

# BIO

# TERRA

# 2017

# ¡Vive una experiencia ECO!

## Del 2 al 4 de junio Ficoba - Irun

Feria de Euskadi de productos ecológicos, bioconstrucción, energías renovables y consumo responsable

  #Bioterra2017  
[bioterra.ficoba.org](http://bioterra.ficoba.org)

### PROGRAMA DE ACTIVIDADES VERDES

#### LUGAR Y ORGANIZACIÓN



Avda. de Iparralde 43  
20302 Irun - Gipuzkoa  
Tel. 943 66 77 88  
[www.ficoba.org](http://www.ficoba.org)

#### HORARIO

**Viernes:** 10:00 - 20:00  
**Sábado:** 10:00 - 21:00  
**Domingo:** 10:00 - 20:00



**A FICOB A,  
¡VEN EN TREN!**  
(Parada Irun-Ficoba)



#### PATROCINAN



#### COLABORAN



# Bioterra Conferencias

Viernes  
2 de junio

HORA / SALA	TEMA	PONENTE
16:30 SALA 1	<b>FENG SHUI: EQUILIBRA TU HOGAR Y RECUPERA TU ENERGÍA.</b> El espacio que habitas influye directamente en tu estado de ánimo y también en tu salud. El Feng Shui te proporciona herramientas para equilibrar y armonizar tu energía personal con la energías que te rodean ( tu entorno natural y tu vivienda) y como resultado conseguirás mejorar aspectos relacionados con la familia, el trabajo, la salud, el amor y la prosperidad. <b>Cuida de tu casa y tu casa cuidará de ti.</b>	<b>LOURDES GALARRAGA</b> Profesional del Interiorismo, especializada en Feng Shui y Geobiología. Consultora e Inspectora de Feng Shui <b>APFSHH</b> . Socia y Prospector de <b>GEA</b> . Colegiada CODDB. <b>Arquitecta de Interior Europeo de E.C.I.A.</b>
18:00 SALA 1	Cine-Fórum del documental <b>OCÉANOS DE PLÁSTICO</b> y ronda rápida de preguntas. Documental que explica la tragedia que sufren los mares cada día con las toneladas de plástico que van a parar a él.	<b>GREENPEACE</b>

Sábado  
3 de junio

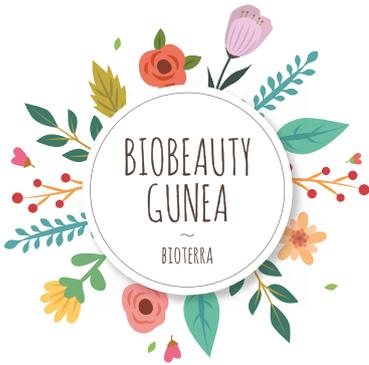
11:00 SALA VIP	<b>TALLER: RE-PENSANDO NUESTRO ENTORNO URBANO ENTRE TODAS Y TODOS. EL BARRIO DE SAGÜES.</b> Taller de ideas sobre un espacio urbano degradado del municipio de Donostia-San Sebastian. Se invitará a los y las participantes a reflexionar sobre el barrio y definir pautas de mejora trabajando sobre una maqueta del entorno. El punto de partida será el trabajo realizado sobre Sagües para el alumnado de la ETSA de San Sebastian. INSCRIPCIONES: Teléfono 943 320194 (Raquel López) – Correo electrónico sostenibilidad@coavnss.org Nº máximo de participantes: 35	Dinamizadora: <b>CLAUDIA PENNESE</b> Directora de la Comisión de Sostenibilidad del <b>COAVNGI</b> (Colegio de Arquitectos Vasco Navarro de Gipuzkoa) Alumnado de ETSA SS
11:30 SALA 1	<b>EXPLICANDO EL MERCADO ELÉCTRICO.</b> Repasaremos todos los agentes que participan en la generación, transporte, distribución y comercialización de electricidad para comprender nuestro sistema eléctrico y analizar los factores que influyen a la hora de fijar los precios.	<b>SANTIAGO OCHOA DE ERIBE.</b> GOIENER, cooperativa de generación y consumo de energía renovable
11:30 / 13:00 / 18:30 Pabellón 3	<b>¡QUÉ NO TE DEN GATO POR LIEBRE!</b> En el espacio de ENEEK. Aprende a entender las etiquetas de los alimentos ecológicos.	ENEK: <b>Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi</b>

