



JORNAL SAMPAPÃO

SITE DO SAMPAPÃO



JORNAL SAMPAPÃO – ANO 2 / Nº 15
REVISTA IPC – ANO 84 / Nº 846

PANIFICADORES DO ANO

Conheça os profissionais que serão homenageados no Jantar do Panificador do dia 7 de julho [PÁGS. DE 8 A 12]



FIPAN E CONGRESSO FIPAN 2023
PREPARE-SE PARA UM SHOW DE INOVAÇÃO E DE MUITO CONTEÚDO EM JULHO [PÁG. 7]



ROTULAGEM DOS ALIMENTOS
ADEQUAÇÃO ÀS NOVAS REGRAS JÁ ESTÁ VALENDO, E PRECISA SER RESPEITADA [PÁGS. 13 E 14]



RECEITAS PARA O DIA DOS PAIS



DUAS SUGESTÕES DO SAMPAPÃO PARA VOCÊ HOMENAGEAR OS PAPAIS NA SUA PADARIA [PÁGS. 16 E 17]



E MAIS!

MENSAGENS DOS LEITORES • FIQUEM LIGADOS!
EM AÇÃO • ESPAÇO SENAI-SP • AGENDA DE CURSOS
NUTRIÇÃO • JURÍDICO TRABALHISTA • PASSATEMPOS
GUIA DE FORNECEDORES

GESTÃO E COMPETITIVIDADE
UNIDOS SOMOS MAIS FORTES! IMPULSIONE OS SEUS NEGÓCIOS COM O APOIO DO SAMPAPÃO [PÁG. 6]



CONVITES PARA A FIPAN 2023

P Quero saber como funcionará o acesso dos associados do SAMPAPÃO à feira: teremos ingressos gratuitos?

CESAR APARECIDO GABRIEL – BOULANGERIE PATISSERIE PARISIEN – SÃO PAULO/SP

R Sim, Cesar! Cada CNPJ de empresa associada ao SAMPAPÃO terá direito a quatro QR Codes exclusivos e em cortesia (sem custo) para o credenciamento online, ou no local da feira. Esses códigos estão sendo entregues pelos visitantes das entidades, sob a forma de uma carta acompanhada por um folder do evento. Aí, é só utilizar esses códigos para se credenciar dirigindo-se ao balcão de “Credenciamento” do Expo Center Norte no dia da visita, ou no site fipan.com.br/credenciamento/, o que é mais recomendável para evitar filas. **IMPORTANTE:** O credenciamento é individual, por meio do CPF, não sendo assim possível credenciar mais de um visitante por CPF. Lembrando que esta dará



apenas acesso gratuito à área de exposição nos quatro dias da feira, e não ao CONGRESSO FIPAN 2023: caso a pessoa deseje participar desse evento, ela precisará fazer e pagar sua inscrição. Mais informações no endereço mbxeventos.com/CredenciamentoFipan/home..

DIVERSIFICAÇÃO DE CONTEÚDOS

P Além de panificadora, tenho formação em Jornalismo, e gostaria de sugerir que o JORNAL SAMPAPÃO ampliasse seu conteúdo para abordar mais temas sobre o universo da panificação, tais como aspectos de sua história e de seus produtos, bem como informações para nos auxiliar a encontrar soluções práticas do nosso dia a dia. Compreendo que o espaço da publicação é limitado, mas há seções nele – como a de “PASSATEMPOS” –, que talvez pudessem ser substituídas, a fim de enriquecer o conteúdo do Jornal.

HELENITA NATARIO – DOCE VILLA PÃES E DOCES – SÃO PAULO/SP

R Perfeito, Helenita! No JORNAL SAMPAPÃO estamos constantemente em busca da diversificação de conteúdo para atender sempre, e de forma mais ampla, as aspirações de informação de nossos leitores. Para tanto, temos sempre também a preocupação de trazer em nossas páginas informações como aquelas que você mencionou, alternando a publicação de seções como, por exemplo, a de “CURIOSIDADES DO PÃO” – que fala da história da panificação e de seus produtos –, a do “VOCÊ SABIA?” – que traz dicas práticas para o dia a dia dos panificadores –, e ainda algumas voltadas à atualização desses profissionais, com as de “TENDÊNCIAS” e “ESTRATÉGIA”. Mas sua sugestão é super válida, e vamos estudá-la para melhorar e ampliar a qualidade do conteúdo do nosso Jornal, para que ele possa, sempre e cada vez mais, atender às necessidades de nossos leitores. Muito obrigado!

ENVIEM SUAS MENSAGENS PARA A GENTE!

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

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

Por e-mail: jornal@sindipan.org.br

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

SUPLENTE 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

SUPLENTE 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



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

DEPARTAMENTO JURÍDICO ÁREA TRABALHISTA

ATENDIMENTO: de segunda a sexta-feira, das 16h00 às 18h00
Dr. Marcelo Ramos de Andrade – Chefe de Departamento

Dra. Miriam 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

HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO:
Irineu Carlos Martins

MEDICINA DO TRABALHO:

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

CONSULTÓRIO ODONTOLÓGICO:

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

ASSESSORIA DE IMPRENSA:

Dorotéia Fragata

REGISTRO DE MARCAS E PATENTES:

Focus Marcas e Patentes – Osvaldo Pelosi

ATUALIZAÇÃO E MODERNIZAÇÃO NA VEIA!

A inspiração é a “mãe” da inovação. Ela é o que nos incentiva a irmos em frente, a sermos resilientes, a vencermos desafios, e a encontrarmos soluções para todos os problemas que se colocam em nosso caminho. E daqui a pouco, no final do mês de julho, você, profissional da panificação, tem um encontro marcado com “mãe e filha” na FIPAN e no CONGRESSO FIPAN 2023, que acontecem no Expo Center Norte, em São Paulo.

Promovida pelo SAMPAPÃO, a FIPAN é a maior feira desses setores na América Latina, e uma das principais do planeta, tendo como característica marcante a promoção de negócios entre os fornecedores e os proprietários, diretores e gerentes dos estabe-

“
Em julho, os profissionais da panificação, da confeitaria e do foodservice brasileiros e do mundo têm um encontro marcado na FIPAN e no CONGRESSO FIPAN 2023, em São Paulo.
 ”

lecimentos do setor. E, de longe, ela é o lugar preferido por todos eles para apresentarem e encontrarem lançamentos e novidades, sempre antenadas às últimas tendências de mercado.

Já o CONGRESSO FIPAN oferece uma oportunidade ímpar para esses profissionais se atualiza-

rem frente aos acontecimentos neste mundo em constante e rápida mutação – e, ainda, realizada em velocidade nunca vista –, que nos chegam a reboque do avanço da tecnologia no ambiente dos negócios. Com isso, torna-se cada vez mais premente a necessidade de os gestores das padarias, confeitarias e do *foodservice* conduzirem seus próprios processos de transformação tecnológica e digital, não só para competirem e prosperarem, como também para sobreviverem.

E é nesse cenário desafiador, que o Congresso irá propor uma profunda imersão em temas com foco nessa direção, por meio de palestras, debates, *workshops* e apresentações de cases de su-



Rui Manuel Rodrigues Gonçalves
Presidente do SAMPAPÃO

cesso, objetivando a modernização, bem como a conquista da eficiência e de melhores resultados na vida dessas empresas. Então, estamos combinados: vejo vocês todos na FIPAN e no CONGRESSO FIPAN 2023! Forte abraço!

FIQUEM LIGADOS!



Yescom

Vem aí a Corrida do Trigo 2023!

Pode ir preparando o seu tênis preferido: continuam abertas as inscrições para a 5ª edição da Corrida e Caminhada do Trigo, que acontece no dia 1º de outubro, uma realização do SAMPAPÃO, em parceria com a Abitrigo e o Sindustrigo, com organização da Yescom. Os participantes da prova esportiva percorrerão trajetos de 5KM e 10KM nos arredores do Parque Ibirapuera, na capital paulista. E, mais uma vez, o evento trará o slogan “Trigo,

energia que alimenta”, com o objetivo de salientar o fato de que os alimentos à base de trigo, como pães e massas, são essenciais para uma boa performance nas atividades físicas, sempre combinados com hábitos de vida saudáveis e alimentação balanceada. As inscrições continuam abertas no site www.corridadotrigo.com.br.

AS QUERIDINHAS DE SAMPA

Quem também está chegando é a edição 2023 do Prêmio PADOCARIA SP, competição que irá eleger as melhores padarias de São Paulo, com o apoio do SAMPAPÃO, tendo a Nossa, plataforma de *lifestyle* do UOL, como *media partner*. E nele, os apaixonados pelas padarias paulistas terão, mais uma vez, a chance de votar em suas prediletas. O SAMPAPÃO e a Nossa estão, neste momento, alinhando os detalhes do regulamento da edição 2023 do concurso, que trará alguns aperfeiçoamentos e novidades especiais, que serão informadas aos panificadores já nas páginas do próximo JORNAL SAMPAPÃO. Então, aguardem: vocês não perdem por esperar!



