

GUÍA DE ACTIVIDADES

BioCultura

feria de productos ecológicos
y consumo responsable



MADRID

Del 4 al 7
de noviembre

Pabellón de Cristal.

- Alimentación Ecológica
- Cosmética biológica y natural
- Ropa y calzado
- Medio ambiente
- Bioconstrucción
- Energías renovables
- Terapias complementarias

Más de 200 actividades,
Mamaterra, festival ecológico de
la infancia.

www.biocultura.org

Organiza
Asociación Vida Sana



Nosotros **sabemos** lo que comemos...
¿y tú?



Nosotros consumimos alimentos biológicos porque nos proporcionan salud, sabor y seguridad.

Nosotros apoyamos la agricultura biológica porque aporta beneficios sociales, tanto por su apoyo a los agricultores independientes, como por su respeto al medio ambiente.

Nosotros sabemos lo que comemos, ¿y tú?



Sabes lo que comes

Puigmal, 3 · 08185 Lliçà de Vall (Bcn)

Tel. 938 436 517 · Fax 938 439 600 · www.biocop.es

BIOCULTURA

26 AÑOS DE COMPROMISO Y RESISTENCIA

Ó CÓMO LA CRISIS PUEDE CAMBIAR NUESTRAS VIDAS

Cuando algo falla, cuando saltan las alarmas, lo prudente es pararse a reflexionar sobre qué es lo que hemos hecho mal. El problema, hoy, es que se han hecho tantas cosas mal, que rectificar y volver a una conciencia más sensata de las cosas... resulta ahora casi una utopía.

Pero, a pesar de lo que digan eminentes personajes como James Lovelock (que asegura que nada puede detener la crisis climática), el ser humano sí que tiene mucho que hacer. Si no podemos modificar el comportamiento de Gaia, será lo que tenga que ser.... Pero, en cualquier caso, tanto si tenemos una conciencia espiritual como si somos humanistas, está claro que nuestra responsabilidad es importante. Desde el establishment nos aseguran que todo se puede solucionar, pero nuestra alma nos dice que, en vez de necesitar “más”, lo que quiere nuestro planeta es “menos”.

No vamos a claudicar ni a bajar la guardia: no queremos energía nuclear, ni transgénicos, ni pesticidas, ni nanotecnologías, ni enfermedad, ni sufrimiento, ni tantas otras cosas que la codicia y la locura confeccionan día a día en una fábrica imparable de despropósitos.

Así es que volvemos con alegría y con BioCultura a ofrecer esperanza con fundamentos técnicos y científicos, también morales y éticos. Y aquí les mostramos este programa de actividades que nos ayudarán sin duda a lograr cambios necesarios de conducta y de pensamiento. Porque, diga lo que diga James Lovelock, no todo está perdido y hasta la más insignificante de las acciones regeneradoras es trascendente.

La feria este año sigue creciendo porque, digan lo que digan, insistimos, los sectores que apuestan por la vida son los que tienen futuro y cabida en una sociedad que quiera vivir por los siglos de los siglos....

Gracias a todas las personas y entidades que hacen posible BioCultura...

Bienvenidos a la 26 edición en Madrid.

El Equipo de Organización



Película: La Mente Infinita

● 11 h. Sala 5

Joe Dispenza

Organiza: SUNAMI.

Presentación y degustación de cocina asturiana

Ternera ecológica

● 12 h. Sala Show Cooking

Cocinero: **José A. Campoviejo**. Restaurante “El Corral del Indianu” (Estrella Michelin).

Taller de masaje metamórfico

● 12 h. Sala 3

Ina Carrera González. Diplomada en Osteopatía, técnica Metamórfica y Principios Universales. Profesora de Thuban Corporación (Holograma).

Organiza: TENACAT.

Degustación de la primera sidra espumosa ecológica asturiana

● 13 h. Sala Show Cooking

Manuel Busto y Llagar El Güelu.

El segundo cerebro. Desequilibrios y molestias intestinales

● 13 h. Sala 3

Juan Carlos Monge. Kinesiólogo, osteópata y fisioterapeuta. Co-director del centro VIDA kinesiología.

Organiza: **TENACAT**.

Película: El Sentido de la Vida

● 13 h. Sala 5

Eckart Tolle.

Organiza: SUNAMI.

Influencias astrológicas sobre el ser humano

● 14 h. Sala 3

Organiza: **Asociación Cultural Gnóstica.**

Las almas gemelas

● 15 h. Sala 1

Félix Montealegre. Conferenciante internacional de filosofía y psicología gnóstica con 10 años de experiencia, con 3000 horas de formación.
Organiza: Asociación Cultural Gnóstica.

Taller de auriculoterapia

● 15 h. Sala 3

Taryn García Carrera. Diplomada en Naturopatía y en Medicina Tradicional China. Profesora de Thuban Corporación (Holograma).
Organiza: TENACAT.

Película: Creer es Crear

● 15 h. Sala 5

Santiago Pando.
Organiza: SUNAMI.

Low-Tech, reciclaje, ecoarquitectura

● 16 h. Sala 1

Álvaro Guerrero. SATT, perteneciente a la Unión de Empresas Ecológicas SANNAS.
Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar. Asociación Española de Bioconstrucción.

Cómo sanar con agua y superalimentos

● 16 h. Sala 2

Yusuf Cabré. Naturópata, investigador y terapeuta.

Calzado y salud

● 16 h. Sala 3

Rosa Bodi. Terapeuta.
Sebastian Bär. Fabricante zapatos.
Organiza: A Peu Pla.

Los productores ecológicos asturianos nos cuentan su experiencia ¿Por qué la miel ecológica? Degustación de distintas mieles de Asturias

● 17 h. Sala Show Cooking

Esther Ibeas. Mielles Sauca.

Gestión responsable del Agua

● 17 h. Sala 1

Ismael Caballero. ISMANA, perteneciente a la Unión de Empresas Ecológicas SANNAS.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar. Asociación Española de Bioconstrucción.

La cocina genocida

● 17 h. Sala 2

Luis Lubeigt. Terapeuta nutricional ortomolecular. Kinesiólogo holístico.

Organiza: Salu/Nutrición SaladMaster.

Agradecimiento a la crisis con las esencias florales y el eneagrama de la personalidad

● 17 h. Sala 3

Carmen Risueño. Terapeuta floral, terapeuta Gestalt, análisis transaccional, enfermera, reflexología podal.

Festival de Cine BioCultura La Matriz de la Vida

● 17 h. Sala 5

Organiza: Karma Films, Sabai Media y BioCultura.

Ecosofía y las cinco pieles

● 18 h. Sala 1

Iñaki Alonso. SATT, perteneciente a la Unión de Empresas Ecológicas SANNAS.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar. Asociación Española de Bioconstrucción.



PRINCIPADO DE ASTURIAS COMUNIDAD AUTÓNOMA PROTAGONISTA EN BIOCULTURA

SALA SHOW COOKING Planta Alta-Pabellón de Cristal

JUEVES, 4 NOVIEMBRE

12 h. Presentación y degustación de la cocina asturiana. Ternera asturiana ecológica

José Antonio Campoviejo.
Restaurante "El Corral del Indianu"

José Antonio Campoviejo tiene una estrella michelin y es uno de los restaurantes más prestigiosos de Asturias y de España. En su restaurante trabaja con productos ecológicos y tiene interés en tener un restaurante 100 % ecológico.

"El Restaurante "El Corral del Indianu", en pleno centro de Arriondas, es uno de los máximos exponentes de la más innovadora cocina asturiana. Las texturas, los sabores e, incluso, la temperatura de los platos son siempre isorprendentes!

Nunca faltarán los exquisitos detalles de decoración con una mezcla de rústico y último grito.

Es una interpretación totalmente diferente de lo tradicional".

