

## CONFERENCIAS

### VIERNES

- 12:30-13:00** "Cómo afectan los campos electromagnéticos a la salud y al descanso. Un sistema de descanso como solución" **Juan Jiménez, La Cama Azul.**
- 13:00-14:00** Show Cooking: Platos Ultrasonos de Comida Crudivvegana. **Iker Asurmendi, Mindfoodland.**
- 17:00-18:00** Cata De Vino - **Bodega Begoña Troncoso** - Galicia (para 30 personas).
- 18.00-19:00** 85 años saludable ¿Cómo lo consigo? Los tres hábitos que cambiarán tu vida" - **Pablo Tirado, Tecnologías Saludables.**
- 19:00-20:00** Degustación: Bebidas Bio Alcohólicas llenas de botánica. (Sangría, Vermú, Ribeiro tinto, Ribeiro blanco, Ribera de Duero tinto, Ginebra y Vodka) Por acudir a la degustación obtendrás un vale del 10% de descuento para la compra en el stand número 30. **Ismael San Llorente Delgado, Emociones Bio.**
- 20:00-21.00** Construcción, rehabilitación y reformas con materiales naturales; arquitectura bioclimática, interiorismo sostenible". **Iván Paíno, Brizna Bioconstrucción) y Jon Pérez, Biarkio Arquitectura.**

### SÁBADO

- 11:30-12:00** "Mieles de Galicia" - **Lucía Afonso Fernández y Oscar Cid Borrajo, Miel Sovoral.**
- 12:00-13:00** Taller - Cata de panes dulces y ecológicos. Desde panes de harina blanca eco a bizcochos o galletas de espelta eco. Distintos tipos de cereales, molindas y procesos. **Antxeta Knörr, Mamia.**
- 13:15 -14:30** Show Cooking: La nueva alimentación responsable. **Slowfood Araba.**
- 17.00-17:45** Pedagogía Waldorf. Una enseñanza saludable. - **Maestros de Geroa Eskola Waldorf.**
- 17.45-18:30** Paneles de paja prefabricados: Viviendas Sanas, materiales naturales, altamente eficientes". **José Vega, Ecopaja.**
- 18.30-19.15** Salda Dago. "Oilo salda baino gehiago", es un proyecto del programa de Desarrollo Rural de Euskadi 2015-2020. El proyecto ha consistido en desarrollar productos elaborados a partir de la gallina y del pollo con el objetivo de dar valor añadido a las partes del despiece menos nobles. **Ainhoa Álava, Oilobide- Lendoño Behekoa - Oleta Baserri Ekologikoa.**
- 19:15-20.15** Conecta con tu grandeza con el método Integra. **Koldo Alonso, APTN Cofenat.**
- 20.15-21:00** Cata de Aceites. **Gomeoliva.**

### DOMINGO

- 11.30-12.00** "Eliminación de la humedad en plantas bajas, sótanos y semisótanos". **Astrid Gaspar, Biodry.**
- 12:00-12:45** "La Fitoterapia Amazónica, la del origen". **Eric Matazaud, Serpenslab.**
- 12.45-13.30** **Taller de RISA para NIÑOS.** El Club de los Valientes con Koldo Alonso Risoterapia de Alta ENERGÍA Y Enfoque POSITIVO.
- 13:30-14.30** Show Cooking - Taller de alimentación energética y macrobiótica "La importancia del cereal integral en nuestra alimentación" con degustación de unas bolitas de mijo dulces. **Marta Francisco, Mamia.**
- 17:00-17:45** Leche de Yegua: "Mucho más que un alimento". **Alicia Pardo, Ecolactis.**
- 18:00-18:45** Taller Para Niños de Cocina saludable. "Repostería sin azúcar y alimentos vivos". **Iker Asurmendi, mindfoodland.com.**
- 19:00-19:45** "La saluz, estado de armonía vibracional". **Antonio Corellano.**
- 20:00-21.00** **Ricardo Urrutia Trío.** (Latin & Bossa)