

24 DE JULHO
QUINTA-FEIRA



5º CONGRESSO FIPAN



PALCO TRANSFORMAÇÃO

10:00h LUCRO E SUSTENTABILIDADE: COMO REDUZIR O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NO FOOD SERVICE

PALESTRANTE:

THAIS GIMENEZ
CHEF UNILEVER FOOD SOLUTIONS

10:55h TEMA A CONFIRMAR

PALESTRANTE:

A CONFIRMAR

11:50h TEMA A CONFIRMAR

PALESTRANTE:

A CONFIRMAR



PALCO FUTURO

10:00h AS MAIORES TENDÊNCIAS DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA MUNDIAL APRESENTADOS NA IBA ALEMANHA 2025

PALESTRANTE:

CHEF LUIZ FARIAS
Melhor Chef do mundo em Patisserie pela UIBC – Union Internationale Boulanger Patisserie em 2016.
Embaixador FIPAN 2025.

**10:55h TALK PATROCINADO
PRODUÇÃO DE PÃO FRANCÊS**

PALESTRANTE:



MARCOS GONÇALVES DA SILVA
RCC Manager – FRITSCH América Latina.

11:50h O VERDADEIRO PAPEL DO GLÚTEN: CIÊNCIA, SAÚDE E O IMPACTO NA PANIFICAÇÃO

PALESTRANTES:

PROF.^a DR.^a CAROLINE JOY STEEL
Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos (DETA)
Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA)
Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP)

BRUNA DOS REIS G. CRUZ
Doutoranda em Tecnologia de Alimentos – (UNICAMP)

PALESTRA DE ENCERRAMENTO

12:45 O MUNDO DO PANETONE NO BRASIL

PALESTRANTES:

ALEXANDRE MARTINS – OFNER
JOÃO DIOGO – VILLAGE

RENATA VICHI – KOPENHAGEN
ROGÉRIO SHIMURA – LEVAIN ESCOLA