Sábado  
3 de junio

<b>12:30</b> SALA 1	<b>CONTAMINACIÓN AMBIENTAL Y DESARROLLO EN LA INFANCIA. ¿ES TODO IGUAL? CONOCIMIENTO Y PERCEPCIÓN.</b> El ámbito de las exposiciones ambientales, sus tipos y sus potenciales efectos en el organismo con características especiales, en los que el desarrollo físico de muchos órganos aún no ha terminado y su desarrollo neuropsicológico es todo un recorrido por hacer. El proyecto INMA (Infancia y Medio Ambiente), tienen como objetivo el análisis de los efectos en el desarrollo físico y neuropsicológico de las exposiciones tempranas, tan tempranas como las que se producen en el propio embarazo y primera infancia. Entre dichas exposiciones ambientales se incluyen las derivadas de las exposiciones a sustancias químicas, agentes físicos, entorno urbano, entornos verdes y condiciones familiares y de la comunidad, además de los condicionantes socioeconómicos.	<b>Dr. JESÚS IBARLUZEA MAUROLAGOITIA</b> biólogo, psicólogo y doctor en Salud Pública e investigador en BIODONOSTIA
<b>16:00</b> SALA 1	<b>LA FORMA DE VIDA DE LAS PLANTAS Y LA MANERA DE CUIDARLAS: EN EL HUERTO, EN EL JARDÍN, EN LOS FRUTALES, EN CASA Y EN LOS BOSQUES.</b> Se hablará de cómo viven y como sobreviven. Además se aclararán dudas en una ronda de preguntas y respuestas.	<b>JAKOBA ERREKONDO</b> <a href="http://www.bizibaratztea.eus">www.bizibaratztea.eus</a>
<b>17:30</b> AUDITORIUM	<b>EL PODER CURATIVO DE LOS ALIMENTOS.</b> Actualmente se considera que la alimentación y estilo de vida son los factores más importantes para prevenir la mayoría de las enfermedades modernas. Pero podemos también recuperarnos de problemas de salud utilizando los alimentos, como lo confirman miles de personas en todo el Mundo con las más variadas enfermedades. En esta charla podrá aprender cómo los alimentos influyen en nuestra capacidad de recuperación y de cómo los podemos utilizar para potenciar nuestra salud y bienestar.	<b>FRANCISCO VARATOJO</b> Instituto Macrobiótico de Portugal
<b>19:00</b> SALA 1	<b>CÓMO LLEVAR UNA VIDA SIN TÓXICOS.</b> La alimentación es la base fundamental para llevar una vida saludable tanto física como emocionalmente. Hoy en día evitar las sustancias tóxicas en lo que comemos cada día resulta sencillo. Consumir alimentos ecológicos es la solución para nuestra salud y la del planeta. Pero también hay otros productos que consumimos en nuestro día a día que pueden intoxicarnos. Eliminar sustancias nocivas de productos de limpieza del hogar, de ropa, utensilios de cocina, mobiliario, cosmética, etc... a veces resulta una tarea complicada. Te ayudamos a saber cómo evitarlos.	<b>MARGA ROLDÁN</b> CEO de la Escuela econSentidos de Madrid

