



ASOCIACIÓN VIDASANA
MÁS DE 40 AÑOS DEFENDIENDO LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

www.vidasana.org



MEMORIA DE ACTIVIDADES 2022

Se ama lo que se conoce

Alma y calidad más allá de lo "bio"

La producción de alimentos ecológicos sigue creciendo, y después de tantos años de esfuerzo y dedicación, nos encontramos ante un nuevo escenario.

Los que producen por convicción, y los que producen porque el mercado lo demanda y hay que estar al día.

Y entre los que lo hacen por convicción, también nos encontramos con motivos diversos: de salud, medioambientales, por bienestar animal, etc. Y otros, por pura pasión del trabajo bien hecho.

Y en este hacer cotidiano, en este querer hacer las cosas lo mejor posible, se nos olvida algo fundamental y, que hoy en día, podría ser la mejor herramienta para fidelizar a un consumidor que busca lo mismo y que quiere, con su consumo, ser cómplice de estas formas de producir y sentir. Porque se aprecia y se valora lo que se conoce, y seguramente, muchas de las personas compran sin saber qué y quienes están detrás de lo que consumen.

Dar a conocer los valores de la producción ecológica es hoy, más que nunca, lo que debería diferenciar, y lo que pondría en valor el consumo de calidad.

El futuro del canal especializado de productos ecológicos, deberá también adaptarse a una oferta diferenciada, de calidad, de proximidad, con personalidad propia... si quiere seguir vivo y trabajando por el cambio, como lo ha hecho hasta ahora.

Las alianzas entre productor-tienda-consumidor deberán fortalecerse y se deberán crear vínculos que vayan más allá de la simple compra-venta de productos.

Con estas palabras iniciamos nuestra actividad en 2022. Muchos retos por delante y muchas ganas de hacerlos realidad.

Angeles Parra.

Presidenta Asociación Vida Sana



Ferias BioCultura

Este año se han celebrado ferias en A Coruña, Barcelona y Madrid. Han funcionado bastante bien para tratarse de las primeras ferias en situación casi de post-pandemia. Todavía con algunas restricciones en A Coruña y Barcelona. El problema principal es que a las empresas todavía les cuesta volver a este tipo de eventos, y se ha registrado un número menor de expositores, con la consecuencia económica que eso supone. El público ha empezado a responder bien de nuevo, sobre todo en la de Madrid, que recuperó bastante el ritmo habitual. Lo mismo ha sucedido con las actividades, empiezan a tener mayor participación, recuperando el rito pre-pandemia.

NOVEDADES BIOCULTURA 2022

Creación del consejo asesor

Formado por diferentes entidades representativas de los sectores presentes en la feria. Sus funciones son:

- ▶ Aportaciones sobre las necesidades de cada uno de los sectores
- ▶ Revisión de los criterios de admisión
- ▶ Propuesta de actividades paralelas
- ▶ Apoyo a la difusión de la feria
- ▶ Otras (según aportaciones de los miembros)



Creación de "El manicomio"

Espacio físico y emocional dedicado a una cultura sin censuras, plural, profunda, reflexiva y dinámica. Debates con diferentes visiones dentro del propio mundo ecologista; conciertos con artistas de diversos estilos y de contrastado prestigio; presentaciones de películas; sesiones de relajación a la hora de la siesta con flautistas de notable arte; cinefóruns de películas insólitas...



Creación Tribuna Ecojusticia

En este espacio, las entidades dan a conocer sus proyectos y campañas. Cerca de 30 entidades ecologistas, sociales, científicas... alzaron su voz en el centro neurálgico de la feria.



▶ En BioCultura Madrid, las actividades y stands que ofrecían producto vegano "bio" estaban señalizados con un distintivo VeggyCultura.

