA, CÓMO EMPODERAR AL CONSUMIDOR. TRIODOS BANK

En 2019, la Osa y Triodos Bank comienzan a colaborar en un nuevo modelo de alimentación sostenible. El tipo de producto que se pone a la venta, la relación con los productores, romper con el clásico modelo de distribución y venta,... nos hacen ver que es posible otro sistema alimentario para revertir la actual situación. **Rubén Carrasco,** responsable de Agricultura ecológica de Triodos Bank y **Tomás Fuentes,** socio laboral de la cooperativa La Osa, dialogarán en esta charla.

Organiza: Triodos Bank

www.triodos.es

87. LA TRANSICIÓN A LA COSMÉTICA CAPILAR ECOLÓGICA. MAISON KARITÉ

Cómo sustituir la cosmética capilar convencional con productos químicos poco saludables por productos ecológicos.

Carmen Muñoz. Graduada en Biotecnología, Master en Marketing Farmacéutico y Directora de HealthCare de Maison Karité.

88. LAS 4 CLAVES PARA EMPRENDER EN LA ERA DIGITAL. ERESCAMBIO

A través de un caso real, se mostrarán las 4 claves para emprender un proyecto ético y vocacional con éxito, para pasar de la idea a la acción y hacer este proyecto una realidad.

Alex Rosales Caverro. Experto en emprendeduría y marketing, fundó "Marketing Erescambio" para ayuda a impulsar proyectos vocacionales en la era digital.

www.erescambio.com

89. LAS ALGAS EN NUESTRA COCINA. SHOWCOOKING

Enaitz Landaburu. Aprendió las técnicas más sofisticadas para transformar los alimentos y ofrecer sorprendentes texturas, formas y sabores. Así nace Gastrolopithekus, una vuelta a los orígenes de la cocina, un universo para admirar y, a la vez, agitar la gastronomía.

<https://gastrolopithekus.com/enaitz-landaburu>

90. LAS CLAVES DE UNA EMPRESA CONSCIENTE. BIOSPIRIT

Tarek Daroukh. Gerente de Biospirit

Dentro del despertar de la consciencia es necesario crear empresas que sean conscientes y acompañen a sus empleados a sacar su mejor versión. En esta charla compartiremos las claves de la empresa de esta nueva era y pondremos el ejemplo práctico que aplican día a día en BIOSPIRIT. www.biospirit.es

91. LAS VERDURAS QUE NADIE TE ENSEÑÓ A COCINAR. SHOWCOOKING

Chef: Alf Mota

92. LIBERA LA MANDÍBULA PARA EMBELLECEER TU ROSTRO

Liberación muscular y emocional en casos de bruxismo, cefaleas, hombros cargados. Bases fundamentales para redefinir tu óvalo facial.

Judit Alier. Fundadora de QI Transforma, especialista en Shiatsu y Masaje Kobido

93. LIBRO DE LA TÍA TIPS, REFLEJOS Y OTROS RELATOS PRE POST PANDEMIA

Sandra Campos nos presenta su libro y nos invita a comprarlo en su tienda virtual.

Directora CEO de www.espaidelsilenci.com, productora ecológica del Ghee Caldes d'Estrac, es maestra reiki. Trabajó en el mundo de las ONGs y de la cultura. Este tercer libro tiene un carácter más personal que los dos primeros: "Construir Biocivilización" y "Biocivilización en marcha". El libro se puede comprar en la tienda virtual <https://espaidelsilenci.com/tienda/>

94. LOS 3 SECRETOS DE AGUA KANGEN PARA AUMENTAR TU ENERGÍA

¿Sabías que la base de la vitalidad y la larga vida es el agua?

Descubre los grandes beneficios del Agua Kangen, que se sienten por un aumento de tu energía vital. Además, explicarán cómo cambiar a un estilo de vida más ecológico con Agua Kangen, aplicando en la desinfección y limpieza del hogar los diferentes tipos de agua y eliminando de nuestras vidas productos tóxicos.

Nadia Lanero. Distribuidora de Enagic y Mentora de Equipos.

