

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 TALK PATROCINADO
COMO TRAZER EFICIÊNCIA E LUCRATIVIDADE
NA CATEGORIA FRIOS, GERANDO EXPERIÊNCIA
DE COMPRAS AO CONSUMIDOR**

PALESTRANTE:

MONISA FERREIRA
Coordenadora de Chefs Consultores BRF.



**11:50h TALK PATROCINADO
FORÇA DAS MARCAS E IMPORTÂNCIA
PARA SEU NEGÓCIO**

PALESTRANTE:

MARCELO SUAREZ,
Diretor de Trade MKT, Vendas Digitais e CIEX da BRF.



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

MEDIADORA: JORNALISTA E APRESENTADORA STELA MARIS MACIEL

PARTICIPANTES:

ALEXANDRE MARTINS – OFNER
JOÃO DIOGO – VILLAGE

ROGÉRIO SHIMURA – LEVAIN ESCOLA
VINÍCIUS BUENO – WICKBOLD