

El mayor encuentro de VERDAD en ALIMENTACION y SALUD

Talleres

(incluidos con la entrada al congreso).

Remedios caseros para ahorrar dinero

Cosmética, jabones naturales caseros

Taller para hacer pan casero

Plantas Silvestres que se pueden comer

Yin Yang y alimentación macrobiótica

Menús equilibrados y nutritivos

Alimentos vivos, y licuados verdes

Desintoxicación del agua

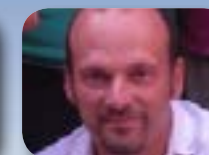


3^{er}. Congreso ALIMENTACIÓN y SALUD CONSCIENTE

1 y 2 de Diciembre 2012
Auditorio AXA L'ILLA DIAGONAL
Barcelona



Dr. Ramón Tormo



Joan Carles López



Astrid Van Gelkin



Mariano Arnal



Mercè Passola



Evarist March



Dra. Olga Cuevas



Ayhan Doyuk



Dr. Nicolás Olea



Daniel Ortíz



Francisco Julián



Mercedes Blasco

COLABORAN

OOMM...
Revista de Alimentación, Salud y Consciencia



Asociación profesional Española
de Naturopatía y Bioterapia

Organiza:

Via **DIMENSION.es**

www.viadimension.es

Información e inscripciones

www.viadimension.es

eventos@viadimension.es | Telf. 93 895 79 22



3^{er.} Congreso ALIMENTACIÓN y SALUD CONSCIENTE

1 y 2 de Diciembre 2012
Auditorio AXA
I'LLA DIAGONAL BARCELONA

SÁBADO, 1 de diciembre 2012

- 09:00h. Recepción de asistentes.
Videos de denuncia sobre peligros en la alimentación.
- 09:20h. **Presentación del Congreso** a cargo del Moderador: **Sr. Daniel Ortiz**. Naturópata y Diplomado en Medicina Ortomolecular, Especialista en Dietética y Nutrición Natural.
- 09:30h. **Sra. Astrid Van Ginkel**. Lic. en Farmacia y Máster en Biología.
¿Cómo la naturaleza nos puede ayudar a mejorar la salud?
- 10:30h. **Sr. Juan Carlos López Sancho**, Experto en Geobiología y radiaciones del hábitat.
Móviles y Wifi. ¿Cómo liberarnos de los tóxicos en el hogar y cómo protegerse del exceso de radiaciones electromagnéticas?
- 11:20h. **Sr. William Zurita**. Asesor Nutricional.
Saber descartar la comida basura de un supermercado.
- 12:00h. **Visita a la Feria de Alimentación Ecológica**
- 13:00h. **Dr. Ramón Tormo Carnicé**. Médico Especialista en Pediatría y Puericultura por la Universidad de Barcelona.
Tóxicos alimentarios, Alergias y otras agresiones en el entorno del niño y del adolescente.
- 14:00h. **Visita a la Feria de Alimentación Ecológica**
- 16:00h. **Dr. Nicolás Olea Serrano**. Catedrático de Medicina Interna de la Universidad de Granada y Jefe de la Unidad de Radiología del Hospital Clínico de Granada.
Exposición química ambiental a través de la alimentación.
- 17:00h. **Sr. Evarist March Sarlat**. Biólogo y Etnobotánico. Director de Naturalwalks.
"Malas hierbas" en la dieta?
Las plantas salvajes: una contribución natural a la salud.
- 18:00h. **Preguntas a los ponentes previamente escritas.**
- 20:00h. Fin de la jornada.

DOMINGO 2 de diciembre 2012

- 09:00h. Recepción de asistentes.
Videos de denuncia sobre alimentación.
- 09:20h. **Presentación del Congreso** a cargo del Moderador: **Sr. Daniel Ortiz**.
- 09:30h. **Sra. Mercedes Blasco** Lic. en filosofía, escritora de los libros: Cocina vegetariana para niños... y para toda la familia, Los nuevos desayunos naturales, entre otros.
Alternativas para la alimentación infantil.
- 10:30h. **Sr. Francisco Julián**. Terapeuta.
¿Cómo endulzar sin perjudicar la salud y cómo beneficiarse de las propiedades de la Stevia y el Aloe Vera?
- 11:30h. **Visita a la Feria de Alimentación Ecológica**
- 12:30h. **Sr. Ayhan Doyuk**. Alquimista del Agua.
Descontaminación en minutos de las aguas tóxicas. Agua Alcalinización y Encapsulación
- 14:00h. **Visita a la Feria de Alimentación Ecológica**
- 16:00h. **Dra. Olga Cuevas**. Doctora en Bioquímica, especialista en Nutrición y Salud. Directora de l'IFPS Roger de Llúria de Barcelona. Autora del libro "El equilibrio a través de la alimentación" y "Tratamientos naturales al alcance de todos".
¿Nos nutrimos de lo que digerimos?
- 17:00h. **Sra. Mercè Passola**. Escritora "Cocina Cruda".
¿Qué le sucede al cuerpo cuando comemos alimentos procesados o cocinados a más de 40°C?
- 18:00h. **Dr. Mariano Arnal**. Presidente Fundación AquaMaris.
¿Cómo recuperar los minerales perdidos con la agricultura con químicos y por la sal "mutilada"?
- 19:00h. **Preguntas a los ponentes previamente escritas.**
- 20:00h. Fin de la jornada.

TALLERES

1 de diciembre 2012

- 12:00h. **Sra. Lucía Redondo**. Diplomada en Dietética y nutrición humana por la Universidad de Barcelona.
Remedios caseros para ahorrar dinero.
- 13:00h. **Sr. Evarist March Sarlat**. Biólogo y Etnobotánico. Director de Naturalwalks.
Palparemos las Plantas Silvestres que se pueden comer.
- 14:00h. **Sra. Ana López y Gustavo Coletto**. ISANA.
Energía Yin Yang a través de la alimentación macrobiótica.
- 15:00h. **Sr. Jordi Pedrós**.
El secado de alimentos para su conservación.
- 16:00h. **Taller para hacer pan casero.**

SÁBADO 2 de diciembre 2012

- 12:00h. **Sr. Daniel Ortiz**. Naturópata y Diplomado en Medicina Ortomolecular, Especialista en Dietética y Nutrición Natural.
Cosmética y jabones naturales caseros.
- 13:00h. **Sra. Joana Palmero y Sr. Daniel Mayor**. ESMACA.
Cuida tu hígado: recetas sencillas para mejorar su función. Macrobiótica.
- 14:00h. **Sra. Raquel Magem Luque**. Dietista, chef creadora y escritora.
Menú equilibrado y nutritivo.
- 18:00h. **Mariela Tiboni**. Lic. en Nutrición. Esp. en obesidad.
Transición alimentaria, alimentos vivos, y talleres de licuados verdes y leches vegetales.
- 19:00h. **Sr. Ayhan Doyuk**. Alquimista del Agua.
Experimentaremos y veremos cómo se desintoxica el agua.