



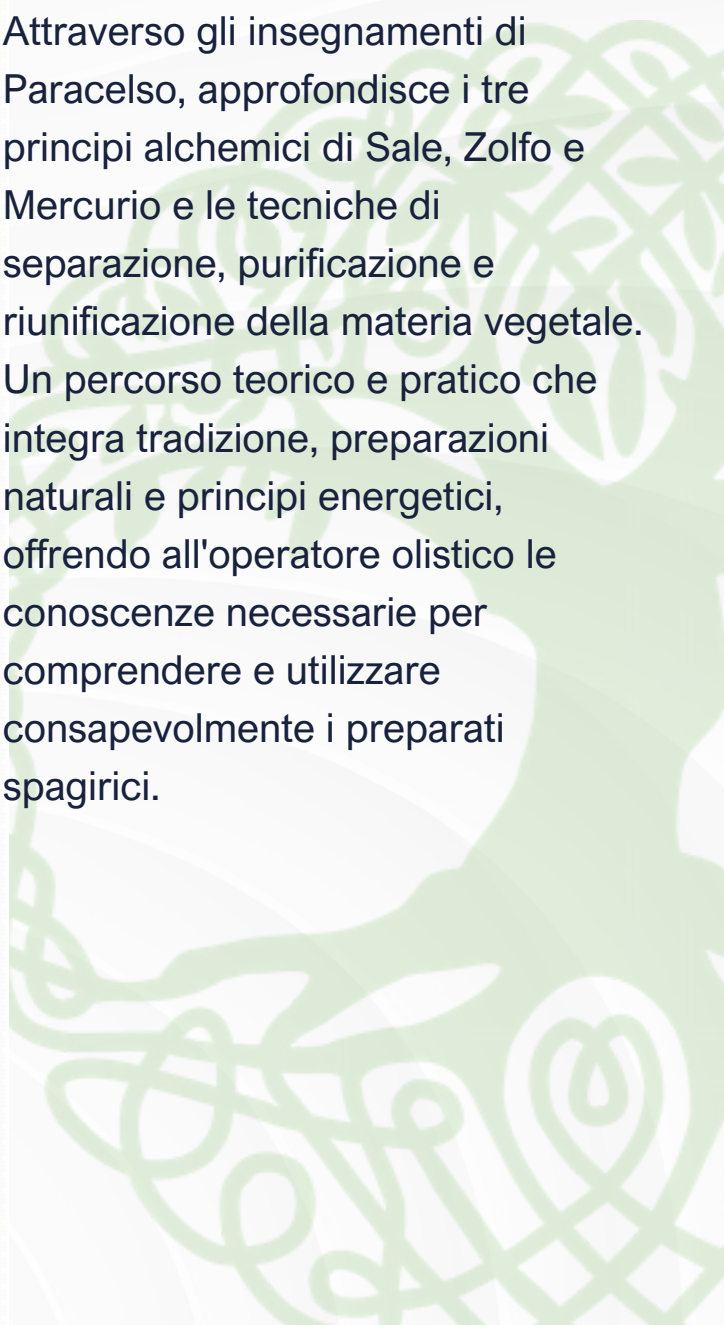
OPERATORE IN SPAGIRIA TRADIZIONALE

WWW.AIOITALIA.IT



Descrizione

Questo corso accompagna lo studente alla scoperta della Spagiria Tradizionale, antica disciplina che unisce alchimia, filosofia ermetica e conoscenza delle piante officinali. Attraverso gli insegnamenti di Paracelso, approfondisce i tre principi alchemici di Sale, Zolfo e Mercurio e le tecniche di separazione, purificazione e riunificazione della materia vegetale. Un percorso teorico e pratico che integra tradizione, preparazioni naturali e principi energetici, offrendo all'operatore olistico le conoscenze necessarie per comprendere e utilizzare consapevolmente i preparati spagirici.





Obiettivi

Al termine di questo percorso formativo, lo studente avrà acquisito una conoscenza approfondita della Spagiria Tradizionale, delle sue origini storiche e dei principi filosofici ed ermetici che ne costituiscono le fondamenta. Attraverso lo studio dell'Alchimia Vegetale, comprenderà il significato dei tre principi di Zolfo, Mercurio e Sale, approfondendo le tecniche di estrazione, purificazione e trasformazione delle piante officinali. Il percorso permetterà inoltre di conoscere gli strumenti tradizionali, le segnature planetarie e le interpretazioni energetiche della natura, sviluppando una visione olistica del rapporto tra essere umano e mondo vegetale. Lo studente imparerà infine a distinguere le diverse preparazioni spagiriche, dalle tinture agli elisir e alle quintessenze, conoscendone gli impieghi tradizionali, le modalità d'uso e le principali precauzioni, per integrare queste conoscenze nella propria pratica professionale.



B E N E F I C I C O N C R E T I

Acquisire competenze pratiche per conoscere, selezionare e integrare consapevolmente i preparati spagirici nei percorsi di benessere olistico.



Caratteristiche

Il corso ha una durata di 250 ore, è interamente online e comprende video-lezioni sempre accessibili e materiale didattico digitale. Al termine del percorso sono previste prove d'esame online.

Il corso è riconosciuto da IICT a livello internazionale e, in qualità di Provider ECP FENOOOP, rilascia 37,5 crediti formativi.

Le certificazioni conseguite al termine del percorso attestano la formazione acquisita e consentono di operare professionalmente nell'ambito di riferimento, in conformità alla Legge n. 4/2013.



Test Finale Online

Elaborato scritto

Redazione di una breve tesina su un caso studio assegnato dal docente, con applicazione pratica dei trattamenti appresi durante il corso.

Test informatizzato a scelta multipla

Consiste in un questionario con domande a risposta multipla, da svolgere sulla nostra piattaforma online e sarà composto da 10 domande per ciascun argomento trattato.

Riconoscimenti

Professione riconosciuta

Nel rispetto della Legge n. 4/2013, il titolo consente l'esercizio legale della professione in ambito olistico a livello nazionale e internazionale.

1

Attestato certificato

Al termine del percorso viene rilasciato un attestato cartaceo riconosciuto da enti certificatori esterni, garanzia di autenticità e affidabilità formativa.

2

Aggiornamento continuo

La certificazione rientra nel principio del Life Long Learning ed è valida ai fini dell'ECP per operatori olistici e professionisti della relazione di aiuto non terapeutica.

3

Attestato

Attesta il raggiungimento delle competenze teoriche e pratiche necessarie per operare in modo professionale nel settore olistico.



AIOC ITALIA

ACCADEMIA ISTRUTTORI E OPERATORI CERTIFICATI

ATTESTA CHE

Nome e Cognome

Ha superato con successo l'esame finale del corso di:

Operatore in Spagiria Tradizionale

VOTAZIONE



AIOC Italia Srls
Via A. Zenobio 6
37133 Verona VR
P.IVA 04783790237
www.aiocitalia.it

Data _____

Certificato del sistema di gestione per la qualità n° 19250 B-A conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2015 per la progettazione ed erogazione di corsi di formazione professionalizzanti.

Direttore Didattico _____

Richiedi informazioni

AIOC ITALIA

Contattaci:

+ 39 351 733 3909

Scrivici:

info@aiocitalia.it

Sito:

www.aiocitalia.it

Indirizzo:

Verona