Más información:

<https://vidasana.org/noticias/maica-laneroagua-kangen-el-agua-del-grifo-es-potable-pero-no-la-mas-saludable>

<http://www.tuaguakangen.com/>

95. LOS ORÍGENES DEL MOVIMIENTO "BIO" EN ESPAÑA: PRESENTE Y FUTURO

Ángeles Parra. Directora de BioCultura. Presidenta de Asociación Vida Sana (creada en 1981). www.vidasana.org

96. LOS RETOS DEL AGUA DEL SIGLO XXI. DOCTOR AGUA

El agua es un bien preciado y aunque pensemos que es un recurso inagotable, vamos a pasos agigantados vaciando acuíferos y fuentes naturales.

Jaime Sancho. Filtros Doulton (Doulton Ibérica, S.L.)

97. LOS SECRETOS PARA UNA PASTA SUBLIME. SHOWCOOKING. NATURASÍ ESPAÑA

Chef: Marga Roldan / @margaroldanescuela

Un encuentro donde se compartirán los mejores tips para cocinar con pastas ecológicas. Enseñarán diferentes tipos de pastas, tiempos de cocción, combinaciones con las mejores salsas.

Organiza: NATURASI ESPAÑA SLU. (www.naturasi.es)

98. MAQUILLAJE 100% NATURAL-VEGANO, WATERPROOF Y KM0. AINA DE MÔ

Inma Lázaro. Creadora de Aina de Mô. Demostración práctica: look "no maquillada". Un nuevo concepto de maquillaje saludable.

99. MASCNE: PROBLEMAS QUE GENERA EN LA PIEL EL USO DE LA MASCARILLA Y CÓMO TRATARLOS CON COSMÉTICA ECOLÓGICA

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

El uso prolongado de la mascarilla provoca síntomas como irritación, enrojecimiento y descamación que podemos tratar utilizando productos de cosmética ecológica.

100. MEDITACIÓN GANESHA PARA LA CONCENTRACIÓN Y CLARIDAD MENTAL. BIOSPIRIT

Maureen Mollenhauer, Profesora de Yoga Kundalini, nos guiará con la meditación Ganesha, ideal para obtener una concentración inmediata, detener pensamientos negativos y obtener claridad mental.

Organiza: Biospirit (www.biospirit.es)

101. MEDITACIÓN MAKAM AYURVEDA. BIOSPIRIT

Con Makam Zaragoza. En esta sencilla meditación, durante poco más de 10 minutos, haremos un viaje hacia dentro y hacia arriba a través de las sensaciones, la respiración, el corazón y la luz. En Ayurveda, se recomienda la práctica diaria de meditación como un medio para desarrollar nuestro mayor potencial físico, emocional y mental.

Organiza: Biospirit (www.biospirit.es)

102. MODA REGENERATIVA: EL FUTURO DEL SECTOR TEXTIL. SLOW FASHION NEXT

Gema Gómez. Directora Ejecutiva de Slow Fashion Next. Diseñadora de Moda. Ha impartido formación y conferencias en diversas instituciones de España y en el extranjero. Sigue de cerca la evolución de la moda sostenible visitando asiduamente salones internacionales.

103. MUJERES ECO-COMBATIVAS. TERTULIA CON TRES EXPERTAS EN CONSUMO RESPONSABLE

Esther Vivas. Periodista y escritora. Autora de una decena de libros sobre consumo crítico, agricultura ecológica, movimientos alternativos y maternidades feministas. Sus últimos libros son 'Mamá desobediente. Una mirada feminista a la maternidad' y 'El negocio de la comida. ¿Quién controla nuestra alimentación?'. Colaboradora en varios medios de comunicación.

Brenda Chávez. Periodista e investigadora especializada en consumo, sostenibilidad y cultura. Forma parte del colectivo femenino de periodistas de investigación sobre consumo Carro de Combate. Escribe en medios como el El País o El Salto, entre otros. Además, es autora de los libros "Tu consumo puede cambiar el mundo" y "Al borde de un ataque de compras".

Rosa Tristán. Una de las pioneras en la especialización en Ciencia y Medio Ambiente de la prensa española. Fue fundadora de la primera sección diaria dedicada a estos asuntos en un periódico de tirada nacional -El Mundo-. Hoy trabaja, entre otros proyectos, en su propio medio "Laboratorio para sapiens", colabora en El Asombrario, Público, La Vanguardia, RNE y otros medios.

Moderará el acto Tamara Novoa. Licenciada en periodismo, ha desarrollado su carrera en diferentes medios de comunicación y en el departamento de comunicación de algunas empresas intentando contribuir a crear un Planeta más justo. En la actualidad es la editora de la revista cultural A Movida

104. MUJERES, ACTRICES Y ACTIVISTAS COMPROMETIDAS CON LA RESISTENCIA AMBIENTAL Y LA SALUD

Ponentes:

Mabel Rivera. En Galicia se la conoce como la protagonista de la comedia de mayor éxito de la TVG, "Pratos combinados". Fue también una de las actrices de la oscarizada "Mar Adentro" (Premio Goya a la Mejor Actriz de Reparto), y otra larga lista de reconocimientos, y excelentes críticas. Es miembro activo en la Fundación Galicia Verde.

Elvira Heras. Compagina su trabajo escénico con proyectos relacionados con el medio ambiente. Ha trabajado en numerosas series de televisión, cine y teatro. Es fundadora del Festival Internacional de Medio Ambiente "Langaia". Presidenta de la A.C. Lanzambiental y colaboradora en diferentes asociaciones como Vida Sana, Fondo para la defensa de la salud ambiental "Fodesam".

Marta Millà. Actriz con largo recorrido en televisión, cine y teatro. Muy conocida en las series de televisión catalana. Practicante de Budismo Zen desde hace más de 25 años y formada como practicante de Budismo Tibetano Vajrayana, utiliza la meditación como soporte en el proceso terapéutico. En la actualidad compagina su profesión de actriz con la de Terapeuta Gestalt. Imparte talleres de teatro terapéutico y clases de meditación y Mindfulness desde hace más de tres años.

Modera: **Pilar Sampietro.** Periodista en RNE, presenta y dirige en esta emisora el programa Vida Verde, especializado en iniciativas que tienen que ver con un futuro más sostenible y en Radio 3 presenta y dirige el programa 'Mediterráneo', programa musical que profundiza en la esencia de los pueblos de la cuenca del Mediterráneo.

105. NOCIONES BÁSICAS DE EDAFOLOGÍA PARA EL HUERTO ESCOLAR

Conocer el suelo donde cultivamos es básico para la agricultura ecológica. Los niños se sienten atraídos por tocar la tierra y debemos aprovecharlo para comunicarles el papel que juega el suelo en la vida de las plantas y en los seres vivos. En este taller veremos unos experimentos sencillos para conocer nuestro suelo.

Montse Escutia. Ingeniera agrónoma especializada en gestión del medio ambiente y agricultura ecológica. Coordinadora del proyecto de educación ambiental MamaTerra de la Asociación Vida Sana. Es autora del libro "El huerto escolar ecológico". También es coautora de la maleta pedagógica de "El huerto en casa" con materiales y recursos didácticos para trabajar el huerto en la escuela.

106. NUEVA REVISTA AMSE. EL "VESTIDO INFINITO"

Nueva revista AMSE, presentación del número 1 El "VESTIDO INFINITO" presentación del proyecto colaborativo entre los/as asociados/as de AMSE

Marina López Domínguez. Presidenta de AMSE y CEO de Marina López Moda Sostenible

www.esmodasostenible.org

107. NUTRICIÓN ECOLÓGICA: DE LA MOLÉCULA AL PLATO

M^a Dolores Raigón Jiménez. Dra. Ingeniera Agrónoma en el área de edafología y química agrícola. Vice-presidenta de SEAE (Sociedad Española de Agricultura Ecológica). Autora de numerosos libros de divulgación científica, docentes, cuadernos técnicos publicados por la Sociedad Española de Agricultura Ecológica...

108. SOPA DEPURATIVA DE PÉTALOS DE CEBOLLA

109. POLVOS MÁGICOS. SHOWCOOKING

Polvos Mágicos

Chef: **Javier Medvedovsky** (Espiritual chef). Chef de cocina especializado en Raw Food. Autor y creador del libro y proyecto Espiritual Chef (www.espiritualchef.com) Javier nos comparte parte de su repertorio culinario con arte y buen humor. En esta ocasión nos sumergirá en los polvos mágicos, creados con la técnica ancestral de la deshidratación. Aprenderás a hacer mágicas alquimias para condimentar, colorear, decorar,... con ingredientes totalmente vegetales con mucha consciencia y sobre todo desde el corazón.

110. PARA UNA RECUPERACIÓN VERDE: APOYO A LA CONTRATACIÓN DE PERSONAS DESEMPLEADAS. FUNDACIÓN BIODIVERSIDAD

Presentan **Victoria Pérez García, Yrene Jiménez del Río y Alicia Fernández Rodríguez.** El Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, a través del Programa empleaverde de la Fundación Biodiversidad, busca contribuir a una recuperación verde. El objetivo de estas subvenciones es abordar los grandes retos actuales como la crisis generada por el COVID-19, la pérdida de biodiversidad, el cambio climático y la despoblación. Para apoyar la contratación de personas desempleadas en la economía verde y azul se ha lanzado la Convocatoria Emplea, dotada con 5 millones de euros.

111. ¿POR QUÉ TIENE QUE SER CARA LA MODA SOSTENIBLE?

En esta charla se hablará de costes de la moda sostenible, de lo que implica, de calidad y transparencia hacia el consumidor.

Elisa "Coco" Rodrigo. Moderadora de la mesa.

Fabien Harnist de Suppliesfordesigner. Emprendedor, guía en sostenibilidad textil y fundador de Supplies For Designer.

Sylvie Degrange. Co-fundadora de la marca ALMA GREEN Design: la primera marca de Hogar 100% basada en los principios de la economía circular.

Maria Cano de Canussa. Fundadora de Canussa, una marca ética y vegana de complementos.

Organiza: Asociación Moda Sostenible Barcelona

112. PRESENTACIÓN DE LA RED DE FINCAS VISITABLES PARA UN CONSUMO SOSTENIBLE Y SALUDABLE EN LA COMUNIDAD DE MADRID

¿Cuáles son los beneficios de consumir alimentos de cercanía y de temporada para tí, para quienes los producen y para el planeta? ¿Cómo dar el paso de un consumo más responsable a la vez que mejor para nuestra salud? ¿Dónde conseguir estos alimentos?

José-Luis Cruz Maceín. Investigador del IMIDRA (Instituto Madrileño de Investigaciones Agrarias).

Charlotte Astier. Técnica de proyectos de promoción de sistemas alimentarios sostenibles desde la Asociación Observatorio para una Cultura del Territorio.

113. PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO NATURISTA

Cómo, desde los recursos de la medicina naturista, podemos ayudar a prevenir los casos de covid 19 y a tratar la infección, si se produce.

Pedro Ródenas, médico naturista, socio fundador de Integral, Medicina Integrativa i Escola de Salut

www.integralcentremedic.com

114. PRODUCCIÓN ECOLÓGICA EN CASTILLA Y LEÓN: POR MUCHAS RAZONES

Jorge Llorente. Viceconsejero de Desarrollo Rural y Director General del ITACyL

Juan Senovilla. Presidente del CAECyL. Evolución y situación de la producción ecológica en Castilla y León con la información más reciente.

Organiza: INTERECO

115. PROTOCOLO FACIAL SALVAJE Y AUTOMASAJE 3X3. MAISON KARITÉ

Carola Verdesio, DermoCoach de Maison Karité, explica nuestro protocolo facial con ingredientes salvajes adaptable a distintos tipos de piel y nuestro automasaje 3x3, las tres manipulaciones más eficaces para los tres tercios con objeto de redensificar, definir e iluminar el rostro.

116. QUÉ QUIERE DECIR VESTIR SOSTENIBLE Y CÓMO HACERLO CON ESTILO. SO GOOD SO CUTE

Masterclass sobre moda sostenible. Para diseñador@s y consumidor@s

A cargo de **Sònia Flotats** (@soniaflotats).

Editora magazine So Good So Cute (@sogoodsocute)

Repaso al concepto de la moda sostenible. Explicaremos qué es moda sostenible y qué no. Back to basics. Compartiremos nuestras recomendaciones para disfrutar la moda de manera sana, ya seas un negocio o sencillamente la utilices para expresarte.

117. QUÉ SON LAS RADIACIONES ELECTROMAGNÉTICAS. CÓMO NOS AFECTAN Y CÓMO PROTEGER NUESTRO HOGAR. SINRADIA

Alberto Bacigalupe. SinRadia (www.sinradia.es)

MISIÓN: crear espacios saludables y libres de radiaciones artificiales (ondas y campos electromagnéticos CEM).

VISIÓN: contribuir a generar una mayor conciencia y responsabilidad en la utilización de las nuevas tecnologías.

118. RECETAS PARA UN AYUNO INTERMITENTE. SHOWCOOKING

Chef: Daniel Mayor. Cada día el ayuno intermitente está ganando más adeptos. Para seguir una dieta de este tipo es importante elegir los mejores alimentos con las mejores cociones. En este Showcooking te daremos ideas fáciles, sabrosas y compatibles con el ayuno intermitente.

119. RECICLAR TAPONES DE CORCHO

Joaquin Edo y Valerie Itey. El proyecto Recycled Cork(reciclado de tapones de corchos) nace a raíz de un proyecto presentado por la Universidad Politécnica de Valencia (UPV). Consiste en una competición entre universidades de cara al SOLAR DECATHLON. Ahora en 2021 hemos juntado fuerzas las dos empresas para cerrar el circuito completo de recuperación a fabricación

<https://bit.ly/reciclacorcho> (www.recycledcork.com)

120. REGENERA, OXIGENA E HIGIENIZA TU PIEL CON OZOLABS

Descubriremos el poder de los aceites vegetales ozonizados para regenerar, oxigenar e higienizar tu piel.

Mary Lis Urueña. Fundadora y CEO de Ozolabs.

Yolanda Muñoz del Águila. Aromatóloga y experta en BioCosmética. Coordinadora del proyecto Ecoestética de la Asociación Vida Sana.

121. RESTAURACIÓN ECOLÓGICA: REFLEXIONANDO (INTERECO)

Coloquio entre representantes de diferentes proyectos de restauración ecológica sobre el momento actual y la introducción de alimentos ecológicos en restaurantes, comedores escolares y sector turístico

Organiza: INTERECO

122. SEMBRARES: FORMACIÓN ONLINE EN AGRICULTURA LIBRE

Óscar Rodríguez Moreno. Cofundador de Sembrares. Agricultor e ingeniero técnico agrícola. A través de un vídeo se explica la filosofía del proyecto y las actividades que están preparando. Estas actividades incluyen talleres online durante la primavera y el verano, y el segundo congreso Sembrares en el otoño de 2021.

123. SHOWCOOKING. COCINA CON ALGAS Y FORTALECE TU SISTEMA INMUNOLÓGICO

Patricia Restrepo. Directora del IME, consultora macrobiótica, escritora y profesora de yoga. www.patriciarestrepo.org

Organiza: Instituto Macrobiótico de España

124. SHOWCOOKING BIOCULTURA ON - VHAPPY - RECETA VEGGIE

De la mano de **VHappy** se muestra cómo cocinar alimentos vegetales ricos en proteínas y B12. A continuación está el concurso challenge: “¿CUÁNTO SABES SOBRE VEGANISMO?” en donde se pide la interacción de los asistentes y se pone en juego sus conocimientos para ganar un premio que incluyen lotes de alimentación vegetal y ecológica y productos de limpieza eco.

125. SHOWCOOKING COMFORT FOOD, EMOCIONES Y ALQUIMIA EN TU PLATO CON MÓNICA MATEO. BIOSPIRIT

Mónica Mateo. Chef y Cocinera Alquimista

En el Showcooking junto a la Chef y la consultora Energética y medicinal **Marta Fosses** aprenderemos la importancia de escuchar al cuerpo a través de la cocina nutritiva, sencilla, rica y saludable. Viajaremos hacia nuevas sensaciones que a través del paladar nos reconfortan el alma y el cuerpo. Desde la cocina volaremos al Sudeste asiático con un “Sopa Thai de Arroz, Especias y Leche de Coco “

<https://www.instagram.com/monicamateotexaco>

Organiza: Biospirit (www.biosgroup.es)

126. SHOWCOOKING ALIMENTOS ECOLÓGICOS DE ASTURIAS

127. SHOWCOOKING CON JAN FARGAS. NATURECO

Jan Fargas, es cocinero del restaurante Les Voltes de Sant Sebastià en Moià (Barcelona).

Cocinará tres platos con productos distribuidos por Natureco: un desayuno con todos los ingredientes para empezar el día con energía, un sabroso plato de espaguetis de espelta blanca con crema de arroz y trufa, y una reconfortante sopa miso tradicionalmente japonesa.

