

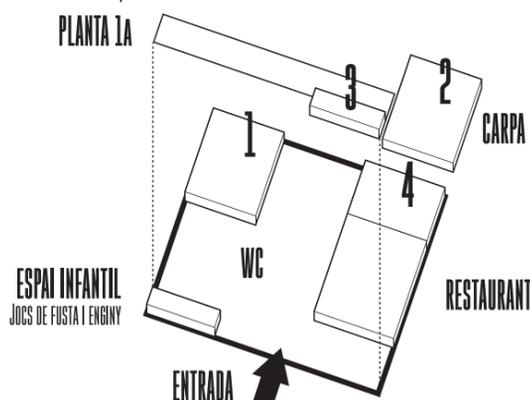
11a FIRA D'ALIMENTACIÓ I SALUT

ALIMENTACIOISALUT.COM



- 10.15** 1 Inauguració
- 10.30** 2 Salut i emocions: una relació íntima.
Carina Gabriel, Psicòloga clínica.
- 11.00** 1 Les tres claus per a que el teu aliment sigui la teva medicina.
Dra. Rocío Lapuente, Doctora en Ciències Químiques.
- 11.00** 3 Salut i natura: sanació amb els arbres mestres centenaris.
Xavi Callejo, Educador ambiental.
- 11.00** 4 Taller. L'art del Txi-kung.
Dra. Isabel Cusó.
- 12.00** 2 Microbiota intestinal i salut.
Eva Méndez, Infermera i docent en teràpies naturals.
- 12.00** 4 Taller. Acumuladors d'orgó i Dor-buster, de W. Reich.
Francesco d'Ingiullo.
- 12.30** 3 Flora medicinal de Catalunya. (en català)
Santi Jàvega, Herbolari.
- 13.00** 1 La medicina de l'ésser: una medicina natural, conscient, integrativa, bioenergètica i espiritual.
Dra. Maria Carmen Martínez Tomàs.
- 13.00** 4 Ormus: l'elixir de la vida.
Maria Caldas.
- 13.30** 2 Deixa que la teva boca parli. Odontologia integrativa.
Dra. Victoria Castañeda.
- 14.00** 4 Taller. Condiments salvatges: alternativa a la sal comuna.
Espècies a mà.
- 16.00** 1 Viure 120 anys i amb salut.
Adolfo Pérez Agustí, Escriptor i professor de medicina natural.
- 16.00** 2 L'ésser humà i el llenguatge de la consciència.
Maria J. Pellicer, Psicòloga transpersonal.
- 16.00** 3 La salut i la malaltia, aplicant el yin-yang (àcid-alcalí).
Loli Curto, Naturòpata, xef de cuina macrobiòtica.
- 16.00** 4 Apiteràpia, com actua la apitoxina contra el dolor, la inflamació, les malalties neurodegeneratives i les autoimmunes.
Josep Maria Miralles, Terapeuta.
- 17.00** 4 Retorn ancestral a les plantes sagrades de Catalunya.
Olei Ars.
- 17.30** 2 L'ús medicinal del cànnabis.
Dr. Albert Estrada, Santiago Àngel García.
- 17.30** 3 L'alta sensibilitat: persones altament sensibles, empatia i connectivitat humana.
Aleix Garriga i Oihane Ugalde.
- 18.00** 1 Com alcalinitzar la dieta mediterrània.
Nadia Torres, Xef en cuina alcalina.
- 18.00** 4 Show cooking amb receptes crudi-veganes per al dia a dia.
Sonia Mengual, Xef alimentació conscient.
- 19.00** 2 Presentació i projecció del documental: La Revolució Natural (1a part).
Xavier Sureda, Director. Bitakora films.
- 19.00** 3 La criança respectuosa com a font de salut.
Elisenda Pascual Martí, Psicòloga i escriptora.
- 19.00** 4 Cosmètica natural amb plantes medicinals.
Abilia Martín, Fitoterapeuta.
- 19.30** 1 Homenatge a la nova "Catedràtica de la Natura".
Ass. Dolça Revolució.

