



# JORNAL SAMPAPÃO

SITE DO SAMPAPÃO



JORNAL SAMPAPÃO – ANO 2 / Nº 22  
REVISTA IPC – ANO 84 / Nº 853

## FESTA NA AV. PAULISTA!

**MANTENDO A TRADIÇÃO, SAMPAPÃO COMEMORA O DIA MUNDIAL DO PÃO COM A POPULAÇÃO DE SÃO PAULO [PÁGS. DE 8 E 9]**



Fotos: Tadeu Sakagawa



Panetteria 7N

### DICAS PARA VENDER MAIS

**ELAS VÊM AÍ! SAIBA COMO SE PREPARAR PARA AS FESTAS DE FINAL DE ANO [PÁG. 6]**

### PADARIAS EM DESTAQUE



Fotos: Tadeu Sakagawa

**INOVAÇÃO, CRIATIVIDADE E ATUALIZAÇÃO: DIFERENCIAIS QUE FAZEM O SUCESSO DE 4 ASSOCIADAS DO SAMPAPÃO [PÁGS. DE 10 A 13]**

### APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL

**ESCOLA IDPC LANÇA NOVÍSSIMO "CURSO AVANÇADO EM PANIFICAÇÃO" PARA TURBINAR A CAPACITAÇÃO NAS PADARIAS [PÁG. 14]**



SAMPAPÃO

### CUIDADOS REDOBRADOS NO VERÃO

**SAIBA COMO MANTER A TEMPERATURA IDEAL NOS EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO EM PERÍODOS DE CALOR INTENSO [PÁG. 16]**



SAMPAPÃO

## E MAIS!

**MENSAGENS DOS LEITORES • FIQUEM LIGADOS! • EM AÇÃO • AGENDA DE CURSOS  
RECEITAS PARA AS FESTAS DE FINAL DE ANO • GESTÃO • PASSATEMPOS**

## “APAGÃO” DA ENEL

**P** Tivemos sérios problemas em função do mais recente “apagão” de energia elétrica da ENEL, com prejuízos não só de alimentos e produtos que estragaram, como também relacionados a lucros cessantes. Quero saber como devo agir para pleitear ressarcimento pelos prejuízos.

**RODRIGO RODRIGUEZ YOZA – KOMAKI PADARIA E LANCHONETE – VILA DOM PEDRO I – SÃO PAULO/SP**

**R** Olá, Rodrigo! De acordo com o Departamento Jurídico Cível do SAMPAPÃO, depende da espécie de indenização que você procura. Se for somente locação de gerador, serve nota fiscal e comprovante de locação. No entanto, se a indenização for em razão de faturamento e mercadorias perdidas, são necessários outros documentos, tais como notas fiscais de aquisição de mercadorias, com data de uma semana antes, e comprovante de faturamento, com data de 15 dias antes do fato, e sete dias após o retorno da energia para estabelecer a média. Detalhe: o faturamento não pode ser comprovado apenas pela declaração do contador, porque ela não tem valor jurídico. Tem que ser o faturamento declarado para a Receita Federal, Sefaz etc. Para mais informações e esclarecimentos, procure o Departamento Jurídico Cível do SAMPAPÃO, ligando para (11) 3292-3700.

## CONSULTORIA NUTRICIONAL

**P** Quero saber como posso ter acesso aos serviços de consultoria nutricional da Trinutri?

**FABIO MARQUES CHIBANTE – VIÇOSA PADARIA E CONVENIÊNCIA – JARDIM DAS BELEZAS – CARAPICUIBA/SP**

**R** Bem, Fabio, a Trinutri é uma empresa de auditoria, assessoria e consultoria nutricional fundada por uma equipe de nutricionistas qualificadas e especializadas nas diversas áreas da nutrição, que atua por meio da utilização dos mais modernos e completos métodos de trabalho, a fim de preservar a qualidade de vida, a segurança dos alimentos e saúde e bem-estar dos clientes das padarias. Graças à sua parceria com o SAMPAPÃO, a Trinutri oferece seus serviços a preços e condições especiais para os associados das entidades. Entre outros, vistorias de todos os produtos – notadamente no que diz respeito à sua qualidade e à validade –, visitas regulares e periódicas a esses estabelecimentos, além de *checklists* completos de controle de operação, seguindo as mais rigorosas normas de legislação da Anvisa e dos demais órgãos competentes de saúde municipais e estaduais. Para saber mais e agendar a primeira visita à Viçosa, é só ligar para (11) 97549-4729.

### 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](mailto: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  
Herminio 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  
Basílio Bastos – Diretor  
Paulo Pereira – Diretor  
Raimundo da Silva – Diretor  
Sérgio Amorim – Diretor  
Sidney da Silva – Diretor

**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



**FUNDIPAN**

**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  
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. Aline Dias – Advogada  
Dra. Miriam Liviero – Advogada  
Dra. Valquíria Dias dos Santos – Advogada

**DEPARTAMENTO JURÍDICO CÍVEL, CRIMINAL E TRIBUTÁRIO**

Escritório Mesquita Pereira, Marcelino, Almeida Advogados Associados S/C  
**ATENDIMENTO:** de segunda a sexta-feira, das 9h00 às 17h00  
Dr. Julio Cesar 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.  
**ASSESSORIA DE IMPRENSA:**  
Dorotéia Fragata  
**REGISTRO DE MARCAS E PATENTES:**  
Focus Marcas e Patentes – Osvaldo Pelosi

## ESTE ANO FOI BOM. MAS 2025 SERÁ AINDA MELHOR!

Estamos chegando ao final de 2024. Com certeza, foi uma longa jornada, pontuada por percalços e desafios, mas também por muitas vitórias, o que, sobretudo, nos traz por aqui no SAMPAPÃO o sentimento de dever cumprido, algo que, certamente, vocês todos devem também estar sentindo nas suas padarias. Sem dúvida alguma, este foi mais um ano de importantes conquistas para todos nós.

Só que enumerar todas elas não caberia aqui no espaço dessa nossa conversa. Mas eu não poderia deixar de fazer alguns registros importantes, que auxiliaram a divulgar nosso setor e estreitar a nossa união, tais como a realização do Jantar do Panificador, dos Prêmios Panificadores do Ano e de Jornalismo do SAMPAPÃO; a FIPAN e o Congresso FIPAN 2024; o lan-

“  
A retrospectiva do SAMPAPÃO em 2024 é enorme. E a boa notícia é que ela vai ter continuidade no ano que vem, sempre com o apoio dos nossos associados.”

çamento da 2ª edição do Guia Turístico das Padarias; a comemoração do Dia Mundial do Pão; a promoção do Concurso “PADOARIA-SP e da Corrida do Trigo.

Não poderiam faltar ainda outros registros, como o estreitamento das parcerias com nossos fornecedores e a entrada de vários e novos mantenedores da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC, bem como dos cursos

de qualificação profissional realizados por ela; a intensificação do uso dos serviços de nossa rede de parceiros; a ampliação de nossa participação nas redes sociais, com destaque para os nossos grupos de WhatsApp, a participação das entidades em diversos eventos nacionais e internacionais do setor; a interlocução constante com a classe política, para o bem-sucedido encaminhamento de nossos pleitos e reivindicações; e ainda as dedicadas ações do Comitê Feminino do SAMPAPÃO. E isso tudo sem falar da realização das nossas atividades regulares, como as produtivas reuniões semanais; os Bate-papos entre Panificadores; e, ainda, o nosso Ciclo de Palestras, trazendo sempre a discussão de temas relevantes, com a participação de especialistas do



Rui Manuel Rodrigues Gonçalves  
Presidente do SAMPAPÃO

mais alto nível dos mais variados segmentos.

Enfim, a retrospectiva de 2024 é enorme. E a boa notícia é que tudo isso – e muito mais! – vai ter continuidade no ano que vem, sempre com o apoio das nossas Diretorias e dos nossos associados. Então, Bom Natal, e a gente se encontra em 2025, para fazer dele um ano ainda mais feliz para todos nós!

### FIQUEM LIGADOS!

#### Confirmam na próxima edição do JS!

Você não pode perder a próxima edição do JORNAL SAMPAPÃO, que virá recheada com matérias super especiais e notícias sobre as ações do SAMPAPÃO nos últimos dois meses de 2024. Nela, traremos a cobertura da entrega do “Prêmio PADOARIA-SP”, realizada no dia 5 de novembro, e reportagens sobre a “Corrida do Trigo”, promovida no dia 10/11, e sobre os vencedores do “Prêmio SAMPAPÃO de Jornalismo”, que será entregue no dia 3 dezembro. E tudo isso, é claro, acompanhado por muito mais informação, como receitas da Escola IDPC e dicas de gestão para você turbinar os negócios de sua padaria no Verão. Então, não deixe de conferir!



#### AUMENTA O CONSUMO FORA DO LAR

Com a retomada econômica em andamento, uma recente pesquisa da Kantar indica que os brasileiros têm consumido mais fora do lar, principalmente porque a prática atende às necessidades cotidianas da população de praticidade e conveniência. Tendência em destaque são os produtos “on-the-go”, que, além de saborosos, são práticos de carregar por aqueles que estão na rua e buscam opções funcionais.



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:** 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.

# SAMPAPÃO sempre trabalhando para o crescimento da panificação

## COMEMORANDO O MÊS DAS CRIANÇAS

Em parceria com o Comitê Feminino do SAMPAPÃO, na manhã do dia 29 de outubro, a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC recebeu a visita de 15 alunos de 6 a 11 anos do CCA – Centro para Criança e Adolescente Nossa Senhora do Carmo, para uma animadíssima “Oficina de Macarons”. Nela, o *Chef Hallyson Cesar* ensinou as crianças desde a produção até a finalização dos produtos, na qual as crianças usaram canetinhas com tinta comestível para fazer os desenhos do doce, criando assim seus próprios *macarons* personalizados. No final da ação, foi servido um delicioso café e realizada a entrega de certificado de participação como “Chefinho IDPC” a todas elas. E a “cereja do bolo”: as “Damas da Panificação” foram ao CCA entregar 245 saquinhos de doces para as crianças da escola..



SAMPAPÃO

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



UIBC

## SAMPAPÃO MARCA PRESENÇA EM EVENTO DA UIBC

Entre os dias 19 e 22 de outubro, o presidente do SAMPAPÃO, Rui Gonçalves, acompanhado pelo vice-presidente do Sindipan-SP, Luis Ferreira, marcaram presença na realização do Congresso Anual da UIBC, em Veneza, na Itália, sob o comando do presidente da entidade internacional, Dominique Anract. No evento, que reuniu a presença de representantes de diversos países, foram debatidos grandes temas da panificação mundial, entre os quais os avanços na qualidade do ensino profissionalizante nas escolas, e voltados ao aperfeiçoamento dos atuais modelos de gestão dos operadores do setor, sempre com foco na melhoria do atendimento aos clientes, na valorização do pão e de seus benefícios para a saúde, nutrição e segurança alimentar.

## VÊM AÍ TRÊS LIVROS COMEMORATIVOS!

A panificação também é cultura. E nessa área, três grandes novidades estão sendo preparadas pelas entidades paulistanas e paulistas do setor para o ano que vem, sob a coordenação do SAMPAPÃO. Estamos falando do lançamento de três livros em comemoração a aniversários emblemáticos ligados

a elas. O primeiro será uma obra dedicada a celebração dos 110 Anos da Aipan-SP. O segundo, à 30ª edição da FIPAN, em 2025. E o terceiro, àquela dos 40 Anos da AIPESP, que também acontece no ano que vem. Os preparativos para a produção das obras já estão a todo o vapor.



Pixabay



Tadeu Sakagawa

## PALESTRAS INSPIRADORAS

Dentro da programação do “Ciclo de Palestras do SAMPAPÃO”, promovido pelas entidades em todas as últimas terças-feiras de cada mês, as duas mais recentes merecem registro especial. A primeira, realizada no dia 24 de setembro, foi a apresentação sobre o tema “Técnicas de Vendas e Atendimento ao Cliente em Pequenos Ne-

gócios”, ministrada por Sergio Bianchi (foto à esquerda), especialista em tecnologia do SENAI. E a segunda, promovida no dia 29 de outubro, esteve a cargo de Hélio Santana, CEO da HS Prevent, intitulada “Mapeamento de Riscos para Negócios, Prevenção a Fraudes e Uso Aplicado de Inteligência Artificial”.

Encante os seus  
clientes nesse

**Natal!**



**Embalagens Interativas  
para sua Padaria!**

Surpreenda seus clientes com um toque mágico: além de lindas, algumas delas trazem uma mensagem especial em vídeo do Papai Noel e uma playlist natalina encantadora para criar uma experiência inesquecível!



Conheça toda nossa  
**Coleção Doces do Noel**

**Embalagens Limitadas!**

[www.prisembalagens.com.br](http://www.prisembalagens.com.br)  
☎ 11 97642.2722 ☎ 11 2022.5555

**pris**<sup>®</sup>  
embalagens

# NATAL E ANO NOVO: VENDAM MUITO COM ESTAS DICAS!

Todo panificador sabe que os clientes das padarias se animam com as datas comemorativas. E a maior delas, o Natal, vem por aí, juntamente com aquela de Ano Novo, que, prometem boas vendas para essas casas no período. Porém, toda essa animação deve vir acompanhada de um planejamento certo. Confira, a seguir, algumas dicas do Sebrae para vocês conseguirem fazer isso nas festas de final de ano. E o momento certo para se preparar é agora!

## ATUALIZEM SUAS PRESENCAS DIGITAIS

Isso vale para suas redes sociais, sites e perfis no Google. Todas essas ações, em conjunto, possibilitam que os consumidores encontrem as suas padarias quando estiverem procurando produtos e serviços diferenciados.

## REFORCEM SEUS ESTOQUES

Não adianta fazer campanhas mirabolantes, treinar colaboradores e caprichar na identidade visual e na ambientação das lojas, se não houver mercadorias para entregar nas festas. E fica ainda pior se você tiver exagerado na divulgação de itens específicos, e eles se esgotarem rapidamente.

## OFEREÇAM DESCONTOS

Façam isso, mas não exagerem, vendendo muito e lucrando pouco. Assim, negociem com os fornecedores. Assim, vocês terão custos menores, e melhores margens de manobra para precificar os produtos.



**PAPAI NOEL É PARCEIRO. O “Bom Velinho” sempre dá uma mão aos panificadores nas festas de final do ano. Mas você precisa se planejar muito bem para aproveitar as oportunidades dessa época.**

## AUMENTEM O TÍQUETE MÉDIO

Montem kits de produtos vendidos com um desconto em relação ao preço que cada item teria separadamente, criando “pacotes” que realmente ajudem e façam sentido para os clientes. Por exemplo, na rotisseria, montem kits com assados diversos e produtos para as ceias.

## PREPAREM O AMBIENTE

Decorem suas lojas e brinquem com a temática das festas nas redes sociais, adotando, por exemplo, uma identidade visual temporária, focada no período. Ainda nesse embalo, preparem vídeos temáticos para cativar os clientes. Além disso, montem campanhas de e-mail marketing do tipo “E aí,

se lembra de mim?”, para divulgar ofertas especiais.

## SOLUCIONEM PROBLEMAS DOS CLIENTES

Além de oferecer bons preços e promoções, durante o aquecimento para as festas, façam postagens e vídeos sobre os produtos que desejam vender em larga escala, abordando os diferenciais de suas padarias. O importante é mostrar que esses itens, bem como os serviços que elas oferecem realmente suprem as necessidades dos clientes.

## OFEREÇAM ATENDIMENTO DIFERENCIADO

Conscientizem os colaboradores sobre a importância do período

de festas para a saúde financeira dos negócios. E, se possível, façam testes antes das datas comemorativas, simulando ambientes nos quais os funcionários receberão muito mais solicitações do que o normal.

## PENSEM NO “DEPOIS”

Pensem no pós-venda, porque o Natal e o Ano Novo podem marcar o início de um relacionamento duradouro com muitos novos clientes. Assim, fiquem disponíveis para tirar dúvidas, enviem conteúdos segmentados e, se ainda não tiverem, abram canais de sugestões para o seu público.

**Então, BOAS (E LUCRATIVAS) FESTAS A TODOS!**



**Aumente seus lucros em até 30% a 50%  
ou mais em apenas 30 dias!**



hummm... tem *queijão* mesmo!

### **Desafio exclusivo para associados SAMPAPÃO**

A Pedacinho do Sol garante qualidade, sabor e experiência para seus clientes através de degustações feitas com pessoas treinadas para aumentar as vendas.