Organiza: Natureco

128. SÍNTOMAS Y EMOCIONES, PREGUNTAS Y RESPUESTAS

Francesc Quilez Colet. Profesor docente de Enric Corbera Institute. Fundador y Director de Marketing de Espai Ganesha Profesor de Yoga por A.E.P.Y. Profesor de Nidra Yoga por Ananda Yoga Instituto. Profesor de Taichi por la Federacion Española de Taichi. Profesor de Pilates por la Federacion Española de Pilates. Intensivos de Yoga en Rishikesh (India). Reflejo terapia, Masaje Ayurvédico y Digitopuntura China. Cursos intensivos de Anusara Yoga y monográficos.

ESPAI GANESHA www.espai-ganesha.com

129. SIROPE E INULINA DE ÁGAVE: SUSTITUYE EL AZÚCAR Y CONSUME MÁS FIBRA. NUTRIAGAVES

Uri Valenzuela. Investigador de desarrollo de nuevos productos y aplicaciones en NutriAgaves Group. ¿Qué es y cómo los productos de agave pueden ayudar a cumplir tus metas nutricionales? ¿Cómo reducir el consumo de azúcar usando el sirope de agave? Beneficios....
Organiza: NutriAgaves

130. TALLER ANTIMANCHAS MÜNNAH

Yolanda Muñoz del Águila. Aromatóloga y experta en BioCosmética.
Iluminación de tu piel: cómo mejorar tu luminosidad, manchas y otras imperfecciones con esta rutina diaria.

131. TALLER DE AGROECOLOGÍA: ¿QUÉ ES? ¿POR QUÉ? ¿CÓMO? Y ¿DÓNDE?

En este taller se abordan cuestiones como los beneficios de consumir alimentos de producciones agroecológicas.
Mila Martín García. Del Ayuntamiento de Redueña y técnica de los proyectos promovidos por la Asociación Intermunicipal Territorios Reserva Agroecológicos.
Francisco Lopez Losada. Agricultor en la asociación CSA (Agricultura suportada por la Comunidad) Vega de Jarama.
Charlotte Astier. Técnica de proyectos para la promoción de sistemas alimentarios sostenibles y el impulso de los canales cortos de comercialización y de la agroecología.
Organiza: Observatorio para una cultura del territorio (OCT)

132. TAMBIÉN CULTIVAMOS CULTURA CLIMÁTICA

Joaquín Araújo. Naturalista, escritor, periodista, director de cine documental, guionista, conferenciante y agricultor. Uno de los fundadores del movimiento ecologista en España.

133. TEJIDOS INNOVADORES EN LA INDUSTRIA TEXTIL. SUNSAIS

Cuáles son sus peculiaridades y sus orígenes, su proceso de fabricación...
Alice Sunsaís. Estilista y profesional del sector textil ecológico. Fundadora de la tienda SUNSAIS.

134. TERTULIA: TRES VOCES SOBRE LOS RETOS AMBIENTALES MÁS URGENTES

Carlos Fresneda. Ha trabajado para medios como "El País" y "El Mundo", y ha sido corresponsal en diversas capitales. Su último libro se titula "Ecohéroes"
Antonio Cerrillo. Periodista especializado en medio ambiente en "La Vanguardia". Premio Nacional de Periodismo Ambiental y autor de numerosos trabajos medioambientales.
José Luis Gallego. Divulgador ambiental y escritor con más de 30 libros publicados. Actualmente colabora en programas de radio y dirige el área de medio ambiente y sostenibilidad de "El Confidencial".

135. TINTES KHADI: CUIDADO CAPILAR AYURVEDA HOLÍSTICO. LA RUEDA NATURAL

Mar de Salas Quiroga. CEO La Rueda Natural.
Formulaciones ayurvedas que tiñen el cabello cubriendo 100% las canas. Aceites de tratamiento y champús que restablecen la salud capilar. Cosmética econatural certificada, Ecoestética.
www.laruedanatural.es

136. THE ECOLOGIST 20 AÑOS. ECOLOGÍA PROFUNDA... Y MODERNIDAD

Pedro Burruezo, que ha dirigido la revista "The Ecologist" (en su versión para España y Latinoamérica), se despide de la versión en papel de la revista con una charla sobre ecología profunda y sobre cómo el mundo actual se encuentra al borde del abismo y de un gran colapso sistémico.

