

Formación



Actualm. *Curso de consultor de Feng Shui consciente, con Marian Chacón, Harmonía Integral*

2026 *Seminario Geni de lieux, gens des plantes, con Christian Escrivà y Alain Freytet en los Alpes (aromaterapia, fitoterapia y paisajismo).*

2026 *Formación sobre los hidrolatos con Laura Mestres, en el Colegio de Farmacéuticos de Gerona*

2026 *Seminario con Christian Escrivà (aromaterapia, fitoterapia) sobre la familia Pistacea Lentiscus, las Boswellias y Mirras, en Essenciescat*

2026 *Curso de aromaterapia sagrada aplicada al yoga y a la danza. Con Eva Gurusevak*

2025 (enero-abril) *Formación en aromaterapia con Oria (cosmética natural)*

2023-2025 *Socia y cocinera en el restaurante Primera Planta Green Kitchen (Olot)*

2023 *Stage en el restaurante Primera Planta Green Kitchen (Olot)*

2021-2022 *Master en Alimentación consciente, Ecochef Cocina Viva y Coach en salud., con Eva Roca (Crudivegania) en Girona*

2019-2022 *Naturopatía, Ismet, Barcelona*

2021 *Depuraciones hepáticas profundas con Nestor Palmetti (online)*

2019-2020 *Cocina Crudivegana con Javier Medvedovski - Espiritual Chef*

2017-2019 *Técnico en alimentación natural, Ismet, Barcelona*

2012-2017 *varios cursos de cocina en Terradescudella y Biospace, con Elka Mocker*

1999-2003 *Licenciada en Publicidad y RRPP, Ramón Llull, Barcelona*