NOSSA UOL

EX
PE
DI
EN
TE

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, Hermínio Alonso Bernardo, Luiz Ferreira, 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: 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.

SAMPAPÃO sempre trabalhando para o crescimento da panificação

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



ENCONTROS ALTAMENTE PRODUTIVOS

A agenda do presidente do SAMPAPÃO, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves foi bastante movimentada ao longo dos últimos meses. Entre os destaques, de 18 a 20 de abril, ele liderou uma delegação de diretores das entidades no Congresso Internacional 2023, na cidade de Valparaíso, no Chile, para discutir atualidades e projetos da panificação na América Latina. Já no dia 22 de maio, encontrou-se com o prefeito de São Paulo, Ricardo Nunes, juntamente com uma comitiva de assessores, na Padaria Portuguesa, para apresentar as reivindicações e alinhar planos para o setor. E, entre os dias 9 e 11 de junho, representou a panificação no evento Portugal 360, na capital paulista, evento dedicado à difusão de vários temas relaciona-

Acima, Congresso no Chile. Embaixo, à esq. Rui com o prefeito de São Paulo; e à dir., com Tarcísio e José Manuel Rodrigues.

dos à cultura de Portugal, no qual se reuniu com autoridades e figuras importantes da sociedade, entre elas, o governador de São Paulo, Tarcísio de Freitas, e o presidente da Assembleia Legislativa da Ilha da Madeira, José Manuel de Sousa Rodrigues.

UMA CONVERSA REPLETA DE IDEIAS

No dia 16 de maio, foi realizada mais uma edição do “Bate-papo entre Panificadores”, uma iniciativa do SAMPAPÃO para viabilizar o *networking* e o relacionamento entre os associados das entidades. O “Bate-papo” é aberto a todos os panificadores que quiserem compartilhar suas histórias e ouvir sobre aprendizados que ocorrem no dia a dia da panificação. Fique ligado na divulgação das próximas datas do evento e... Participe!



CURSOS PRA LÁ DE ENRIQUECEDORES

Em maio, o SAMPAPÃO recebeu mais uma vez em sua sede o especialista em Atendimento e Vendas Max Pires, que veio pra ministrar dois cursos muito especiais aos associados das entidades. O primeiro deles, de 15 a 17 daquele mês foi o de “Atendimento Vendedor”. E de 17 a 19 de maio, foi a vez do curso “Transforme seu Gerente em um Líder”. A interatividade com os alunos, com dinâmica recheada de bom humor, foi simplesmente extraordinária e, em dúvida alguma, enriqueceu a experiência dos profissionais que participaram.



“BLOCO K” E MERCADO LIVRE DE ENERGIA

Duas palestras realizadas nos últimos meses marcaram de maneira especial a programação



do SAMPAPÃO. A primeira, no dia 25 de abril, ficou a cargo do consultor tributário e professor Antonio Sérgio de Oliveira (à esq. na foto) que falou sobre o tema “Inventário nas Padarias”, abordando as mudanças do “Bloco K”. E no dia 23 de maio, foi a vez de Luiz Alfredo Cava, sócio-diretor na América Energia, tirar dúvidas e esclarecer os associados sobre como economizar com o mercado livre de energia.

FIPAN

25 a 28 Jul | 2023

13:00h às 21:00h
(dia 28 encerramento às 19:00h)

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

São Paulo - SP



CONGRESSO
FIPAN

Julho 25 - 27 | 2023

10:00h - 13:00h

Centro de Convenções
Expo Center Norte | SP - Brasil

EVENTOS PARALELOS



REALIZAÇÃO



COMERCIALIZAÇÃO
E ORGANIZAÇÃO



APOIO



www.fipan.com.br



@fipan.official

ESTRATÉGIA COMPETITIVA E O APOIO DO SAMPAPÃO

Por Antonio Saú Rodriguez*



ASSOCIE-SE AO SAMPAPÃO.
No jogo de xadrez do mercado, unidos somos – e sempre seremos – mais fortes!

Michael Eugene Porter, professor de Harvard e autor de diversos livros sobre estratégias de competitividade, definiu quais são as cinco forças de mercado que afetam significativamente os negócios de uma empresa. Estas são exercidas pelo **Poder de Barganha dos Compradores** (clientes), pelo **Poder de Barganha dos Fornecedores**, pelo **Grau de Rivalidade entre as Empresas**, pela **Ameaça de Novos Entrantes Potenciais** e pela **Ameaça de Produtos Substitutos**.

As padarias atuam em um mer-

cado extremamente competitivo, e a luta pela conquista de clientes normalmente leva à redução de margens pelas reduções de preços e descontos de quantidade. Por outro lado, a força sobre a maioria dos fornecedores é reduzida, e o mercado é bastante ativo na entrada de novos competidores tentando vender os mesmos produtos ou itens que substituem o nosso carro-chefe, o pão francês.

Todavia, o SAMPAPÃO acredita que a competição pelo preço não é a melhor estratégia. Em primeiro lugar, defende que

padarias não são rivais entre si, mas integrantes de um conceito de mercado que se resume ao atendimento diferenciado pela cordialidade e acolhimento do cliente, à oferta de produtos e serviços inovadores e, fundamentalmente, à qualidade dos produtos oferecidos aos consumidores. Tal posicionamento é responsável pelo conceito úni-

co das padarias frente aos seus clientes, que tornam os estabelecimentos paulistas e paulistanos especiais, transformando-os em modelos para todos os estados brasileiros.

Para isso, o SAMPAPÃO oferece para seus associados cursos para aprimoramento e desenvolvimento de produtos, técnicas de produção, de atendimento e de gestão. Também promove a FIPAN, além de reuniões e encontros entre panificadores, bem como palestras mensais, cujo objetivo é o desenvolvimento e crescimento das padarias. A ideia é concorrer, entre outras, com empresas como OXXO, supermercados, mercadinhos e lojas de conveniência, tendo como foco a qualidade dos produtos e o atendimento diferenciado, já que atuamos em um mercado de livre concorrência. Quanto ao poder de barganha junto aos fornecedores, o SAMPAPÃO desenvolve uma incessante busca de ofertas de produtos a preços diferenciados aos seus associados por meio de sua Central de Negócios.

Mas, o que é fundamental para aumentar a força que o SAMPAPÃO pode exercer para reduzir as pressões de mercado definidas pelas cinco forças descritas por Porter? A resposta é: a adesão das padarias, associando-se ao SAMPAPÃO e participando das iniciativas da entidade.

*ANTONIO SAÚ RODRIGUEZ é ex-professor dos cursos de pós-graduação da FGV e da FEI, dos cursos de graduação do Centro Universitário Sumaré nas áreas de Gestão Financeira, e assessor da Diretoria do SAMPAPÃO.

E AÍ: PREPARADOS PARA O SHOW DE INOVAÇÃO DA FIPAN 2023?



Entre os dias 25 e 28 de julho, você tem compromisso marcado com a FIPAN 2023, que acontece no Expo Center Norte, em São Paulo/SP. Realizada pelo SAMPAPÃO, e organizada pela Seven, a feira contará com cerca de 400 expositores brasileiros e internacionais, e mais de 500 marcas, que irão exibir lançamentos, inovações da indústria e dos fabricantes e fornecedores líderes para a panificação, confeitaria e a cadeia do *foodservice*, a um público estimado em 55 mil visitantes profissionais.

Isso tudo, sem falar da série de atividades de difusão de conteúdo, não só promovidas nos estande, como também nos espaços dos quatro eventos paralelos à feira – a ARENA DO CONFEITEIRO, a ARENA DO PÃO, a ESTAÇÃO CAFÉ e o FIPAN PIZZA –, e ainda no estande da Escola de Panificação e Confeitaria do

IDPC, que preparou uma programação incrível para o período.

CONGRESSO FIPAN 2023

E falando em conteúdo, nos três primeiros dias da feira também acontecerá o CONGRESSO FIPAN 2023, com muita informação e atualização sobre os avanços da tecnologia no mundo dos negócios.

Assim, logo na manhã do dia 25 de julho, após a abertura do evento, a ser feita pelo presidente do SAMPAPÃO, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves –, acontece a Palestra Magna do economista, jornalista e comentarista da Jovem Pan Samy Dana, com o tema “Você está preparado para avaliar a qualidade dos seus serviços?”. Na ocasião, Dana também falará sobre “O Cenário Econômico Nacional e Internacional” e, ainda, sobre criatividade e inovação. Destaque da programação desse dia será também

a participação de Arnaldo Bertolaccini, vice-presidente do iFood Brasil, com a palestra sobre o tema “Transformação e Conexão”, indicando caminhos para a integração dos negócios às novidades tecnológicas, que facilitam o contato com os consumidores.

TALK SHOWS

Já nos dias 26 e 27 de julho, os participantes do CONGRESSO FIPAN 2023 poderão escolher um dos dois auditórios para assistir aos *talk shows* que ocorrerão simultaneamente, a partir das 10h00, com oito palestras de 40 minutos cada. E a programação deles é simplesmente imperdível!

