

## Brasil faz história e vence pela primeira vez o Campeonato Internacional de Jovens Confeiteiros na FIPAN 2025

*Com equipe formada no SENAI-SP, o país superou potências como Taiwan e Alemanha; China foi a campeã na categoria de Panificação no torneio promovido pela UIBC.*

Em um dos momentos mais emocionantes da FIPAN 2025, o Brasil conquistou pela primeira vez o 1º lugar no Campeonato Internacional de Jovens Confeiteiros, promovido pela UIBC (União Internacional de Padeiros e Confeiteiros). A equipe nacional, formada por talentos do SENAI-SP, subiu ao lugar mais alto do pódio, em um resultado histórico que reafirma a excelência e a criatividade da confeitaria brasileira no cenário mundial.

### Uma dupla de ouro formada no SENAI-SP

A vitória foi conquistada pela aluna **Raphaella Murzia**, de 21 anos, que representou o Brasil na competição, com o suporte de sua treinadora, **Gabrielle Belchior**, também com 21 anos. Ambas são amigas e frutos do programa de formação do SENAI-SP, onde iniciaram suas trajetórias na confeitaria.

A conquista coroa uma jornada de dedicação e reforça o protagonismo da instituição na formação de excelência. Em comunicado, o **SENAI-SP** celebrou o resultado: "O SENAI-SP se orgulha de participar desta competição há 20 anos — e de mais uma vez estar no topo do pódio."

Para a dupla, a vitória tem um sabor especial de reconhecimento. "*É um orgulho imenso colocar o Brasil no topo. Sentimos que agora estamos na foto, mostrando que o país tem um potencial incrível que nem sempre é visto lá fora. Essa vitória dá um novo significado para a confeitaria brasileira, que passa a ser ainda mais respeitada*", celebra a equipe.

"As esculturas apresentadas por cada país na competição foram produzidas inteiramente com isomalt — um tipo de açúcar sintético amplamente utilizado na confeitaria artística por sua resistência e brilho.

"*Com o tema central 'A Arte da Confeitaria', cada equipe teve liberdade para interpretar o conceito de forma criativa. O Brasil apostou em elementos que simbolizam tanto a arte quanto a confeitaria, como cavalete, quadro de pintura, batedeira e manga de confeitar, entre outros. O resultado foi uma escultura repleta de personalidade e originalidade, que recebeu o nome de 'Doce Revolução'*", conta o SENAI.

"*Na confeitaria, utilizamos uma ampla variedade de ingredientes e instrumentos. Durante a prova, realizamos diferentes preparações, o que nos permite trabalhar com uma seleção livre de ingredientes — sendo os mais comuns os chocolates belgas, diferentes tipos de açúcar, farinhas variadas, oleaginosas, frutas frescas e polpas, espessantes, bebidas alcoólicas, entre outros.*

"*Quanto aos instrumentos, cada equipe foi responsável por levar seu próprio material de trabalho, já que muitos utensílios são específicos e, em alguns casos, desenvolvidos especialmente para determinadas técnicas. No geral, utilizamos itens como facas, colheres, fouets, espátulas, termômetros, mangas e bicos de confeitar, formas e moldes de silicone, bowls, panelas e uma série de outros utensílios essenciais para a execução dos produtos*", explicaram as vencedoras.

## Panificação e Confeitaria como carreiras de prestígio

**Rui Gonçalves**, presidente do Sempapão, entidade realizadora da FIPAN, destacou como a conquista inspira futuras gerações. *"A vitória da Raphaella e da Gabrielle é a prova viva de que a panificação e a confeitaria são carreiras de imenso potencial e prestígio para os nossos jovens. Um talento dedicado, aliado a uma formação de excelência como a do SENAI-SP, pode levar um profissional a patamares internacionais. O Brasil já deu ao mundo o melhor padeiro, o chef Luiz Farias, e agora temos as melhores jovens confeitadeiras. Que esta vitória inspire uma nova geração a ver nosso setor como um caminho para o sucesso e o reconhecimento global."*

## O papel da indústria no fomento de novos talentos

O campeonato, que chegou pela primeira vez à América Latina, contou com o apoio de grandes empresas do setor, como a Ireks, que vê na capacitação o caminho para o fortalecimento do mercado.

