



# EDIÇÃO ON-LINE

**DRAGEADOS DE FRUTAS  
COM CHOCOLATE**

**06 de outubro de 2020  
8:30 – 13:00 h**

## **Coordenação Técnica**

Ana Lúcia Fadini, Lidiane Bataglia da Silva e Marise Bonifácio Queiroz

---

**08:30 – 08:45 h      Abertura**

**08:45 – 09:45 h      Introdução à tecnologia de drageamento  
Ana Lúcia Fadini**

**09:45 – 9:50 h      Intervalo**

**9:50 – 10:25 h      Núcleos para drageamento  
Marise Bonifácio Queiroz**

**10:25 – 10:55 h      Tecnologia de drageamento com chocolate – Etapa de selagem  
Ana Lúcia Fadini**

**10:55 - 11:15 h      Concentrados vegetais com propriedades de conferir cor  
Camila Queiroz – GNT Brasil**

**11:15 - 11:20 h      Intervalo**

**11:20 – 12:20 h      Tecnologia de drageamento com chocolate – Aplicação da cobertura  
Marise Bonifácio Queiroz**

**12:20 – 12:45 h      Tecnologia de drageamento com chocolate – Finalização e brilho  
Ana Lúcia Fadini**

**12:45 – 13:00 h      Discussão final e Encerramento**