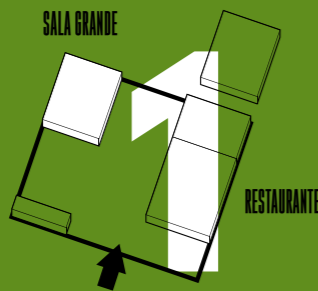


12a Fira d'alimentació i salut



conferencias

sábado 26

- 10:00 **Inauguración**
- 10:45 **"Mindful eating". Alimentación consciente.** Lucía Rodríguez. Psicóloga. Instructora en meditación y "mindfulness".
- 12:15 **El órgano intersticial y fascias: nueva conciencia de la salud** Adonay Torras y Eva García. Investigadores independientes y divulgadores.
- 16:00 **Aprende a escuchar tu cuerpo.** Quim Vicent. Osteópata y psico-inmunólogo.
- 17:30 **Los tres pilares que te permitirán vivir en un cuerpo ligero y saludable, aunque no tengas fuerza de voluntad.** Miquel Gironès. Graduado en nutrición humana y dietética.
- 19:00 **La semilla, el heredado de nuestros antepasados** Javier Medvedovsky. Cocinero y escritor.

domingo 27

- 10:00 **Agricultura biodinámica, la agricultura del mañana.** Dra. Marisol Garrido. Doctora e ingeniera agrónoma. Especialista en suelos.
- 11:30 **Alimentación rebelde: cómo alimentarse aplicando criterios de salud y transformación social.** Gabor Smit. Dietista, re-educador alimentario.
- 13:00 **Desintoxicar y regenerar el organismo con dietas depurativas, semi-ayunos y ayunos.** Dra. Almudena Moreno. Médica, experta en higiene vital y nutrición.
- 16:30 **Técnicas de rejuvenecimiento científicamente probadas.** Dra. Montserrat Palacín. Doctora. Máster en nutrición. Diplomada en R.P.G.
- 18:00 **Un año de resistencia a la corrupción político-farmacéutica.** Dolça Revolució.

26 y 27 de octubre Pavelló Inpacsa · Balaguer



conferencias

sábado 26

- 10:30 **La ciencia ha hablado: la medicina natural derrota la medicina farmacéutica.** Roberto Navarro Pérez. Graduado en nutrición humana y dietética. Máster en nutrición y metabolismo.
- 12:00 **Carne de cañón: la carne que nos enferma y que contamina el planeta.** Javier Guzmán. Licenciado en ciencias políticas. Especialista en políticas agroalimentarias.
- 16:00 **Niños, ¡cuidado con la inyección!** Dra. Lua Catalá. Médica, pediatra y música.
- 17:30 **Hierbas silvestres en el s.XXI. Locura o revolución?** Evarist March Sarlat. Biólogo y botánico.
- 19:00 **Agricultura regenerativa: tierra, alma, salud y sociedad.** Ana Digón. Licenciada en ciencias políticas y comunicadora.

domingo 27

- 10:00 **Los tres paradigmas en la medicina actual y su papel en el avance de la conciencia.** María Dolores Obiols. Dra. en filosofía.
- 11:30 **Niños sanos, adultos conscientes.** Dra. Gemma Baulies. Médica, pediatra y homeópata.
- 13:00 **Eje intestino-hígado-cerebro. Su relación con la alimentación.** Alonso Miras. Psicólogo. Terapeuta holístico. Máster en medicina naturista.
- 16:30 **Como la alimentación condiciona nuestra salud.** Dra. Pilar Muñoz. Médica y experta en medicina ambiental.
- 18:00 **La ciencia de la salud: Medicina vs. Ciencia.** Dr. Patrick Quanten. Ex-médico belga e investigador de la salud.

12a Fira d'alimentació i salut



catas y talleres

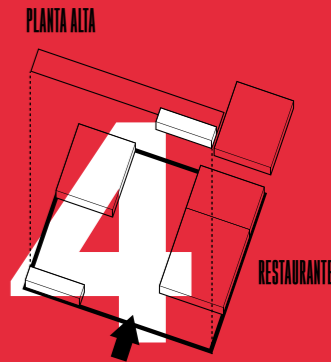
sábado 26

- 12:00 **Bolas energéticas con el prensado en frío.** Dàlit Natura
- 13:00 **Liderazgo emocional. Dinámica con valores.** Joan Josep Vergés Oms. Entrenador emocional.
- 17:00 **Las plantas en la cosmética y en la salud.** Abilia Martín
- 18:00 **Cómo reforzar el sistema inmune y combatir el frío con la macrobiótica.** Maria Miguel Ponte. Terapeuta holística, experta en alimentación natural y oriental
- 19:30 **Cata de vino del Priorat.** Solà Clàssic

domingo 27

- 11:00 **Cómo elaborar turrón quemado.** Quim Vilanó. Pastelero
- 12:00 **Dulces sanos y deliciosos. Sin azúcares ni harinas.** Cristina Manyer. Coach nutricional y chef de cocina saludable
- 13:30 **La hora del vermut. Maridaje de cervezas artesanas con otros productos de la feria.** Cerveces La Vella Caravana
- 17:00 **PAS, Persona Altamente Sensible, y la alimentación de los sentidos.** Dàlit Natura
- 18:00 **El pastelero "raw".** Javier Medvedovsky. Cocinero y escritor

26 y 27 de octubre Pavelló Inpacsa · Balaguer



fira kids

sábado 26

- 11:00 **Taller de bolas de arcilla con semillas** Júlia de Mandràgora
- 12:00 **Nubes de frambuesa con chocolate** Montse de Fructumcat
- 13:00 **Dibuja con pasta de uvas** Teresa y Toni de Solà Clàssic
- 17:00 **Cómo hacer jabón corporal** Josep. Escola la Noguera
- 18:00 **Encuentra tu umami con quesos y mermeladas** Montse de Cal Senzill
- 19:00 **Biodanza con niños y adultos** Anna Bertran. Musicoterapeuta.

domingo 27

- 11:00 **¿Sabes cómo hacer jabón líquido fácilmente?** Josep. Escola la Noguera
- 12:00 **Storytime. La hora del cuento, teatro en inglés.** Kids&Us Balaguer
- 13:00 **Sabores y texturas en el proceso del queso** Montse y Nicanor de Tòrrec
- 17:00 **Los pequeños y pequeñas también hacemos pomadas** Marta de Nur Gaia
- 18:00 **Piruletas de chocolate con semillas** Diana de Xocobonar
- 19:00 **El juego de pintar y la educación creadora** Pampallugues, espacio de educación viva

alimentacioisalut.com

Organitzat:

Col·labora:

