

PONENTES



Daniel Ortiz



Josep Pàmies



Juan C. López



María P. Ibern



Mariano Bueno



Raúl Arqueros



Pere Ródenas



Beverly Pugh



Ana Moreno



Mariela Tiboni



Joana Palmero



Miguel Pros



Jorge P. Calvo



José L. Ramos



Quico Barranco

En los talleres y Show-Cookings aprenderemos a hacer:

Batidos verdes,
pate de frutos secos,
verduras marinadas,
pastel de zanahoria,
umeboshi,
bebida de kudzu,
higos secos bañados en Raw Chocolate,
pan esenio,
pastelería vegana.

Jabón artesano con hierbas aromáticas
Bálsamo labial coloreado con remolacha.

Y remedios caseros para tratar:
dolor de cabeza,
resfriados,
dolor de garganta,
congestión nasal,
dolor de tripa,
y estreñimiento...

Organiza:

Via **DIMENSION**.es

www.viadimension.es
eventos@viadimension.es | Telf. 938 895 79 22



4º Congreso de ALIMENTACIÓN Viva y Consciente

8 y 9 de Febrero 2014

Auditorio AXA L'illa diagonal
Barcelona



Un evento de Via **DIMENSION**.es



4º Congreso de ALIMENTACIÓN Viva y Consciente

8 y 9 de Febrero de 2014

Auditorio AXA

L' illa diagonal Barcelona

SÁBADO, 08 de Febrero 2014

09:00h. Recepción de asistentes.

Presentación de Vídeos sobre alimentación Consciente.

09:20h. **Presentación del Congreso** a cargo del Moderador:

Daniel Ortíz. Naturópata y Diplomado en Medicina Ortomolecular, Especialista en Dietética y Nutrición Natural.

09:30h. **Josep Pàmies.** Creador de la Dolça Revolució y agricultor.

DULCE REVOLUCIÓN, TRANQUILIDAD Y BUENOS ALIMENTOS.

10:30h. **Juan Carles López Sancho,** Experto en Geobiología y radiaciones.

RADIACIONES EN NUESTRA COMIDA.

11:30h. **Visita a la Feria de Alimentación Ecológica**

12:30h. **María Pilar Ibern Gavina.** Escritora, profesora i asesora personal de cocina vegetariana i salud.

ALIMENTOS AFRODISÍACOS, SALUD Y CALIDAD DE VIDA.

13:30h. Pausa

15:00h. **Mariano Bueno.** Autor y experto en Agricultura Ecológica, Geobiología y Bioconstrucción.

CULTIVA Y ELABORA TUS REMEDIOS NATURALES.

16:00h. **Raúl Arqueros.** Naturópata, Autor, Profesor de FAC y Compositor.

EFFECTOS EN LA SALUD DE LAS COMPATIBILIDADES ENTRE LOS DISTINTOS ALIMENTOS.

17:00h. **Pere Ródenas.** Licenciado en Medicina y fundador de la revista Integral.

EN QUÉ CONSISTE "ALIMENTARSE".

18:00h. **Beverly Pugh.** Hippocrates Health Educator, Chef y Coach de Raw Food.

AGUA VIVA= COMIDA CON VIDA = SER HUMANO VIVO!

19:00h. **DEBATE** con ponentes y preguntas del público asistente.

20:00h. Fin de la jornada.

DOMINGO 09 de Febrero 2014

09:00h. Recepción de asistentes.

Presentación de Vídeos sobre alimentación Consciente.

09:20h. **Presentación del Congreso** a cargo del Moderador:

Daniel Ortíz.

09:30h. **Ana Moreno.** Coach Nutricional Vegetariano.

COCINA CURATIVA CON ALIMENTOS MEDICAMENTO.

10:30h. **Mariela Tiboni.** Licenciada en Nutrición, especialista en obesidad. **Perito Moreno (Argentina).**

CÉLULAS VIVAS CON ALIMENTACIÓN VIVA.

11:30h. **Visita a la Feria de Alimentación Ecológica**

12:30h. **Miquel Pros.** Licenciado en Medicina y Cirugía, especialista en Medicina Natural.

CÓMO CURA LA AVENA.

13:30h. **Jorge Pérez Calvo Soler.** Médico, especialista en Medicina Natural y Biológica. Nutrición Energética.

INFLUENCIA DE LA ALIMENTACIÓN EN LA SALUD Y EN LA CRISIS SOCIAL.

14:30h. Pausa

16:00h. **Joana Palmero.** Directora general de ESMACA.

COCINA VIVA PARA LA MUJER. SABIDURÍA ANCESTRAL PARA LOS TIEMPOS MODERNOS.

17:00h. **José Luís Ramos.** Investigador de la Super Nutrición Energética y co-creador de Superalimentos Mundo Arcoiris.

LA DIETA DEL PARAÍSO: PROYECTANDO EL PARAÍSO DESDE LAS ETERNAS FUENTES DE ALIMENTACIÓN.

18:00h. **Quico Barranco.** Horticultor Vibracional Ecológico, escritor, Fundador y cuidador del Consejo Tribal de Cultivadores de la Tierra y la Conciencia.

¿SEMILLAS FÉRTILES BIO, O SEMILLAS TRANGENICAS?

19:00h. **DEBATE** con ponentes y preguntas del público asistente.

20:00h. Fin de la jornada.

TALLERES & SHOW-COOKINGS

SÁBADO

12:00h. **Loli Curto.** Naturópata, especializada en dietética oriental, fitoterapia, shiatsu i Feng-shui.

ALIMENTACIÓN COMO MEDICINA PREVENTIVA.

13:00h. **Edith Almeyda.** Responsable en España de AyDo Agua. Sano-Nano Tecnología de energía del Agua.

AGUA MUERTA?? O AGUA VIVA!!! RESPUESTAS DESCONTAMINANTES EN TU COMIDA Y EN TU VIDA.

16:00h. **Toni Rodríguez Segura.** Pastelero Vegano. Lujuria Vegana.

POSTRES VEGANOS

18:00h. **Javier Medvedovsky.** Espititual Chef.

RAW FOOD. PASTEL DE ZANAHORIA Y PAN ESEÑO.

DOMINGO

11:00h. **Pilar Munné.** Diplomada en Nutrición Humana. Dietista - Nutricionista Barcelona y Miami.

REMEDIOS PARA SANAR CON LA NATURALEZA.

TÉ DE JENGIBRE, LIMÓN Y CAYENA, UMEBOSHI, BEBIDA DE KUDZU Y VINAGRES PARA PROBLEMAS DIGESTIVOS.

12:00h. **Jenny Ildiko Komlos.** Diseñadora y elaboradora de menús alcalinizantes.

DIETAS ALCALINAS PARA ESTAR SANO.

PATÉ DE FRUTOS SECOS Y VERDURAS MARINADAS.

13:00h. **Marcela Burgos.** Escritora y autora de "Jabones Artesanales, todos los secretos para hacerlos en casa", profesora de Jabones y Cosmética Natural Casera, Directora del Taller Escuela Art by Chela.

JABÓN ARTESANO CON HIERBAS AROMÁTICAS Y BÁLSAMO LABIAL COLOREADO CON REMOLACHA.

16:00h. **Pelu Campos.** Chef Vibracional en Alquimias Vivas (Raw Food) y Co-Creadora de Superalimentos Mundo Arcoiris

HIGOS SECOS BAÑADOS EN RAW CHOCOLATE Y BRAWNIE.