CURSO PROCESSO INDUSTRIAL DE FABRICAÇÃO DE CHOCOLATE

Campinas, 30 e 31 de outubro de 2025

Instituto de Tecnologia de Alimentos - Ital

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

PROGRAMA PRELIMINAR

30 de outubro

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

31 de outubro

08:00 – 10:00	*Manteiga de cacau e temperagem do chocolate* *Valdecir Luccas*
10:00 – 10:15	*Cranberry*, a super fruta dos EUA *Pedro Carvalho – The Cranberry Institute*
10:15 – 10:30	***Coffee Break***
10:30 – 12:30	Moldagem, recobrimento e resfriamento de chocolate *Valdecir Luccas*
12:30 – 12:45	Aplicação da isoterma de sorção em produtos contendo chocolate *Tânia Shibata – Meter Group*
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