Domingo  
4 de junio

<b>11:00</b> SALA 1	<b>CÓMO OFRECER MÁS CALIDAD A MI NEGOCIO CAMBIÁNDOME A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA</b> Destacar la importancia de la agricultura ecológica como motor de cambio en la producción y en el consumo, evaluando las diferencias entre los alimentos ecológicos y convencionales, desde el punto de vista de calidad nutricional y poner en valor los atributos de calidad diferenciada que presentan los alimentos ecológicos, con repercusiones en la salud y en el medioambiente. <b>Conferencia dirigida a Profesionales</b>	<b>DOLORES RAIGÓN</b> Doctora Ingeniera Agrónoma. Catedrática de Escuela Universitaria. Edafología y Química Agrícola. Escuela Técnica Superior del Medio Rural y Enología. Universidad Politécnica de Valencia.
<b>11:30 / 13:00 / 18:30</b> Pabellón 3	<b>¡QUÉ NO TE DEN GATO POR LIBRE!</b> En el espacio de ENEEK. Aprende a entender las etiquetas de los alimentos ecológicos.	ENEK: <b>Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi</b>
<b>12:30</b> SALA 1	<b>ALIMENTACIÓN VEGETARIANA EN LA INFANCIA. TALLER PARA PADRES Y MADRES</b> Una dieta vegetariana o vegana bien planificadas no son solo seguras para los niños sino que proporcionan importantes beneficios para su salud, como así lo reconocen ya numerosas sociedades médicas y de nutrición. Como cualquier otra dieta, la alimentación vegetariana o vegana requiere atención y planificación, especialmente en los niños muy pequeños. <b>Conferencia patrocinada por Bio Eco Actual <a href="http://www.bioecoactual.com">www.bioecoactual.com</a></b>	<b>MIRIAM MARTÍNEZ BIARGE</b> Médico Pediatra <a href="http://www.mipediatravegetariano.com">www.mipediatravegetariano.com</a>
<b>16:30</b> SALA 1	<b>LA IMPORTANCIA DE UNA BUENA SALUD INTESTINAL</b> En la charla se hablará de los motivos por los cuales debemos cuidar nuestro intestino y nuestra microbiota. Además, identificaremos los alimentos que nos convienen y los que debemos excluir para equilibrar nuestra flora intestinal y contribuir así a mejorar nuestra salud en general.	<b>ANNA ESTEVE</b> enfermera especializada en nutrición y salud. <a href="http://www.annaesteve.com">www.annaesteve.com</a>
<b>17:30</b> AUDITORIUM	<b>QUÉ COMPRAR, DÓNDE COMPRAR Y CÓMO COCINAR PARA DISMINUIR EL RIESGO DE DESARROLLAR UN CÁNCER.</b> El cáncer, es una enfermedad de origen multifactorial y por lo tanto, para disminuir el riesgo de desarrollar un tumor, hay que actuar desde diferentes aspectos. En esta conferencia, vamos a abordar uno de ellos, como es la alimentación. La conferencia, con un contenido eminentemente práctico, va a estar basada en la evidencia científica más actual, así como en la aplicación del sentido común y el principio de precaución.	<b>FERNANDO FOMBELLIDA CORTÁZAR</b> Doctor en Medicina y Cirugía por la Universidad del País Vasco. Especialista en Estomología por la Universidad del País Vasco. Miembro fundador de ASyMi



BioBeauty gunea es un espacio dedicado a informar y divulgar un consumo sostenible de cosmética, alimentación, salud y bienestar. Un espacio de charlas y demostraciones dinámico y cercano, donde el visitante conocerá los beneficios que nos aportan los productos cosméticos de origen ecológico. Dinamizado por **Lorena Aviñon - ESPACIO ORGÁNICO NASEI - FLORES DEL NORTE**.

### Hablaremos de:

**EL FORO BIOBEAUTY GUNEA:** el lugar donde conocer, aprender y compartir conocimientos, en el hablaremos de la cosmética respetuosa con nosotros y el medioambiente: la cosmética ecológica. Aquella con ingredientes de cultivo ecológico: sin pesticidas, sin transgénicos, ni derivados petroquímicos... una cosmética con valores y todo lo bueno que ello nos aporta.

**RUTINA DE BELLEZA BIO:** Trucos para lucir un rostro radiante, sano y luminoso, todos los pasos necesarios para una correcta limpieza de la piel, así como saber elegir el serums y la crema, entre otros productos, acorde a tu piel. ¿Es mi piel seca? ¿Cómo cuidar el acné? trucos de ecobelleza de expertos, a tu alcance

**SCRUBS:** exfolia y regenera tu piel. La piel de nuestro cuerpo suele ser la gran olvidada. Con este taller te proponemos un plan de cuidado intensivo, que te ayudará a recrear un spa en tu propio baño. Un ritual de belleza imprescindible para tu cuerpo y mente.

**BÁLSAMOS Y UNGÜENTOS:** Recetas tradicionales de toda la vida. Fórmulas multiusos que cuidan tu piel de los pies a la cabeza con ingredientes que nos proporciona nuestra madre naturaleza: aceites vegetales, maceraciones, cereas...

**MASCARILLAS FRESCAS:** vitaminas y nutrientes para tu piel, sencillas, pero increíbles recetas para fabricar tu propia mascarilla facial dependiendo del tipo de piel y su estado: antioxidantes, nutritivas, calmantes...

**PROTECCIÓN SOLAR NATURAL:** disfruta del sol de manera sana. Protegerse del sol parece que es algo que todos sabemos hacer, pero ¿realmente lo hacemos bien? te enseñamos distinguir un protector solar ecológico y mineral, de un protector convencional, así como disfrutar del sol con cabeza y cuidar tu piel profundamente.

**PERFUMES Y AROMATERAPIA:** la magia de las flores y las plantas, conoce el uso terapéutico de los aceites esenciales más empleados en cosmética y perfumes: relajante lavanda, fragante rosa, estimulante romero... Una cata olfativa que enamorará tus sentidos.