Consulta el informe resumen de las ferias... [Resumen BioCultura A Coruña](#)
[Resumen BioCultura Barcelona](#)
[Resumen BioCultura Madrid](#)

Proyecto MENUdaTIERRA

Proyecto cofinanciado por el programa LIFE de la Unión Europea. Tiene una duración de 2 años con inicio el 1 de noviembre de 2021. El objetivo es apoyar la estrategia de la granja a la mesa (*Farm to fork*) en su propuesta de promover el consumo sostenible de alimentos y facilitar la transición a dietas saludables y sostenibles, contribuyendo, además, a la meta de al menos 25% de la superficie agraria en producción ecológica en 2030 por medio de la promoción de los productos agroecológicos.

En 2022 se han llevado a cabo:

- Elaboración de material de divulgación: recetas, menús, vídeo y podcast
- Elaboración de material educativo: guía para el profesorado
- Actividades en BioCultura Madrid: 5 showcookings, 6 talleres infantiles, jornadas de 3 horas sobre alimentación sostenible y una reunión con entidades del sector de la alimentación sostenible

Más información: www.menudatierra.eco



CAMPAÑAS/MENUdaTIERRA

Recetas tradicionales para frenar el cambio climático

La Asociación Vida Sana ha sido una de las 27 entidades europeas elegidas para que el programa LIFE ONG cofinancie su propuesta. Esta convocatoria, destinada a entidades sin ánimo de lucro, tiene como objetivo aproximar a la sociedad europea al Pacto Verde Europeo, con proyectos que contribuyan a llevar a cabo algunas de sus estrategias. Montse Escutia explica las características de "MENUdaTIERRA". Una muestra de recetas tradicionales, en ecológico, serán cocinadas en el showcooking de BioCultura BCN 2022 por el chef Aif Mota.

El proyecto MENUdaTIERRA quiere contribuir a la Estrategia "De la granja a la mesa" buscando una revalorización de la cocina tradicional española como herramienta para mejorar la salud de las personas, proteger el medio ambiente y frenar el cambio climático.

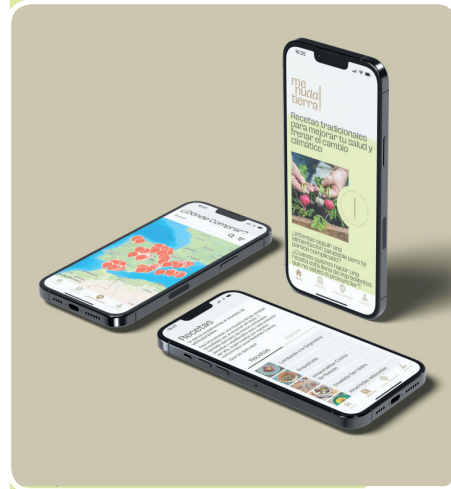
LA COCINA TRADICIONAL PERDIDA EN "WFO"

«Por que la cocina tradicional? Durante nuestra larga trayectoria en el sector de la alimentación ecológica hemos detectado cómo la tendencia a una alimentación saludable se ha ido imponiendo en la sociedad. El problema que nos encontramos es que el discurso de llevar una vida saludable en un porcentaje abrumadoramente alto está lleno de contradicciones y, sobre todo, de obstáculos para adoptar una dieta sana. La gran mayoría de propuestas dietéticas saludables emplean ingredientes poco comunes en nuestro país, que requieren técnicas de cocina desconocidas en nuestra tradición y con alimentos que no son ecológicos, porque vienen de otros países del mundo o con un coste muy elevado. Además, muchas recetas requieren muchos recursos a la hora de ser cultivadas», señala Montse Escutia, responsable del proyecto. «Con nuestra propuesta pretendemos facilitar a toda la población una receta de dieta sencilla, saludable, tradicional, de temporada, sostenible y dietética. Para que todo aquel que quiere hacer un cambio de hábitos favorables para su salud tenga todas las herramientas que otros modelos de estilo de vida sano no ofrecen, y que pueda ver cómo su cambio también es un cambio beneficioso para el planeta y la salud de todas las personas que habitamos en él. Queremos ofrecer una alternativa que nos beneficie a todos y a se mantenga a lo largo de toda la vida», afirma Escutia.

RECETA TRADICIONAL "WFO"

«Para lograr nuestro objetivo estamos creando un repertorio de platos tradicionales de nuestra cocina con recetas de cada comunidad autónoma, teniendo en cuenta criterios medioambientales, con ingredientes locales y ecológicos, y que permitan gustar a todas las personas. Creemos que en los momentos que vivimos proponer opciones inclusivas, para todo tipo de consumidores, es la mejor forma de proteger nuestros recursos», afirma Escutia. En BioCultura Barcelona se podrán degustar algunas de las recetas gallegas seleccionadas coordinadas en el showcooking por el chef Aif Mota.

Redacción



me nuda tierra

NIUO RECETAS ¿DÓNDE COMPRAR? CENTROS EDUCATIVOS

EL PROYECTO BLOG ENCUESTA CONTACTO

Acceder Registro

El proyecto

¿Qué es MENUdaTIERRA?

MENUdaTIERRA es un proyecto de la Asociación Vida Sana, una entidad sin ánimo de lucro y declarada de utilidad pública que desde 1981 se dedica a promover la agricultura ecológica y la alimentación sana como base para una sociedad más justa y respetuosa con el medio ambiente.

La Asociación Vida Sana ha sido una de las 27 entidades europeas elegidas para que el programa LIFE ONG cofinancie su propuesta. Esta convocatoria, destinada a entidades sin ánimo de lucro, tiene como objetivo aproximar a la sociedad europea al Pacto Verde Europeo, con proyectos que contribuyan a llevar a cabo algunas de sus estrategias.

Desarrolla aquí las folletos informativos:

1. Apoya un mundo rural vivo con tu dieta en CASTELLANO, CATALÁ, EUSKARA Y GALEGO
2. Una dieta climáticamente responsable en CASTELLANO, CATALÁ, EUSKARA Y GALEGO
3. Come sano. Come sostenible en CASTELLANO, CATALÁ, EUSKARA Y GALEGO
4. Protege el medioambiente en cada bocado en CASTELLANO, CATALÁ, EUSKARA Y GALEGO

Montse Escutia

Ingeniera agrónoma especializada en agricultura ecológica. Coordina el departamento técnico y las actividades formativas de la Asociación Vida Sana desde 1996.

Autora del libro El huerto escolar ecológico. Libro de referencia en el ámbito escolar de la utilización del huerto ecológico como herramienta educativa. También ha escrito numerosos artículos de divulgación sobre la agricultura ecológica y estilo de vida sostenible.

Marga Roldán

Ingeniera agrónoma especializada en agricultura ecológica, dietética y nutrición. Gestora de este proyecto en la Asociación Vida Sana.

Fundadora de Marga Roldán Escuela en Madrid, un centro de formación en cocina saludable, actividades de bienestar y terapias integrativas.

Colaboradora de la revista Cuerpomena y otros medios de comunicación del sector ecológico, de salud y de bienestar.

Aif Mota

Eco chef y profesor de cocina terapéutica, dietética y nutrición. Creador y divulgador de contenidos sobre alimentación saludable y ecogastronomía.

Es especialista en medicina oriental, en nutrición y dietética, en cocina aplicada a la dietoterapia, en agroecología y en comunicación.

Meritxell Jurado

Emprendedora, formada en nutrición integrativa y especialista en comunicación y organización de eventos para empresas responsables.

Es fundadora de The Gathering y defensora de una vida consciente.

Lucía Redondo

Diplomada en nutrición y dietética y doctora en ciencias, formada en psicoeducación/munología clínica, medicina tradicional china, naturopatía y nutrición ortomolecular.

Actualmente, tiene su propio servicio de Planes de salud integrativa online y es docente en diversas universidades. Es co-autora de publicaciones como: "Alimentación prebiótica", "Remedios naturales al alcance de todos", "La otra cara de la leche".



