



#4202

Encapsulación mediante Secado por Atomización

FUNDAMENTOS DE LA MICROENCAPSULACIÓN MEDIANTE
SECADO POR ATOMIZACIÓN

DESCRIPCIÓN

La microencapsulación consiste en el empaque de compuestos dentro de cápsulas selladas de escala micrométrica, con el objeto de modificar sus propiedades, brindarle protección y/o controlar su liberación. Esta tecnología se encuentra incorporada en una gran variedad de industrias, incluyendo la alimentaria, agrícola, de catálisis, biomédica, química, farmacéutica y cosmética. En este curso se introducen conceptos básicos de los siguientes aspectos de la microencapsulación:

- Técnicas de microencapsulación, con fuerte énfasis en el secado por atomización
- Selección de los materiales de cobertura
- Efecto de las condiciones de proceso en la performance de la microencapsulación
- Caracterización de las microcápsulas: morfología, tamaño de particular, entre otros
- Aplicaciones industriales

AUDIENCIA OBJETIVO

Personal de gerencia, desarrollo y técnicos de las industrias de alimentos, farmacéutica y química, entre muchas otras.

CONTACTO

Oficina de Transferencia
de Tecnología

✉ ott@plapiqui.edu.ar

🌐 plapiqui.edu.ar

☎ +54 291 4861700

📌 /Plapiqui 🐦 @Plapiqui