



JORNAL SAMPAPÃO

SITE DO SAMPAPÃO



JORNAL SAMPAPÃO – ANO 2 / Nº 10
REVISTA IPC – ANO 84 / Nº 841

FIPAN A FEIRA DA RETOMADA

Preparada para bater todos os recordes, vem aí, repleta de novidades e conteúdo, a FIPAN 2022! [PÁG.7]

PRÊMIO PANIFICADORES DO ANO

Conheça os homenageados da grande festa do Jantar do Panificador 2022

[PÁGS. DE 9 A 13]



O PODER DAS ENZIMAS

SAIBA MAIS SOBRE ESSAS PROTEÍNAS, QUE, ALIÁS, JÁ SÃO TEMA DE CURSO DA ESCOLA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DO IDPC [PÁG. 14]



O INVERNO CHEGOU!

CONFIRA AS RECEITAS DE SOPAS E CALDO DA ESCOLA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DO IDPC PARA A ESTAÇÃO MAIS FRIA DO ANO [PÁGS. 17 E 18]



MANTENEDORES

COMITIVA DO SAMPAPÃO VISITA INSTALAÇÕES DA FÁBRICA DO MOINHO ROSA BRANCA [PÁG. 8]

NOVA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS

CONHEÇA AS NORMAS QUE ENTRARÃO EM VIGOR A PARTIR DO DIA 9 DE OUTUBRO DE 2022 [PÁG. 16]



E MAIS!

MENSAGENS DOS LEITORES • FIQUE LIGADO! • EM AÇÃO
FORMATURA DO CURSO TÉCNICO • AGENDA DE CURSOS
JURÍDICO CÍVEL • JURÍDICO TRABALHISTA • PASSATEMPOS
GUIA DE FORNECEDORES

Caros associados,

Obrigado pelo envio de suas mensagens ao JORNAL SAMPAPÃO! Todas elas estão sendo analisadas e gerando interações importantes, para que possamos ajudá-los no dia a dia das suas padarias. E continuem falando com a gente por meio dos nossos canais de comunicação!

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

GESTÃO DE PESSOAS

P Parabéns pelo jornal e site. Outro dia vi o jornal na padaria, e achei super interessante. Poderia sugerir algumas pautas sobre a área de Gestão de Pessoas para os colaboradores de padarias? Grato!

FÁBIO GUILHERME – PROFISSIONAL DA ÁREA DE RH – SÃO PAULO/SP

R Claro que pode, Fábio! Sugestão muito bacana, e anotada! Já estamos pautando uma reportagem sobre esse tema para esta próxima edição do JORNAL SAMPAPÃO, OK?! E muito obrigado pelo seu contato e pelos votos de incentivo: estamos trabalhando duro para melhorar o conteúdo do jornal, a fim de melhor atender nossos leitores. Então, sinte-se à vontade para falar com a gente sempre que desejar, OK?! Forte abraço!

PARTICIPAÇÕES PERCENTUAIS

P Gostaria de saber se existe um percentual médio padrão que representa o transporte dos funcionários em cima do total da folha de pagamento da padaria. E, ainda, que vocês me informassem qual a média de faturamento bruto por colaborador do mercado de panificação. Obrigado!

VALDIR DOS ANJOS – PADARIA BIO PÃES – SÃO PAULO/SP

R O SAMPAPÃO não recomenda o uso desse tipo de percentual. As condições de cada padaria variam muito, dependendo dos produtos oferecidos, se ela tem ou não self-service, bufê de café da manhã e outros serviços semelhantes. A localização da padaria também influencia muito. Algumas consultorias externas utilizam esses tipos de indicadores, só que isso provoca mais dúvidas do que soluções. O ideal é procurar otimizar todos os processos, produtos e serviços, considerando que custos sempre podem ser reduzidos, sem comprometer a qualidade deles, repetimos, considerando as condições específicas de cada padaria. E convidamos você a participar das reuniões e dos Bate-papos entre Panificadores do SAMPAPÃO, o que poderá ajudá-lo a encontrar soluções específicas para o seu caso.

DIRETORIAS



SINDICATO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DE SÃO PAULO

GESTÃO 2021-2025

DIRETORIA CARGOS EFETIVOS:

PRESIDENTE:

Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

MEMBROS EFETIVOS:

Armênio Soares Ferreira – 1º Vice-Presidente
Luis Severiano Pereira Ferreira – 2º Vice-Presidente
Valdeir Antonio de Jesus – Diretor Administrativo
Carlos Gonçalves Teixeira – Diretor Administrativo Adjunto
Delcino Pedro dos Santos – Diretor Financeiro
José Ricardo de Caires – Diretor Financeiro Adjunto
Marcelo da Costa Fernandes – Diretor Social
José Marcos Reis – Diretor Técnico
Manoel Alves Rodrigues Pereira – Diretor de Patrimônio
Wagner Vale Ferreira – Diretor de Marketing
Noé Coutinho Rodrigues – Diretor Cultural

SUPLENTES DE DIRETORIA:

Alfredo Carreira dos Santos, Fabio Roberto Mota
Andreia Roldão Perestrelo, Rodrigo Sant'Anna Lopes Chaluppe
Simone Casselhas Gianini, Leandro Carmona Moreira
Fabio Vasques, Waldomiro Gomes da Rocha
Milton Guedes de Oliveira, Jefferson Costa
Vitor Francisco Soares Lopes Mendes, Renato Mendes de Brito
João Diogo, Kleber D'Oliveira
Custódio dos Santos Rodrigues do Vale, Antonio Portugal da Silva
Flávio Costa de Almeida Leite e Jair Marchini

CONSELHO CONSULTIVO:

José Augusto Caseiro e Jaime Gomes Pereira



ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DE SÃO PAULO

GESTÃO 2021-2025

DIRETORIA CARGOS EFETIVOS:

PRESIDENTE:

Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

MEMBROS EFETIVOS:

Carlos Elias Gonçalves Perregil – 1º Vice-Presidente
Julio Cesar Dinis – 2º Vice-Presidente
José Borges Pereira – Diretor Administrativo
Hermínio Alonso Bernardo – Diretor Administrativo Adjunto
Eduardo Augusto Bravo Gamboa – Diretor Financeiro
Antonio Manuel Teixeira Martins – Diretor Financeiro Adjunto
João Lucas Dias Gonçalves – Diretor Social
Matheus Silvério Bernardo – Diretor Técnico
Antonio Valter de Almeida Ribeiro – Diretor de Patrimônio
Fabio de Oliveira Moreira – Diretor de Marketing
Rogério Shimura – Diretor Cultural

SUPLENTES DE DIRETORIA:

Said Aurabi, Antonio Baltazar Rodrigues do Vale
Luciano Antonio Halada de Carvalho, Eduardo José Manuel Machado
Alessandra Rodrigues de Carvalho, Maurício Boro dos Santos
Rubens Casselhas Junior, José Edilson Gomes dos Santos
Carlos Alberto Cardoso Pedro, João Der Torossian Junior
Manoel José Vaz Saraiva, Paulo Augusto Brito da Silva

CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:

Antonio Carlos Stagliano, Alisson Fernando Silva Lopes
Benedito Francisco Senise

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

Ronaldo Amaro Macarrão e Pedro Paulo Sobrinho

CONSELHO CONSULTIVO:

Antero José Pereira, Marcos Torrini

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 a 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



FUNDIRIPAN

FUNDAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

GESTÃO 2021-2025

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

Rui Manuel Rodrigues Gonçalves – Presidente
Carlos Elias Gonçalves Perregil – Vice-Presidente

MEMBROS DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

Armênio Soares Ferreira
José Augusto Caseiro
Manoel Alves Rodrigues Pereira
Luis Severiano Pereira Ferreira
Julio Cesar Dinis
Wagner Vale Ferreira
José Marcos Reis
Alfredo Carreira dos Santos
Delcino Pedro dos Santos

CONSELHO CONSULTIVO MEMBROS EFETIVOS:

Antero José Pereira
João Lucas Dias Gonçalves
Eduardo Augusto Bravo Gamboa
Valnei Vargas Origuella
Cristian Mattar Saigh
Paulo Alfonso Meneguelli
Luis Evanildo Tenório Farias

CONSELHO CONSULTIVO MEMBROS SUPLENTE:

Noé Coutinho Rodrigues
José Ricardo de Caires
Carlos Gonçalves Teixeira
Valdeir Antônio de Jesus
Eduardo José Manuel Machado
José Borges Pereira
Fábio Roberto Mota

CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:

Pedro Paulo Sobrinho
Antonio Portugal da Silva
Jair Marchini

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

Ronaldo Amaro Macarrão
João Diogo
Custódio dos Santos Rodrigues Vale

DIRETORIA EXECUTIVA:

Rodrigo Santanna Lopes Chaluppe – Diretor Executivo
Carlos Gonçalves Teixeira – Tesoureiro
Marcelo da Costa Fernandes – Secretário



IDPC

INSTITUTO DO DESENVOLVIMENTO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

GESTÃO 2021-2025

DIRETORIA EXECUTIVA:

Rui Manuel Rodrigues Gonçalves – Presidente
Armênio Soares Ferreira – Vice-Presidente
Delcino Pedro dos Santos – Diretor Financeiro
Julio Cesar Dinis – Secretário
Eduardo Augusto Bravo Gamboa – Suplente

CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:

Jair Marchini
Pedro Paulo Sobrinho
Marcelo da Costa Fernandes

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

Manoel Alves Rodrigues Pereira
Custódio dos Santos Rodrigues do Vale
João Diogo

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

UMA EDIÇÃO SÓ COM NOTÍCIA BOA

Como um pão com recheio bem saboroso preparado na padaria, esta edição do JORNAL SAMPAPÃO também está “recheada” com uma série de boas notícias para você. A primeira delas é que está chegando a hora da FIPAN 2022, a feira do SAMPAPÃO. Repleta de lançamentos, novidades e conteúdo, ela acontece entre os dias 19 e 22 de julho, no Expo Center Norte, em São Paulo, juntamente com o CONGRESSO FIPAN, que, em sua abertura, vai contar com a ilustre presença do ex-presidente da República, Michel Temer, que fará uma palestra para dar sua visão sobre o panorama atual da economia no Brasil, e as perspectivas para a tão esperada e definitiva retomada dos negócios no pós-pandemia.



Unidos, sempre seremos mais fortes. Por isso, participe ativamente de todas as ações e programações do SAMPAPÃO!



Tema de destaque em reportagem em nossas páginas é também a criação pelo SAMPAPÃO de um evento muito especial que incluímos na agenda das entidades: o “Bate-papo entre Panificadores”, uma iniciativa que tem por objetivo reunir os panificadores – associados e ainda não associados –, dando

espaço a uma produtiva troca de ideias, impressões e experiências, falando não só sobre os mais variados assuntos ligados ao dia a dia da panificação, como também discutir soluções para esses desafios. E esses encontros, vale ressaltar, vêm sendo um sucesso!

E, é claro, entre tantas outras coisas boas que você vai encontrar aqui nesta edição, eu não poderia deixar de registrar as matérias especiais que produzimos com os homenageados do “Prêmio Panificadores do Ano do SAMPAPÃO”, que, por seu talento, criatividade e profissionalismo, vêm se destacando ao longo de suas trajetórias na panificação nos últimos tempos. Gente merecedora e do mais alto quilate empresa-



Rui Manuel Rodrigues Gonçalves
Presidente do SAMPAPÃO

rial, que vai receber essa distinção neste próximo Jantar do Panificador, que acontece no dia 8 de julho, no Esporte Clube Sírio. É isso: mensagem dada! Unidos, sempre seremos mais fortes. Por isso, participe ativamente de todas as ações e programações do SAMPAPÃO!

FIQUE LIGADO!



PADOCARIA 2022

Democráticas, as padarias têm lugar cativo na memória afetiva dos brasileiros, sobretudo dos que vivem em São Paulo. E é para valorizar a cultura, a história e os personagens dessas queridas, que o SAMPAPÃO, em parceria

com a NOSSA, plataforma de lifestyle do UOL, está desenvolvendo a edição 2022 do concurso PADOCARIA SP, que deve não só repetir, como também superar o sucesso da ação do ano passado. Nela, por meio de voto popular e de um júri composto por especialistas, serão eleitos os melhores do ramo, em diversas categorias. A previsão é que a divulgação dos resultados e a entrega dos prêmios sejam realizadas no mês de setembro, no evento “Tudo de Pão”, uma grande comemoração aberta ao público, em local ainda a ser definido.



CURSOS DE EAD

É muito fácil para as padarias associadas ao SAMPAPÃO se inscreverem, com desconto, nos cursos de EAD da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC. Confira o tutorial de acesso: 1) Entre na página idpc.com.br; 2) Escolha o curso desejado; 3) Na página do curso, clique em “Comprar”; 4) Envie um e-mail para ead@idpc.org.br, solicitando o desconto; 5) Aguarde receber a confirmação por e-mail; 6) Preencha por completo o formulário, para direcionamento à página de finalização da compra; e 7) Após a confirmação de dados cadastrais e pagamento, o curso será liberado pela equipe da escola, e você poderá visualizá-lo na “Área do Aluno”. EM TEMPO: O desconto na compra só vale para associados, OK?!

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: Rui Manuel Rodrigues Gonçalves • **Conselho Editorial:** Alisson Fernando Silva Lopes, Andreia Roldão Perestrelo, Antonio Manuel Teixeira Martins, Antonio Saú Rodriguez, Dorotéia Fragata, Eduardo Machado, Fábio de Oliveira Moreira, Herminio Alonso Bernardo, Marcus Frediani, 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 • **Tiragem:** 1.500 exemplares

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

Trabalhando o presente PARA CONSTRUIR O FUTURO

Confira algumas das atividades do SAMPAPÃO ao longo dos últimos meses: uma programação recheada de conteúdos, ações e encontros de relacionamento bastante produtivos!

SACOLAS PLÁSTICAS

No dia 11 de maio, o presidente do SAMPAPÃO, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, participou de uma reunião com o secretário do Verde e do Meio Ambiente de São Paulo, Eduardo de Castro, na sede da Secretaria, para discutir a proposta da proibição total do uso e da distribuição de sacolas plásticas em qualquer estabelecimento comercial, incluindo as padarias, em trâmite na esfera legislativa. Na ocasião, também estiveram presentes: Julio Cezar Nabas Ribeiro, advogado e assessor do SAMPAPÃO; Nick Smaylle da Luz Moreira, advogado e analista de relações governamentais da federação; Cristiane Cortez, engenheira química e assessora técnica do conselho de sustentabilidade da federação; Paulo Teixeira, diretor superintendente da Abiplast e do Sindiplast; Arnedio Bastos Oliveira, superintendente institucional da ACSP; e a assessora parlamentar Norma Fabiano. E, no dia 7 de junho, aceitando um convite das Diretorias do SAMPAPÃO, o secretário Eduardo de Castro participou de uma reunião na sede das entidades, na qual ouviu as opiniões dos panificadores e atualizou-os sobre o andamento das ações relativas à proposta.



Foto: Tadeu Salgado



Foto: SIMMA/SP

ALMOÇO NO CONSULADO



Foto: Consulado de Portugal

Atendendo a um simpático convite do Consulado Geral de Portugal em São Paulo, o presidente do SAMPAPÃO, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, esteve presente em um almoço informal na casa do cônsul. No encontro estiveram presentes: Vasco Frias Monteiro, conselheiro do CCP; Antonio de Almeida e Silva, presidente do Conselho Deliberativo da Casa de Portugal; Manuel Magno, presidente do Conselho da Comunidade; embaixador Paulo Nascimento, cônsul geral de Portugal em São Paulo; Dr. Santos Silva, presidente da Assembleia da República de Portugal; José Manuel Dias Bitencourt, presidente da Casa da Ilha da Madeira de São Paulo; João Pedro Matos e Antonio Maló, deputados em Portugal; Paulo Machado, presidente em exercício da Diretoria da Casa de Portugal; Francisco Saião Costa, diretor do AICEP em São Paulo; e Luiz Faro Ramos, embaixador de Portugal no Brasil.

CONVENÇÃO DA ABIP EM BH

Entre os dias 23 e 25 de maio, Belo Horizonte/MG foi o palco da 75ª Convenção Nacional da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (Abip), que reuniu panificadores de todo o Brasil. Realizado com o tema "Gestão + Inovação + Capacitação Profissional", o encontro foi marcado por uma extensa programação de atividades, com a participação da Diretoria da entidade nacional e de líderes regionais

do setor, a fim de discutir planos de trabalho, novos modelos de negócio, tendências de mercado e os impactos e efeitos causados pela pandemia e pela alta do trigo no setor. Na convenção, o SAMPAPÃO foi representado por seu presidente, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, pelo 1º vice-presidente da AIPAN e vice-presidente da Fundipan, Carlos Elias Gonçalves Perregil, e ainda por vários diretores das entidades.



Foto: Abip

PALESTRAS NO SAMPAPÃO

A programação de palestras do SAMPAPÃO segue a todo o vapor, levando informação e conteúdo diferenciados para o crescente número de panificadores que vêm comparecendo regularmente à sede das entidades para acompanhá-las. Entre os destaques dos últimos meses tivemos a palestra “Como montar um *delivery* de sucesso”, ministrada por Clayton Alves Cunha, professor da UNICID e da Fatec na área de Desenvolvimento de Negócios. Já no dia 26 de abril, foi a vez de Viviane Cremaschi Lima, coordenadora de Relacionamento com a Indústria do SENAI/SP, falar sobre o tema “Como diferenciar os produtos da minha padaria frente à concorrência?” E no dia 31 de maio, Sérgio Campos, psicanalista e diretor da Campos Consultoria, discorreu sobre o tema “Como melhorar a experiência do consumidor na padaria”.



Fotos: Tadeu Sakagawa



AINDA DÁ TEMPO DE SE INSCREVER!

Continuam abertas, até o dia 31 de outubro, as inscrições para o Prêmio SAMPAPÃO de Jornalismo 2022. Os trabalhos poderão concorrer em quatro categorias diferentes: Televisão, Internet, Rádio e Mídia Impressa. A solenidade de entrega dos prêmios será realizada em dezembro, na sede do SAMPAPÃO. E até dia 15 de setembro estão abertas também as inscrições para a 4ª edição da Corrida e Caminhada “Trigo é Saúde”, uma realização do SAMPAPÃO, em conjunto com a Abitrigo, o Sindustrigo e o SimabeSP. O evento será realizado no dia 16 de outubro, no Parque Ibirapuera.



Fotos: SAMPAPÃO



FAZER O BEM, FAZ BEM!

O Comitê Feminino do SAMPAPÃO está promovendo a arrecadação de itens de higiene pessoal para doação ao Lar Divino Amigo, entidade filantrópica que abriga mais de 20 idosas em situação de abandono ou desamparo. A lista de produtos inclui fraldas geriátricas, papel higiênico, algodão, hidratantes, sabonetes, cremes dentais, escovas de dentes, desodorantes, shampoos, condicionadores, cotonetes, fios dentais, protetores solares e lenços umedecidos. As doações poderão ser feitas até o dia 31 de julho no SAMPAPÃO, com previsão de entrega àquela entidade social na 1ª quinzena de agosto.



Foto: Freepik

Conversando, a gente se entende: E VAI MAIS LONGE



Fotos: Tadeu Sakagawa

O SAMPAPÃO está colocando mais um grande projeto em prática. Trata-se do “Bate-papo entre Panificadores”, uma iniciativa organizada pela Comissão de Marketing das entidades, que tem por objetivo reunir os panificadores – associados e ainda não associados às entidades –, a fim de proporcionar uma produtiva troca de ideias,

impressões e experiências entre os participantes, sobre os mais variados temas ligados ao dia a dia da panificação e discutir soluções para esses desafios. A primeira edição do encontro, que ganhou periodicidade mensal, aconteceu no dia 19 de abril, reunindo cerca de 70 proprietários e profissionais de padarias



de São Paulo e da Grande São Paulo, bem como alguns representantes de panificadoras de outras cidades do estado, número este já superado na segunda e terceira realizações do evento, realizadas, respectivamente, nos dias 17 de maio e 20 de junho. “Os Bate-papos entre Panificadores vêm sendo um sucesso! Quero agradecer e dar os parabéns para os membros da Comissão de Marketing do SAMPAPÃO por essa brilhante iniciativa. Cada encontro vem



sendo cada vez mais produtivo, com conversas girando em torno especificamente de ‘padaria’, o que é muito importante. Estou muito feliz!”, comemora Rui Manuel Rodrigues Gonçalves – Presidente do SAMPAPÃO, que faz questão de registrar que, nessas reuniões, ele não é o líder das entidades e, sim, simplesmente mais um “panificador”. Fique de olho na programação das próximas edições do Bate-papos entre Panificadores e PARTICIPE!!!

RECEPTIVIDADE E PRODUTIVIDADE TOTAIS

Realizadas em clima de grande confraternização, as edições dos Bate-papos entre Panificadores vêm sendo um sucesso absoluto, como confirmam as opiniões de alguns de seus participantes. Confira!



“Sensacional! Os encontros são sempre produtivos, e acrescentam sempre muita coisa à vivência do grupo. E por conta disso, participar de cada edição do Bate-papo é importantíssimo para nós.”
– **Homero Pinto Rodrigues** – Padaria Le Pan/SP.

“Esses encontros abordam dúvidas que surgem na rotina de várias padarias, que a gente consegue solucionar a partir da troca de ideias. Somos recém-associados ao SAMPAPÃO, e percebemos que as entidades estão aptas a nos apoiar e a nos ajudar na tomada de decisões no dia a dia.” – **Vander e Fábio Marques** – Padaria Carisma/SP.



“Com certeza, a avaliação é muito positiva. É sempre muito bom ter a oportunidade de ouvir as opiniões dos grandes mestres da panificação que participam desses encontros, e também poder contribuir com nossas perguntas e obter respostas sobre temas que, certamente, são do interesse de muitos colegas também. Sem dúvida alguma, essa é mais uma iniciativa grandiosa do SAMPAPÃO.” – **Carlos Vidal** – Padaria Aliança dos Bancários/SP.

“Julgamos bastante produtivas as nossas participações nesses encontros, porque eles agregam muito à família dos panificadores. Essa troca de ideias e informações é maravilhosa! E, para aperfeiçoá-la ainda mais, deixamos nossa sugestão para que os temas sejam sempre levantados previamente, para mais bem direcionar sua condução.” – **Márcio e Valéria Nogueira** – Padaria Favos/SP.



A FEIRA DA RETOMADA

Depois de dois anos sem edições presenciais, a FIPAN 2022 retorna ao Expo Center Norte com força total! A tradicional feira de negócios será realizada entre os dias 19 e 22 de julho, tendo como patrocinadores oficiais a British American Tobacco Brasil (BAT Brasil) e o SENAC.

“É um prazer voltarmos à edição presencial da maior feira da América Latina voltada aos setores de panificação, confeitaria e *foodservice*. E, este ano, ela chega batendo recordes: serão mais de 350 expositores e 400 marcas participantes, distribuídos em nada menos do que 42 mil metros quadrados de pavilhões, entre empresas brasileiras e de países como Itália, China, Holanda, Portugal, Bélgica, França, Equador, Espanha e Alemanha”, comemora Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO, entidade promotora do evento, que espera receber perto de 60 mil visitantes do Brasil e do mundo, em caravanas e missões internacionais.

EVENTOS PARALELOS

Dentro da sua proposta de difusão e diversificação de conteúdo, a FIPAN 2022 contará com várias arenas e espaços especiais. O maior deles será a **ARENA DO CONFEITEIRO**, com 700 metros quadrados de área de exposição, com foco na confeitaria profissional. Nela, será possível, pela primeira vez, participar de aulas práticas com certificados, com a participação de *chefs* internacionais, que ministrarão aulas de chocolate e tudo o que envolve o cacau.



“Teremos dois grandes auditórios com capacidade para 56 pessoas cada, com aulas profissionais de confeitaria e *chefs* renomados apresentando suas técnicas e as tendências do mercado”, destaca Rui.

Já a **ARENA DO PÃO** trará um campeonato inédito de panificação, com júri composto pelos melhores profissionais do Brasil, coordenado pelo mestre Johannes Roos, seguindo as regras internacionais da competição. O campeonato conta com o apoio da *Ambassadeurs du Pain*, sediada na França. O vencedor do torneio competirá, em 2023, na grande final, que ocorrerá na sede da renomada associação francesa.

Por sua vez, a **FIPAN PIZZA** demonstrará aos visitantes inscritos como é a produção de uma pizza profissional e de qualidade, com os ingredientes corretos, entre os quais a farinha italiana. E assim como a Arena do Pão, também será realizado um campeonato internacional na

FIPAN 2022: a seletiva do Campeonato Mondiale della Pizza, que dará direito a três *pizzaiolos* brasileiros a conquistarem três vagas para participar da grande final do concurso, que acontecerá na Itália, em 2023.

E a FIPAN 2022 também trará a volta da **ESTAÇÃO CAFÉ**, com aulas de até uma hora de duração aos participantes, com o objetivo de ensinar técnicas de café e descobrir as diferenças entre as qualidades de café disponíveis no mercado, assim como mostrar, na prática, como é o bom funcionamento de cada máquina de café. “Seguramente, essa será a ‘FIPAN da Retomada’, trazendo muitas novidades e aprendizado para quem quer empreender no setor, bem como para aqueles que querem conhecer todas as tendências para o próximo ano, e debater as mudanças pelas quais passamos por causa da pandemia”, finaliza Rui Gonçalves, convidando todos a fazerem parte do sucesso da FIPAN 2022!

FIPAN

19 a 22 Jul | 2022

EXPO CENTER NORTE
Centro de exposições e convenções

São Paulo - SP

FIPAN 2022

7

f i l
@fipan.official



CONGRESSO
FIPAN

UM CONGRESSO PARA CHAMAR DE SEU!

Quem também volta com a edição presencial da feira é o CONGRESSO FIPAN, que acontecerá de 19 a 21 de julho, no Centro de Convenções do Expo Center Norte, contando com a palestra de abertura do ex-presidente da República Michel Temer, dando sua visão sobre o atual panorama da economia no Brasil. O evento também abrirá espaço para a realização de debates, *workshops* e apresentação de *cases* de sucesso, realizados nas salas especiais “SE CONECTE”, “SE INSPIRE” e “SE ATUALIZE”.

A grade completa do Congresso já está disponível no site da FIPAN (www.fipan.com.br), com destaque para as participações do diretor geral de Inovação & Corporate Ventures do iFood, Marcos Gurgel; do diretor comercial do Shopping/Hunter da LINX, Caio Camargo; do agente de Inovação do SENAI, Elias Aoad Neto; e do professor da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC, Fabio Bruno.

E no site da FIPAN você também pode fazer seu cadastramento antecipado para a feira. Não deixe para depois: faça-o agora mesmo!!!

PARCERIA DE ALTA QUALIDADE

No dia 12 de maio, uma comitiva de diretores do SAMPAPÃO, liderada pelo presidente das entidades, Rui Manuel Rodrigue Gonçalves, esteve em visita às instalações do Moinho Rosa Branca, mantenedor da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC, no bairro do Jaguaré, na Zona Oeste da capital paulista. Na ocasião, o grupo foi recepcionado pelo diretor geral da empresa, Bruno Gaião Veras, e sua equipe.

“Estamos muito felizes por vocês terem aceitado o convite para conhecer nossas instalações, para ver de perto como são fabricadas as farinhas de altíssima qualidade, que vocês utilizam no dia a dia de suas padarias, para elaborar seus pães e muitos outros produtos para seus clientes.

Nossa casa é a casa de vocês e de todos os panificadores”, destacou Bruno, antes de a comitiva iniciar uma visita à sua ampla e moderna fábrica do complexo fabril, aparelhada com máquinas e equipamentos de última geração, apresentando elevado grau de automatização.

Integrado ao grupo Correcta Indústria e Comércio, o Moinho Rosa Branca é especializado no processamento de trigo para fabricação de um enorme portfólio de farinhas, entre elas as de sua “Linha de Panificação”, com as marcas Bianca, Água Branca, Nativa e, claro, a Rosa Branca, incluindo algumas versões para produção de pães integrais, além de uma completa linha de pré-misturas, como a Maxi para Pão



Fotos: Marcus Frediani

SATISFAÇÃO.
Rui Gonçalves, entregando um exemplar do livro “Bravos Panificadores”, do SAMPAPÃO, ao diretor geral do Rosa Branca.

Francês, a Maxi para Pão Doce e a Água Branca para Biscoitos, também muito usadas pelos panificadores.

“Para nós, é sempre uma honra e motivo de muita alegria e satisfação poder conhecer os parques industriais de nossos fornecedores, e comprovar o carinho com o qual seus itens são fabricados, para garantir a alta qualidade e a total segurança alimentar dos produtos que oferecemos aos clientes de nossas padarias. E, no caso do Moinho Rosa Branca, naturalmente, esses sentimentos são redobrados, uma vez que a empresa é parceira nossa parceira e mantenedora da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC do SAMPAPÃO”, fez questão de registrar Rui Gonçalves ao final da visita, quando foram oferecidos um delicioso café da tarde e brindes à comitiva.



PARCERIA. Em visita ao moinho, a comitiva do SAMPAPÃO foi carinhosamente recepcionada por Bruno Veras e sua equipe.



UMA CASA PARA TODAS AS MARIAS



Quem, sendo associado do SAMPAPÃO, não conhece o Carlos Elias Gonçalves Perregil? Pois é, esse sujeito cheio de alegria e bom humor, sempre com uma piada pronta para contar, é uma verdadeira unanimidade na arte de fazer amigos. Só que, ao mesmo tempo, é um dos panificadores mais talentosos e competentes de São Paulo, do Brasil, e, porque não dizer, do mundo. Sim, porque é só participar de um evento de panificação – uma feira internacional ou uma reunião da CIPAN ou da UIBC – e andar ao lado dele, para constatar que sempre vem alguém para cumprimentá-lo efusivamente com um grande sorriso no rosto.

E o “Carlão”, como é carinhosamente conhecido no SAMPAPÃO – onde, atualmente, ocupa o cargo de vice-presidente – é, e sempre foi assim. Nascido em uma família de portugueses, sendo, porém, o único filho dela nascido no Brasil, ele ingressou na panificação em meados dos anos 1980, com perto de 20 anos de idade, na Padaria Nova Central, na Praça Roosevelt, passando depois a dividir o comando da Panificadora Charlu, da Av. Brigadeiro Luís Antonio, com dois irmãos e um primo.

“Mais ou menos na mesma época, comecei a frequentar as entidades que hoje compõem o SAMPAPÃO, inicialmente como

panificador frequentador e, um tempo depois, passando a assumir alguns cargos de direção. Um dos meus professores mais queridos nessa trajetória foi – e continua sendo –, o ‘Seu’ Alfredo Carreira, uma verdadeira enciclopédia viva da panificação brasileira, que eu já conhecia lá do bairro da Mooca. Aprendi muito e tenho a maior admiração e respeito por ele. Eu amo o Carreira!”, emociona-se Carlão.

HOMENAGEM ÀS MULHERES

Todo esse carinho que Carlão demonstra pelas pessoas tem reflexos, é claro, em sua relação de amor e paixão pela panificação. Por conta disso, a mesma garra, competência e empenho que sempre dedicou à defesa dos interesses da categoria em toda a sua vida sindical, invaria-



Fotos: Tadeu Sakagawa

Inaugurada a menos de três meses, a Padaria das Marias já é um sucesso!

velmente encontra eco em sua atuação empresarial à frente das várias padarias que fazem parte de sua história.

A mais nova, então, é o seu xodó. Localizada em Itaquera, bem em frente à Cohab 2, a Padaria das Marias, inaugurada há menos de três meses, e já um sucesso entre a clientela, não só pela beleza rústica e pela funcionalidade da casa, como também pelo atendimento e, é claro, por seus produtos. E o nome Das Marias é emblemático: “O Car-

los o escolheu para homenagear todas as ‘marias’ do Brasil e do mundo”, explica Alisson Lopes, genro do Carlão, que administra a padaria literalmente em família. Isso porque nela, além do sogro e da sogra, a Lourdes, trabalham também as filhas do casal, Tatiana e Thaís, esta última esposa de Alisson.

E esse reconhecimento também merece homenagem, querido Carlão: parabéns pela conquista do Prêmio Panificadores do Ano 2022 do SAMPAPÃO.



CARLÃO. Uma vida inteira dedicada ao amor pela panificação.



ALISSON. Nome da padaria homenageia todas as “marias” do planeta.

A VITÓRIA DO RELACIONAMENTO

Entre os inúmeros atributos que fazem o sucesso da Padaria Consórcio, localizada na Zona Sul de São Paulo, pertinho do Shopping Interlagos, sem dúvida alguma, um dos que sobressai é o atendimento impecável que ela dedica aos seus clientes. “É um vínculo incrível, e eles praticamente fazem parte da nossa família. Todos os dias vêm para cá nos mesmos horários, são recepcionados e chamados pelos seus nomes pelos nossos funcionários – que, às vezes, ao vê-los entrar, já vão preparando o café do jeito que cada um deles gosta – e compram as mesmas coisas”, explica, feliz, Rosa Maria Farina, filha do Sr. José e da Dona Marizilda, que inauguraram a Consórcio há 37 anos, e mãe do Alejan-

dro, que atualmente a ajuda na direção da panificadora. Mas, é claro, a casa tem outros charmes muito especiais, como é o caso do pão “caseirinho”, diferenciado do pão francês apenas pelo tipo de corte, ambos campeões de vendas na padaria. Além dos panificados fabricados pelo método tradicional e dos deliciosos itens da confeitaria, a casa é referência no bairro do Jardim Consórcio por seu café da manhã e pelo variado cardápio de almoço e jantar, todos servidos *à la carte*, e pelas suas pizzas e sopas à noite, que atraem um grande número de frequentadores, principalmente nos finais de semana e nos dias mais frios, como estes de inverno que vivemos atualmente.



Fotos: Tadeu Sakagawa

NEGÓCIO DE FAMÍLIA.
Rosa (à dir.) com os pais José e Marizilda, o filho Alejandro (centro) e o gerente da Consórcio, José Lima de Almeida.

TRANQUILIDADE QUE NÃO TEM PREÇO

Ao lado da tradição, inovação e modernidade também fazem parte do dia a dia da Consórcio. A casa está conectada às principais redes sociais, entre as quais o Instagram e o WhatsApp, por meio dos quais divulga sempre as novidades da padaria e interage com seu público fiel. Além disso, já há algum tempo, desenvolveu um aplicativo próprio de *delivery*, que é o maior sucesso no atendimento aos clientes, principalmente em função de um fator muito especial, conforme explica Rosa.

“Hoje em dia, as pessoas andam muito preocupadas com a questão da segurança. Por isso, quando pedem e recebem nossos produtos em casa, eles ficam mais tranquilos porque já

conhecem nossos entregadores. E essa é a razão do nosso *delivery* – que também pode ser considerado quase como uma visita de uma ‘pessoa da família’ –, ser tão requisitado, uma tendência que, no nosso caso, se acentuou muito nos períodos mais críticos da COVID-19, com todo mundo isolado em casa e em *home-office*, mas que vem se estendendo também agora no pós-pandemia.

Parabéns à Rosa e a toda a Família Farina pela conquista do Prêmio Panificadores do Ano 2022 do SAMPAPÃO!

Um lugar para se sentir EM CASA



Fotos: Iaderu Sakagawa

MANUEL E FÁTIMA.
Sucesso absoluto em transformar a Padoca da Praça na extensão da casa dos clientes.

Ponto de encontro famosíssimo em sua vizinhança, a Padoca da Praça, situada no Jardim dos Lagos, Zona Sul da capital paulista, é destaque principalmente pelo acolhimento que proporciona

aos seus inúmeros clientes. Isso sem falar que ela é um verdadeiro primor no que diz respeito à qualidade de seus produtos, à organização e à gestão da casa, a cargo do simpático casal Ma-

nuel e Fátima Batista, além do filho e mais dois sócios. Manuel chegou de Portugal, onde morava na região de Bragança, a convite de um tio que já atuava no ramo de padarias, e foi diretamente trabalhar na casa da família. Pouco depois, montou com ele, já com participação societária, a Panificadora Residencial Cocaia, que, hoje, não existe mais. E, a partir daí, foi se apaixonando cada vez mais pela panificação, e, ainda com o tio, abriu a Padaria das Imbuías, até chegar, posteriormente a montar a Padaria Viva a Noite, e aquela que a substituiu, a Nova Viva a Noite, da qual ainda é sócio.

QUASE POR ACASO

Sempre empreendendo na região de Santo Amaro, há cerca de três anos, Manuel e Fátima

resolveram diversificar seus negócios e montar uma lanchonete-bar, com funcionamento apenas durante a tarde e à noite, em um esquema mais tranquilo, para compensar o ritmo agitado de uma padaria. E foi exatamente aí, procurando o ponto para fazer isso, que nasceu, quase por acaso, a ideia de montar a Padoca da Praça.

“Eu passava direto por aqui, mas sem dar muita atenção ao lugar. Mas, um dia, vi estacionados aqui em frente da pracinha da Av. Juan Éspor, mais de dez caminhões de concreto esperando para serem descarregados. Então, perguntei ao mestre-de-obras o que eles iam construir aqui, e ele me falou que seriam prédios com mais de 300 apartamentos. E justamente diante do futuro residencial, havia um ponto para alugar. Aí não teve jeito: negociamos com o proprietário não só o aluguel daquele imóvel, como praticamente todo o centrinho comercial que existia no entorno, e engavetamos o projeto da lanchonete-bar, para montar a Padoca”, conta, sorrindo, Manuel.

“E de lá para cá, foi só sucesso! E a Padoca da Praça, hoje, é uma verdadeira extensão da casa de seus milhares de clientes”, comemora Fátima, com a anuência de Manuel, ambos muito felizes com o reconhecimento dado pelo SAMPAPÃO com a homenagem do Prêmio Panificadores do Ano 2022.



O ORGULHO DA VILA PAULICEIA



Fotos: Tadeu Sakagawa

Sabe aquela expressão “Escrito nas Estrelas”? Pois é, depois de conquistar o prêmio do concurso Padocaria SP-2021 nas categorias “Melhor Pãozinho” e “Melhor Padaria da Zona Norte” da capital paulista, a Estado Luso ganhou uma nova distinção, e seu proprietário, Renan Botelho Alves, será mais um dos homenageados com o Prêmio Panificadores do Ano do SAMPAPÃO.

“Da mesma forma que aconteceu com o Padocaria, recebe-

mos o prêmio das entidades de panificação de São Paulo com muita surpresa e felicidade, porque, aqui na Vila Pauliceia, no coração da Zona Norte, nossa casa está fora do circuito tradicional das grandes padarias da cidade, e atende, basicamente, aos clientes da vizinhança local. Contudo, sem dúvida, trata-se de um reconhecimento importantíssimo à qualidade de nossos produtos e ao trabalho dedicado, iniciado há 30 anos

pelo meu pai, o Ricardo, e que continua, de forma familiar e coletiva, com o apoio não só dele, como também da minha mãe e de meu irmão Lucas, que divide comigo o comando da Estado Luso”, comemora Renan, bastante agradecido.

SHOW DE COISAS BOAS

Com efeito, quem visita a Estado Luso a qualquer hora do dia ou da noite, não pode deixar de se impressionar com o movimento da casa. É gente entrando para tomar um *espresso*, comer um lanche, almoçar e, ainda, comprar algumas das delícias da casa, tais como frios, queijos, vinhos, produtos de mercearia, e seus irresistíveis doces, além dos itens de panificação, tais como suas famosas roscas de berinjela com provolone e o *pangocciolo*, um pão típico da região da Puglia,

na Itália, elaborado por fermentação natural, e que leva farinha de sêmola e chocolate meio amargo em sua formulação.

E isso sem falar nas filas para comprar o “melhor pão francês da cidade”, segundo o concurso Padocaria, o que, aliás, é motivo de orgulho para os clientes do bairro. Para dar conta da alta demanda, são nada menos do que 6 mil unidades dele por dia, saindo em diversas fornadas de manhã, à tarde e à noite, para estar sempre fresquinho, crocante e dourado no balcão.

“Um dos segredos do ‘francesinho do coração’ dos nossos clientes é que ele é feito só com água, sal e fermento, e uma combinação super especial, que é dada com um *blend* de três farinhas *premium*. E outro, é que ele é assado em um forno a lenha, que fica ligado o tempo todo, consumido 30 m³ de eucalipto de reflorestamento por mês. Somos uma das poucas padarias de São Paulo que trabalham ainda com esse tipo de equipamento”, confidencia, com orgulho, Renan.



DE PAI PARA FILHOS. Os irmãos Renan (esq.) e Lucas, dando continuidade à tradição familiar de fabricar pães de altíssima qualidade.

Amor, pão e HISTÓRIA

O título aí em cima, que escolhemos para esta reportagem, é o mesmo do livro que a Padaria Santa Efigênia, localizada no Nº 57 na rua de mesmo nome, no coração da cidade de São Paulo, que os irmãos Sérgio e Marcelo Amorim fizeram questão de editar quando, em 2016, a casa completou 60 anos de atividades. Na obra, entre histórias e a paixão pelo trabalho ao longo dessas décadas, está o rico relato da memória da construção de um sonho, materializado pelo esforço de seus pais, Mário e Margarida, a partir de sua chegada ao Brasil, vindos de um vilarejo chamado Serra da Vila, na Freguesia de Mansores, em Portugal.

“Existem pessoas que trazem o ‘amor’ até no nome, ou no sobrenome, como é o nosso caso. Pessoas que, ao redor do pão, alimento tão simbólico quanto essencial, fizeram do pão de cada dia, uma história de empreendedorismo e de constante aprendizado – e, sobretudo, de família e de vida –, o que, para nós, naturalmente é motivo de muito orgulho”, destaca Sérgio.

MODERNIDADE EM DOSE TRIPLA

E hoje, seis anos depois daquele aniversário emblemático, tradição e modernidade continuam a se



TRADIÇÃO PAULISTANA.
As três unidades da Santa Efigênia, localizadas no coração de Sampa.



encontrar e a pulsar em um dos pontos mais movimentados da capital paulista. Na verdade, em três, após a inauguração da segunda unidade da Padaria Santa Efigênia no famoso edifício Copan, um dos símbolos da cidade de São Paulo, no número 200 da Av. Ipiranga, e na da terceira, situada na Rua da Quitanda, 151, no centro financeiro da cidade.

“O mercado cada vez mais competitivo, e os clientes cada vez mais exigentes também, solicitando a excelência nos produtos e serviços oferecidos, nos incentivaram à implantação de uma administração ainda mais profissional. Por isso, fizemos uma grande reforma em nossa matriz, e já no projeto das nossas unidades do Copan e da Rua da Quitanda, demos prioridade à modernização da área de produção e em seus processos e instala-



ções, bem como ao aprimoramento das qualificações de nossos colaboradores. O resultado é a qualidade de nossas receitas exclusivas, produtos, serviços e atendimento”, sublinha, por sua

vez, Marcelo Amorim.

Parabéns pelo trabalho e pela conquista do Prêmio Panificadores do Ano 2022 do SAMPAPÃO, Família Amorim!



HONRANDO A TRADIÇÃO. Os irmãos Sérgio (esq.) e Marcelo, dando continuidade ao belíssimo trabalho da Santa Efigênia.

O poder das enzimas

PROTEÍNAS VERSÁTEIS. As enzimas podem ser utilizadas na fabricação de uma enorme variedade de itens panificados.

As enzimas são amplamente utilizadas no processamento de alimentos. Muitos produtos alimentícios consumidos diariamente, entre os quais o pão e o queijo, são feitos com a colaboração desse tipo especial de proteína, que os torna mais saborosos, nutritivos, digestivos e, inclusive, mais bonitos. Portanto, são ingredientes enriquecedores que atuam como produtos biológicos seguros que substituem componentes químicos com um grande número de vantagens em várias receitas panificadas.

“As enzimas permitem melhorar a eficiência do processo e qualidade da farinha de trigo, reduzir a quantidade de açúcar ou gordura na receita, substituir ingredientes, aumentar o prazo de vida útil, melhorar aspectos sensoriais e tecnológicos, mantendo a qualidade sempre constante”, pontua Monise Pinheiro, coordenadora técnica da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC do SAMPAPÃO. Ainda segundo ela, essas proteínas podem ser utilizadas sozinhas ou em combinação com outros ingredientes. “No entanto, para que esses resultados sejam atingidos, a formulação deve ser desenvolvida especificamente para cada finalidade, pois a combinação e a quantidade de enzima devem estar perfeitamente balanceadas entre si

e em relação aos demais ingredientes de processo”, destaca.

CURSO DE ENZIMAS

E a boa notícia é que a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC criou e já mantém em sua grade regular o Curso de Enzimas, no qual os alunos aprendem a forma de utilizá-las nas três preparações mais comuns nas padarias, que são a do pão de forma, a da bisnaguinha e a do panetone. E, depois de aprender o processo, eles podem aplicá-lo na fabricação de outros produtos também.

Com carga horária de 8 horas, e aulas 15% teóricas e 85% prá-

ticas, o Curso de Enzimas se destina a panificadores, gerentes de padaria, padeiros, técnicos em panificação e, ainda, ao público em geral. O conteúdo, elaborado em linha com as Boas Práticas de Fabricação estabelecidas pelos órgãos de saúde, abrange a explicação do que são e de como essas proteínas podem ser utilizadas na panificação, quais são as principais delas e dosagem e processos, uso de conservantes e embalagens, além de aspectos relacionados à refrigeração e congelamento dos itens fabricados com enzimas na formulação, entre muitos outros temas. Participe!!!



Palavra de ex-aluno

“O Curso Técnico em Panificação da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC foi de grande importância para mim, pois eu já era da área de alimentos como cozinheiro, e sempre quis adentrar nessa área. A formação técnica que recebi ali me abriu várias portas, primeiramente um estágio e, agora, a conquista de um emprego como padeiro. Valeu muito a pena participar e, com certeza, quero continuar me aperfeiçoando nos cursos da escola”

Vandeson dos Anjos Dias,
formado em 2022 e trabalhando
na Casa de Pães Villa Real.



DEM PARA NOSSA ESCOLA VOCÊ TAMBÉM!

Quer participar ou dar a oportunidade a seus funcionários de participar do Curso de Enzimas e dos muitos outros cursos da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC do SAMPAPÃO? Então, fique por dentro das próximas datas de realização de cada um deles: entre hoje mesmo em contato com a gente pelo WhatsApp (11) 98658-4519. E só pra você saber: as aulas das próximas turmas do nosso “Curso Técnico em Panificação” terão início no próximo dia 8 de agosto.

Faça sua pré-inscrição acessando no link <https://bit.ly/3x5O9XU>.

A VITÓRIA DA DEDICAÇÃO

Guerreiros! Esta é a palavra que melhor define a garra dos alunos do Curso Técnico da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC que, no mês de abril, receberam seus diplomas em cerimônia realizada no auditório das entidades. E isto porque, essa foi a primeira turma a concluí-lo após o longo e mais crítico período da COVID-19, quando a maior parte das aulas teve que ser realizada de forma digital, em função das restrições de isolamento social necessárias para o controle da pandemia estabelecidas pelos órgãos sanitários. “Vocês foram e são verdadeiros heróis, demonstrando uma dedicação invejável no cumprimento de suas obrigações e atividades junto à escola, para, ao nosso lado, vencermos essa fase excepcional. Muito obrigado!”, registrou Sandra Freitas, diretora da

unidade de ensino do SAMPAPÃO na ocasião. “Sem dúvida alguma, a compreensão, a determinação e o esforço de vocês nesse sentido foram determinantes para encontrarmos soluções alternativas eficazes para a não interrupção das aulas, o que, por si só, nos faz prever que vocês obterão grande sucesso em suas carreiras na nobre arte da panificação”, acrescentou, por sua vez, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO. Embora nem todos tenham podido participar da cerimônia, por razões de trabalho, a lista da turma de novos profissionais forma-



Tadeu Sakagawa

ALEGRIA EM ESTADO PURO.
Na foto com Rui Gonçalves, no final da cerimônia de entrega dos diplomas, estão, da esq. para a dir., Bárbara Moreira da Costa e Silva Mendonça, Maria do Socorro Silva de Souza, Paula Ramos Calvoso da Silva Prado e Vandeson dos Anjos Dias.

dos pela Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC foi integrada por André Luís Moura de Sousa, Bárbara Moreira da Costa e Silva Mendonça, Fábio Monteiro de Souza, Jucimar Braz Silvestre, Maria do Socorro Silva de Souza, Paula Ramos Calvoso da Silva Prado e Vandeson dos Anjos Dias. Parabéns a todos, e contem sempre com o SAMPAPÃO!



AGENDA DE CURSOS IDPC – AGOSTO 2022



Curso	Data	Dias	Horário	Curso	Data	Dias	Horário
Responsável Técnico	01/08 a 05/08	Seg. a Sex.	08h30 às 12h30	Chapeiro	17/08 a 19/08	Qua. a Sex.	09h00 às 12h00
Noções em Panificação	01/08 a 31/08	Seg. a Sex.	08h30 às 12h00	Qualidade do Pão Francês	17/08 a 19/08	Ter. a Qui.	15h30 às 19h30
Tortas Tradicionais	01/08 a 02/08	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30	Donuts e Sonho	18/08 a 19/08	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Pão Francês, Baguetes e suas versões	01/08 a 03/08	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30	Burger Gourmet	18/08 a 19/08	Qui. a Sex.	15h30 às 19h30
Pães para Lanche	01/08 a 02/08	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30	Macarons	18/08 a 19/08	Qui. a Sex.	15h30 às 19h30
Massas, Recheios e Coberturas	01/08 a 03/08	Seg. a Qua.	15h30 às 18h30	Tortas Tradicionais	18/08 a 19/08	Qui. a Sex.	15h30 às 19h30
Fermentação Natural (Novas Receitas)	02/08 a 05/08	Seg. a Sext..	15h30 às 18h30	Tábuas de Frios	19 de agosto	Sexta	15h30 às 19h30
Interpretação de Laudo de Farinha	02/08 a 03/08	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30	Novos Protocolos de Higiene (COVID-19)	22/08 a 23/08	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19)	01/08 a 02/08	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30	Responsável Técnico	22/08 a 26/08	Seg. a Sex.	08h30 às 12h30
Tábuas de Frios	03 de agosto	Quarta	15h30 às 19h30	Burger Gourmet	22/08 a 23/08	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Burger Gourmet	04/08 a 05/08	Qui. a Sex.	15h30 às 19h30	Massas, Recheios e Coberturas	22/08 a 24/08	Seg. a Qua.	09h00 às 12h00
Tábuas de Frios	05 de agosto	Sexta	08h30 às 12h30	Fermentação Natural (Novas Receitas)	22/08 a 25/08	Seg. a Qui.	08h30 às 12h30
Pizza	08/08 a 11/08	Seg. a Qui.	08h30 às 12h30	Especial de Massa Folhada	22/08 a 26/08	Seg. a Sex.	15h30 às 18h30
Burger Gourmet	08/08 a 09/08	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30	Chapeiro	22/08 a 24/08	Seg. a Qua.	15h30 às 18h30
Chapeiro	08/08 a 10/08	Seg. a Qua.	15h30 às 18h30	Fermentação Natural (Novas Receitas)	22/08 a 24/08	Seg. a Qua.	15h30 às 18h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19)	08/08 a 09/08	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30	Pães Rústicos	22/08 a 26/08	Seg. a Sex.	15h30 às 19h30
Responsável Técnico	08/08 a 12/08	Seg. a Sex.	15h30 às 19h30	Macarons	24/08 a 25/08	Qua. a Qui.	08h30 às 12h30
Donuts e Sonho	08/08 a 09/08	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30	Tortas Tradicionais	25/08 a 26/08	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Pães Doces	08/08 a 09/08	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30	Gestão de Estoque	24/08 a 26/08	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Pães Italianos	08/08 a 10/08	Seg. a Qua.	15h30 às 19h30	Nova Rotulagem de Produtos Alimentícios	24/08 a 26/08	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Atendimento ao Cliente	09/08 a 10/08	Ter. a Qua.	08h30 às 12h30	Enzimas na Panificação	25/08 a 26/08	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Enzimas na Panificação	10/08 a 11/08	Qua. a Qui.	08h30 às 12h30	Pães Doces	25/08 a 26/08	Qui. a Sex.	15h30 às 19h30
Gestão de Estoque	10/08 a 12/08	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30	Burger Gourmet	25/08 a 26/08	Qui. a Sex.	15h30 às 19h30
Burger Gourmet	11/08 a 12/08	Qui. a Sex.	15h30 às 19h30	Tábuas de Frios	26 de agosto	Sexta	15h30 às 19h30
Pães para Lanche	11/08 a 12/08	Qui. a Sex.	15h30 às 19h30	Tortas Tradicionais	29/08 a 30/08	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Tábuas de Frios	12 de agosto	Sexta	08h30 às 12h30	Pães para Lanche	29/08 a 30/08	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Interpretação de Laudo de Farinha	16/08 a 17/08	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30	Burger Gourmet	29/08 a 30/08	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Qualidade do Pão Francês	15/08 a 17/08	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30	Qualidade do Pão Francês	29/08 a 31/08	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Bolos Secos	15/08 a 17/08	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30	Caseirinhos e Poll Cake	29/08 a 31/08	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Fermentação Natural (Novas Receitas)	15/08 a 18/08	Seg. a Qui.	08h30 às 12h30	Pães Doces	29/08 a 30/08	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Massas, Recheios e Coberturas	15/08 a 17/08	Seg. a Qua.	15h30 às 18h30	Fermentação Natural (Novas Receitas)	29/08 a 31/08	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Comunicação para Líderes	15/08 a 17/08	Seg. a Qua.	15h30 às 19h30	Atendimento ao Cliente	30/08 a 31/08	Ter. a Qua.	15h30 às 19h30
Pão Francês, Baguetes e suas versões	15/08 a 17/08	Seg. a Qua.	15h30 às 19h30	Tábuas de Frios	31 de agosto	Quarta	08h30 às 12h30
Pizza	15/08 a 18/08	Seg. a Qui.	15h30 às 19h30				