**Parceiros aqui do SAMPAPÃO que confiam em nosso trabalho:**



Agende uma visita sem compromisso para conhecer todos nossos produtos.

 **(11) 96305-8465 - Gill**

# Pão é energia, e pão é na padaria! E na Av. Paulista também!



Manhã de quarta-feira, 16 de outubro. Quem passou diante do prédio da FIESP, na Av. Paulista teve a oportunidade de participar da ação muito especial organizada pelo SAMPAPÃO em comemoração ao Dia Mundial do Pão. A iniciativa já faz parte do calendário anual da cidade, e busca valorizar o pão como símbolo

universal da alimentação. Na ocasião, nada menos do que 20 mil pães franceses gentilmente doados por 26 padarias associadas, foram distribuídos a todos que passavam pelo local, sob a forma de kits de café da manhã embalados em 10 mil sacolinhas de papel kraft, personalizadas com o logo das entidades,

contendo, além de dois pãezinhos cada, um patê de presunto da marca Aurora, e um suco ou água fornecidos pela FEMSA, no evento que também contou com o patrocínio da Nestlé. Mais uma vez, digna de destaque na comemoração do Dia Mundial do Pão foi a animadíssima participação da equipe do

SAMPAPÃO, composta pelos panificadores associados, funcionários, e ainda representantes de empresas-parceiras das entidades. Isso sem deixar de fazer um registro mais do que especial sobre a grande presença e alegria das mulheres na ação – como a das “Damas da Panificação, do Comitê

**TIME QUE TRABALHA UNIDO, COMEMORA UNIDO!**  
A palavra “motivação” é pouco para definir o carinho dedicado ao público pela equipe do SAMPAPÃO no evento.



Feminino do SAMPAPÃO –, trabalhando intensa e alegremente não só na montagem dos kits nos bastidores, como também na distribuição destes durante toda a ação, com muita energia “na veia”, desde as últimas horas da madrugada do dia 16, até o encerramento da ação, que se deu por volta das 11h30. Para Rui Gonçalves, presidente da SAMPAPÃO, a iniciativa ressalta a importância do pão na cultura paulistana. “O pão é muito mais do que um alimento básico. Ele representa a força de trabalho do Brasil e está diariamente presente nas mesas de milhões de famílias. Mas vale lembrar que este evento não apenas destaca a importância do pão na nossa vida cotidiana, como também busca conscientizar sobre segurança alimentar, nutrição e a redução do desperdício de alimentos. Por tudo isso, para nós é um orgulho muito grande ter realizado mais uma vez essa ação social, que é um meio de mostrar para a população de São Paulo e do Brasil que as padarias estão e estarão sempre ao lado dela”, fez questão de pontuar na ocasião.



**SEM PARAR UM MINUTO.** Desde o final da madrugada do dia 16 até o final da festa, panificadores e funcionários trabalharam duro na montagem dos kits.

**UMA QUESTÃO PARA REFLETIR**

O Dia Mundial do Pão é celebrado em 16 de outubro, juntamente com o Dia Mundial da Alimentação. Dessa forma, a iniciativa promovida pelo SAMPAPÃO, com grande cobertura da Imprensa, reforça a importância do “compartilhar” e garantir o acesso aos alimentos a todos. Além disso, o evento enfatiza práticas sustentáveis e o apoio a produtores locais, padeiros e toda a cadeia

produtiva envolvida na fabricação desse alimento essencial. “Essa data destaca o pão como um elemento fundamental na nutrição humana e como uma das principais fontes de energia para as pessoas. E o pão francês, símbolo da tradição paulistana, além de cumprir perfeitamente tal premissa relacionada à nutrição é uma escolha acessível e

democrática para a população. Assim, nossa comemoração aqui, no coração de São Paulo, representa não só uma homenagem a esse alimento, como também a todos os profissionais que o produzem. E como sempre a gente diz ‘Pão é Energia, e Pão é na Padaria!’ E na Av. Paulista também!”, fez questão de ressaltar o presidente do SAMPAPÃO.

**BALCÃO SEMPRE LOTADO.** Durante a ação, nada menos do que 10 mil sacolinhas foram distribuídas às pessoas que passaram em frente do prédio da FIESP.



**INTENSA COBERTURA DA IMPRENSA.** Durante todo o evento na Av. Paulista, o presidente Rui concedeu várias entrevistas para exaltar a iniciativa do SAMPAPÃO.





**BANDEIRA E O SOBRINHO WAGNER.** Manter sempre o bom humor é um dos principais segredos do sucesso dos negócios.



**COMEMORAÇÃO.** Inaugurada em 1984, ela está comemorando seus 40 anos com vigor renovado.

Fotos: Tadeu Sakagawa

## Aqui é um lugar de gente feliz!

Quem mora perto ou passa pela Rua Conde de Porto Alegre, no tradicional bairro do Campo Belo, na Zona Sul de São Paulo, tem a oportunidade de encontrar ali um dos principais centros gastronômicos da região, a Colonial Pães e Doces. Inaugurada em 1984, ela está comemorando seus 40 anos com vigor renovado, sob a batuta de Francisco Bandeira Camelo, o simpático “Seu Bandeira”, um verdadeiro mestre na arte de atender bem aos clientes que diariamente têm a satisfação de entrar na padaria.

De origem humilde, ele construiu sua trajetória na panificação de maneira gradual, mas com muita determinação, ao longo de exatas cinco décadas. O início dela foi em 1974, quando, por três anos, trabalhou como faxineiro na Panificadora Vaccari, da Av. Miguel Estefano, na Vila da Saúde, comandada por Felipe Sturba. Depois, se transferiu para a Padaria São Sebastião, da Vila das Mercês, de propriedade de Manuel Leite e Custódio Pitucci, na qual, além de cuidar da limpeza da casa, se alternava

no atendimento no balcão e da copa, adquirindo grande conhecimento do negócio.

“Na sequência, já em 1978, a São Sebastião foi comprada pelo Joaquim da Luz Silva e pelo João de Gouveia da Mata, que a reformaram, até que o Joaquim me confiou a gerência da La Gondola, da Rua Antonio de Barros, no Tatuapé, e, em 1982, a da Padaria Alexandria, da Av. Washington Luiz, até que, dois anos depois, em 1984, ele montou a Colonial do zero, aqui no Campo Belo, me convidando para fazer parte da sociedade dela em 1990”, conta Bandeira.

### A FÓRMULA DO SUCESSO

E durante todos os 40 anos em que está na Colonial, Bandeira, faça chuva ou faça sol, cumpre religiosamente a rotina de chegar à padaria às 5h45 da manhã, sempre com muita animação para comandar a jornada da casa. “Meus dois filhos, que por muito tempo me auxiliaram nessa tarefa por aqui, hoje já tocam suas próprias padarias. E, atualmente,

tenho a felicidade de contar com a ajuda de meu sobrinho, Wagner Camelo, trabalhando na gerência da padaria”, destaca.

Ao falar sobre os diferenciais da Colonial, Bandeira diz, sem falsa modéstia, que estes são muitos. Entre eles, a oferta renovada de produtos panificados – como a incrível e deliciosa *ciabatta*, que é a campeã de vendas da casa –, além dos itens de confeitaria de altíssima qualidade, sempre presentes nos balcões e expositores, assim como as opções oferecidas nos bufês por quilo de café da manhã e de almoço, complementada pelo serviço de sopas e pizzas à noite, invariavelmente atraindo um número enorme de clientes.

A fórmula do sucesso da padaria? Bem, com muita simplicidade, o panificador a entrega rapidamente: “Aqui na Colonial é um lugar de gente feliz! Quando eu vejo alguém preocupado ou meio triste, quer seja um funcionário, quer um cliente, eu digo sempre: ‘Quer ficar mais bonito?’ Então, sorria!”, finaliza ele, no maior alto astral.



**AMBIENTAÇÃO CAPRICHADA.** O visual e organização da padaria são grandes diferenciais para atrair os clientes.

# A PANIFICAÇÃO NÃO PARA DE EVOLUIR



**TUDO DE BOM.** Mais do que um ponto de encontro para os clientes, a Arizona é o lugar perfeito para os clientes terem experiências gastronômicas prazerosas.

Fotos: Tadeu Sakagawa

Localizada no ponto mais alto da Av. Nova Cantareira, no bairro do Tucuruvi, na Zona Norte da capital paulista, a Arizona Pães é um dos pontos de parada obrigatória não só dos moradores da região, como também de praticamente todas as pessoas que passam por aquela sempre movimentada via, e se encantam com o visual da casa, sentindo-se invariavelmente atraídas a fazer um “pitstop” para conhecê-la mais de perto. E isso já de há muito tempo, desde que ela foi inaugurada, nos idos de 1983. Por conta disso, mais do que um ponto de encontro para os clientes locais, ela é também o lugar perfeito para todos aqueles que buscam experiências gastronômicas prazerosas, em um ambiente acolhedor e bastante familiar.

O *mix* de produtos da Arizona é bem amplo, oferecendo aos clientes alimentos para consumo na padaria, encomendas

no *delivery* e para eventos e ainda itens de conveniência. E os produtos expostos, é claro, são de alta qualidade e sempre fresquinhos. Outra estratégia, é aplicação constante da inovação, garantida pelos frequentes lançamentos de novidades para atender aos exigentes frequentadores da casa, fazendo-os se apaixonar pela sensação de provar e repetir irresistíveis combinações, a fim de deixar sua jornada ainda mais gostosa.

“Somado a tudo isso, posso dizer, sem receio de errar, que o segredo da bem-sucedida trajetória da Arizona reside no nosso atendimento agradável e diferenciado, proporcionado pela nossa equipe de colaboradores, porque consideramos todos aqueles que entram aqui como amigos, sejam eles antigos ou novos”, afirma Rodrigo Sant’Anna Lopes Chaluppe, que juntamente com seu sócio Paulo Alexandre Pereira Ferreira, divide atualmente o comando da



**SEMPRE À DISPOSIÇÃO.** Rodrigo (à esq.) e Paulo, à frente do negócio em tempo integral.

casa, ficando à frente do negócio em tempo integral.

## UM MOMENTO MUITO ESPECIAL

Rodrigo, aliás, é uma figura bastante conhecida da panificação. Embora não pertencente a uma família tradicional no ramo, ele se define como um apaixonado pela padaria. E isso até mesmo antes dos tempos da faculdade de Engenharia de Alimentos na qual se graduou, seguido por um MBA e um mestrado em Nutrição, que o conduziram a trabalhar em várias empresas, inclusive, por alguns anos, como coordenador da Escola IDPC, do SAMPAPÃO, na qual, atualmente, ocupa o cargo de diretor executivo.

“Hoje, fico muito feliz em observar que a panificação evoluiu muito ao longo dos últimos anos. E continua evoluindo. E as tendências não são apenas relacionadas a novos produtos, como também ao avanço em todas as áreas da padaria. Nesse sentido, o que eu acredito é em treinamento, em capacitação profissional e em novas tecnologias digitais, porque tudo isso nos auxilia a facilitar os processos de gestão e de alavancagem de vendas. Então, a evolução não para, e estamos vivendo um momento muito produtivo e especial, que, seguramente, ainda vai gerar novos e bons frutos no futuro”, conclui Rodrigo, com um grande sorriso.



**ORGANIZAÇÃO IMPECÁVEL.** Na padaria, os frequentadores encontram sempre produtos de altíssima qualidade.

# Uma linda história, sempre com a GRAÇA DE DEUS



**CONFORTO E COMODIDADE.**  
O aconchegante espaço do restaurante, no andar de cima da Luana & Nayara.

Fotos: Tadeu Sakagawa

Pensem em uma mulher irrequieta e batalhadora. Esses são os principais traços da personalidade de Maria Girleuda Tavares – a simpática “Dona Gil” –, nascida em Quixeramobim, cidade do sertão central do Ceará, proprietária de uma das mais aconchegantes, modernas e charmosas padarias da região da Penha, na Zona Leste de São Paulo, que chegou à metrópole em 1991, acompanhada pelo seu hoje ex-marido, trazendo na bagagem, além de alguns poucos pertences, um sonho enorme de vencer na vida. “Sempre fui muito independente, algo que aprendi a ser muito cedo. Nasci no seio de uma

família grande, de nove irmãos, que meus pais lutavam muito para manter. E desde que me conheço por gente, nunca quis depender deles para ter as minhas coisas. Sempre preferi conquistá-las por mim mesma”, conta ela. E a melhor forma de fazer isso, foi logo depois de casar muito jovem, montar uma pequena loja com um forno de lenha para vender pães, bem artesanais, em uma pequena área na casa na qual o casal foi morar ainda em Quixeramobim. Mas o negócio acabou não dando muito certo, e ambos resolveram vir para São Paulo, em busca de novas oportunidades.

## DEUS SEMPRE NO COMANDO

E, como não poderia ser diferente, logo que chegou, Maria Girleuda, contando com a ajuda de seu cunhado Edvilson, que mais tarde veio a se tornar dono da Padaria Olivetanos, foi trabalhar no balcão da antiga Padaria LM do Sr. Nunes, na Cidade Líder, segundo ela um português muito rigoroso e exigente, a quem, entretanto, agradece muito por tê-la ensinado a trabalhar. Após ficar alguns anos ali, Maria foi trabalhar em outra padaria, em Guaianases, cujo dono, o Sr. Hilton, também tinha uma casa no Parque Savoy, para onde ela se transferiu, acabando por se tornar o braço direito dele. Até que

surgiu a oportunidade de comprar um bar bem ao lado dessa padaria, no qual seu antigo patrão, que a respeitava muito pelo seu profissionalismo, sempre fazia questão de vir conversar com ela. Porém, em janeiro de 2003, uma grande tragédia abalou sua vida. Durante um assalto à padaria, Hilton foi assassinado, o que deixou Maria Girleuda bastante chocada. Mas aí, algo muito diferente aconteceu: “Sou muito religiosa, e como eu tinha uma conexão espiritual muito intensa com o Hilton, senti que ele vinha conversar comigo, me orientando a procurar o pai dele, o Sr. Saraiva, para ajudá-lo aqui na Luana & Nayara, nome escolhido em homenagem



**CUIDADO NOS DETALHES.** O ambiente da padaria é amplo e bastante funcional.



**ATENDIMENTO DE PRIMEIRA.** “Dona Gil” (de preto e óculos) e parte de sua motivada equipe de colaboradores.

às netas dele, que passava por um momento de diversas dificuldades. E foi o que eu fiz: fui bater na porta da casa dele, e, já no dia 1º de abril, eu já estava aqui dentro, no comando da padaria. E o resto, sempre com a graça de Deus, é uma linda e maravilhosa história, que continua até hoje”, finaliza a panificadora, sem esconder sua forte emoção.



**AMPLA VARIEDADE.** Todo os dias, os clientes encontram produtos de alta qualidade na Villa Carmela.

Fotos: Tadeu Sakagawa



**HERMINIO E MATEUS.** A “dupla dinâmica” de grande experiência no comando da padaria.

# AS LIÇÕES DE UM ETERNO APRENDIZ

É sempre bom bater um longo papo com panificadores do tipo “raiz”, experientes e de grande tradição no ramo de padarias. E essa é exatamente a sensação que se tem quando se conversa com Herminio Alonso Bernardo, proprietário da Padaria Villa Carmela, localizada no bairro de mesmo nome, em Guarulhos/SP. Com efeito, é sempre uma excelente oportunidade de aprender muitas lições quando se fala com ele. Sua história na panificação veio literalmente como herança de seu pai, Eduardo, que, em 1964, já era sócio na Padaria Estrela do Dia, no Itaim Bibi, à época a única da capital paulista a funcionar 24 horas, fazendo entregas com carroças. Na sequência, ele se alternou nas sociedades das padarias Brotolândia, na Ponte Pequena, e da Nova Brotolândia, na Baixada do Glicério, até que, sozinho, montou uma pequena mercearia, que, em 1984, acabou por se transformar na Padaria Torre Azul, na Vila Medeiros, já com a ajuda de Herminio, e de seu irmão Eduardo Junior. Salto no tempo, em 1987, o trio

de empreendedores comprou o terreno onde fica hoje a Villa Carmela, inaugurando-a, entretanto, somente em julho de 1991, por conta das dificuldades econômicas relacionadas ao Plano Collor. E, em 1998, inauguraram, também em Guarulhos, o Supermercado e Padaria Água Azul.

## CORAGEM E COMPROMISSO

Mas a vida tem seus reveses. Em 2005, de maneira inesperada, o pai de Herminio faleceu. E no ano seguinte, o seu irmão também. Foram dois golpes seguidos e muito fortes, mas que ele conseguiu superar com muita coragem, passando a contar, pouco tempo depois, com a preciosa ajuda de sua esposa Marina e de seu filho Matheus, formado em Nutrição, que passou a trabalhar ao lado dele. Dono de uma larga experiência acumulada ao longo dos anos, Herminio, porém, se define como um “eterno aprendiz”. E essa é a principal razão de ele valorizar tanto o suporte do SAMPAPÃO, no qual ocupa atual e ativamente o cargo de diretor. “Quando



**MUITAS NOVIDADES A CAMINHO.** A Villa Carmela é show! E quando sua reforma estiver concluída, vai ficar muito e ainda melhor.

comecei a frequentar as entidades, minha casa crescia 10% ao ano. E, agora, ela cresce 10% ao mês”, afirma, para atestar a relevância do “antes e depois”. E como evoluir sem parar no tempo representa para Herminio um compromisso constante, ele agora está realizando uma enorme reforma na Villa Carmela, que, além de ampliá-la, trará condições ainda melhores de atendimento para sua crescente clientela. “Hoje, a gente tem 110 metros quadrados de loja, e

280 de produção. E, quando as obras estiverem concluídas, graças à aquisição que fizemos de um imóvel aqui do lado, ficaremos com 650 metros quadrados de área de atendimento, e 650 de produção, fora a área de estoque, distribuídos ao longo de subsolo, e mais dois andares de prédio. Então, o que posso dizer é que estamos vivenciando um dos momentos de avanço mais felizes e prósperos da história da nossa padaria”, comemora Herminio, com muita animação.

# Conhecimento NUNCA É DEMAIS!

Quem deseja construir uma carreira sólida na panificação, precisa se atualizar sempre. E, ao investir na qualificação de seus funcionários, os panificadores também ganham muito com isso, porque eles não só contribuem para o desenvolvimento de sua padaria, como também para o setor como um todo, em função da recorrente dificuldade de se encontrar profissionais capacitados no mercado de trabalho.

Em face a esse cenário, os cursos oferecidos pela Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC desempenham um papel cada vez mais importante no âmbito da especialização da mão de obra nessas casas. E eles podem contribuir com os panificadores e colaboradores de muitas formas.

Assim, um dos destaques da grade da escola é o “Curso de Noções em Panificação”. Trata-se de um treinamento específico bastante indicado para quem está iniciando no ramo – e precisa conhecer conceitos básicos –, com carga de 80 horas, das quais 15% são de aulas teóricas e 85% práticas, tendo como públicos-alvo panificadores, gerentes de padaria, padeiros, confeitários, técnicos, atendentes, cozinheiros e assistentes de cozinha.

“O conteúdo programático dele é bem amplo, abrangendo desde aulas sobre higiene e limpeza, conceitos matemáticos para ajustes de receitas, qualidade e tipos de farinhas e o correto armazenamento de matérias-primas, fermentação, técnicas de forneamento, até chegar à preparação de vários tipos de pães, como o francês – pelos métodos direto e esponja –, baguetes, in-



**CAPACITAÇÃO NA VEIA! Quer você, panificador(a), quer seus colaboradores sejam profissionais “novatos” ou experientes no ramo, sempre há espaço para adquirem novos conhecimentos nos cursos da Escola IDPC.**

tegrais, português, italiano e de hambúrguer e *hot-dog*, entre outros”, destaca Monise Pinheiro, nutricionista e coordenadora técnica da Escola IDPC.

## CURSO AVANÇADO EM PANIFICAÇÃO

E quem recebe o certificado do curso de “Noções”, automaticamente se habilita a participar do novo “Curso Avançado em Panificação”, que também será brevemente promovido pela unidade de ensino do SAMPAPÃO. Basicamente voltado para os mesmos profissionais do primeiro, este tem a duração de 35 horas, igualmente divididas em 15% de aulas teóricas, e 85% práticas. Porém, seu conteúdo programático é bem mais abrangente e específico, no qual são abordados vários tópicos, entre os quais:

- Fabricação de Pães de Longa Maturação;
- Fabricação de Pães de Alta Hidratação;
- Aplicação de Enzimas e Conservantes;
- Fermento Natural; e
- Fabricação de Vários Tipos de Pães, campeões de vendas nas padarias: Baguette de Provolone, *Batard Campaign*, *Ciabatta Contorta*; *Focaccia al Pomodoro*; *Demi Baguette* de Sementes; *Pain aux Pommes* e Pão de Cúrcuma com Calabresa e Queijo.

“Em resumo, isso significa que o ‘Curso Avançado em Panificação’ ensina muito em pouco tempo, o que é considerado de extrema importância para os profissionais que precisam se capacitar ou reciclar seus conhecimentos, tomando pouco espaço da agenda, e sem prejudicar o trabalho na padaria”, finaliza Monise.

**MAIS DE 30 MIL PROFISSIONAIS FORMADOS**  
O SAMPAPÃO, com mais de um século de história, foi a primeira entidade a se unir para discutir o futuro da panificação em São Paulo. Com sede na Rua Santo Amaro nº 313, no bairro da Bela Vista, ele também administra a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC, que já formou mais de 30 mil profissionais no setor. Para mais informações, visite: [www.sampapao.org.br](http://www.sampapao.org.br).

Fiquem ligados na programação da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC para saber as datas de realização dos próximos cursos de “Noções em Panificação” e “Avançado em Panificação”. Para mais informações e inscrições, entre em contato com a Secretaria da escola, pelo telefone (11) 3113-0166, ou pelo e-mail [secretaria@fundipan.org.br](mailto:secretaria@fundipan.org.br).

## DIRETAMENTE DE COVILHÃ PARA O IDPC

No dia 23 de outubro, foi realizada nas oficinas da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC a primeira aula do “Curso de Pastel de Nata”, de acordo com a receita especial desenvolvida pelo premiado *chef* português José Carlos Santos, proprietário da famosa Padaria Dias, localizada na cidade de Covilhã, na Serra da Estrela.



SAMPAPÃO

Comandada pelo Prof. Hallysson Cezar, a atividade contou com a participação de uma dedicada turma de alunos, animadíssima com a oportunidade de dominar cada etapa do processo de fabricação dessa formulação exclusiva, criada pelo mestre internacional, que, aliás, faz parte de um delicioso receituário que ele legou à Escola IDPC durante a sua recente passagem pelo Brasil, para participar da FIPAN 2024, e ministrar aulas na unidade de ensino do SAMPAPÃO.

“Além do sabor tradicional do doce português, com a aprovação prévia do *Chef* José Carlos, nós e os alunos também exploramos novas combinações dele, adicionando ingredientes bem ao gosto dos brasileiros, tais como goiaba e gotas de chocolate. E, agora, os profissionais que participaram do curso poderão passar a oferecê-las nas padarias em que trabalham. Foi o maior sucesso!”, comenta, com muita alegria, o Prof. Hallysson. “E, em breve, abriremos novas turmas para quem quiser se aprofundar e dominar a técnica de fabricação dessa delícia icônica. Então, fiquem ligados na programação de cursos da Escola IDPC”, complementa ele.



## AGENDA DE CURSOS IDPC DEZEMBRO 2024



| Curso   | Data          | Dias        | Horário        |
|---|---------------|-------------|----------------|
| Pastel de Nata (08h)                                | 02/12 a 03/12 | Seg. a Ter. | 08h30 às 12h30 |
| Croissant e Folhados Especiais (12h)                | 02/12 a 04/12 | Seg. a Qua. | 08h30 às 12h30 |
| Sobremesas na taça (08h)                            | 02/12 a 03/12 | Seg. a Ter. | 15h30 às 19h30 |
| Bolos Secos (12h)                                   | 02/12 a 04/12 | Seg. a Qua. | 15h30 às 19h30 |
| Panetones Trufados e Tradicionais (12h)             | 03/12 a 05/12 | Ter. a Qui. | 08h30 às 12h30 |
| Qualidade do Pão Francês (12h)                      | 04/12 a 06/12 | Qua. a Sex. | 15h30 às 19h30 |
| Sobremesas na taça (08h)                            | 05/12 a 06/12 | Qui. a Sex. | 08h30 às 12h30 |
| Combinações e Harmonização de Tábuas de Frios (08h) | 05/12 a 06/12 | Qui. a Sex. | 08h30 às 12h30 |
| Enzimas na Panificação (08h)                        | 05/12 a 06/12 | Qui. a Sex. | 15h30 às 19h30 |
| Tortas de Vitrine (12h)                             | 09/12 a 11/12 | Seg. a Qua. | 08h30 às 12h30 |
| Básico de Salgados (16h)                            | 09/12 a 12/12 | Seg. a Qui. | 08h30 às 12h30 |
| Panetones com Fermentação Natural (16h)             | 09/12 a 12/12 | Seg. a Qui. | 15h30 às 19h30 |
| Pizzaiolo (16h)                                     | 09/12 a 12/12 | Seg. a Qui. | 15h30 às 19h30 |
| Panetones Trufados e Tradicionais (12h)             | 10/12 a 12/12 | Ter. a Qui. | 08h30 às 12h30 |
| Pastel de Nata (08h)                                | 10/12 a 11/12 | Ter. a Qua. | 15h30 às 19h30 |
| Sobremesas na taça (08h)                            | 11/12 a 12/12 | Qua. a Qui. | 08h30 às 12h30 |

**OBSERVAÇÕES:**

As datas e horários poderão sofrer alterações. As turmas poderão ser canceladas, caso não tenham o número mínimo de alunos. Garanta sua vaga, ligue já e coloque seu nome na lista de reserva.

