

11 FERIA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS, VIDA SANA Y CONSUMO RESPONSABLE



CONFERENCIAS / TALLERES

VIERNES 6 DE NOVIEMBRE

10:00 - 13:00 Visitas de colegios y talleres:

Talleres de Energía, impartidos por Ekooiz Elkartea.

Talleres de Reciclaje, impartidos por Atari Consultora Sostenible.

Talleres de Producción de Alimentos Ecológicos, impartido por Proyecto Basaldea

16:00 El poder reparador del sueño. Descanso, equilibrio y bienestar desde una mirada integral.

Angel Pahino, Dormia Natura.

17:00 Kutxara, materiales naturales para habitar mejor. Irati Golvano Escobal, Kutxara.

18:00 Del bosque a los edificios. Oskar Azkarate, Baskegur.

19:00 Contaminación electromagnética: qué es, cómo nos afecta y medidas de higiene electromagnética.

Fabián Barbero Berro, Ingeniero Industrial, Cleanrad.

20:00 Sistema inmune y alimentación: cómo lo que comemos influye en nuestras defensas.

Mónica De la Parte, Dietista Nutricionista.

SÁBADO 7 DE NOVIEMBRE

11:00 Respira, descansa, regenerate. Joly Jarrín, Biow.

12:00 Menopausia, un cambio de paradigma. Mónica De la Parte, Dietista Nutricionista.

13:00 Construcción, rehabilitación y reformas ecológicas; bioconstrucción; biohabitabilidad e instalaciones técnicas y biocompatibles. Iván Paño (Constructor); Jon Pérez (Arquitecto), Brizna Bioconstrucción.

16:00 Del viñedo a la copa: ¿qué hace diferente a un vino ecológico? Vinos Ecológicos Berarte.

17:00 Sol y piel sensible: claves para protegerla y seguir disfrutando del sol.

Maite García de Cortázar, Lamia Biocosmética.

18:00 Shungit: el secreto ancestral que ahora confirma la ciencia. Patricia Juárez, autora de Shungit Original.

19:00 BiziWaste, economía circular y el potencial de los residuos vitivinícolas.

Morgana Vía Díez y Aimar Fernández de Retana. Universidad de Mondragón Team Academy y Escuela Politécnica.

20:00 El poder de nuestras células: glutatión, antioxidantes y bienestar.

Esther Ortigosa, Inmunotec.

DOMINGO 8 DE NOVIEMBRE

11:00 Bioconstrucción sin dependencia energética para tres generaciones.

Jose Veiga, Ecopaja Bioconstrucción.

12:00 Taller: La naturaleza en una gota: descubre los aceites esenciales.

Ricardo, Arboleda Cosmética

13:00 Del olivar a los sentidos: degustación de AOVE picual ecológico de Jaén.

Ángeles Gámez, Dpto. Técnico, AOVE Ciudad de Jaén.

16:00 Las propiedades medicinales de las plantas silvestres. La Yesca Silvestre.

17:00 Taller repostería y cocina saludable para peques. Miriam Chef Integrativa.

18:00 Cocina con sabor ecojusto. Marta Francisco, Zentuz Comercio Justo.

19:00 ¿Por qué y cómo comer plantas silvestres? La Yesca Silvestre.