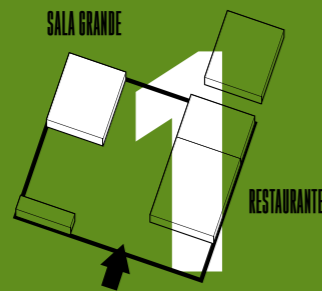


12a Fira d'alimentació i salut



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. Doctora, 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, alerta con la inyección.**
Dra. Lua Catalán. Doctora, 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. Doctora, 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. Doctora 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.**
María 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:

