



**XXX ENCUENTRO LATINOAMERICANO  
DE AGRICULTURA BIODINÁMICA**

*Agricultura Biodinámica: sanando,  
nutriendo y embelleciendo  
a la Madre Tierra y al Ser Humano*

Del **24 al 27** de Septiembre **2015**

en el Complejo Turístico

**"La Aripuca"**

Puerto Iguazú - Misiones, Argentina  
y en el Parque Nacional Iguazú

(antiguo Hotel Cataratas)

Costo: \$3.000 pesos ARG.

Incluye: alimentación, entrada al Parque Nacional Iguazú,  
traslados internos. No incluye hospedaje

Informes e Inscripciones:

[biodinamicaargentina2015@gmail.com](mailto:biodinamicaargentina2015@gmail.com)

Cupos limitados



ASOCIACIÓN PARA LA AGRICULTURA  
BIOLÓGICO-DINÁMICA ARGENTINA - AABDA



# Sanar, nutrir y embellecer a la Madre Tierra y al Ser Humano

XXX Encuentro Latinoamericano de Agricultura Biodinámica – 24 a 27 de Septiembre 2015

## “La Aripuca” - “Viejo Hotel Cataratas del Iguazú”

Puerto Iguazú, Misiones, Argentina

### **Sanar a la Madre Tierra y al Ser Humano**

Cada vez más, percibimos que la evolución y la continuidad de la vida sobre la tierra, en su riqueza y diversidad, depende de la actitud y acción humana, es decir de cada uno de nosotros. Hemos llegado a pensar que la naturaleza existía por sí misma y que la humanidad más bien fue un desvío, un especie de proceso parasitario en la evolución. Podemos observar que esta actitud, que permitió que nos evadamos de nuestra plena responsabilidad, es tan solo la consecuencia del mismo pensar muerto, el pensar al mundo como una máquina, que nos ha llevado a la desintegración de todo con todo.

Las tierras que recibimos hoy para la agricultura ecológica, están degradadas. ¿Cómo las sanamos?

La vida se manifiesta en ritmos, podemos plantar maíz en el frío del invierno pero no dará resultados, incluso si las demás condiciones son buenas. Así cada cosa tiene su momento propicio. El sol, la luna y los planetas en sus constelaciones mudándose incesantemente marcan los tiempos de la naturaleza.

El mayor tesoro que la agricultura biodinámica tiene para compartir, son los preparados de campo y de formación de humus. En la práctica desde hace casi cien años y en muchos ensayos se ha comprobado su impulso sobre el enraizamiento y la simbiosis de la raíz con la vida del suelo, la fotosíntesis y la calidad y cantidad de los frutos y el aumento estupendo de humus de alta calidad en suelos degradados. Estos preparados no tienen patente, pueden ser hechos por cualquier persona que se propone a aprenderlo, con insumos sin valor comercial de fácil acceso o pudiendo intercambiarlos con otros agricultores.

### **Nutrir a la Madre Tierra y al Ser Humano**

La agricultura actual degrada el humus, la membrana que cubre sutilmente toda la tierra y permite la vida sobre ella. De esta tierra degradada salen alimentos que ya no tienen la vitalidad ni las sustancias necesarias para la vida plena.

Cuidar de la tierra y de la naturaleza precisa el mismo cariño, inteligencia y esfuerzo como cuidar de una familia. ¿Cómo nos organizamos como seres humanos modernos individualistas para estar a la altura de esta tarea?

### **Embellecer a la Madre Tierra y al Ser Humano**

Con mayor frecuencia se encuentran lugares y espacios de nuestra civilización que se parecen uno al otro, sean monocultivos, barrios elegantes, villas de la periferia, centros comerciales, aeropuertos, etc. Son *no – lugares*, lugares sin identidad.

Cuando seres humanos se proponen cuidar un espacio, un pedazo de tierra, este se torna un lugar único, una individualidad. Imprime al lugar características de una obra de arte, una escultura social, compuesta por los seres de los cuatro reinos en los cuatro elementos. Empieza a irradiar una belleza que sana y nutre.

La agricultura biodinámica considera un emprendimiento agrícola - sea una huerta, el jardín una chacra o una estancia - una *individualidad*, que es cada vez más saludable y eficiente cuanto menos depende de insumos externos. La biodiversidad va más allá de una reserva natural, en sus complejos intersticios y procesos; con su gran oferta de alimentos para todos los seres se torna paisaje bello.

Queremos tener fincas biodinámicas que hablen por sí mismas – para que gente de afuera quede parada, diciendo: ¡Qué bello lugar para vivir!

### **El lugar del encuentro**

Por ocasión del 30º Aniversario del inicio de los Encuentros de Agricultura Biodinámica en América Latina este año nos encontraremos en uno de los lugares más mágicos del continente.

Para el día de apertura, las cenas y las noches culturales del Encuentro nos encontramos en LA ARIPUCA, un parque temático de la selva misionera y de la agricultura familiar de Misiones.

El palco del programa principal de viernes a domingo serán las propias Cataratas de Iguazú, en el viejo hotel de Cataratas del lado Argentino que hoy es un espacio público para eventos y convenciones. Después del desayuno en los alojamientos nos trasladaremos en colectivos hasta las cataratas. A la tardecita regresamos a La Aripuca para cenar y el programa cultural nocturno.

La inscripción incluye acceso por 4 días a las Cataratas o sea 3 para el Encuentro más un día adicional para la contemplación (después o antes del encuentro) de una de las maravillas del mundo.

La alimentación durante el encuentro será preparada con productos de la agricultura familiar local.

# Programa

Día /Hora	Jueves 24/09	Viernes 25/09	Sábado 26/09	Domingo 27/09
6:00 8:00	<b>Dinamización y aplicación de preparado 501 Sílice</b>	<b>Desayuno en el alojamiento</b> Salida a Cataratas en bus <b>7:00hs.</b>		
8:00 8:30	<b>Inscripciones al Encuentro</b>	<b>Lectura Carta Micaélica</b> - Miguel Demarchi		
8:30 10:00	Para miembros de la Escuela Superior Lectura de la Décima Clase por Norma Priemer (Traer la tarjeta azul)  <b>Elaboración del preparado de Sílice en Cuerno</b>	<b>Sanar a la Madre Tierra y al Ser Humano</b> <b>La contribución de los preparados biodinámicos</b> Binita Shah	<b>Embellecer la Madre Tierra</b> Jean Michel Florín	<b>Cosecha del Encuentro</b> <b>Contribuciones de los grupos y talleres</b> Simon Blaser
10:00 10:30		<b>Café, Ferias de semillas, alimentos, artesanías, etc. Exposiciones de proyectos, organizaciones y emprendimientos en el espacio de feria de saberes y sabores</b>		
10:30 12:00	<b>Paseo guiado por "La Aripuca"</b>	<b>Talleres Grupales</b> Simon Blaser y Julio Almeida	<b>Cierre</b> Jean Michel Florín René Piamonte Karen Albuja	
12:00 13:50	<b>Almuerzo</b>			
14:00 15:30	<b>Apertura</b> Karen Albuja Sebastián Iriberrí Otto Waidelich Sergio Valdecantos (14:00 a 15:00) <b>Desafíos actuales en la agricultura y en la sociedad; situación de la familia campesina</b> Irmina Kleiner y Remo Vénica (15:00 a 15:45) <b>Agricultura Sustentada por la Comunidad CSA</b> Herman Pohlmann (15:45 a 17:00)	<b>Libre/Actividades Artísticas /Paseos por Cataratas</b>		
15:30 17:00		<b>Talleres y grupos temáticos y profesionales</b>	<b>Talleres y grupos temáticos y profesionales</b>	
17:00 17:30	<b>Café/ Exposiciones en la de feria de Saberes y Sabores</b>			
17:30 19:00	<b>La Conciencia del Biodinamista</b> Miguel Demarchi	<b>Nutrir a la Madre Tierra y al Ser Humano</b> <b>La transformación social en el campo</b> Binita Shah	<b>Embellecer la Madre Tierra</b> Jean Michel Florin	
19:00 19:30	<b>Pausa</b>	<b>Retorno a "La Aripuca"</b>		
20:00	<b>Cena</b>			
21:00	<b>Presentación de Ballet</b>	<b>Presentación de Coro</b>	<b>Presentación de Euritmia</b>	
	<b>Cata de alimentos orgánicos y biodinámicos</b>			