13 h. Degustación de la primera sidra espumosa ecológica de Asturias.
Manuel Busto y Llagar El Güelu.

17 h. Los productores ecológicos asturianos nos cuentan su experiencia.

Degustación de los distintos tipos de mieles de Asturias. Esther Ibeas.
Mieles Sauca.

VIERNES, 5

11 h. Presentación del primer queso azul ecológico de Asturias.

Juan Blanco. Casería La Madera.

16 h. Los productores ecológicos asturianos nos cuentan su experiencia

Escanda asturiana.

Fernando Farpón. Espeltastur.

SÁBADO, 6

11 h. Presentación y degustación de productos ecológicos de Asturias.

Café ecológico. Cafés Toscaf.

15 h. Presentación de la primera fabada asturiana ecológica
Conservas Oromar.

DOMINGO, 7

11 h. Los pequeños frutos de Asturias.
Virginia Ruiz. Los Arándanos

14'30 h. Presentación y degustación de ternera asturiana ecológica. Xata Roxa y Cooperativa Bioastur.



Proyecto Venus. Más allá de la política, la pobreza y las guerras

● 18 h. Sala 2

Andrea Pascale y Elier Wilpert. Organiza: Ecocentro-Salud.

Taller de masaje oriental – Tui Na

● 18 h. Sala 3

José Pastor Álvarez de Granada. Diplomado en TTC por CEMETC. Especialista en Masaje Oriental Tui Na. Profesor de Cemetc – Thuban Corporación (Holograma).
Organiza: TENACAT.

Tapan Musical Center: Cultura y tradición de la India

● 19 h. Sala 5

Tapan Kr. Bhattacharya.
Organiza: Tapan Musical Center.



“MADRID ECO GASTRONÓMICO”

SALA SHOW COOKING

(Planta alta-Pabellón de Cristal)



Demostración de cocina en directo a cargo del chef Martín Goldman.
Elaboración de platos cocinados con ingredientes ecológicos de la Comunidad de Madrid.
Coloquio con los productores y degustación por el público asistente.
(asistencia gratuita hasta completar el aforo)

Viernes 5, de 13,00 h a 14,00 h y de 17,30 h a 18,30 h

Sábado 6, de 13,00 h a 14,00 h y de 17,30 h a 18,30 h

Domingo 7, de 13,00 h a 14,00 h



 **Comunidad de Madrid**

www.madrid.org

Próximos cursos online



- agricultura ecológica (200 horas)
- introducción a la agricultura ecológica (100h)
- bases de la ganadería ecológica (100h)
- control biológico (100h)
- huertos escolares y educativos (100h)
- dinamización de huertos urbanos (100h)
- cómo crear una pequeña empresa de artesanía alimentaria ecológica (100h)
- distribución y venta de productos ecológicos (100h)
- creación y gestión de tiendas de productos ecológicos (100h)
- cocina ecológica energética (100h)
- conservas naturales de frutas y verduras (100h)
- comunicación del sector ecológico (100h)

Para más información:

 www.cultivabio.org

 info@cultivabio.org

Con la garantía de:



**ASOCIACIÓN
VIDA SANA**

Presentación del primer queso azul ecológico de Asturias

● 11 h. Sala Show Cooking

Juan Blanco. Casería La Madera.

Gestión responsable de la Energía

● 11 h. Sala 1

Ismael Caballero. De ISMANA, perteneciente a la Unión de Empresas Ecológicas SANNAS.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar. Asociación Española de Bioconstrucción.

Equilibrio y salud. Cuerpo, mente y espíritu

● 11 h. Sala 2

Eva Franklin. Terapeuta experta en aceites esenciales.

Organiza: Young Living Essential Oils.

Taller de reiki

● 11 h. Sala 3

M^a Angeles Callejón. Maestra en Reiki. Profesora de Thuban Corporación (Holograma)

Organiza. TENACAT

Geobiología. Recuperar la salud del hogar

● 11 h. Sala 4

Javier Petralanda.

Organiza: GEA (Asociación de estudios Geobiológicos).

La Doctrina del Shock Festival de Cine BioCultura

● 11 h. Sala 5

Organiza: Karma Films, Sabai Media y BioCultura.

Panificadoras: todos los detalles sobre su uso

● **11 h. Sala 6**

Marta Villén. Enfermera, nutrición y terapias alternativas.
Organiza: CONASI.

Presentación de la Unión de Empresas Ecológicas SANNAS

● **12 h. Sala 1**

Iñaki Alonso Echevarría

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar. Asociación Española de Bioconstrucción

Numerología tántrica

● **12 h. Sala 2**

Profesor de Kundalini yoga.
Organiza: AEKY.

Presentación del libro Estudio sobre las Terapias Naturales: Especificidades y aportaciones en relación a la salud y bienestar

● **12 h. Sala 3**

Organiza: TENACAT

El humus de lombriz

● **12 h. Sala 4**

José Temprado Escobar. Productor de humus de lombriz desde 1987.

Organiza: Humus Fértil, SLL

Taller en familia de reflexología podal infantil

● **12 h. Sala 6**

Método Angeles Hinojosa. Monitoras de Madrid

“MADRID ECO GASTRONÓMICO” Demostración de cocina en directo a cargo del chef Martín Goldman.

● 13 h. Sala Show Cooking

Elaboración de platos cocinados con ingredientes ecológicos de la Comunidad de Madrid.

Coloquio con los productores y degustación por el público asistente.
(asistencia gratuita hasta completar el aforo)

El ecómetro

● 13 h. Sala 1

Iñaki Alonso. De SATT, perteneciente a la Unión de Empresas Ecológicas SANNAS.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar. Asociación Española de Bioconstrucción.

Taller de técnica manual de drenaje linfático

● 13 h. Sala 2

José Antonio Suances. Titulado Superior en Terapias Naturales en Osteopatía, por el R.C.U. Especialista en TM DL. Co-director y profesor de Thuban Corporación (Holograma).

Organiza: TENACAT

Diálogo y asertividad, claves de la educación en casa

● 13 h. Sala 3

Juan Carlos Vila Alonso. Tutor de Clonlara, licenciado en filosofía, especialista en ética.

Organiza: Clonlara School Oficina en España.

Cubiertas y forjados en seco con estructuras de madera y aislantes naturales

● 13 h. Sala 4

José Luis Aranda. Experto en bioconstrucción y cubiertas en madera.

Organiza: Artesanía Natural El Bosque, SL.



Organiza:
El Espíritu del Bosque-
Centro de Ocio Rural y BioBultura
Zona Talleres. Stand 231 Planta Baja

Talleres artesanos en biocultura

JUEVES 4 noviembre

12:30 – 13:30 Elaboración velas Naturales –cera de soja y cera de abeja-
17:00 – 18:00 Elaboración Afieltrado – Lana Cardada de Oveja- flores y complementos –
18:30 – 19:30 Elaboración de Levadura Madre- y sus usos

VIERNES 5 noviembre

11:30 – 12:30 Elaboración Queso Fresco BIO
13:00 – 14:00 Elaboración de Cosmética Natural – aceites macerados, pasta de dientes-
17:00 – 18:00 Elaboración Dulces Artesanos de Navidad – polvorones de mantequilla-
18:30 – 19:30 Elaboración Jabones Artesanos – de chocolate, canela y miel-

SÁBADO 6 noviembre

11:30 – 12:30 Elaboración Jabones Naturales –de arcilla rosa-
13:00 – 14:00 Elaboración Queso Burgos BIO
17:00 – 18:00 Elaboración de Pan Multicereales
18:30 – 19:30 Elaboración Afieltrado – Lana Cardada de Oveja- figuras-

DOMINGO 7 noviembre

11:00 – 12:00 Elaboración Cosmética Natural – Ungüentos medicinales-
13:30 – 14:30 Elaboración de Pasta Fresca con Harinas BIO
16:30 – 17:30 Elaboración de Levadura Madre y sus usos

El poder de la flauta nativa y nuevas frecuencias solfeggio

● 13 h. Sala 5

Organiza. UTARA.

Elaboración de cerveza artesana y ecológica y beneficios para la salud

● 13 h. Sala 6

María Vicente Viñas. Organiza: Bodega Artesana Articultura de la Terra, Coop.V.

Los materiales en una bioconstrucción eficiente

● 14 h. Sala 1

Juan Abia. De la RED VERDE, perteneciente a la Unión de Empresas Ecológicas SANNAS.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar. Asociación Española de Bioconstrucción.

Astrología, los tránsitos planetarios y sus influencias con las esencias florales

● 14 h. Sala 2

José Navarro. Astrólogo, terapeuta floral, terapeuta Gestalt.

Organiza: SEFLOR.

Calzado y salud

● 14 h. Sala 3

Rosa Bodi. Terapeuta.

Sebastian Bär. Fabricante zapatos.

Organiza: A Peu Pla.

Nutrición vegetariana equilibrada

● 14 h. Sala 4

Mar García Gayá. Nutricionista de la UVE.

Organiza: Unión Vegetariana Española.

Reciclado desechos domésticos mediante la lombriz roja de California

● 14 h. Sala 6

José Temprado Escobar. Productor de humus de lombriz desde 1987.
Organiza: Humus Fértil, SLL

La rehabilitación con criterios de bioconstrucción

● 15 h. Sala 1

Álvaro Guerrero. De SATT, perteneciente a la Unión de Empresas Ecológicas SANNAS.
Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar. Asociación Española de Bioconstrucción.

La pedagogía Waldorf

● 15 h. Sala 2

Antonio Malagón. Presidente de la asociación de Centros Educativos Waldorf.

Kinesiología para mejorar rendimiento personal

● 15 h. Sala 3

Francesca Simeón. Kinesióloga y psicóloga. Codirectora y jefe de estudios del centro Vida Kinesiología.
Organiza: TENACAT.

Geobiología en el diseño de edificios

● 15 h. Sala 4

Iñaki Alonso.
Organiza: GEA (Asociación de Estudios Geobiológicos).

Cielo Festival de Cine BioCultura

● 15 h. Sala 5

Organiza: Karma Films, Sabai Media y BioCultura.

Alimentación y agricultura ecológica para una consciencia vegetariana

● 15 h. Sala 6

Felisa Campo y Joaquín Suárez. Expertos profesionales activos.
Organiza: Asociación Cántaro.

Los productores ecológicos asturianos nos cuentan su experiencia La escanda asturiana

● 16 h. Sala Show Cooking

Fernando Farpón. Espeltastur.

La Salud Geoambiental: casos técnicos

● 16 h. Sala 1

Fernando Pérez. De Geosanix, perteneciente a la Unión de Empresas Ecológicas SANNAS.
Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar. Asociación Española de Bioconstrucción.

Holosíntesis: estética, salud y deporte

● 16 h. Sala 2

Manuel J. Muñoz. Ingeniero industrial, economista, naturópata, profesor de kinesiología, creador de Holosíntesis.
Organiza: Holosíntesis.

Coaching nutricional

● 16 h. Sala 4

Mónica Suárez. Coach nutricional, dietista y experta en alimentación 5 elementos.
Organiza: Nutriespacio.



ecopostural
mobiliario para la salud.

Avda. Enrique Gimeno, 27
(Ciudad del Transporte)

12006 CASTELLÓN
Tel.: 964 503 021
Fax: 964 503 410

info@ecopostural.com
www.ecopostural.com



**-10% DTO.
EN TODA
LA GAMA**

**Promoción FERIA
al TEL.: 964 50 30 21
ref: Biocultura**

OCRE estudio gráfico



Made in Spain





mama terra

Festival ecológico de la infancia

Programa del Festival Ecológico de la Infancia Mamaterra en Biocultura MADRID 2010.

5, 6 y 7 de noviembre de 2010. Casa de Campo. Madrid

Viernes, 5 de noviembre

TARDE: 16:00 h a 19:30 h

Taller: el huerto de cerca

Sábado, 6 de noviembre

MAÑANA: 10:00 h a 14 h

La espiral de talleres. A lo largo de la mañana podréis participar en algunos de estos talleres. Pasead por Mamaterra y escoged el que más os guste: Vuelta al mundo sostenible, fotografía con las frutas gigantes, Puzzle del KM.0. juego de la bioca, juegos cooperativos, memory de hortalizas, macedonia, manos del mundo, maquillaje, circuito ecobici, cD Rom HorTAC, paseo por los huertos: compostaje, el calor del invernadero, supermercado, papiroflexia: dentro de una semilla. Espectáculo itinerante: El megacarro de frutas y hortalizas.

- Taller de reciclaje (*es necesario traer una caja de leche vacía*).
- Taller de huerto urbano (*es necesario traer una botella de agua vacía*).
- Tres turnos de talleres de cocina i elaboración de pan:

Horarios aproximados de los talleres:

1r turno de 10:00 h a 11:50 h,
2n turno de 12:00 h a 12:50 h,
3r turno de 13:00 h a 13:50 h.

A cargo de la ECOcocinera Nuri Morral y el grupo "PATONS" Auténticas enamoradas del pan i del buen comer.

En el escenario principal

1. Función del teatrito a cargo de la Asociación de mujeres de Sito (13h.)
2. Payasos sin fronteras: Primer pase a las 12h. Segundo pase a las 16h.

DESCANSO : 14 h a 15:30 h

TARDE: 15:30 h a 20:00 h

Tenéis toda la tarde para participar en la rueda de talleres.

Vuelta al mundo sostenible, fotografía con las frutas gigantes, Puzzle del KM.0. juego de la bioca, juegos cooperativos, memory de hortalizas, macedonia, manos del mundo, maquillaje, circuito ecobici, cD Rom HorTAC, paseo por los huertos: compostaje, el calor del invernadero..., supermercado, papiroflexia: dentro de una semilla. Espectáculo itinerante: El megacarro de frutas y hortalizas. Taller de reciclaje (*es necesario traer*

una caja de leche vacía). Taller de huerto urbano (es necesario traer una botella de agua vacía). Patés creativos. L'a otra cara de las verduras!! Con la cocinera más creativa de Mamaterra. Taller de pan a cargo de PATONS.

Horarios aproximados:

- 1r turno de 16:00 h a 16:50 h
- 2n turno de 17:00 h a 17:50 h
- 3r turno de 18:00 h a 18:50 h
- 4r turno de 19:00 h a 19:50 h

En el escenario principal

1. Elaboración de muñecos ecológicos con fibras naturales a través de la poesía y cuentos. A cargo de la Asociación de mujeres de Sito (16h.)
2. Cia. Sol i terra. Espectáculo: Animamundi (17,30 h.)

Domingo, 7 de noviembre

MAÑANA: 10:00 h a 14 h

La ruleta de los talleres.

Déjate llevar con la selección de talleres que realizará el magnífico grupo de monitores de Mamaterra. Quizás el de maquillaje, el circuito ecobici, el huerto urbano, el juego de la bioca, el memory, el cd-Rom HorTAC. Déjate sorprender y disfruta de los talleres.

• Tres turnos de talleres de cocina i elaboración de pan:

Horarios aproximados de los talleres:

- 1r turno de 10:00 h a 11:50 h,
- 2n turno de 12:00 h a 12:50 h,
- 3r turno de 13:00 h a 13:50 h.

A cargo de la ECOcocinera Nuri Morral y el grupo PATONS.

En el escenario principal

1. Función de teatrito a cargo de la Asociación de mujeres de Sito (13h.)
2. Payasos sin fronteras: Primer pase a las 12h. Segundo pase a las 16h.

DESCANSO: 14 h a 15:30 h

TARDE: 15:30 h a 20:00 h

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

No tiramos nada y aprovechamos el sobrante para hacer cocina imaginativa con Núria. Es necesario crear buenas recetas con lo que encontramos en la cocina! Turnos hasta finalizar las existencias!

1. Elaboración de muñecos ecológicos con fibras naturales a través de la poesía y cuentos. A cargo de la Asociación de mujeres de Sito (16h.)
2. Cia. Sol i terra. Espectáculo: Animamundi (17,30 h.)

Juegos cooperativos para cerrar el festival.

Nota: Los talleres se realizaran hasta el fin de las existencias. Es responsabilidad de las familias el cuidado y vigilancia de sus hijos. La organización se reserva el derecho de alterar el programa por causas ajenas a la organización.

colabora:



El mundo sensorial en el aceite de oliva

● 16 h. Sala 6

Fermín Rodríguez. Catador de aceite de oliva.

Organiza: Aceites Vizcántar.

Edificios eficientes

● 17 h. Sala 1

Jesús Soto. Ingeniero. Empresa Altertechnica.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar. Asociación Española de Bioconstrucción.

La yoga de los sueños y el mundo astral

● 17 h. Sala 2

Francisco Garreta. Ingeniero en telecomunicaciones. Conferenciante con 14 años experiencia.

Organiza: asociación Cultural Gnóstica.

Taller de Pilates en suelo

● 17 h. Sala 3

Vicky Timón Gómez. Licenciada en Ciencias del Deporte. Instructora del método Pilates, formada por Stott y Polestar. Profesora de Thuban Corporación (Holograma).

Organiza: TENACAT.

Incienso de aloe: el perfume del espíritu

● 17 h. Sala 4

Angel Chamorro. Economista, licenciado en filosofía y empresario.

Organiza: Tierra Zen, SL.

Comer Bio es comer biodiversidad Jornada: Slow Food-Mensa Cívica

● 17 h. Sala 6

Jorge Hernández. Ingeniero agrónomo. Presidente de CERAI Aragón, coordinador programa Mensa Cívica y vicepresidente de Slow Food España.

“MADRID ECO GASTRONÓMICO” Demostración de cocina en directo a cargo del chef Martín Goldman.

● 17'30 h. Sala Show Cooking

Elaboración de platos cocinados con ingredientes ecológicos de la Comunidad de Madrid.

Coloquio con los productores y degustación por el público asistente.
(asistencia gratuita hasta completar el aforo)

Formación sonido para profesionales y mini-concierto

● 17'30 h. Sala 5

Jacomina Kistemaker. Psicóloga, formadora de aplicaciones de sonido para profesionales en una multitud de profesiones, terapeuta sonido.

Organiza: Centro Punta de Couso.

Mejorar nuestras fuentes de proteína animal Jornada Slow Food-Mensa Cívica

● 17'45 h. Sala 6

María Esperanza Torija Isasa. Catedrática Nutrición UCM Madrid.

La contaminación electromagnética

● 18 h. Sala 1

Pedro Cores. Técnico de mediciones medioambientales del Instituto EcoHabitat, formación en bioconstrucción.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitat. Asociación Española de Bioconstrucción.

Vivir el poder del ahora

● 18 h. Sala 2

Bruno Mushotoku.

Organiza: HPD/Ecocentro.

Dinero y conciencia ¿A quién sirve mi dinero?

● 18 h. Sala 3

Joan Antoni Melé. Subdirector general de Triodos Bank España.

Organiza: Triodos Bank.

La liberación estructural desde los pies

● 18 h. Sala 4

Carlos L. Panadés Nin. Vicepresidente de AETP, terapeuta de polaridad.
Organiza: AETP.

Principios de los restaurantes del Km0 Jornada Slow Food-Mensa Cívica

● 18'30 h. Sala 6

Luis Berzosa Lara. Profesor de cocina.

Parámetros de valoración de la bioconstrucción

● 19 h. Sala 1

Miembros de la AEB (Asociación Española de Bioconstrucción).
Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar. Asociación Española de Bioconstrucción.

Falun Gong: práctica de autocultivación para mejorar cuerpo y mente

● 19 h. Sala 2

Alejandro Nadal. Periodista, practicante de Falun Dafa.
Organiza: Asociación de estudios de Falun Dafa.

Equanimal se infiltra en la industria peletera

● 19 h. Sala 3

Eneko Pérez. Activistas.
Organiza: Fundación Equanimal.

Leche de vaca: por qué no consumirla

● 19 h. Sala 4

David Román. Presidente de UVE (Unión Vegetariana Española).

Talleres de Huerto Ecológico



Se instalará un huerto ecológico con la participación de los visitantes de la feria

1. Laboreo de la tierra con minitractores y sus aperos.
2. Instalación de riego por goteo
3. Abonado
4. Plantación de plantones ecológicos de temporada (repollos, brócoli, coliflor, lombarda)

Horario:

Jueves, viernes y sábado: a las 11 h. y a las 18.00 h.

Domingo: a las 11 h.

No hay inscripción.

Organizado por: Huertos Ecológicos
Word Credit Finance

Taller “Reverdeciendo la tierra con Nendo Dango”



Horario:

Jueves, viernes, sábado y domingo:
de 11.30 h. a 12.30 h. y de 18.30 h. a 19.30 h.

Plazas limitadas: 50 personas por taller.

Con inscripción previa. En la dirección: 100millones@masarboles.org

Inscripción en la propia feria: stand 151 de Maderas Nobles y stand 382 de Fundación + árboles.

¡Ven en Bici a BioCultura



Salidas: 10 h. sábado y domingo.

Puntos de encuentro: Villaverde Alto, Canillejas, Plaza de Castilla y Plaza del Ángel Caído del Retiro.

Contacto: info@pedalibre.org

Organiza: Pedalibre

Concierto de cuencos tibetanos, campanas y gongs **Aprende a tocar: instrumentos místicos del mundo**

● 19 h. Sala 5

Ritual Sound presenta la serie de métodos en DVD para aprender a tocar cuencos tibetanos, disgeridoos y bansuri.

Comer a gusto, con el gusto y de forma saludable. Presentación del Kit sensorial de Slow Food **Jornada Slow Food- Mensa Cívica**

● 19 h. Sala 6

Sarah Fleming. Slow Food Internacional.



CURSO EXPRÉS DE HUERTOS ESCOLARES

Sábado, 6 de noviembre
Pabellón de Cristal. Sala 4
Casa de campo. Madrid

10'30 h. a 11'30 h.

Conferencia: *Los huertos escolares en la comunidad de Madrid*

11'30 h. a 12 h.

Presentación de los materiales didácticos de Mamaterra.
Josep M Mora, Carles Vallès. Asociación Vida Sana

12 h. a 13'30 h.

Visita a los huertos de Mamaterra y práctica.

Plazas limitadas. Gratuito.

Inscripciones por orden de llegada: info@vidasana.org.



