



# JORNAL SAMPAPÃO

SITE DO SAMPAPÃO



JORNAL SAMPAPÃO – ANO 1 / Nº 6  
REVISTA IPC – ANO 84 / Nº 837

## SEMANA DA PANIFICAÇÃO



**SAMPAPÃO comemora o dia e o mês da panificação de um jeito diferente** [PÁG. 10]

**AMBIENTAÇÃO**  
ARTE MURALISTA IMPRIME DIFERENCIAIS E MELHORAM A EXPERIÊNCIA DOS CLIENTES NAS PADARIAS [PÁG. 16]



Tadeu Sakagawa

**CURIOSIDADES DO PÃO**  
DA ORIGEM À DELÍCIA SOBRE A MESA: A HISTÓRIA DE ALGUNS DOS PÃES MAIS FAMOSOS DA PADARIA [PÁG. 17]

Saint Germain



## AÇÃO SOCIAL

**SUCESSO TOTAL DA CAMPANHA "PANIFICAÇÃO CONTRA A FOME" DO SAMPAPÃO** [PÁG. 4]



SAMPAPÃO

## FIPAN 2022

MUITAS NOVIDADES DIGITAIS ANTECEDEM A EDIÇÃO **PRESENCIAL** DA FEIRA [PÁG. 15]



FIPAN

## PADARIAS EM DESTAQUE

INOVAÇÃO, CRIATIVIDADE E ATUALIZAÇÃO: DIFERENCIAIS QUE FAZEM O SUCESSO DE 4 ASSOCIADAS DO SAMPAPÃO [PÁGS. DE 6 A 9]



Fotos: Tadeu Sakagawa

## E MAIS!

RECEITAS PARA O DIA DAS CRIANÇAS  
ESCOLA IDPC • NUTRIÇÃO • VOCÊ SABIA?  
JURÍDICO CÍVEL • PASSATEMPOS

## Amigos panificadores,

É com muita alegria que chegamos à sexta edição do JORNAL SAMPAPÃO, principalmente em função do carinho e do apoio que vocês têm nos dedicado. Por favor, continuem falando com a gente por meio dos nossos canais de comunicação, enviando-nos suas opiniões, informações, críticas e sugestões de reportagens. Como você sabe, este é um jornal feito POR panificadores, PARA panificadores.

Então, sua participação é muito importante para nós. FALE COM A GENTE!

**Por carta:** Rua Santo Amaro, 313  
Centro – São Paulo/SP – CEP 01315-001

**Por telefone:** 11 3291-3700  
(Peça para falar com o Marketing)

**Por e-mail:** [jornal@sindipan.org.br](mailto:jornal@sindipan.org.br)

### AUXÍLIO À COMUNIDADE

**P** Nós aqui da Larsol acreditamos muito no poder da solidariedade e na força das padarias para contribuir com a melhoria da sociedade. Por conta disso, entre as várias ações que promovemos em prol da população mais vulnerável está a distribuição de 600 lanches por semana para a garotada do time de futebol da comunidade de Heliópolis. E gostaríamos, por meio de nosso exemplo, de incentivar outros panificadores a replicarem ações desse tipo, engajando-se em causas semelhantes.

ANTONIO AUGUSTO SOARES LOPES – PADARIA LARSOL – SÃO PAULO/SP

**R** Parabéns pela iniciativa da Larsol, Antonio! Todos nós sabemos da importância de as padarias, literalmente, “dividirem o pão” com as comunidades que as acolhem com tanto carinho. A ação de vocês representa uma forma de retribuir essa atenção a elas e, sim, é um exemplo a ser seguido!

### MENSAGENS DE CONFORTO

**P** Esses tempos de pandemia não têm sido fáceis para ninguém. E, além de problemas relacionados à quebra de muitas empresas e o aumento do desemprego, seus efeitos, tais como o necessário distanciamento social, vêm causando sérios impactos no psicológico das pessoas. Para amenizar um pouco isso, tivemos a ideia de colocar em nossa padaria uma caixinha com mensagens de conforto e esperança para nossos clientes, a fim de ajudá-los a atravessar esse momento tão complicado. Cada mensagem lida é um sorriso que a gente consegue colocar no semblante deles.

SAULO SOUSA – PADARIA PEDRO NUNES/SP

**R** Puxa, que ideia genial, Saulo! Todos nós andamos muito carentes e precisamos de conforto hoje em dia. E obtê-lo em um lugar no qual a gente se sente bem, como é o caso das padarias, é algo absolutamente sensacional. Continuem sempre na direção certa, porque, como sempre dizemos “FAZER O BEM, FAZ SEMPRE BEM!!!”

### DIRETORIAS



#### SINDICATO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DE SÃO PAULO

GESTÃO 2015-2021

**PRESIDENTE:** Antero José Pereira

**1º VICE-PRESIDENTE:** Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

**2º VICE-PRESIDENTE:** Armênio Soares Ferreira

**DIRETOR ADMINISTRATIVO:** Julio César Dinis

**DIRETOR ADMINISTRATIVO ADJUNTO:** José Borges Pereira

**DIRETOR FINANCEIRO:** José Augusto Caseiro

**DIRETOR FINANCEIRO ADJUNTO:** José Ricardo de Caires

**DIRETOR SOCIAL:** Delcino Pedro dos Santos

**DIRETOR TÉCNICO:** Luis Carlos de Souza

**DIRETOR DE PATRIMÔNIO:** José de Pinho dos Santos

**DIRETOR DE MARKETING:** Wagner Vale Ferreira

**DIRETOR CULTURAL:** Sérgio Bartolo Manso

**SUPLENTE DA DIRETORIA:** Alfredo Carreira dos Santos, Fabio Roberto Mota, José Marcos Reis, Flávio Costa de Almeida Leite, Ernane de Cerqueira Cesar, Raul da Silva Gonçalves, Gilson Yochinobu Oshiro, Waldomiro Gomes da Rocha, Milton Guedes de Oliveira, Luis Severiano Pereira Ferreira, Rubens Casselhas *In Memoriam* e Eduardo José Manuel Machado

**CONSELHO FISCAL:** Manoel Alves Rodrigues Pereira, Jair Marchini e Custódio dos Santos Rodrigues do Vale

**SUPLENTE DO CONSELHO FISCAL:**

Antonio Portugal da Silva, João Diogo e José Simões Baeta



#### ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DE SÃO PAULO

GESTÃO 2015-2021

**PRESIDENTE:** Antero José Pereira

**1º VICE-PRESIDENTE:** Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

**2º VICE-PRESIDENTE:** Carlos Elias Gonçalves Perregil

**DIRETOR ADMINISTRATIVO:** Carlos Gonçalves Teixeira

**DIRETOR ADMINISTRATIVO ADJUNTO:** Valdeir Antonio de Jesus

**DIRETOR FINANCEIRO:** Manuel de Oliveira Martins

**DIRETOR FINANCEIRO ADJUNTO:** Eduardo Augusto Bravo Gamboa

**DIRETOR SOCIAL:** João Lucas Dias Gonçalves

**DIRETOR TÉCNICO:** Antonio Valter de Almeida Ribeiro

**DIRETOR DE PATRIMÔNIO:** Delcino Pedro dos Santos

**DIRETOR DE MARKETING:** Antonio Carlos Stagliano

**DIRETOR CULTURAL:** Ricardo Jacob de Magalhães Correa

**SUPLENTE DA DIRETORIA:** Fernando Paiva Castro e Azevedo, Benedito Francisco Senise, Eduardo Gonçalves Martins, Renato Mendes de Brito, Jaime Gomes Pereira, Manuel Rodrigues Gato, André dos Santos Teixeira, Rogério Alexandre de Campos, Fábio de Oliveira Moreira, Rogério Shimura, Manoel José Vaz Saraiva e Noé Coutinho Rodrigues

**CONSELHO FISCAL:** Antonio Rodrigues Ferreira, Pedro Paulo Sobrinho e Manuel Rodrigues Antunes Leal

**SUPLENTE DO CONSELHO FISCAL:** Armênio Soares Ferreira, Ronaldo Amaro Macarrão e Marcelo da Costa Fernandes

**DIRETORES NOMEADOS:** Hermínio Alonso Bernardo, Andreia Roldão Perestrelo e Antonio Manuel Teixeira Martins



FUNDIPAN

#### FUNDAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

GESTÃO 2017-2021

**CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO PRESIDENTE:** Antero José Pereira

**VICE PRESIDENTE DO CONSELHO**

**DE ADMINISTRAÇÃO:** Carlos Elias Gonçalves Perregil

**CONSELHO ADMINISTRATIVO – MEMBROS EFETIVOS**

Armênio Soares Ferreira, José Augusto Caseiro, Manoel Alves Rodrigues Pereira, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, Julio Cesar Dinis, Fernando Paiva Castro e Azevedo, Rubens Casselhas *In Memoriam*, Alfredo Carreira dos Santos e Delcino Pedro dos Santos

**CONSELHO CONSULTIVO MEMBROS EFETIVOS**

José Ricardo de Caires, João Lucas Dias Gonçalves, Eduardo Augusto Bravo Gamboa, Christian Mattar Saigh, João Diogo, Luiz Martins e Luis Evanildo Tenório de Farias

**CONSELHO CONSULTIVO MEMBROS SUPLENTE:**

Manuel Rodrigues Antunes Leal, José de Pinho dos Santos, Carlos Gonçalves Teixeira, Valdeir Antônio de Jesus, Eduardo José Manuel Machado, Luis Severiano Pereira Ferreira e Fábio Roberto Mota

**CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:**

André dos Santos Teixeira, Manuel de Oliveira Martins e Jair Marchini

**CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:**

Antonio Rodrigues Ferreira, José Borges Pereira e Custódio dos Santos Rodrigues Vale

