



FUNDAMENTOS DE MICROENCAPSULACIÓN DE INGREDIENTES Y PRINCIPIOS ACTIVOS

Fecha de inicio: **15 May 2024**

Fecha de fin: **15 May 2024**

Duración: **8 horas**

Horarios: **9:00h - 18:30h**

Ubicación: **VALENCIA**

Modalidad: **Presencial**

Precio: **482€**

Descuentos:

Asociados
Ainia
-30%
(337,40€)

Estudiantes o
desempleados
-20%
(385,60€)

Inscripción
múltiple
-10%
(-48,20€/INS)

Introducción

Las diferentes tecnologías existentes de microencapsulación permiten aportar propiedades avanzadas a los ingredientes y principios activos, como protección de compuestos sensibles, liberación prolongada, liberación selectiva en determinadas condiciones, modificación de propiedades fluidodinámicas, enmascaramiento de aromas y sabores o combinación de compuestos incompatibles. Para lograr las propiedades deseadas, existen diferentes tecnologías de microencapsulación y cada una de ellas permite emplear determinados tipos de materiales de recubrimiento. Gracias a estas tecnologías y materiales, las empresas pueden ofrecer a los consumidores productos con nuevas propiedades, más eficaces, más sencillos de usar, más seguros y más saludables. La selección de estos materiales de recubrimiento, junto con la tecnología de encapsulación, son aspectos fundamentales para que un desarrollo de un producto encapsulado llegue con éxito al mercado. Además, es preciso que el proceso de encapsulación esté optimizado, incluyendo el diseño de equipamiento específico. No obstante, todas las tecnologías de encapsulación y los materiales de recubrimiento presentan limitaciones: determinados compuestos se degradan durante el proceso, la eficacia de encapsulación no es suficiente, el rendimiento y los costes de proceso no son asumibles, los materiales de encapsulación no permiten llegar a los requerimientos deseados, etc.

Objetivos

Los objetivos de la formación que aquí se presenta son: dar a conocer las ventajas y aplicaciones de la microencapsulación, las tecnologías de producción de encapsulados más importantes y las técnicas de caracterización de los productos encapsulados, así como dar una primera aproximación al equipamiento industrial necesario y proporcionar una visión práctica sobre el manejo de algunas de las tecnologías de microencapsulación.



Dirigido a

Profesionales del sector y área de I+D en el ámbito de industria alimentaria y afines (cosmética, farmacia....).

Metodología

Los docentes desarrollarán presentaciones de carácter teórico-práctico facilitándose la interacción e intercambio de experiencias entre los asistentes al curso. Adicionalmente, los participantes tendrán la oportunidad de conocer en planta piloto de AINIA el funcionamiento de proceso y principales parámetros del mismo. Para considerar finalizado el curso con éxito y que el alumno reciba el certificado de asistencia, será precisa una asistencia mínima al 75% de su duración.

Programa

9:00-9:10 Presentación e introducción al curso - Daniel Rivera **9:10-10:00**

Fundamentos de la microencapsulación - Daniel Rivera **10:00-10:30**

Técnicas de caracterización de microencapsulados - Ana Valera **10:30-11:00**

Pausa café 11:00-12:00 Métodos físicos de microencapsulación - Miguel

Alborch **12:00-13:00 Métodos químicos de microencapsulación** - Ana Valera

13:00-13:45 Métodos físico-químicos de microencapsulación - Daniel Rivera

13:45-15:00 Pausa-comida 15:00-18:30 Parte práctica – Procesos físicos a escala laboratorio (spray drying) - Miguel Alborch – Escalado de procesos físicos - Miguel Alborch y Daniel Rivera – Procesos químicos a escala laboratorio - Ana Valera