Datos que deben aportar para la inscripción:

Nombre del centro — Nombre y apellidos de la persona que se inscribe — E-mail — Teléfono contacto

Festival de cine

del 4 al 7 de mayo

Jueves 4 - 17h

LA MATRIZ DE LA VIDA



11h

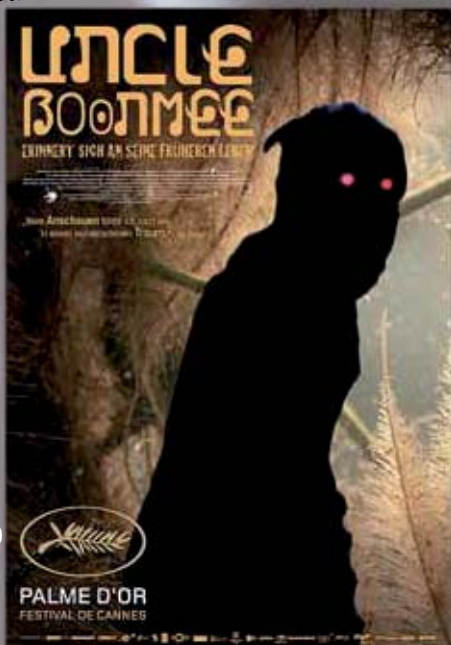
Viernes 5

LA DOCTRINA DEL SHOCK



Sábado 6 - 15h

EL TIO BOONMEE QUE RECUERDA SUS VIDAS PASADAS



CANNES
PALMA DE ORO



EL TIO BOONMEE
¡POR PRIMERA VEZ
GANADO

ne BioCultura

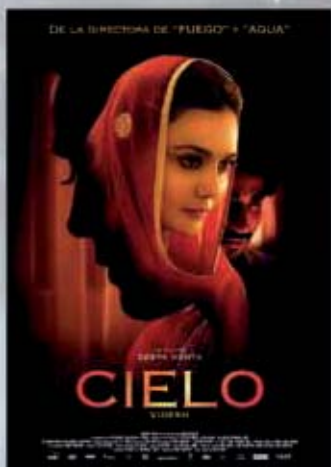
noviembre



viernes 5

15h

CIELO



Sábado 6 - 11h

BLOW HORN



11h

Domingo 7

15h

THE SECRET OF KELLS



BEBES



¿QUIERES QUE RECUERDA SUS VIDAS PASADAS?
PRIMERA VEZ EN BIOCULTURA UNA PELÍCULA
GANADORA DE LA PALMA DE ORO EN CANNES!

Organizado por:

sabaj



STAND 80

Curso Exprés de Huertos Escolares

● De 10'30 h. a 14 h. Sala 4

Organiza: Asociación Vida Sana.

Con inscripción previa: info@vidasana.org

Plazas limitadas.

Presentación y degustación de productos ecológicos de Asturias

● 11 h. Sala Show Cooking

Café ecológico.

Cafés Toscaf.

La comunidad: Las mujeres y el poder, los hombres y el amor

● 11 h. Sala 1

Mauge y Mabel Cañada. De la comunidad de Lakabe.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar, Red Ibérica de Ecoaldeas, Red de Construcción con Balas de Paja, SELBA.

Comer para vivir o vivir para comer

● 11 h. Sala 2

Felisa Campo, Joaquín Suárez. Expertos profesionales activos.

Organiza: Asociación Cántaro.

¿Se necesitan las vacunas? Jornada de reflexión sobre las vacunas

● 11 h. Sala 3

Inocencia Hidalgo. Médica.

Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV) y Asociación Vencer el Autismo (AVA).

Blow Horn Festival de Cine BioCultura

● 11 h. Sala 5

Organiza: Karma Films, Sabai Media y BioCultura.

Quinoa multicolor y maca, alimentos que ingresan a tu dieta diaria

● 11 h. Sala 6

Fernando Salcines Minaya. Licenciado en tecnología de alimentos Universidad de Madrid.

Organiza: El Oro de los Andes.

Construyendo con balas de paja

● 12 h. Sala 1

Patricia y Mónica Cebada. Del Taller Karuna.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitat, Red Ibérica de Ecoaldeas, Red de Construcción con Balas de Paja, SELBA, AEB, Taller Karuna.

Mujeres acompañando a mamás, la Doula como parte de la red social

● 12 h. Sala 2

Organiza: Asociación Red Circular de Doulas.

Vacunas como las del pneumococo, papiloma humano, meningitis, rotavirus y varicela ¿realmente son útiles? Jornada de reflexión sobre las vacunas

● 12 h. Sala 3

Juan Gervás. Doctor en medicina.

Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV) y Asociación Vencer el Autismo (AVA).

Apicultura: una nueva forma de turismo

● 12 h. Sala 4

Alberto Castro Sotos. Director técnico de Apitecnia Consultoría Apícola.

Organiza: La Senda de la Abeja.

Los alimentos ecológicos al frente de la innovación y la salud

● 12 h. Sala 6

Gaspar Pérez. Investigador y científico del CSIC y emprendedor.

Organiza: Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y Alimentos Funcionales de Origen Tradicional SL.

“MADRID ECO GASTRONÓMICO” Demostración de cocina en directo a cargo del chef Martín Goldman.

● 13 h. Sala Show Cooking

Elaboración de platos cocinados con ingredientes ecológicos de la Comunidad de Madrid.

Coloquio con los productores y degustación por el público asistente. (asistencia gratuita hasta completar el aforo)

Presentación del libro: Casas de Paja. Una guía para la autoconstrucción

● 13 h. Sala 1

Rikki Nitzin y Maren Termens. Autoras del libro.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar, Red Ibérica de Ecoaldeas, Red de Construcción con Balas de Paja, SELBA, AEB.

El sonido de la mujer

● 13 h. Sala 2

Michele Averard. Pionera en España y Europa de cursos de terapia de sonido y de la energía femenina. Co-directora de la Asociación Internacional de Terapia de Sonido.

Defensa jurídica de las personas afectadas por el mercurio en las vacunas Jornada de reflexión sobre las vacunas

● 13 h. Sala 3

Felipe Holgado. Abogado.

Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV) y Asociación Vencer el Autismo (AVA).

¿Por qué la macrobiótica?

● 13 h. Sala 4

Patricia Restrepo. Directora del Instituto Macrobiótico de España. Consultora macrobiótica.

Organiza: Instituto Macrobiótico de España.



calidad, ética y servicio

Federación de Asociaciones
de Profesionales de
Terapias Naturales

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

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

reflejoterapia
relajación
quiromasaje
drenaje linfático
osteopatía
reiki
kinesiología

...

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

Concierto meditativo con cuencos de cristal de cuarzo y la serie alquímica de minerales

● 13 h. Sala 5

Javier Bellón. Musicoterapeuta.

Organiza: Anima Quarz-Antar.

La forestía análoga

● 13 h. Sala 6

Ranil Senanayake. Presidente de Rainforest Rescue International. Proviene de una respetada familia de Sri Lanka. Su abuelo fue el FRSenanayake luchador por la libertad acreditado con la obtención de la independencia de Sri Lanka e iniciador del Movimiento de Templanza, su tío abuelo DSSenanayake el primer Primer Ministro y su padre CUSenanayake fue instrumental en el desarrollo del movimiento Sarvodaya y el Patrimonio Nacional de los movimientos de Sri Lanka.

Ecologista, formado en la Universidad de California en Davis, y ha ocupado numerosos puestos internacionales tales como el Director Ejecutivo del Centro Internacional de Enlace Ambiental (CEMA) en Kenia, científico principal de Counterpart International en Washington DC y profesor en Melbourne y universidades de Monash en Australia.

Organiza: Maderas Nobles de la Sierra de Segura.

6 peligros a los que todos los bebedores de agua se enfrentan

● 14 h. Sala 1

Marion Kuprat. Experta en temas del Agua, de la empresa Agua Viva. Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar, Red Ibérica de Ecoaldeas, Red de Construcción con Balas de Paja, SELBA, Taller Futuro Agua Viva.

Calzado y salud

● 14 h. Sala 2

Rosa Bodi. Terapeuta psicocorporal.

Sebastian Bär. Fabricante zapatos.

Nos alimentamos de lo que digerimos, no de lo que comemos

● 14 h. Sala 3

Lucía Redondo Cuevas. Diplomada en dietética, naturópata y profesora del IFP Sanitaria Roger de Llúria.



