

Jornada de día

La SALUD a través de la ALIMENTACIÓN

Desde la visión de la medicina antroposófica, la pedagogía Waldorf y la agricultura biodinámica.

LUGAR: **Centro Abierto de Antroposofía**

FECHA: **sábado, 22 de junio 2019**

HORARIO: **10:00 – 16:00hrs.**

PROGRAMA

09:30hrs Recepción y bienvenida de los participantes en el Centro abierto de Antroposofía.

10:00hrs Charla de **Felisa Cilla**, médico-pediatra, sobre el tema: “*Bases para una alimentación consciente*”.

11:00hrs Charla de **Antonio Malagón** que lleva por título: “*Educación Waldorf: alimento para el buen desarrollo del Niño*”.

12:00hrs **ALMUERZO.**

*****MESA-BODEGÓN de PRODUCTOS DEMETER*****

*****EXPOSICIÓN y VENTA de LIBROS de Editorial Rudolf Steiner*****

13:00hrs **Rita Cifuentes**, vinculada al mundo de la alimentación desde diferentes ámbitos, trabajará la experiencia de los cuatro sabores y hablará sobre la alimentación saludable.

14:00hrs Charla de **Pablo San Miguel** sobre el tema: “*La Agricultura Biodinámica, creando fertilidad de la tierra para el futuro*”.

16:00hrs Despedida de la Jornada.

22:00hrs Paseo nocturno bajos las estrellas, guiado con el astrofísico **Eduardo Ojero Pascual (E.S.A.C)**, en la Dehesa de la Villa de Madrid, Cerro de los Locos.

APORTACIÓN 20€
Almuerzo incluido
AFORO LIMITADO
S.R.C

PONENTES

Dra. FELISA CILLA

Médico, especialista en pediatría, que trabaja en Atención Primaria en un Centro de Salud de Pozuelo de Alarcón, Madrid. Hizo la formación de Medicina Antroposófica en Suiza y ha estado como médica invitada en distintos hospitales antroposóficos. Realizó un máster en Medicina Homeopática en la facultad de Medicina de Valladolid. Su presentación versará sobre una propuesta en base a una alimentación que pueda mantener la salud corporal y un desarrollo anímico espiritual libre".

ANTONIO MALAGÓN

Licenciado en Filosofía y Letras por la Universidad complutense de Madrid. Cursos de doctorado en las universidades de Barcelona y Nanterre (Francia).

Presidente de la Asociación de Centros educativos Waldorf en España. Director del Centro de Formación de Pedagogía Waldorf en Madrid.

Profesor de Ciencias sociales (Geografía e Historia) en la Escuela Libre Micael-Waldorf de Las Rozas de Madrid.

RITA CIFUENTES

Es experta en hogar y economía sociofamiliar (home economist) Dentro de esta carrera en la parte de alimentación, estudió tecnología de los alimentos, nutrición y dietética. Posteriormente estudiaría alta cocina y otras disciplinas en alimentación y cocina. Desde hace años, trabaja con especial interés en el estudio y practica de lo que ella llama "mirada antroposófica de la alimentación" y "la dignidad de los alimentos ". Profesionalmente, se dedica a realizar asesoramiento a conceptos de restauración y particulares, desarrollar recetarios para libros y publicaciones de cocina y tendencia en estilo de vida, trabaja el estilismo de los alimentos y comunicación de productos. Es cofundadora y directora de *The Home Academy*, escuela dedicada a la formación y entrenamiento de profesionales y particulares para la correcta gestión del hogar, impartiendo cursos de cocina, tecnología y planificación de menús, organización y orden orgánico en el hogar. En <http://www.ritacifuentes.com/> encontrareis parte de su recetario de cocina actual trabajada con alimentos y técnicas saludables.

PABLO SAN MIGUEL

Es miembro activo de la *Asociación para la Agricultura Biodinámica en España* desde 1987. Desde que en 1984 se publicara en castellano el primer *Calendario de María Thun*, comenzó a realizar sus propias observaciones de los efectos de los ritmos cósmicos sobre los cultivos y los fenómenos meteorológicos. En 1992 se hizo cargo de la distribución de los preparados biodinámicos elaborados en Alemania entre los asociados de España. Desde el año 2000 distribuye los preparados de elaboración propia en la provincia de Segovia. Colabora con la Editorial Rudolf Steiner desde 2007 en la revisión del calendario de María Thun y desde 2014 con sus aportaciones meteorológicas para el calendario de España. Ha impartido numerosas conferencias sobre Los Preparados Biodinámicos, así como sobre el Calendario de María Thun, a través de la explicación del almanaque anual en su relación con los diferentes cultivos, y sus conexiones con constelaciones y planetas.

EDUARDO OJERO

Físico Teórico por la Universidad de Valladolid. Entre 1980 y 1988, trabajó como astrónomo de soporte en el *Centro Astronómico Hispano-alemán* (CAHA) de Almería, operado por el *Max Planck Institut für Astronomie de Heidelberg*, Alemania. Desde 1989 trabaja en el *Centro de Astronomía Espacial de la ESA*, ESAC (*European Space Astronomy Centre*), situado en Villanueva de la Cañada, Madrid. Ha formado parte de los equipos de operaciones científicas del *International Ultraviolet Explorer* (IUE) y del *Infrared Space Observatory* (ISO) y, actualmente, del *XMM-Newton*, un observatorio en órbita que estudia el universo en Rayos X. En todos estos proyectos ha trabajado fundamentalmente en el diseño, construcción, operación y mantenimiento de los sistemas y del software dedicado al proceso de los datos obtenidos con los instrumentos a bordo de estos satélites, al servicio de la comunidad científica internacional.

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

CENTRO ABIERTO ANTROPOSOFÍA

Avda. Federico Rubio y Galí, 74-76

28040 Madrid

Teléfono: 91 625 66 72

info@centroabiertoantroposofia.es

<https://www.google.com/maps/place/Av.+del+Dr.+Federico+Rubio+y+Gal%C3%AD,+74,+28040+Madrid/@40.4526894,-3.7145296,16.5z/data=!4m5!3m4!1s0xd422852b024ff05:0x586d0faf3868eac0!8m2!3d40.4527569!4d-3.7123847>

ALOJAMIENTOS

Para cualquier información podéis contactar con nosotros a través de:



**Asociación para la Agricultura
Biodinámica en España**

info@biodinamica.es

www.biodinamica.es

Tel.: 699115561

PATROCINADORES



Alieco s.l.

Productos Ecológicos

CENTRO ABIERTO ANTROPOSOFIA



The
Home
Academy

ORGANIZADOR



**Asociación para la Agricultura
Biodinámica en España**