Formación

Ofrecemos formación en temas relacionados con la producción agraria ecológica, el fomento de la alimentación ecológica, la cosmética econatural y el consumo responsable. Tenemos formación propia, participamos y colaboramos con actividades formativas llevada a cabo por otras entidades y ofrecemos formación contratada por otras entidades u organismos públicos

Huerto escolar

- ▶ Curso online Huertos ecológicos para Educar. 100h de formación a profesorado de la Red de Huertos escolares de Tenerife contratados por la empresa concesionaria del servicio del Cabildo de Tenerife
- ▶ Seminario sobre cómo aprovechar el potencial pedagógico del huerto escolar. Online de 10 horas en 5 sesiones destinado a profesorado de Canarias contratados por el Gobierno de Canarias
- ▶ Webinar sobre cómo aprovechar el potencial pedagógico del huerto escolar. 2 webinars de 2 h. cada uno: Uno destinado a maestros de primaria y el otro a profesorado de secundaria



Cosmética econatural

- ▶ Curso presencial "Masaje spa con aromaterapia y cosmética econatural" en BioCultura A Coruña: 7h
- ▶ Jornadas formativas presenciales de Ecoestética en BioCultura Madrid: 3h
- ▶ Charla "Greenwashing y cosmética, cómo etiquetar sin engañar" en la Feria Organic Food Iberia

Acción puntual Montse Escutia

*Educación Primaria
Martes 19 de abril*

*Educación Secundaria
Jueves 21 de abril*

Ingeniera agrónoma especializada en agricultura ecológica. Coordina el departamento técnico y las actividades formativas de la Asociación Vida Sana y el proyecto Mamaterra destinado a la educación ambiental. Autora de numerosos artículos, charlas y del libro "El huerto escolar ecológico", editorial Graó, referente en el ámbito escolar en la utilización del huerto ecológico como herramienta educativa.



Gobierno de Canarias
Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes
Dirección General de Ordenación, Innovación e Igualdad



Formación

Producción ecológica y alimentación sostenible

► Formación al profesorado del Institut dels Aliments sobre Alimentación Sostenible. Curso semipresencial 25h on line y 5h presenciales.

Además, hemos participado en:

► Colaboramos con el Master de Agricultura Ecológica impartido por la Universidad de Barcelona dando apoyo al módulo sobre suelo y gestión de la fertilidad

► Jornada formativa en el 4º curso de Ecoturismo de la Universidad de A Coruña. Jornada presencial en el marco de BioCultura A Coruña con visita a reserva de la Biofesta de las Mariñas coruñesas. Organizado en colaboración con la Universidad de A Coruña, CERES-Ecotur y CRAEGA

► Participación en la Formación en el Máster de Agroecología, Soberanía Alimentaria, Agricultura Urbana y Cooperación al Desarrollo Rural de Fundación Instituto De Agricultura Ecológica y Sostenible



Módulo V: La Transición Agroecológica ¿Otro mundo es posible?. Experiencias e Iniciativas de adaptación y cambio. Máster en Agroecología, Soberanía Alimentaria, Ecología Urbana y Cooperación al Desarrollo Rural. IX Ciclo de Conferencias en Agroecología



LA CASA ENCENDIDA
de fundación montemadrid

- Planteamientos agroecológicos desde el consumo y la salud

Educación: proyecto Mamaterra

Las actividades han sido:

► Festival Mamaterra en las ferias BioCultura de A Coruña, Barcelona y Madrid. Durante 2 días y en horario continuo de 10 a 19h se han ofrecido talleres destinados al público infantil: cocina, elaboración de pan, de queso, reciclaje, maquillaje ecológico, etc. En los talleres con inscripción ofrecidos este año han participado un total de 2.164 niños y niñas

► 10ª edición del Premi Escola, Agricultura i Alimentació Ecològica con la Generalitat de Catalunya y la Xarxa de Escoles per la Sostenibilitat de Catalunya para proyectos escolares que potencien la alimentación ecológica. Se han presentado 11 centros escolares