## Conferencistas

Binita Shah	Agricultora Biodinámica, técnica y consultora con amplias actividades en agricultura familiar con políticas públicas, India.
Irmira Kleiner Remo Vénica	Agricultores Biodinámicos, Guadalupe Norte, Santa Fe, Argentina.
Herman Pohlmann	Artista plástico, facilitador de comunidades CSA como escultura social en Brasil y Alemania.
Jean-Michel Florín	Agricultor Biodinámico, coordinador de La Asociación de Agricultura Biodinámica de Francia y docente en plantas, paisaje, hierbas medicinales y Agricultura Biodinámica. Co-director de la Sección de Agricultura del Goetheanum, Suiza.
Miguel Dermarchi	Agricultor Biodinámico, La Cumbre, Córdoba, Argentina.

## Talleres

No.	Persona	Temática
1	Marco Moreno, Chef, Argentina	Cocina Biodinámica
2	Remo e Irmira Vénica, Agricultores biodinámicos, emprendedores sociales, Argentina	Granjas Integrales
3	Mariana Mampaey, Médica familiar y Antroposófica, Argentina	Las Farmacias Vivas (cajitas con plantas medicinales y vademécum para qué sirven)
4	Antonio Lattuca y Lucho Lemos, Agricultores Urbanos, Argentina	La agricultura vivifica la ciudad con jardines que alimentan el alma y el cuerpo
5	Otto e Irma Waidelich, Agricultores biodinámicos, emprendedores sociales, Argentina	Sistemas Agrosilvopastoriles
6	Dagoberto Marin y Hector, Agricultores Biodinámicos, emprendedor social, Perú	Cultivo de Café Biodinámico
7	Joao Volkman y Juarez Felipi, Agricultor biodinámico, Brasil	Cultivo de arroz biodinámico
8	Pedro Jochelevic, Director ABD, Brasil	Certificación Participativa Deméter
9	Herman Pohlmann, emprendedor social, Brasil-Alemania	Agricultura Sustentada por la Comunidad CSA
10	Eduardo Cerdá, Consultor Biodinámico, Argentina	Cultivo de cereales y oleaginosas
11	Armando Rebolledo y José Olivares, Viña Emiliana, Chile	Cultivo de vid biodinámico y vino
12	Deborah Castro, Agricultora, Brasil	Preparados biodinámicos
13	Regina Haller, Med. Vet., Argentina	Suplementación Mineral para rumiantes: desde la individualidad agrícola.
14	Juan Sebastián Buzzio y Ma. Elvira Sagasti Fundación Deméter, Argentina	Desarrollo de la Agricultura Biodinámica a través de la Certificación Demeter
15	Rene Piamonte, Consultor Biodinámico, Perú/Argentina	Renovación de la Utopía Jesuítica: Ciencia, Arte y Religión
16	Isabel Orcada, Nutricionista, Perú	La Alimentación base integral de salud. El Pan y el Hombre
17	Luciana Gomes de Almeida, Gerente de Consultoría ABD, Brasil	Producción de Hortalizas Biodinámicas
18	Norma Priemer, Bioquímica, Argentina	Métodos Sensibles de Análisis
19	Mercedes Molina, Paisajista, Argentina	Naturaleza y propósito del agua
20	Patricia Flores, Coordinadora IFOAM Latinoamérica, Perú	Nutrición en agroecosistemas de montaña
21	Osiris Lazo /Oscar Peronne, Apicultores Costa Rica/ Argentina	Permapicultura
22	Geraldo Deffune, Profesor UFFS - Brasil	Elicidores probióticos para la Sanidad Biológico Dinámica de Organismos Agrícolas
23	Sebastián Calquín, Bárbara Fonseca y Simon Blaser, Brasil	Formación de Agricultores Biodinámicos
24	Simon Blaser y Julio Almeida, Brasil	