137. UNA VIDA DULCE Y SIN AZÚCAR ES POSIBLE CON MARTA FOSSES. BIOSPIRIT

Marta Fosses. Cocinera energética. Existen múltiples alternativas para acabar con antojos como cuando te entran ganas de llevarte a la boca algo con azúcar o chocolate.
Organiza: Biospirit / <https://www.martafosses.com/> www.biosgroup.es

138. MAMATERRA. ECO CONSEJOS DEL SABIO MÁS PAYASO ¡NO TIRES LA COMIDA!

Tortell Poltrona nos regala unos mensajes para los más pequeños, llenos de diversión, amor, sabiduría y consciencia. ¿Sabías que 1/3 de los alimentos se desperdician a nivel mundial a lo largo de toda la cadena alimentaria desde el campo hasta que llega a casa?

139. MAMATERRA. ECO CONSEJOS DEL SABIO MÁS PAYASO. CONSUME ALIMENTOS ECO DE TEMPORADA Y DE PROXIMIDAD

Tortell Poltrona nos dice que "ser payaso es lo mejor que hay", y nos regala unos cuantos mensajes para los pequeños. ¿Sabes qué pasa si se riega un huerto en el que se han tratado las plantas con pesticidas para combatir las plagas? Estos productos van al río, del río al mar y del mar a los peces y a otros organismos que viven en él (circrcic.com)

140. MAMATERRA. ECO CONSEJOS DEL SABIO MÁS PAYASO. LA IMPORTANCIA DEL AGUA

Tortell Poltrona nos regala unos mensajes para los más pequeños, llenos de diversión, amor, sabiduría y consciencia. El agua es un bien del planeta cada vez más escaso. Debemos vigilar su consumo. ¿Cómo lo puedes hacer? (circrcic.com)

141. MAMATERRA. ECO CONSEJOS DEL SABIO MÁS PAYASO. LAS 3 "R"

Tortell Poltrona nos dice que "ser payaso es lo mejor que hay", y, además, nos regala unos mensajes para los más pequeños, llenos de diversión, amor, sabiduría y consciencia. La importancia de las 3 erres, si aún no sabes qué significan, ¡no te lo pierdas!" (circrcic.com)

142. MAMATERA. MÚSICA CON LANDRY EL RUMBERO

Una mosca desordenada, un montón de inventos de dudosa utilidad o unas herramientas de cocina que se convierten en instrumentos, son algunos de los elementos que forman el paisaje sonoro de canciones alegres, reflexivas y surrealistas que nos harán reír, llorar, bailar, escuchar, vivir y convivir.
En su último trabajo **Landry** nos anima a atrevernos a cuestionar conceptos como las familias, la comida o los rumores, pero sobre todo nos invita a atrevernos a pensar. Su último disco "Atreveix-te" sale el 5 de febrero y se presenta el 7 de febrero en el festival Tradicionàrius en Barcelona
IG @landry_el_rumbero. <http://landryelrumbero.com>

143. MAMATERRA. RECETA DE PESTO CON BALDO

Aprende y diviértete con el eco chef **Baldomero** esta fácil receta Baldos Cooking
<https://www.youtube.com/channel/UCC-FJwhhGUd0Xu4XwqM492g>

144. MAMATERRA. RECETA ECOBARRITAS CON NURIA MORRAL

Nuri Morral nos hablará de las eco barritas energéticas. Elaboración de una receta; profundizar en la temática de la biodiversidad y los alimentos ecológicos. La importancia del consumo de variedad de semillas, y crear desde una mirada sana una receta donde los peques puedan participar y disfrutar con esta parte creativa-lúdica que tiene la cocina.

145. MAMATERRA. RECETA ECOCÓCTEL CON NURIA MORRAL

El secreto de un buen cóctel se encuentra en el equilibrio de sabores: dulce, ácido, amargo... Mediante diferentes técnicas, profundizaremos en el arte de cortar, rallar, picar, batir... **Nuri Morral**, cocinera de Mamaterra, es adicta a encontrar manera creativas para llegar a los niños a partir de una receta.