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 – 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

Escola IDPC

@escola idpc

(11) 98658-4519

DE OLHO NOS NOVOS RÓTULOS

A legislação atual que estabelece a rotulagem nutricional de alimentos produzidos, comercializados e embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos ao consumidor é datada de 2003 pela ANVISA. Em 2020, o mesmo órgão publicou a nova rotulagem de alimentos, por meio da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75, que entrarão em vigor no dia 9 de outubro de 2022.

Ambas têm por objetivo conferir maior clareza e legibilidade de informações nutricionais de alimentos e bebidas, facilitar a comparação entre eles e contribuir com a saúde pública, a partir de mudanças na rotulagem frontal e na Tabela Nutricional nos rótulos, com informações sobre os nutrientes considerados relevantes para a dieta saudável do consumidor, tais como sódio, gorduras e açúcares adicionados, entre outros, a fim de estimular práticas alimentares mais saudáveis e equilibradas.

Vale aqui observar que o anexo "I" da RDC nº 429 traz uma lista de alimentos cuja declaração de tais nutrientes na Tabela de Informação Nutricional é considerada **VOLUNTÁRIA**. Em outras palavras, isso quer dizer que muitos dos produtos vendidos regularmente no comércio, incluindo as padarias, não necessitariam obrigatoriamente fazer tais registros na tabela, como é o caso daqueles acondicionados em

embalagens cuja superfície visível para rotulagem é menor ou igual a 100cm², bem como os embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor, e, ainda, aqueles que são preparados/fracionados e comercializados no próprio estabelecimento. Considerando, entretanto, que os clientes estão cada vez mais atentos à proposta de incluir alimentos mais saudáveis em sua dieta diária – e, por isso, buscam tais informações nos rótulos –, é muito recomendável que os panificadores sigam esse protocolo de registro.

Nos quadros desta página, você poderá conferir os prazos de adequação à nova rotulagem dos alimentos e, ainda, conhecer algumas das mudanças na Tabela Nutricional (**embora seja muito importante ressaltar que tais mudanças, até o fechamento desta edição do JORNAL SAMPAPÃO, ainda podem sofrer alterações por parte da ANVISA**), em imagens gentilmente cedidas pela Trinutri – Assessoria e Consultoria Nutricional, empresa parceira do SAMPAPÃO, que também se dispõe a responder dúvidas e a fornecer todos os esclarecimentos sobre o tema, pelo telefone (11) (11) 97549-4729 (WhatsApp), ou pelo e-mail contato@trinutri.com.br.

CONSUMO CONSCIENTE.
Aderir à nova rotulagem na padaria é importante para atender aos clientes, cada vez mais ligados à proposta da alimentação saudável.

Nova Rotulagem

PRAZO DE ADEQUAÇÃO

PRODUTOS	PRAZO DE ADEQUAÇÃO
Os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.	a partir de 09/10/2022
Produtos que já se encontram no mercado em 09/10/2022	até 09/10/2023
Alimentos fabricados por empresa de pequeno porte, como agricultores familiares e microempreendedores.	até 09/10/2024
Bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis.	até 09/10/2025

Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação poderão ser comercializados até o fim do seu prazo de validade.

Fonte: Trinutri

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 000 porções
Porção: 000 g (medida caseira)

	100g	000g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra Alimentar (g)			
Sódio (mg)			

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

Melhoria da legibilidade das informações nutricionais

Inclusão de novos nutrientes de relevância para saúde na lista de declaração obrigatória

Inclusão da declaração dos valores nutricionais por 100 g ou ml do alimento, para permitir comparações

• Inclusão de declaração do número de porções por embalagem

• Redução da variabilidade no tamanho das porções

• Revisão das regras sobre embalagens individuais

• Atualização dos valores de referência para cálculo do percentual de valores diários (%VD)

• Revisão da frase do %VD.

Fonte: ANVISA / Trinutri



A estação mais fria do ano chegou! Promova festivais de caldos e sopas tradicionais em sua padaria e contabilize os lucros.

AQUECENDO O INVERNO

Caldo Verde

(Receita tradicional surgida na região portuguesa do Minho)

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Fundo de Legumes	100	1.000
Batata Inglesa	100	1.000
Linguiça Calabresa	10	100
Couve Manteiga	10	100
Cebola	5	50
Alho	2	20
Sal, Salsa e Pimenta do Reino	-	q.b

Rendimento: 9 porções com 250ml cada.

Informação Nutricional
Porção com 250ml (1 Prato Fundo)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Calórico 116kCal = 487kJ	6
Carboidratos 16	5
Proteínas 2,4g	4
Gorduras Totais 5,7g	10
Gorduras Saturadas 0,7g	3
Gorduras Trans 0g	**
Fibra Alimentar 2,1g	8
Sódio 453mg	19

(*)% 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: BATATA INGLESIA, CALDO DE LEGUMES, LINGUIÇA CALABRESA, COUVE, CEBOLA, ALHO, AZEITE, SAL, SALSIA E PIMENTA.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Cozinhar a batata no fundo de legumes e liquidificar.
2. Em uma panela, aquecer o azeite, refogar o alho, a cebola e a linguiça.
3. Acrescentar a batata liquidificada.
4. Adicionar o sal e cozinhar por aproximadamente 10 minutos.
5. Corrigir os temperos e adicionar a couve no momento de servir.

Sopa Cremosa de 4 Queijos

(Receita que pode ser incrementada servida dentro de um pão italiano)

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Leite Integral	100	1.000
Queijo Provolone	15	150
Queijo Muçarela	15	150
Queijo Gorgonzola	10	100
Requeijão Cremoso	10	100
Cebola Cortada ao Meio	10	100
Farinha de Trigo	5	50
Manteiga sem Sal	5	50
Noz Moscada	--	Q.B
Folha de Louro	1	Unidade
Cravo	2	Unidade
Caldo de Legumes	--	Q.B

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Ferver o leite com a cebola, o cravo, a noz moscada e a folha de louro, e reservar.
2. Derreter a manteiga e adicionar o trigo, e cozinhar em fogo baixo, mexendo sempre por 2 minutos, adicionando o leite aos poucos para não empelotar.
3. Adicionar os queijos e misturar para incorporar bem.
4. Se necessário corrigir a textura com caldo de legumes.

Rendimento: 7 porções com 250ml cada.

Informação Nutricional

Porção com 250ml (1 Prato Fundo)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Calórico 268kCal = 1.126kJ	13
Carboidratos 8,3	3
Proteínas 11g	15
Gorduras Totais 17g	31
Gorduras Saturadas 11g	50
Gorduras Trans 0,7g	VD **
Fibra Alimentar 0,6g	2
Sódio 665mg	28

(*)% 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: LEITE INTEGRAL, CALDO DE LEGUMES, QUEIJO PROVOLONE, QUEIJO MUÇARELA, QUEIJO GORGONZOLA, REQUEIJÃO CREMOSO, FARINHA DE TRIGO, MANTEIGA SEM SAL, CEBOLA, NOZ MOSCADA, FOLHA DE LOURO E CRAVO.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, DERIVADOS DE LEITE E TRIGO. CONTÉM GLÚTEN.



PRODUÇÃO DAS RECEITAS

Equipe Técnica da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC. Fotos: SAMPAPÃO

Freepik



SEGURO CONTRA INCÊNDIO EM BENEFÍCIO DO LOCADOR COMERCIAL

POR JULIO CEZAR NABAS RIBEIRO*

Não é nenhuma novidade que a legislação garante ao locador empresarial o direito a ajuizar ação Renovatória de Aluguel, visando à renovação compulsória deste, desde que obedecidos os requisitos legais. Tal medida procura beneficiar o panificador que investe altas quantias em sua padaria, e não pode se ver privado pelo Locador de uma eventual não renovação do contrato de aluguel.