► Participación activa en el grupo de trabajo sobre agroecología escolar formado por diferentes administraciones y entidades de Cataluña. Se ha participado en dos jornadas presenciales, una en BioCultura Barcelona (mayo) y otra en la Universidad Autónoma de Barcelona en julio y en varias reuniones virtuales



10ª edició
**Premi
escola**
agricultura
i alimentació ecològica

BASES DEL PREMI:
<https://setmanabio.cat/premi-escola>

Generalitat de Catalunya  xesc 



Cosmética BioVidaSana

Las normas de cosmética BioVidaSana están impulsadas por la asociación Vida Sana y la empresa Biocertificación SL junto con la certificadora suiza bio.inspecta. Esta colaboración para la certificación de productos cosméticos ecológicos y naturales tiene como objeto cubrir los diferentes aspectos de apoyo a las personas que quieren dedicarse a la producción y/o venta de productos cosméticos ecológicos o naturales.

El apoyo a los operadores consiste en:

- ➡ Ofrecerles una guía para facilitarles el cumplimiento con los principios éticos y medioambientales que deben cumplirse cuando se venden productos con estas denominaciones (mediante la creación de la Norma BioVidaSana)
- ➡ Supervisar su cumplimiento con la Norma (mediante el proceso de certificación)
- ➡ También les proporciona una herramienta (mediante el etiquetado de los productos y la promoción) para que puedan comunicar con éxito a las personas consumidoras que tales productos se han producido de acuerdo a los valores que ambas organizaciones defendemos

Esta labor de apoyo se hace separando totalmente las funciones, como no podía ser de otra manera, pues los organismos de control deben evitar estar involucrados en otras actividades que pudieran generar conflictos de intereses con lo que debe ser su papel como supervisor objetivo e imparcial. En este sentido, bio.inspecta/Biocertificación SL se dedican a la certificación y a la inspección, mientras que Vida Sana trabaja en la promoción, la formación, la información y a facilitar la integración de los operadores en el sector.

En 2022, 83 empresas y laboratorios contaban con la certificación BioVidaSana.

[Consulta el resumen de promoción Biovidasana 2022](#)

Más información: www.biovidasana.org



Sensibilización y campañas

Compromiso Mesa Plástico Cero del Ayuntamiento de Barcelona

Como compromiso se asumió la labor de reducir los envases de un solo uso en diferentes espacios de la feria BioCultura. Se llevaron a cabo diferentes acciones:

- Entrevistas a todas las empresas expositoras del sector de la alimentación para realizar un diagnóstico sobre los tipos de envases utilizados en las degustaciones
- Información a todas las empresas de la feria sobre Ley de Residuos y Suelos Contaminantes para una Economía Circular
- Eliminación de los envases de un solo uso en la zona de showcooking de la feria con compra de envases reutilizables y la instalación de un lavaplatos profesional

El proyecto se ha llevado a cabo con la colaboración de dos entidades especializadas: Rezero y sObresMestres y fue finalista de los premios organizados por la entidad Rezero.



Participación, incidencia política

Formamos parte de:

- ▶ Barcelona + sostenible
- ▶ Participación en las actividades de Barcelona, Capital de l'Alimentació Sostenible
- ▶ Participación activa en el Procés de Estratègia Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030
- ▶ Mesa Plástico Cero del Ayuntamiento de Barcelona
- ▶ Espacio Agropolis del Ayuntamiento de Barcelona: espacio para transformar el sistema alimentario de Barcelona
- ▶ Alianza de entidades del sector de la producción ecológica junto con Asobio, Ecovalia, Intereco y SEAE
- ▶ Coalición PorOtraPAC
- ▶ Plataforma europea de información AKIS como asesores de apoyo al ámbito rural
- ▶ ACCIÓNXELCLIMA Plataforma de asociaciones y ONGs españolas que organizan actos por el cambio climático
- ▶ Alliance bees and farmers. Plataforma de ONGs y asociaciones europeas que plantean propuestas a la UE para apoyar la reducción de plaguicidas y la restauración de la naturaleza
- ▶ Inscripción en el registro de transparencia de la CE como grupo de interés del sector ecológico en España
- ▶ Miembros del Comité Organizador de TERRAECO, Feria profesional bio en Valencia