146. MAMATERRA. TALLER FUROSHIKI CON ESTHER PEÑARRUBIA

Taller familiar-infantil práctico donde aprenderemos a envolver diversos objetos con la ayuda de un cuadrado de tela.

Esther Peñarubia Doctora Ingeniera Agrónoma, conferenciante sobre Residuo Cero y traductora del BestSeller Residuo Cero en Casa

Linkedin: [linkedin.com/in/esther-peñarrubia-residu-zero](https://www.linkedin.com/in/esther-peñarrubia-residu-zero)

Web: <https://residu-zero-esther.business.site/>

147. MAMATERRA. YOGA PARA NIÑOS. PLANETA TIERRA. AXEL Y FRANCESC QUÍLEZ

Clases de yoga para niñ@s, para aprender a moverse, respirar, tener conciencia del cuerpo, trabajar la creatividad y disfrutar del yoga

Profesores: **Axel** (hijo) y **Francesc Quilez** (padre)

ESPAI GANESHA www.espai-ganesh.com

148. MAMATERRA. YOGA PARA NIÑOS. EMOCIONES. AXEL Y FRANCESC QUÍLEZ

Clases de yoga para niñ@s, para aprender a moverse, respirar, tener conciencia del cuerpo, trabajar la creatividad y disfrutar del yoga

Profesores: **Axel** (hijo) y **Francesc Quilez** (padre)

ESPAI GANESHA www.espai-ganesh.com

149. MAMATERRA. YOGA PARA NIÑOS: ANIMALES. AXEL Y FRANCESC QUÍLEZ

ESPAI GANESHA www.espai-ganesh.com

150. LA SEMILLA Y EL SUELO D. EL DIÁLOGO DE LA VIDA

María C. Jaizme-Vega desarrolla su trabajo como investigadora en la salud del suelo en el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) en Tenerife. Su aproximación al mundo de las semillas rezuma lucidez, emoción y lírica. Participa en el Ciclo de Conferencias Sapere Aude/Atrévete a saber y deslumbra con su capacidad para enfocar el mundo de las semillas desde una visión poética y profundamente hermosa. Fundación Instituto Agricultura Ecológica y Sostenible

151. LA FERTILIZACIÓN Y EL COMPOSTAJE. CULTIVABIO

En agricultura ecológica no debemos confundir fertilidad con aporte de fertilizantes. Hay muchos factores que afectan a la fertilidad de nuestros suelos y debemos tenerlos en cuenta. Aun así, el compost es el elemento estrella en los huertos escolares para asegurarse una buena nutrición de las plantas. En este taller lo veremos qué debemos tener en cuenta para obtener un buen compost y cómo de la mano de **Montse Escutia**. ICoordinadora del proyecto de educación ambiental MamaTerra de la Asociación Vida Sana. Es autora del libro "El huerto escolar ecológico" y coautora de la maleta pedagógica de "El huerto en casa" con numerosos materiales para trabajar el huerto en la escuela.

152. EL FUTURO DE LOS GRANDES SIMIOS

Pedro Pozas. Escritor, naturalista, dibujante, poeta, investigador, crítico, aventurero, animalista, ecologista y amante de la vida en todas sus formas, hablará de la importancia en la conservación de las selvas tropicales y de la cultura de los grandes simios. Sostiene que los grandes simios deben ser considerados personas no humanas con sus derechos básicos.

LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES NO ESTÁN EN LA LISTA

-PEDAGOGÍA WALDORF (no se llegó a realizar por problemas del ponente)

-LA OTRA SALUD. LA EPIDEMIA SILENCIADA DE LA MALA MEDICINA. Miguel Jara (la censuró youtube)

-PANDEMIAS Y MEDIO AMBIENTE, LECCIONES DE UNA CRISIS. Federico Velázquez (no se grabó)

-CÓMO AFECTA LA PUBLICIDAD A TUS HIJOS E HIJAS. VSF (no se hizo por problemas técnico de los ponentes)

-VERDE Y DIGITAL. Adrián Almazán. (no se hizo por problemas del ponente)

-LAS FRUTAS Y VERDURAS, ACTRICES PRINCIPALES DEL ESPECTÁCULO SALUDABLE DE TU CASA-INTERECO (no se grabó por problemas técnicos de BioCultura)

- JUEGA Y APRENDE, YO TAMBIÉN SOY MEDIO AMBIENTE