**INFORMACIÓN
ESPECIALIZADA**

ALGAS ATLÁNTICAS SILVESTRES



GENTE DEL PAÍS

**PRIMERA GAMA DE ALIMENTOS
BIO CON ALGAS**



Tel. 986 404 857

Web: www.algamar.com
E-mail: info@algamar.com

ALGAS DEL PAIS CON CERTIFICADO ECOLÓGICO

**STAND 502
PLANTA ALTA**

Electromagnetismo y salud: viviendo en lugares sanos

● 14 h. Sala 4

Fernando Pérez Fernández. Vicepresidente.

Organiza: Fundación para la Salud Geoambiental.

Cómo cocinar con agar-agar, la gelatina del mar: demostración práctica

● 14 h. Sala 6

Rocío Codina. Directora de la escuela de cocina Cooking Club.

Organiza: Pronagar.

Presentación de la primera fabada asturiana ecológica

● 15 h. Sala Show Cooking

Conservas Oromar.

La bioconstrucción y el hábitad ecológico saludable

● 15 h. Sala 1

Pedro Cores, Irina Rodríguez, Juan Abia

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar, Red Ibérica de Ecoaldeas, Red de Construcción con Balas de Paja, SELBA, AEB.

Cómo afecta el cannabis en el campo bioenergético humano

● 15 h. Sala 2

Xavier Rosique.

Veterinaria, medicamentos y vacunas Jornada de reflexión sobre las vacunas

● 15 h. Sala 3

Eva Martín. Ingeniera de montes.

Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV) y Asociación Vencer el Autismo (AVA).



Títeres Sol y Tierra



Títeres Sol y Tierra (Madrid)
Teatro para la educación ambiental
Tel. 918416045

www.solytierra.com

Cambio climático y agricultura ecológica

● 15 h. Sala 4

Luis Lassaletta y José Luis Porcuna. Grupo Cambio Climático de SEAE.

Organiza: SEAE (Sociedad Española de Agricultura Ecológica).

El tío Boonmee que recuerda sus vidas pasadas

¡Película ganadora e la Palma de Oro en Cannes!
Festival de Cine BioCultura

● 15 h. Sala 5

Organiza: Karma Films, Sabai Media y BioCultura.

La calidad de los alimentos ecológicos Biocop forma e informa

● 15 h. Sala 6

Dolores Raigón. Doctora ingeniera agrónoma por la Universidad de Valencia. Catedrática de la escuela universitaria de la Politécnica de Valencia y profesora de la escuela técnica del Medio Rural y Enología de la misma universidad. Experta en calidad de los alimentos biológicos.

Organiza: Biocop, Productos Biológicos, SA.

Mesa participativa de la Red de Ecoaldeas

● 16 h. Sala 1

Miembros de la Red Ibérica de Ecoaldeas.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar, Red Ibérica de Ecoaldeas, Red de Construcción con Balas de Paja, SELBA, AEB.

Sonoterapia: para qué sirven los diapasones y cuencos de cuarzo

● 16 h. Sala 2

Claudia y Jurgen van Win. Músicos y master en la musicoterapia y sonoterapia, profesores de ISMET y de diversas universidades y conservatorios.

Organiza: Sonoterapia.com

Reflexiones sobre la vacuna Gripe A Jornada de reflexión sobre las vacunas

● 16 h. Sala 3

Juan Ramón Pérez. Médico.

Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV) y Asociación Vencer el Autismo (AVA).

Tratar la enfermedad o recuperar la salud

● 16 h. Sala 4

Dr. Karmelo Bizkarra. Director del Centro de Salud Vital Zuhaizpe. Navarra

Energías Renovables: Del Sol, del Agua, del Viento, etc.

● 17 h. Sala 1

Milan Deva.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar, Red Ibérica de Ecoaldeas, Red de Construcción con Balas de Paja, SELBA, AEB.

Pase del documental: La Tierra Asoma, Amayuelas

● 17 h. Sala 2

Producido por Metropolo Video Films SCP y Babuin Media.

Mesa redonda sobre Niños no vacunados, niños sanos Jornada de reflexión sobre las vacunas

● 17 h. Sala 3

Coordina: **Rafael Pastor.** Socio Liga Vacunas Madrid.

Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV) y Asociación Vencer el Autismo (AVA).

Por qué necesitas una escuela si educas sin escuela

● 17 h. Sala 4

Xavier Alà. Representante de Clonlara en España. Organiza: Clonlara School Oficina en España.

Concierto: Sonidos que sanan Las voces de la voz

● 17 h. Sala 5

Estreno de nuevos discos: Quantum Harmonics y Tribal Heart.

Nestor Kornblum y **Michele Averard**. Fundadores y directores de la Asociación Internacional de Terapia de Sonido. Facilitadores, músicos y terapeutas de sonido de prestigio internacional.

La fatiga adrenal

● 17 h. Sala 6

Dr. Domingo Pérez León. Licenciado en medicina y cirugía, especialista en medicina biológica y medicina antienviejecimiento. Director médico del Instituto Biológico de la Salud.

Organiza: El granero Integral, SL.

Obligatoria la inscripción-Plazas limitadas:

Antes del lunes 1 de noviembre al telf. 902180793 o por e-mail: info@elgranero.com

Y el sábado 7 de noviembre en nuestro stand (únicamente si hubiera plazas).

“MADRID ECO GASTRONÓMICO” Demostración de cocina en directo a cargo del chef Martín Goldman.

● 17'30 h. Sala Show Cooking

Elaboración de platos cocinados con ingredientes ecológicos de la Comunidad de Madrid.

Coloquio con los productores y degustación por el público asistente. (asistencia gratuita hasta completar el aforo)

La Facilitación como herramienta de cambio y transformación social

● 18 h. Sala 1

Mabel Cañada. Del Instituto Internacional de Facilitación y Cambio-E. Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar, Red Ibérica de Ecoaldeas, Red de Construcción con Balas de Paja, SELBA, AEB.

Los nuevos retos en la cocina: alimentación biovegetariana, sabor con salud

● 18 h. Sala 2

José Antonio Romero. Jefe de cocina

Joan Ribas. Gerente de restauración.

Organiza: Ecocentro.

Vacunas masivas a debate Jornada de reflexión sobre las vacunas

● 18 h. Sala 3

María Mar Rodríguez. Médica.

Juan Manuel Marín. Médico.

Organiza: Liga por la Libertad de Vacunación (LLV) y Asociación Vencer el Autismo (AVA).

Presentación del libro “Voces del planeta” y documental sobre la destrucción de las selvas de Indonesia

● 18 h. Sala 4

Pedro Pozas. Director ejecutivo del Proyecto Gran Simio (GAP/PGS España) y naturalista.

Organiza: Proyecto Gran Simio.

Introducción a la casa sana.

● 19 h. Sala 1

Pedro Cores, Toni Marín, Fernando Pérez.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar, Red Ibérica de Ecoaldeas, Red de Construcción con Balas de Paja, SELBA, AEB.

Cosmética natural frente a cosmética convencional

● 19 h. Sala 2

Ana Isabel de Andrés. Farmacéutica y cosmetóloga, directora técnica de Taller Amapola.

Organiza: Taller Amapola Cosmética Ecológica.

Ventajas del cicloturismo

● 19 h. Sala 3

Reinhard Lamsfuss. Usuario de la bici y miembro de Pedalibre.

Masaje aromaterapéutico

● 19 h. Sala 4

Jorge Daniel Ortiz. Naturópata y aromaterapeuta. Profesor del IFP Sanitaria Roger de Llúria.

Organiza: IFP Roger de Llúria.

Meditación poética y musical con los 5 elementos

● 19 h. Sala 5

Jacomina Kistemaker. Psicóloga, terapeuta de sonido.

Alfonso Acero. Poeta, escritor, terapeuta técnicas relajación y meditación.

Organiza: Centro Punta de Couso.

Anti-tóxico, vive una vida más sana

● 19 h. Sala 6

Carlos de Prada. Periodista. Premio Global 500 de la ONU.

Organiza: Fondo para la Defensa de la Salud Ambiental.



