

La Microbiótica

Una Revolución para sanar la Tierra

23-25 agosto 2013

Organiza: NETOPI & IBEM- Fundación ECOTOPIA

Fechas: 23-25 agosto

Lugar: El Molino * Acebo * Cáceres

Imparten:

Luis Lázaro (diseñador espacios ecológicos)

Ander Urederra (experto en alimentación simbiótica)

Michel Wirz (promotor pionero de los EM en España)

Precio del curso: 70 €

Incluye:

Curso teórico y práctico

DVD con manual técnico y material audiovisual

1 litro de EM-Activado

Alojamiento en habitaciones individuales o compartidas. 20€ noche.

Comida ecológica y microbótica. 30€ que incluye desayuno/comida/cena.

Existe la opción de asistir solo al curso (sin estancia ni comida) e incluso asistir solo un día.

Consultar para mayor información e inscripciones en:

fundacion@ecotopia.es

Telf: 914 739 332 – 682 708 191

OBJETIVOS

Curso teórico y práctico de introducción a la tecnología ecológica EM y la alimentación Simbiótica. Está orientado, tanto para personas con conciencia ecológica y promotoras de la salud natural, así como para profesionales de la permacultura, la agricultura y la nutrición. Vamos a entrar en el mundo de la Microbiótica: hacia el interior con los alimentos fermentados que regeneran y limpian nuestro intestino y hacia el exterior con EM. Con ellos aprenderemos cómo fabricar y usar una serie de alimentos que nos sanan y de productos ecológicos con microorganismos regeneradores, tanto para la tierra como para el hogar, nuestros animales y nuestro propio cuerpo.

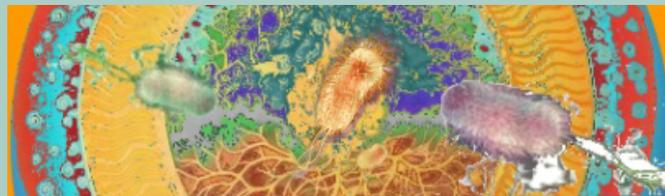
PROGRAMA

TEORÍA

- Principios generales de la Microbiótica
- La autogestión de la salud gracias a los Microorganismos Regenerativos
- Teoría de la alimentación Simbiótica
- Historia y tradición de los alimentos fermentados
- Conceptos básicos de los microorganismos y su eficacia para mantener la salud de los ecosistemas, tanto del ser humano, como de los animales, las plantas, el agua y la biosfera.
- Conocimiento general de la Tecnología EM y su aplicación en la vida cotidiana. Aprendiendo cómo funcionan y para que sirven las principales aplicaciones EM
- Proyecciones audiovisuales y fotográficas de diferentes aplicaciones de la Microbiótica en todo el mundo

PRÁCTICA

- Cómo preparar verduras fermentadas
- Recetas y preparación de bebidas fermentadas: Kombucha y Tepache de piña
- Cómo fabricar Bokashi. Preparación de supercompost con los residuos orgánicos de casa
- Cómo activar EM Solución Madre (activador madre de microorganismos eficientes) y convertirlo en EM-Activado multiusos
- Cómo utilizar el EM-Activado en agricultura, jardinería, limpieza hogar, tratamiento aguas residuales...
- Cómo utilizar el EM-Activado en la limpieza y cuidado de animales domésticos, ganadería ecológica...
- Cómo hacer compost para la huerta con EM Activado y Bokashi
- Riegos y pulverizaciones
- Aplicación de los EM en la limpieza del hogar, para limpieza de herramientas, el polvo y la grasa de la casa...
- El EM en el reciclado del agua, fosas sépticas, digestores, servicios compost, purificador de piscinas (sustituyendo al cloro)



HORARIO

Viernes

Llegada al Molino en la tarde

Cena

Reparto de documentación: Hoja con el PROGRAMA / Listado técnico de los conceptos y elementos que se van a utilizar en el curso.

Presentación resumen del Proyecto IBEM.

Puesta en común. Proyecciones de experiencias en el mundo con los EM.

Sábado

09:00 Desayuno

10:00 Presentación del grupo y los objetivos.

10:30 Presentación teórica de los Microorganismos Eficientes EM.

11:00 Activación de EM Solución Madre en proporción 1: 30 para desarrollar EM-Activado multiusos.

11:30 Preparación de compost con la técnica de EM.

13:00 Charla sobre el uso de EM para la gestión de las aguas. El aseo personal y la higiene domestica.

13:30 Baño en las piscinas naturales

14:30 Comida y descanso

18:00 Proyección audiovisual de la experiencia con EM en diferentes zonas de España.

19:00 Introducción al Bokashi. Fermentación de salvado con EM para su uso en la gestión de los restos orgánicos. El cubo del tesoro.

20:30 Repercusiones del uso de EM para la salud en las Actividades humanas (Agricultura, ganadería, industria, limpieza, residuos).

21:30 Cena

23:00 Proyecciones de videos con diferentes experiencias EM en el mundo.

Domingo

09:00 Desayuno

10:00 Iniciación a técnicas de fermentación de hortalizas y semillas.

11:00. Preparación de bebidas probióticas: La magnífica Kombucha y la Receta del Tepache de piña.

12:00 Muestra de los superalimentos y bebidas simbióticos Microviver, (Posibilidad de compra directa de los productos de EM y los de MicroViver).

13:00 Conclusiones /últimas preguntas /Entrega de los materiales fabricados: EM-Activado y Bokashi

13:30 Baño en el rio

14:30 Comida y despedida (entrega del DVD)

OPCIONAL:

17:30 Iniciación a la Conciencia Microbótica del RUH (Remedio Universal Homeopático) y la Yo-Nos-Gea.

Para quien le interese se puede quedar en la tarde para realizar el Taller teórico-práctico del Remedio Universal Homeopático. Realizaremos una excursión al Valle Sagrado de la Cervigona.