**DIRETORIA EXECUTIVA**

**DIRETOR EXECUTIVO:** Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

**TESOUREIRO:** Carlos Gonçalves Teixeira

**SECRETÁRIO:** Marcelo da Costa Fernandes



IDPC

#### INSTITUTO DO DESENVOLVIMENTO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

GESTÃO 2017-2021

**PRESIDENTE DA DIRETORIA EXECUTIVA:**

Antero José Pereira

**VICE PRESIDENTE DA DIRETORIA EXECUTIVA:**

Manoel Alves Rodrigues Pereira

**DIRETOR FINANCEIRO:** Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

**SUPLENTE DIRETOR FINANCEIRO:**

Eduardo Augusto Bravo Gamboa

**DIRETOR NOMEADO:** Maurício Boro

**SECRETÁRIO:** Júlio César Dinis

**CONSELHO FISCAL – MEMBROS EFETIVOS:**

Antonio Rodrigues Ferreira, Marcelo da Costa Fernandes e Pedro Paulo Sobrinho

**CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:**

Manuel Rodrigues Antunes Leal, Custódio dos Santos Rodrigues Vale e João Diogo

**CONSELHO GESTOR:** Alfredo Carreira dos Santos,

André dos Santos Teixeira, Antonio Valtor de Almeida Ribeiro, Antero José Pereira, Armênio Soares Ferreira, Carlos Elias Gonçalves Perregil, Carlos Gonçalves Teixeira, Eduardo Augusto Bravo Gamboa, José Augusto Caseiro, José Borges Pereira, José Ricardo Augusto de Caires, Julio Cesar Dinis, Luis Carlos de Souza, Manoel Alves Rodrigues Pereira, Manuel de Oliveira Martins e Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

#### DEPARTAMENTO JURÍDICO ÁREA TRABALHISTA

**ATENDIMENTO:** de segunda a sexta-feira, das 16h00 às 18h00

Dr. Marcelo Ramos de Andrade – Chefe de Departamento

Dra. Míriam Liviero – Advogada

Dr. José Carlos Rister Jr. – Advogado

#### DEPARTAMENTO JURÍDICO CÍVEL, CRIMINAL E TRIBUTÁRIO

Escritório Mesquita Pereira, Marcelino, Almeida, Esteves Advogados Associados S/C

**ATENDIMENTO:** de segunda à sexta-feira, das 9h00 às 17h00

Dr. Paulo Roberto Esteves – Coordenador

Dr. Julio Cezar Nabas Ribeiro – Advogado

Dr. Gustavo de Almeida Ramos – Advogado

#### HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO:

Irineu Carlos Martins

#### MEDICINA DO TRABALHO:

Aso-Clin – Assessoria em Saúde Ocupacional e Clínicas – Dr. Amauri Mesquita

#### CONSULTÓRIO ODONTOLÓGICO:

Dr. Armênio Soares Ferreira Jr. e Dra. Angela Lullo Ferreira

#### ASSESSORIA DE IMPRENSA:

Dorotéia Fragata

#### REGISTRO DE MARCAS E PATENTES:

Focus Marcas e Patentes – Osvaldo Pelosi

## COM FORÇA, UNIÃO E VONTADE

Uma das funções mais importantes do SAMPAPÃO é conectar pessoas. E diante de tantas impossibilidades ocasionadas pela pandemia da COVID-19, tivemos que nos esforçar bastante nos últimos tempos para cumprir essa tarefa e honrar todos os compromissos junto a nossos associados. E essa experiência foi e tem sido muito edificante. Sentimos que o grau de proximidade entre nós não só aumentou, como também que a produtividade de nossas interações alcançou níveis extraordinários. Em outras palavras, de alguma forma, as dificuldades pelas quais passamos nos fortaleceram e nos uniram ainda mais, dando um sentido todo especial àquela premissa de que a “união faz a força”.

Nesse cenário, o uso consciente da tecnologia e da inovação a nosso favor será determinante no projeto do “Novo Normal”. Por quê? Porque as alterações sociais e econômicas causadas pela pandemia já começam e vão afetar cada vez mais a nossa realidade, nossas atividades e os menores hábitos do nosso dia a dia, assim como daqueles dos nossos clientes.

Há uma verdadeira revolução em trânsito a reconfigurar definitivamente nossas rotinas. No seio desta, gestão de negócios, automação comercial, entendimento do perfil do mercado e dos clientes das padarias, utilização das redes sociais, novos costumes alimentares e formas de consumir os produtos que vendemos, associadas, por exemplo,

ao modo como estes passaram a chegar aos consumidores – quem aí pensou em *delivery* já começou a matar a charada da nova proposta da conveniência –, tudo isso mudou.

A COVID-19 escancarou a necessidade de, mais uma vez, sermos resilientes para nos readaptarmos. E temos que começar a fazer isso agora, porque esses avanços vão chegar cada vez mais rapidamente no dia a dia das pessoas, já que a ideia é que não há mais tempo a perder. Assim, precisamos estar atentos e preparados, uma vez que o tal “Novo Normal”, de fato, é o futuro que já chegou. E o SAMPAPÃO estará a seu lado, para ajudar você fazer essa transição de forma eficiente, rápida e segura. Forte abraço!



Antero José Pereira  
Presidente do SAMPAPÃO



*O ‘Novo Normal’, de fato, é o futuro que já chegou. E temos que, mais uma vez, nos readaptarmos, porque a ideia é que não há mais tempo a perder.*



### FIQUE LIGADO!

#### FALHA NOSSA!

Na última edição do JORNAL DO SAMPAPÃO, publicamos de forma errada uma nota nesta seção, dando conta de uma reunião da Confederação Interamericana da Indústria do Pão (CIPAN), realizada na cidade de Rosário, na Argentina. Na verdade, esse encontro não aconteceu no período citado, e sim em data muito anterior. Pedimos sinceras desculpas aos nossos leitores.

### DESTAQUES DA AGENDA DO PRESIDENTE



No dia 20 de julho, em cerimônia oficial, o presidente do SAMPAPÃO Antero José Pereira recebeu do presidente da FIESP, Paulo Skaf (foto), o título no grau Comendador da Ordem do Mérito Industrial de São Paulo, a mais alta condecoração da indústria paulista, pelos relevantes serviços prestados ao setor e ao País, recebendo o diploma e colar alusivos. Já no dia 31 de julho, Antero participou como convidado especial da recepção realizada na Casa de Portugal ao presidente português Marcelo Rebelo de Sousa, que veio ao Brasil para a cerimônia oficial de inauguração do Museu da Língua Portuguesa na capital paulista.

## EXPEDIENTE

**JORNAL SAMPAPÃO** • Veículo oficial de comunicação com os associados do SAMPAPÃO, sigla que congrega o Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria de São Paulo (SINDIPAN-SP), a Associação dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo (AIPAN-SP), a Fundação do Desenvolvimento da Indústria de Panificação e Confeitaria (FUNDIPAN) e o Instituto do Desenvolvimento de Panificação e Confeitaria (IDPC).

**Sede:** Rua Santo Amaro, 313 – Centro – São Paulo/SP – CEP 01315-001 • **Fone:** 11 3291-3700 • **Site:** www.sindipan.org.br • **e-mail:** jornal@sindipan.org.br

**Presidente:** Antero José Pereira • **Conselho Editorial:** Andreia Roldão Perestrelo, Antonio Carlos Stagliano, Antonio Manuel Teixeira Martins, Antonio Saú Rodriguez, Herminio Alonso Bernardo, Mauricio Boro, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves e Wagner Vale Ferreira.

**Jornalista Responsável:** Marcus Frediani | MTb Nº 13.953/SP • **Assistente de Redação:** Marta Frediani • **Revisão e Fotos:** Tadeu Sakagawa • **Edição de Arte:** Nove Editorial  
**Gráfica:** ReferênciaGráfica • **Periodicidade:** Bimestral

Os artigos publicados neste jornal não são de responsabilidade de seus editores, não refletindo necessariamente a opinião destes.

# PANIFICAÇÃO CONTRA A FOME



Fotos: SAMPAPÃO

**FAZER O BEM FAZ BEM.**  
A ação arrecadou quase dez toneladas de alimentos não perecíveis, que foram distribuídas, sob a forma de cerca de 1.000 cestas básicas, a 25 instituições assistenciais da Grande São Paulo.

Sucesso total da campanha “Panificação Contra a Fome” do SAMPAPÃO! Com a participação de 128 padarias associadas, a ação arrecadou quase dez toneladas de alimentos não perecíveis, que foram distribuídas, sob a forma de cerca de 1.000 cestas básicas, a 25 instituições assistenciais da Grande São Paulo. Entre elas, entidades que se dedicam ao atendimento de pessoas carentes, crianças, portadoras de deficiências, idosos e pessoas famélicas que, sem essas doações, certamente não seriam atendidas em sua necessidade mais básica que é a de se alimentar. O Comitê Feminino, braço social do SAMPAPÃO, foi responsável pelas entregas das cestas – cerca de 40 para cada entidade –, realizadas entre os meses de junho e julho, amplamente documentada em vídeos disponíveis no canal do YouTube da TV SAMPAPÃO.

A corrente de solidariedade teve início no dia 13 de maio, com o lançamento oficial da campanha. A mecânica da ação foi bem simples, mas muito eficiente. Após a adesão, o panificador associado recebeu caixas para serem colocadas em sua padaria para receber os alimentos, além de cartazes de divulgação da iniciativa. Já as doações vieram com a ajuda dos clientes das casas, que foram muito receptivos, bem como daquela dos próprios panificadores.

“Queremos agradecer a todos os panificadores que participaram da nossa campanha e se esforçaram para que realmente nós tivéssemos a oportunidade de oferecer alimentos a quem tem fome. E um agradecimento especial e nossos parabéns muito especial às ‘Damas da Panificação’ do nosso Comitê Feminino que tiveram um papel importantíssimo para viabilizar mais esta bem-sucedida iniciativa das entidades”, faz questão de registrar Antero José Pereira, presidente do SAMPAPÃO.