Nos hemos adherido a:

- ▶ Carta dirigida al gobierno de España de Coordinadora Estatal Stop Ganadería Industrial
- ▶ "Agroecology Europe Barcelona Letter"
- ▶ Carta "Prioricemos la seguridad alimentaria" destinada a diferentes Ministros pidiendo la suspensión inmediata de los biocombustibles procedentes de cultivos
- ▶ Declaración sobre la interdependencia entre salud y naturaleza en Cataluña impulsada por la Xarxa per a la Conservació de la Natura
- ▶ Carta promovida por IFOAM junto con otras entidades remitida al Parlamento Europeo en apoyo de la agricultura ecológica y por la reducción del uso de pesticidas
- ▶ Petición "Por una comida escolar saludable para todos los niños y niñas" de la campaña Buy Better Food (Compre Mejores Alimentos)
- ▶ Campaña de Stop Ecocidio Internacional para convertir el ecocidio en un crimen internacional



Hemos participado en:

- ➔ Estrategia de Alimentación Sostenible Barcelona 2030.
- ➔ Proceso participativo del Pla d'Acció per al Desenvolupament de la Producció Ecològica 2023-2027 de Catalunya
- ➔ Participación en el proceso de la creación de la Hoja de Ruta de la producción ecológica en España, junto al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (proceso todavía en marcha), para conseguir los objetivos del Pacto Verde Europeo de 25% SAU en agricultura ecológica en 2030
- ➔ Participación en la creación de la campaña "Aquí somos Ecológicos" creada por el Ministerio de Agricultura "Alimentos de España"
- ➔ Miembros del Jurado de los Premios Alimentos de España en la categoría Ecológica y hemos sido seleccionados para hacer la entrega del Premio celebrada en Madrid
- ➔ Jornadas presenciales de trabajo del grupo de agroecología escolar:
 - En el Espai Rural de Gallecs. Enero
 - En BioCultura Barcelona. Mayo
 - En la Universidad Autónoma de Barcelona. Julio
- ➔ Visita a la exposición "Menja, actúa, impacta" de Fundesplai en el Prat de Llobregat. Marzo
- ➔ Agrohackaton Agropolis para diseñar proyectos que transformen el sistema alimentario. Marzo
- ➔ Charla en la feria Alimentaria. Abril
- ➔ Presentación de BioCultura, feria de ecoturismo y productos ecológicos (A Coruña) en Fitur. Febrero.
- ➔ Charla a delegación de grupo de empresarios de Corea del Sur. Junio.
- ➔ XIV Congreso Internacional de SEAE en Palma de Mallorca. Abril
- ➔ Webinar profesional de GUTZIONA, Cluster agroalimentario de San Sebastián. "Oportunidades de negocio en el sector de la Alimentación ecológica". Mayo
- ➔ II Congrès Producció Agroalimentària Ecològica en Vic (Barcelona). Mayo
- ➔ Jornada presencial de la Mesa Plástico Cero donde presentamos nuestro proyecto de reducción de residuos de un solo uso en BioCultura. Mayo
- ➔ Plenario de la coalición PorOtraPAC en Calatayud. Junio
- ➔ Feria Organic Food Iberia con stand propio y participación en actividades. Junio
- ➔ Festa de la Alimentació Sostenible en Barcelona con stand compartido con otras entidades miembros de Agropolis. Septiembre
- ➔ Acto de entrega de los premios Rezero donde fuimos finalistas en la categoría "Entidades" con el proyecto de reducción de residuos de un solo uso en BioCultura. Octubre



Comunicación

Ecomensajero Digital

Boletín oficial de la Aso. Vida Sana, noticias de actualidad del mundo ecológico y todo lo que gira en torno a la feria BioCultura que se envía a más de 64.000 suscriptores. Hemos enviado 92 boletines + portada en 2022, con un índice de apertura promedio del 22%

EL ECOMENSAJERO DIGITAL

EL VIDEO

EMPRESAS

DISTINGUE LO QUE ES COSMÉTICA ECOLÓGICA

ASANA BIO/MARÍA GONZÁLEZ
Damos respuesta a las nuevas

TODO LO QUE NECESITAS ES ECOLÓGICO

BioCultura
Madrid IFEMA
3-6 noviembre 2022

CONCHA GARCÍA/strambóica
"La moda sostenible es un día"

KOGO/NATACHA DE CORTABITARTE
"Somos una"

¿Te imaginas que seguir una alimentación saludable, ecológica y de temporada fuera tan fácil como decirlo?

BioCultura
tierra

Nueva web

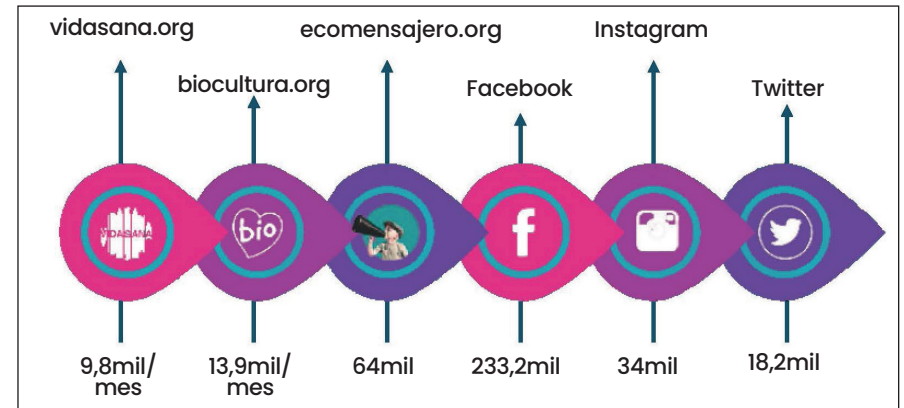
Más dinámica y accesible, con un diseño muy intuitivo. Móvil friendly y con nuevas secciones de noticias, información de la asociación de interés para socios y lectores en general.

Promedio de visitas semanales 2,1 mil usuarios. Usuarios activos mensuales 8,1 mil



Nos siguen en redes....

Tenemos varios canales de comunicación que utilizamos según el proyecto, contenido o target del público objetivo. En los períodos de feria, activamos la frecuencia de envíos diarios con posts, reels, videos, sorteos, contenidos de la feria, venta anticipada de entradas...



Cobertura informativa

► **Notas de prensa.** En 2022 se enviaron 35 notas de prensa a 108.885 medios de comunicación sectoriales, generales y periodistas. La cobertura fue de unos 870 impactos de noticias orgánicas en medios, que han alcanzado una audiencia de 27.471.661 usuarios/as.

► **Radios.** 82 entrevistas en emisoras de radio nos han dado presencia en la ondas de cadenas como La Voz de Galicia, RNE, Radio Intereconomía, Carro de Combate, Cadena Cope, Onda Cero, Catalunya Radio, Onda Madrid, Com Radio, Rac 1, Ecogestiona Radio.

► **TV.** Emisoras en abierto como TVE, Tele5, Antena 3, La Sexta, Telemadrid, Beteve, TVG, Europa Press TV y otras, hemos aparecido en 54 ocasiones en noticias o programas especiales.

► **Colaboraciones medios de comunicación.** Los acuerdos a los que llegamos nos ha permitido generar alianzas como media partners con 70 revistas, 6 diarios, y la agencia EFE, en su sección EFE VERDE. También un sin número de portales digitales nos cedieron espacios para displays y campañas digitales.

Más información:

www.vidasana.org

info@vidasana.org

93 580 08 18