

PROCÉDÉS



Code Formation ENC

→ La bioencapsulation dans le domaine alimentaire : applications et intérêts

30 septembre et 1^{er} octobre 2021

> 990 € H.T. Déjeuners inclus

DIJON - France

INTERVENANTS

Enseignants, chercheurs, ingénieurs et industriels

PUBLIC

Ingénieurs, techniciens et cadres dirigeants

FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

La conservation de fonctionnalité des microorganismes d'intérêt : un verrou technologique (TCM)
Les probiotiques : avancées scientifiques et nouvelles applications (PRO)

PROGRAMME

✓ Découvrir et comprendre l'encapsulation

- Les grands principes, les objectifs et les avantages de l'encapsulation : isolation, protection, compartimentation, libération de molécules
- Les différents types d'encapsulations : capsules, vésicules, sphères, liposomes...

✓ Différentes techniques d'encapsulation

- Procédés physico-chimiques : séparation de phases, évaporation, extraction de solvant...
- Procédés mécaniques : spray-drying, prilling, spray-coating, co-extrusion...
- Procédés chimiques : polycondensation, polymérisation...

✓ Applications

- Encapsulation d'arômes alimentaires
- · Protection des microorganismes

Atelier pratique

Dripping, atomisation, caractérisation des particules...

Contact: 03 80 39 66 17 / odette.heisler@sayens.fr



NOS POINTS FORTS

- ▶ 30 ans d'expérience
- ► Interventions de spécialistes
- ► Ateliers pratiques
- ► Echanges personnalisés
- ► Hall de Technologie Alimentaire (2000 m², équipements pilotes)







BULLETIN D'INSCRIPTION

Inscription également disponible en ligne sur www.sayens-agroalimentaire.fr

Tarif préférentiel



Formation

Code formation:

Date:

Coût unitaire (€ HT):

Total* (€ HT):

*En fonction du nombre de participant et des réductions éventuelles

Formulaire à retourner par mail à :

odette.heisler@sayens.fr

ou par courrier:

Odette HEISLER

SAYENS Agroalimentaire Hall de Technologie Alimentaire

Rue Claude Ladrey 21000 DIJON

Le coût comprend les frais pédagogiques et les documents remis aux participants ainsi que les pauses café et les déjeuners.

SAYENS Agroalimentaire est également un organisme de formation agréé n°d'agrément 26 21 02490 21

Ce coût est donc imputable sur votre budget de formation continue.

Contactez votre OPCA ou renseignez vous auprès de votre société

PARTICIPANT(s) (utilisez plusieurs bulletins si vous inscrivez plus de 2 personnes)	
① Mme/M. Prénom NOM :	
Fonction:	
Tél direct :	_ Email :
(2) Mme/M. Prénom NOM :	
500	
	_ Email :
SOCIÉTÉ	
Nom société :	
	- Activité :
N°TVA:	N° SIRET :
Email :	Code NAF :
Taille :	
☐ Grand groupe (> 5000 salariés)	☐ Grand groupe (> 5000 salariés)
□ PME (49 à 249 salariés)	□ TPE /Start-up (< 49 salariés)
Signataire de la convention	
Mme/M Prénom NOM :	
Fonction:	
Email :	Tél direct :
	nt :
Si organisme de financement, n°de do Adresse de facturation (si différente d	
Signature et cachet	
de la société (obligatoires) :	
Votre signature et le cachet de votre entreprise implique l'acceptation des conditions générales d'inscription	

CONDITIONS GÉNÉRALES

Inscription: Le nombre de participants étant volontairement limité à 20 personnes, nous vous invitons à réserver vos places sans tarder à l'aide du bulletin ci dessous. Nous confirmerons alors votre inscription par courriel. Toute inscription est suivie de l'établissement d'une convention de formation entre SATT Sayens et votre Société. Une convocation vous sera adressée environ deux semaines avant la formation, accompagnée d'un plan d'accès à nos locaux ainsi que d'une liste d'hôtels situés à proximité. A la fin du stage, une attestation de présence sera établie et accompagnera la facturation adressée à votre service formation ou à l'organisme finançant votre participation.

Modification ou annulation: SATT SAYENS se réserve la possibilité de modifier le programme prévisionnel sans changer le thème général de la formation. Le programme définitif sera alors joint à la convention de stage envoyée avant la formation SATT SAYENS se réserve le droit d'annuler une session si le nombre de participants est insuffisant. Les participants seront alors prévenus au moins une semaine avant et leurs inscriptions reportées à la session suivante. En cas d'annulation du participant (à confirmer par écrit) intervenue moins de 10 jours ouvrés avant le début de la session, 50% des frais d'inscription restent dus. Pour une annulation le jour même de la formation, les frais d'inscription seront facturés en totalité. Les participants peuvent se faire remplacer à tout moment.