**Con el apoyo de:**

- **La Aripuca-Emprendimiento Eco-Turístico-Puerto Iguazú-Misiones-Argentina.**
- **Administración de Parques Nacionales Argentina-Parque Nacional Iguazú**
- **Secretaria de Turismo de Misiones**
- **Secretaría de Agricultura Familiar (SAF) Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.**
- **Complejo Turístico “La Aripuca”- Misiones**
- **Fundación Mahle – Brasil**
- **Rosmarie Mampaey (Fundación Reserva Natural Federico Wildermuth) Santa Fe-Argentina.**
- **Sección de Agricultura del Goetheanum - Suiza**

## Contacto de hospedajes sugeridos cercanos a La Aripuca

### Cabañas

- Cabañas María Belén  
San Vicente 423  
Tel: 0054 3757 427234  
[mariabelencataratas@hotmail.com](mailto:mariabelencataratas@hotmail.com)  
[www.mariabeleniguazu.com](http://www.mariabeleniguazu.com)
- Cabañas San Andrés  
Av. Los Inmigrantes esq. San Vicente  
Tel: 0054 3757 427353  
[reservas@cabanasandres.com](mailto:reservas@cabanasandres.com)  
[www.cabanasandres.com](http://www.cabanasandres.com)
- Castillo Iguazú  
Calle San Vicente 290  
Tel: 0054 3757 427334  
[castilloiguazu@hotmail.com](mailto:castilloiguazu@hotmail.com)  
[www.castilloiguazu.com.ar](http://www.castilloiguazu.com.ar)
- La Floresta cabañas  
Eldorado 423  
Tel: 0054 9 3757 542782  
[info@laflorestaiguazu.com](mailto:info@laflorestaiguazu.com)  
[www.laflorestaiguazu.com](http://www.laflorestaiguazu.com)
- Las Marías  
Eldorado 459  
Tel: 0054 3757 427668  
[cabaniaslasmarias@outlook.com.ar](mailto:cabaniaslasmarias@outlook.com.ar)
- Raíces Pampeanas  
Eldorado S/N  
Tel: 0054 9 3757 562303  
[raicespampeanas@hotmail.com](mailto:raicespampeanas@hotmail.com)
- Rede Viac Cabañas  
Av. Posadas 235  
Tel: 0054 3757 427543  
[redeviaciguazu@hotmail.com](mailto:redeviaciguazu@hotmail.com)  
[www.cabanasredeviac.com.ar](http://www.cabanasredeviac.com.ar)
- El Refugio del Mensú  
Eldorado S/N  
Tel: 0054 3757 427130  
[info@cataratasdelmengu.com.ar](mailto:info@cataratasdelmengu.com.ar)  
[www.cataratasdelmengu.com](http://www.cataratasdelmengu.com)
- Estrella del Monte  
Esperanza S/N  
Tel: 0054 9 3757452364  
[info@estrelladelmonte.com](mailto:info@estrelladelmonte.com)  
[www.estrelladelmonte.com](http://www.estrelladelmonte.com)
- Rincon Santa Maria  
San Vicente S/N  
Tel: 0054 3757 427487  
[cabanasrinconsantamaria2012@yahoo.com.ar](mailto:cabanasrinconsantamaria2012@yahoo.com.ar)
- Saltos del Iguazú  
San Vicente 280  
Tel: 0054 3757 427456  
[reservas@saltosdeliguazu.com](mailto:reservas@saltosdeliguazu.com)  
[www.saltosdeliguazu.com](http://www.saltosdeliguazu.com)
- Titor  
San Vicente 249  
Tel: 0054 9 3757 671973 / 404315  
[info@cabaniastitor.com.ar](mailto:info@cabaniastitor.com.ar)  
[www.cabaniastitor.com.ar](http://www.cabaniastitor.com.ar)

### HOTELES

- Hotel Cabañas del Leñador  
San Vicente 4-Ruta Nac. No. 12 Km 5  
Tel: 0054 3757 421561  
[gruposuizogermano@hotmail.com](mailto:gruposuizogermano@hotmail.com)