CERTIFICADO

Certificamos que

Jorge Miguel de Souza

participou do **Curso Microencapsulação aplicada em produtos alimentícios** promovido pelo Centro de Pesquisa de Chocolates, Balas, Confeitos e Panificação e realizado nos dias 09 e 10 de maio de 2024, em Campinas/SP, com duração total de 18 horas e 50 minutos.

Campinas, 10 de maio de 2024

Ana Lucia Fadini
Coordenação Técnica

Izabela Dutra Alvim
Coordenação Técnica

Eloísa Elena Corrêa Garcia
Diretora Geral

REGISTRO Nº CH-100524-A005

CEREAL CHOCOTEC

ITAL INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Programa (temas)

1 - Introdução a microencapsulação (35min)

2 - Funções e estruturas (40min)

3 - Concepção do projeto de desenvolvimento das micropartículas (30min)

4 - Processo físico de microencapsulação - *Spray drying* (1h05)

5 - Processo físico-químico de microencapsulação - Coacervação complexa (50min)

6 - Processo físico de encapsulação – Co-cristalização (45min)

7 - **Aula Prática:** Produção de partículas por Co-Cristalização, *Spray drying* e Coacervação complexa (3h)

8 - Processo físico de microencapsulação - *Spray chilling* (1h)

9 - Processo físico-químico de microencapsulação - Gelificação Iônica (1h)

10 - Conceitos gerais em caracterização de partículas (45min)

11 - Mecanismos de liberação e métodos combinados em microencapsulação (1h)

12 - **Aula Prática:** Produção de partículas por *Spray chilling* e Gelificação Iônica (1h30)

13 - **Aula Prática:** Caracterização de partículas (1h30)

Instrutoras

Izabela Dutra Alvim
(1,3,5,7,9,10,11,12,13)
Cereal Chocotec/Ital

Ana Lúcia Fadini (2,4,7,8,12)
Cereal Chocotec/Ital

Marise Bonifácio Queiroz (6,7)
Cereal Chocotec/Ital

REALIZAÇÃO
Instituto de Tecnologia de Alimentos - Ital

UNIDADE PROMOTORA
Centro de Pesquisa de Chocolates, Balas, Confeitos e Panificação

COORDENAÇÃO TÉCNICA
Izabela Dutra Alvim
Ana Lúcia Fadini

DIRETORA GERAL DO Ital
Eloísa Elena Corrêa Garcia

Emissão ITAL

Denise Pinheiro