



SÁBADO 6

- 11:15 Presentación del libro (R)Evolución vegana**
 PONENTE: Cristina Rodrigo. Responsable de asuntos públicos de Oatly en España y responsable global de campañas en Compassion in World Farming.
- 12:15 Comunicación Antiespecista**
 PONENTE: Andrea Arrizabalaga. Licenciada en Comunicación audiovisual. Periodista en EITB.
- 13:15 MESA REDONDA. Santuarios y refugios: historias de rescate y esperanza. Voces que cambian vidas**
 PONENTES:
 Santuario Corazón Verde. Santuario animal
 —
 La Manada Cántabra. Refugio de animales.
 —
 Frente L.A. Santuario animal.
 —
 Katubihotz. Asociación para el rescate felino.
 —
 Fundación Santuario Gaia. Santuario animal.
 —
 Fundación El Hogar. Santuario animal
- MUSICA**
 **14:30 DJ SET**
 Om Lila. DJ/Productora de música House.
- 16:00 Y tú, ¿cómo estudiaste a los animales?**
 PONENTES:
 Rocío Cano Couto. Licenciada en Sociología.
 —
 Mery Ocaña. Maestra de Educación Primaria, educadora ambiental y creadora de contenido.
- 17:00 Presentación del libro La hamburguesa que devoró el mundo**
 PONENTE: Javier Morales Ortiz. Escritor, periodista y profesor de escritura creativa.
- 18:00 Ceremonia de entrega de la segunda edición de los Premios V-Label España**
- 18:15 MESA REDONDA. El futuro del plant-based en España: innovación, ética y cambio sistémico**
 PONENTES:
 Kim Sorensen. Fundador del grupo Tentorium y creador de MedFoods.org.
 —
 Carla Carrió. CEO La Carleta.
 —
 Jordi Moré. Chef-Comercial en Zycular Foods.
 —
 Alejandra Salas. Uve Label España.
- MUSICA**
 **19:15 Fiesta con Silent Disco San Sebastián: El juego de los tres canales.**

DOMINGO 7

- 11:00 Podcast en directo MALDITOS VEGANOS**
- 12:15 De los algoritmos a las personas, como la comunidad mejora tus decisiones de salud**
 PONENTES:
 Kim Sorensen. Fundador de grupo Tentorium y creador del proyecto Medfoods.
 —
 Roger Vilageliu. Nutricionista. Especializado en nutrición deportiva y clínica.
- 13:15 Cómo hacer tu casa más sostenible, sin arruinarte en el intento**
 PONENTE: Laura Peinado Manzanares. Creadora de contenido y divulgadora.

**14:30 DJ SET**

DJ MANCERA. DJ y productor donostiarra cuya trayectoria nace de una profunda conexión con la música electrónica y las influencias sonoras de los años ochenta

16:00 Sin conciencia de clase tu lucha no interesa. Veganismo, feminismo y ecologismo: luchas transversales

PONENTE: Miriam Jiménez Lastra. Activista vegana y feminista, divulgadora comprometida, socióloga y escritora.

17:00 Alimentación basada en plantas y salud

PONENTE: Ariadna Jordá. Graduada en nutrición humana y dietética con máster en nutrición y metabolismo.

18:00 Infiltrada en el búnker: la verdad que no quieren que veas

PONENTES: Pablo de la Chica. Director y Lucía Arana. Periodista.

**19:00 MÚSICA EN DIRECTO**

Miseo Future. Síntesis de las innumerables propuestas musicales previas de Enek-o Zulaika.

LUNES 8**11:15 Prohibir las granjas de pulpos: el momento es ahora**

PONENTES:

María González Lacabex. Abogada, experta en Derecho Animal

—
Lucía Arana. Periodista. Comunicación en INTERCIDS, Operadores Jurídicos por los Animales.

12:15 Nuestro movimiento: retos y avances

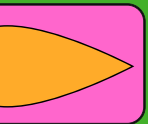
PONENTE: IMAE (Iniciativa Meta-Activista España).

13:15 Activismo vegano: inspirando cambios de comportamiento

PONENTES: Meri y Ricardo, We The Free Madrid.

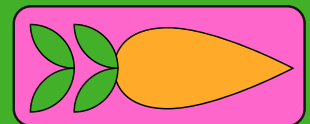
**14:30 DJ SET**

DJ EROMENA. Hip hop, dancehall, afro beats, amapiano, afro trap, electrónica, funk carioca, afro pop, r&b y kuduro.



COME
COME
COME
COME
COME

SUKALDEAN

**SÁBADO 6****13:00 ¿Cómo hacer atractivas las verduras aburridas?**

COCINA: Maddi Etxeberria. Nutricionista.

18:30 Un viaje a la India a través de los sentidos

COCINA: Claudia Cafferata. Sabores de la India.

DOMINGO 7**13:00 Taller de cocina: menú de Navidad**

COCINA: Miriam Ortiz. Chef de alimentación saludable especializada en macrobiótica, dietoterapia y medicina tradicional china, cocina vegana-vegetariana.

18:30 Navidad vegana

COCINA: Aída Lídice. Creadora de Begin Vegan Begun.

LUNES 8**13:00 Cocina de aprovechamiento**

COCINA: Miriam Ortiz. Chef de alimentación saludable especializada en macrobiótica,



ESPACIO GK GREEN FASHION

Un lugar participativo con talleres, y demostraciones que muestran alternativas sostenibles y libres de explotación animal.

	SÁBADO 6	DOMINGO 7	LUNES 8
11.30 -13.30	Fashion Revolution Euskadi Coronas y decoraciones navideñas con la técnica del Upcycling	Fashion Revolution Euskadi Carteras con lonas recicladas antiguas de las ferias BeVeggie	Ixkin berdea Taller decoración marco de fotos con líquenes preservados y letras de madera, creando una pieza para llevar a casa única
16.00 -17.00	Taller Recicla Birziklatu Cuidado de nuestros compañeros de vida de 4 patas Taller de cosmética natural	Taller Recicla Birziklatu Hogar sin tóxicos Taller de cosmética natural de la mano de Rut y Laida	
17.30 -19.30	Organic Studio Biocerámica: de los residuos orgánicos al diseño sostenible	Organic Studio Biocerámica: de los residuos orgánicos al diseño sostenible	

Ane Arzelus - Arte en vivo

Ane Arzelus estará pintando en vivo un mural inspirado en Be Veggie! **6-7-8 diciembre**

FASHION REVOLUTION : Carnaval de la moda sostenible Workshops familias

Juegos educativos: Puzzle gran formato, Moda y Lectura, Moda y Deporte, Sopa de letras, Memory y Residuo Textil...

Planeta Dots Pásate por la caravana y crea un objeto de recuerdo sostenible

Escape Box TerminUs - Ekoetxea Txingudi

SÁBADO 6 Y DOMINGO 7 | 11.30 | 13.00 | 16.00 | 19.00
LUNES 8 | 11.30 | 13.00

Un juego de escape donde las personas participantes serán las protagonistas de una historia y deberán superar pruebas que les permitan descubrir qué es TerminUS: la fecha límite para poder cambiar el rumbo del planeta, y hacer frente a la emergencia climática a través de la modificación de algunos de nuestros hábitos y acciones

Espacio artístico infantil

SÁBADO 6 Y DOMINGO 7 | 11.30 - 13.30 / 16.30 - 19.30
LUNES 8 | 11.30 - 14.30

¡Ven a pintar! Mural colaborativo, animales del mundo y pintacaras.

bizi
be veggie!
vive