



CORSO BASE OLI ESSENZIALI: STORIA, AROMATERAPIA E DISTILLAZIONE PRATICA

Casola Valsenio (RA), 14 maggio 2016

Corso teorico-pratico sull'estrazione degli oli essenziali e delle acque aromatiche. Il corso è rivolto a tutti coloro che vogliono avvicinarsi al mondo degli oli essenziali e della distillazione. Verranno spiegate le più importanti famiglie di piante aromatiche e i principi base dell'Aromaterapia. Sarà illustrato l'utilizzo di oli essenziali e acque aromatiche per la cura della casa e del benessere personale. Verranno illustrate le principali tecniche di estrazione degli oli essen-

ziali e i principi base della distillazione. Una dimostrazione pratica di distillazione in corrente di vapore permetterà di fare esperienza con un olio essenziale appena prodotto e la sua acqua aromatica. Sarà possibile accedere all'orto botanico della struttura, imparando a riconoscere le principali piante aromatiche dell'ambiente temperato di cui si illustrerà la storia, la tradizione e le proprietà medicinali.

E-mail: info@inherba.it

TECNICHE DI ESTRAZIONE DELLE PIANTE OFFICINALI: DALLA LAVORAZIONE POST RACCOLTA AL PRODOTTO FINITO - S. Giovanni Calabria (VR), 11 giugno 2016

Il corso è rivolto a erboristi, imprenditori agricoli e chiunque voglia avvicinarsi al mercato delle piante officinali. Nel corso verrà esplorato il rapporto tra la qualità di un prodotto, la qualità della materia prima e i principali processi estrattivi. Si tratteranno i processi di preparazione e di estrazione delle piante dal punto di vista teorico e pratico, sottolineando i vantaggi, svantaggi e quali processi estrattivi siano più indicati per quali

classi di piante o rimedi. Verranno poi esaminate alcune tra le piante più tipiche del panorama italiano dal punto di vista estrattivo e formulativo.

Nella sezione pratica si esemplificheranno le tecniche più comuni di estrazione eseguibili in condizioni di bassa tecnologia, come la macerazione, la percolazione e la distillazione in corrente di vapore.

E-mail: info@inherba.it

DIABETE E DIETA - Roma, 19-20 maggio 2016

L'Associazione Italiana Nutrizionisti – A.I.Nut. organizza il corso specialistico "Dieta e diabete: un binomio inscindibile", strutturato per fornire gli ultimi aggiornamenti relativi a una malattia complessa come il diabete, ponendo l'accento sul ruolo essenziale svolto dalla dieta. È rivolto a medici, biologi e dietisti (19 crediti ECM) che si occupano di nutrizione e alimentazione dei soggetti diabetici. Il corso è in calendario il 19 e 20 maggio a Roma.

Il diabete è una patologia cronica con cui il paziente deve imparare a convivere nel corso della vita; per questo, è indispensabile che il nutrizionista approfondisca le basi cliniche e terapeutiche del trattamento e svolga un ruolo di educatore con il paziente guidandolo nelle opportune scelte alimentari e di stile di vita. In particolare, il corso affronterà tutti i principali temi legati alla patologia: l'inquadramento fisiologico del controllo glicemico così come le sue alterazioni con le conseguenti complicanze e il trattamento clinico; l'autocontrollo domiciliare della glicemia e l'autogestione quali fattori determinanti nella gestione della malattia diabetica; i fattori di rischio, alimentari e non, d'insorgenza del diabete di tipo II e la loro prevenzione; la terapia dietetica e nutrizionale in tutte le principali situazioni cliniche in cui può manifestarsi il diabete (tipo I, sindrome metabolica, gravidanza e allattamento, patologie renali); i concetti di indice glicemico, carico glucidico e counting dei carboidrati; potenzialità preventive e terapeutiche delle diete vegetariane; uso di integratori alimentari e diabete.

Alla prima fase residenziale a Roma, ne seguirà una seconda, della durata di due settimane (gratuita e facoltativa), svolta on line sulla piattaforma di e-learning dell'associazione, con il tutoraggio degli esperti. Scopo di questa attività a distanza sarà di consolidare, in modo condiviso, le conoscenze e le esperienze acquisite, dando la possibilità di continuare la fase applicativa trattata dai relatori durante il corso.

Website: www.ainut.it

SISTE - INNOVAZIONE E NUOVI TREND: COME 'RINGIOVANIRE' UNA CREMA ANTIETÀ - Corso webinar

Innovare e rendere sempre più efficaci i prodotti: questi gli imperativi per quanti vogliono mantenersi in un mercato competitivo quale quello cosmetico. Il consumatore odierno, più attento e sensibile rispetto al passato, cerca prodotti in grado di rispondere alle sue specifiche attese di bellezza oltre che alle nuove esigenze di carattere etico/sociale ed ambientale. Il Corso di formazione sul tema "Ringiovanire le creme anti età: innovazione e nuovi trend. Come "attualizzare" una formulazione cosmetica" intende offrire, sulla base delle più recenti acquisizioni sulla biochimica della pelle e sulle tecniche formulative, elementi utili per rinnovare le formule

e rendere più efficaci i principi attivi di una crema anti-età." Il corso, della durata complessiva di oltre 120 minuti, è suddiviso in diversi capitoli che trattano i seguenti argomenti: Introduzione e Forme cosmetiche; Innovazione in Cosmesi; Quale Efficacia?; Biochimica della Superficie cutanea; Selezione di Attivi ed Eccipienti; Esempi Pratici e Conclusioni.

Sarà possibile accedere al corso sarà tramite la piattaforma Archivium (www.corsi.archivium.biz). L'accesso al singolo utente registrato sarà consentito tramite l'invio di credenziali.

Website: www.sisteweb.it o siste.eu

centripura®

Estratti integrali da frutta e verdura

Buona come una centrifuga fresca, pronta in un attimo.



- è buona**
Con il gusto e la fragranza di una centrifuga appena fatta
- è integra**
Con tutte le proprietà nutrizionali di frutta e verdura fresche
- è pratica**
Un bicchiere d'acqua, due minuti per reidratare gli estratti ed è subito pronta da gustare
- è equilibrata**
Formulata per rispondere a diverse esigenze funzionali

Profumate, gustose, colorate di salute: le centrifughe di frutta e verdura fresche sono una sana abitudine alimentare sempre più diffusa; ma non sempre c'è il tempo o la voglia di prepararle. Oggi con **Centripura®** di **Bios Line** tutta la bontà e la salute di una centrifuga fresca sono disponibili in pochi minuti.



La scelta buona per stare bene, ogni giorno.

- ANTIOSSIDANTE **Melograno & Pomodoro**
- DEPURATIVA **Carciofo & Zenzero**
- DRENANTE **Ananas & Sedano**
- TONIFICANTE **Fragola & Guarana**

Centripura® è disponibile in 4 formulazioni
p.p. 13,50 € - 6 bustine x 7 g cad.