La verdad al desnudo:

LA TAUROMAQUIA ES CRUEL



Los animales existen por sus propias razones. No están para servirnos como diversión, herramientas, vestido o comida.

Únete a AnimaNaturalis en la defensa de los derechos de los animales.

Visítanos en el stand #363 de BioCultura.



www.AnimaNaturalis.org

Alaska POR GATTI



Fuentes Virbela o flow forms, la regeneración del agua

● 10 h. Sala 1

Marcos Tur. De la empresa Ecodisseny, Eivissa.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar, Red Ibérica de Ecoaldeas, Red de Construcción con Balas de Paja, SELBA, AEB.

Los pequeños frutos de Asturias

● 11 h. Sala Show Cooking

Virginia Ruiz. Los Arándanos.

Permacultura, una herramienta para la necesaria transición

● 11 h. Sala 1

Antonio Palma. PermaCultura na Galiza.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar, Red Ibérica de Ecoaldeas, Red de Construcción con Balas de Paja, SELBA, AEB.

La doula. Acompañar desde el sentir

● 11 h. Sala 2

Mercedes García. Doula, madre. Directora de Khardaia, Centro de Salud y Vida.

Organiza: Khardaia, Centro de Salud y Vida.

Tantra y amor consciente

● 11 h. Sala 3

Hari Dass. Instructor de Neotantra-Yoga.

Saladmaster, la cocina del futuro

● 11 h. Sala 4

Luis Lubeigt. Terapeuta nutricional ortomolecular. Kinesiólogo holístico.

Organiza: Salud/Nutrición SaladMaster.

The Secret of Kells Festival de Cine BioCultura

● 11 h. Sala 5

Organiza: Karma Films, Sabai Media y BioCultura.

Agricultura biodinámica hoy

● 11 h. Sala 6

Julio Arroyo y Marisol Garrido.

Organiza: Asociación de Agricultura Biodinámica.

Plantando Permacultura

● 12 h. Sala 1

Marcos Tur. Asociación de Permacultura de las Islas Pitiusas.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar, Red Ibérica de Ecoaldeas, Red de Construcción con Balas de Paja, SELBA, AEB.

La India rural y el proyecto de la Fundación Vicente Ferrer

● 12 h. Sala 2

Olatz Ecenarro Sandoval. Responsable de la Delegación de la Fundación Vicente Ferrer.

Ayuno, ritmos de vida y curación

● 12 h. Sala 3

Dr. Karmelo Bizkarra. Director médico del Centro de Salud Vital Zuhazpe. Navarra.

Películas en 3D y problemas visuales

● 12 h. Sala 4

Ignacio Vallejo Salinas. Master en Optometría clínica. Director de Mejor Visión Centro de Optometría.

Remedios naturales y recetas de cocina para depurar nuestro organismo a través del hígado

● 12 h. Sala 6

Sergio Nieto Matamala. Naturópata y profesor de naturopatía.

Marisa Fernández Ovejo. Asesora y profesora de cocina natural y energética. Presentadora del programa de TV "Naturalmente Light".
Organiza: Supermercados Orígen.

“MADRID ECO GASTRONÓMICO” Demostración de cocina en directo a cargo del chef Martín Goldman.

● 13 h. Sala Show Cooking

Elaboración de platos cocinados con ingredientes ecológicos de la Comunidad de Madrid.

Coloquio con los productores y degustación por el público asistente. (asistencia gratuita hasta completar el aforo)

Otra mirada sobre la bioconstrucción

● 13 h. Sala 1

Mateu Ortoneda. De Ediciones EcoHabitat.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitat, Red Ibérica de Ecoaldeas, Red de Construcción con Balas de Paja, SELBA, AEB.

Cómo cuidarse la piel de forma sencilla y natural

● 13 h. Sala 2

Ana Isabel de Andrés. Farmacéutica y cosmetóloga, directora técnica de Taller Amapola.

Hábitos naturales y vida sana: tu salud es tu responsabilidad

● 13 h. Sala 3

Alfredo Suárez. Director de la Fundación Vivo Sano.

Organiza: Fundación para la Salud Geoambiental.

Huerto urbano en recipientes: las claves para cultivar

● 13 h. Sala 4

Josep M^a Vallès y Engràcia Valls. Expertos en horticultura urbana.

Organiza: Tarpuna, SL

Película: El Camino de Santiago

● 13 h. Sala 5

Paulo Coelho.

Organiza: SUNAMI

El valor terapéutico de los alimentos en el cáncer y otros problemas de salud

● 13 h. Sala 6

Clemente Santos Pérez. Dietista, kinesiólogo, fitoterapeuta, quiromasajista y profesor de yoga y relajación.

Organiza: El Granero Integral, SL.

La Salud Geoambiental: una herramienta del futuro para todos

● 14 h. Sala 1

Irina Rodríguez de la Flor. De Geosanix.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar Visiones Sostenibles, Red Ibérica de Ecoaldeas, Red de Construcción con Balas de Paja, SELBA.

Santuario de animales: más allá de la abolición de la tauromaquia

● 14 h. Sala 2

David Nuevo Cañamares. Activista en defensa de los animales, co-responsable de EHL.

Organiza: Santuario-Escuela El Hogar de Luci.



ENVIOS A TODA ESPAÑA

Premio PYME/BioCultura 98

FUSTA FORMA
CREACIONES Y FORMAS EN MADERA PARA TU SALUD

VARIOS MODELOS EN: SILLAS ERGONÓMICAS
PREMIO MEJOR PRODUCTO BIOCULTURA '98
OPCIONES CAMAS-SOMIER, FUTONES Y COLCHONES 100% LÁTEX NATURAL
"Armonizar Espacios, Sanar Ambientes"
ESTAREMOS EN BIOCULTURA MADRID 2010, STAND N°120
<http://www.fustaforma.com>
FUSTA FORMA: PUERTO, 8 12580 BENICARLÓ (CASTELLÓN) TEL. 964 470 536

Calzado y salud

● 14 h. Sala 3

Rosa Bodi. Terapeuta psicocorporal.

Sebastian Bär. Fabricante de zapatos.

Organiza: A Peu Pla.

Falun Gong: práctica de autocultivación para mejorar cuerpo y mente

● 14 h. Sala 4

Alejandro Nadal. Periodista practicante de Falun Gong.

Organiza: Asociación de Estudios de Falun Dafa.

Presentación del Consejo Tribal de Cultivadores de la Tierra

● 14 h. Sala 6

Quico Barranco. Organiza: Consejo tribal de Cultivadores de la Tierra.

Los productores ecológicos asturianos nos cuentan su experiencia Presentación y degustación de ternera asturiana ecológica

● 14'30 h. Sala Show Cooking

Xata Roxa y Cooperativa Bioastur.

Mesa participativa de bioconstrucción

● 15 h. Sala 1

Mateu Ortoneda, Pedro Cores, Toni Marín, Ismael Caballero, Juan Abia.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar Visiones Sostenibles, Red Ibérica de Ecoaldeas, Red de Construcción con Balas de Paja, SELBA.

Cómo afinarte con la sonoterapia usando los diapasones

● 15 h. Sala 2

Jurgen van Win. Violonchelista y sonoterapeuta, pionero junto con Claudia de la sonoterapia en Europa.

Organiza: Sonoterapia.com

Terapia gotas de lluvia / Raindrop Therapy

● 15 h. Sala 3

Eva Franklin. Certificada en Vitaflex y Raindrop Therapy.
Organiza: Young Living Essential Oils.

El poder sanador del sonido y el canto de armónicos

● 15 h. Sala 4

Nestor Kornblum. Maestro de canto de armónicos, miembro fundador y co-director de la Asociación Internacional de Terapia de Sonido.

