

CURSO MICROENCAPSULAÇÃO APLICADA EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Campinas, 07 e 08 de outubro de 2026

Instituto de Tecnologia de Alimentos - Itai

*Coordenação: Izabela Dutra Alvim
Cereal Chocotec - Itai*

PROGRAMA PRELIMINAR

07 de outubro

08:00 – 08:30	Recepção e entrega de material
08:30 – 08:45	Abertura
08:45 – 09:20	Introdução a microencapsulação <i>Izabela Dutra Alvim</i>
09:20 – 10:00	Funções e estruturas <i>Izabela Dutra Alvim</i>
10:00 – 10:15	<i>Coffee Break</i>
10:15 – 10:45	Concepção do projeto de desenvolvimento das micropartículas <i>Izabela Dutra Alvim</i>
10:45 – 11:35	Processo físico de microencapsulação - <i>Spray drying</i> <i>Izabela Dutra Alvim</i>
11:35 – 11:50	Espaço Patrocinador
11:50 – 12:40	Processo físico-químico de encapsulação – Coacervação Complexa <i>Izabela Dutra Alvim</i>
12:40 – 14:00	Almoço
14:00 – 14:45	Processo físico de encapsulação – Co-cristalização <i>Marise Bonifácio Queiroz</i>
14:45 – 17:45	Aula Prática: Produção de partículas por Co-Cristalização, <i>Spray drying</i> e Coacervação Complexa <i>Izabela Dutra Alvim e Marise Bonifácio Queiroz</i>
17:45 – 18:00	<i>Coffee Break</i>

08 de outubro

08:30 – 09:30	Processo físico de microencapsulação - <i>Spray chilling</i> <i>Izabela Dutra Alvim</i>
09:30 – 10:30	Processo físico-químico de microencapsulação – Gelificação Iônica <i>Izabela Dutra Alvim</i>
10:30 – 10:45	<i>Coffee Break</i>
10:45 – 11:30	Conceitos gerais em caracterização de partículas <i>Izabela Dutra Alvim</i>
11:30 – 12:15	Mecanismos de liberação e métodos combinados em microencapsulação <i>Izabela Dutra Alvim</i>
12:15 – 12:30	Espaço Patrocinador
12:30 – 13:30	Almoço
13:30 – 13:45	Espaço Patrocinador
13:45 – 15:00	Aula Prática: Produção de partículas por Gelificação iônica e <i>Spray chilling</i> <i>Izabela Dutra Alvim</i>
15:00 – 16:30	Aula Prática: Caracterização de partículas <i>Izabela Dutra Alvim</i>
16:30 – 17:00	Encerramento e <i>Coffee Break</i> <i>Izabela Dutra Alvim e Marise Bonifácio Queiroz</i>