## EMOÇÃO QUE RIMA COM GRATIDÃO

**Confira (e emocione-se) com o que dizem as “Damas da Panificação” do Comitê Feminino do SAMPAPÃO, acerca da campanha “Panificação Contra a Fome”!**

*“Em meu nome e de todas as integrantes do Comitê Feminino, quero agradecer ao SAMPAPÃO na figura do Sr. Antero por nos confiar esse trabalho, bem como aos panificadores pelo apoio na arrecadação dos alimentos em suas padarias, e, ainda, aos funcionários das entidades, nas figuras do Sr. Francisco, pela dedicação na montagem das cestas, da Sandra, pela supervisão de entrada e saída destas, da Priscila, pelos contatos das instituições, e também da Érica, que gentilmente dirigiu o veículo para levar as doações aos seus destinos.”* **EVANE DOS SANTOS**

*“Ficamos muito animadas com a possibilidade de levar alimentos para quem tem fome, mas não tínhamos ideia da proporção que a campanha iria alcançar. Tivemos o cuidado de escolher entidades assistenciais de pequeno porte, localizadas em lugares com muitas diferenças de realidade. E, em todas encontramos carinho e agradecimento pelas doações. Foi muito gratificante conhecê-las e perceber como uma ação relativamente simples pôde ajudar tantas pessoas. Aliás, se posso resumir em uma só palavra o que foi essa campanha, essa, com certeza, é ‘gratidão’ a todos que dela participaram.”*

**RITA DE CASSIA RUBEIS RIBEIRO**

*“Creio que essa campanha foi uma das melhores, mais fortes e mais bonitas que tivemos a oportunidade e a felicidade de participar. E uma das coisas mais emocionantes e gratificantes nela foi perceber que cada local, cada instituição e cada entrega tinham uma história diferente para contar. Estou muito feliz!”*

**EDNA COSTA TELES**

*“Aceitamos o desafio e o compromisso dessa campanha de coração aberto, e ficamos muito felizes com o resultado obtido. Com certeza ela irá inspirar o SAMPAPÃO a desenvolver novas ações nesse sentido, e os panificadores a entenderem o importante papel social que suas padarias desempenham junto à comunidade. Espero também que inspire cada vez mais mulheres a participar ativamente do nosso Comitê Feminino e da vida das entidades.”*

**ANDREIA ROLDÃO PERESTRELO**

# CASAMENTO MAIS QUE PERFEITO

Presença marcante no cardápio da copa e nos balcões de frios de dez entre dez padarias, a mortadela é uma paixão dos paulistanos e, porque não dizer, dos brasileiros. E todo mundo sabe que o pão francês é o “parceiro” ideal da mortadela, principalmente quando várias e suculentas fatias dela – sozinhas ou acompanhadas por outros ingredientes – servem de recheio para uma infinidade de lanches, celebrando um “casamento perfeito”, porque, vamos combinar, uma delícia não existe sem a outra, como gostam de afirmar os panificadores. E para levar as pessoas ao nível mais alto da experiência de consumir mortadela despertando todos os sentidos, a marca Seara Gourmet acaba de lançar a nova campanha de sua Mortadela Duplamente

Defumada. Criada pela agência SunsetDDB, a ação já está no ar, reforçando o conceito “Gourmet em todos os Sentidos”, com o objetivo provocar as sensações de prazer de saborear o produto. Entre as peças da campanha mostrando os atributos e as qualidades do produto – que tem seus sabores e aromas ainda mais marcantes pela dupla defumação –, destaca-se um filme de 30 segundos com imagens marcantes do dia a dia, como o ato de cortar um pão crocante, fatiar a mortadela e ver as fatias “pousando” lenta e tentadoramente sobre ele, até chegar à mordida no sanduíche, em um claro convite

à indulgência. O som dá o toque final, ao ponto de proporcionar na mente a sensação do toque da boca no pão, o aroma e o gosto do sanduíche de mortadela.

## EQUILÍBRIO SENSORIAL

A mortadela é uma opção deliciosa e democrática, e que pode ser utilizada em uma infinidade de preparações, que vão desde sanduíches e petiscos até pratos mais elaborados. Produzida com carnes selecionadas, a Mortadela Duplamente Defumada Seara Gourmet traz em sua formulação temperos naturais como cebola, coentro, noz moscada, alho, pimenta-branca e toucinho picado, tudo na medida certa para um produto diferenciado. A técnica de dupla defumação da mortadela da Seara equilibra o sensorial do produto, resultando em sabor e aroma inconfundíveis. Depois de defumada, a mortadela passa por um lento cozimento de nove horas, em um processo que harmoniza perfeitamente os

sabores das carnes e o mix de especiarias. A alta tecnologia do processo de fabricação se une ao artesanal, já que cada peça de mortadela é colocada em maturação, uma a uma, por especialistas.

“A dupla defumação da nossa mortadela permite o equilíbrio perfeito entre sabor e aroma, em um produto imbatível, que vai surpreender todos os sentidos dos nossos consumidores. E a nova campanha mostra que provar a Mortadela Duplamente Defumada Seara Gourmet é muito mais do que comer um excelente produto. É viver uma experiência de características sensoriais únicas”, enfatiza Tannia Bruno, diretora de Marketing da Seara. E aí, ficou com água na boca, e quer que os clientes de sua padaria tenham a experiência de “viajar” pelos cinco sentidos na hora de consumir o produto? Então, não deixe de incluir a Mortadela Duplamente Defumada Seara Gourmet em sua próxima compra. E boas vendas!





JOÃO,  
DA SABOR DE MEL.  
Absolutamente  
tudo na nova casa é  
"top", para melhor  
atendermos à nossa  
crescente clientela.

## PREPARADA PARA O FUTURO

Encarar o desafio de uma reforma de padaria, definitivamente, não é para amadores. Renovar o visual e modernizar as casas de tempos em tempos é algo absolutamente necessário, mas que também precisa ser feito com muito planejamento, para não prejudicar a rentabilidade do negócio, e, principalmente, gerar desatendimento aos clientes.

Foi exatamente por essa combinação delicada de razões, que os proprietários da Padaria Sabor de Mel, do Jardim Primavera, Zona Norte da capital paulista, criaram uma estratégia inteligente para mantê-la funcionando durante o processo de remodelação total da casa, que levou um ano para ser concluído, até sua reinauguração, em dezembro de 2020. "Construímos um espaço para a padaria em nosso estacionamento, que fica bem atrás da padaria, e garantimos

a entrega de nossos produtos e serviços aos clientes, que ao ver o início das obras, já começaram a ficar ansiosos com a reabertura da casa, no mesmo endereço da anterior", conta João Der Torrossian, um dos cinco sócios da panificadora.

E o resultado foi absolutamente fantástico: "majestosa" e "imponente" são dois dos melhores adjetivos para qualificar a nova Sabor de Mel, a começar da fachada, ladeada por colunas e grandes painéis de vidro, e coberta por placas de alumínio, o que confere ao conjunto ares modernos de uma nave espacial. Destaque também é a entrada da padaria, ligada à rua por uma escada com longos degraus e rampa de acesso para pessoas com mobilidade reduzida. Já no interior, amplos corredores para circulação e espaços muito bem divididos entre

balcões e ilhas de pães, vitrines refrigeradas de confeitaria, restaurante, copa, *rotisserie*, cafeteria, pizzaria e até mesmo uma sorveteria, completam a ambientação. "No dia da inauguração, muitos clientes fizeram questão de vir nos cumprimentar e nos agradecer pessoalmente pela nossa iniciativa, enfatizando que o bairro estava merecendo uma padaria nesses moldes. Felizes, alguns deles até chegaram a comentar que era como uma padaria do bairro dos Jardins estivesse chegando ao bairro", sublinha José Antonio Aveiro Vasconcelos, sócio administrador da panificadora.

### TUDO NOVO, DE NOVO

Além da impressionante área de vendas, outro destaque da nova Sabor de Mel é sua área de produção, que também ficou maior, para atender de forma ainda

mais bem organizada o grande fluxo de clientes que a frequentam todos os dias. "Fizemos questão trocar todas as máquinas antigas pelas soluções mais 'top' em termos de equipamentos à disposição do mercado. Assim, instalamos aqui os mais modernos e automatizados fornos para fabricação de pães e pizzas, masseiras e batedeiras de última geração e sistemas de refrigeração por glicol e de ar-condicionado de alta performance, entre vários outros aperfeiçoamentos", destaca João.

Naturalmente, o processo de renovação e reforma exigiu grandes investimentos, minimizados, entretanto, pelo fato de alguns dos sócios da casa serem empresários do setor de máquinas, equipamentos, vitrines e balcões refrigerados, e, ainda, de embalagens, que atendem regulamentarmente ao mercado de panificação. É claro que, de alguma forma, a COVID-19 impactou a frequência da padaria, principalmente no que diz respeito ao seu serviço de *foodservice*, que sofreu paralisação durante alguns períodos. "Mas, é importante dizer que, apesar dessas dificuldades, em nenhum momento tivemos prejuízos, até porque nosso serviço de *delivery* quintuplicou nos momentos mais agudos da pandemia, e ainda continua crescendo. Assim, preparados para o futuro, seguimos muito confiantes, apostando na retomada e na evolução dos negócios da Sabor de Mel ao longo dos próximos meses", conclui, animado, José Antonio.

**MUITO AMOR ENVOLVIDO.** A alquimia do coração é a mais importante de todas. E é por isso que, quando aplicada de forma correta à fabricação do pão, ela tem o poder de nos transformar em pessoas melhores.

# Uma padaria com muito coração



Tadeu Sakagawa

Conversar com o casal Paulo Gonçalves e Júlia Freire, proprietários da simpática padaria Pão do Paulo, na Chácara Santo Antonio, Zona Sul da capital paulista, é receber uma reconfortante aula de carinho e sensibilidade. E, porque não dizer, de gratidão, amor e respeito ao próximo, e também pelo que fazem. Atores profissionais conhecidos no teatro e na propaganda, há cerca de seis anos ambos resolveram assumir uma trajetória quase messiânica na produção do mais sagrado dos alimentos, o pão. “Começamos timidamente em minha casa, em Osasco, produzindo pães de fermentação

natural em um forno a lenha, e vendendo nossa pequena produção para os amigos e para os frequentadores de alguns pontos e feiras de comércio solidário. E esse público gostou muito de nossa proposta de resgate da panificação artesanal, fato que nos incentivou a abrir a Pão do Paulo, há cerca de um ano e meio”, conta Paulo, que é também ex-aluno da Escola IDPC. Carentes de opções dessa natureza, os moradores do bairro receberam muito bem a inauguração, gerando um crescimento meteórico dos negócios da padaria, o que levou os proprietários a investir na ambientação bem minimalista e agradável do pequeno espaço no qual a

Pão do Paulo está instalada – integrando balcões rústicos de madeira, lousa de giz e muitas plantas –, bem como na área de produção, que acaba de ganhar um forno novo, separada da loja apenas por um vidro, para que os clientes acompanhem a preparação das delícias da casa.

## PODEROSA ALQUIMIA

E a manutenção constante de um elevado nível de respeito pelos clientes é um compromisso que se estende à bem integrada e treinada equipe de colaboradores da Pão do Paulo, e, claro, uma das razões primordiais de seu sucesso. Afinal, a boa energia dos funcionários é parte importante da “alma” do negócio. E esse conceito se estende

naturalmente à qualidade máxima dos produtos. Assim, além da estrita observância das Boas Práticas de Fabricação, Paulo e Júlia se preocupam (e muito!) com a pureza e a garantia de origem de todos os ingredientes que utilizam em suas receitas no dia a dia da padaria.