Bebes Festival de Cine BioCultura

● 15 h. Sala 5

Organiza: Karma Films, Sabai Media y BioCultura.

Visión oriental de la alimentación

● 15 h. Sala 6

Olga Cuevas. Dra. en Bioquímica, especialista en alimentación y salud. Directora de la IFP Sanitaria Roger de Llúria en Barcelona. Autora del libro "El equilibrio a través de la alimentación".
Organiza: IFP Sanitaria Roger de Llúria.

Mesa participativa de la Red de Construcción con Balas de Paja. Presentación. Preguntas y Respuestas

● 16 h. Sala 1

Miembros de la Red.
Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar Visiones Sostenibles, Red Ibérica de Ecoaldeas, Red de Construcción con Balas de Paja, SELBA, Asociación Española de Bioconstrucción.

Casas ecológicas transformables y ampliables

● 16 h. Sala 2

José Luis Aranda. Experto en bioconstrucción y cubiertas en madera.
Organiza: Artesanía Natural El Bosque.

Salud integral a través de alimentación vegetariana

● 16 h. Sala 3

Felisa Campo y Joaquín Suárez. Expertos profesionales activos.
Organiza: asociación Cántaro.

El síndrome de la depresión blanda explicado desde el Kundalini yoga

● 16 h. Sala 4

Andrea Märten. Psicóloga clínica y formadora de profesores de Kundalini yoga, co-fundó la escuela Avagar de yoga y salud de Madrid.
Organiza: Asociación española de Kundalini Yoga.

Transgénicos en el campo y en el plato ¿cómo actuar contra ellos?

● 16 h. Sala 6

David Sánchez. Responsable del Área de Agricultura y Alimentación de Amigos de la Tierra.

Ana Etchenique. Vicepresidenta de la Confederación de Consumidores y Usuarios (CECU).
Un productor.

Mesa participativa para la autoconstrucción

● 17 h. Sala 1

Mateu Ortoneda, Juan Abia, Milan Deva.

Organiza: Construyendo en Red. EcoHabitar Visiones Sostenibles, Red Ibérica de Ecoaldeas, Red de Construcción con Balas de Paja, SELBA, Asociación Española de Bioconstrucción.

Dao Qi, creadores de vida rural sostenible

● 17 h. Sala 2

Andrés Crespo. Economista, fundador del Grupo Dao y presidente de Slow Economy.

Angel Martínez. Arquitecto y socio de Amalur Arquitectos.

La alimentación crudivegana- comida para la vitalidad

● 17 h. Sala 3

Javier Medvedovsky. Espiritual Chef.

Beverley Pugh. Pure Passion for Life

Gabriela Hernández y David O'Reilly. ¡Vida en tu comida!

Organiza: Raw Food España.

La bicicleta en Madrid: No estamos locos, sabemos lo que queremos

● 17 h. Sala 4

Walter Post. Usuario de la bici y miembro de Pedalibre.

Organiza: Pedalibre.

Concierto para la paz y la tierra

● 17 h. Sala 5

Jacomina Kistemaker. Psicóloga y formadora de aplicaciones profesionales y personales del sonido.

Rodrigo Hernando. Psicólogo y terapeuta de sonido.

Organiza: Centro Punta de Couso.

Los batidos verdes: batidos de Sol. Una inyección de salud

● 17 h. Sala 6

¡Vida en tu Comida!-Raw Food España.

Khardaia, Centro de Salud y Vida

● 18 h. Sala 1

Mercedes García. Directora de Khardaia.

Teoría y práctica de nuevas técnicas de sanación, activación de ADN y Reiki

● 18 h. Sala 2

Andrea Pascale y Elier Wilpert.

Organiza: Ecocentro-Salud.

La imagen de la naturaleza y las palabras

● 18 h. Sala 3

Manuel J. Muñoz. Ingeniero Industrial, economista, naturópata, profesor de kinesiología, creador de Holosíntesis.

Organiza: Holosíntesis.

Tantra y amor consciente

● 18 h. Sala 4

Hari Dass. Instructor de Neotantra-yoga.

Concierto-meditación: Sonido y Ritmo

● 18'30 h. Sala 5

Rodrigo Hernando. Psicólogo clínico, terapeuta de sonido y profesor de ritmo y percusión.

Berta Rodríguez. Profesora de yoga.

Organiza: Centro Sol.



Tratamiento **Natural** del Agua

Novedad!

TODOS nuestros
FILTROS
REESTRUCTURAN
IONIZAN Y
ALCALINIZAN
EL AGUA

...podrá beber
agua del
grifo !

Biocultura Madrid
Stand N° 595
Planta ALTA

Tel. 972 874026

SOMOS ESPECIALISTAS
EN TRATAMIENTO
y GESTIÓN DEL AGUA

E-Mail: agua@aguanatural.com

Visítenos en www.aguanatural.com

c/ Afores, s/n - 17451 Sant Feliu de Buixalleu (Girona)



“Pon VERDE a la economía”

En Maderas Nobles de la Sierra de Segura llevamos casi una década plantando árboles. Con criterios de sostenibilidad, agricultura ecológica y permacultura. Plantamos árboles para obtener madera de calidad, abastecer la creciente demanda del mercado y poner freno a las talas ilegales que amenazan con dejar sin piel verde al planeta.

Plantamos árboles para reforestar las tierras que un día fueron bosques. Para mitigar los efectos del cambio climático y restar CO₂ de la atmósfera.

Pero sobretudo, plantamos árboles, porque sin ellos no hay futuro. Y el futuro lo construimos todos con las elecciones del presente. Con cada euro de nuestro bolsillo.

Haz tu apuesta. Y elige con conciencia. Pon VERDE a la Economía.

Stands BIOCULTURA
MNSS n° 151 | MNSA n° 542

Infórmate

967 435 907
info@maderasnobles.net
maderasnobles.net



THE Ecologist

para España y Latinoamérica

Suscríbete



16 euros - anuales (4 números-trimestral)

www.theecologist.net

THE ECOLOGIST

Clot 39, 3r 2a.

08018 – Barcelona

Tel.: 935 800 818

Fax: 935 801 120

suscripciones@theecologist.net

PABELLÓN DE CRISTAL. CASA DE CAMPO



Del 4 al 7 de noviembre

HORARIOS:

De 10 a 20 horas.

PRECIO ENTRADA:

Adultos: 6 €

Niños: menores de 6 años: Gratuito.

Niños de 6 a 12 años y jubilados: 3 €

Pase 4 días: 15 €

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

SECTORES:

- Alimentos biológicos/ecológicos certificados
- Ropa y calzado ecológico
- Cosmética natural y certificada
- Bioconstrucción y energías renovables
- Terapias para la salud
- Turismo rural
- Libros, revistas, música
- Artesanías...

Más de 700 expositores.

Más de 200 actividades.

Y Festival Ecológico de la Infancia MamaTerra.

¿CÓMO LLEGAR A BIOCULTURA?

METRO



* **Línea 10:** Estación Lago- **Línea 6:** Estación Alto de Extremadura.

AUTOBUSES



* **Línea 31:** Salida Plaza Mayor. **Línea 33:** Salida Príncipe Pío. **Línea 36:** Salida Atocha. **Línea 39:** Salida Ópera. **Línea 65:** Salida Plaza Jacinto Benavente (tienen parada en Paseo de Extremadura, a 100 metros de la entrada principal del recinto ferial).

ACCESOS POR CARRETERA

* **M30.** Salida Avda. Badajoz (sentido Norte, salida 17 Casa de Campo sentido Sur, salida Avda. de Portugal).

* **M40.** Salida Avda. Madrid. Paseo de Extremadura.

(Más información de transportes en: www.ctm-madrid.es)

Organiza



Para el fomento de la Cultura
y el Desarrollo Biológicos
Declarada de Utilidad Pública
www.biocultura.org
Tel. 935 800 818

renfe