



# JORNAL SAMPAPÃO



JORNAL SAMPAPÃO – ANO 1 / Nº 1  
REVISTA IPC – ANO 84 / Nº 832



REPORTAGEM DE CAPA

## A VIDA SORRI PARA QUEM AMA O QUE FAZ

*Professor Hallyson:  
um dos destaques do time  
estrelado da Escola IDPC*

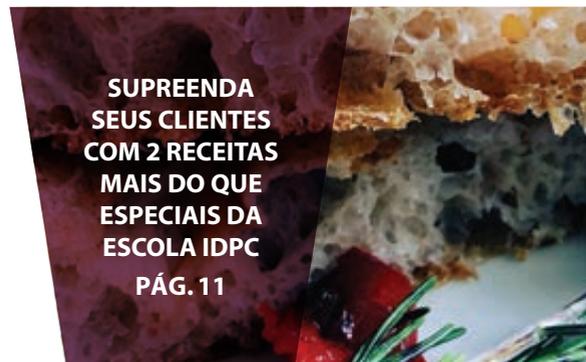
PÁG. 3



CONHEÇA O TRABALHO E OS DIFERENCIAIS DE SUCESSO  
DE 4 ASSOCIADOS DO SAMPAPÃO [PÁGS. DE 4 A 7]

### SABOR PARA AGRADAR E VENDER

SUPREENDA  
SEUS CLIENTES  
COM 2 RECEITAS  
MAIS DO QUE  
ESPECIAIS DA  
ESCOLA IDPC  
PÁG. 11



### PERSONA EM FOCO



**Fernando Paiva,  
uma vida de  
dedicação  
e trabalho  
em prol da  
panificação**

PÁG. 13

### GUIA DA REFORMA



SEGURANÇA E EFICIÊNCIA: ACERTE EM CHEIO  
NA INSTALAÇÃO ELÉTRICA DA SUA PADARIA

PÁG. 15

### VOCÊ SABIA?

PÁG. 19

Dicas de manutenção  
para garantir o perfeito  
funcionamento de sua  
casa no dia a dia

# UM JORNAL SOB MEDIDA PARA VOCÊ!

Você está recebendo a primeira edição do JORNAL SAMPAPÃO, o novo veículo oficial impresso de comunicação do SAMPAPÃO com os seus associados. E ele chega não só com um visual moderno e atualizado, como também repleto de textos elaborados em linguagem ágil e direta e de conteúdos exclusivos, com os quais você vai imediatamente se identificar, porque abordam a realidade vivida diariamente aí na sua padaria. Ou seja, um jornal que é a sua cara, porque é feito **POR** panificadores **PARA** panificadores!

Além disso, em suas páginas você vai encontrar histórias inspiradoras de gente muito bacana, panificadores e técnicos que, como você, lutam incansavelmente para melhorar sempre, aperfeiçoando seu lado profissional e o trabalho de suas equipes de colaboradores, discutindo soluções de gestão e trazendo dicas de manutenção de equipamentos e instalações, informações e orientações sobre reformas, além de sugestões de layoutização, atendimento, educação, treinamento e reciclagem profissional, e, ainda, toques so-

bre tendências e curiosidades da panificação e da confeitaria. Tudo isso e muito mais, para que você possa alcançar mais rapidamente suas metas e objetivos. E como nossa intenção com o JORNAL SAMPAPÃO é chegar ainda mais perto de você, a interação é super importante. Por isso, sinta-se totalmente à vontade para nos enviar suas sugestões, críticas, pedidos de reportagens que você quer ver em nossas páginas e, claro, elogios também. Afinal, como dissemos, esse jornal é **SEU!** Forte abraço e boa leitura!



Antero José Pereira  
Presidente do SAMPAPÃO

“O JORNAL SAMPAPÃO é a sua cara, porque é feito **POR** panificadores exclusivamente **PARA** panificadores.”

## FIQUE LIGADO!

### O DEMPI pode te ajudar

**Comportamento do empreendedor, falta de planejamento antes da abertura, deficiências na gestão empresarial, insuficiência de políticas de apoio, conjuntura econômica deprimida e problemas pessoais. Essas são as seis principais causas de mortalidade das MPEs apontadas pelo Departamento da Micro, Pequena e Média Indústria (DEMPI), da FIESP. Para os panificadores que precisam de orientação para enfrentar esses problemas, o órgão se coloca à disposição para discutir e implementar soluções. É só entrar em contato pelo telefone (11) 3549-4267 ou pelo e-mail dempiefiesp@fiesp.org.br.**



### Corrida do Trigo será virtual

Em tempos de COVID, a Corrida do Trigo ganhou um novo formato: promovida pelo SAMPAPÃO, em parceria com a Abitrigo, o Sindustrigo e o Simabesp, este ano ela será virtual. Dividida em quatro etapas de desafios de corrida e caminhada, o participante deverá escolher uma distância, concluí-la até as datas finais de cada fase, de 4 de setembro a 5 de dezembro, e enviar a comprovação pelo site oficial do evento, por meio de GPS ou qualquer outro aplicativo de esporte que meça, de alguma maneira, o percurso e quilometragem realizados. A cada etapa concluída, o atleta receberá uma medalha para compor uma mandala.

### Em dinheiro, é melhor!

Em face a um problema bem conhecido pelos panificadores, o SAMPAPÃO realizou uma enquete com seus associados para saber quem estaria disposto a aderir a uma campanha para dar descontos aos clientes nos pagamentos em dinheiro, em vez de efetuar-los com vale-alimentação e vale-refeição. E a maioria deles disse “Sim” à proposta. Assim, para os interessados, o SAMPAPÃO produziu um modelo de cartaz para ser afixado nas padarias, que pode ser baixado para impressão no site das entidades.



DEMPI/FIESP

## EXPE- DIENTE

**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 • **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:** Referência Gráfica • **Periodicidade:** Bimestral • **Tiragem:** 1.500 exemplares

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

# UM EXEMPLO DE PROFISSIONAL E DE VIDA

Um desejo constante de evoluir, uma enorme capacidade profissional, e uma disposição fora do comum para vencer desafios. Esses são alguns dos “ingredientes” da fórmula do sucesso de Hallyson Cezar Silva Souza, um dos professores mais queridos do time de estrelas da Escola IDPC.

Nascido em Marcelino Vieira, município do interior do Rio Grande do Norte, desde cedo ele se mostrou um apaixonado pelo trabalho. Com apenas 11 anos, e já morando em Catolé do Rocha, na Paraíba, ajudava seu padrinho num pequeno negócio de produção de salgados. E quando seu pai, que havia se mudado para São Paulo, mandou chamar a família para morar com ele, Hallyson enxergou nisso uma grande oportunidade. “Comecei a trabalhar como pacoteiro num pequeno supermercado, no qual havia uma padaria. E eu, que nunca havia comido um pão francês, me encantei com aquelas delícias que via nas vitrines”, lembra.

Dois meses depois, vendo o

esforço de seu jovem funcionário, o dono da loja o promoveu a ajudante de padeiro. “Meu horário normal de trabalho era das 6h00 às 14h00. Mas como gostei tanto daquele novo universo, comecei a trabalhar de graça na confeitaria na parte da tarde. Os outros funcionários me chamavam de ‘bobo’ e de ‘puxa-saco’ por eu fazer isso. Mas agarrei a chance, porque, na verdade, a vantagem era minha: eu é que estava aprendendo sem pagar nada”, explica.

Mais tarde, já trabalhando em uma padaria, começou a fazer vários cursos na área. Até que, em 2007, chegou à Escola IDPC, onde, depois de se destacar na primeira turma do Curso Técnico em Panificação, foi convidado a trabalhar lá como professor. “Isso me deu um frio na barriga, porque eu sabia da enorme responsabilidade em assumir o cargo. Mas resolvi encarar o desafio, até porque já me sentia experiente e bastante preparado”, sublinha. E o resto é uma linda história. Hoje, formado em Gastronomia, e mirando uma pós-graduação, o Prof. Hallyson é um dos mais respeitados membros do time da Escola IDPC, e um dos mais queridos mestres dos alunos. E, quando perguntado qual a principal lição que passa para eles, rapidamente ele responde: “Estudem sempre, evoluam, tenham amor por aquilo que fazem, aproveitem todas as oportunidades que a vida lhes oferece e, sobretudo, nunca desistam de seus sonhos!”

