

## 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](mailto: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](mailto: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](mailto:sds@esac.pt); 239 802 940 extensão 230).