



**Bildungseinrichtung
mit Qualitätsgarantie**

zertifiziert durch das Department für
Weiterbildungsforschung und
Bildungsmanagement an der
Donau-Universität Krems

cert^N

Pflanzenöle und -fette

Mit „Kern“-Kraft gesund & fit bleiben

1-Tages-Intensivseminar

Pflanzenöle und -fette / NÖ

In diesem Seminar erlernen Sie, welche Bedeutung diese wertvollen Naturprodukte in der **Ernährung**, der **Hautpflege**, für unsere körpereigenen „Informationssysteme“ (**Nerven- und Hormonsystem**) sowie für unser **Herz-Kreislauf-** und **Immunsystem** haben. Die Besonderheiten der einzelnen Öle hinsichtlich Haltbarkeit, Einsatzgebiete und Anwendungsmöglichkeiten werden u.a. anhand der biochemischen Zusammensetzung aufgezeigt. Praktische Übungen dienen der Vertiefung und Festigung des Erlernten.

Das Seminar ist für interessierte Laien gedacht, stellt aber auch für Dipl.-Aromapraktiker/innen und AromafachberaterInnen einen wertvollen Impulsgeber zur Wiederholung und Vertiefung des Wissens dar.

Anerkannte Fortbildung nach § 63 GuKG.

Profitieren Sie vom hohen Qualitätsniveau unseres etablierten und mehrfach zertifizierten Ausbildungsinstitutes, das sich auf Ausbildungen hinsichtlich Kräuter- und Gewürz-Anwendungen vor vielen Jahren spezialisiert hat!

Durch unsere Zertifizierungen haben Sie die Möglichkeit, bei Förderungswürdigkeit Kursförderungen bei den zuständigen Behörden in Ihrem Bundesland zu beantragen. Mehr dazu unter <http://www.aromainfo.at/?cat=10>



aromainfo.at



Pflanzenöle und -fette 1-Tages-Intensivseminar

Inhalt

- Samen, Kerne, Nüsse – Ernährung des Menschen
- Fette im Gesundheitszeitalter
- Die Biochemie der Fette und Öle
- Basisöl – Wirkstofföl – Mazerat – Was ist der Unterschied?
- Was sind Omega-Fettsäuren?
- Bedeutung und Anwendungen
 - in der Ernährung
 - in der Hautpflege
 - für unsere „Informationssysteme“ (Nerven/Hormone)
 - für unser Herz-Kreislauf-System
 - für unser Immunsystem
- Die Jodzahl (Iodzahl) – was bedeutet „trocknend“?
- Spreitverhalten
- Fettbegleitstoffe
- Haltbarkeit & richtige Lagerung
- Praktische Übungen: Verkostung und Testen auf der Haut

Theoretischer Input, Gruppenarbeiten sowie Beispiele und Übungen zur Vertiefung sorgen für einen optimalen Wissenstransfer.

Zielgruppe und Teilnehmerzahl

Das Training richtet sich an interessierte Laien genauso wie zur Wissensvertiefung und Wiederholung für Dipl.-Aromapraktiker/-innen und AromaberaterInnen, ErnährungsberaterInnen und Menschen aus Wellness-, Sozial- und Gesundheitsberufen sowie ÄrztInnen und PharmazeutInnen.

Referentinnen/Kooperationspartnerinnen

Traiskirchen (NÖ): **Päivi Blöchl**
Graz (Stmk.): **Ingrid Karner**

Termine

Termine entnehmen Sie bitte der Website: **www.aromainfo.at** / Akademie/Ausbildungen/Seminare. Vielen Dank!

Ort

Je nach Termin in

- **Graz** (Stmk.): Institut aromainfo.at - Wiener Str. 199/6, 8051 Graz
- **Traiskirchen** (NÖ): Hotel Restaurant Holzinger, Teichgasse 2, 2514 Möllersdorf

Preis

€ 180,- inkl. 20% MWSt.

Ermäßigung: -5% für VAGA-Mitglieder

Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt mit dem beiliegenden Anmeldeformular.

Die reguläre Anmeldefrist endet jeweils 30 Tage vor Seminarbeginn!

Für Anmeldungen danach wird eine Bearbeitungsgebühr in der Höhe von € 36,- verrechnet.

Die Ausbildungen bei aromainfo.at werden seitens verschiedenster Institutionen gefördert.

Detaillierte Informationen dazu finden Sie unter

<http://www.aromainfo.at/?cat=10>

aromainfo.at



Anmeldung

An:
Ingrid Karner - aromainfo.at e.U.
A-8051 Graz , Wiener Str. 199/6

Tel.: ++43 (0) 316 681500
Fax: ++43 (0) 316 681500-15
E-Mail: office@aromainfo.at

Die reguläre Anmeldefrist endet jeweils 30 Tage vor Seminarbeginn!

Hiermit melde ich mich verbindlich zum Seminar „Pflanzenöle und -fette“

Termin:.....

Ort:..... an.

| | |
|-------------------|-----------------------------|
| Vorname | Nachname, akad. Titel |
| PLZ, Ort..... | Straße, Hausnummer |
| Geburtsdatum..... | Telefonnummer |
| Fax..... | E-Mail.....*) |

*) an diese E-Mail-Adresse wird die Anmeldebestätigung gesandt

Vom Seminar habe ich erfahren durch:

- das Internet (über Suchmasken, die Website aromainfo.at bzw. Weiterbildungsdatenbanken)
- das bit-Schulungscenter (bzw. über die Website des bit-Schulungscenter)
- Empfehlung durch Herrn/Frau
- sonstiges

WICHTIGER HINWEIS:

Um den ermäßigten VAGA-Preis in Anspruch nehmen zu können, ist entweder eine Kopie des VAGA-Mitgliederausweises 2016 oder eine Kopie der Überweisungsbestätigung des VAGA-Mitgliedsbeitrages beizulegen. NUR wenn diese Beilage mit der Anmeldung gemeinsam übermittelt wird, kann der ermäßigte Preis gewährt werden!

Vielen Dank!

Mit meiner Anmeldung bestätige ich, dass ich die Allgemeinen Bedingungen für das Seminar „Pflanzenöle und -fette“ gelesen und verstanden habe und akzeptiere diese mit meiner Unterschrift.

Ort, Datum..... Unterschrift.....

