

CURSO PROCESSO INDUSTRIAL DE FABRICAÇÃO DE CHOCOLATE

Campinas, 30 e 31 de outubro de 2024

Instituto de Tecnologia de Alimentos - Itai

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

PROGRAMA

30 de outubro

- 08:00 – 08:45 Recepção e entrega de material
- 08:45 – 09:15 Abertura
- 09:15 – 10:15 Processamento do cacau (fermentação, secagem, torração)
Izabela Dutra Alvim
- 10:15 – 10:30 **Coffee Break**
- 10:30 – 11:45 Principais matérias-primas para a fabricação da massa de chocolate
Fernanda Zaratini Vissotto
- 11:45 – 12:00 **Palestra a definir**
Palsgaard
- 12:00 – 13:30 **Almoço**
- 13:30 – 14:30 Processo convencional de fabricação da massa de chocolate (etapas de mistura, refino e conchagem)
Fernanda Zaratini Vissotto
- 14:30 – 15:30 Sistemas compactos para fabricação da massa de chocolate
Valdecir Luccas
- 15:30 – 15:45 **Coffee Break**
- 15:45 – 17:30 **Aula Prática:** Produção de chocolate ao leite
Valdecir Luccas, Izabela Dutra Alvim e Maria Angélica Razzé de Carvalho

31 de outubro

- 08:00 – 10:00 Manteiga de cacau e temperagem do chocolate
Valdecir Luccas
- 10:00 – 10:15 **Palestra a definir**
Netzsch
- 10:15 – 10:30 **Coffee Break**
- 10:30 – 12:45 Moldagem, recobrimento e resfriamento de chocolate
Valdecir Luccas
- 12:45 – 13:30 **Almoço**
- 13:30 – 14:30 **Aula Prática:** Produção de chocolate amargo
Valdecir Luccas, Izabela Dutra Alvim e Maria Angélica Razzé de Carvalho
- 14:30 – 16:30 **Aula Prática:** Temperagem e defeitos em chocolates
Valdecir Luccas, Izabela Dutra Alvim e Maria Angélica Razzé de Carvalho
- 16:30 – 16:45 **Coffee Break**
- 16:45 – 17:00 Encerramento