Para **Darcy Holanda**, diretor de marketing da Ireks, *"a panificação brasileira vive um momento de transformação e oportunidades. Com um setor em crescimento e cada vez mais exigente, investir em formação técnica deixou de ser um diferencial — hoje, é uma necessidade estratégica. É por isso que estamos tão comprometidos com a capacitação dos profissionais, apoiando iniciativas como o Campeonato Internacional da UIBC, que chega pela primeira vez à América Latina, e promovendo aulas-show com especialistas de renome mundial. Nosso objetivo vai além de fornecer ingredientes. Queremos ser parceiros no desenvolvimento do setor, contribuindo para elevar o padrão da panificação no Brasil."*

*"Teremos uma jovem brasileira campeã do Campeonato Internacional de Jovens Confeiteiros na FIPAN é a coroação do que acreditamos: no poder da formação profissional. Para a Bunge, o apoio à competição é uma extensão do nosso programa De Grão em Pão, que capacita gratuitamente jovens em situação de vulnerabilidade social. Investir nesses talentos é garantir o desenvolvimento dos setores de panificação e confeitaria no País", afirma **Fernanda Louvise**, diretora de marketing da Bunge, também patrocinadora do Campeonato.*

Já a **Tecmapan** afirmou que *"a FIPAN 2025, que sediou o campeonato, foi um evento marcante para a confeitaria e panificação, com a participação de grandes nomes do setor e a celebração de uma edição histórica. Seguimos acreditando nos jovens talentos da panificação e confeitaria, apoiando iniciativas e confiantes que todos juntos construiremos um futuro ainda mais brilhante para este segmento."*

## Resultado Final – Campeonato Internacional de Jovens Padeiros e Confeiteiros

- **Categoria Confeitaria:**
  1. Brasil
  2. Taiwan
  3. Alemanha
- **Categoria Panificação:**
  1. China
  2. França
  3. Espanha



## Serviço:

### FIPAN 2025

22 a 25 de julho | das 13h às 21h com encerramento no dia 25 às 19h.  
Expo Center Norte – São Paulo – Proibida a entrada de menores de 14 anos.  
Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo, Capital.  
[www.fipan.com.br](http://www.fipan.com.br)

### 5º Congresso FIPAN

De 22 a 24 de julho  
Local: Centro de Convenções do Expo Center Norte  
Endereço: Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo, Capital.  
Horário: das 10h às 13h.  
A inscrição dá direito a visitar todos os quatro dias da FIPAN 2025 gratuitamente.  
Site: [https://fipan.com.br/pt\\_br/congressofipan/](https://fipan.com.br/pt_br/congressofipan/)

Evento promovido pelo SAMPAPÃO e AIPESP. Patrocínio de Ifood, Marfrig, BRF, JTI, BAT Brasil, Fritsch e Itaiquara.  
Organização e comercialização: Seven.

### Sobre a FIPAN:

A FIPAN é organizada pelo SAMPAPÃO, sigla que congrega a Associação e o Sindicato dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo, a Escola Técnica de Panificação e Confeitaria IDPC e o Fundipan. A feira é patrocinada pela BAT Brasil. É reconhecida como a maior feira de panificação e confeitaria da América Latina e 3ª no mundo. A feira atrai milhares de visitantes, incluindo panificadores, confeitadores e operadores de food service, que buscam aprimorar suas técnicas e expandir seus negócios.

**Contato para Imprensa:** Matheus Fragata | Fragata Comunicação | (11) 99605-2512 | [matheus@fragatacomunicacao.com.br](mailto:matheus@fragatacomunicacao.com.br)