

EVENTO #000033

São Paulo - SP - Brasil Rua Dona Germaine Burchard, 409 CEP: 05002-062 fundepag@fundepag.br +55(11) 3879-3355

INFORMAÇÕES DO EVENTO				
INSTITUTO/CENTRO ITAL INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ITAL-CHOCOTEC				
TÍTULO Curso Microencapsulação Aplicada em Produtos Alimentícios		CATEGORIA Curso		
ABERT. INSCRIÇÕES 05/04/2024 00:00	LIMITE INSCRIÇÕES 06/05/2024 23:59			

PROGRAMAÇÕES DO EVENTO					
CURSO COMPLETO					
	INÍCIO TÉRMINO	TEMPO (MINUTOS)	TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO		
08:30 08:30 08:45 08:45 09:20 09:20 10:00 10:15 10:15 10:45 11:50 12:40	08:00 08:30	30	Recepção e entrega de material		
	08:30 08:45	15	Abertura		
	08:45 09:20	35	Introdução a microencapsulação Izabela Dutra Alvim		
	09:20 10:00	40	Funções e estruturas Ana Lúcia Fadini		
	10:00 10:15	15	Coffee Break		
	10:15 10:45	30	Concepção do projeto de desenvolvimento das micropartículas Izabela Dutra Alvim		
	10:45 11:50	65	Processo físico de microencapsulação - Spray drying Ana Lúcia Fadini		
	11:50 12:40	50	Processo físico-químico de encapsulação – Coacervação Complexa Izabela Dutra Alvim		
	12:40 14:00	80	Almoço		
	14:00 14:45	45	Processo físico de encapsulação – Co-cristalização Marise Bonifácio Queiroz		
	14:45 17:45	180	Aula Prática: Produção de partículas por Co-Cristalização, Spray drying e Coacervação Complexa Ana Lúcia Fadini, Izabela Dutra Alvim e Marise Bonifácio Queiroz		
	17:45 18:00	15	Coffee Break		
	INÍCIO TÉRMINO	TEMPO (MINUTOS)	TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO		





EVENTO #000033

São Paulo - SP - Brasil Rua Dona Germaine Burchard, 409 CEP: 05002-062 fundepag@fundepag.br +55(11) 3879-3355

PROGRAMAÇÕES DO EVENTO					
	08:30 09:30	60	Processo físico de microencapsulação - Spray chilling Ana Lúcia Fadini		
	09:30 10:30	60	Processo físico-químico de microencapsulação – Gelificação Iônica Izabela Dutra Alvim		
	10:30 10:45	15 45	Coffee Break		
	10:45 11:30		Conceitos gerais em caracterização de partículas Izabela Dutra Alvim		
10/05/2024	11:30 12:30	60	Mecanismos de liberação e métodos combinados em microencapsulação Izabela Dutra Alvim		
	12:30 13:30	60	Almoço		
	13:30 15:00	90	Aula Prática: Produção de partículas por <i>Spray chilling</i> e Gelificação iônica <i>Ana Lúcia Fadini e Izabela Dutra Alvim</i>		
	15:00 16:30	90	Aula Prática: Caracterização de partículas <i>Izabela Dutra Alvim</i>		
	16:30 17:00	30	Encerramento e Coffee Break Ana Lúcia Fadini e Izabela Dutra Alvim		

