

HIDROLAT DE
LAVANDA

Relaxant
i calmant

HIDROLAT DE
ROSA

Tonificant
i regenerador

Formació contínua

Escoles Agràries

Hidrolats: el procés de destil·lació i aplicacions

Pontós, 15, 17 i 22 de setembre de 2026

Presentació i objectius

Aquest curs neix de la necessitat d'ampliar i aprofundir els continguts treballats durant la jornada d'hidrolats de l'any 2025.

Al llarg de la formació s'estudiaran els diferents mètodes d'obtenció d'hidrolats, amb una atenció especial al procés de destil·lació per arrossegament de vapor, que permet obtenir tant hidrolats com olis essencials.

A partir de les diverses plantes medicinals disponibles, s'analitzaran les característiques de cadascuna en relació amb la producció d'hidrolats. També s'explicarà quin és el moment òptim de recol·lecció, quines parts de la planta són més adequades per a la destil·lació i com preparar-les correctament abans del procés.

Durant les sessions pràctiques de destil·lació es treballaran els principals paràmetres que cal controlar per garantir el bon funcionament de l'equip i obtenir un producte final de qualitat.

Finalment, es donaran a conèixer les principals aplicacions dels hidrolats en diferents àmbits, com ara la salut humana i veterinària i l'horticultura, on poden utilitzar-se amb finalitats insecticides o fungicides.

Des de l'Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà, s'ofereix aquest curs a totes les persones interessades a aprofundir en el coneixement dels hidrolats, els seus processos d'obtenció i les seves aplicacions.

Professorat

Oriol Blanch, destil·lador artesà d'EssènciesCat.

Realització

Lloc: Empresa
EssènciesCat, Polígon 1,
parcel·la 305 de Pontós

Calendari: dies 15, 17, i
22 de setembre de 2026

Horari: 10.00 a 14.00 h

Durada: 12 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà** a través del següent enllaç:

<https://forms.gle/KQEPhL9Rb7jNXgHh9>

Coordinador: Josep M^a Puigdemunt i Oliveda
Telèfon: 972 63 01 23
a/e jmpuigdemunt@gencat.cat

Cost: 15 €
(segons ORDRE ARP/23/2026, de 5 de febrer, per la qual s'aproven els preus públics de les escoles agràries).

Més informació: agricultura.gencat.cat

HIDROLAT DE
LAVANDA

Relaxant
i calmant

HIDROLAT DE
ROSA

Tonificant
i regenerador

HIDROLAT DE
CAMAMILLA

Calmant
i antiinflamatori

Formació contínua

Escoles Agràries

Hidrolats: el procés de destil·lació i aplicacions

Programa

Sessió 1, dt. 15 de setembre. Recol·lecció i principis actius de les plantes

10.00 a 12.00 h Moment òptim de recollida, quines parts de cada planta fem servir i com les manipulem per destil·lar-les.

12.00 a 14.00 h Principis actius de les plantes destil·lades.

Sessió 2, dj. 17 de setembre. El procés de destil·lació (*Classe pràctica a l'obrador d'EssènciesCat*) (*Pontós*)

10.00 a 12.00 h Tipus de destil·lacions i paràmetres que cal controlar durant la destil·lació. Utilització dels diferents tipus d'alambins.

12.00 a 14.00 h Qualitat i conservació dels hidrolats.

Sessió 3, dt. 22 de setembre. Aplicacions dels hidrolats

10.00 a 12.00 h Utilització en sanitat humana i en usos veterinaris.

12.00 a 14.00 h Indicacions i protocols dels tractaments amb hidrolats.