

JORNADA NUTRICIÓN, SALUD Y NATURALEZA

SÁBADO 8 MARZO

EXPOCoruña - BioCultura - ÁGORA



11:30h **Vamos a la mesa: Recomendaciones para evitar los tóxicos en la comida - DR. NICOLÁS OLEA**

Catedrático de Radiología y Medicina Física de la Universidad de Granada. Experto mundial en disruptores endocrinos, tóxicos y causas de enfermedad. Investigador en salud y medioambiente: disrupción endocrina, cáncer hormonodependiente.



13h **Cerebro adicto. Dopamina desde la medicina integrativa - DRA. ARIANA LARA**

Médica cirujana, certificada en medicina funcional, experta en microbiota, oncología integrativa, medicina de la longevidad. Máster en nutrición clínica y nutrición deportiva. Divulgadora científica de enfermedades modernas, adyuvantes y alimentación consciente.



16h **El Poder Sanador de la Naturaleza: TALASOTERAPIA, La Receta Azul - SALVADOR RAMOS REY**

Licenciado en Medicina y Cirugía, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Máster en Dirección y Gestión Clínica. Director Médico del Centro de Talasoterapia TALASO ATLÁNTICO. Codirector de los Cursos de Verano de la Universidad de Santiago de Compostela.



17:30h **De la molécula al plato - DRA. DOLORES RAIGÓN**

Una de las mayores expertas sobre producción ecológica. Doctora en Ingeniería Agrónoma por la UPV, Catedrática del área de Edafología y Química Agrícola. Profesora en la ETSIAMN. Pertenece a la Sociedad Española de Agricultura Ecológica.



18:30h **Transportando bacterias - MARIANA ARÓSTEGUI**

Licenciada en ciencias biológicas, nutricionista, con master en microbiota humana y master en nutrición clínica y patologías digestivas, experta en valoración y modulación de la microbiota, autora del libro Cuida tus bacterias prehistóricas y divulgadora de salud integrativa y salud digestiva