“Nossa escolha de fornecedores é muito criteriosa, baseada em muita pesquisa, principalmente para identificar consonâncias com nossa filosofia de trabalho. Dessa forma, fazemos sempre questão de visitá-los pessoalmente, para nos certificarmos disso e se as práticas de produção são realmente sustentáveis. E, às vezes, isso se dá de forma espontânea, por exemplo, quando fazemos uma viagem para uma pequena cidade da Serra da Mantiqueira, da Serra da Canastra ou do interior do Rio de Janeiro, e temos oportunidade de degustar um queijo delicioso ou um café fantástico. Pegamos o contato do produtor, e vamos atrás, não só para utilizá-los como ingredientes, como também para vendê-los na padaria”, explica Júlia.

“Temos o desejo e a consciência que tudo que fazemos por aqui tem que ser feito da forma correta, e de que o processo de fabricação do pão é uma alquimia poderosa, que combina, de forma ímpar, os quatro elementos da natureza: a água, a terra (a farinha), o fogo (o calor do forno) e o ar, que se cria dentro do pão. E acreditamos que essa combinação também tem um efeito benéfico dentro das pessoas que fabricam e consomem o pão. Porque a maior alquimia não é transformar o chumbo em ouro, como se acreditava ser possível na Idade Média, mas, sim, aquelas que transformam nossos defeitos e imperfeições em melhorias, produzindo a alquimia do coração.

**FÁTIMA,  
DA MANUELLA.**  
Grandes projetos  
para transformar  
a padaria em um  
ponto de encontro  
ainda melhor na  
região.



Tadeu Sakagawa

Pode-se dizer que a farinha entrou na veia de Fátima dos Reis, proprietária da Padaria Manuella, do bairro do Tatuapé, em São Paulo, por vias indiretas. Filha de uma família de portugueses que atuava no ramo de açougues, ela ingressou na panificação em 1993, após se casar com um panificador, e começou a se apaixonar por esse tipo de comércio. “Sempre fui muito falante e expansiva, gosto de conversar e de me relacionar com pessoas. E a padaria, além de ser um tipo de negócio cativante e com aquele ritmo sempre agitado, me proporcionou a oportunidade de transformar muitos clientes em novos e grandes amigos, e a Manuella em um grande ponto de encontro. Tem gente que até me liga no celular para saber se estou aqui e vir tomar um café comigo na mesa, que fazem questão de pagar para mim”, revela, com alegria.

Separada há um ano e meio do seu agora ex-marido, Fátima passou a administrar sozinha a casa – ou melhor, com a ajuda de sua filha, que (adivinhem!) se chama Manuella –, que já era da família, inclusive, com prédio próprio, há 16 anos. Na verdade, a escolha do nome, em homenagem à moça, é o quarto de batismo da panificadora, que, antes disso e sempre no mesmo lugar, se chamou Galizia, Paulista e Gisele. E desde que assumiu a panificadora, ela passou a imprimir sua

marca própria ao estabelecimento. “Eu acredito muito no empoderamento feminino e na sensibilidade das mulheres no campo da gestão de negócios. Por isso, aqui, só vendo o que gosto, como nosso misto quente – considerado pelos clientes o melhor de São Paulo –, nosso mineiro na canoa, nossas mini esfilhas e, ainda, nossas massas, sopas e espetinhos, todos campeões de vendas. Isso, sem falar de minhas receitas especiais de caldo verde e de torta de maçã, que são absolutamente imbatíveis”, destaca, com muito bom humor. Nesse rol, também entram os vinhos de todos os preços da adega que tem na padaria, cuja variedade de rótulos é escolhida a dedo por ela, como fruto de uma parceria com a Banca do Ramon, tradicionalíssimo ponto de venda do

Mercado Municipal de São Paulo, o “Mercadão”.

#### **O QUE É BOM, SEMPRE PODE MELHORAR**

Para quem olha de fora, a Manuella já opera redondinha. Porém, em função de seu espírito inquieto e sempre aberto a inovações, Fátima já está preparando uma grande reforma na padaria, a ser realizada com a casa funcionando, que espera ver concluída antes do final deste ano, para aproveitar a excelente época de vendas no Natal, cujos carros-chefes são os assados, como o peru e o lagarto para a Ceia.

“Sou defensora da ideia de que tudo aquilo que já é bom, sempre pode ficar ainda melhor. Assim, no novo espaço, entre outras mudanças, quero imprimir

um toque rústico-chique à parte da loja, com o uso de cores bem clarinhas e ambientação iluminada. Já no 1º andar do prédio, quero instalar um restaurante bem charmoso, onde casais e famílias possam ter o prazer de jantar em um lugar bonito e agradável, no qual possam ser realizadas noites temáticas, como a da *paella*, por exemplo, e que, em ocasiões especiais, também vai funcionar como espaço de eventos”, projeta ela.

Finalizando, Fátima faz questão de registrar que todas essas mudanças têm a ver com o momento pleno e muito especial de vida nova pelo qual passa atualmente. E quem a conhece, sabe que isso é só o começo, e que muita coisa boa ainda vem por aí. Então, é só esperar para aplaudir!

## O CHARMOSO E PODEROSO TOQUE FEMININO



# Crescendo na pandemia

Há exatos 26 anos, a família de Zilma Iraci de Medeiros deu início à materialização do sonho de entrar no ramo de padarias. Seu marido Silvio, que trabalhava como funileiro em uma companhia de ônibus, de repente se viu sem emprego, e juntamente com ela e seu irmão Ari, buscando alternativas de sobrevivência, enxergou na panificação uma oportunidade para empreender. À época, um vizinho seu, proprietário de uma casa no segmento, optou por sair do negócio, e ofereceu a eles a opção de comprá-la. E foi aí, então, que a Selcy, do bairro Companhia Fazenda Belém, em Franco da Rocha, município da Grande São Paulo, ganhou sua nova direção.

“Foi um começo difícil, primeiro porque a gente não tinha experiência no negócio, e, em segundo lugar, porque eu era funcionária de carreira em um banco, trabalhando em tempo integral, e não podia ajudar muito meu marido e meu irmão na casa, além de ter dois filhos pequenos. Mas, mesmo assim, resolvemos encarar a empreitada, com a cara e a coragem, cumprindo uma jornada de horário longa, que começava às 4h00 da manhã e, não raro, terminava só às 22h00”, conta Zilma.

Guerreira, e com o intuito de ajudar, embora com tantos compromissos diários, ela ainda encontrou tempo para fazer um curso de panificação e confeitaria em uma unidade do SENAI em São Paulo, e, literalmente, começou



**CONFIANÇA NO FUTURO.** Gustavo (à esq., de verde) e Zilma (ao centro, de branco), ao lado do animado time da Selcy.

a colocar a mão na massa, e entre erros e acertos, passou a afinar a sintonia da produção da padaria, notadamente no que diz respeito às receitas dos pães franceses, atualmente os carros-chefes da Selcy. E o resto é uma bem-sucedida história de vitórias e progressos.

## BOAS EXPECTATIVAS

E nem mesmo a pandemia da COVID-19 conseguiu arrefecer o ritmo dessa evolução. Como é uma padaria de vizinhança, que atende essencialmente ao público residencial do bairro, o fato de grande parte das pessoas estarem trabalhando em *home office*, contribuiu para um sensível aumento das vendas dos produtos panificados, bem como daqueles disponíveis em sua pequena área

de conveniência.

Mas, é claro, nem tudo foram flores. “Somada a sucessivos aumentos das matérias-primas, do custo da energia e, ainda, do valor do aluguel – que, sozinho, subiu para nós incríveis 38% –, a enorme carga tributária que incide sobre o setor também pesou no fechamento de nossas contas. Outro reflexo negativo da pandemia, é que os clientes, com menos dinheiro no bolso, se viram obrigados a consumir produtos mais baratos, o que gerou impacto no valor de nosso tíquete médio. E como não pudemos repassar tais custos para os clientes, a coisa ficou ainda mais complicada, e tivemos que fazer vários ajustes”, destaca Gustavo Gonçalves da Silva, genro de Zilma, que há

seis anos entrou como sócio na panificadora.

Mas nem todas essas providências mencionadas por ele foram no sentido de “cortar na carne”. Confiante na perspectiva da retomada dos negócios, a Família Selcy realizou até uma pequena reforma no estabelecimento para se preparar para o “Novo Normal”. “No sentido de nos organizarmos, criamos um novo espaço para o Caixa da padaria, melhoramos o mobiliário e o visual da casa, e também instalamos uma nova vitrine refrigerada para nossa confeitaria. E o próximo passo será investir na automatização de nossos processos, a fim de melhorar ainda mais a qualidade do atendimento aos nossos clientes”, finaliza Zilma, bastante animada.

CONTEÚDO DIGITAL.  
Todas às *lives* da “Semana da Panificação” continuam à disposição dos interessados no canal da TV SAMPAPÃO no YouTube.

# LIVES DO SAMPAPÃO COMEMORAM O MÊS DO PANIFICADOR



Em julho deste ano, o SAMPAPÃO encontrou um jeito diferente de comemorar o Dia e o Mês do Panificador. Como, apesar do avanço da vacinação contra a COVID-19, ainda não é hora de realizar encontros presenciais, por conta do distanciamento social, as entidades, juntamente com sua feira FIPAN, promoveram a “Semana da Panificação”, que contou com a participação ao vivo dos melhores *chefs boulangers* do Brasil e do mundo em *lives* e apresentações de receitas especiais, entre os dias 5 e 9 de julho.

Cravando recordes de audiência ao vivo no Instagram @fipan.official, a iniciativa foi muito bem-sucedida, reunindo nomes como Edu Beltrame e João Medeiros, Ezequiel Santana e Fabio Bruno – este último da Escola IDPC –, Jéssica Nascimento e Juliana Cavalheiro, Johannes Roos e

Fernando de Oliveira, além de uma *live* especial com a presença *online* de Rogério Shimura, Luiz Farias e Luis Ferreira, da padaria Villa Grano, representando a FIPAN e o SAMPAPÃO, assistida por mais de 2.000 pessoas. Além dos elogios dos internautas, os convidados para esses encontros virtuais ficaram muito animados com os resultados.

## INTERAÇÃO E UNIÃO

Realizada em julho, a “Semana da Panificação” – cujas *lives* continuam todas à disposição dos interessados no canal da TV SAMPAPÃO no YouTube – foi mais uma iniciativa bem-sucedida do SAMPAPÃO com o objetivo de manter os panificadores atualizados e bem informados pela via digital sobre as mais recentes tendências e movimentações do mercado, neste importante momento em que, feliz-

mente, a pandemia perde força no Brasil, e as perspectivas da plena retomada dos negócios passa a se configurar de maneira cada vez mais significativa.