**HOGAR SANO:** un lugar sin tóxicos. Muchos problemas de salud y piel, como la dermatitis, bronquitis..., son causados por productos limpiadores convencionales cargados de químicos e ingredientes irritantes, totalmente innecesarios para nuestra casa. Aprenderás a limpiar tu hogar de manera sana y ecológica. Con muy pocos básicos, tu casa será el lugar más saludable del mundo!

**LA PIEL DEL BEBÉ:** los cuidados más delicados, todo lo que necesitas saber acerca de la piel de tu bebé: te enseñamos a elegir aquellos productos con los ingredientes más naturales y que mejor le protegen de irritaciones, así como el modo de aplicarlos mediante suaves masajes. De a mano de Agurtzane Ugarriza del Centro de aprendizaje Banoa.

**MAQUILLAJE ORGÁNICO:** más allá del color, El maquillaje convencional suele contener una alta cantidad de ingredientes y sustancias potencialmente tóxicas. El maquillaje orgánico es bien tolerado por la gran mayoría de pieles, las cuales, con su uso, se muestran frescas, oxigenadas y radiantes.

**LA BICOLORACIÓN:** la alternativa a la química para teñir tu cabello. Aprenderás a cuidar tu cabello con pigmentos vegetales, mezclas de plantas que aportan distintos reflejos y matices. Consejos para un cabello que recobrará toda su fura y brillo natural. De la mano de Susana, bicolorista de la Peluquería el Secreto de Su.

**LECTURA DE ETIQUETADO:** Descubre qué llevan tus cosméticos aprendiendo a leer las etiquetas. Taller práctico donde aprenderás a leer correctamente el etiquetado de los cosméticos, saber el valor de sus ingredientes, cómo elegir lo que más te conviene y si estas pagando por lo que compras. Te daremos herramientas para que; sin conocimientos previas; puedas elegir de forma segura la mejor cosmética ecológica del mercado. De la mano de Marga Roldan CEO de la Escuela econSentidos de Madrid

HORARIOS	VIERNES 2	SÁBADO 3	DOMINGO 4
11:00 - 11:45	Biobeauty Gunea Foro Presentación	Hogar Sano	Lectura Etiquetas
12:00 - 12:45	Rutina de Belleza Bio	Protección Solar Naural	Lectura Etiquetas
13:00 - 13:45	Scrubs	La piel del Bebé	Cabello Sano
16:00 - 16:45	Bálsamos y Ungüentos		
17:00 - 17:45	Mascarillas Frescas	Rutina de Belleza Bio	Bálsamos y Ungüentos
18:00 - 18:45	Protección Solar Natural	Mascarillas Frescas	Biobeauty Gunea Foro ¡hasta 2018!
19:00 - 19:45	Los Perfumes y la Aromaterapia	Maquillaje Orgánico	

## Sukaldean

¡Diviértete y aprende con las demostraciones de cocina de Bioterra!

Espacio patrocinado por



### VIERNES 2

**12:30 - 14:00**

**“Por una alimentación libre de azúcar”**

¿Necesita tu cuerpo azúcar para vivir? A día de hoy se come azúcar en exceso y eso tiene consecuencias graves para la salud. En este taller verás cómo evitar esos azúcares dañinos e innecesarios, y te mostraré una serie de recetas saludables, fáciles y muy sabrosas para que puedas poner en práctica los conceptos que veamos.

**Con Edgar Indurria Jiménez. Nutricionista y Divulgador de hábitos saludables.**

**17:00 - 18:30**

**“Vinun Acre” Taller de vinagres a base de productos ecológicos**

Se trata de un taller en el cual vamos a explicar distintas formas de hacer vinagres a base de productos ecológicos, como pueden ser frutas y verduras y darle aplicación gastronómica. Todo ello se dará a degustar, para que la gente de su opinión y poder compartir conocimiento”, con **Jon Basterretxea, Chef del Centro de I+D+i de**

**Basque Culinary Center**

### SÁBADO 3

12:00 - 13:30

**Desayunos y meriendas saludables sin gluten sin refinados (serán 100% vegetales)**

Opciones saludables para desayunar y merendar, algunas tradicionales, pero sin refinados y sin gluten y otras muy fáciles y ricas para todas las edades como zumos y batidos verdes, creps, trufas energéticas y un muesly casero muy muy original. Con **Helenka Santos Belmonte**, Chef vegana colaboradora en Green Meat, **Creadora de Las Alas de Jikari y Miembro de Ecochef España**.

17:00 - 18:30

**Pan saludable: ¡fruto del trabajo de la naturaleza, el agricultor, el molino, el panadero y el consumidor!**

Durante miles de años el pan ha sido el sustento del ser humano en Europa. Hace 100 años un adulto consumía alrededor de 800gr al día. Hoy en día, sin embargo, el pan parece estar maldito, ¿por qué? ¿Qué ha pasado entre tanto con el trabajo del agricultor, con las variedades de grano de trigo, con la harina y el trabajo de panadero? ¿Por qué lo que antes era el alimento más saludable, hoy es sinónimo de intolerancias, alergias, celiaca y causa otros problemas? **Xabi Akizu y Marilu Gordoki**, son agricultores y panaderos desde 1979 en el caserío Haritzizabal de Itsaso. En los últimos 20 años han impartido cursos y asesorado entorno y participado en pruebas con Neiker. Han desarrollado sobre todo su trabajo en el grupo de panaderos de Biolur

### DOMINGO 4

11:30 - 12:30

**"Cocina vegetariana internacional" de la mano de "El Curry Verde"**

Bar Restaurante Vegetariano, elaborará varios platos de cocina internacional con productos ecológicos

17:00 - 18:30

**"Endulza tu vida sin azúcar: postres fáciles sin azúcar para seducir"**

Aprenderemos a cocinar estos postres: Tarta de queso vegana sin azúcar, Pannacota vegana con mermelada de melocotón y Crepes con nocilla casera. De la mano de **Nerea Zorokiain y Almudena Montero de Nishime**. Con la colaboración de **Aikider**.

## Actividades para niñas y niños



### Teatro y merienda EKO saludable para los pequeños

De la mano de ENEEK (Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi) **disfrutaremos de un teatro dirigido a las niñas y niños, entorno a la alimentación saludable y los productos ecológicos**. Posteriormente se repartirá gratuitamente una merienda elaborada con alimentos ecológicos entre los pequeños visitantes. Así aprendemos que la alimentación con productos de la agricultura ecológica es ¡rica y nutritiva! en el espacio de ENEEK

¡Además tendremos hinchables!

### Talleres de horticultura

**Plantación de plantel y lombricompostador ¡para niñas y niños!**  
Aprende mientras juegas a cuidar tu jardín.

SÁBADO 3	DOMINGO 4
16:30 - 17:15	16:30 - 17:15

SÁBADO 3	DOMINGO 4
11:00 - 14:00	11:00 - 14:00
16:30 - 19:00	16:30 - 19:00

## Eraikiz gunea

Nuevo espacio de charlas en el pabellón 1 Geobat, dedicado a empresas expositoras relacionadas con las Energías Renovables, Bioconstrucción y otras empresas relacionadas con la economía verde.

VIERNES 2	TEMA	PONENTE
11:00	<p><b>ARGITU: LA CAJA DE HERRAMIENTAS PARA CONOCER, INTERPRETAR EL CONSUMO DE ENERGÍA EN LOS HOGARES</b></p> <p>El programa Argitu tiene como objetivo reducir el consumo y fomentar la eficiencia energética de los hogares de Gipuzkoa. Ofrece herramientas para hacer lo mismo con menos energía y para generar energía para autoconsumo. También analiza las iniciativas colectivas para favorecer un modelo energético más sostenible, como las cooperativas energéticas, las políticas energéticas locales y el autoabastecimiento energético de comunidades.</p>	<p><b>Garbiñe Olaberria Azaldegui</b> Técnico de Medio Ambiente, Diputación de Gipuzkoa</p>
12:00	<p><b>ETIQUETA ECOLOGICA. Ámbito de aplicación</b></p>	<p><b>Gorane Ibarra</b>, Ihobe, Sociedad Pública de Gestión Ambiental. Gobierno Vasco</p>
13:00	<p><b>BIO- ECONOMIA: PRODUCCION EFICIENTE Y SOSTENIBLE DE BIOMATERIALES</b></p> <p>Europa produce 3 billones de toneladas de residuos cifra que suma los residuos urbanos e industriales, de los cuales 2,55 billones son fuente de nuevos materiales con las tecnologías adecuadas. En esta charla presentamos una de las tecnologías adecuadas para producir biomateriales a partir del fin de su ciclo de vida. Construcción, rehabilitación, packaging, muebles, automoción son mercados susceptibles de mejorar su competitividad y de adaptarse a la nueva legislación gracias al uso de estos nuevos materiales.</p>	<p><b>Aritz Lekuona</b> Director Tecnico de Ekonek <b>Miryam Asuncion</b> Transferencia Tecnologia e Innovacion- CIC nanoGUNE, Desarrollo innovación - nanoINNovations</p>
16:30	<p><b>ESTRATEGIAS BIOCLIMATICAS EN LA REHABILITACION ENERGETICA ACTUAL</b></p> <p>La mejora de la envolvente térmica de las edificaciones mediante el empleo de materiales naturales y estrategias bioclimática, no solo aporta valor añadido por su carácter ecológico y sostenible. El empleo de aislamientos térmicos vegetales de alta inercia térmica y transpirables, dotan a la intervención de un excelente control higrotérmico de los espacios interiores, sin duda necesario para la confortabilidad de sus ocupantes.</p>	<p><b>Iñaki Liñán Gravalos</b>. Arquitecto y arquitecto tecnico. Thermofloc Spain</p>
17:30	<p><b>“CÓMO AHORRAR EN LA FACTURA ELÉCTRICA”</b></p> <p>Qué dispositivos son los que más consumen. Cómo utilizarlos, y de qué manera para que la factura eléctrica no se incremente. En cuanto a la iluminación, las clases y tipos de control. En cuanto a la climatización, qué sistema ( eléctrico, gas, gasoil....) consume menos y cómo utilizarlo para ahorrar en la factura. Por último, aplicaciones de sistemas de gestión del hogar.</p>	<p><b>Centro Integrado de Formación Profesional Bidasoa</b></p>
18:30	<p><b>LA ITE, HERRAMIENTA PARA UNA VIVIENDA MEJOR</b></p> <p>Cada vez se impone a los usuarios más requisitos a cumplir, pero muchas veces no se nos explican para qué son esas herramientas. En el caso de la Inspección Técnica de Edificios, debemos dejar de verla como un problema y empezar a verla como una oportunidad. Una oportunidad para vivir en una vivienda mejor, una vivienda con mejores condiciones de seguridad, de accesibilidad y de eficiencia energética.</p>	<p><b>Angel B. Blazquez</b> de la Comisión de Sostenibilidad del COAVN</p>

SÁBADO 3	TEMA	PONENTE
11:00	<p><b>"EL INODORO NO ES EL CUBO DE LA BASURA"</b></p> <p>La irrupción de los denominados Contaminantes Emergentes – toallitas higiénicas, aceites, medicamentos, productos químicos,...- en las redes de saneamiento conlleva graves problemas en las bombas de saneamiento y atascos en la red debido a su desecho por parte de los ciudadanos desde los inodoros domésticos. Exposición de malas praxis y recomendaciones sobre el correcto uso para evitar los problemas en las Redes de Saneamiento.</p>	<p><b>Leire Zubitur</b> - Directora Gerente de STTZ</p>
12:00	<p><b>EL USO RESPONSABLE DE AGUA: HACIA UNA GIPUZKOA EJEMPLAR</b></p> <p>Gipuzkoa quiere convertirse en un Territorio ejemplar en materia de uso de agua con tres grandes objetivos: destacar la contribución del agua al bienestar económico y social; denunciar que, en muchos lugares de la Tierra, la escasez de agua limita el desarrollo humano y es motivo de discriminación hacia las mujeres; e, incrementar la conciencia social y finalizar las últimas infraestructuras, para que ni una gota de agua regrese al cauce de los ríos o al mar sin el debido tratamiento.</p>	<p><b>Francisco Alonso Abad</b> Director General de Obras Hidráulicas Diputación Foral de Gipuzkoa</p>
13:00	<p><b>EUSKADI, UN PAÍS FORESTAL</b></p>	<p><b>Oskar Azkarate</b> Director de Baskegur</p>
16:30	<p><b>ESTRATEGIAS BIOCLIMATICAS EN LA REHABILITACION ENERGETICA ACTUAL</b></p> <p>La mejora de la envolvente térmica de las edificaciones mediante el empleo de materiales naturales y estrategias bioclimática, no solo aporta valor añadido por su carácter ecológico y sostenible. El empleo de aislamientos térmicos vegetales de alta inercia térmica y transpirable, dotan a la intervención de un excelente control higrotérmico de los espacios interiores, sin duda necesario para la confortabilidad de sus ocupantes.</p>	<p><b>Iñaki Liñán Gravalos</b> Arquitecto y arquitecto técnico. Thermofloc Spain</p>
17:30	<p><b>CONSTRUCCIÓN PASIVA CON ESTRUCTURA DE MADERA</b></p> <p>Gestión de los bosques de Euskadi, la industria que trabaja con la madera y lo que se produce. Generación de riqueza en toda la cadena de valor de nuestro territorio con una apuesta prioritaria por la sostenibilidad avalada por diferentes certificaciones. Diferentes apuestas estratégicas del sector, por ejemplo, la obra de Visesa que se está construyendo en Hondarribia con CLT fabricado con madera local, y es el edificio de madera más grande del suroeste de Europa.</p>	<p><b>Alfonso Perkaz</b> Gerente de Ecohouse</p>
18:30	<p><b>COMPOSTAJE CASERO CON AEROBIN</b></p> <p>Explicaremos en consiste el compostaje, que factores son los determinantes en el proceso y de que manera el compostador Aerobin nos facilita todo el proceso.</p>	<p><b>Jaime Cárdenas</b> Gerente de Escardena</p>

