

CURSO
TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO DE DRAGEADOS DE CHOCOLATE

Campinas, 4 de setembro de 2025

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL

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

PROGRAMA

4 de setembro

08h00 – 08h30	Recepção, entrega de material e abertura
08h30 – 09h30	Introdução à tecnologia de drageamento Ana Lúcia Fadini – Cereal Chocotec/Ital
09h30 – 10h30	Núcleos para drageamento Marise Bonifácio Queiroz – Cereal Chocotec/Ital
10h30 – 10h45	Intervalo
10h45 – 11h10	<i>Cranberry</i> , a super fruta dos EUA Pedro Carvalho – Comitê de Marketing de Cranberries dos EUA
11h10 – 12h30	Aula prática: Tecnologia de drageamento com chocolate – Etapa de selagem Ana Lúcia Fadini / Marise Bonifácio Queiroz / Karina M. R. de Thomaz
12h30 – 13h30	Intervalo almoço
13h30 – 15h00	Aula prática: Drageados de amêndoas e cereais expandidos com chocolates Ana Lúcia Fadini / Marise Bonifácio Queiroz / Karina M. R. de Thomaz
15h00 – 16h30	Aula prática: Drageados de frutas desidratadas com chocolate colorido com concentrados vegetais Ana Lúcia Fadini / Marise Bonifácio Queiroz / Karina M. R. de Thomaz
16h30 – 17h30	Aula prática: Tecnologia de drageamento com chocolate – Finalização e brilho Ana Lúcia Fadini / Marise Bonifácio Queiroz / Karina M. R. de Thomaz

Patrocínio:

