

CURSO PROCESSO INDUSTRIAL DE FABRICAÇÃO DE CHOCOLATE

Campinas, 11 e 12 de novembro de 2026

Instituto de Tecnologia de Alimentos - Ital

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

PROGRAMA PRELIMINAR

11 de novembro

08:00 – 08:30	Recepção e entrega de material
08:30 – 08:45	Abertura
08:45 – 09:45	Processamento do cacau (fermentação, secagem, torração) <i>Izabela Dutra Alvim</i>
09:45 – 10:00	Coffee Break
10:00 – 11:30	Principais matérias-primas para a fabricação da massa de chocolate <i>Fernanda Zaratini Vissotto</i>
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) <i>Fernanda Zaratini Vissotto</i>
14:00 – 14:15	Espaço Patrocinador
14:15 – 15:15	Sistemas compactos para fabricação da massa de chocolate <i>Valdecir Luccas</i>
15:15 – 17:15	Aula Prática: Produção de chocolate ao leite <i>Valdecir Luccas, Izabela Dutra Alvim e Maria Angélica Razzé de Carvalho</i>
17:15 – 17:30	Coffee Break

12 de novembro

08:00 – 10:00	Manteiga de cacau e temperagem do chocolate <i>Valdecir Luccas</i>
10:00 – 10:15	Espaço Patrocinador
10:15 – 10:30	Coffee Break
10:30 – 12:30	Moldagem, recobrimento e resfriamento de chocolate <i>Valdecir Luccas</i>
12:30 – 12:45	Espaço Patrocinador
12:45 – 13:30	Almoço
13:30 – 14:30	Aula Prática: Produção de chocolate amargo <i>Valdecir Luccas, Izabela Dutra Alvim e Maria Angélica Razzé de Carvalho</i>
14:30 – 16:30	Aula Prática: Temperagem e defeitos em chocolates <i>Valdecir Luccas, Izabela Dutra Alvim e Maria Angélica Razzé de Carvalho</i>
16:30 – 16:45	Coffee Break
16:45 – 17:00	Encerramento