“Começamos esse trabalho de reforço da presença das entidades nos meios digitais já nos primeiros meses da COVID-19 no ano passado, por meio de uma série de ações visando a disponibilizar diversos conteúdos em nosso site, promovendo diversas *lives* com a participação de especialistas e panificadores, e intensificando as atividades em nossos grupos de WhatsApp e em nossas redes sociais, incentivando a interação e a troca de ideias para, juntos, enfrentarmos os momentos mais agudos da crise e trazer esperança para o setor”, pontua Antero José Pereira, presidente do SAMPAPÃO, sem deixar de destacar ainda outras ações paralelas, como o

esquema especial de Ensino à Distância (EAD), criado pela Escola IDPC, para evitar a interrupção do atendimento dos alunos de seu Curso Técnico em Panificação durante a pandemia.

E, além de contribuir para orientar e dar dicas valiosas para os profissionais do setor, a oferta desse amplo acervo de ferramentas digitais, sem dúvida alguma, exerceu também papel importantíssimo não só para driblar os impactos do obrigatório distanciamento social entre eles, aproximando-os de forma intuitiva, como também para proporcionar a eles a oportunidade de acompanhar de perto todos os informes legais e negociações das entidades com diversos órgãos públicos e privados, no sentido de promover a união da categoria. “E tudo isso deu e continua dando muito certo”, comemora Antero.



Trinutri



**ESFORÇO CONJUNTO.** Vanessa e Monise, da Escola IDPC (acima), trabalharam em parceria com Renata Caires Borba (à esq.) e com as outras nutricionistas da Trinutri para elaborar a cartilha.

## ESCOLA IDPC LANÇA CARTILHA DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Com o apoio técnico da Escola IDPC, do Jurídico Cível e, ainda, da consultoria nutricional Trinutri, parceira do SAMPAPÃO, já se encontra à disposição dos panificadores associados a “Cartilha Orientativa sobre a Atuação do Nutricionista como RT – Responsável Técnico”. Escrito em linguagem objetiva, o manual – que pode ser acessado no site da entidade –, foi elaborado no formato de FAQ, do inglês *Frequently Asked Questions* (ou “Perguntas Frequentes e Respostas”). Assim, desde esclarecer o que é a Responsabilidade Técnica dos nutricionistas, qual sua esfera de atuação e atribuições, e como são formalizados os compromissos desses profissionais com as padarias, a cartilha responde a perguntas de ordem

prática, como, por exemplo, quais são os critérios analisados pelo CRN-3 para a concessão da Responsabilidade Técnica e como se formaliza a relação do RT com a empresa.

“Para elaborar o guia, basicamente listamos as principais perguntas que costumamos receber dos panificadores associados ao SAMPAPÃO, e acrescentamos outras dúvidas frequentes sobre a RT. Depois, separamos essas questões por temas, e organizamos as respostas dentro de uma ordem lógica”, explica Monise Pinheiro, nutricionista e coordenadora técnica da Escola IDPC.

### SEGURANÇA ALIMENTAR

O nutricionista é um profissional da área da saúde que estuda os alimentos e o efeito que eles pro-

**“Além dos benefícios práticos para os panificadores, como otimizar os processos de produção e adequar o estabelecimento de acordo com as leis e evitar possíveis multas, o trabalho do nutricionista RT também ajuda a otimizar e melhorar a experiência dos clientes”**

duzem no organismo das pessoas. Nas padarias, contratado como membro fixo da equipe técnica ou mesmo como consultor independente, o Responsável Técnico exerce uma grande variedade de funções, tais como

fazer o *checklist* constante do estabelecimento para elaborar manuais de Boas Práticas de Produção e assegurar que todas estas estejam sendo cumpridas, montar fichas técnicas e receitas, formular novos produtos, cuidar da Rotulagem Nutricional e, ainda, desenvolver Procedimentos Operacionais Padrão – os famosos POPs –, de acordo com a legislação vigente. Nesse sentido, o objetivo do Responsável Técnico é garantir a qualidade dos alimentos e a segurança alimentar do consumidor 24 horas por dia.

Por essa razão, além dos benefícios práticos para os panificadores, como otimizar os processos de produção e adequar o estabelecimento de acordo com as leis e evitar possíveis multas, o trabalho do nutricionista RT também ajuda a otimizar e melhorar a experiência dos clientes desses estabelecimentos, garantindo sua saúde e informando-os sobre os ingredientes de cada alimento, seus aspectos nutricionais e, ainda, sobre a presença nas receitas de eventuais alergênicos ou de componentes de consumo restritivo para algumas pessoas, como é o caso do glúten, para os celíacos, e açúcares para os diabéticos.

“Assim, respondendo dúvidas e jogando luz sobre esse tema importantíssimo, esperamos, então, que a ‘Cartilha Orientativa sobre a Atuação do Nutricionista como RT – Responsável Técnico’ do SAMPAPÃO possa servir como ferramenta adicional de orientação para os panificadores, contribuindo não só para o aumento da produtividade, como também para facilitar o trabalho e gerar níveis ainda mais elevados de eficiência nas padarias”, sublinha Vanessa Vivian, nutricionista da Escola IDPC.



## AGENDA DE CURSOS IDPC – SETEMBRO 2021



Curso	Data	Dias	Horário	Curso	Data	Dias	Horário
Técnica da Glaçagem (09h)	01/09 a 03/09	Qua. a Sex.	09h00 às 12h00	Macarons (08h)	16/09 a 17/09	Qui. e Sex.	08h30 às 12h30
Festival de Pães Doces (12h)	01/09 a 03/09	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30	Decoração de Bolos com Bicos de Confeitar (20h)	20/09 a 24/09	Seg. a Sex.	08h30 às 12h30
Qualidade do Pão Francês (12h)	01/09 a 03/09	Qua. a Sex.	14h30 às 18h30	Fermentação Natural (Novas Receitas)(16h)	20/09 a 23/09	Seg. a Qui.	08h30 às 12h30
Tábuas de Frios (04h)	01/set	Qua.	14h00 às 18h00	Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	20/09 a 21/09	Seg. e Ter.	14h30 às 18h30
Macarons (08h)	02/09 a 03/09	Qui. a Sex.	14h30 às 18h30	Responsável Técnico (20h)	20/09 a 24/09	Seg. a Sex.	14h30 às 18h30
Tortas Tradicionais de Padaria (08h)	02/09 a 03/09	Qui. a Sex.	14h30 às 18h30	Pizza (16h)	21/09 a 24/09	Ter. a Sex.	14h30 às 18h30
Burger Gourmet (08h)	02/09 a 03/09	Qui. a Sex.	14h30 às 18h30	Pão Francês, Baguetes e suas versões (12h)	21/09 a 23/09	Ter. a Qui.	14h30 às 18h30
Tábuas de Frios (04h)	03/set	Sex.	09h00 às 13h00	Macarons (08h)	22/09 a 23/09	Qua. e Qui.	14h30 às 18h30
Brigadeiro Gourmet (12h)	08/09 a 10/09	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30	Bolos Secos (12h)	22/09 a 24/09	Qua. a Sex.	14h30 às 18h30
Pão Francês, Baguetes e suas versões (12h)	08/09 a 10/09	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30	Tábuas de Frios (04h)	23/set	Qui.	09h00 às 13h00
Panetones Tradicionais (12h)	08/09 a 10/09	Qua. a Sex.	14h30 às 18h30	Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	27/09 a 28/09	Seg. e Ter.	08h30 às 12h30
Bolos Secos (12h)	08/09 a 10/09	Qua. a Sex.	14h30 às 18h30	Responsável Técnico (20h)	27/09 a 01/10	Seg. a Sex.	08h30 às 12h30
Pães Italianos (12h)	08/09 a 10/09	Qua. a Sex.	14h30 às 18h30	Qualidade do Pão Francês (12h)	27/09 a 29/09	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Tortas Tradicionais de Padaria (08h)	09/09 a 10/09	Qui. e Sex.	08h30 às 12h30	Pizza (16h)	27/09 a 30/09	Seg. a Qui.	08h30 às 12h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	13/09 a 14/09	Seg. e Ter.	08h30 às 12h30	Brigadeiro Gourmet (12h)	27/09 a 29/09	Seg. a Qua.	14h30 às 18h30
Responsável Técnico (20h)	13/09 a 17/09	Seg. a Sex.	08h30 às 12h30	Especial de Massa Folhada (15h)	27/09 a 01/10	Seg. a Sex.	15h00 às 18h00
Pães Rústicos (20h)	13/09 a 17/09	Seg. a Sex.	08h30 às 12h30	Técnicas da Glaçagem (09h)	29/09 a 01/10	Qua. a Sex.	15h00 às 18h00
Especial de Massa Folhada (15h)	13/09 a 17/09	Seg. a Sex.	15h00 às 18h00	Pães Italianos (12h)	29/09 a 01/10	Qua. a Sex.	14h30 às 18h30
Pães Rústicos (20h)	13/09 a 17/09	Seg. a Sex.	14h30 às 18h30	Macarons (08h)	30/09 a 01/10	Qua. e Qui.	08h30 às 12h30
Panetones com Fermentação Natural (16h)	14/09 a 17/09	Ter. a Sex.	14h30 às 18h30	Basico em Panificação (80h)	01/09 a 13/10	Seg. a Sex.	19h00 às 22h00
Técnicas da Glaçagem (09h)	15/09 a 17/09	Qua. a Sex.	09h00 às 12h00				

### OBSERVAÇÕES:

As datas e horários poderão sofrer alterações.

As turmas poderão ser canceladas, caso não tenham o número mínimo de alunos.

Garanta sua vaga, ligue já e coloque seu nome na lista de reserva.

### CONTATO:

Informações e inscrições: Secretária – I.D.P.C.

Endereço: R. Santo Amaro, 313 – Bela Vista – Centro – Telefone: (11) 3113-0166

E-mail: secretaria@fundipan.org.br – Site: www.sindipan.org.br

f Escola IDPC

@escola idpc

(11) 98658-4519

## NUTRIÇÃO A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO INFANTIL

De forma geral, a alimentação infantil deve ser variada, colorida, saborosa, segura, e conter todos os nutrientes essenciais para promover uma adequada qualidade de vida. Entre estes, estão os carboidratos, que além de fornecerem energia, são responsáveis por formar algumas estruturas celulares, garantir o bom humor (já que participa da produção de serotonina) e reduzir o mau colesterol. Daí a importância dos pães para as crianças, que estão em fase de crescimento e desenvolvimento de diversas funções, garantindo mais energia para brincar e praticar atividades físicas.

Vale observar, entretanto, que



**O DIA DAS CRIANÇAS ESTÁ CHEGANDO!**  
Então, essa é uma boa oportunidade para saber mais sobre a alimentação infantil, e a importância do pão na dieta das crianças.

diferentes faixas etárias também têm diferentes necessidades nutricionais, e a oferta de nutrientes é de grande importância para um adequado crescimento e desenvolvimento corporal e neurológico. Confira algumas delas.

**De 2 a 5 anos** Hortaliças e fontes de cálcio (lácteos e folhas verdes), por conta do crescimento

e desenvolvimento dos ossos. Nesta fase a criança já consome os mesmos alimentos que a família e já deve ser estimulada a comer frutas e hortaliças inteiras.

**De 6 a 10 anos** Na idade escolar é comum o apetite aumentar, mas é preciso ficar atento para que os alimentos consumidos sejam saudáveis para dar energia

sem favorecer o sobrepeso, carboidratos saudáveis (batata doce, aipim, inhame, batata baroa, batata inglesa) devem ser constantes no cardápio, assim como a aveia, as frutas e o tradicional arroz e feijão. Nessa idade, o pão também é uma importante fonte de carboidratos.

**Acima de 11 anos** Nessa fase

é comum os pré-adolescentes quererem trocar os alimentos por *fastfoods* ricos em sódio, açúcar e gorduras saturadas e trans, que podem trazer impacto negativo à saúde. O ideal é limitar o consumo destes alimentos a alguns momentos específicos na semana.

Para uma alimentação saudável, os pais devem incentivar as crianças a consumir alimentos nutritivos desde cedo. Uma má alimentação pode causar atraso no desenvolvimento, deixando sequelas para a vida adulta, tais como obesidade, diabetes, hipertensão entre outras doenças crônicas. E além de dar o exemplo, os pais devem definir muito bem os horários das refeições, bem como fazê-las em lugar adequado e, ainda, tornar divertido o momento de sua preparação.

# SABOR DE INFÂNCIA

Confira duas receitas saborosas e nutritivas da Escola IDPC para fazer a alegria dos pequenos consumidores de sua padaria no próximo Dia das Crianças!

## Pizza de cenoura



Rendimento: 5 discos médios

Informação Nutricional  
Porção com 40g (1 Fatia)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético 99kcal = 416kJ	5%
Carboidratos 13g	4%
Proteínas 4,8g	6%
Gorduras Totais 2,6g	5%
Gorduras Saturadas 1g	5%
Gorduras Trans Menor ou igual a 0g	VD**
Fibra Alimentar 0,7g	3%
Sódio 114mg	5%

(\*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(\*\*) VD não estabelecido.

**INGREDIENTES:** MASSA: FARINHA DE TRIGO, CENOURA, ÓLEO DE SOJA REFINADO, AÇÚCAR REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO SECO E SAL. RECHEIO: CARNE SECA, QUEIJO MUÇARELA, CEBOLA, MOLHO DE TOMATE, CALDO DE CARNE E SAL.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE E SOJA. ZERO LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**



### MASSA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	100	1.000
Água	50	500
Cenoura	30	300
Óleo	4,5	45
Açúcar	3	30
Fermento Biológico Fresco	3	30
Sal	2	20

### RECHEIO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Carne Seca Desfiada	100	500
Queijo Muçarela	60	300
Cebola	40	200
Molho de Tomate	40	200
Caldo de Carne	3	15
Sal	-	q.b.

### PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Pesar todos os ingredientes da receita.
2. Bater na masseira os ingredientes secos, adicionar o óleo, o fermento e a água aos poucos. Por último juntar o sal.
3. Dividir a massa e deixar descansar, coberta com plástico, por aproximadamente 30 minutos.
4. Para o recheio, refogar o alho e a cebola, juntar a carne desfiada e deixar fritar, acrescentar o caldo de carne e o sal.
5. Abrir a massa, passar o molho de tomate em toda ela, acrescentar o recheio da carne e finalizar com mussarela.
6. Levar ao forno a 200°C por aproximadamente 10 minutos.



# Bolo especial de morango



## PÃO DE LÓ

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	100	500
Ovos	130	650
Açúcar Refinado	130	650
Amido de Milho	44	220
Água	40	200
Chocolate em Pó	10	50
Emulsificante	8	40
Fermento Químico	4	20

## CREME DE BAUNILHA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Água	100	100
Leite em Pó	15	15
Açúcar Refinado	40	40
Gemas	10	10
Amido de Milho	5	5
Farinha de Trigo	5	5
Essência de Baunilha	0,5	0,5

## MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Chocolate Blend	100	200
Água	9	18
Manteiga sem Sal	11	22
Rum ou Licor	7	14
Gemas	11	22
Claras	34	68

## GANACHE

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Chocolate Meio Amargo	100	150
Creme de Leite Fresco	60	90

## DECORAÇÃO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Chocolate Kit Kat	100	450
Morangos Frescos	44	200

## PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

### Pão de ló

1. Pesar todos os ingredientes da receita.
2. Misturar todos os ingredientes na batedeira.
3. Bater em velocidade alta por 6 minutos.
4. Untar as formas ou aros e distribuir a massa.
5. Levar ao forno 190°C por aproximadamente 25 minutos.
6. Desenformar o bolo ainda morno.

### Creme baunilha

1. Pesar todos os ingredientes da receita.
2. Levar ao fogo metade do açúcar com a água e metade do leite. Ferver.
3. Bater no liquidificador o restante dos ingredientes.
4. Adicionar essa mistura ao leite que está no fogo.
5. Deixar engrossar, mexendo sempre, até formar um creme homogêneo. Utilizar frio.

### Mousse de chocolate

1. Pesar todos os ingredientes da receita.
2. Bater as claras em neve e reservar.
3. Derreter o chocolate e adicionar a água.
4. Em seguida, adicionar as gemas, a manteiga amolecida e o rum.
5. Por último, acrescentar as claras em neve e misturar delicadamente.
6. Colocar em taças e levar para gelar por aproximadamente 4 a 5 horas.

### Ganache

1. Pesar todos os ingredientes da receita.
2. Picar o chocolate e acrescentar o creme de leite.
3. Levar ao fogo em banho-maria até derreter.

## Montagem do bolo

1. Cortar o pão-de-ló ao meio e molhar com a calda de sua preferência.
2. Em seguida, acrescentar uma camada do creme baunilha.
3. Cobrir com morangos picados.
4. Finalizar o recheio com o mousse de chocolate.
5. Cobrir o bolo com a mousse e, em volta do bolo, colocar o chocolate Kit Kat.
6. Finalizar colocando os morangos.

**Rendimento: 1 bolo com 1.200kg**

**Informação Nutricional**  
Porção com 60g (1 Fatia)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético 216kcal = 907kJ	11%
Carboidratos 35g	12%
Proteínas 4g	5%
Gorduras Totais 5,3g	10%
Gorduras Saturadas 2,6g	12%
Gorduras Trans Menor ou igual a 0g	VD**
Fibra Alimentar 0g	2%
Sódio 88mg	4%

(\*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(\*\*) VD não estabelecido.

**INGREDIENTES:** FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR REFINADO, AMIDO DE MILHO, CHOCOLATE BLEND, CHOCOLATE MEIO AMARGO, CREME DE LEITE FRESCO, CHOCOLATE EM PÓ, EMULSIFICANTE, FERMENTO QUÍMICO, LEITE EM PÓ, MANTEIGA SEM SAL, RUM E ESSÊNCIA DE BAUNILHA.

**ALÉRGICOS:** CONTÉM OVO, DERIVADOS DE TRIGO, LEITE E SOJA. ZERO LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

## PRODUÇÃO DAS RECEITAS

Equipe Técnica da Escola IDPC: Monise Pinheiro – Coordenadora Técnica; Robson Sene e Carlos Silva – Técnicos. Fotos: Claudio Lira

# MUITAS NOVIDADES DIGITAIS ANTECEDEM A EDIÇÃO PRESENCIAL DA FIPAN 2022

A FIPAN já iniciou sua caminhada para a edição 2022, que será realizada no Expo Center Norte, em São Paulo, entre os dias 19 e 22 de julho. Ao todo, a feira já conta com 290 expositores confirmados, que serão distribuídos ao longo de áreas de mais de 5.000m<sup>2</sup> para Equipamentos e Maquinários, 2.000m<sup>2</sup> de Acessórios e Utensílios, 3.000m<sup>2</sup> de Matérias-primas e Insumos, além de mais de uma dezena de expositores internacionais, antecipando que esta deverá ser um grande sucesso.

Enquanto ainda não são divulgados os formatos definitivos dos já tradicionais eventos paralelos à feira— Congresso FIPAN, Arena do Confeiteiro, Arena do Pão, FIPAN PIZZA e a Estação Café —, algumas ações digitais já estão programadas para apresentar ao público o melhor da FIPAN, sempre com o objetivo de oferecer ao mercado conteúdos de altíssima qualidade, além de fomentar os negócios ao setor.

Aliás, duas delas já aconteceram, como a “Semana da Panificação”, promovida no início de julho (NE: *Veja a reportagem especial sobre o evento na Pág. 10 desta edição*) e, ainda, as

OLIMPÍADAS FIPAN, promovidas entre os dias 23 de julho e 8 de agosto, exatamente no mesmo período da realização das Olimpíadas de Tóquio, trazendo aulas *online* com *chefs* de diversas partes do mundo, apresentando receitas típicas de seus países de origem, mediadas por um entrevistador brasileiro. Entre eles, nomes estrelados como os dos *chefs* Johannes Roos, Arturo Blanco, Pilo Setta, Américo Couto, Abel Sierra e Andreas Ritter.

“Foram convidados *chefs* panificadores de 17 países, incluindo o Brasil, entre os quais Alemanha, Espanha, Itália, EUA, Portugal, França, México e Japão. E, pelo *feedback* que tivemos, ficamos muitos felizes em saber que os internautas gostaram das *lives*, que, além das receitas, trouxeram cultura e conhecimento”, comemora Antero José Pereira, presidente do SAMPAPÃO.

## CONECTIVIDADE E TENDÊNCIAS

Outra grande novidade da feira é o FIPAN CONECTA, um site de negócios previsto para ir ao ar

em outubro, no qual poderão ser conhecidos todos os produtos dos expositores da FIPAN 2022, organizados por setor, com a possibilidade de se obter orçamentos *online*. Nele, o internauta encontrará informações de empresas de acessórios, máquinas e equipamentos, insumos de panificação e de confeitaria, balcões e mobiliário, bem como de oferta de serviços, entre outras. “Para quem está interessado em melhorar o seu negócio, essa ferramenta, sem dúvida, será extremamente útil”, diz João Ricardo Neves, diretor da Seven, empresa organizadora da FIPAN. Ainda no âmbito das ações digitais da FIPAN, em outubro também, entre os dias 11 e 15, acontecerá a SEMANA DA

CONFEITARIA, um evento único para celebrar a confeitaria nacional. Serão aulas *online* com os *chefs* confeitários diversos passando todos os segredos da confeitaria ao público em geral. A transmissão será feita pelo YouTube, com interação com os espectadores via *chat*.

