

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN (28 HORAS).
APROVECHAMIENTO DE PLANTAS MEDICINALES,
PRODUCCIÓN, IDENTIFICACIÓN, PREPARACIONES Y
UTILIDADES DE LAS PLANTAS ÚTILES

Después de la experiencia acumulada en las dos primeras sesiones se amplía el curso en 4 horas para compensar la parte teórica y la experimental.

OBJECTIVOS Y CONTENIDOS DEL CURSO

El curso pretende una formación muy práctica sobre cómo reconocer las plantas aromáticas y medicinales e iniciarse en su conocimiento, uso y formas de preparación. Se pretende enseñar haciendo, es decir, reconocer la flora sobre el terreno, identificar las hierbas, realizar controles de calidad básicos, conocer los aprovechamientos y realizar preparaciones de productos cosméticos naturales, condimentos, licores y remedios con hierbas.

DESTINATARIOS

El curso va dirigido a profesionales e interesados en las hierbas medicinales y cosméticas.

Plazas limitadas (mínimo 15 máximo 20)

CALENDARIO: 12, 19 i 26 de marzo; 7, 14, 21 y 28 de mayo

HORARIO: Lunes tarde 16:30h -20:30h

REALIZACIÓN: *Edificio Vapor Universitari de Terrassa* (C/Colom 114)

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

Profesorado

Astrid van Ginkel (Biòloga i Farmacèutica). FITOMÓN.

Josep Garcia Raurich. CRESCA sessions pràctiques

Programa

12 de marzo.

Introducción a la Farmacognosia.

Taller de observación con lupa de diferentes estructuras de una hierba medicinal: glándulas llenas de aceite esencial, pelos, etc. (actividad práctica para demostrar la diversidad morfológica de las plantas): hojas de tomillo, sumidad florecida de hipericón o hierba de San Juan.

Taller de identificación al microscopio de estructuras características de las hierbas: raíz de valeriana, canela cortex, hojas de *Hypericum perforatum*, tomillo (*Thymus zygis* i *T. Vulgaris*), Romero y azahar

Actividad práctica para demostrar la diversidad química de las plantas:

Taller de destilación de Aceites Esenciales, de análisis de aceites esenciales: valoración e identificación por cromatografía en capa fina: tomillo, menta y salvia.

Taller de identificación de los principios activos del metabolismo secundario vegetal: identificación química: alcaloides, taninos, valepotriatos, antraquinonas, saponinas, ...

19 de marzo

Introducción botánica de la flora aromática-medicinal: distribución.

Recolección de Especies Aromáticas. Identificación de hierbas aromáticas por las formas, los colores, olores y el sabor.

Introducción al cultivo ecológico de especies potenciales para cultivar en el mediterráneo.

Taller de preparación de semillas y esquejes.

Transformación primaria: secado, refrigeración, congelación: opciones de conservación.

26 de marzo

Preparaciones alimentarias: Taller de las especies y los aromas para la cocina.

Preparación de condimentos: aceites y vinagres aromatizados.

Preparación de sales aromatizadas.

Preparación de vino medicinal y licores aromatizados.

Preparaciones medicinales:

Preparación de jarabe para el resfriado: saúco, tomillo, malva,

Preparación mezcla digestiva

7 de mayo

Charla sobre las hierbas medicinales y alimentarias en Cataluña y los usos principales. Formas de Preparación.

Charla sobre la importancia de la conservación de las hierbas medicinales en estado silvestre para la biodiversidad y (arsenal terapéutico).

Taller de preparación plaguicidas naturales con hierbas

Taller de aromes con más de 25 aceites esenciales distintos

14 de mayo

Preparaciones cosméticas:

Preparaciones de arcillas con aceites esenciales

Preparación pasta dientes

Preparación de un macerado de aceite vegetal con hierbas y aceites esenciales para masaje.

Elaboración de Jabones Naturales

Elaboración de Ungüentos Naturales con aceites esenciales

21 de mayo

Charla introductòria a la Fitoteràpia.

La biodiversidad vegetal y su relación con la salud. Uso de cosméticos de las plantas aromáticas y medicinales

Preparación de tintura de romero.

Preparación de sales de bañ con aceites esenciales. Baños aromáticos.

Elaboración de desodorante.

Preparación de agua de rosas.

28 de mayo

Salida de reconocimiento

Material necesario que deben llevar los asistentes:

Bolsas de plástico y tijeras de podar, cámara de fotos, libreta y lápiz.

Botes o botellas de cristal de 1 litro + tapón para hacer maceraciones.

Botes o botellas de cristal pequeños para poner los preparados acabados.

Inscripción:

Rellenar formulario y mandarlo por email: info@cresca.upc.edu o por fax (937398225) a la atención de Judith Crespiera

Precio del curso: **195€** (una vez realizado el pago es necesario enviar el correspondiente comprobante del ingreso, por email o fax, para validar la plaza).

Fecha límite para inscribirse: 5 de marzo

ENTIDADES ORGANIZADORAS.



ENTIDADES COLABORADORAS:

