



EPG
Escuela de Posgrado



CURSO DOCTORAL ABIERTO

Tópicos en Ciencias de Alimentos II:

ENCAPSULACIÓN



- * **Martes 17 de mayo**
- * **Martes 24 de mayo**
- * **Martes 31 de mayo**

De 4:00 - 6:00 P.M.

Expositora: Dra. Paz Soledad Robert Canales

Profesora de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile. Doctor en Ciencias Exactas. Mención Química, Pontificia Universidad Católica de Chile. Profesora Visitante, de la Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria, La Molina.

ENCAPSULACIÓN |



INTRODUCCIÓN:

Las técnicas de microencapsulación se han convertido en una tecnología de protección para los compuestos bioactivos durante la formulación y diseño de nuevos productos de la Industria Alimentaria permitiendo la liberación controlada de las sustancias.

OBJETIVOS:

Capacitar a los doctorandos del programa de Ciencia de Alimentos y a los profesionales que quisieran actualizar sus conocimientos con científicos en el área.

TEMARIO:

- * Evaluar la información científica en encapsulación y secado de biopolímeros encapsulados, e ingredientes encapsulados para el diseño de alimentos funcionales.
- * Comunicar información científica para el desarrollo de alimentos funcionales que incorporan encapsulados, por medio de informes técnicos.

FECHAS Y HORARIO:

Martes de 4 a 6 p.m. Del 17 al 31 de mayo del 2022

DIRIGIDO:

El curso esta dirigido a los alumnos del programa doctoral en Ciencia de Alimentos (con crédito).
Público interesado del área de alimentos (sin crédito).

METODOLOGÍA:

El curso tendrá una duración de 6 horas.

BENEFICIOS:

Certificado a nombre del Programa Doctoral en Ciencia de Alimentos de la EPG - UNALM.

COSTOS:

- * **Público en general:** s/ 400.00
- * **Alumnos posgrado y pregrado UNALM:** s/ 350.00

LUGAR:

Plataforma Zoom del Programa Doctoral en Ciencia de Alimentos.



INFORMES:

Secretaria del Programa doctoral en Ciencia de Alimentos / 923 211 781
Correo: pdcienciadealimentos@lamolina.edu.pe