

# Tracce di cioccolato: biodiversità e automazione

**8 CFP Ingegneri - 11 CFP Periti Industriali**



**Attestato rilasciato: Attestato di partecipazione**

## Obiettivi:

*L'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Torino in collaborazione con Forte Chance Piemonte organizza il seguente corso riconoscendo n. 8 CFP a tutti gli ingegneri iscritti ad un ordine territoriale.*

*Il seminario tecnico è organizzato dal Collegio dei Periti Industriali e dei Periti Industriali laureati di Torino, Asti e Alessandria in cooperazione con Forte Chance Piemonte. Ai sensi dell'art. 7, comma 3, del DPR 137/2012 e del Regolamento per la Formazione Continua dei Periti Industriali e dei Periti Industriali Laureati, la partecipazione all'evento consentirà l'acquisizione di n. 11 CFP.*

Il corso, proposto da Forte Chance Piemonte e Domori S.r.l., consentirà di apprezzare la pluralità e l'integrazione di competenza, innovazione e attenzione al cliente, applicate alla produzione di uno dei prodotti più amati al mondo.

La fase di produzione, dalla scelta delle fave di cacao all'analisi in laboratorio delle proprietà chimico-fisiche delle materie prime, viene supportata e affiancata dall'utilizzo di strumenti di automazione industriale che rendono la linea produttiva innovativa ed esemplare.

Sarà quindi un'ottima occasione per tecnici, consulenti, addetti del settore, commercianti, e per chiunque desideri osservare le fasi dei processi produttivi nell'ambito dell'industria dolciaria.

La prima lezione si svolgerà presso la sede di Forte Chance mentre il secondo incontro avrà luogo presso la Domori di None dove, oltre ai processi sopra citati, si avrà la possibilità di realizzare una tavoletta di cioccolato e degustare i prodotti per valutarne le differenze organolettiche.

## Programma didattico

Il programma del percorso formativo verrà strutturato come segue:

### **Primo incontro (18:00 - 22:00) presso la sede di Forte Chance Piemonte (via Avellino 6 - Torino)**

- Automazione industriale: industria 4.0, PLC e supervisione di un impianto di produzione del cioccolato
- Biodiversità
- Principali PLC utilizzati all'interno dei processi produttivi

### **Secondo incontro (14:00 - 18:00) presso la sede di Domori S.r.l. (via Pinerolo 72-74 - None)**

- Accoglienza e visita dello stabilimento con un esperto Domori al fine di analizzare le varie fasi di produzione che portano al cioccolato (introduzione alla pianta del cacao e fasi preliminari alla lavorazione, ricezione sacchi di juta con fave di cacao, pulizia del contenuto, tostatura, frazionatura, concaggio e confezionamento)
- Analisi di laboratorio eseguite sulle fave del cacao e principali parametri di screening
- Attività di gruppo con la creazione di una tavoletta di cioccolato
- Degustazione finale tenuta da esperto con analisi delle note aromatiche del cioccolato Domori (napolitains single origins 70%, napolitains criollo 70% e 100%) e delle fave di cacao

## Requisiti, modalità di accesso, posti disponibili

**Destinatari:**

**Titolo di studio richiesto:** qualifica professionale

**Modalità di accesso:** in ordine di arrivo

**Limite posti:** 25

## Date, orari, durata, sede di svolgimento:

**Orario:** serale

**Ore totali del corso:** 8

**Ore stage:** 0

**Inizio corso:** a completamento classe

**Fine iscrizione:** 30/06/2021

**Sede:** Forte Chance - Erica

**Costo:** € 115,00 + IVA

**Stato:** A pagamento