Finalmente, entre os dias 8 e 12 de novembro, dentro da programação da FIPAN, serão realizadas *lives* com profissionais da panificação e confeitaria para a apresentação das tendências em produtos, maquinários, novas tecnologias, os próximos desafios e soluções para o setor no ano de 2022. “Nossa proposta com essa prévia é deixar os internautas com vontade de conhecer mais na FIPAN 2022, que, sem dúvida alguma, será um enorme sucesso”, finaliza Antero José Pereira.

**PREPARE-SE!**  
Muitas novidades *online* já estão prontas e ainda entrarão no ar para deixar você com muita vontade de participar da edição presencial da FIPAN 2022.

**FIPAN**

# Arte muralista imprime Diferencial às padarias

Quem tem padaria, sabe que a ambientação é parte importante do negócio. E uma das tendências atuais é a pintura de murais, painéis e vitrais nessas casas, para agradar os clientes e deixá-las mais atraentes e bonitas.

“A arte muralista é generosa em provocar emoções de bem-estar nas pessoas, principalmente nos momentos em que as pessoas se desconectam de sua estressante rotina diária para ter um momento de indulgência na padaria. Além disso, é uma forma de diferenciar uma padaria das demais, oferecendo aos frequentadores uma experiência única”, explica o arquiteto, artista plástico e muralista Carlos Delarmelino, que já produziu inúmeras dessas obras, entre elas o enorme “Painel da História do Pão”, na parede do átrio do prédio-sede do SAMPAPÃO. Segundo ele a escolha e variedades dos desenhos e pinturas são bem amplas, e podem seguir várias orientações, tais

como a temática da padaria – por exemplo, uma casa com nome ou proposta associados a um país como Portugal, Itália ou França – e, ainda, ao seu estilo, que pode ser rústico, tradicional, modernista ou descolado, entre outros. E o desenvolvimento do projeto não é nada complicado basicamente o artista se reúne com o panificador, ouve as ideias deste e, junto com ele, define a simbologia visual apropriada.

## DERRUBANDO MITOS

E, ao contrário do que muita gente pensa, não é preciso fechar a padaria para o artista trabalhar: basta delimitar a área, isolá-la de maneira simples e tocar a obra. “Claro que é mais fácil fazer a pintura antes de uma inauguração ou durante uma reforma geral. Mas mesmo com a padaria funcionando é possível fazer o trabalho sem problema algum. Muitas vezes até executei as obras de ma-



Stockfree

drugada, nas horas em que a padaria está fechada”, conta o artista plástico.

Outro mito que Carlos Delarmelino faz questão de derrubar, é que produzir murais em padarias é algo extremamente caro: “Murais e painéis desse tipo podem ser executados a partir de R\$ 600 o metro quadrado, dependendo da complexidade do desenho, das figuras, dos detalhes e do acabamento das pinturas, bem como da definição visual desejada, que tem que ser invariavelmente grande, uma vez os clientes vão ficar

**PAREDES VIVAS. Mesmo com desenhos simples, a arte muralista entrega um charme todo especial às padarias, como acontece na parede de tijolinhos pintados (acima). Abaixo, algumas obras semelhantes, estas com a assinatura do artista plástico Carlos Delarmelino (no detalhe).**

muito perto das obras. Assim, a maioria daquelas que executo, em áreas de dez metros quadrados, não passam muito dos R\$ 6.000”, pontua.



Fotos: Carlos Delarmelino – Arquivo Pessoal





# DÁ ORIGEM



Escola DPC

O pão sempre teve grande influência e uma importância decisiva na trajetória da Humanidade, escrevendo uma longa “história repleta de histórias” e de curiosidades sobre suas origens e variedades. Conheça algumas delas!

**O PÃO FRANCÊS** A história conta que ele surgiu no Brasil no início do século 20, graças à intervenção de brasileiros endinheirados que voltavam de viagens à França, e ficavam encantados pelo pão produzido por lá. Chegando aqui, descreviam em detalhes o sabor do pão para os padeiros locais, que tentavam reproduzir a receita. Até por conta disso, dependendo da região do Brasil e da forma como estes interpretavam a fórmula, o pão francês passou a ser conhecido por diferentes nomes entre nós,



## À DELÍCIA SOBRE A MESA

tais como pão d'água, pão branco, pão de sal, pão careca, filão e até mesmo “cacetinho”.

**O CROISSANT** Ao contrário do que muitos pensam, o *croissant* não é de origem francesa e, sim, austríaca, quando, em 1683, a capital Viena sofria com a ameaça de invasão do fortíssimo Império Otomano. Como os padeiros de lá acordavam muito cedo, eles ouviram os turcos escavando túneis para tomarem de assalto a cidade, e frustraram seus planos. Para comemorar a vitória, tiveram a ideia de criar pequenos pães folhados em forma

de meia lua, símbolo do Império Otomano, as “*viennoiseries*”. E eles só ganharam o nome de *croissants* quando chegaram à França, por volta de 1770.

**A BAGUETE** Uma das versões mais críveis é que a baguete nasceu no dia 15 de novembro de 1793, quando a Convenção da Revolução Francesa emitiu um decreto que tornava obriga-



tório o acesso a todo cidadão a um mesmo tipo de pão, o “pão da igualdade”. Algumas fontes dizem que foi durante o Império Napoleônico que a baguete ficou conhecida por seu formato atual de bastão – daí o nome francês “*baguette*” – inventado pelos padeiros de Napoleão para que os soldados pudessem carregá-la nos bolsos da calça.

**O PÃO ITALIANO** O pão italiano conhecido no Brasil, de casca dura, crocante e escura e miolo compacto e poroso, com formatos arredondados e alongados, é o “*pane casareccio*”, que significa pão caseiro. Apesar de encontrado em todas as regiões, sua antiga origem é Genzano, cidade da Província de Roma, e hoje existem mais de 300 variedades dele. No início do século

19, a receita e o hábito de produzir pães feitos em casa foi trazido pelos primeiros imigrantes italianos, junto com o fermento natural que, segundo juram alguns panificadores tradicionais, vêm sendo alimentadas e reproduzidas a partir dessas cepas originais até os dias atuais.

**A CIABATTA** Apesar de a sua origem exata ser desconhecida, conta-se que a sua propagação ocorreu com os frades franciscanos há 800 anos, que os produziam com massa mole, o que lhe proporcionava um formato achatado. Ciabatta, em português, significa “chinelo”. Então, provavelmente, o nome foi dado ao pão devido ao fato de sua forma lembrar o calçado usado por aqueles monges, que eram conhecidos na Itália como “*Fratti di Ciabatte*” na Itália, ou seja, frades de sandálias.

**O PÃO PORTUGUÊS** A tradição portuguesa de produzir pães é tão antiga quanto Uma das mais belas histórias ligadas a esse pão é a de Santa Isabel, padroeira dos panificadores. Conta-se que em 1333, houve uma fome terrível, em Portugal. Reinava, então, Dom Diniz, casado com Dona Isabel, uma rainha cheia de virtudes. Para aliviar a situação de fome, esta empenhou suas joias e mandou vir trigo de lugares distantes para abastecer o celeiro real e, assim, manter o seu costume de distribuir pão aos pobres durante as crises. Isso, inclusive, deu origem à história de um milagre, por meio do qual pães se transformaram em rosas para eu a rainha não fosse censurada pelo marido por esse seu ato de extremo de benevolência com o povo, difundida pelos primeiros padres jesuítas no Brasil. E o resto, como se diz, é história de paixão pelo pão entre nós.

# LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS – LGPD

POR JULIO CEZAR NABAS RIBEIRO\*

Aprovada em 14 de agosto de 2018, a Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD – Lei 13.709/18) entrou em vigor em 18 de setembro de 2020, após anos de debates, com o objetivo de centralizar normas relacionadas à privacidade e proteção de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, antes pulverizadas em normas setoriais, como o Código de Defesa do Consumidor. Portanto, a LGPD vem com o intuito de gerar maior segurança jurídica para as organizações, bem como proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, estabelecendo regras e limites a respeito da coleta, armazenamento, utilização, compartilhamento e demais operações de tratamento de dados pessoais dos indivíduos, denominados “titulares” pela Lei. A LGPD se aplica às pessoas físicas e jurídicas de direito público ou privado (abarcando, portanto, associações e sindicatos) que venham a realizar qualquer tipo de tratamento de dados pessoais para fins econômicos, por meio físico ou digital. A Lei não se aplica, por exemplo, ao tratamento de dados pessoais realizado por pessoa natural para fins exclusivamente particulares e não econômicos, ou realizado para fins jornalísticos, artísticos ou acadêmicos. O objetivo da LGPD é proteger todas as operações realizadas com dados pessoais, como aquelas que se referem à coleta, produção, recepção, classificação, utilização, acesso, reprodução, transmissão, distribuição,

processamento, arquivamento, armazenamento, eliminação, avaliação ou controle da informação, modificação, comunicação, transferência e difusão ou extração.

A Lei 13.709/18 traz a seguinte classificação sobre dados:

**a) Dados Anonimizados:** São aqueles que não são dados pessoais e relativos ao titular que não possa ser identificado, considerando a utilização de meios técnicos razoáveis e disponíveis na ocasião do tratamento;

**b) Dado Pessoal:** Exemplos: RG, CPF, nome, telefone, e-mail, endereço, data de nascimento, cargo, escolaridade, profissão, nacionalidade e interesses. Todos esses não serão, necessariamente, dados pessoais, somente se passíveis de identificar ou tornar alguém identificável; e

**c) Dado Pessoal Sensível:** É a informação relacionada à pessoa natural identificada ou identificável sobre origem racial ou étnica, convicção religiosa, opinião política, filiação a sindicato ou a organização de caráter religioso, filosófico ou político, assim como dados referentes à saúde ou à vida sexual, e dados genéticos ou biométricos. A LGPD passará a produzir efeitos a partir de 21 de agosto de 2021 e caberá a Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD) zelar pelo cumprimento da Lei.

## ADAPTAÇÃO URGENTE

A Lei Geral de Proteção de Dados não distingue as empresas por tamanho. A ANPD está em tratativas para dar tratamento diferenciado para as empresas, de acordo com o tamanho destas.



