

Congresso FIPAN terá Geraldo Rufino como destaque do primeiro dia dos três repletos de palestras e talks inovadores para o setor

O Congresso Fipan acontecerá durante os três primeiros dias da FIPAN 2024, de 23 a 25 de julho, das 10:00h às 13:00h, no Centro de Convenções do Expo Center Norte

Sucesso de público, o Congresso Fipan de 2024 trará diversos temas interessantes e inovadores para o setor da panificação, confeitaria e food service. O Congresso conta com vagas limitadas e as inscrições são feitas exclusivamente através do site da FIPAN que você acessa [neste link](#). Neste ano, a Nita, JTI, Fritsch, América Energia S.A. e a Doratta patrocinam o evento.

Como o grande destaque do primeiro dia de palestras e talks programados, está a presença de Geraldo Rufino que apresentará a sua inspiradora história de empreendedorismo e superação. Rufino foi catador de lixo por anos, mas sempre teve ímpeto para empreender.

Tendo fracassado em diversos negócios, o caminho do sucesso foi árduo, mas a vitória chegou e hoje é dono da maior empresa recicladora automotiva da América Latina, a JR Diesel. Em sua palestra de uma hora, Rufino vai discorrer sobre os desafios de se tornar um empreendedor de sucesso no Brasil. A palestra ocorre logo após a cerimônia de abertura realizada pelo presidente do SAMPAPÃO e da AIPESP, Rui Gonçalves.

Tradicionalmente, nos dias seguintes, 24 e 25, duas salas terão programações distintas, mas os congressistas podem assistir aos talks que mais lhes interessarem. No primeiro talk da Sala 1, todos estão convidados a aprender as técnicas e dicas do Chef panificador, eleito o Melhor Padeiro do Brasil em 2023, Ramiro Murillo. Posteriormente, o professor do IDPC - Instituto de Desenvolvimento da Panificação e Confeitaria, Fabio Bruno, discorre, também, mais técnicas.

Logo depois, a Fritsch, especialista em maquinário de panificação, apresentará as maiores novidades tecnológicas do setor com o palestrante Marcos Gonçalves da Silva. Ele comenta sobre as técnicas de escalonamento de produção industrial do pão francês. O renomado Dr. Júlio César Nabas, advogado do Sampapão, comenta sobre as políticas ESG, compliance e proteção de dados que todos os empreendedores precisam estar atentos, principalmente aqueles com empreendimentos virtuais.

Depois, o especialista em delivery Raphael Silva ensina como maximizar essa modalidade de venda extremamente necessária nos dias atuais.

A programação da Sala 2 é tão excelente quanto, com a abertura do dia pela Karyna Muniz, especialista em negócios de alimentos e suas tendências, hospitalidade e desenvolvimento humano de líderes operacionais. No dia, ela

apresentará um olhar além do food service, comentando sobre as tendências para os negócios da panificação e confeitaria.

Logo após, o talk será sobre o case de sucesso sobre o Pão na Chapa e o Pingado como verdadeiros ícones da cultura paulista. Na conversa, o panificador da Padaria Requite, José Marcos, bate um papo com Danielle Nagase, jornalista especializada em gastronomia da coluna Paladar do jornal Estado de São Paulo.

No restante da manhã acontecem os talks patrocinados. O primeiro é o da Nita com Alexandre Setta que comenta sobre a nova tendência do mercado da panificação: a fermentação natural. Encerrando o dia, a América S.A. com Luiz Alfredo Cava, diretor de operações da empresa, comenta sobre os serviços especializados em reduzir as contas de energia de qualquer estabelecimento enquanto consegue aumentar a produtividade.

No último dia de apresentações, 25, a Sala 01 amanhece com os saberes de Caio Ito, especialista em vendas do SEBRAE-SP, que discorre sobre o funcionamento e importância do marketing. Depois, a Fritsch apresenta com Marcos Gonçalves da Silva um novo talk sobre um modelo de negócios promissor para o futuro: as pequenas centrais de produção.

Depois, temos o talk duplo sobre Tendências e Sabor: Valorizando a Tradição e a Qualidade comentando sobre novidades de pães e pizzas com o chef Marcos Pickina, chef de panificação, e Laércio Surian, especialista em pizzas e representante da Le5stagioni.

Já na Sala 2, os congressistas aprendem lições valiosas com Rita Gonçalves, fundadora da Padaria de Sucesso, que explica mais sobre novas técnicas de marketing focadas no Instagram voltadas para posicionamento de marca e otimização de vendas.

O prestigiado chef padeiro Luiz Farias, considerado o melhor do mundo em Patisserie pela UIBC, apresenta logo depois um tema sobre as maiores tendências da panificação e confeitaria mundial. Encerrando a programação da sala, Emerson Amaral, CEO do Instituto de Desenvolvimento de Empresas de Alimentação, apresenta os maiores indicadores de mercado, analisando a performance da panificação e confeitaria.

Encerrando o Congresso Fipan de 2024, a palestra de Patrício Darvisson, mentor de empresários, discorre sobre o empreendedor exponencial, falando sobre como ter crescimento, liberdade e leveza nos próprios negócios.

**O Congresso FIPAN é realizado pelo SAMPAPÃO e AIPESP.
Organização: Seven.**

Patrocinado por:

NITA

JTI

DORATTA

AMÉRICA ENERGIA S.A.
FRITSCH

Serviço:

Congresso **FIPAN** **2024**
De 23 a 25 de julho.

Local: Centro de Convenções do Expo Center Norte

Endereço: Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo, Capital.

Horário: das 10:00 às 13:00 horas.

Valores da inscrição: 160,00 por dia ou R\$ 350,00 para todos os dias

A inscrição dá direito a visitar todos os quatro dias da **FIPAN 2024** gratuitamente.

Não é permitida a entrada de menores de 14 anos.

Site: https://fipan.com.br/pt_br/congresso/

Evento promovido pelo SAMPAPÃO e AIPESP.

Organização e comercialização: Seven.



Divulgação - Fragata Comunicação (23/05/2024)

Dorotéia Fragata
Fragata Comunicação
(11) 9.9605-2512

doroteia@fragatacomunicacao.com.br
Informações - Matheus Fragata / Lara Amaral