

CURSO PROCESSO INDUSTRIAL DE FABRICAÇÃO DE CHOCOLATE

Campinas, 20 e 21 de maio de 2026

Instituto de Tecnologia de Alimentos - Itai

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

PROGRAMA PRELIMINAR

20 de maio

- 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 Espaço Patrocinador
- 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 Patrocinador
- 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**

21 de maio

- 08:00 – 10:00 Manteiga de cacau e temperagem do chocolate
Valdecir Luccas
- 10:00 – 10:15 Espaço Patrocinador
- 10:15 – 10:30 **Coffee Break**
- 10:30 – 12:30 Moldagem, recobrimento e resfriamento de chocolate
Valdecir Luccas
- 12:30 – 12:45 Espaço Patrocinador
- 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