

TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO DE DRAGEADOS DE CHOCOLATE

Campinas, 17 de setembro de 2026

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL

Coordenação: Elaine Kaspchak, Karina Marques Rigo de Thomaz e Marise Bonifácio Queiroz
CEREAL CHOCOTEC - ITAL

PROGRAMA PRELIMINAR

17 de setembro

08h00 – 08h15	Recepção, entrega de material e abertura
08h15 – 09h15	Introdução à tecnologia de drageamento Marise Bonifácio Queiroz – Cereal Chocotec/Ital
09h15 – 10h15	Núcleos para drageamento Marise Bonifácio Queiroz – Cereal Chocotec/Ital
10h15 – 10h30	Espaço Patrocinador River Global (Divisão das Cranberries Council)
10h30 – 10h45	Intervalo para café
10h45 – 11h00	O protagonismo da goma acácia em produtos drageados Julia Calumby - Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda
11h00 – 12h30	Aula prática: Tecnologia de drageamento com chocolate – Etapa de selagem Elaine Kaspchak/ Marise Bonifácio Queiroz / Karina M. R. de Thomaz
12h30 – 13h30	Intervalo almoço
13h30 – 15h00	Aula prática: Drageados de amêndoas e cereais expandidos com chocolates Elaine Kaspchak / Marise Bonifácio Queiroz / Karina M. R. de Thomaz
15h00 – 16h30	Aula prática: Drageados de frutas desidratadas com chocolate colorido com concentrados vegetais Elaine Kaspchak / Marise Bonifácio Queiroz / Karina M. R. de Thomaz
16h30 – 17h30	Aula prática: Tecnologia de drageamento com chocolate – Finalização e brilho Elaine Kaspchak / Marise Bonifácio Queiroz / Karina M. R. de Thomaz