

# CURSO PROCESSO INDUSTRIAL DE FABRICAÇÃO DE CHOCOLATE

Campinas, 22 e 23 de maio de 2024

Instituto de Tecnologia de Alimentos - Itai

*Coordenação: Valdecir Luccas, Fernanda Zaratini Vissotto e Izabela Dutra Alvim  
Cereal Chocotec - Itai*

## PROGRAMA

### 22 de maio

---

|               |   |
|---------------|---|
| 08:30 – 09:00 | Recepção e entrega de material  |
| 09:00 – 09:30 | Abertura  |
| 09:30 – 10:30 | Processamento do cacau (fermentação, secagem, torração)   |
| 10:30 – 10:45 | <b>Coffee Break</b>   |
| 10:45 – 12:00 | Principais matérias-primas para a fabricação da massa de chocolate                                |
| 12:00 – 13:30 | <b>Almoço</b>   |
| 13:30 – 14:30 | Processo convencional de fabricação da massa de chocolate (etapas de mistura, refino e conchagem) |
| 14:30 – 15:30 | Sistemas compactos para fabricação da massa de chocolate  |
| 15:30 – 15:45 | <b>Coffee Break</b>   |
| 15:45 – 17:30 | <b>Aula Prática:</b> Produção de chocolate ao leite   |

### 23 de maio

---

|               |  |
|---------------|--|
| 08:00 – 10:00 | Manteiga de cacau e temperagem do chocolate              |
| 10:00 – 10:15 | <b>Coffee Break</b>                                      |
| 10:15 – 12:30 | Moldagem, recobrimento e resfriamento                    |
| 12:30 – 13:30 | <b>Almoço</b>  |
| 13:30 – 14:30 | <b>Aula Prática:</b> Produção de chocolate amargo        |
| 14:30 – 16:30 | <b>Aula Prática:</b> Temperagem e defeitos em chocolates |
| 16:30 – 16:45 | <b>Coffee Break</b>                                      |
| 16:45 – 17:00 | Encerramento   |