- 10.00** 3 Taller. Restauració corporal amb la microgimnàstica. (Cal portar màrrega)
Associació Sistema Anàlisi Restaurador Corporal.
- 10.30** 1 Gaspatxo, càncer i coherència.
Dr. Pablo Campra, Doctor en Ciències Químiques. Univ. Almeria.
- 11.00** 2 Educació emocional per a pares.
Jaume Campos.
- 11.00** 3 Nous tòxics ambientals: wifi, bluetooth, 5G, ... Com protegir-nos?
Joan Carles López Sancho, Geobiologia i radiacions de l'hàbitat.
- 11.00** 4 Taller. Sabó i xampú natural. Són de veritat els gels i xampús anomenats "naturals"?
Nur Gaia.
- 12.00** 1 Sang hologràfica: els missatges de la sang.
Presentació del mètode Bigelsen a Europa. (Anglès amb traducció simultània)
Adam i Josh Bigelsen, Investigadors i divulgadors.
- 12.00** 4 Energy Balls crues i veganes amb el premsat en fred.
Dàlit Natura.
- 12.30** 3 Beneficis de l'aigua de mar.
Miguel Celades, Investigador, músic i empresari.
- 13.00** 2 Ritus i mites en l'alimentació i la salut.
Txumari Alfaro.
- 13.00** 4 Els secrets del dia a dia del formatge artesà.
Degustació, Formatges del Tòrrec.
- 16.00** 1 Bacteris i virus: creació i manteniment de la vida.
Dr. Màximo Sandín, Doctor en Ciències Biològiques. Univ. Aut. Madrid.
- 16.00** 3 Transgènics: de veritat són segurs i necessaris?
José Ramon Olarieta, Professor d'Edafologia i Química Agrícola. Univ. Lleida.
- 16.30** 2 Per què emmalaltim?
Aleix Pàmies, Naturòpata.
- 17.00** 4 Elaboració de suc de fruita ecològics.
Daniel Pascual, Suc de vida.
- 17.30** 3 Jinsei Kí: com sanar amb els dits.
Pilar Blanes, Formadora i terapeuta en Jin Shin Jyutsu.
- 18.00** 1 El que no vaig poder dir darrere el taulell de farmàcia.
Teresa Morera, Naturòpata i ex-farmacèutica.
- 18.00** 4 Beneficis del cant prenatal.
Cristina Franch, Naturòpata i acompanyant en teràpia de veu.
- 18.30** 2 Presentació i projecció del documental: La Revolució Natural (2a part).
Xavier Sureda, Director. Bitakora Films.
- 18.30** 3 Urinoteràpia: una medicina natural i ancestral.
Dídac García, Terapeuta.



Les activitats són en castellà excepte les que estan indicades com a tal (CAT) o quan el públic i el/la conferenciant ho decideixin.

Entrades: 5€/dia, 8€/2dies. No s'admet l'entrada d'animals.

DISSABTE 27 D'OCTUBRE

DIUMENGE 28 D'OCTUBRE

ORGANITZA:



COL·LABORA:



somriu
Balaguer



27 i 28
D'OCTUBRE
DE 2018
BALAGUER

11a FIRA D'ALIMENTACIÓ I SALUT

ALIMENTACIÓISALUT.COM



ORGANITZA:



COL·LABORA:



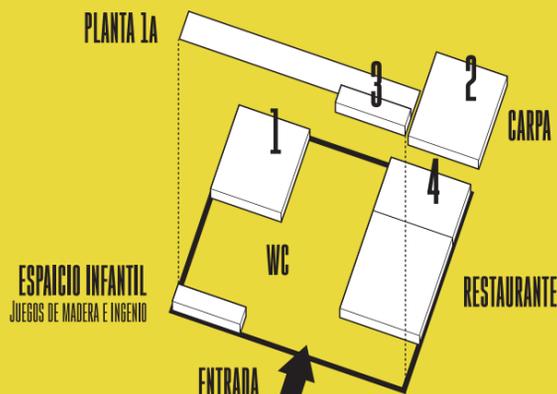
somriu
Balaguer



- 10.15** 1 Inauguració
- 10.30** 2 **Salud y emociones: una relación íntima.**
Carina Gabriel, Psicóloga clínica.
- 11.00** 1 **Las tres claves para que tu alimento sea tu medicina.**
Dra. Rocío Lapuente, Doctora en Ciencias Químicas.
- 11.00** 3 **Salud y Naturaleza: sanación con los árboles maestros centenarios.**
Xavi Callejo, Educador ambiental.
- 11.00** 4 **Taller. El arte del Txi-kung.**
Dra. Isabel Cusó.
- 12.00** 2 **Microbiota intestinal y salud.**
Eva Méndez, Enfermera y docente en terapias naturales.
- 12.00** 4 **Taller. Acumuladores de orgón y Dor-buster, de W. Reich.**
Francesco d'Ingiullo.
- 12.30** 3 **Flora medicinal de Catalunya. (en catalán)**
Santi Jàvega, Herbolario.
- 13.00** 1 **La medicina del ser: una medicina natural, consciente, integrativa, bioenergética y espiritual.**
Dra. María Carmen Martínez Tomás.
- 13.00** 4 **Ormus: el elixir de la vida.**
María Caldas.
- 13.30** 2 **Deja que tu boca hable. Odontología integrativa.**
Dra. Victoria Castañeda.
- 14.00** 4 **Taller. Condimentos salvajes: alternativa a la sal común.**
Espècies a mà.
- 16.00** 1 **Vivir 120 años y con salud.**
Adolfo Pérez Agustí, Escritor y profesor de medicina natural.
- 16.00** 2 **El ser humano y el lenguaje de la conciencia.**
María J. Pellicer, Psicóloga transpersonal.
- 16.00** 3 **La salud y la enfermedad, aplicando el ying-yang (ácido-alkalino).**
Loli Curto, Naturópata, chef de cocina macrobiótica.
- 16.00** 4 **Apiterapia, cómo actúa la apitoxina contra el dolor, la inflamación, las enfermedades neurodegenerativas y las autoinmunes.**
Josep Maria Miralles, Terapeuta.
- 17.00** 4 **Retorno ancestral a las plantas sagradas de Cataluña.**
Olei Ars.
- 17.30** 2 **El uso medicinal del cannabis.**
Dr. Albert Estrada, Santiago Ángel García.
- 17.30** 3 **La alta sensibilidad: personas altamente sensibles, empatía y conectividad humana.**
Aleix Garriga y Oihane Ugalde.
- 18.00** 1 **Como alcalinizar la dieta mediterranea.**
Nadia Torres, Chef en cocina alcalina.
- 18.00** 4 **Show cooking con recetas crudiveganas para el día a día.**
Sonia Mengual, Chef alimentación consciente.
- 19.00** 2 **Presentación y proyección del documental: La revolución natural (1a parte).**
Xavier Sureda, Director. Bitakora Films.
- 19.00** 3 **La crianza respetuosa como fuente de salud.**
Elisenda Pascual Martí, Psicóloga y escritora.
- 19.00** 4 **Cosmética natural con plantas medicinales.**
Abilia Martín, Fitoterapeuta.
- 19.30** 1 **Homenaje a la nueva "Catedrática de la Naturaleza".**
Ass. Dolça Revolució.
- 10.00** 3 **Taller. Restauración corporal con microgimmasia (Hay que llevar esterilla).**
Associació Sistema Anàlisi Restaurador Corporal.
- 10.30** 1 **Gazpacho, cáncer y coherencia.**
Dr. Pablo Campra, Doctor en Ciencias Químicas. Univ. Almería.
- 11.00** 2 **Educación emocional para padres.**
Jaume Campos.
- 11.00** 3 **Nuevos tóxicos ambientales: wifi, bluetooth, 5G, ...¿Cómo protegernos?**
Joan Carles López Sancho, Geobiología y radiaciones del hábitat.
- 11.00** 4 **Taller. Jabón y champú natural. Son de verdad los geles y champús llamados "naturales"?**
Nur Gaia.
- 12.00** 1 **Sangre holográfica: los mensajes de la sangre. Presentación del método Bigelsen en Europa. (Inglés con traducción simultánea)**
Adam i Josh Bigelsen, Investigadores y divulgadores
- 12.00** 4 **Energy balls crudas y veganas con el prensado en frío.**
Dàlít Natura.
- 12.30** 3 **Beneficios del agua de mar.**
Miguel Celades, Investigador, músico y empresario.
- 13.00** 2 **Ritos y mitos en la alimentación y la salud.**
Txumari Alfaro.
- 13.00** 4 **Los secretos del día a día del queso artesano.**
Degustación, Formatges del Tòrrec.
- 16.00** 1 **Bacterias y virus: creación y mantenimiento de la vida.**
Dr. Máximo Sandín, Doctor en Ciencias Biológicas. Univ. Aut. Madrid.
- 16.00** 3 **Transgénicos: ¿de verdad son seguros y necesarios?**
José Ramon Olarieta, Profesor de Edafología y Química Agrícola. Univ. Lleida.
- 16.30** 2 **¿Por qué enfermamos?**
Aleix Pàmies, Naturópata.
- 17.00** 4 **Elaboración de zumos de fruta ecológicos.**
Daniel Pascual, Sucs de vida.
- 17.30** 3 **Jinsei Ki: como sanar con los dedos.**
Pilar Blanes, Formadora y terapeuta en Jin Shin Jyutsu.
- 18.00** 1 **Lo que no pude decir tras el mostrador de farmacia.**
Teresa Morera, Naturópata y ex-farmacéutica.
- 18.00** 4 **Beneficios del canto prenatal.**
Cristina Franch, Naturópata y acompañante en terapia de voz.
- 18.30** 2 **Presentación y proyección del documental: La revolución natural (2a parte).**
Xavier Sureda, Director. Bitakora Films.
- 18.30** 3 **Urinoterapia: una medicina natural y ancestral.**
Dídac García, Terapeuta.

SÁBADO 27 DE OCTUBRE

DOMINGO 28 DE OCTUBRE



Las actividades son en castellano, excepto las que se indica lo contrario, o cuando el público y el/la conferenciante lo decidan.

Entradas: 5€/día, 8€/2días. No se admite la entrada de animales.