



Un evento de **ViaDIMENSION.es**

5º Congreso de ALIMENTACIÓN Viva y Consciente

14 y 15 de Febrero 2015
Auditorio AXA L'ILLA DIAGONAL
Barcelona

5º Congreso de Alimentación Viva y Consciente

Feria de Alimentación Consciente Show-cookings Talleres

El **auditorio AXA de la Illa Diagonal** acogerá por quinto año consecutivo, los días **14 y 15 de febrero**, el **5º Congreso de Alimentación Viva y Consciente**, un cita en la que numerosos expertos y profesionales de los ámbitos de la nutrición, la biología, la salud y la alimentación ofrecerán las claves **para saber elegir los alimentos que nos aportan mayores nutrientes** y nos ayudan a llevar una alimentación sana y equilibrada, y aprender a descartar aquellos que incorporan elementos químicos y tóxicos, y que nos perjudican la salud.

Partiendo del principio de que "la elección de compra es nuestra", esta nueva edición del Congreso de Alimentación Viva y Consciente **pretende concienciar a los asistentes de la importancia de saber qué comemos, quién lo ha producido y dónde**, y no olvidar que "podemos decidir a quién entregamos nuestro poder", en referencia a la capacidad de cada individuo de llevar una alimentación saludable en función de qué alimentos adquiera y dónde realice la compra.

Los organizadores del congreso consideran que es necesario apoyar a los **pequeños productores** que elaboran **alimentos con conciencia, sanos y nutritivos**. El objetivo es que el ser humano recupere el poder de decidir, de escuchar lo que su cuerpo necesita.

Los mismos días del Congreso se organizará también la feria de alimentación consciente, donde pequeños productores ofrecerán alimentos sanos, ecológicos,

cosmética natural y otros productos, también se celebrarán show-cookings veganos y talleres.

Durante las dos jornadas, los ponentes hablarán de alimentación holística, huertos urbanos y medicinales, detección de alimentos contaminantes y hongos para tratar el cáncer, entre otros temas de interés. Desde el punto de vista médico, se expondrá la relación entre la genética y la alimentación, así como técnicas naturales de conservación de alimentos.

Ponentes:

Patricia Guerin. Bióloga. *HACIA UNA VISIÓN HOLÍSTICA DE LA ALIMENTACIÓN.*

Germán Martínez. Coordinador de formación de la Cooperativa TAPURNA. *HUERTOS URBANOS Y MEDICINALES*

Mar Casajuana *PORQUÉ SOY VEGANA CON 17 AÑOS?*

Jordi Pedrós Cortasa. *TÉCNICAS NATURALES Y ECONÓMICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: Secado (pan, fruta, verduras), sal, aceite.*

Antonio Marcos. Presidente Instituto Portugues de Naturología. *ALIMENTACIÓN GENÉTICA Y NUTRIGENÓMICA EN LA PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE LAS ENFERMEDADES DEGENERATIVAS*

Esteban Abad. Investigador CSIC. *CONTAMINANTES POR DIOXINAS EN NUESTRA ALIMENTACIÓN DIARIA.*

Josefina Llargués. *ALIMENTACIÓN Y HONGOS MEDICINALES: PREVENCIÓN Y APOYO AL TRATAMIENTO DEL CÁNCER..*

Irene Bueno. *LA IMPORTANCIA DE LA TRANSICIÓN A LA ALIMENTACIÓN VIVA.*

Néstor Palmetti. *ALIMENTO VIVO Y CALIDAD REPRODUCTIVA. Santos Diez. SANADO CON SUNGAZING.*

Alberto Mesanza. *EL AGUA EN CASA: COMO ELIMINAR LOS TÓXICOS Y CONVERTIRLA EN AGUA DE CALIDAD, ESTRUCTURADA.*

Suzanne Powell. *UNA DIETA DISOCIADA, CLAVE PARA EL CONTROL DE PESO EN LA VIDA MODERNA.*

Elisabeth Silvestre. *CÓMO EVITAR TOXICOS EN LA ALIMENTACIÓN Y EN LA COCINA.*

Jasmine Herrera. *ME ALIMENTO DE PRANA DESDE HACE 7 MESES.*

Javier Medvedovsky. *NUTRICIÓN RAWFOOD.*

Xavier Moreno. *AYUNAR, COMER BIEN Y SENTIRSE MEJOR.*

En los show-cookings podremos aprender recetas de alimentación viva o raw food como sobrasada vegana, leches vegetales, brownie sin leche ni huevos, ensalada

ayurveda, pudings, batidos verdes, barritas energéticas, pasta de calabacín y pizzas orgánicas con pan esenio.

www.viadimension.es
www.revistaoomm.com

Facebook:

Verdad en Alimentación
Alimentación Consciente
Revista OOMM
Verdad Alimentación
Vía Dimensión

Youtube:

Congresos ViaDimension.

CONVOCATORIA

5º Congreso de Alimentación Viva y Consciente

Días: 14 y 15 de febrero

Lugar: Auditorio Axa de L'Illa Diagonal. Barcelona

Hora: De 9h a 20h

Más Información:

Carla Padró: 617 33 28 00

carlapadro@xavierolive.com