



# EDIÇÃO ON-LINE

**MICROENCAPSULAÇÃO:  
CONCEITOS GERAIS E  
APLICAÇÕES**

**05 de outubro de 2020  
8:30 – 13:00 h**

**Coordenação Técnica**  
Ana Lúcia Fadini, Izabela Dutra Alvim

---

<b>08:30 – 08:45 h</b>	<b>Abertura</b>
<b>08:45 – 09:20 h</b>	<b>Conceitos gerais em microencapsulação Izabela Dutra Alvim</b>
<b>09:20 – 09:25 h</b>	<b>Intervalo</b>
<b>09:25 – 10:05 h</b>	<b>Funções e estruturas Ana Lúcia Fadini</b>
<b>10:05 – 10:10 h</b>	<b>Intervalo</b>
<b>10:10 – 11:20 h</b>	<b>Processos físicos: <i>spray drying</i> e <i>spray chilling</i> Ana Lúcia Fadini</b>
<b>11:20 – 11:25 h</b>	<b>Intervalo</b>
<b>11:25 – 11:40 h</b>	<b>Espaço de palestra para patrocinador</b>
<b>11:40 - 12:15h</b>	<b>Processo físico-químico: gelificação iônica Izabela Dutra Alvim</b>
<b>12:15 – 12:20h</b>	<b>Intervalo</b>
<b>12:20 – 12:35h</b>	<b>Espaço de palestra para patrocinador</b>
<b>12:35 – 13:00h</b>	<b>Vídeos sobre a produção de partículas e suas aplicações em produtos de Bakery e Confectionery Ana Lúcia Fadini e Izabela Dutra Alvim</b>