**CONTATO:**

Informações e inscrições: Secretaria – 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

### CALENDÁRIO MAGNÉTICO COM BISCUIT

8,5cm x 4,3cm x 19,5cm

**Pães e Doces**  
ACEITAMOS ENCOMENDAS  
**FABRICAÇÃO PRÓPRIA**

AVARÉ I: ☎ 19 3426.4721 Av. Prof. Alberto Vollet Sachs, 726  
AVARÉ II: ☎ 19 3426.4732 Av. Luciano Guidotti, 571  
AVARÉ III: ☎ 19 99290.3612 Av. Laranjal Paulista, 3000 - Campestre

**JANEIRO 2025**

| D  | S  | T  | Q  | Q  | S  | S  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    | 1  | 2  | 3  | 4  |
| 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |

○ 06 cresc. ○ 13 cheia ○ 21 ming. ● 29 nova  
01 - CONFRATERNIZAÇÃO UNIVERSAL / ANO NOVO

encomendar bolo Com lembrete

TEMOS FOLHINHA COMERCIAL COM FURO  
25,5x37,5cm e 19x28cm

Valor por unidade:

- 200un. R\$ 3,30
- 300un. R\$ 3,20
- 500un. R\$ 3,10
- 1.000un. R\$ 2,98
- 2.000un. R\$ 2,88
- 5.000un. R\$ 2,84
- 10.000un. R\$ 2,80

### CALENDÁRIO MAGNÉTICO

8,4cm x 4,3cm x 14,7cm

**Pães e Doces**  
ACEITAMOS ENCOMENDAS  
**FABRICAÇÃO PRÓPRIA**

AVARÉ I: ☎ 19 3426.4721 Av. Prof. Alberto Vollet Sachs, 726  
AVARÉ II: ☎ 19 3426.4732 Av. Luciano Guidotti, 571  
AVARÉ III: ☎ 19 99290.3612 Av. Laranjal Paulista, 3000 - Campestre

**JANEIRO 2025**

| D  | S  | T  | Q  | Q  | S  | S  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    | 1  | 2  | 3  | 4  |
| 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |

○ 06 cresc. ○ 13 cheia ○ 21 ming. ● 29 nova  
01 - CONFRATERNIZAÇÃO UNIVERSAL / ANO NOVO

pegar bolo às 15h Com lembrete

RS brindes desde 1998  
☎ 19 98151.0041  
rsbrindes.com.br

Valor por unidade:

- 100un. R\$ 2,50
- 200un. R\$ 2,40
- 500un. R\$ 2,20
- 1.000un. R\$ 1,98
- 2.000un. R\$ 1,89
- 5.000un. R\$ 1,85
- 10.000un. R\$ 1,79

# GELADEIRAS E CALOR INTENSO

POR MONISE PINHEIRO\*



**FIQUE DE OLHO. Se o ambiente estiver muito quente, a capacidade de resfriamento da geladeira pode ser afetada.**

pixabay

Durante períodos de calor intenso, a verificação da temperatura das geladeiras se torna ainda mais crítica para garantir que os alimentos estejam armazenados em condições seguras. Aqui estão algumas orientações importantes para manter a segurança dos alimentos.

## 1. AJUSTE DA TEMPERATURA

- **Ideal** – No calor excessivo, a temperatura interna das geladeiras deve ficar entre 0°C e 4°C para alimentos perecíveis, ou de acordo com as características de cada produto, conforme as informações do fabricante.
- **Congeladores:** Devem ficar em torno de -12°C a -18°C.

## 2. MONITORAMENTO FREQUENTE

- No calor, o compressor pode precisar trabalhar mais para manter as temperaturas. Então:
- Verifique-as a cada 2 ou 3 horas, especialmente se a geladeira estiver sendo aberta constantemente.
  - Regule-as para os alimentos que necessitarem de temperaturas mais baixas para

conservação. (Por exemplo: Pescados = Conservar a 2°C).

- Nunca desligue o refrigerador para economizar energia. Além de proibido, isso acarretará danos aos produtos e ao equipamento.

## 3. CUIDADOS COM A CIRCULAÇÃO DE AR

- Evite sobrecarregar a geladeira, o que impede a circulação adequada de ar frio.
- Atente para o funcionamento correto dos ventiladores internos da geladeira.
- Dimensione os equipamentos de refrigeração para o volume e os tipos de alimentos manipulados ou armazenados no local.

## 4. MANUTENÇÃO PREVENTIVA

- Limpe regularmente as bobinas do condensador e verifique as boas condições e a limpeza das vedações das portas. Vazamentos podem piorar a eficiência em dias quentes.
- Certifique-se de que a geladeira esteja posicionada em local bem ventilado e longe da luz solar direta.

## 5. PLANOS DE CONTINGÊNCIA

- Caso as geladeiras falhem, tenha um plano de contingência para os dias de calor intenso. Por exemplo, transfira os alimentos para outra unidade, ou

adicione gelo seco até a vinda do técnico.

- Após a higienização do equipamento, certifique-se de estabilizar a temperatura antes do armazenamento dos alimentos.

### Temperaturas e tempo de armazenamento para produtos pré-preparados no estabelecimento sob refrigeração, ou na ausência da informação do fabricante.

| PRODUTO  | TEMPERATURA MÁXIMA   | TEMPO DE ARMAZENAMENTO EM DIAS |
|--|----------------------|--------------------------------|
| Leite e derivados  | 7°C                  | 5                              |
| Ovos e outros produtos   | 10°C                 | 7                              |
| Carnes bovina, suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus, exceto espetos mistos, bife a rolê, carnes cruas empanadas e preparações com carne moída | 4°C                  | 3                              |
| Espetos mistos, bife a rolê, carnes empanadas cruas, e preparações com carne moída   | 4°C                  | 2                              |
| Pescados e seus produtos manipulados crus  | 2°C                  | 3                              |
| Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos, polpas, caldo de cana  | 5°C                  | 3                              |
| Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração  | 5°C                  | 5                              |
| Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos  | 4°C                  | 3                              |
| Alimentos pós-cozido, exceto pescados  | 4°C                  | 3                              |
| Pescados pós-cozido  | 2°C                  | 1                              |
| Sobremesas e outras preparações com laticínios   | 4°C                  | 3                              |
| Sobremesas e outras preparações com laticínios   | Acima de 4°C até 6°C | 2                              |
| Sobremesas e outras preparações com laticínios   | Acima de 6°C até 8°C | 1                              |
| Maionese e misturas de maionese com outros alimentos   | 4°C                  | 2                              |
| Maionese e misturas de maionese com outros alimentos   | Acima de 4°C até 6°C | 1                              |

Fonte: Anvisa

Quando forem utilizadas temperaturas superiores às indicadas na tabela até o limite máximo de 10°C, o prazo máximo de consumo dos alimentos deve ser reduzido.

\***MONISE PINHEIRO** (CRN3 39239) é nutricionista e coordenadora técnica da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC.

# UM NATAL SÓ DE DELÍCIAS!

Atualize o cardápio de delícias para o Natal de sua padaria com estas receitas da Escola IDPC, que têm tudo para agradar seus clientes, e vender muito na época mais festiva do ano.



