

# TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO DE DRAGEADOS DE CHOCOLATE

Campinas, 12 de setembro de 2024

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL

Coordenação: Ana Lúcia Fadini e Marise Bonifácio Queiroz  
CEREAL CHOCOTEC - ITAL

## PROGRAMA

### 12 de setembro

---

- |               |  |
|---------------|--|
| 08h00 – 08h30 | Recepção, entrega de material e abertura   |
| 08h30 – 09h30 | Introdução à tecnologia de drageamento<br>Ana Lúcia Fadini – Cereal Chocotec/Ital  |
| 09h30 – 10h30 | Núcleos para drageamento<br>Marise Bonifácio Queiroz – Cereal Chocotec/Ital  |
| 10h30 – 10h45 | Intervalo  |
| 10h45 – 11h10 | SoluTaste, um universo de sabores e cores<br>Camila Queiroz e Victor Astolfi - SoluTaste   |
| 11h10 – 12h30 | <b>Aula prática:</b> Tecnologia de drageamento com chocolate – Etapa de selagem<br>Ana Lúcia Fadini / Marise Bonifácio Queiroz / Karina M. R. de Thomaz                        |
| 12h30 – 13h30 | Intervalo almoço   |
| 13h30 – 15h00 | <b>Aula prática:</b> Drageados de amêndoas e cereais expandidos com chocolates<br>Ana Lúcia Fadini / Marise Bonifácio Queiroz / Karina M. R. de Thomaz                         |
| 15h00 – 16h30 | <b>Aula prática:</b> Drageados de frutas desidratadas com chocolate colorido com concentrados vegetais<br>Ana Lúcia Fadini / Marise Bonifácio Queiroz / Karina M. R. de Thomaz |
| 16h30 – 17h30 | <b>Aula prática:</b> Tecnologia de drageamento com chocolate – Finalização e brilho<br>Ana Lúcia Fadini / Marise Bonifácio Queiroz / Karina M. R. de Thomaz                    |