

CERTIFICADO

Certificamos que

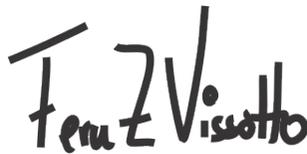
Felipe Lamarca Santos de Souza

participou do **Curso on-line: Processo industrial de Fabricação de Chocolate** promovido pelo Centro de Pesquisa de Chocolates, Balas, Confeitos e Panificação e realizado nos dias 07 e 08 de julho de 2022, em Campinas/SP, com duração total de 9 horas.

Campinas, 08 de julho de 2022



Valdecir Luccas
Coordenação Técnica



Fernanda Z. Vissotto
Coordenação Técnica



Izabela Dutra Alvim
Coordenação Técnica



Eloísa Elena Corrêa Garcia
Diretora Geral

REGISTRO Nº CH-080722-A004

Programa (temas)

- 1 - Processamento do cacau (fermentação, secagem, torração) (1h)
- 2 - Principais matérias-primas para a fabricação da massa de chocolate (1h10min)
- 3 - Processo convencional de fabricação da massa de chocolate (etapas de mistura, refino e conchagem) (1h05min)
- 4 - Sistemas compactos para fabricação da massa de chocolate (1h)
- 5 - Manteiga de cacau e temperagem do chocolate (2h)
- 6 - Moldagem, recobrimento e resfriamento (1h25min)
- 7 - Apresentação de vídeos de aulas práticas (55min)

Instrutores

Izabela Dutra Alvim (01)

Cereal Chocotec / Ital

Fernanda Zaratini Vissotto (02,03)

Cereal Chocotec / Ital

Valdecir Luccas (04,05,07)

Cereal Chocotec / Ital

Mitie Sônia Sadahira (06)

Cereal Chocotec / Ital

REALIZAÇÃO

Instituto de Tecnologia de Alimentos - Ital

UNIDADE PROMOTORA

Centro de Pesquisa de Chocolates, Balas, Confeitos e Panificação

COORDENAÇÃO TÉCNICA

Valdecir Luccas

Fernanda Zaratini Vissotto

Izabela Dutra Alvim

DIRETORA GERAL DO Ital

Eloísa Elena Corrêa Garcia

Emissão ITAL



Denise Pinheiro