

Curso de Extração de Óleos Essenciais

Duração 8 horas | 12 de março de 2016 | 10:00h-13:00h e 14:30h-18:30h

Com emissão de certificado

Formador: Sandra Santos | Área científica: química



Programa

9:00-13:00 Sessão teórica [Bloco B: sala B2.03]

1.Definição de óleo essencial; 2.Breve história dos óleos essenciais; 3.Planta, estruturas secretoras e óleos essenciais; 4.Métodos de extração: destilação a vapor; hidrodestilação; prensagem a frio; outros métodos; 5.Variáveis a ter em conta; 6.Rendimentos; 7.Outros tipos de extratos de plantas: infusão; decocção; maceração; 8.Óleos essenciais naturais e sintéticos; qualidade dos óleos essenciais; rotulagem; 9.Legislação

13:00 – 14:30 Almoço livre

14:30-18:30 Sessão prática [Bloco B: laboratório B2.LQ]

1.Amostragem de plantas para os diferentes tipos de extração. 2.Extração com Clevenger. 3.Extração com Alambique. 4.Extração com solventes. 5.Análises químicas aos óleos essenciais.

Destinatários

Público em geral

Inscrição até 6 de março

Envie a ficha de inscrição preenchida para gac@esac.pt [aceitação por ordem de chegada; número máximo de alunos da ESAC: 8].

Custo

50 € Inclui a taxa de inscrição, o certificado e o seguro. Alunos da ESAC têm 30% de desconto. Após confirmação de aceitação da sua inscrição, efetue pagamento presencial ou por transferência bancária (NIB 0781 0112 00000006510 38) no prazo que lhe for indicado e envie o comprovativo por correio eletrónico para gac@esac.pt.

Condições de funcionamento

O curso funciona com um mínimo de 7 formandos externos e um máximo total de 15 formandos. A inscrição é considerada válida após pagamento. O transporte, o alojamento e a alimentação são da responsabilidade dos participantes.

Mais informações com Sandra Santos (sds@esac.pt; 239 802 940 extensão 230).