DOMINGO 4	TEMA	PONENTE
11:00	<b>EXPANDIENDO LA RED: LA ENERGÍA Y LA MONEDA LOCAL</b> Hoy en día el debate acerca de la soberanía energética es un tema candente entre la población, sobre todo con la subida que hemos padecido estos últimos años y por la información que estamos recibiendo de los medios. Pero en este debate, a pesar de que están la energía y a la alimentación, hay mucho desconocimiento acerca de la soberanía del dinero y es fundamental para vincular todas las soberanías. Si la sociedad de hoy en día fuera un cuerpo, la energía sería su alimento y el dinero su aparato circulatorio. <b>Ponencia en euskara.</b>	<b>Alex López GOIENER</b> cooperativa de generación y consumo de energía renovable
12:00	<b>ENERGÍAS RENOVABLES EN VIVIENDAS: QUE SISTEMA ELEGIR PARA CADA CASO</b>	<b>Josu Salazar Santos</b> Gerente de Ekidom
13:00	<b>EDIFICIOS DE CONSUMO DE ENERGÍA CASI NULO EECN (NZEB), AHORRA DINERO Y GANA EN CONFORT.</b> Los edificios de consumo de energía casi nulo son aquellos edificios que no necesitan de grandes demandas de energía para estar en situación de confort. Aunque pueda parecer complicado, no es si no un edificio diseñado con unos principios básicos: gran aislamiento térmico, control de los puentes térmicos y la estanqueidad, ventilación controlada y aprovechamiento del sol. Con la suma de estos elementos el edificio básicamente es capaz de retener el calor que se genera dentro por las propias personas y los electrodomésticos y demás equipos. Esto nos lleva a un gran ahorro de energía, y en consecuencia, a un ahorro económico grande.	<b>Oihana Olloquiegui</b> de la Comisión de Sostenibilidad del COAVN
16:30	<b>HAZ TU CASA MÁS SALUDABLE: 5 MANERAS DE LOGRARLO</b> ¿Qué relación existe entre las viviendas que habitamos y nuestra salud? ¿Cómo nos afecta el ambiente interior de los edificios donde trabajamos o vivimos? En esta charla vamos a explicar claves para mejorar la calidad de nuestros ambientes interiores prestando especial atención a aquellos lugares de descanso, de larga estancia o para niños. Vamos a analizar cuáles son los problemas más habituales que empeoran la salud de nuestra casa e identificaremos medidas prácticas para mejorar también nuestra salud y vivir mejor.	<b>Marta Epelde</b> Responsable Dpto. Eficiencia, Sostenibilidad y Salud Kursaal Green
17:30	<b>GUTIK ZURA IRAGANA, ORAINA ETA ETORKIZUNA</b> El objetivo principal de este proyecto es la socialización del valor que han tenido, tienen y tendrán las relaciones entre el bosque, la madera y la sociedad vasca.	<b>Película <a href="http://www.zura.eus">www.zura.eus</a></b>

## Además de expositores de geobiología, bioconstrucción, energías renovables y gestión ecológica, habrá estas actividades:

“**Expo Retrete**” Exposición de malas praxis y recomendaciones sobre el correcto uso para evitar los problemas en las Redes de Saneamiento. Exposición permanente de la mano de **TXINZER**, Txingudiko Zerbitzuak. Lugar: BIOTERRAZA

Demostraciones de GEOBIOLOGÍA, a cargo de la **Asociación de Estudios Geobiológicos GEA**.

En el stand del **Centro Integrado de Formación Profesional Bidasoa** se podrán ver diferentes construcciones sostenibles en madera ecológica, aplicaciones de la topografía en medio ambiente y medición energética así como consumo eléctrico de una vivienda tipo y forma de ahorro. Además realizarán charlas explicativas de cómo ahorrar en la factura eléctrica doméstica.

Horario de las charlas y demos:

VIERNES 2	SÁBADO 3	DOMINGO 4
12:00 Cómo ahorrar en la factura eléctrica doméstica	12:00 Cómo ahorrar en la factura eléctrica doméstica	12:00 Cómo ahorrar en la factura eléctrica doméstica
13:00 Demo GEOBIOLOGÍA	13:00 Demo GEOBIOLOGÍA	13:00 Demo GEOBIOLOGÍA
17:00 Cómo ahorrar en la factura eléctrica doméstica	17:00 Cómo ahorrar en la factura eléctrica doméstica	17:00 Cómo ahorrar en la factura eléctrica doméstica
18:00 Demo GEOBIOLOGÍA	18:00 Demo GEOBIOLOGÍA	18:00 Demo GEOBIOLOGÍA

## Elegancia reciclada - Exposición

Muestra de prendas y complementos de la diseñadora de moda sostenible y artista **Tytti Thusberg**, afincada en Donostia, donde tiene su estudio. Todas las prendas y bolsos están realizados por ella misma con textiles de segunda mano, con la técnica de reciclaje upcycling, que da más valor al material utilizado de la que tiene en su origen. Estas creaciones han sido mostradas en distintas pasarelas a nivel nacional e internacional.

## Demostraciones de terapias

Habrà **demostraciones gratuitas de tratamientos terapéuticos** y sesiones de coaching, ofrecidas por los alumnos y profesores del Centro ENERGIE DE VIE de Hendaya. Las sesiones de 30 minutos son individuales y se impartirán durante todo el horario de las demostraciones, con opción de reserva previa (Tel./Whatsapp 0033 652 399 169 - Claudia).



VIERNES 2	SÁBADO 3	DOMINGO 4
<b>10:30 - 14:30</b> Demos terapias	<b>10:30 - 14:30</b> Demos terapias	<b>10:30 - 14:30</b> Demos terapias
<b>16:30 - 19:30</b> Demos terapias	<b>16:30 - 19:30</b> Demos terapias	<b>16:30 - 19:30</b> Demos terapias

## Izan eta esan gunea

Es el espacio reservado para que los **expositores de Bioterra nos hablen de sus productos y servicios** (programa disponible en [bioterra.ficoba.org](http://bioterra.ficoba.org)).



## BIO TERRAZA

## ¡Bioterra yoga day!

### ¡Novedad este año!

El domingo día 4 de junio, a las 10.30 animate y tráete tu esterilla a Bioterra. Podrás disfrutar de la Master Class que realizaremos con **Irene Alda de "Living la Vida Yoga"** en la Bioterraza. Apúntate en nuestra web (plazas limitadas) [bioterra.ficoba.org](http://bioterra.ficoba.org). Es una clase para adolescentes y adultos. Si vienes con niños, deberán quedarse contigo en tu esterilla de yoga. Todos los niveles son bienvenidos, **¡anímate a probar el yoga!**

## Bioterraza

**¡Disfruta de la mejor cocina eco saludable en la Bioterraza!** Contaremos con una espléndida oferta de restauración de nuestros expositores.





## Espacio para los profesionales

Si eres un profesional relacionado con los sectores representados en Bioterra puedes acreditarte en la web de Bioterra o en el mostrador de información en la propia feria.

*Esta acreditación te ofrece las siguientes ventajas:*

- › Accederás a la feria de forma preferente y gratuita
- › Recibirás un pack de bienvenida de Bioterra
- › Dispondrás de una Sala para reuniones de forma gratuita para hacer más agradable tu reunión. Has quedado para hablar con un colega en Bioterra? Quieres contactar con un expositor y necesitas un espacio tranquilo donde conversar? Bioterra te ofrece el espacio para tu reunión. Planifica tu visita con tus contactos y reúnete en Bioterra!
- › Servicio de "encuentros profesionales": Bioterra pone a tu disposición un servicio de concertación de citas profesionales entre visitantes y expositores. Consulta la información en la web o contáctanos llamando al 943 66 77 88.



## Y muchos SORTEOS

**Lluvia de lotes ecológicos:** Este año sortearemos cada hora de la mano de ENEEK, Consejo de Agricultura y alimentos ecológicos de Euskadi, una bolsa de yute repleta de productos ecológicos de Euskadi.  
**¡Te puede tocar a ti!**

**Orona fundazioa colabora con Bioterra** sorteando cada día de la feria **20 bonos-menús (10 menús dobles), por valor de 13 €/menú** a degustar posteriormente tanto en su self service como en su cafetería slow **Diámetro 200** ([www.diametro200.com](http://www.diametro200.com)). **Promoción válida hasta el 3 de agosto de 2017.**



**Vales de compra** por valor de **125€** para gastar en productos de la feria, **cada día.**