No dia 26, na Sala 1, os congressistas serão convidados a participar do *talk* “Padaria de sucesso – Marketing e Branding na Panificação: Você Sabe como Criar uma Conexão e se Diferenciar no Mercado?”, ministrada

por Rita Gonçalves, panificadora formada em Administração e com pós-graduação em Marketing. Já no dia 27, na Sala 2, o encerramento dos trabalhos será feito por Max Pires, famoso especialista em Atendimento e Vendas, com o tema “O Poderoso Atendimento que Vende!”

O Congresso FIPAN 2023 é uma realização do SAMPAPÃO e da AIPESP, com patrocínio da Agropalma, América, Ecobier, Fritsch, JTI, Meiwa e Vantage Food, e organização da Seven. As inscrições para congressistas, assim como a grade completa do evento, já estão disponíveis no site da FIPAN, no endereço fipan.com.br/congresso2023/. E a inscrição para o Congresso também dará direito à entrada na feira.

NÃO PERCA TEMPO!!!

Faça o seu credenciamento prévio na FIPAN 2023 pela internet, no endereço mbxeventos.com/CredenciamentoFipan/home.

www.fipan.com.br



@fipan.oficial



FAMÍLIA QUE “PANIFICA”

UNIDA, PERMANECE UNIDA

Ao receber a notícia de que seu nome havia sido escolhido como um dos cinco para receber a homenagem do Prêmio “Panificadores do Ano”, o jovem Luiz Eduardo Veiga, sócio-administrador e proprietário da Padaria e Confeitaria Nova Glória, de Cotia, viveu um momento que mesclou dois sentimentos muito especiais direcionados à sua família. E estes foram orgulho e gratidão pela maravilhosa história escrita a partir da chegada de seus avós ao Brasil, ambos vindos de Bragança, cidade da região de Trás-os-Montes em Portugal.

“Minha avó, Dona Maria Amélia, chegou por aqui em 1950, e logo começou a trabalhar como empregada doméstica e babá. Ela e meu avô Francisco Veiga já namoravam em Portugal, e minha avó logo enviou uma “Carta de Chamada” para ele vir para o Brasil, a fim de se casarem e começarem, na cidade de Osasco, uma nova vida no país que passariam a adotar como pátria”, conta Luiz.

Ao chegar, o Sr. Francisco, juntamente com Dona Maria Amélia, começaram a fabricar e vender tapetes artesanais e a trabalhar em feiras livres. Mas logo ele enxergou a oportunidade de montar uma freguesia para vender pães, e comprou um cavalo e uma carroça para pegá-los, à uma hora da madrugada, em uma padaria próxima, e, na aurora do dia, passar a distribuí-los nas casas de seus clientes.



TRÊS GERAÇÕES. Luiz, com a avó Maria Amélia, e a mãe Rosemeire: muito amor, trabalho e gratidão envolvidos.

AMPLIAÇÃO DE NEGÓCIOS

E, de certa forma, esse trabalho com pães estimulou o Sr. Francisco a dar uma guinada na vida, fazendo-o optar pelo comércio. Meio que num rompan-te, em 1975, comprou um pequeno bar na Estrada de Embu e mudou-se com a mulher e os quatro filhos do casal para Cotia. E logo depois adquiriu sua primeira padaria – a São Bartolomeu, localizada na mesma estrada –, e que existe até hoje e pertence à família, porém com o nome de Século 21.

E o sucesso da incursão pelos municípios na Zona Sudoeste da Região Metropolitana de São Paulo foi tanto, que, já em 1982, os Veiga se sentiram animados a comprar um terreno às margens

da Rodovia Raposo Tavares para dar início à construção da Nova Glória, que foi inaugurada dois anos depois, para atender às necessidades do desenvolvimento acelerado da cidade de Cotia, turbinado pela instalação de vários condomínios residenciais e pela chegada de muitas empresas. E, no final da década de 1980, a esta última se juntou ainda mais uma padaria da família, localizada no município de Mairinque, próximo a São Roque, também em pleno funcionamento.

LIÇÃO DE AMOR

Nascido no “forno” da padaria, como costuma brincar, Luiz Veiga comanda a administração da Nova Glória com o suporte do pai, Antonio, e da mãe, Rosimeir-

re. contando ainda com o apoio da competente gerente Rose Rufino. E a gratidão que ele tem por eles e seus avós, como dito aí atrás, é enorme.

“O exemplo que minha família me deu, e continua me dando, não tem preço. E creio que, além da honestidade e a resiliência, o que eles me ensinaram é a gratidão e o amor pelo que eu faço. E esse sentimento ganha ainda mais força quando revejo a história deles, trilhada sempre com muita dedicação e ousadia, como é o caso do meu pai, que, aos 13 anos, já trabalhava fazendo pão, sentindo literalmente ‘na mão’ a qualidade do produto. E foi ele também que, num ato de total confiança, me deu autonomia para, aos 18 anos, tocar a administração da Nova Glória, o que, para mim, tem um valor muito especial”, finaliza Luiz.

UMA PAIXÃO INSTANTÂNEA

Nascido em Ponte Nova, município da Zona da Mata de Minas Gerais, Raimundo Otaviano Soares – carinhosamente conhecido pelos amigos da panificação como “Diquinho”, apelido que tem desde a infância, como diminutivo de “Raimundico” –, chegou em São Paulo em meados da década de 1960, juntamente com sua família.

Seus irmãos mais velhos imediatamente começaram a trabalhar como ajudantes ao lado do tio na Padaria Palácio do Pão, no Jabaquara, em que este já atuava como confeitiro, caminho que Diquinho viria a seguir também em 1975, quando aos 12 anos, começou a ajudar um deles, que já trabalhava como confeitiro na Padaria Manaus, próxima à Igreja de São Judas Tadeu, localizada no mesmo bairro. “Comecei a tomar gosto pela panificação e pela confeitaria logo no primeiro dia, e, ainda bem jovem, já comecei a perceber que aquele seria o ramo que eu viria a seguir em minha carreira profissional”, lembra ele.

MENINA DOS OLHOS

E assim foi. A previsão de Diquinho foi se transformando cada vez mais em realidade na sua trajetória por outros lugares em que trabalhou. Depois da Manaus, vieram a tradicional Confeitaria São Gabriel e a Padaria Chácara Peres – a primeira em que atuou oficialmente como confeitiro –, até que seus irmãos compraram a Flor de Coimbra, no Capão



DIQUINHO. Receber a homenagem do Prêmio “Panificadores do Ano” do SAMPAPÃO é um reconhecimento do tamanho do mundo.

Redondo, convidando-o a ser sócio dela.

Sempre economizando e juntando recursos, já nos anos 1980, comprou sua primeira padaria – a Linda de Eldorado, no bairro de mesmo nome, em Diadema, onde permaneceu no comando por mais de uma década –, até adquirir uma outra na Mooca, em 1998, até chegar à região do Paraíso, onde montou uma casa em 2004, na qual ficou até 2020, quando partiu para entrar na sociedade da sua atual e lindíssima “menina dos olhos”, a Padaria Dona Alexandrina, localizada na Rua Sampaio Viana, no coração do bairro.

“Foi um período difícil, porque quando começamos a montar a casa, estávamos no auge da

COVID. Mas, não pensamos em desistir. Perseveramos e, há dois anos, inauguramos a padaria. E estamos aí, graças a Deus, evoluindo sempre. E acho até que a escolha do nome da casa, que foi uma homenagem à Dona Alexandrina de Moraes, uma das fundadoras do bairro do Paraíso, vem contribuindo para isso”, brinca Diquinho.

SÓ PARA OS FORTES

Dono de uma trajetória exemplar, que tem como motores a humildade e a vontade de aprender sempre mais, Diquinho reconhece que a escolha da profissão de panificador é algo “para os fortes”, e que é preciso se apaixonar pelo ramo para permanecer e ter sucesso nele. E diz que se

sente muito contente pelo fato de a farinha ter entrado “na veia” de seus três filhos – Leonardo, Tiago e Vitor –, a ponto de cada um deles estar, hoje, no comando de suas próprias padarias. “Tudo vem do trabalho duro, da boa administração, do respeito aos clientes, e do esforço de manter os nossos funcionários felizes e sempre ao nosso lado. A partir daí, todo o resto vem naturalmente”, ensina.

E como Diquinho se sente com a escolha de seu nome para receber o Prêmio “Panificadores do Ano” do SAMPAPÃO? “Olha, é um reconhecimento do tamanho do mundo, principalmente pelo fato de eu ter vindo de uma família humilde, bem simples, mas muito batalhadora. Assim, me sinto muito honrado com essa indicação”, finaliza, emocionado.



Tardeu Salgado

ESFORÇO RECONHECIDO. Sidney, na foto com Natália e Renan, feliz com a homenagem do SAMPAPÃO, e em constatar que sua trajetória na panificação está no caminho certo.

