

## CONFERENCIAS

### VIERNES

- 13:00- 14:00** Nutrición celular. **Marina Mas, Tecnologías saludables**
- 17:00- 18:00** Peligros de los sistemas de comunicación que utilizamos. Como protegerse. **Dr. Marco Paya, Royal Diet Solutions**
- 18:00- 19:00** Calefacción del futuro. **Javier Eguskiza, Eguzki Solutions**
- 19:00- 20:00** Viaje al centro de la alimentación que nos enferma: ¿Cuánto, cómo y por qué? **Patricia Gómez, VSF Justicia Alimentaria Global**
- 20:00- 21:00** Alimentación y producción Animal en ecológico, cambios que marcan la diferencia. **Iker Iglesias Egia e Iraia Ugalde Ibarra, Piensos Goimar**

### SÁBADO

- 11:30- 12:15** Etnofarmacología amazónica. Uso tradicional de las plantas medicinales amazónicas y sus beneficios en tu día a día. **Eric Mazataud, SERPENSLAB**
- 12:15- 13:00** Cata dirigida de aceites de oliva. **Marina Gómez, Aceites Gomeoliva**
- 13:00- 14:30** Show Cooking: Slow Food, la nueva alimentación responsable. **Slow Food**
- 17:00- 18:00** Construcción tradicional con materiales naturales, arquitectura y edificación de casas bioclimáticas. **Iván Paino, Brizna Bioconstrucción - Jon Perez, Biarkio Arquitectura**
- 18:00- 19:00** Sistema constructivo Ecopaja. Viviendas sanas, materiales ecológicos, máxima eficiencia energética. **Jose Vega, Ecopaja**
- 19:00-20:00** ¿Te has planteado seriamente llegar a anciano con salud? Conoce el antioxidante más potente. **Pablo Tirado, Mi Tienda Ecológica**
- 20:00-21:00** Un producto fresco y un negocio sostenible. **Ismael San Llorente - Paz endrino, Ringana**

### DOMINGO

- 11:30- 12:30** Risoterapia y herramientas para potencias tu bienestar. **Koldo Alonso, APTN COFENAT**
- 12:30- 13:30** Pedagogía Waldorf, una educación viva y de futuro. **Maestros de Geroa Eskola Waldorf**
- 13:30- 14:30** Cata de vinos: una apuesta por la agricultura ecológica. **Maria Besga, Bodegas Castillo de Mendoza**
- 13:35- 14:15** Ioniza tu vida, mejora tu salud. **Javier Lorente Cuevas, ADN RAM**
- 18:00- 19:00** Hidratación y Nutrición celular claves para la salud. **Jesús Boj Comas, Eines per la Salut**
- 19:00- 20:00** Las plantas aromáticas como ingrediente natural. **Aitor Alonso, Josenea**
- 20:00- 21:00** Show Cooking: Alimentación en el comedor escolar.

### TALLER ENEEK "Que no te den gato por liebre"

Consejo de Agricultura Ecológica del País Vasco  
Todos los días en los stands 52 y 53

## HITZALDIAK

### OSTIRALA

- 13:00- 14:00** Nutrizio zelularra. **Marina Mas, Tecnologías saludables**
- 17:00- 18:00** Erabiltzen ditugun komunikazio sistemen arriskuak. Nola babestu gure burua. **Dr. Marco Paya, Royal Diet Solutions**
- 18:00- 19:00** Etorkizuneko berokuntza. **Javier Eguskiza, Eguzki Solutions**
- 19:00- 20:00** Gaixotzen gaituen komunikazioaren erdigunerako bidaia: ¿Zenbat, nola eta zergatik? **Patricia Gómez, VSF Justicia Alimentaria Global**
- 20:00- 21:00** Elikadura eta produzioa ekologiko bidez, diferentzia adierazten duten aldake tak. **Iker Iglesias Egia e Iraia Ugalde Ibarra, Piensos Goimar**

### LARUNBATA

- 11:30- 12:15** Amazoniako etnofarmakologia. Amazoniako sendabelarren erabiliera tradizi onala eta haien onurak eguneroko bizitzan. **Eric Mazataud, SERPENSLAB**
- 12:15- 13:00** Oliba-olio dastatze gidatua. **Marina Gómez, Aceites Gomeoliva**
- 13:00- 14:30** Show Cooking: Slow Food, elikadura arduratsu berria. **Slow Food**
- 17:00- 18:00** Eraikuntza tradizionala material naturalekin, arkitektura eta etxe bioklimatiko en eraikitzea. **Iván Paino, Brizna Bioconstrucción - Jon Perez, Biarkio Arquitectura**
- 18:00- 19:00** Ecolasto eraikuntza sistema. Etxebizitza osasuntsuak, material ekologikoak eta eraginkortasun energetikoa maximoa. **Jose Vega, Ecopaja**
- 19:00-20:00** Serio hartzen al duzu zahar izatera osasuntsu heltzea? Ezagutu ezazu anti oxidatzaile eraginkorra. **Pablo Tirado, Mi Tienda Ecológica**
- 20:00-21:00** Produktu freskoa eta negozio iraunkorra. **Ismael San Llorente - Paz endrino, Ringana**

### IGANDEA

- 11:30- 12:30** Barreterapia eta zure ongizatea sustatzeko baliabideak. **Koldo Alonso, APTN COFENAT**
- 12:30- 13:30** Waldorf Pedagogia, etorkizuneko eta bizirik dagoen hezkuntza. **Maestros de Geroa Eskola Waldorf**
- 13:30- 14:30** Ardo-dastatzea: nekazaritza ekologikoaren aldeko apustua. **Maria Besga, Bodegas Castillo de Mendoza**
- 13:35- 14:15** Ioniza ezazu zure bizitza, hobetu zure osasuna. **Javier Lorente Cuevas, ADN RAM**
- 18:00- 19:00** Hidratazio eta Elikadura zelularra, osasuntsu egotearen gakoa. **Jesús Boj Comas, Eines per la Salut**
- 19:00- 20:00** Landare aromatikoak osagai natural bezala. **Aitor Alonso, Josenea**
- 20:00- 21:00** Show Cooking: Eskola jantokiko elikadura.

### ENEEK TAILLERA "Ez zaitzate adarrik jo"

Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua  
Egunero 52 eta 53 postuetan.