

# TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO DE DRAGEADOS DE CHOCOLATE

Campinas, 14 de maio de 2026

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL

*Coordenação: Ana Lúcia Fadini, Karina Marques Rigo de Thomaz e  
Marise Bonifácio Queiroz  
CEREAL CHOCOTEC - ITAL*

## PROGRAMA

### 14 de maio

---

- 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 – 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