NA ROTA CONSTANTE DO SUCESSO

A história de Sidney da Silva na panificação – que hoje divide o comando da Casa Nápoles, com os sócios Natália da Silva, sua sobrinha, e Renan Basso –, começou no início dos anos 1990, quando ele, incentivado pelo pai e pelo irmão Pedro, que já eram donos da Padaria Nova Fozcoa, na Zona Leste de São Paulo, decidiu deixar seu cargo de projetista de instrumentação em uma empresa que trabalhava para assumir o controle de uma pequena casa de pães em Santo André, em sociedade com os dois. Juntos, levantaram a casa, e a venderam um ano e meio depois.

“Como, após esse período, eu já havia me apaixonado pela panificação, após a venda, em 1992, resolvi partir para a sociedade com meu pai e meu irmão na Nova Fozcoa, onde ficamos até 1996, quando compramos a Padaria Nova Yara, no centro do

bairro da Penha, onde estamos até hoje”, conta Sidney.

CONJUNTO DE ACERTOS

E, com o gosto pelo ramo crescendo sempre mais no seu coração, em 2017 surgiu a oportunidade de compra do ponto da antiga Padaria Luxo Real, na Rua Acuruí, na Vila Formosa, onde, após um ano para realização de uma reforma completa, partindo do zero, foi inaugurada, no mês de julho de 2018, a atual e lindíssima Casa Nápoles.

Batizada com o nome da cidade italiana próxima à majestosa Ilha de Capri, conhecida como a “Joia do Mediterrâneo”, a casa é grandiosa em todos os aspectos, ou seja, não só em termos de espaço, como também em ambientação, arquitetura, decoração, divisão e

aproveitamento de espaços, e claro, ainda em termos de alta qualidade e diversidade dos produtos e serviços que a padaria oferece, entre os quais, o seu *delivery* campeão. E tudo isso junto, naturalmente, garante sempre a enorme frequência de clientes, que a transformaram em ponto obrigatório de encontro tanto dos moradores da região quanto de todas as pessoas que costumam passar por aquele movimentado bairro da Zona Leste da capital paulista.

TREINAMENTO QUE VALORIZA

E, como não poderia deixar de ser, além de tudo isso, parte importante do sucesso da Casa Nápoles é impulsionada pelo atendimento impecável realizado pela sua equipe de funcionários. “Como todo

panificador sabe, encontrar bons profissionais e, principalmente, mantê-los trabalhando em nossas padarias não é algo fácil. Por isso, investimos muito no treinamento do nosso time, o que não só mantém a motivação dos nossos colaboradores, como também os estimula a valorizar a panificação e a ter orgulho de trabalhar no ramo”, pontua Sidney.

E como foi para ele receber a notícia de que seria homenageado com o Prêmio “Panificadores do Ano” do SAMPAPÃO? “Foi uma surpresa muito grande e boa para mim. Eu me senti muito honrado em perceber que o nosso trabalho de mais de três décadas está sendo reconhecido, o que também serve de estímulo para a gente constatar que está no caminho certo”, conclui o panificador.

O PODER E A FORÇA DA MULHER NA PANIFICAÇÃO

Falar que a vida de um panificador não é moleza, definitivamente é “chover no molhado”. Mas para as valentes mulheres que se arrojam com muita coragem a liderar uma padaria, sem dúvida alguma, esse desafio é multiplicado.

“Embora o preconceito tenha diminuído bastante, certos graus dele ainda persistem na categoria. Mas isso não desincentiva, e sim nos impulsiona a seguir em frente”, resume Alessandra Rodrigues de Carvalho, que atualmente comanda com muita maestria a Big Bread Pirituba, e foi escolhida para ser, com amplo merecimento, agraciada com a homenagem na edição 2023 do Prêmio “Panificadores do Ano” do SAMPAPÃO.

DEDICAÇÃO TOTAL

Com efeito, na vida profissional de Alessandra não houve espaços para esse tipo de hesitação. Criada no seio de uma tradicional família de panificadores, com muito bom humor, ela conta que começou no ramo ainda pequena, como “funcionária” do pai, o Sr. Arthur Vilela de Carvalho, português nascido no concelho do Peso da Régua, em Trás-os-Montes. “Sabe como é, filho de panificador, quando consegue alcançar o balcão, já está apto a trabalhar”, brinca ela.

Mais tarde, tornou-se sócia de um tio em duas padarias, uma no Tatuapé e outra no Ipiranga, indo, na sequência, trabalhar em um restaurante da família. Mas aí, com a paixão pela panificação já correndo no sangue, acabou voltando como sócia de



FELICIDADE COMPARTILHADA. Alessandra (de óculos, à dir.) faz questão de dividir a homenagem do prêmio do SAMPAPÃO com todos os membros de sua afinada equipe na padaria.

uma padaria de outro tio, para, depois, com a irmã Fabiana, entrar na sociedade da padaria do Sr. Arthur, a San Remo do Bom Retiro, onde está até hoje.

E essa paixão pela padaria também fez com que Alessandra encontrasse o amor de sua vida. Seu marido, Valter Ferreira Santos, também é um panificador com 25 anos de experiência, ao longo dos quais, por 22, trabalhou diretamente com ela, dividindo o comando de casas na Casa Verde, na San Remo e, ainda, na própria Big Bread Pirituba, sendo que, nesta última, de certa forma, ainda continua trabalhando, embora atualmente se dedique mais à administração de um lava-rápido de veículos (adivinhem?), bem em frente à padaria!

UMA GRANDE FAMÍLIA

No momento, Alessandra está se preparando para realizar uma grande reforma na Big Bread Pirituba, a partir da redução da área da produção, para incluir serviços como um bufê por quilo e de mesas para o café da manhã. E ela explica que as razões disso são não só o aumento do movimento dela e a necessidade de adequar a casa não só aos clientes do bairro – que vem passando por um forte crescimento de novos imóveis de alto padrão –, como também daqueles que circulam pela região, sem falar no foco de evolução demandado pelos novos tempos da panificação.

E, aliás, Alessandra afirma que

essa última proposta ganhou forte impulso particularmente a partir do momento em que ela se tornou membro efetivo das atuais Diretorias do SAMPAPÃO. “Tenho aprendido muito nos encontros e interações que mantemos de maneira regular com os associados das entidades, tendo neles também a oportunidade de, modestamente, passar um pouco da minha experiência pessoal e profissional na panificação. Somos uma grande família, e receber dela a homenagem do Prêmio ‘Panificadores do Ano’ – que faço questão de dividir com todos os membros da nossa afinada equipe aqui da Big Bread –, me deixa imensamente feliz”, conclui, com um grande sorriso.



PERSISTÊNCIA E DEDICAÇÃO.
João, ao lado de seu filho Júnior, diante do famoso mural da Vera Cruz pintado por Eduardo Kobra, que retrata o cotidiano da capital paulista na época em que a padaria foi inaugurada.

Isabel Sakagawa

TRADIÇÃO QUE SE RENOVA A CADA DIA

Com a mente e o coração repletos de sonhos, João Orlando – proprietário da Confeitaria Vera Cruz, tradicionalíssima casa do Tatuapé –, chegou ao Brasil em 1960, vindo de Câmara de Lobos, município português na Ilha da Madeira, por meio de uma “Carta de Chamada” de um tio, que àquela época era sócio da Padaria Beija-flor, no bairro da Lapa. E logo começou a trabalhar no local, até que seu tio e os dois sócios resolveram vendê-la, para, em janeiro de 1966, comprar a Vera Cruz, padaria fundada em 1924. E, vendo o esforço e dedicação do rapaz, o convidaram a entrar na sociedade. “Quando chegamos aqui, a Vera Cruz tinha um terço do espaço que tem hoje, ocupando apenas o andar térreo do imóvel, com a

padaria na frente, e, ao fundo, a copa e o restaurante, que eram o forte. Na parte da panificação, vendíamos os famosos ‘filões de pão’ e, depois, as ‘bengalas cariocas’, produto que, aliás, fomos uns dos primeiros a introduzir no comércio paulistano, com muito sucesso entre os clientes do bairro, que já era muito movimentado”, lembra João.

PIZZAS CUSTOMIZADAS

E com o crescimento da frequência dos clientes, a Vera Cruz foi introduzindo novos tipos de pães e doces, e também foi aumentando de tamanho. Há cerca de 30 anos, o antigo restaurante ganhou espaço no anexo da padaria, no qual antes funcionava uma grande loja de móveis, no mesmo lugar em que

está até hoje. Simultaneamente, a parte de produção acabou sendo transferida para o 1º andar, e a do estoque para o 2º pavimento do prédio. E tudo isso fez com que a casa passasse a ocupar sua área atual de mais de 1.000m², na qual hoje também trabalham nada menos do que 155 funcionários. Com atendimento cortês e esmerado, os diferenciais atuais da casa trazem como carro-chefe a venda de pães franceses e de baguetes recheadas, além de uma enorme variedade de bolos secos, e das refeições servidas no restaurante, tanto pelo sistema *à la carte* quanto pelo de bufê por quilo. E isso sem falar das famosas e deliciosas pizzas da Vera Cruz, muitas delas até customizadas ao gosto do clien-

te: “É só ele pedir, que a gente faz”, destaca João, com um largo sorriso.

CONFIANÇA NO FUTURO

Naturalmente, a pandemia COVID trouxe alguns reveses também para a Vera Cruz, uma vez que o faturamento do restaurante e da copa são responsáveis por boa parte do faturamento da casa. Mas João e seus sócios na padaria, conseguiram superar esse desafio com uma “arma” muito poderosa – sim, o *delivery* –, cuja demanda em alta continua até hoje.

“Vejo com alegria que o povo está com um pouco mais de dinheiro no bolso, e, na minha opinião, uma parte expressiva do faturamento do nosso ramo vem da classe média baixa. E as pessoas pertencentes a ela, quando se encontram em melhor situação financeira costumam comprar mais no comércio do próprio bairro em que moram. E quando a gente soma preços acessíveis – mas justos –, à qualidade dos produtos e serviços, e, ainda, ao atendimento sempre cordial, creio que essa conjunção é o que explica o sucesso da nossa casa. E, com essa conjunção virtuosa de fatores, estou muito confiante no futuro”, registra João.

E ele encerra a agradável entrevista que concedeu ao JORNAL SAMPAPÃO, fazendo questão de estender a homenagem do Prêmio “Panificadores do Ano” – que o deixou muito feliz –, ao seus sócios Antonio Gonçalves e seu filho Luís; Martinho de Barros, e seus filhos Marcelo e Martinho Júnior; Albino Garcia Grana, e seus filhos Ricardo e Álvaro; e, claro, ao seu filho João Orlando Júnior, que entrou mais recentemente na sociedade, e trabalha ao seu lado no dia a dia da Vera Cruz.

Muita atenção com a NOVA ROTULAGEM!

As novas regras de rotulagem de alimentos estão valendo desde outubro do ano passado. Uma das mudanças mais significativas é que as embalagens desses produtos têm que contar com rótulos, na parte frontal, indicando se o alimento concentra uma grande quantidade de Açúcares Adicionados, Gorduras Saturadas e Sódio.

Para definir o que é reputado como “Alto Teor”, a Anvisa precisou os “Pontos de Corte”, ou seja, as quantidades máximas de alguns nutrientes, de acordo com a tabela que você vê na próxima página. Assim, os alimentos que extrapolarem essas quantidades, estão obrigados a exibir um selo com uma lupa com a expressão “Alto em...”, com a respectiva identificação do nutriente excedido.

“E se até outubro do ano passado o visual da tabela nutricional era mostrado na embalagem do produto ao bel-prazer da em-



INFORMAÇÃO IMEDIATA. Os novos rótulos permitem que o consumidor identifique rapidamente se as quantidades máximas de alguns nutrientes foram extrapoladas nos produtos.

presa, isso também mudou. O novo padrão exige, em primeiro lugar, o uso do fundo branco e as letras pretas, facilitando a leitura das informações. Para descomplicar a localização ain-

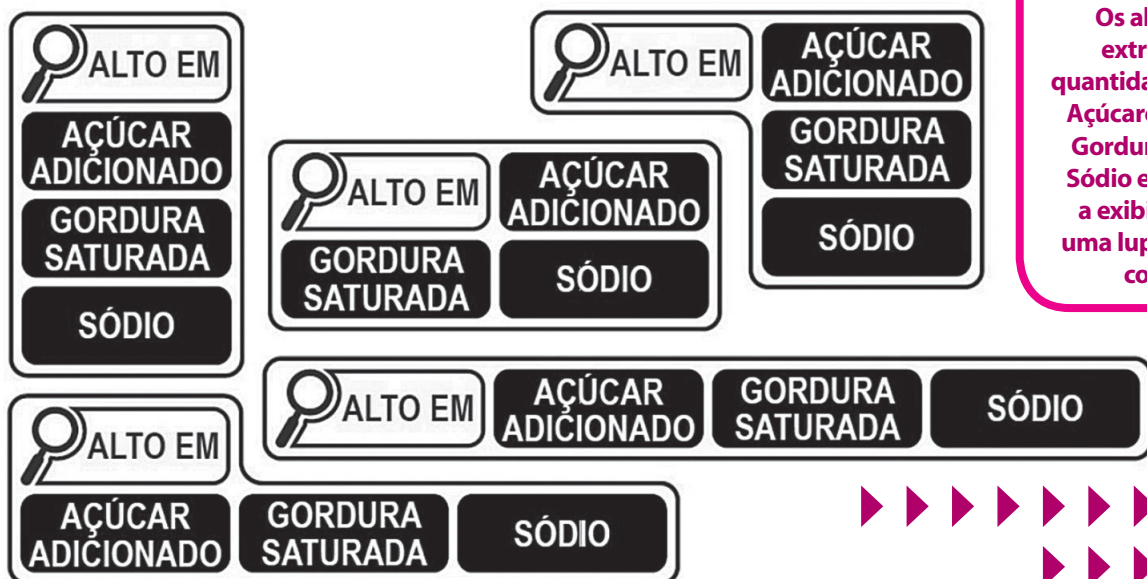
da, a tabela tem que estar bem perto do rol de ingredientes e não pode ser disposta em áreas escondidas ou propícias a deformações da embalagem, à exceção dos produtos cuja

área de rotulagem seja menor que 100 cm²”, explica Áureo Bordignon, CEO da Golden IT, empresa especializada na oferta de soluções tecnológicas para micro, pequenas e médias indústrias.

VALORES DE REFERÊNCIA

Outra novidade é que agora as empresas devem informar os valores nutricionais em 100g de alimento. Antes de a Lei vigorar, era exigido anunciar o valor nutricional da porção, o que dificultava, para o consumidor, a comparação de dois ou mais produtos, uma vez que cada um mostrava uma fração diferente. Também era opcional constar o número de porções na embalagem. Mas agora, com a mudança, esse dado auxilia a pessoa a ter uma noção melhor da quan-

NOVA ROTULAGEM. Os alimentos que extrapolarem as quantidades máximas de Açúcares Adicionados, Gorduras Saturadas e Sódio estão obrigados a exibir um selo com uma lupa para alertar o consumidor.



tidade de nutrientes ingeridas, e evita variação no tamanho das porções.

Mais um ponto da nova Lei é a atualização dos valores de referência para cálculo do percentual de valores diários (%VD), que permite o controle da quantidade diária de calorias e nutrientes que determinada dose ou porção de alimentos contém, além da informação de inclusão dos açúcares totais, que podem ser digeridos e absorvidos pelo corpo, bem como os adicionados durante a produção dos alimentos, tais como açúcar de cana, o açúcar de beterraba, açúcares de outras fontes, mel, melaço, melado, rapadura; caldo de cana; extrato de malte; sacarose; glicose, frutose, lactose, dextrose, açúcar invertido, xaropes e maltodextrinas.

PONTOS DE CORTE DA ROTULAGEM

ALTO TEOR	ALIMENTOS SÓLIDOS E SEMISSÓLIDOS	ALIMENTOS LÍQUIDOS
Açúcar Adicionado	15g ou mais por 100g de alimento	7,5g ou mais por 100ml de alimento
Gordura Saturada	6g ou mais por 100g de alimento	3g ou mais por 100ml de alimento
Sódio	600mg ou mais por 100g de alimento	300mg ou mais por 100ml de alimento

Fonte: Anvisa

MULTAS E SANÇÕES

A Lei é clara. Quem não se adequar à Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) n.º 429/2020, da Anvisa, que trata da rotulagem nutricional dos alimentos embalados, e a Instrução Normativa n.º 75/2020, que estabelece os requisitos técnicos para declaração do rótulo nutricional nos alimentos embalados, estará sujeito a penalidades de infração sanitária.

Assim, no escopo da Lei n.º 6.437/1977, estas podem ir desde advertência, passando pelas multas que variam de R\$ 2 mil a R\$ 1,5 milhão, e que ainda podem aumentar, dependendo do porte da empresa, do tamanho da gravidade e da vantagem obtida com a transgressão, além de apreensão, inutilização e interdição de produto, até mesmo suspensão de vendas e impedi-

mento de fabricação do produto. “E os reverses não param por aí. De acordo com a lei, o estabelecimento contraventor pode ser interditado total ou parcialmente, ter o registro da mercadoria cancelado e ser proibido de fazer propaganda. Em medidas mais extremas, há risco da cassação do alvará de licenciamento do estabelecimento”, alerta Áureo Bordignon, da Golden IT.



AGENDA DE CURSOS IDPC – AGOSTO 2023



Curso	Data	Dias	Horário	Curso	Data	Dias	Horário
Bolo Secos (12h)	01/08 a 03/08	Ter. a Qui.	08h30 às 12h30	Nova Rotulagem de Produtos Alimentícios (12h)	16/08 a 18/08	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Pizzaiolo (16h)	01/08 a 04/08	Ter. a Sex.	15h30 às 19h30	Higiene e Manipulação de Alimentos (08h)	21/08 a 22/08	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Croissant e Folhados Especiais (12h)	02/08 a 04/08	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30	Comunicação para Líderes: Como Construir Equipes de Sucesso (08h)	21/08 a 22/08	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Panetones Trufados e Tradicionais (12h)	02/08 a 04/08	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30	Panetones Trufados e Tradicionais (12h)	21/08 a 23/08	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Massas, Recheios e Coberturas (09h)	02/08 a 04/08	Qua. a Sex.	15h30 às 18h30	Comunicação para Líderes: Como Construir Equipes de Sucesso (08h)	21/08 a 22/08	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Tábuas de Frios (04h)	04/ago	Sex.	08h30 às 12h30	Chapeiro (09h)	21/08 a 23/08	Seg. a Qua.	15h30 às 18h30
Atendimento ao Cliente (08h)	07/08 a 08/08	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30	Tortas Geladas de Vitrine (12h)	23/08 a 25/08	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Higiene e Manipulação de Alimentos (08h)	07/08 a 08/08	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30	Fermentação Natural (Novas Receitas)(16h)	22/08 a 25/08	Ter. a Sex.	15h30 às 19h30
Qualidade do Pão Francês (12h)	07/08 a 09/08	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30	Pães Italianos (12h)	23/08 a 25/08	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Noções em Panificação (80h)	07/08 a 06/09	Seg. a Sex.	08h30 às 12h00	Croissant e Folhados Especiais (12h)	23/08 a 25/08	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Atendimento ao Cliente (08h)	07/08 a 08/08	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30	Burger Gourmet (08h)	24/08 a 25/08	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Enzimas na Panificação (08h)	07/08 a 08/08	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30	Higiene e Manipulação de Alimentos (08h)	28/08 a 29/08	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Pão Francês, Baguetes e suas Versões (12h)	09/08 a 11/08	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30	Pão Francês, Baguetes e suas Versões (12h)	28/08 a 30/08	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Pães Doces (08h)	10/08 a 11/08	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30	Pizzaiolo (16h)	28/08 a 31/08	Seg. a Qui.	15h30 às 19h30
Tortas Tradicionais (08h)	10/08 a 11/08	Qui. a Sex.	15h30 às 19h30	Chapeiro (09h)	29/08 a 31/08	Ter. a Qui.	09h00 às 12h00
Enzimas na Panificação (08h)	14/08 a 15/08	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30	Panetones Trufados e Tradicionais (12h)	29/08 a 31/08	Ter. a Qui.	15h30 às 19h30
Higiene e Manipulação de Alimentos (08h)	14/08 a 15/08	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30	Enzimas na Panificação (08h)	30/08 a 31/08	Qua. a Qui.	15h30 às 19h30
Básico de Salgados (16h)	14/08 a 17/08	Seg. a Qui.	15h30 às 19h30				
Pizzaiolo (16h)	15/08 a 18/08	Ter. a Sex.	08h30 às 12h30				
Panetones com Fermentação Natural (16h)	15/08 a 18/08	Ter. a Sex.	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

A IMPORTÂNCIA DA IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS

Por Renata Caires Borba, Jerusa Claro Sai Fukugauti e Debora Jureidini Tozo*

PARTE 2

Pinabay



ORIENTAÇÃO SEGURA.
Todo estabelecimento que produz alimentos necessita de um profissional especializado em Alimentação e Nutrição para orientar, treinar e fiscalizar sua equipe.

As embalagens primárias para alimentos e os descartáveis – copos, canudos, pratos, marmitas, talheres, guardanapos, filmes plásticos, papel toalha para secagem das mãos, entre outros – devem ser armazenados de forma organizada. Elas devem ser mantidas protegidas e separadas de outras categorias de produtos, sobre estrados ou prateleiras. E o mesmo deve ser feito com as embalagens secundárias e terciárias, segregadas dos produtos alimentícios. Por sua vez, os produtos para higienização e limpeza com prazos de validade vencidos devem ser identificados e mantidos segregados em local afastado das áreas destinadas à manipulação de alimentos. Após a abertura das embalagens originais, as matérias-primas, os

ingredientes e os produtos alimentícios devem ser conservados conforme a recomendação do fabricante, considerando-se a nova data de validade e as condições de acondicionamento e armazenamento. Os produtos que possam ser mantidos em suas embalagens originais após sua abertura devem ser identificados com a data de abertura e nova data de validade. As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios transferidos de suas embalagens originais devem ser identificados com as seguintes informações: nome do produto, marca, lote, data de abertura da embalagem e a nova data de validade, conforme a orientação do fabricante. Outros sistemas de etiquetas podem ser implantados, desde

que permitam a identificação e a rastreabilidade do produto.

PRÉ-PREPARADOS E PRONTOS

Quando os alimentos pré-preparados, pré-misturados ou prontos para o consumo não forem utilizados ou embalados imediatamente, estes devem ser acondicionados adequadamente, protegidos e identificados com o nome do produto, data de manipulação e data de validade. Já os produtos e subprodutos destinados ao reprocesso devem ser identificados, acondicionados e amaze-

nados em condições condizentes com suas características.

Os alimentos prontos para o consumo devem ser protegidos com coberturas específicas para cada recipiente, de modo que o fundo de um recipiente não fique em contato direto com os alimentos do recipiente inferior quando empilhados. E o material descartável utilizado nesse procedimento não deve ser reaproveitado.

Os produtos acondicionados em caixas de papelão devem ser armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo. Na total impossibilidade de se fazer isso, as caixas devem ser separadas dos demais produtos. Os equipamentos de refrigeração devem ser organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimentos.

Os itens citados acima são alguns dos itens exigidos pela fiscalização que constam na lei vigente para que todos os estabelecimentos possam garantir a saúde do consumidor. Portanto, todo estabelecimento que produz alimentos necessita de um profissional especializado em Alimentação e Nutrição para orientar, treinar e fiscalizar sua equipe.

*RENATA CAIRES BORBA (CRN 12241), JERUSA CLARO SAI FUKUGAUTI (CRN 9084) e DEBORA JUREIDINI TOZO (CRN 10850) são membros da empresa Tri Nutri Assessoria e Consultoria Nutricional.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA: PORTARIA 2619/11 – SMS

Papai, as padarias também te amam!

No Dia dos Pais, ofereça aos clientes de sua padaria algumas opções diferentes e inovadoras de produtos. Confira estas duas formulações preparadas exclusivamente para a data pela Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC. E boas vendas!

Moca com chocolate meio amargo

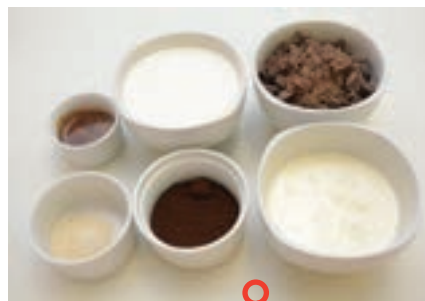
(Moca é uma variedade nobre de café)

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Creme de Leite	100	400
Chocolate Meio Amargo	75	300
Leite Integral	50	200
Glucose	2,5	10
Café em Pó Instantâneo	2,5	10
Gelatina Incolor Hidratada	1,2	5

Rendimento: 8 potinhos com 110ml cada.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Pesar todos os ingredientes da receita.
2. Derreter o chocolate em banho-maria e reservar.
3. Em uma panela, juntar a glucose, o leite e o creme de leite e deixar ferver.
4. Bater em liquidificador o chocolate derretido com o creme e a gelatina hidratada. Juntar o café solúvel.
5. Colocar em um recipiente e guardar em geladeira.
6. Ideal servir no dia seguinte após o preparo, para garantir a textura cremosa.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 1 porção

Porção: 120g (1 Unidade)

	100g	120g	% VD (*)
Valor Energético (kcal)	329	394	20
Carboidratos (g)	24	29	10
Açúcares Totais (g)	0	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	3	3,6	7
Gorduras Totais (g)	19	23	36
Gord Saturadas (g)	9,7	12	58
Gord Trans (g)	0,3	0,4	20
Fibras (g)	1,6	1,9	8
Sódio (mg)	41	49	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela Porção.

INGREDIENTES: Creme de leite, chocolate meio amargo, leite integral, glucose, café em pó instantâneo e gelatina incolor.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, DERIVADOS DE LEITE E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Pão de mandioca recheado com ricota temperada

(Método Esponja)

ESPONJA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo Especial	40	720
Água	±22	396
Fermento Natural	16	288
Fermento Biológico Fresco	3,2	54

Percentual baseado em 100% de Farinha de Trigo

REFORÇO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo Especial	60	1.080
Mandioca Cozida	40	720
Ricota Fresca	28	500
Açúcar Refinado	5,8	104
Azeite	5,5	100
Gemas	8,3	150
Ovos	8,3	150
Leite em Pó	5,5	104
Glucose	2,2	40
Lecitina	3	54
Sal	1,8	32
Melhorador	1	18
Fermento Biológico Fresco	1,2	22
Água	5,5	+100

Percentual baseado em 100% de Farinha de Trigo

DECORAÇÃO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Ricota	100	1.000
Azeitona	15	150
Cheiro Verde	10	100
Sal	1	10
Requeijão Cremoso	60	600

Rendimento: 40 unidades com 100g cada.