Para ter direito à Ação Renovatória de Aluguel, o Locatário deve preencher os seguintes requisitos: I – o contrato a renovar deve ser celebrado por escrito, com prazo determinado; II – o prazo mínimo do contrato a renovar – ou a soma dos prazos ininterruptos dos contratos escritos – deve ser de cinco anos; e III – o locatário estar explorando seu comércio, no mesmo ramo, pelo prazo mínimo e ininterrupto de três anos. No momento de ajuizar a ação, o Locatário deverá providenciar vários documentos que com-

provem o fiel cumprimento do contrato de locação em vigor. Porém, é muito comum a ausência de cumprimento de algumas cláusulas contratuais previstas pelo Locador e pelo Locatário, sendo comum também a ausência da apólice do seguro contra incêndio beneficiando o proprietário do imóvel.

O seguro contra incêndio é fundamental em todas as espécies de locação, sendo convencionalmente no momento da assinatura do contrato de locação a qual parte incumbe a sua contratação. No caso das locações não residenciais – por envolverem um risco maior à segurança do imóvel, em comparação com uma simples locação residencial –, geralmente acontece de as partes estipularem em contrato que cabe ao Locatário a sua contratação, beneficiando o Locador.

DA NÃO RENOVAÇÃO DO CONTRATO DE LOCAÇÃO

Contudo, frequentemente o pro-

prietário da padaria costuma fazer esse contrato junto à seguradora se colocando como beneficiário, ou seja, contratando modalidade de seguro não prevista no contrato, e que busca apenas proteger a empresa contra tal risco. Assim, ele esquece de cumprir o contrato, deixando de beneficiar o outro prejudicado pelo eventual incêndio, que é o Locador, que estará privado de usufruir um bem de sua propriedade em decorrência do evento. E, agindo dessa forma, o Locatário deixa de cumprir o estipulado no contrato, fazendo com que o proprietário do imóvel não tenha o direito a ver seu contrato de locação renovado.

Em função disso, então, uma das hipóteses de defesa que o Locador possui na Ação Renovatória de Aluguel para não renovar o contrato é alegar o não cumprimento integral do contrato em vigor. Na prática, isso quer dizer que após o ajuizamento da Ação Renovatória de Aluguel por parte

do Locatário, o Locador poderá apresentar defesa alegando que este deixou de cumprir com o contrato pactuado ao não contratar o seguro contra incêndio em favor da pessoa correta.

Dessa forma, para evitar que a Ação Renovatória de Aluguel seja julgada improcedente, perdendo o Locatário o direito à renovação do aluguel, é muito comum os panificadores correrem para contratar o seguro contra incêndio beneficiando o Locador no momento de ajuizamento dessa ação. E essa prática não é recomendada e arriscada demais para o panificador, que investe altas quantias em um estabelecimento e espera segurança quanto ao seu futuro. Então, reforçamos que o momento ideal da contratação do seguro contra incêndio é sempre no ato da assinatura do contrato.



***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.

JURÍDICO TRABALHISTA

A Justiça do Trabalho recebe milhões de ações todos os anos. E por mais que se invista na celeridade dos processos, os prazos para resolução delas, no geral, são bastante demorados. Assim, quando há divergência de ideias e interesses, o diálogo é sempre o melhor caminho. E é o que oferece a Justiça do Trabalho por meio da Conciliação Trabalhista, um método por meio

UM GUIA PARA BUSCAR UM ACORDO EM SEUS PROCESSOS TRABALHISTAS

do qual as disputas podem ser resolvidas pelas próprias pessoas envolvidas, com o auxílio de mediadores.

Para incentivá-lo, a Justiça do Trabalho lançou uma cartilha escrita em linguagem simples, que explica como funciona esse mecanismo de solução das disputas. Assim, por meio dela, os panificadores poderão saber tudo o que precisam para fazer isso

de maneira correta, mais prática e segura.

A cartilha “Conciliação Trabalhista – Um guia para buscar um acordo em seu processo” está disponível para consultas no site da Justiça do Trabalho, no endereço <https://bit.ly/38TzUMF>. E, em caso de dúvidas, claro, entre em contato com o Departamento Jurídico Trabalhista do SAMPAPÃO.

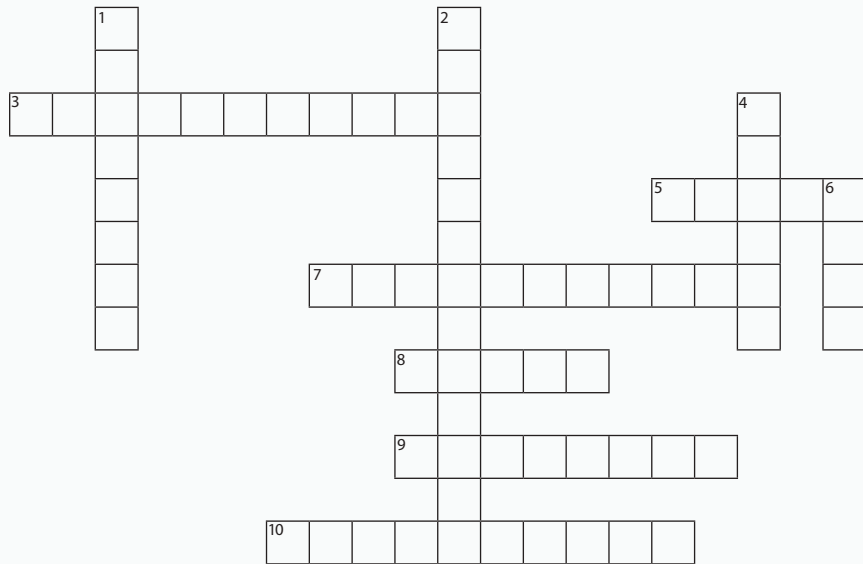


CARTILHA DE CONCILIAÇÃO DO TST. Um guia prático para agilizar soluções nos processos trabalhistas.

CRUZADINHAS DO PÃO

PRÊMIO PANIFICADORES DO ANO

Uma homenagem ao talento, criatividade e resiliência dos panificadores.



HORIZONTAIS

- 3** Diferencial de serviços na padaria que influenciou a escolha dos homenageados do Prêmio. (1 palavra)
- 5** As padarias paulistas e paulistanas são, hoje, modelos para o _____. (1 palavra)
- 7** Capacidade dos panificadores especialmente posta à prova no período da pandemia (1 palavra)
- 8** Número de panificadores que serão homenageados com o Prêmio em 2022. (1 palavra)
- 9** Entidade de classe que promoverá o Prêmio Panificadores do Ano 2022. (1 palavra)

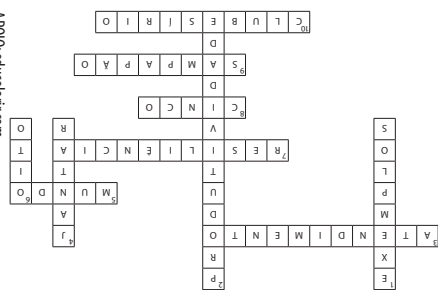
- 10** Local onde vai ser realizado a entrega do Prêmio. (2 palavras)

VERTICAIS

- 1** As condutas dos panificadores premiados são _____ a serem seguidos. (1 palavra – plural)
- 2** Um dos maiores ganhos gerados pelos homenageados em suas padarias. (1 palavra)
- 4** A entrega do Prêmio será feita durante o _____ do Panificador. (1 palavra)
- 6** Dia do mês de julho em que será feita a entrega do Prêmio.

SOLUÇÕES...

AP010:educador.com



CRUZADINHAS

AP010:genio.com.br



CAÇA-PALAVRAS

CAÇA-PALAVRAS DESTAQUES FIPAN 2022!

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

ARENA DO CONFEITEIRO • ARENA DO PÃO • ESTAÇÃO CAFÉ
CONGRESSO FIPAN • CONTEÚDO DIFERENCIADO
FEIRA DA RETOMADA • RECORDE DE EXPOSITORES
FEIRA PRESENCIAL • FIPAN PIZZA • EXPO CENTER NORTE

GUIA DE MANTENEDORES DA ESCOLA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DO IDPC

AB BRASIL

Fone: 11 3038-1800

ANACONDA

Fone: 11 3769-1222

AURORA

Fone: 11 2423-2200

BUNGE

Fone: 0800 1 12 86 43

CORRECTA

Fones: 11 3718-6400 | 11 94263-4493

EMULZINT

Fone: 11 2152-6800

ESTRELLA DE GALICIA

Fones: 0800 7 27 11 00 | 11 97621-2763

IREKS DO BRASIL

Fone: 42 3625-8448

KIBON

Fone: 11 99631-6104 (Leonardo Lopes)

OCRIM

Fones: 0800 8 78 23 58 | 11 98809-4930

RICHARD'S

Fone: 11 4223-4277

SEARA

Fone: 11 99287-0876

SOUZA CRUZ

Fone: 11 2942-5000

A Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC agradece a essas empresas pela parceria, e convida outras a fazerem parte desse time!

“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