## Torta Doce Natalina

### SABLÉ BRETON

| Ingredientes     | Porcent. (%) | Quant. (g/ml) |
|------------------|--------------|---------------|
| Farinha de Trigo | 100          | 500           |
| Manteiga sem Sal | 75           | 375           |
| Açúcar Refinado  | 70           | 350           |
| Gemas            | 30           | 150           |
| Sal              | 2            | 10            |
| Fermento Químico | 3,6          | 18            |

Percentual Baseado em 100% de Farinha de Trigo

**Rendimento:** 6 aros, com 20cm de diâmetro

### PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Pesar todos os ingredientes da receita.
2. Misturar com batedor raquete a manteiga, o sal e o açúcar.
3. Adicionar as gemas.
4. Acrescentar aos poucos a farinha e o fermento peneirados.
5. Deixar a massa descansar, envolta em plástico filme e levar para a geladeira por 2 horas.
6. Abrir a massa com espessura de 6mm e cortar com aro.
7. Assar em papel manteiga (com aro) em forno a 180°C por +/- 30 minutos.
8. Desenformar.

### CREME MOUSSELINE

| Ingredientes     | Porcent. (%) | Quant. (g/ml) |
|------------------|--------------|---------------|
| Leite Líquido    | 100          | 1.000         |
| Açúcar Refinado  | 40           | 400           |
| Manteiga sem Sal | 40           | 400           |
| Chantilly        | 25           | 250           |
| Amido de Milho   | 12           | 120           |
| Gemas            | 12           | 120           |
| Fava de Baunilha | -            | 1 unid.       |

### GELEIA

| Ingredientes    | Porcent. (%) | Quant. (g/ml) |
|-----------------|--------------|---------------|
| Açúcar Refinado | 100          | 1.000         |
| Mirtilos        | 25           | 250           |

### DECORAÇÃO

| Ingredientes | Porcent. (%) | Quant. (g/ml) |
|--------------|--------------|---------------|
| Mirtilos     | -            | q.b.          |
| Corantes     | -            | q.b.          |

**Rendimento:** 2 tortas com 1.250g cada

**Validade:** 3 dias sob refrigeração

### PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Pesar todos os ingredientes da receita.
2. Dissolver o amido em um pouco de água e reservar.
3. Levar ao fogo o leite, o açúcar, a fava de baunilha e as gemas.
4. Ao ferver, juntar o amido dissolvido e mexer até engrossar.
5. Retirar do fogo e juntar a metade da manteiga, mexer até homogeneizar e esperar esfriar.
6. Para a geleia de mirtilo, levar ao fogo as frutas com açúcar e mexer bem até dissolver e formar a calda.
7. Levar à batedeira o creme, o restante da manteiga (em temperatura ambiente).
8. Bater com raquete até ficar liso e homogêneo.
9. Adicionar a geleia de mirtilo e misturar bem.
10. Fazer a montagem da torta com a base, e finalizar a decoração com chantilly e mirtilos.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 10  
Porção 120g (1 fatia)

|                          | 100g | 120g | % VD (*) |
|--------------------------|------|------|----------|
| Valor energético (kcal)  | 308  | 369  | 18       |
| Carboidratos (g)         | 45   | 54   | 18       |
| Açúcares totais (g)      | 44   | 53   |          |
| Açúcares adicionados (g) | 42   | 51   | 101      |
| Proteínas (g)            | 2    | 2,4  | 5        |
| Gorduras totais (g)      | 14   | 17   | 26       |
| Gorduras Saturadas (g)   | 8,4  | 10   | 51       |
| Gorduras trans (g)       | 0,5  | 0,6  | 31       |
| Fibras alimentares (g)   | 0,0  | 0,0  | 0        |
| Sódio (mg)               | 103  | 124  | 6        |

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INGREDIENTES: Açúcar, farinha de trigo, leite, manteiga sem sal, chantilly, mirtilo, gema, amido de milho, sal, fermento químico, fava de baunilha.

**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, OVO, DERIVADOS DO TRIGO E LEITE. PODE CONTER DERIVADOS DE CENTEIO, CEVADA, AVEIA E TRITICALE. CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN.**



# Pandoro com Creme de Pistache

## ESPONJA

| Ingredientes              | Porcent. (%) | Quant. (g/ml) |
|---------------------------|--------------|---------------|
| Farinha de Trigo Especial | 40           | 800           |
| Água                      | 25           | 500           |
| Fermento Instantâneo      | 1,5          | 30            |

Percentual baseado na Farinha de Trigo

## REFORÇO

| Ingredientes              | Porcent. (%) | Quant. (g/ml) |
|---------------------------|--------------|---------------|
| Farinha de Trigo Especial | 60           | 1.200         |
| Açúcar Refinado           | 20           | 400           |
| Manteiga                  | 20           | 400           |
| Gemas                     | 10           | 200           |
| Água                      | 10           | 200           |
| Ovo                       | 10           | 200           |
| Mel                       | 5            | 117           |
| Leite em Pó               | 4            | 80            |
| Sal                       | 1,5          | 30            |
| Essência de Baunilha      | 1            | 20            |
| Zestes de Laranja         | 2 unid.      | q.b.          |
| Zestes de Limão           | 2 unid.      | q.b.          |

Percentual baseado em Farinha de Trigo

## CREME DE PISTACHE

| Ingredientes                  | Porcent. (%) | Quant. (g/ml) |
|-------------------------------|--------------|---------------|
| Leite Líquido                 | 100          | 1.000         |
| Açúcar Refinado               | 35           | 350           |
| Gemas                         | 10           | 100           |
| Amido de Milho                | 5            | 50            |
| Farinha de Trigo              | 5            | 50            |
| Manteiga                      | 3            | 30            |
| Essência de Baunilha Branca   | 2            | 20            |
| Sal                           | 0,2          | 2             |
| Pasta Saborizante de Pistache | -            | q.b.          |
| Corante Verde                 | -            | q.b.          |
| Pistache Triturado            | -            | q.b.          |
| Caramelo Salgado              | -            | q.b.          |

**Rendimento:** Aproximadamente 5 unidades, com 800g cada

### PRODUÇÃO DAS RECEITAS

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

## PROCESSO DE FABRICAÇÃO: ESPONJA

1. Pesar todos os ingredientes da esponja, inclusive a água.
2. Colocar os ingredientes na masseira, com exceção da água.
3. Adicionar a água aos poucos.
4. Misturar por 10 minutos na velocidade lenta (1).
5. Deixar descansar por 1 hora, ou até a esponja dobrar de tamanho.

## PROCESSO DE FABRICAÇÃO: REFORÇO

1. Pesar todos os ingredientes do reforço, inclusive a água.
2. Colocar a esponja com os ingredientes do reforço na masseira, com exceção da manteiga.
3. Misturar por 10 minutos na velocidade lenta (1).
4. Misturar por 5 minutos na velocidade rápida (2), ou até formar o ponto de véu.
5. Adicionar a manteiga.
6. Deixar descansar por 30 minutos.
7. Dividir a massa em peças de 900g e bolear.
8. Colocar em formas de pandoro.
9. Fermentação final na geladeira 10°C por no mínimo 12 horas, verificar a fermentação.
10. Forneamento 160°C, forno turbo, por 30 minutos.
11. Cortar o pandoro em fatias, adicionar o creme de pistache e decorar com caramelo salgado.

## PROCESSO DE FABRICAÇÃO: CREME DE PISTACHE

1. Misturar os ingredientes secos em uma panela.
2. Adicionar o leite aos poucos e misturar com a ajuda de um *fouet*.
3. Acrescentar o restante dos ingredientes, menos a manteiga, levar ao fogo e mexer constantemente.
4. Deixar engrossar, mexendo sempre, até formar um creme homogêneo.
5. Adicionar a manteiga, esperar esfriar e conservar na geladeira, coberto com plástico.
6. Adicionar a pasta saborizante de pistache, o corante verde e o pistache triturado, mexer bem até ficar homogêneo.

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 10  
Porção 80g (1 fatia)

|                          | 100g | 80g | % VD (*) |
|--------------------------|------|-----|----------|
| kcal)                    | 364  | 291 | 15       |
| Carboidratos (g)         | 76   | 61  | 20       |
| Açúcares totais (g)      | 0,3  | 0,2 |          |
| Açúcares adicionados (g) | 0,0  | 0,0 | 0        |
| Proteínas (g)            | 10   | 8,3 | 17       |
| Gorduras totais (g)      | 1,0  | 0,8 | 1        |
| Gorduras Saturadas (g)   | 0,2  | 0,1 | 1        |
| Gorduras trans (g)       | 0,0  | 0,0 | 0        |
| Fibras alimentares (g)   | 2,7  | 2,2 | 9        |
| Sódio (mg)               | 2    | 1,6 | 0        |

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INGREDIENTES: Farinha de trigo, açúcar refinado, manteiga sem sal, gema pasteurizada, ovo pasteurizado, mel, leite em pó, pistache, caramelo salgado, pasta saborizante de pistache, sal refinado, fermento biológico, zestes de limão, zestes de laranja e essência de baunilha.

**ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER DERIVADOS DE CENTEIO, CEVADA, AVEIA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.**



# A UNIÃO FAZ A FORÇA: SEMPRE!

POR ANTONIO SAÚ RODRIGUEZ\*

O associativismo é um fator fundamental para o crescimento coletivo na indústria da panificação, proporcionando uma série de benefícios que contribuem para o fortalecimento e a sustentabilidade das empresas do setor. Esse modelo de cooperação entre panificadoras e outros atores do mercado permite que as empresas unam forças, compartilhem recursos e conhecimentos, e enfrentem desafios comuns de forma mais eficaz. Aqui estão algumas maneiras pelas quais o associativismo beneficia a indústria da panificação:

## 1. Acesso a Conhecimento e Capacitação

As associações proporcionadas pelo SAMPAPÃO ao setor de panificação promovem programas de capacitação e treinamento para seus associados. Ao participarem desses programas, as panificadoras têm acesso a novas técnicas de produção, gestão e inovação, o que aumenta a qualidade dos produtos e a eficiência operacional. Além disso, o compartilhamento de boas práticas entre os associados contribui para a evolução conjunta.

## 2. Economia de Escala e Redução de Custos

O associativismo permite que as panificadoras adquiram matérias-primas e insumos em maior volume, o que gera economia de escala e possibilita a negociação de preços mais competitivos com fornecedores. Isso reduz os custos de produção e aumenta a margem de lucro das empresas, tornando-as mais competitivas



**UNIDOS SOMOS MUITO MAIS FORTES! Associe-se ao SAMPAPÃO e usufrua das múltiplas vantagens ao fazer parte do nosso time de vencedores!**

no mercado. No SAMPAPÃO já está em fase de teste a possibilidade de compras coletivas para seus associados.

## 3. Inovação e Desenvolvimento de Novos Produtos

O SAMPAPÃO promove encontros mensais de panificadores, criando um ambiente no qual as panificadoras podem compartilhar ideias e experiências. Por meio de *workshops*, feiras e outros eventos, os associados têm a oportunidade de experimentar novos ingredientes, além de técnicas e maquinários, promovendo o desenvolvimento de novos produtos que atendem às demandas do mercado de forma criativa e eficiente.

## 4. Representação e Influência Política

A união das panificadoras por meio do SAMPAPÃO fortalece a representatividade do setor junto a órgãos governamentais e às entidades reguladoras. Isso

possibilita a defesa de interesses comuns, como incentivos fiscais, desburocratização e políticas de apoio à produção local. Com uma voz mais forte, se todos se unirem, o SAMPAPÃO consegue influenciar decisões que afetam diretamente o crescimento e a sustentabilidade das panificadoras.

## 5. Sustentabilidade e Responsabilidade Social

Associar-se ao SAMPAPÃO permite às panificadoras desenvolver projetos coletivos focados na sustentabilidade e na responsabilidade social, como a redução do desperdício de alimentos, o uso de embalagens sustentáveis e a adoção de práticas de pro-

dução que minimizem o impacto ambiental. Essas iniciativas melhoram a imagem do setor e fortalecem o compromisso das empresas com a comunidade e o meio ambiente.

## CONCLUSÃO

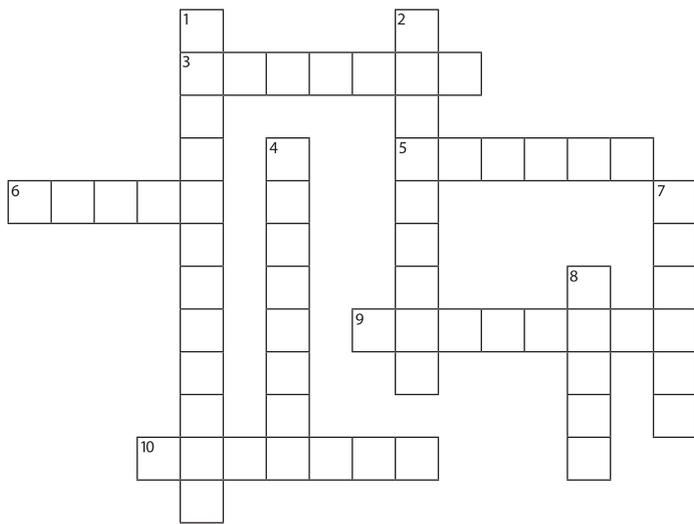
O associativismo é uma estratégia poderosa para o crescimento coletivo na indústria da panificação, proporcionando desde a redução de custos e a ampliação de mercados até a inovação e a influência política. A colaboração entre as panificadoras e outros atores do setor é essencial para enfrentar os desafios do mercado, fortalecer a competitividade e garantir a sustentabilidade no longo prazo.

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

### CRUZADINHAS DO PÃO

#### DIA MUNDIAL DO PÃO

SAMPAPÃO comemora a data com uma grande festa na Paulista.



**HORIZONTAIS**

- 2 Mês em que é feita a comemoração do Dia Mundial do Pão. (1 palavra – singular)
- 5 Multinacional com sede na Suíça que também patrocinou a iniciativa do SAMPAPÃO. (1 palavra – singular)
- 6 Patrocinadora do evento que distribuiu sucos e águas no evento. (1 palavra – singular)
- 9 As “Damas da Panificação” do Comitê \_\_\_\_\_ do SAMPAPÃO trabalharam com muita alegria na comemoração. (1 palavra – singular)
- 10 “Pão é Energia, Pão é na \_\_\_\_\_!”: slogan marcante do SAMPAPÃO. (1 palavra – singular)

**VERTICAIS**

- 1 O ato de \_\_\_\_\_o mais sagrado dos alimentos foi o maior objetivo da iniciativa. (1 palavra – singular)
- 2 Vinte mil pães \_\_\_\_\_ foram doados pelas padarias associadas do SAMPAPÃO para distribuição no evento. (1 palavra – plural)
- 4 Diversos veículos de \_\_\_\_\_ fizeram a cobertura do evento. (1 palavra – singular)
- 7 Patrocinadora do evento que distribuiu patês de presunto na festa. (1 palavra – singular)
- 8 Entidade com sede na Av. Paulista diante da qual foi feita a comemoração. (1 palavra – singular)

### CAÇA-PALAVRAS

Capriche nestes quesitos, e venda mais nas festas de final de ano!

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

- ATENDIMENTO
- BRINDES
- DECORAÇÃO
- DESCONTOS
- EMBALAGENS
- ESTOQUE
- ITENS TEMÁTICOS
- OFERTA DE KITS
- PLANEJAMENTO
- PRESENTEÁVEIS
- PROMOÇÕES
- REDES SOCIAIS
- ROTISSERIE
- UNIFORMES

**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!!!

### GUIA DE FORNECEDORES

**ENZIMAS PARA PANIFICAÇÃO**

Healthy Bread – Fones: (11) 2091-7368 | 2722-5375

**CONFEITOS E GRANULADOS PARA CONFEITARIA**

Loja Santo Antonio – Fones: (11) 2388-3378  
(11) 94373-0165

**EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO**

MTA Refrigeração Instalação e Estruturas  
Fone: (11) 4965-6510

**MANUTENÇÃO HIDRÁULICA**

Nilson Costa Serviços Hidráulicos  
Fone: (11) 97792-0140

**INSTALAÇÕES ELÉTRICAS**

Dias Instalações Elétricas – Fone: (11) 96714-9984

**ASSISTÊNCIA TÉCNICA PARA MÁQUINAS DE CAFÉ**

Vip Café – Fone: (11) 2892-0100 (WhatsApp)

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

**CRUZADINHAS**  
APOIO: educolorir.com

**CAÇA-PALAVRAS**  
APOIO: geniol.com.br

**SOLUÇÕES...**

**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**