Para as empresas do setor de panificação estarem adaptadas à LGPD, há necessidade de seguir os seguintes passos:

**1º) Identificação:** Identificar os dados de clientes e terceiros que a empresa armazena e identificar a necessidade de armazenamento dos dados, lembrando que quanto mais dados, mais obrigações;

**2º) Estabelecer Responsabilidade:** Nomear um responsável pela guarda dos dados coletados. Discute-se na ANPD se as pequenas empresas deveriam ter esse responsável. Até a definição do órgão, há necessidade de se cumprir a Lei. Na Europa, o responsável só é exigido das empresas que tratam grandes volumes de dados;

**3º) Solicitar o Consentimento do Titular do Dado:** Os dados somente podem ser tratados com o consentimento do titular. Muitas padarias possuem e-mails e números de WhatsApp destes. Então, é preciso enviar comunicação a todos, solicitando autorização para guarda e uso dos dados, explicando a forma como estes serão utilizados. E os comunicados das padarias somente deverão ser enviados para os titulares que concordarem com a utilização;

**4º) Criar um Canal de Comunicação:** Se a empresa tiver um site, deve exibir esse canal nele, seja este um formulário, um telefone ou um endereço de e-mail. E o titular do dado pode,

a qualquer momento, revogar a autorização de uso do dado;

**5º) Tomar Cuidado no Descarte de Materiais com Dados:**

A empresa deve tomar cuidado com descarte de documentos com dados de terceiros. O ideal é triturar todos os documentos que os contenham; e

**6º) Vazamentos de Dados:** Em caso de vazamentos, a multa máxima prevista será de R\$ 50 milhões.

No nosso entendimento, o objetivo da LGPD é tratar mesmo dos grandes casos – os problemas piores não acontecerão com as pequenas empresas. Não faz sentido uma pequena ou média empresa temer a multa máxima, que é de R\$ 50 milhões. O que a pequena empresa deve, sim, temer é a judicialização do problema, e a ação dos órgãos de proteção ao consumidor. Por essa razão, orientamos todas as empresas do setor a observarem os passos que listamos para adaptação. Mais informações podem ser obtidas junto ao Departamento Jurídico Cível do SAMPAPÃO.



Julio Cezar Nabas Ribeiro

\***JULIO CEZAR NABAS RIBEIRO**, (OAB/SP 258.757) é advogado associado da MPMAE Sociedade de Advogados, escritório responsável pelo Departamento Jurídico Cível, Criminal, Tributário do SAMPAPÃO.

## DICAS SIMPLES PARA O DIA A DIA DA SUA PADARIA, QUE SE VOCÊ AINDA NÃO SABE, PRECISA SABER!



**QUE**, apesar de existirem vários tipos de plásticos para serem usados nas embalagens para pães, o plástico duro, aquele mais espesso e conhecido tecnicamente como polipropileno (PP), é o mais indicado para garantir maior vida útil aos produtos?

**QUE** quando você adquire farinhas integrais, de trigo para kibes e pré-misturas em embalagens com 24kg, é super recomendável porcioná-las e acondicioná-las em embalagens menores, caso o uso não seja muito frequente? Quando você as deixa nas embalagens maiores, mesmo fechadas, elas tendem a criar aquelas “borboletinhas”, que tiram toda a força do trigo e ainda contaminam as farinhas, colocando em risco a saúde do consumidor. E, quando fizer o porcionamento, não esqueça de etiquetar as embalagens com o peso e a data da operação, a fim de consumir o conteúdo dentro da validade e não ter problemas com uma eventual fiscalização da Vigilância Sanitária.



**QUE**, embora muito saborosos e de alta qualidade, os pães de forma feitos em padaria nunca terão a mesma textura do que os industrializados? Mas você pode “acostumar” seus clientes a consumir o pão de forma de seu estabelecimento utilizando-o na copa, para compor seus lanches. E, para não errar na fórmula, consulte a receita da Escola IDPC, do SAMPAPÃO.



# ARAUJO

## REGULARIZAÇÕES

### REGULARIZAÇÃO DE IMÓVEIS E EMPRESAS

Órgãos Públicos de todo Brasil

**Gestão de Carteira de Hipoteca / Imóveis em garantia – Licenças**

**Alvarás – Certificados – Termos – Laudos / Atestados Técnicos e Memoriais**

**CLCB – AVCB – PPCI – Atestado Técnico de Brigada de Incêndio, etc.**

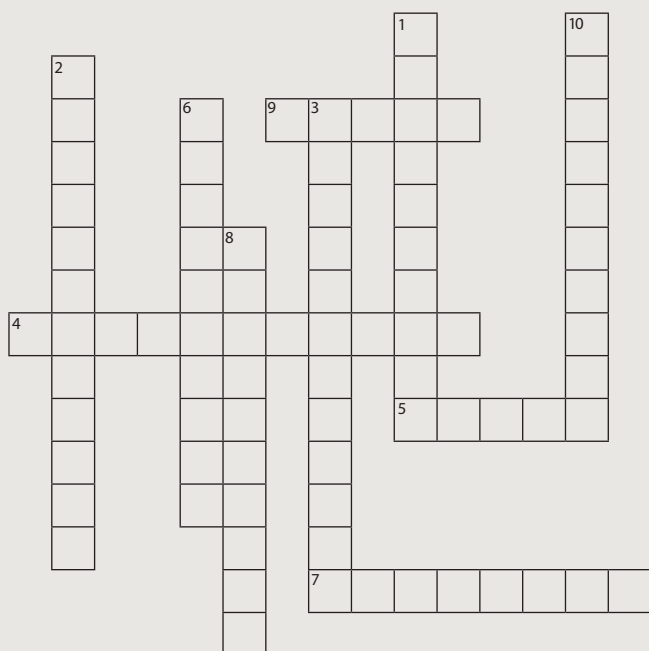
**55 11 2915-8144 / 11 99941-4479 / 98623-0080**

**ivansayeg@araujoregularizacoes.com.br** **jeffersonoliveira@araujoregularizacoes.com.br**

### CRUZADINHAS DO PÃO

**FIPAN 2022**

Vem aí uma das maiores feiras de panificação do mundo!



**HORIZONTAIS**

- 4 A Semana da \_\_\_\_\_ também está planejada para outubro.
- 5 Ações profissionais que deverão acontecer em novembro.
- 7 Entidade patronal realizadora da FIPAN 2022.
- 9 Empresa organizadora da feira.

**VERTICAIS**

- 1 Formato de exibição planejado para a edição da feira no ano que vem.
- 2 Site de negócios da FIPAN que deve entrar no ar em outubro.
- 3 Setor da feira que deverá contar com 5.000m<sup>2</sup> de área na FIPAN 2022.
- 6 \_\_\_\_\_ NORTE: local onde será realizada a FIPAN 2022.
- 8 \_\_\_\_\_ FIPAN foram realizadas com sucesso em julho.
- 10 Além de novidades, o que os panificadores poderão conferir na FIPAN 2022.

## GUIA DE FORNECEDORES

**MANUTENÇÃO DE FORNOS DI VOLPI**

Beto – Fone: 11 953389-1896

**EMBALAGENS PARA PIZZA**

Embizza (James) – Fone: 11 95380-7050

**RESISTÊNCIAS SECAS E PARA BANHO**

AF Dutra (Maria) – Fone: 11 94748-2703

**PRODUTOS DE LIMPEZA E HIGIENE**

Alca – Fone: 11 98249-9206

Braslimpo (Simone) – Fone: 11 2081-8035

**ASSADEIRAS E FORMAS**

Cimapi (Sílvio) – Fone: 11 99425-5397

**BALANÇAS E MÁQUINAS A VÁCUO**

Guarutec (Cristian) – Fone: 11 99965-4442

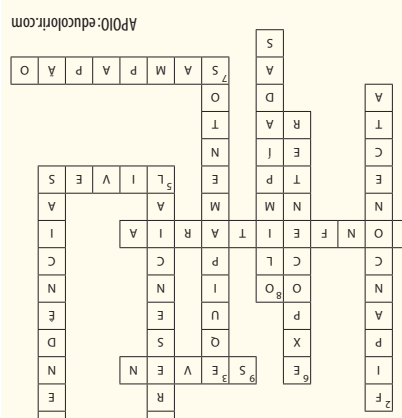
**IMPORTANTE: O SAMPAPÃO não se responsabiliza pelos serviços prestados pelos fornecedores listados nesta seção do JORNAL SAMPAPÃO.**

### CAÇA-PALAVRAS

Alguns dos pães mais famosos do Brasil e suas origens

N M A N A A V M A W R H S B O E F E H H E  
 I L N E O Á A N L I T Á L I A U E S T E O  
 H G N N E U R N T L P I H H W G I A E O R  
 S A F E M S E G I Ã E I E E I I U A I P T  
 Z T A C C T P Ã O I T A L I A N O E R U A  
 W N S Ç N R S F E I I T N A L T I S T L T  
 A V I T N I R Y T I P W R R U F E L T E A  
 H T R I N A S B H H D S N S H R I S H L O  
 I H W O N H R S N A R T N A S S I O R C Y  
 O M E C K N E F S M S A T T A B A I C L O  
 C E Ê J G G E S Ê U G U T R O P O Ã P N L  
 N S E N Y H G L S A W E B O E N T E D T  
 E E H U O A G A H H D A A C N B T O E O C  
 Y P W E E S W L H S I I A G N E A E I N A  
 U U T B N D E Y C E D D T I B N H O O E C

ÁUSTRIA • BAGUETE • BRASIL  
 CIABATTA • CROISSANT • FRANÇA • ITÁLIA  
 PÃO FRANCÊS • PÃO ITALIANO • PÃO PORTUGUÊS



**“ JUNTE-SE A NÓS! ”**

**FALE COM A GENTE!**  
 Você é muito importante para nós! Por isso, interaja com o JORNAL SAMPAPÃO – um jornal feito por panificadores, para panificadores –, enviando-nos comentários e sugestões. E participe dos eventos e atividades do SAMPAPÃO, porque unidos somos mais fortes!!!

**ACESSO DIRETO**

Aponte a câmera de seu celular para os QR CODES ao lado e navegue pelos canais online do SAMPAPÃO!

- SITE DO SAMPAPÃO & ESCOLA IDPC**
- TV SAMPAPÃO NO YOUTUBE**
- SAMPAPÃO NO FACEBOOK**
- SAMPAPÃO NO INSTAGRAM**
- ESCOLA IDPC NO FACEBOOK**
- ESCOLA IDPC NO INSTAGRAM**