PRODUÇÃO DAS RECEITAS
Equipe Técnica Escola de Panificação e
Confeitaria do IDPC. Fotos: Claudio Lira



PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

ESPONJA

1. Pesar todos os ingredientes da esponja (inclusive a água)
2. Colocar os ingredientes em uma caixa de plástico e misturar bem.
3. Cobrir com plástico e deixar fermentar por 60 minutos, ou até a esponja dobrar de tamanho.

REFORÇO

1. Pesar todos os ingredientes do reforço (inclusive a água).
2. Colocar a esponja com os ingredientes do reforço na masseira.
3. Misturar por 1 minuto na velocidade lenta (1).
4. Misturar por 10 minutos na velocidade rápida (2), ou ponto de véu.

5. Dividir a massa em partes com 230g cada e bolear.
6. Deixar descansar por 15 minutos.
7. Para recheio, misturar ricota, azeitona, cheiro verde, sal e o requeijão cremoso.
8. Abrir a massa, recheio e modelar em formato de filão.
9. Pincelar gemas de ovos na metade do crescimento.
10. Fermentação final.

Câmara de Fermentação	Estufa
Temperatura	33° C
Umidade	
Tempo de Fermentação	35 minutos

Forno Turbo	Forno de Lastro
Temperatura do forno	180° C
Tempo de forno	+ 25 minutos

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem:
2 porções

Porção 50g
(1/2 Unidade)

	100g	50g	% VD (*)
Valor Energético (kcal)	282	141	7
Carboidratos (g)	33	16	5
Açúcares Totais (g)	0	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	9,2	4,6	9
Gorduras Totais (g)	10	5,1	8
Gorduras Saturadas (g)	4	2	10
Gorduras Trans (g)	0,2	0	0
Fibras (g)	1,1	0,6	2
Sódio (mg)	662	331	17

*Percentual de valores diários fornecidos pela Porção.

INGREDIENTES: Farinha de trigo, mandioca cozida, requeijão, ricota fresca, ovos, gemas, azeitonas, açúcar refinado, leite em pó, cheiro verde, azeite de oliva, lecitina de soja, glucose, sal, fermento natural, fermento biológico fresco e melhorador.

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

Aumente a PRODUTIVIDADE de sua padaria!



Fotos: SENAI-SP

EFICIÊNCIA MULTIPLICADA. Participando da Jornada de Transformação Digital do SENAI-SP você também pode alcançá-la.

A “Jornada de Transformação Digital” foi lançada em maio de 2022 como o maior programa de digitalização da história de São Paulo, com consultoria e treinamento gratuitos do SENAI-SP para indústrias que faturam até

R\$ 8 milhões por ano. Desde seu lançamento, o programa atendeu a mais de seis mil indústrias paulistas – entre elas, diversas padarias –, que atingiram um aumento médio de 35% na produtividade de seus negócios.

Iniciativa da FIESP, do CIESP, SENAI-SP e Sebrae-SP, a Jornada busca aumentar a competitividade e a produtividade da indústria e atende a empresas em diferentes níveis de maturidade digital. Para isso, oferece consultoria e treinamento em oito etapas: 1) “Diagnóstico”, 2) “Estratégia”, 3) “Otimização de Processos”, 4) “Mapeamento”, 5) “Automação”, 6) “Digitalização”, 7) “Integração” e 8) “Indústria Inteligente”.

PARTICIPAR DO PROGRAMA É MUITO FÁCIL!

Qualquer empresa de panificação com CNAE Industrial Primário pode participar da Jornada. Para isso, basta realizar sua inscrição no site jornada.digital.sp.senai.br. A partir daí,

um consultor especializado do SENAI-SP entrará em contato com você para realizar o diagnóstico inicial de sua casa, ou seja, levantar pontos de melhoria e oportunidades para sua padaria com o olhar da Transformação Digital, e desenhar o plano de ação que indicará as etapas a serem cumpridas e o desenvolvimento das ações de aperfeiçoamento a serem implantadas.

Após as etapas iniciais de “Diagnóstico” e “Estratégia”, a participação na Jornada objetiva ganhos de pelo menos 20% na produtividade, sendo que os resultados podem variar de acordo com o nível de maturidade digital de cada empresa.

VOCÊ SABIA?

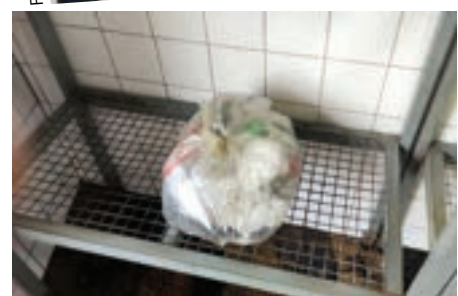
QUE OS CUIDADOS COM O DESCARTE CORRETO DO LIXO É ESSENCIAL NA SUA PADARIA?

Sustentabilidade é a bola da vez nos negócios, principalmente quando o tema é o descarte dos resíduos sólidos e do lixo de sua padaria. Em função disso, para evitar problemas com a Vigilância Sanitária e preservar sua imagem junto aos clientes, muitas padarias têm optado acertadamente por segregar esses dejetos em áreas específicas, tais como salas ou depósitos herméticos climatizados em baixas temperaturas, distantes das áreas de produção e de estoque, e, ainda, bem isoladas da rede de esgoto – e até com entrada pelo lado de fora do estabelecimento –, a fim de acondicioná-los pre-

viamente ao descarte final. Esses recintos são as maiores aliados para impedir a proliferação de microrganismos – tais como as bactérias –, ou quaisquer agentes ou vetores inimigos da saúde, incluindo insetos, como baratas, moscas e mosquitos e seus ovos e larvas, além de outros animais, como os ratos. Ao montar lixeiras temporárias para armazenamento do lixo, alguns cuidados essenciais devem ser tomados pelo panificador. Em primeiro lugar, eles não devem ter nenhuma abertura exterior, além de sua porta de entrada de aço ou alumínio, que deve permanecer sempre fe-



Fotos: Hermínio Bernardo



chada. E, internamente, devem, preferencialmente, ter paredes e pisos revestidos por ladrilhos antibacterianos, e, ainda, conter prateleiras de aço inox (antiferugem) para acondicionamento dos sacos de lixo bastante resistentes. Em adição, todo esse ambiente deve ser limpo constantemente com produtos desinfetantes adequados. Outro cuidado importante é que os resíduos não devem sair da cozinha pelo mesmo local por onde entram os alimentos. E na total impossibilidade de evitar este cruzamento, o lixo deve ser retirado em horário diferenciado ao do recebimento dos gêneros alimentícios, o que, é claro, exige o treinamento da equipe de sua padaria para realizar tal operação.

Porque você deve combater o etarismo em sua padaria

Por Marcelo Ramos de Andrade*

Quase toda a padaria tem as suas “pratas da casa”, aqueles funcionários com muitos anos de trabalho no lugar. Só que em muitas dessas casas ainda existe uma atitude discriminatória e, infelizmente, bastante comum chamada “etarismo”, relacionada aos colaboradores com mais idade, em função de práticas individuais e/ou políticas organizacionais que precisam ser combatidas, não só por prejudicar o convívio, como também a inclusão no ambiente de trabalho, e que, não raro, podem resultar em processos trabalhistas com a imposição de sanções pesadas contra o panificador.

Do ponto de vista legal, podemos começar falando da Lei nº 9.029/1995, que já em seu Art. 1º, expressa claramente que é proibida a adoção de qualquer prática discriminatória e limitativa para efeito de acesso à relação de trabalho, ou de sua manutenção, por motivo idade, sexo, origem, raça e estado civil, entre outros.

Na fase pré-contratual, entra em cena o Art. 26 da Lei nº 10.741/2003 – também conhecida como Estatuto do Idoso –, que resguarda o direito deste ao exercício de atividade profissional, respeitadas as suas condições físicas, intelectuais e psíquicas que a natureza do cargo exigir, e que também, em seu Art. 27, veda a fixação de limite máximo de idade na admissão de funcionários.

E, no curso do contrato de tra-

balho, embora a Legislação garanta ao empregador o direito de rescindir os contratos de trabalho de seus empregados, isso não significa que tal ato possa amparar-se em premissas pautadas na idade dos trabalhadores. Assim, a dispensa considerada discriminatória poderá ter como consequência a imposição de multa ao empregador equivalente a dez vezes o valor do salário do empregado dispensado, além da proibição de obtenção de empréstimo ou financiamento junto às instituições financeiras oficiais, segundo estabelece o Art. 3º da já citada Lei nº 9.029/1995.

Em consonância com o texto legal, a Jurisprudência dos Tribunais vem reiteradamente condenando atos de desligamento ditados por parâmetros etários, sendo frequentes as condenações dos empregadores ao pagamento de indenizações por danos morais, sem prejuízo da prerrogativa assegurada aos empregados de opção pela reintegração ao emprego com o recebimento da remuneração de todo o período de afastamento, ou o recebimento em dobro dos valores devidos no respectivo período, com base no estabelecido no Art. 4º da Lei nº 9.029/1995.

INCLUSÃO NA PADARIA

Nesse ponto, vale dizer que a prática do etarismo não só traz riscos de processos trabalhistas para as padarias, como também de perda dos talentos dela decorrentes, além dos possíveis



Adobe Stock

PRÁTICAS QUE PODEM VIRAR PROVAS

Quando um funcionário entra com uma ação trabalhista contra um panificador, existe uma crença generalizada de que é difícil “provar” que ele foi prejudicado por uma questão relacionada ao etarismo. Mas não é bem assim. Confira algumas práticas que, eventualmente, podem ser usadas como provas de etarismo em processos judiciais contra a padaria:

1. Falas em tom irônico ou de “brincadeira” sistematicamente direcionadas ao colaborador de mais idade pelo proprietário ou pelos funcionários mais jovens da casa.
2. Existência de um padrão de contratação de jovens, baseado na crença de que pessoas com mais idade não têm capacidade para acompanhar o ritmo de trabalho do estabelecimento.
3. Poucos funcionários com mais idade recebendo promoções no estabelecimento.
4. Pacotes de aposentadoria antecipada, que podem fazer o funcionário com mais idade a se sentir pressionado a sair.
5. Corte excessivo e recorrente de pessoas acima de 40 anos do quadro de colaboradores da padaria.

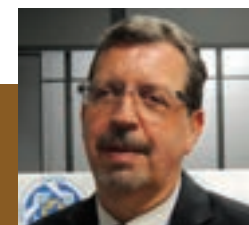
NÃO AO ETARISMO!
Valorize a experiência de quem tem mais idade no trabalho em sua padaria.

danos para a imagem das casas no mercado, cada dia mais voltado para as questões de inclusão, diversidade, respeito e compromisso social.

É claro que eliminar o preconceito etário no mercado de trabalho não é algo que se consegue rapidamente. Porém, é possível começar a derrubá-lo, mesmo que lentamente, por meio da adoção de práticas estratégicas, entre as quais a construção de trilhas de carreira, a criação de cargos e funções para os colaboradores mais maduros, e a

elaboração de políticas que fomentem a diversidade.

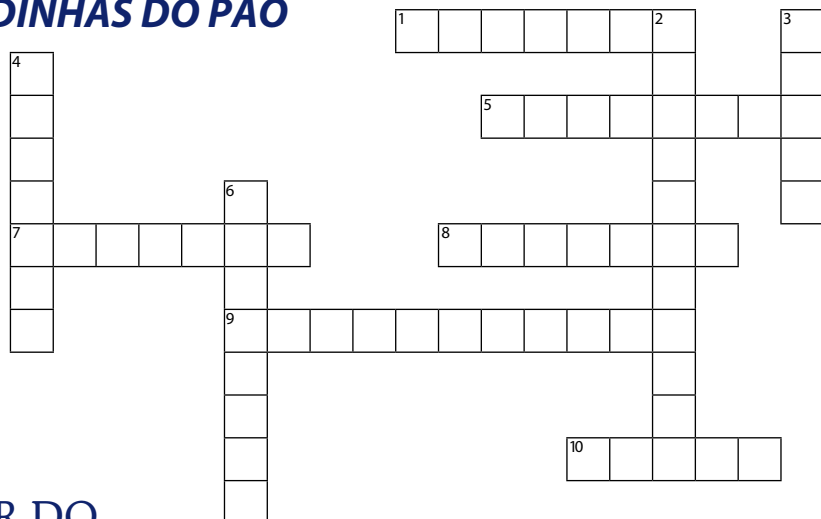
Para qualquer esclarecimento sobre o tema, procure sempre o Departamento Jurídico Trabalhista do SAMPAPÃO.



ladeu Sakagawa

***MARCELO RAMOS DE ANDRADE** (OAB/SP 85.370) é coordenador do Departamento Jurídico Trabalhista do SAMPAPÃO.

CRUZADINHAS DO PÃO



JANTAR DO PANIFICADOR 2023

No evento também serão conhecidos os “Panificadores do Ano”!

HORIZONTALIS

- 1 A banda apresentará _____ de todas os estilos e épocas no Jantar. (1 palavra)
- 5 Clube em que será realizado esse encontro pra lá de especial. (1 palavra)
- 7 Sentimento vivenciado por quem participar do evento. (1 palavra)
- 8 A comemoração é o evento mais esperado do ano pela _____ Panificadora Paulista. (1 palavra)
- 9 Participar do Jantar do Panificador será uma _____ incrível! (1 palavra)

10 Mês da comemoração do Jantar do Panificador. (1 palavra)

VERTICAIS

- 2 Padroeira dos Panificadores. (2 palavras)
- 3 Clima em que o encontro será realizado. (1 palavra)
- 4 Relação muito especial entre os participantes do Jantar. (1 palavra)
- 6 O que os panificadores terão garantia de sobra de encontrar na festa (1 palavra)

CAÇA-PALAVRAS

NOVA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS

E N O E T E O G Y C I R F E E T U E E R I C
 T O E A O H T I U I T F S H L Y H U D D O E
 E N N T O I A O S N Y E I O H O M A O N A W
 E S E O U A M O H O C L E M W C E V H N S S
 A G C I U N T A H T E J R T R R H R V E E N
 T Ç H N E H R T E T V S P W R I C I T N U A
 A E Ú V P B N N S A T L U M N O S N S E M D
 L W H C P G K U N O D A E N F A E A O H A A
 T A S O A O E I F E T S N I E I R T E V S R
 U E L U E R R N S U E L N O R T L N O C F O
 A E W O O D E Ç H I N E P T L N E S T T N E
 I H U I D U M S Ô W H U U O S R P D S Y L O
 B O I L I R H Ó E E E N N Q O C R G E Y E A
 F Q R S S A S D I T S A I R A D A P S A E T
 T T T A I S T I C H D I M I I P A H S E I D
 S A E Y O E R O M C H L N T T T T F E T E E

AÇÚCARES • ALTO TEOR • ANVISA • SÓDIO
 GORDURAS • LEI • MULTAS
 NUTRIENTES • PADARIAS • PORÇÕES



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!!!

GUIA DE FORNECEDORES

ADESIVOS PERSONALIZADOS

Adesivos Débora Bento – Fones: (11) 95700-7382 (WhatsApp – Débora)

AMASSADEIRAS, CILINDROS, BATEDEIRAS, MISTURADORES E BLENDERS

Cajé Equipamentos – Fones: (11) 2961-4006 | (11) 95499-7859 (WhatsApp – Luiz Carlos / Maria Cristina)

INGREDIENTES PARA CONFEITARIA E PRODUÇÃO DE SORVETES

Iceberg – Fones: (11) 4619-6944 / (11) 96076-0742 (WhatsApp – Gabriela / Giovanna / Márcio)

MÁQUINAS PARA ASSAR FRANGOS

AGT Máquinas – Fones: (11) 2901-6405 | (11) 98929-3444 (WhatsApp – Américo / Telma)

PRODUTOS DE LIMPEZA E DESCARTÁVEIS

Dejulimp – Fones: (11) 2618-3637 | (11) 9 7447-0707 (WhatsApp – Giuliana)

SOFTWARES DE GESTÃO E AUTOMAÇÃO COMERCIAL

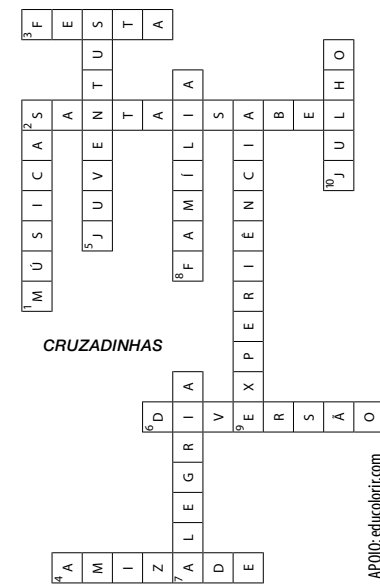
ANDS Sistemas e Automação – Fone: (11) 3974-0709 (Alexandre / André)

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

SOLUÇÕES...

CAÇA-PALAVRAS

E N O E T E O G Y C I R F E E T U E E R I C
 T O E A O H T I U I T F S H L Y H U D D O E
 E N N T O I A O S N Y E I O H O M A O N A W
 E S E O U A M O H O C L E M W C E V H N S S
 A G C I U N T A H T E J R T R R H R V E E N
 T Ç H N E H R T E T V S P W R I C I T N U A
 A E Ú V P B N N S A T L U M N O S N S E M D
 L W H C P G K U N O D A E N F A E A O H A A
 T A S O A O E I F E T S N I E I R T E V S R
 U E L U E R R N S U E L N O R T L N O C F O
 A E W O O D E Ç H I N E P T L N E S T T N E
 I H U I D U M S Ô W H U U O S R P D S Y L O
 B O I L I R H Ó E E E N N Q O C R G E Y E A
 F Q R S S A S D I T S A I R A D A P S A E T
 T T T A I S T I C H D I M I I P A H S E I D
 S A E Y O E R O M C H L N T T T T F E T E E



CRUZADINHAS

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