

CURS D'ESPECIALITZACIÓ (28 HORES).
APROFITAMENT DE PLANTES MEDICINALS,
PRODUCCIÓ, IDENTIFICACIÓ, PREPARACIONS I
USOS DE LES PLANTES ÚTILS

Després de l'experiència acumulada en les dues primeres sessions s'amplia el curs en 4 hores per tal de compensar la part teòrica i l'experimental.

OBJECTIUS I CONTINGUTS DEL CURS

El curs pretén fer una formació molt pràctica sobre com reconèixer les plantes aromàtiques i medicinals i iniciar-se en el seu coneixement, us i formes de preparació. Es pretén ensenyar tot fent, es a dir, reconèixer la flora sobre el terreny, identificar les herbes, realitzar controls de qualitat bàsics, conèixer els aprofitaments i realitzar preparacions de productes cosmètics naturals, condiments, licors i remeis amb herbes.

DESTINATARIS

El curs va dirigit a professionals i interessats en les herbes remeieres i cosmètiques.

Places limitades (mínim 10 màxim 20)

CALENDARI: 12, 19 i 26 de març; 7, 14, 21 i 28 de maig
HORARI: Dilluns tarda 16:30h-20:30h
REALITZACIÓ: *Edifici Vapor Universitari de Terrassa* (C/Colom 114)

ORGANITZEN: Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari de la UPC (CRESCA) , FITOMÓN i Centre Universitari en Xarxa de l'Àrea Metropolitana de la UNED (CUXAM)

Professorat

Astrid van Ginkel (Biòloga i Farmacèutica). FITOMÓN.
Josep Garcia Raurich. CRESCA sessions pràctiques

Programa

12 de març.

Introducció a la Farmacognosia.

Taller d'observació amb lupa de diferents estructures d'una herba remeiera: glàndules plenes d'oli essencial, pels, etc. (activitat pràctica per demostrar la diversitat morfològica de les plantes): fulles de farigola, summitat florida de pericó.

Taller de identificació al microscopi de estructures característiques de les herbes: arrel de valeriana, canyella cortex, fulles de *Hypericum perforatum*, farigola (*Thymus zygis* i *T. vulgaris*), romaní i tarongina

Activitat pràctica per demostrar la diversitat química de les plantes:

Taller de destil·lació d'olis Essencials, d'anàlisi d'olis essencials: valoració e identificació per cromatografia en capa fina: Lavandula sp, menta i sàlvia.

Taller d'identificació dels principis actius del metabolisme secundari vegetal: identificació química: mucíl·lags, alcaloides, tanins, valepotriats, lactones, antraquinones, saponines, ...

19 de març

Introducció botànica de la flora aromàtica-medicinal: distribució.

Recol·lecció d'Espècies Aromàtiques. Identificació d'herbes aromàtiques per les

formes, els colors, olors i el gust.

Introducció al cultiu ecològic d'espècies potencials per a cultivar al mediterrani.

Taller de preparació de planter amb llavors i esqueixos.

Transformació primària: assecat, refrigeració, congelació: opcions de conservació.

26 de març

Preparacions alimentàries: Taller de les espècies i els aromes per a la cuina.

Preparació de condiments: olis i vinagres aromatitzats.

Preparació de sals aromatitzades.

Preparació de vi medicinal y licors aromatitzats.

Preparacions medicinals:

Preparació de xarop pel refredat: saüc, timó, malva,

Preparació barreja digestiva

7 de maig

Xerrada sobre les herbes remeieres i alimentaries a Catalunya i els usos principals. Formes de Preparació.

Xerrada sobre la importància de la conservació de les herbes remeieres en estat silvestre per a la biodiversitat i (arsenal terapèutic).

Taller de preparació de plaguicides naturals amb herbes.

Taller d'aromes amb mes de 25 olis essencials diferents.

14 de maig

Preparacions cosmètiques:

Preparacions d'argiles amb olis essencials

Preparació pasta de dents

Preparació d'un macerat d'oli vegetal amb herbes i olis essencials per massatge.

Elaboració de Sabons Naturals.

Elaboració d'Ungüents Naturals amb olis essencials.

21 de maig

Xerrada introductòria a la Fitoteràpia

La biodiversitat vegetal i la seva relació amb la salut. Usos Cosmètics de les plantes aromàtiques i medicinals.

Preparació de tintura de romaní

Preparació de sals de bany amb olis essencials. Bany aromàtic.

Preparació d'aigua de roses.

Elaboració de desodorant.

Preparació d'oli de cop

28 de maig

Sortida al camp

Material necessari que cal portin els assistents:

Bosses plàstic i estisores de podar, càmera de fotos, llibreta i llapis.

Pots o ampolles de vidre d'1 litre + tap per fer maceracions.

Pots o ampolles de vidre petits per posar els preparats acabats.

Inscripció:

Omplir formulari i enviar-lo per email: info@cresca.upc.edu o per fax (937398225) a l'atenció de Judith Crespiera

Preu del curs: **195€** (un cop fet el pagament cal enviar el corresponent comprovant de l'ingrés, per email o fax, per validar la plaça).

Data límit per inscriure's 5 de març

ENTITATS ORGANITZADORES.



Centre de Recerca en Seguretat
i Control Alimentari
UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA

