ainia
learning



Fundamentos de microencapsulación de ingredientes y principios activos

Fecha de inicio: **17 noviembre 2026**
Fecha de fin: **18 noviembre 2026**
Duración: **6 horas**
Horarios: **15:30 - 19:00**
Ubicación: **Teams**
Modalidad: **Online**

Precio: **485€**

Descuentos:

Asociados Ainia	Estudiantes o desempleados	Inscripción múltiple
-30%	-20%	-10%
(339,50€)	(388,00€)	(-48,50€/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 de **I+D y desarrollo de producto** de la industria alimentaria, cosmética y farmacia.

Metodología

El curso tendrá lugar en modalidad online síncrona mediante la plataforma Teams, lo que permite una interacción directa con el experto docente.

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

DÍA 1

15:30 – 15:45 Presentación e introducción al curso

15:45-16:45 Fundamentos microencapsulación
– Qué es la microencapsulación
– Tipos de procesos
– Tipos de materiales

16:45-17:45 Métodos físicos de microencapsulación
– Fundamentos
– Materiales
– Escalado

17:45-18:00 Pausa

18:00-19:00 Formación práctica procesos físicos de microencapsulación

DÍA 2

15:30-16:00 Caracterización de microencapsulados

16:00-17:00 Métodos químicos de microencapsulación
– Fundamentos

– Materiales
– Escalado

17:00-17:15 Formación práctica procesos químicos de microencapsulación

17:15-17:30 Pausa

17:30-18:00 Métodos físico-químicos de microencapsulación
– Fundamentos
– Materiales
– Escalado

18:00-18:15 Formación práctica procesos físico-químicos de microencapsulación
18:15-18:30 Cierre del curso