**FORÇA DE VONTADE E AMOR PELO QUE FAZ.** Enfrentando desafios e agarrando sempre todas as oportunidades, Hallyson, o garotinho potiguar (quarto da esq. para a dir.) se transformou em um dos mais respeitados membros da valorosa equipe da Escola IDPC.  
(FOTO TIRADA ANTES DA PANDEMIA DA COVID-19)



Escola IDPC/SAMPAPÃO

# LEMBRANÇA MAIS DO QUE BEM-VINDA

Rubens Casselhas foi uma das figuras mais queridas e respeitadas da história recente da panificação brasileira. E quem teve a sorte de conhecê-lo sabe muito bem que além de um empresário de sucesso no comando de várias padarias – entre as quais a da famosa grife Pão do Parque –, Rubens foi um ser humano excepcional, dono de uma personalidade forte na defesa daquilo que acreditava, porém sempre elegante, educado e cordial no

trato com todos, por saber identificar e valorizar como ninguém o lado bom das pessoas. Por conta dessa combinação de traços de caráter tão única e de altíssimo quilate, colecionou merecidamente inúmeros sucessos não só na vida pessoal e na empresarial, como também na sindical, participando ativamente das Diretorias do SAMPAPÃO e, notadamente, quando ocupou a Presidência da AIPAN e da AIPESP. Em função disso, me-

recidas homenagens em vida não lhe faltaram, todas aceitas com muita humildade e carinho, como quando, em 2010, o Centro Técnico da Escola IDPC foi batizado com seu nome, ou, ainda, em setembro de 2018, três meses antes de seu falecimento, recebeu a Medalha de Mérito Oficial, premiação máxima do 31º CONGREPAN, por seus mais de 60 anos dedicados à panificação.

E, agora, o já tão saudoso Rubens ganha de sua família mais um desses merecidos tributos, com a adesivação de uma foto sua em todos os veículos da frota de entrega da Pão do Parque, na qual ele aparece sorridente e em sua melhor fase ao lado de Eduardo, um de seus netos, quando este tinha apenas dois anos de idade. “Eu estava mexendo em algumas fotogra-

*“Não dá pra explicar a emoção que eu e meus irmãos tivemos quando vimos a foto de nosso pai na primeira van adesivada.”*

*E o mesmo aconteceu com os clientes.”*

FABIANA CASSELHAS

**UMA VIDA DE VITÓRIAS.** Ao longo de sua trajetória de mais de 60 anos na panificação, Rubens recebeu inúmeras e merecidas homenagens. Além daquela feita agora por seus filhos (imagem abaixo), na foto ao lado ele aparece ao lado de sua família, após ganhar a Medalha de Mérito Oficial, premiação máxima do 31º CONGREPAN, em 2018.



ABIP/CONGREPAN



Tadeu Sakagawa



Tadeu Sakagawa

fias antigas em casa e encontrei essa imagem fofa, na qual ambos exprimem um momento de grande ternura. Daí, sugeri aos meus irmãos Simone, Rubens Jr. e Fernando, que a gente a colocasse nos carros, como forma de homenagear nosso pai. E eles concordaram na hora. E a emoção quando vimos a arte da primeira van adesivada foi enorme”, conta Fabiana Varela Casselhas, mãe de Eduardo.

Emoção semelhante também sentiram todos os clientes da Pão do Parque, que, ao receber as entregas da padaria, começaram a telefonar e a enviar mensagens de e-mail e pelo Whatsapp, ressaltando o valor e o acerto da homenagem. “Muitos deles até comentaram: ‘Que bacana recebermos de novo o Rubens entregando os produtos aqui pra gente!’, conclui Fabiana, ainda comemorando o sucesso da iniciativa.



Fotos: Tadeu Sakagawa

**UNANIMIDADE BRASILEIRA. Todo mundo ama o pão de queijo. Mas um produto de qualidade tem vários diferenciais.**

## O “Rei do pão de queijo”

Jefferson Costa é conhecido entre seus amigos panificadores e clientes como o “Rei do Pão de Queijo” em São Paulo, graças aos diferenciais e a variedade desse tipo muito especial de produto que vende aos seus clientes, tanto no balcão da Empório dos Pães, da qual é dono, quanto aqueles de outros estabelecimento para quem fornece o produto semipronto e congelado. A conquista desse título, no entanto, não foi nada fácil. Tudo

começou há mais de 25 anos, quando seu pai, Francisco Costa, inaugurou a Empório dos Pães, deixando esse legado à família, ao qual Jefferson deu continuidade, mantendo as mesmas propostas de seriedade no trabalho e respeito e dedicação aos clientes fiéis do bairro de Vila Medeiros.

E entre as primeiras ações em sua nova gestão, ele resolveu aumentar a margem de lucro do pão de queijo, campeão de vendas da casa. Só que, para fazer isso, ele cometeu o “pecado” de mexer na receita original do produto. Resultado: as vendas despencaram para metade.

“E foi aí que eu percebi que o que eu tinha que fazer era conferir diferencial ao produto. Por conta disso, passei a me concentrar no desenvolvimento da ‘minha’ própria receita para reconquistar a clientela. Assim, criei e testei perto de 200 delas, antes de me sentir animado a apresentá-la a um grupo de amigos panificadores, para saber a opi-

nião deles”, conta. E foi quando um deles surpreendentemente o chamou de lado para convidá-lo a fabricar e vender seus pães de queijo para sua padaria.

Na hora, Jefferson achou a proposta maluca. Mas, depois de pensar um pouco, resolveu apostar na ideia. Só que logo percebeu que o desafio era bem maior daquilo que ele imaginava. “No começo, a gente produzia o pão de queijo de maneira artesanal, como se fosse nhoque, enrolando e cortando a massa, sem nenhuma padronização de peso, o que, é lógico, deu problema”, revela.

Mas foi aí que alguns amigos panificadores o incentivaram a profissionalizar a produção, com a compra de máquinas e equipamentos adequados. E tais conselhos mudaram tudo. E para melhor! Hoje, a Empório comercializa seu diversificado portfólio de sabores de pães de queijo para diversas padarias, cafeterias e hotéis. São mais de 7 toneladas/mês, capacida-

de que a casa pretende ampliar para 12 toneladas no pós-pandemia, sem, é claro, perder o diferencial de qualidade que os fizeram famosos.

“Todo mundo ama pão de queijo. E o segredo para vender muito é uma receita com ingredientes com qualidade máxima e um processo de fabricação cuidadoso. E, claro, oferecê-lo sempre quentinho aos clientes”, finaliza Jefferson, deixando algumas dicas.

**CADEIA DO FRIO.**  
A tecnologia a favor da produtividade do pão de queijo.



**JEFFERSON: “O segredo da receita do pão de queijo diferenciado é a qualidade máxima dos ingredientes, o processo de produção cuidadoso, e, ainda, a utilização de veículos climatizados para seu transporte até o destino.”**

# A equação perfeita da produtividade



A busca do equilíbrio na equação Qualidade/Produtividade é uma constante na vida de todo panificador. E longe de serem elementos de oposição, ambos são (e precisam ser) – fatores complementares. A perfeita compreensão da importância desse binômio foi uma das muitas coisas boas que a experiência de longos anos de panificação trouxe ao casal José Edvilson Gomes dos Santos e Maria Girlane Tava-

res, proprietários da Panificadora Olivetanos, localizada na Vila Esperança, na Zona Leste da capital paulista.

Mas isso, como não poderia deixar de ser, veio de um dedicado, porém lento, trabalho de assimilação. “Nada vem de uma hora para a outra. Foi preciso vivenciarmos os desafios diários da panificação durante muitos anos até encontrarmos as soluções mais adequadas e funcionais

para eles”, conta o pernambucano Edvilson, cuja paixão pelo setor da alimentação despontou bem cedo em sua vida, desde quando, aos nove anos de idade, embalava biscoitos em uma padaria vizinha à sua casa, em sua cidade natal, Serra Talhada.

Ele chegou a São Paulo em 2003, e, por anos trabalhou como técnico em eletrônica em uma firma, até conseguir amearhar recursos para realizar um grande sonho, a compra de sua primeira padaria, no bairro da Penha, em 2014, em sociedade com um cunhado. A



Fotos: Tadeu Sakagawa

empreitada inicial, contudo, não deu lá muito certo. Mas, nem por isso, Edvilson desistiu, e já em janeiro do ano seguinte, ele e a esposa compraram a Olivetanos. Contudo, o problema de produtividade continuava existindo. A solução, então, foi buscar conhecimento. E ao fazer isso, participando de um curso técnico de Panificação no SENAI e pesquisando na internet, Edvilson tomou contato com o trabalho com enzimas. Estas são proteínas naturais seguras para o consumo humano, que melhoram a qualidade dos produtos de panificação. “Foi o meu ‘divisor de águas’. Parti para Curitiba/PR para fazer um treinamento numa empresa especializada nessa tecnologia, e, voltando de lá, comecei a mudar a realidade da produção aqui da Olivetanos”, conta ele, animado. Outra “sacada” que turbinou a produtividade da padaria é que a Olivetanos foi além do processo de pré-pesagem tradicional dos ingredientes. “Entregamos ao nosso pessoal de produção todos eles sob a forma de uma pré-mistura seca prontinha, à qual basta apenas acrescentar água e fermento. Isso, além de agilizar e padronizar os processos, evita erros e desperdícios na fabricação. E tudo isso, é claro, se traduz em rentabilidade”, explica Edvilson, comemorando o aumento crescente das vendas na padaria.



**CONJUNÇÃO DE FATORES.** Aplicação das técnicas das enzimas e do “além pré-pesagem”, somam-se ao trabalho de uma equipe super motivada, sempre em busca da produtividade.

# UM NEGÓCIO DE FAMÍLIA, PARA AS FAMÍLIAS



**SUCESSO INSTANTÂNEO.**

Daniela (segunda da esq. para a dir.) e sua equipe estão muito contentes com os resultados iniciais da padaria, inaugurada há pouco mais de dois meses na Zona Leste. E muito mais coisas ainda vêm por aí!



No dia 6 de agosto, depois de seis meses de reforma, a inauguração da Padaria Valle Formoso, na Zona Leste, foi muito comemorada, não só por seus proprietários, como também pela comunidade local, com a abertura de um ponto de encontro bonito, moderno e com ampla oferta de produtos e serviços para as famílias da região. “Neste local funcionava uma espécie de ‘bardaria’, frequentado quase que exclusivamente por um público masculino, que vinha para cá assistir jogos de futebol na TV e tomar alguns ape-

ritivos e cervejas. E isso meio que criou um estigma para o estabelecimento, fazendo com que muita gente não se sentisse à vontade para entrar na loja. Daí, quando pensamos em abrir a nossa casa, logo de saída, a proposta foi criar um espaço atraente para as famílias, a fim de mudar radicalmente o perfil do público frequentador”, conta Daniela Licari Boro sócia da Valle, juntamente com seus irmãos Márcio e Bruno, e com o amigo Renato. E é só entrar na Valle para se



**UAU! As ilhas da Valle, repletas de delícias de dar água na boca.**



concluída com muito esmero e perfeição. Salta aos olhos, por exemplo, o perfeito equilíbrio visual e funcional da loja, proporcionado pela moderna distribuição dos espaços, ocupados por balcões, vitrines e ilhas de vidro e aço, com bases madeiras claras. A decoração é *clean*, com ladrilhos brancos nas paredes, piso de porcelanato de textura bege e ambientes bem iluminados. Além disso, chama atenção a ampla área reservada ao *foodservice*, apta a receber um número maior de mesas no pós-pandemia, a partir da abertura do bufê de café da manhã e almoço.

Em que pese o fato de a Valle Formoso ainda poder ser considerada um “bebê” com pouco mais de dois meses de vida, alguns carros-chefes da casa já estão se consolidando na preferência dos clientes. É o caso dos pães, como os de torresmo e os de milho na palha expostos nos balcões e ilhas, os pastéis fritos na hora no espaço da copa, e os pratos feitos e *à la carte* preparados para o almoço. “E, à noite, quando o movimento da padaria ‘bomba’, os campeões são nossos deliciosos caldos e sopas. Estamos muito contentes com os resultados”, destaca Daniela.



Fotos: Tadeu Sakagawa

# Mantendo o ritmo durante a COVID

"Todas as fotos, a exceção da foto do EAD, foram tiradas antes da pandemia"

Fotos: Escola IDPC/SAMPAPÃO



**EDUCAÇÃO QUE CONTAGIA.**  
Fotos descontraídas como esta, tirada antes do início da pandemia da COVID-19, logo, logo irão se repetir na Escola IDPC quando ela passar.

Preocupada em manter seu público atualizado e qualificado, a Escola IDPC está mantendo o seu comprometimento e seguindo com a agenda para o Curso Técnico em Panificação durante o 2º semestre de 2020. Credenciado pelo MEC, em seus 14 anos ele já formou mais

de 500 alunos, formação essa que permite capacitar os alunos não somente em técnicas de manuseio, como também qualificá-los como futuros consultores no setor de panificação. "Nossas aulas são elaboradas e desenvolvidas dentro de oficinas equipadas, em laborató-

rios de físico-química e microbiologia, além de salas de aula equipadas com recursos de multimídia e espaço com uma biblioteca totalmente atualizada. E os professores são todos formados e preparados para atender aos alunos respeitando todas as normas definidas pelo MEC", explica Sandra Freitas, diretora da Escola IDPC.

E para continuar oferecendo um serviço de qualidade em seus cursos, a Escola IDPC adotou medidas de prevenção durante a pandemia do novo coronavírus, seguindo os protocolos sanitários, com treinamento sobre a transmissão da COVID-19 para toda sua equipe, garantindo, assim a manutenção da segurança tanto de seus funcionários quanto dos alunos, engajando-os no combate à doença, a fim de proporcionar-lhes um ambiente sempre seguro.

Nesse sentido, as principais medidas foram aferição de temperatura, troca das máscaras regularmente, distanciamento físico, uso do álcool em gel e tapete sanitário, higienização constante do ambiente, redução de alunos em sala e orientações sobre rigorosas regras de higiene. "Por exemplo, todos os alunos receberam, via WhatsApp, um vídeo sobre a correta lavagem de mãos antes mesmo de começar o curso, para assegurar que entrassem nas dependências da escola utilizando o procedimento como principal arma contra a COVID", destaca, por sua vez, Monise Pinheiro, coordenadora da unidade de ensino do SAMPAPÃO. Para manter o ritmo de suas atividades, a Escola IDPC desenvolveu uma plataforma *online* de Ensino à Distância (EAD), por meio da qual as turmas do Curso Técnico em Panificação pu-



**ROTINA SUPER PRODUTIVA.**  
Professores e alunos da escola trocaram temporariamente as aulas presenciais pelo Ensino à Distância. E a iniciativa deu muito certo!



**MUDANDO VIDAS.**  
Em seus 14 anos de história, o Curso Técnico em Panificação da Escola IDPC já formou mais de 500 alunos.

deram participar das aulas teóricas diárias pela internet, respeitando rigorosamente o programa inicial. “Como já mantínhamos um grupo de WhatsApp bastante ativo para promover a conectividade dos alunos com a gente, a fim de esclarecermos suas dúvidas, fornecê-lhes orientações e informa-

ções, bem como entre eles próprios – por exemplo, com troca de receitas e dicas sobre palestras e leitura de livros, por exemplo –, essa plataforma de EAD surgiu como uma espécie de evolução digital de fácil acesso, uma vez que as aulas podem ser acessadas em um PC, notebook ou mesmo apa-

relho celular, e em qualquer lugar, bastando apenas uma conexão à internet”, pontua Carla Cristina de Sousa Venâncio, professora da disciplina de Técnicas de Redação e Expressão (TER) da Escola IDPC. E, em paralelo, abriu um canal direto via WhatsApp com os panificadores, tirando dúvidas sobre os protocolos da COVID-19 e o funcionamento das padarias durante a COVID-19, e oferecendo-lhes orientações sobre receitas. Além disso, promoveu várias lives e videoconferências com a participação de profissionais renomados do setor, e desenvolveu e gravou em vídeo diversas receitas inovadoras, todas disponíveis em suas redes sociais.

“Nossas aulas são elaboradas e desenvolvidas dentro de oficinas equipadas, em laboratórios de físico-química e microbiologia, além de salas de aula equipadas com recursos de multimídia e espaço com uma biblioteca totalmente atualizada. E os professores são todos formados e preparados para atender aos alunos respeitando todas as normas definidas pelo MEC.”

Sandra Freitas, diretora da Escola IDPC

# FIPAN

20 a 23 Jul | 2021

**EXPO CENTER NORTE**  
Centro de exposições e convenções

São Paulo - SP

Informações  
fipan@fipan.com.br  
11 3159-4223  
www.fipan.com.br

f i in  
@fipan.official

**ANOTE  
NA SUA AGENDA  
E SIGA A FIPAN NAS  
REDES SOCIAIS**

# MUITO OBRIGADO, ESCOLA IDPC!



Escola IDPC/SAMPAPÃO

DAVIS. "O curso da Escola IDPC estimulou meu lado empreendedor, mudou minha vida e a visão que eu tinha da panificação."

## JORNAL SAMPAPÃO: Como você chegou à Escola IDPC?

**Davis Williams:** Muito influenciado por minha avó, minha tia e por minha madrinha, desde criança comecei a me apaixonar pela culinária e pela arte de fazer pães. Assim, muito cedo, comecei a fazer alguns cursos na área. Mas logo percebi que se eu quisesse fazer dessa paixão uma profissão, eu precisava de uma formação técnica à altura. Conversei com um antigo professor, fiz algumas pesquisas, e descobri que bem pertinho da minha casa havia uma escola com excelentes referências, que ministrava o treinamento que eu tanto procurava. E foi assim que cheguei aqui.

## E como foi essa sua experiência na Escola IDPC?

"Gratificante" é a melhor palavra para defini-la. O que eu mais gostei foi de ver a evolução dos alunos ao longo do curso e que demons-

traram muita determinação e empenho para enfrentar os desafios da rotina pesada do trabalho, distância, transporte e, mesmo assim, ao chegar para as aulas perceber que estavam no lugar certo na hora certa, lutando por algo em que acreditavam e que não tem preço: o conhecimento. E, claro, também aprendi muitas coisas que mudaram a minha visão sobre panificação.

## Sua vida mudou depois desse curso?

Sem dúvida. O curso mudou minha vida. Inicialmente, logo me ajudou a conseguir trabalho na área como técnico, no qual adquiri ainda mais experiência. Mas, talvez o mais importante, foi que ele estimulou o meu lado empreendedor. Quem me conhece, sabe o quanto gosto de resultados e de desafios. E pensar em soluções diferentes para as situações cotidianas é o que move mentes inquietas como a minha, porque acredito que melhor que ser padeiro, é ser um padeiro empreendedor. Por isso, alimento o sonho de montar a minha própria padaria.



## AGENDA DE CURSOS IDPC 1ª QUINZENA - NOVEMBRO/2020



Cursos	Datas	Dias	Horários
Panetones Tradicionais (12h)	03/11 à 05/11	Ter. à Qui.	8h30 às 12h30
Doces Frios (16h)	03/11 à 06/11	Ter. à Sex.	14h30 às 18h30
Qualidade do Pão Francês (12h)	03/11 à 05/11	Ter. à Qui.	14h30 às 18h30
Bolos Secos (12h)	03/11 à 06/11	Ter. à Sex.	14h30 às 17h30
Fermentação Natural (16h)	03/11 à 06/11	Ter. à Sex.	8h30 às 12h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (8h)	04/11 à 05/11	Qua. à Qui.	8h30 às 12h30
Massas, Recheios e Coberturas (8h)	05/11 à 06/11	Qui. à Sex.	14h30 às 18h30
Tábua de Frios (3h)	6-nov.	Sex.	9h00 às 12h00
Salgados Fritos e Assados (20h)	09/11 à 13/11	Seg. à Sex.	14h30 às 18h30
Panetones Fermentação Natural (12h)	10/11 à 12/11	Ter. à Qui.	8h30 às 12h30
Qualidade do Pão Francês (12h)	10/11 à 12/11	Ter. à Qui.	8h30 às 12h30
Brigadeiro Gourmet (12h)	10/11 à 12/11	Ter. à Qui.	8h30 às 12h30
Panetones Tradicionais (12h)	10/11 à 12/11	Ter. à Qui.	14h30 às 18h30
Macarons (8h)	10/11 à 11/11	Ter. à Qua.	14h30 às 18h30
Fermentação Natural (16h)	10/11 à 13/11	Ter. à Sex.	14h30 às 18h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (8h)	12/11 à 13/11	Qui. à Sex.	8h30 às 12h30

### 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: Secretaria - IDPC  
Endereço: R. Santo Amaro, 313 - Bela Vista - Centro  
Telefone: (11) 3113-0166 E-mail: secretaria@fundipen.org.br



## AGENDA DE CURSOS IDPC 2ª QUINZENA - NOVEMBRO/2020



Cursos	Datas	Dias	Horários
Pães Funcionais com Fibras (12h)	17/11 à 19/11	Ter. à Qui.	8h30 às 12h30
Doces para Ceia de Natal (12h)	17/11 à 19/11	Ter. à Qui.	8h30 às 12h30
Panetones Tradicionais (12h)	17/11 à 19/11	Ter. à Qui.	8h30 às 12h30
Brigadeiro Gourmet (12h)	17/11 à 19/11	Ter. à Qui.	8h30 às 12h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (8h)	17/11 à 18/11	Ter. à Qua.	8h30 às 12h30
Tortas Clássicas (8h)	17/11 à 18/11	Ter. à Qua.	14h30 às 18h30
Variiedades de Pão de Forma (12h)	17/11 à 19/11	Ter. à Qui.	14h30 às 18h30
Massas, Recheios e Coberturas (8h)	18/11 à 19/11	Qua. à Qui.	14h30 às 18h30
Panetones Fermentação Natural (12h)	24/11 à 26/11	Ter. à Qui.	8h30 às 12h30
Técnicas da Glaçagem (9h)	24/11 à 26/11	Ter. à Qui.	8h30 às 11h30
Festival de Pães Doces (12h)	24/11 à 26/11	Ter. à Qui.	8h30 às 12h30
Pizza (16h)	24/11 à 27/11	Ter. à Sex.	8h30 às 12h30
Especial de Massa Folhada (16h)	24/11 à 27/11	Ter. à Sex.	14h30 às 18h30
Técnicas da Glaçagem (9h)	24/11 à 26/11	Ter. à Qui.	14h30 às 17h30
Pizza (16h)	24/11 à 27/11	Ter. à Sex.	14h30 às 18h30
Qualidade do Pão Francês (12h)	24/11 à 26/11	Ter. à Qui.	14h30 às 18h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (8h)	25/11 à 27/11	Qui. à Sex.	8h30 às 12h30
Tábua de Frios (3h)	27-nov.	Sex.	9h00 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: Secretaria - IDPC  
Endereço: R. Santo Amaro, 313 - Bela Vista - Centro  
Telefone: (11) 3113-0166 E-mail: secretaria@fundipen.org.br



# RESGATE DA TRADIÇÃO

Confira duas receitas super tradicionais de padaria, em releitura da Escola IDPC, que vendem bem e fazem a alegria de seus clientes!

## FOCCACIA ITALIANA

### PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Pesar todos os ingredientes da formulação (*mise en place*).
2. Na batedeira, misturar todos os ingredientes, menos o azeite, por 10 minutos na velocidade 1, adicionando a água aos poucos.
3. Bater na velocidade 2 por 5 minutos, ou até desenvolver o ponto de véu.
4. Adicionar o azeite no término do preparo.
5. Dispor a massa em uma caixa untada com azeite e fazer a 1ª dobra.
6. Deixar descansar por 30 minutos com a caixa tampada.
7. Repetir o processo das dobras até a estruturação da massa, sempre aplicando o descanso de 30 minutos entre elas.
8. Deixar descansar por 2 horas em temperatura ambiente.
9. Fermentação a frio 10°C por no mínimo 12 horas.
10. Colocar sobre uma assadeira e esticar a massa cuidadosamente.
11. Deixar fermentar por mais 1 hora em temperatura ambiente.
12. Modelar a massa, pressionando-a levemente com as pontas dos dedos.
13. Aplicar a cobertura de azeite, alecrim, sal grosso e tomate cereja.
14. Fornear a 220° C por 25 minutos no forno a lastro, ou a 180°C no forno turbo. Ambos com adição de vapor.



**Rendimento: 1 unidade com aproximadamente 1.800g.**

**Informação Nutricional**  
Porção com 40g (1 Unidade)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Calórico 132kcal = 554kJ	7%
Carboidratos 24g	8%
Proteínas 4	5%
Gorduras Totais 0g	0%
Gorduras Saturadas 0g	0%
Gorduras Trans 0g	VD**
Fibra Alimentar 0g	0%
Sódio 140mg	6%

(\*)% 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, FERMENTO NATURAL, AZEITE, SAL, AÇÚCAR REFINADO, SAL GROSSO, ALECRIM E TOMATE CEREJA.

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

### MASSA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	100	1.000g
Azeite	5	50
Sal	2	20
Açúcar	1	10
Água	80	800

### DECORAÇÃO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Azeite	-	q.b.
Sal Grosso	-	q.b.
Alecrim	-	q.b.
Tomate cereja	-	q.b.

# BROA PORTUGUESA

## PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

### 1ª ETAPA

1. Pesar todos os ingredientes da formulação (*mise en place*).
2. Ferver a água com o sal e esquentar o fubá.
3. Sovar até homogeneizar.
4. Reservar até esfriar.

### 2ª ETAPA

1. Dissolver o fermento na água e misturar a massa anterior até homogeneizar
2. Adicionar a farinha de trigo e o centeio e sovar.
3. Fermentar em bloco em uma caixa tampada até dobrar de tamanho.
4. Dividir em peças de aproximadamente 1000g, bolear com ajuda de um *bol* enfarinhado, jogando a massa para cima para dar o formato arredondado.
5. Colocar no forno de lastro a 220°C por aproximadamente 40 minutos.

**Rendimento: 10 unidades com aproximadamente 990g cada.**

**Informação Nutricional**  
Porção com 50g (1 Unidade)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Calórico 101kcal = 424kJ	5%
Carboidratos 21g	7%
Proteínas 2,5g	3%
Gorduras Totais 0g	1%
Gorduras Saturadas 0g	0%
Gorduras Trans 0g	VD**
Fibra Alimentar 1,6g	6%
Sódio 201mg	8%

(\*)% 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:** FUBÁ AMARELO OU BRANCO, FARINHA DE TRIGO, FARINHA DE CENTEIO, SAL GROSSO E FERMENTO BIOLÓGICO SECO.

**ALÉRGICOS:** CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN.

### 1ª ETAPA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Fubá Amarelo ou Branco	100	3.090
Água	80	2.472
Sal Grosso	3,2	99
Total	183,2	5.661

### 2ª ETAPA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	50	1.545
Centeio	28	865
Fermento Biológico Seco	2	60
Água	60	1.854
Total	140	4.324



# UMA VIDA INTEIRA DEDICADA À PANIFICAÇÃO

Quem olha para o imponente edifício-sede do SAMPAPÃO, na Rua Santo Amaro, no bairro da Bela Vista, pode imaginar o gigantesco tamanho da empreitada necessária para colocá-lo ali de pé, trabalho esse que demandou nada menos do que cinco anos de esforços conjuntos e dedicados de um valoroso grupo de empresários da panificação, desde a compra do terreno, no

de trabalho ininterrupto, mas que valeu muito a pena e, até hoje, representa um das maiores alegrias da minha vida”, lembra.

Porém, nem de longe essa magnífica realização orquestrada pela força de vontade desse português natural do distrito do Porto, representa sua única e importante conquista na vida. Com muita honra e orgulho, ele coleciona várias delas desde que aportou



Fotos: Tadeu Sakagawa



**FAMÍLIA UNIDA.** Fernando Paiva, com a esposa Cleide, o filho Luciano (à dir., de camiseta preta) e o genro Ricardo.

ano de 1993, até a sua festa de inauguração, em abril de 1998. E, além do então presidente das entidades, o saudoso Frederico Maia, uma das pessoas mais emocionadas e efusivamente cumprimentadas naquela ocasião por seus pares foi Fernando Paiva Castro Azevedo, à época vice-presidente da Aipan/Sindipan-SP, que, com muita competência, no cargo de coordenador geral do projeto, se incumbiu da materialização daquele antigo sonho dos panificadores paulistas e paulistanos. “Foi um desafio enorme, que consumiu longos dias e um sem número de horas

em terras brasileiras, no ano de 1960, e imediatamente começou a atuar no setor de panificação, de saída como empregado em uma padaria no Ipiranga. Seu “currículo” ainda integra, por exemplo, a abertura, em 1979, da emblemática Padaria Fiorella, da Vila Gumercindo, no comando da qual ficou até 2012.

Ciente da importância de participar da vida sindical da categoria, já no início dos anos 1970, atendendo ao convite de um amigo querido, que à época era diretor da Aipan/Sindipan-SP, Fernando se associou às entidades, ocupando nelas diversos e im-

portantes cargos. Uma das lembranças mais marcantes desse período de quase 50 anos de atuação sindical vem do início da década de 1990, quando, em função da instabilidade econômica do país, surgiu a figura do tabelamento do pão, ameaça que colocava em risco o futuro das padarias, mas que, com muito trabalho, foi logo afastada. E se a inauguração do atual prédio-sede do SAMPAPÃO foi uma das maiores da vida de Fernando, outra que se equivale a essa em intensidade e valor é aquela de ver seu filho Luciano seguir seus passos no comando de uma padaria. “A sucessão dos Paiva na panificação está garantida. E isso me deixa imensamente feliz!”, finaliza ele, com um grande sorriso.



*O planejamento e a construção do atual edifício-sede das entidades do SAMPAPÃO constituiu um desafio gigantesco, que consumiu longos dias e um sem número de horas de trabalho ininterrupto e dedicado de um valoroso grupo de empresários da panificação. Mas valeu muito a pena e, até hoje, representa um das maiores alegrias da minha vida.*

Fernando Paiva



# UM ENCONTRO VIRTUAL DE SUCESSO

GRÁTIS! A FIPAN DIGITAL coloca a feira inteirinha à sua disposição e ao alcance de um clique em seu computador.



**FIPAN**  
DIGITAL



DIGITAL também apresentou uma diversificada programação em vários eventos paralelos, toda ela em vídeo, com interação via *chat online*. Na ARENA DO PÃO, por exemplo, o visitante teve acesso à apresentação de três receitas diárias, com todos os detalhes do preparo, elaboradas por grandes nomes da panificação. Sempre com foco na atualização profissional, na ARENA DO CONFEITEIRO, renomados especialistas prepararam quatro receitas diárias, com interação com os visitantes pelo *chat*. Já na ESTAÇÃO CAFÉ também foram quatro dias de intenso aprendizado, com apresentações diárias de receitas incríveis tendo o café como principal ingrediente. E, diariamente também, no espaço do FIPAN PIZZA grandes nomes do setor deram um verdadeiro show, mostrando técnicas e novidades relacionadas à famosa “redonda”. Enquanto isso, na inédita ARENA QR CODE, foi promovido um

*webinar* especial, com a discussão de temas muito relevantes e atuais na seara das tendências para o *Foodservice* – tais como “Pagamento *Online*”, “*Delivery* – Novos Hábitos e Novas Compras” e “O Novo Consumidor” –, com a participação de profissionais, consultores e técnicos altamente gabaritados. E, como não poderia deixar de ser, na ARENA IDPC, a escola do SAMPAPÃO também marcou brilhante presença na FIPAN DIGITAL, apresentando todas as informações sobre seus diversos cursos, grades e horários.

Após o encerramento, no dia 16 de outubro, todos os conteúdos da FIPAN DIGITAL – aulas, palestras e estandes de expositores –, embora sem a interação do evento ao vivo, foram colocados à disposição dos interessados na internet, no endereço <http://fipan.com.br/fipan-digital/>. E assim permanecerão, com acesso totalmente gratuito, até junho de 2021.

De 13 a 16 de outubro, o SAMPAPÃO promoveu a primeira edição da FIPAN DIGITAL, uma plataforma inovadora que trouxe toda a experiência da feira FIPAN para a internet. Em um espaço exclusivo, com cerca de 200 ambientes para interação totalmente intuitiva e dinâmica voltados à promoção de negócios, educação, treinamento, atualização e *networking*, o evento no formato digital ofereceu aos visitantes a possibilidade de o mercado se conectar diretamente com os compradores em potencial, no qual os expositores tiveram a oportunidade de mostrar seus portfólios de produtos, lançamentos e novidades, com acesso a promoções exclusivas e prêmios oferecidos pelas empresas participantes. Da mesma forma que acontece na FIPAN presencial, a FIPAN

**E NÃO ESQUEÇA!**  
A FIPAN 2021, em sua edição presencial, vai acontecer entre os próximos dias 20 e 23 de julho, no Expo Center Norte. Portanto, agende-se desde já!



# INSTALAÇÕES ELÉTRICAS

POR MAURICIO BORO\*

Olá! Estamos iniciando um guia prático colecionável sobre reformas em padaria. A cada edição do JORNAL DO SAMPAPÃO, vamos abordar um assunto importante e de interesse da comunidade. Nesta, em particular, vamos falar sobre as instalações elétricas. O projeto original da panificadora não é capaz de prever todas as mudanças e equipamentos que virão! Logo, qualquer adequação precisa passar por uma avaliação profissional com competência e registro no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA). Então, vamos a algumas dicas:

## 1 CUSTO X INVESTIMENTO

Uma reforma é um custo ou um investimento? Seja um novo negócio ou uma melhoria, procure entender a reforma como um investimento, por exemplo trocar a fiação com muito tempo de uso diminui a conta da energia elétrica. Assim, em poucos meses, você consegue recuperar o custo da reforma.

Cada equipamento exige um padrão de cabo diferente, tanto em suas dimensões quanto em seus isolamentos condicionados à temperatura e risco de atrito. O mau dimensionamento dos cabos está entre as maiores causas de incêndios.

## 2 FIQUE LIGADO NAS NORMAS TÉCNICAS

Continuamente a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) lança normativos sobre a utilização da energia elétrica, como, por exemplo, a NBR 5410, que determina a utilização do Dispositivo DR (Diferen-

cial Residual). Esse equipamento funciona em conjunto com o disjuntor, evitando o choque elétrico por falta de aterramento. Por que é importante estar de acordo com as normas técnicas? Bem, além de diminuir o risco, é claro, isso evita que, em caso de sinistro, seu seguro negue a sua indenização.

## 3 DISJUNTOR CAIU, LIGUEI, VIDA QUE SEGUE

Quando bem dimensionados, os sistemas de proteção são excelentes. Mas nem sempre eles são calculados da forma correta. Então, não confie nas informações de vendedores ou eletricitistas: procure compreender que, para cada equipamento, existe uma carga adequada de trabalho. E todo equipamento elétrico tem um plaqueta de identificação, com a tensão e corrente elétrica de trabalho.

## 4 QUE PLUGUE É ESSE?

Se tem uma coisa que mudou no Brasil foram os plugues de

tomadas elétricas. Além disso, os equipamentos importados têm outro padrão de tomadas. Portanto, com certeza, você já usou um adaptador na sua panificadora.

Então, você precisa substituir a sua tomada elétrica para o uso, segundo a ABNT NBR 14136. E, lembre-se: não é permitido o uso de adaptadores, OK?!

## 5 REAPERTO E TESTE NO SISTEMA DE PROTEÇÃO

Seu quadro elétrico também precisa de manutenção e testes. Uma manutenção importante é o reaperto disjuntores, porque, com o tempo, os parafusos que prendem os cabos podem sofrer uma folga na pressão, o que aumenta o risco de eles se soltarem e ainda au-

menta o consumo de energia. Os disjuntores também precisam ser testados, pois são carregados com uma mola, e esta também pode perder sua capacidade ao longo dos anos.

\*MAURICIO BORO é panificador.



**DÊ A SUA OPINIÃO**, e conte para a gente um fato ou uma manutenção que você julga importante ou que deixamos de mencionar neste artigo, falando com a gente pelo e-mail [jornal@sindipan.org.br](mailto:jornal@sindipan.org.br).  
E lembre-se: consulte sempre um especialista!  
Na próxima edição do **GUIA DA REFORMA**, abordaremos o tema **"Segurança contra Incêndios"**.

# Mudanças que vieram para ficar

**MAIOR FACILIDADE.** Pagamentos via apps e maquininhas já ganharam a preferência dos clientes.

StockFree

*Delivery*, uso de aplicativos, *drive-thrus*... Você se virou como pôde – e continua se virando – para manter sua padaria viva e funcionando durante a pandemia, não é mesmo?! E, claro, você sofreu bastante também para equilibrar suas contas nos momentos mais difíceis desse período, no qual a média da queda dos negócios em alguns segmentos do *foodservice*, por exemplo, chegou a bater nos 80%, cifra que, esperamos de verdade, não tenha sido o seu caso.

Mas, neste momento em que todo mundo está ansioso pela retomada do movimento no setor de panificação, a gente tem que parar para refletir e entender que a COVID-19 está (tomar!) indo embora, deixando algumas lições importantes. E algumas delas muito boas, principalmente no que diz respeito ao comportamento dos clientes.

Pensando em alternativas para a panificação, o JORNAL SAM-PAPÃO conversou com alguns especialistas do *foodservice*, e identificou três tendências para o setor nas quais você deve investir forte ainda em 2020. Acompanhe!

**DICA Nº 1 Conveniência é a palavra chave:** Com a flexibilização da quarentena e o retorno dos trabalhadores às ruas, o

consumo imediato de refeições se mantém em potencial. Dessa forma, a oportunidade torna-se ampla ao abranger refeições rápidas e estritamente funcionais, como marmitas e lanches ao longo do dia.

**DICA Nº 2 Delivery e serviço para viagem vão crescer ainda mais:** Ambos triplicaram em volume em relação a 2019. E mais do que uma solução temporária, se transformaram em um novo e valorizado hábito de consumo para os clientes, em função não só da conveniência sobre a qual falamos aí atrás, como também pela praticidade que oferecem. Então, continue investindo neles.

**DICA Nº 3 Pagamentos via aplicativos e maquininhas:** Com a pandemia, o brasileiro passou a valorizar ainda mais a facilidade no pagamento. O uso do dinheiro físico vem caindo no Brasil, e já somos o quarto país no mundo a preferir pagamentos pelo celular, por exemplo. Por conta disso, muitas *startups* de maquininhas surgiram, oferecendo vantagens como acompanhamento do recebimento direto no aplicativo, conta digital sem taxas e disponibilização do dinheiro da transação em apenas um dia. Então, pesquise, e encontre seu melhor parceiro!

# Pesquisar é a melhor solução

Um dos reflexos da COVID-19 foi o aumento da procura por seguros. E, nas padarias, não foi diferente. Mas o que deveria ser a solução para muitos problemas pode se tornar uma grande dor de cabeça, caso o plano ou a seguradora não seja escolhido com cautela. Isso porque, se você não analisar muito bem o que está sendo contratado, pode ter uma dor de cabeça danada na hora que mais precisar.

Assim, para evitar prejuízos, é preciso pesquisar e conhecer as opções que o mercado oferece, até encontrar a que melhor se encaixe nas necessidades de cada panificador. Além disso, o cliente deve ser totalmente transparente quanto aos seus dados e informações, para evitar surpresas no futuro.

Verdade seja dita, quando se fala em seguros, uma das modalidades que costumam causar problemas é a empresarial, principalmente quando a ideia é fornecer segurança aos funcionários. Muitas vezes eles cobrem doenças e casos de invalidez, mas quando a pessoa desenvolve lesões ou doenças ocupacionais, ela não está assegurada.

Dessa forma, para evitar problemas e aborrecimentos, a melhor dica é trabalhar sempre com um corretor de confiança. Outra, ainda, é consultar a reputação da seguradora, pesquisando isso em sites como o Reclame Aqui, e verificando se a companhia tem registro na Superintendência de Seguros Privados (Susep). A parte boa dessa história é que as seguradoras, por mais que tenham muitas reclamações, têm também altas taxas de respostas e de soluções, o que demonstra preocupação em prestar um bom serviço para não deixar o cliente desamparado.

**NADA DE CORDA BAMBA!** Fique de olho e pesquise muito para saber se o seguro que você está contratando é... seguro.

StockFree

Que se você deixar as **coifas** de sua padaria ligadas direto durante a noite, isso pode causar problemas como o travamento do motor? E que deixar as coifas sem manutenção e sujas de óleo é a “receita” certa para incêndios? E que se apresentarem vazamento de gás subindo por elas, basta apenas o primeiro funcionário que chegar na padaria pela manhã e acender a luz para causar risco de explosões?



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

Que deixar a **máquina de café** ligada sem água durante o período em que a padaria está fechada pode comprometer o funcionamento e, ainda, causar sérios danos ao equipamento? E que o mesmo acontece com os motores dos **freezers** com acúmulo de sujeira?

Que é muito importante você **pesar**, no ato do recebimento, todas as peças de carnes, queijos e frios que chegam à sua padaria? E, claro, contabilizar, uma a uma, as embalagens de produtos que recebe também, para se resguardar contra incongruências na nota fiscal?



Que o ajuntamento de **pombos** na fachada da sua padaria, além de deteriorá-la e de, literalmente, “sujar” o visual dela, deixando-a feia e passando uma impressão de desleixo do panificador aos olhos dos clientes, podem, ainda, ocasionar sérios problemas de saúde pública, punidos com pesadas multas pela da Prefeitura e da Vigilância Sanitária?



## VOCÊ SABE O QUE É QR CODE? A GENTE EXPLICA

QR CODE



**SEM “BUROCRACIA”:** Basta o cliente apontar a câmera do celular com o app do QR CODE aberto para, por exemplo, ter acesso ao cardápio completo da padaria.

Vá até a última página desta primeira edição do nosso jornal e observe, na parte de baixo, aquele quadro com vários desenhos em forma de quadradinhos. Sabe o que são eles e para que servem? Bem, eles são os QR CODES, códigos digitais de resposta rápida, que vão permitir a você acesso direto a vários dos canais de comunicação do

SAMPAPÃO na internet. Evolução do código de barras, que existe desde 1970 e revolucionou a identificação de produtos, eles podem ser escaneados pelas câmeras da maioria dos celulares, embora alguns modelos de aparelhos ainda precisem da instalação de aplicativos específicos para isso. Assim, o QR CODE pode ser utilizado para

oferecer mais informações e até conteúdos exclusivos, como, por exemplo, o site ou o cardápio completo da sua padaria. E fazer isso é muito fácil: basta você pesquisar um gerador gratuito de QR CODES na internet – como, por exemplo, o [www.qrcodefacil.com](http://www.qrcodefacil.com) –, aplicar no campo “Conteúdo/URL” o endereço do site da padaria ou, eventualmente, do arquivo que você criou com a extensão “.pdf”, no qual você hospedou o seu cardápio na internet, e pronto, o seu QR CODE será automaticamente gerado. Aí, é só copiar a imagem e aplicá-la onde você quiser. E uma das mais recentes evoluções do QR CODE vem ao en-

contro do uso de meios de pagamento, como é o caso do tão atualmente falado PIX, por meio do qual seu celular passará a ser, de fato, a sua carteira digital. Para você ou os clientes de sua padaria pagarem qualquer coisa, basta pegar o *smartphone*, abrir o aplicativo no qual o PIX está ativado, acionar a opção de pagamento e apontar a câmera do aparelho para realizar a transação. Aproveite, então, para “viajar” nos canais de comunicação do SAMPAPÃO designados na parte de baixo de cada QR CODE da Pág. 20. Você vai adorar a praticidade e a rapidez dessas “viagens” digitais!

# MI GA LHAS HISTÓRICAS



**RIQUEZA ANCESTRAL.** Pesquisadores recolhem amostras de cereais na área próxima ao sítio arqueológico.

Fotos: Universidade de Copenhague

Esqueça tudo que você sabia sobre há quanto tempo ele faz parte da dieta básica da Humanidade. Até agora, a mais antiga referência de sua história data de 9.000 anos, na Turquia. Mas pesquisadores acabam de encontrar evidências em um sítio arqueológico chamado Shu-

bayqa 1, localizado no Deserto Negro da Jordânia, de que ele existe há pelo menos 14.400 anos, portanto, vários milênios antes de os cereais – como o trigo, por exemplo – serem “domesticados”, ou seja, cultivados pelo *Homo Sapiens*. Assim, a descoberta derruba a ideia do-

minante sobre a origem de um alimento tão básico para a história de muitas civilizações e da própria agricultura.

Os “fabricantes” desse pão ancestral pertenciam à cultura dos natufianos, conhecidos como os últimos caçadores-coletores do Oriente Médio, que viveram

cerca de 4.000 anos antes da chegada do Neolítico, também conhecido como Período da Pedra Polida, que vai aproximadamente do décimo ao terceiro milênio a.C., que marcou o início da sedentarização das antigas tribos nômades, e, por tabela, o surgimento da agricultura.

## UMA ESPÉCIE DE MULTIGRÃO

Ainda segundo o relato, os cientistas descobriram dois edifícios, cada um contendo uma grande lareira de pedra circular, dentro da qual foram encontradas migalhas de pão carbonizadas. Analisadas ao microscópio, as amostras tinham sinais de moagem, peneiramento e amassamento. A análise também demonstrou que receita do pão jordaniano de mais de 14 mil anos levava *Triticum monococcum* – uma espécie de trigo silvestre –, cevada selvagem e tubérculos ou raízes de plantas aquáticas nativas.

Por sua vez, o modo de preparo era bem simples: aos ingredientes misturava-se água para formar uma massa, que depois era assada sobre cinzas ou pedras quentes ao redor do fogo. Os vestígios mostram que seu formato seria parecido com o de um pão ázimo (sem fermento) achatado, que poderia ser usado por nossos antepassados também para enrolar carne de gazela ao assá-la, dando origem ao que pode ter sido o “sanduíche” mais antigo da Humanidade. Pesquisadores que tentaram reconstruir a receita no laboratório disseram que os grãos misturados deram ao pão um sabor de nozes e castanhas, muito parecido com os pães multigrãos de hoje.



**INVESTIMENTO EM ESFORÇO.** As raízes de algumas plantas eram trituradas para fazer a massa do pão.

## ALIMENTO PARA CELEBRAÇÕES

Para os arqueólogos significado do pão natufiano é, principalmente, que ele mostra investimento de esforço extra para produzir alimentos com ingredientes misturados, por meio de uma espécie de receita. O alimento teria sido feito em vários estágios, incluindo moer cereais e tubérculos para obter farinha fina, misturá-la com água para produzir e assar a massa numa lareira. Tal cuidado na elaboração implica

a certeza de que os pães desempenharam um importante papel na história dos povos antigos, por serem considerados alimentos a serem consumidos em ocasiões especiais, quando as pessoas se reuniam para algum tipo de celebração. Além disso, também levanta a intrigante possibilidade de que o cultivo de cereais para pão possa ter sido a força-motriz por trás da agricultura, como uma das possíveis motivações para, mais tarde, as pessoas escolherem cultivar e domesticar o trigo e a cevada, porque estas já eram espécies que tinham um lugar de destaque na antiga cultura alimentar.

## RELAÇÕES DE TRABALHO EM TEMPOS DE PANDEMIA

A Justiça do Trabalho está disponibilizando na internet a plataforma “COVID-19 e os reflexos no Direito do Trabalho”. Trata-se de um espaço colaborativo organizado por uma equipe de bibliotecários do órgão, que já reúne mais de 400 documentos listados. As informações, que auxiliam na pesquisa e são úteis para todos os interessados, podem ser acessadas no site do Tribunal Regional do Trabalho da 2ª Região (TRT 2), no endereço <https://ww2.trt2.jus.br/>, ou por meio do link <https://sites.google.com/view/covidleistrabalhistas/>.

Na base, é possível encontrar artigos, *podcasts*, *e-books*, webinários, *lives*, infográficos e demais modelos em que especialistas se debruçam sobre os impactos da pandemia nas relações de trabalho. A página reúne apenas análises e legislação, não incluindo notícias sobre decisões e jurisprudência. Essa colaboração entre as bibliotecas da Justiça do Trabalho está cada vez mais forte e a rede está em processo de formalização de um sistema, que será batizado de Rede de Bibliotecas da Justiça do Trabalho (Rebijutra).



### ALERTA IMPORTANTE

Em razão da pandemia da COVID-19, a Justiça do Trabalho tem se utilizado de procedimentos diversos, que antecedem as audiências, como prazos a contar do recebimento da notificação de até 5 dias para apresentação de defesa, sob pena de “CONFISSÃO E REVELIA”, ou ainda a antecipação de audiências.

Por conta disso, o Departamento Jurídico do SAMPAPÃO alerta os associados das entidades sobre a fundamental importância de que estes enviem a ele, de imediato, para o atendimento com segurança, a notificação – ato pelo qual se dá ciência ao réu da ação (Reclamado) de que um processo está sendo movido em seu desfavor –, com a quitação de eventuais pendências financeiras, recolhimento da taxa de custeio e assinatura e, ainda, o envio de procuração.

## Transação tributária para dívidas de pequeno valor

POR JULIO CEZAR NABAS RIBEIRO\*

Na tentativa de auxiliar pessoas físicas, microempresas e empresas de pequeno porte, o Governo Federal editou um programa de regularização de débitos denominado TRANSAÇÃO TRIBUTÁRIA DE PEQUENO VALOR. Ele tem como objetivo proporcionar uma condição satisfatória para que estas figuras possam quitar suas dívidas com a Receita Federal com valor de até R\$ 62.700,00.

O edital da transação para pequenos débitos foi publicado no Diário Oficial da União no dia 2 de setembro, a partir da lei que permite esse tipo de operação. A adesão poderá ser feita entre 16 de setembro e 29 de dezembro pela internet, no portal do Centro Virtual de Atendimento (e-cac), e vale para dívidas com vencimento até 31 de dezembro de 2019. De acordo com as regras, os contribuintes pagam uma entrada equivalente a 6% da dívida que restar após os descontos, que variam conforme o número de prestações. Quanto menor a quantidade de parcelas, maior é o abatimento concedido.

### POSSIBILIDADES DE DESCONTO

O desconto máximo, de 50% sobre o valor total do débito, será dado a quem parcelar a entrada em até cinco meses e quitar o saldo restante em até sete me-

ses. Outra opção é um abatimento de 40% da dívida, com entrada dividida em até seis meses, e o restante, em até 18 meses. Por sua vez, um desconto de 30% é dado a quem quitar a entrada em até sete prestações, com o restante cobrado em até 29 meses. E quem quiser maior prazo para pagamentos (oito meses para a entrada e 52 meses para o restante das prestações), terá o menor desconto, de 20%. Não haverá prazo maior que 60 meses para o pagamento dos débitos. Poderão ser incluídos na transação tributária os débitos oriundos de contribuições sociais e os débitos de tributos administrados pela Receita Federal do Brasil, ou seja, recolhidos por meio de DARF.

### IMPORTANTE:

Débitos oriundos do SIMPLES NACIONAL não poderão ser incluídos nessa transação tributária. O associado que desejar mais informações poderá entrar em contato com o Departamento Jurídico Cível do SAMPAPÃO, pelo telefone (11) 3291-3730.

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

## CRUZADINHAS DO PÃO

Teste seus conhecimentos sobre a história e fabricação do pão!

### HORIZONTAIS

- Um dos países que mais consome pão no mundo.
- Ajuda no cozimento do pão.
- Tipo de pão que usa farinhas completas.
- Local onde se industrializa a farinha de trigo.
- País em que a panificação ganhou força no Século 17.

### VERTICAIS

- Cidade na qual surgiram as primeiras padarias em Israel.
- Cidade na qual surgiu a primeira escola de padeiros.
- O “segredo” do pão que hoje conhecemos.
- Equipamento no qual o pão é assado.
- Ingrediente básico do pão.



## CAÇA-PALAVRAS

### O PÃO MAIS ANTIGO DA HISTÓRIA

Pesquisadores acabam de encontrar **EVIDÊNCIAS** em um sítio arqueológico no **DESERTO NEGRO** da **JORDÂNIA**, de que o **PÃO** existe há pelo menos 14.400 anos, portanto, vários milênios antes de os **CEREAIS** – como o **TRIGO**, por exemplo – serem “domesticados”, ou seja, cultivados pelo **HOMO SAPIENS**. Assim, a descoberta derruba a ideia dominante sobre a origem desse **ALIMENTO** tão básico para a história de muitas **CIVILIZAÇÕES** e da própria **AGRICULTURA**.

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

“**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.

E participe dos eventos e atividades do SAMPAPÃO, porque unidos somos mais fortes!!!

## GUIA DE FORNECEDORES

### MANUTENÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

Di Volpi Fornos (Eduardo)  
Fone: (11) 94557-5394

Guarutec Toledo (Cristian)  
Fone: (11) 99965-4442

Luzitania Manutenção de Maquinário  
Fones: (11) 97631-5623 / (11) 2963-0610

Manutenção Ferri Calixto Fornos  
Fones: (11) 99236-7070 /  
(11) 94743-4144 / (11) 2157-3245

Manutenção Máquinas de Frango  
(Marcelo)  
Fone: (11) 96152-9311

Manutenção Maquinário Ferri –  
Masseira, Batedeira (Elídio)  
Fones: (11) 99177-7616  
(11) 98420-2332 / (11) 7814-9887

Técnico Prática (Nildo)  
Fone: (11) 94749-6435

### MANUTENÇÃO DE ELETRICIDADE

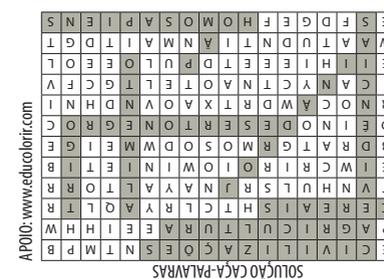
Elétrica Alex  
Fones: (11) 97382-0496  
(11) 94732-5588 / (11) 2088-8381

Eletricista Chico Chok  
(José Francisco Simões)  
Fones: (11) 99936-1361  
(11) 97497-0065 / (11) 5931-6058  
(11) 95841-6446 / (11) 5931-2888

### MANUTENÇÃO DE GELADEIRAS

Mecânico Geladeiras (Josias)  
(11) 99852-3717 / (11) 2541-7917

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



AP010: www.educolorit.com

SOLUÇÃO CAÇA-PALAVRAS

**ACESSO  
DIRETO**



Aponte a câmera de seu celular para os QR CODES abaixo 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**