

IDPC leva mais de 20 aulas gratuitas ao público durante a FIPAN 2026, com o Melhor Confeiteiro das Américas no comando

Escola técnica do Sempapão oferece programação diária de demonstrações, masterclasses e workshops de panificação, confeitaria, pizza e salgados, de 21 a 24 de julho, no Expo Center Norte

SÃO PAULO, julho de 2026 — Quem for à FIPAN 2026 não vai só passear pelos estandes: vai sair de lá sabendo fazer pão, bolo e pizza como profissional. O IDPC (Instituto de Desenvolvimento da Panificação e Confeitaria), escola técnica do Sempapão, leva à feira uma programação com mais de 20 aulas gratuitas, distribuídas ao longo dos quatro dias de evento e abertas a todo o público visitante.

O Melhor Confeiteiro das Américas no palco principal

Um dos grandes destaques da programação é a presença constante do chef Hallyson Cezar, professor do IDPC e Melhor Confeiteiro das Américas 2025/2026 pela CIPAN — o primeiro confeiteiro a conquistar o título na história da competição. Hallyson comanda aulas em praticamente todos os dias da feira, com temas que vão de glaciação profissional e alta confeitaria com entremet a cookies recheados e tortas de vitrine, levando ao público paulistano o mesmo nível técnico que o consagrou internacionalmente.

Programação diária na Arena Principal

De terça a sexta-feira, das 14h às 19h40, a Arena Principal recebe aulas voltadas a panificação, confeitaria e pizza. Os destaques incluem inovação em enzimas na panificação, bases da viennoiserie semifolhada, segredos dos bolos artesanais, fermentação natural criativa, masterclass de pizza com o Chef Cleiton Honorato, e um encerramento com foco em tendências de saudabilidade e pães saudáveis. Marcas mantenedoras como Sicredi, Catupiry, M. Dias Branco, Itaiquara e Nita também assinam aulas técnicas e institucionais ao longo da programação.

Salgados e confeitaria em arenas dedicadas

A Vila Salgados recebe aulas próprias, com destaque para criação de produtos gourmet inovadores e quiche gourmet, também sob comando do IDPC. Já a Arena Confeiteiro, em parceria com a Harald, concentra clássicos da vitrine profissional, como tortas de vitrine e cookies recheados, novamente com o chef Hallyson Cezar à frente.

Para

FIPAN
21 a 24 Jul | 2026



Rui

Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do Sempapão e da FIPAN, a programação de aulas gratuitas reforça o papel formativo que a feira desempenha para o setor.

"A FIPAN não é só uma vitrine de produtos e tendências — é também uma escola aberta para quem quer aprender. O IDPC é a nossa casa de formação técnica, e levar essa qualidade de ensino para dentro da feira, de forma gratuita e acessível a qualquer visitante, é uma forma de retribuir à cidade que construiu essa tradição junto com a gente. Ver o Hallyson Cezar, hoje Melhor Confeiteiro das Américas, ensinando ao lado dos nossos outros professores é a prova viva de que o investimento em formação profissional transforma carreiras", afirma Gonçalves.

PROGRAMAÇÃO COMPLETA

IDPC

Terça-feira, 21/07

- 14h00 – Inovação em Enzimas na Panificação — Chef Hallyson Cezar (Melhor Confeiteiro das Américas CIPAN 2025/IDPC)
- 15h00 – Segredos dos Bolos Artesanais — Chef Isaias Filho
- 16h00 – Pingado — Camilla dos Santos Barroso, Danielli Dantas Moreira, Alexandre Salerno Sardo (Mantenedor Xando)
- 17h00 – Inovações que Facilitam sua Operação e Evitam Desperdícios — Embaixador Fabio Pasquale (Mantenedor Catupiry®)
- 18h00 – Sustentabilidade nas Embalagens: Inovação com Responsabilidade (Mantenedor Meiwa)
- 19h00 – Gestão de Processos e Controle de Qualidade: da Produção à Venda — Renata Caires Borba (Trinutri)

Quarta-feira, 22/07

- 14h00 – Glaçagem Profissional — Chef Hallyson Cezar (Melhor Confeiteiro das Américas CIPAN 2025/IDPC)
- 15h00 – Educação Financeira (Mantenedor Sicredi)
- 16h00 – Fermentação Natural Criativa: Formatos e Sabores Diferenciados — Chef Antonio Santos e Chef Carlos Campos (Mantenedor Emulzint Zeelandia)
- 17h00 – "Ser Feliz Fazendo Pão com Fermentação Natural" — Chef Mancuzo (Mantenedor Nita)
- 18h00 – Brilho, Padronização e Economia em Pães Doces — Chef Edgar Rodrigues (Mantenedor Rich's)

- 19h00 – Pizza: Inovações e Tendências — Chef Cirlene Silva e Chef Isaias Filho (Mantenedor Orquídea/Sr. Pizza)

Quinta-feira, 23/07

- 14h00 – Bases da Viennoiserie Semifolhada — Chef Isaias Filho
- 15h00 – Inovações que Facilitam sua Operação e Evitam Desperdícios — Chef Ary (Mantenedor Catupiry®)
- 16h00 – Alta Confeitaria: Entremet — Chef Hallyson Cezar (Melhor Confeiteiro das Américas CIPAN 2025/IDPC)
- 17h00 – O Mundo Gira em Torno da Pizza — Sr. Pizza (Mantenedor Aurora)
- 18h00 – Natal com Fermentação Natural: Aplicações de Valor Agregado — Chef Antonio Santos e Chef Carlos Campos (Mantenedor Emulzint Zeelandia)
- 19h00 – Gastronomia Funcional — Chef Cirlene Silva e Chef Isaias Filho

Sexta-feira, 24/07

- 14h00 – Alta Confeitaria: Entremet — Chef Hallyson Cezar (Melhor Confeiteiro das Américas CIPAN 2025/IDPC)
- 15h00 – Masterclass de Pizza — Chef Cleiton Honorato (Mantenedor M. Dias Branco)
- 16h00 – Mini Sonho — Chef Graciano Silva (Mantenedor Itaiquara)
- 17h00 – Cappuccino — Camilla dos Santos Barroso, Danielli Dantas Moreira, Alexandre Salerno Sardo (Mantenedor Xandô)
- 18h00 – Tendências em Saudabilidade: Pães Saudáveis — Chef Cirlene Silva e Chef Isaias Filho
- 19h00 – Encerramento da Feira

VILA SALGADOS

- **Quinta-feira, 23/07, 16h-16h45** – Tendências em Saudabilidade: Pães Saudáveis — Chef Cirlene Silva e Chef Isaias Filho
- **Sexta-feira, 24/07, 17h-17h45** – Criação de Produtos Gourmet Inovadores — Chef Hallyson Cezar (Melhor Confeiteiro das Américas CIPAN 2025/IDPC)
- **Sexta-feira, 24/07, 18h30-18h45** – Gastronomia Funcional — Chef Cirlene Silva e Chef Isaias Filho

- **Quarta e quinta-feira, 22-23/07, 18h30-18h45** – Quiche Gourmet — Chef Piterclei S. Moreira
 - Encerramento da feira: 19h
-

ARENA CONFEITEIRO (parceria Harald)

- **Sexta-feira, 24/07, 17h-18h00** – Tortas de Vitrine — Chef Hallyson Cezar (Melhor Confeiteiro das Américas CIPAN 2025/IDPC), com Harald
- **Sexta-feira, 24/07, 19h-20h45** – Cookies Recheados — Chef Hallyson Cezar (Melhor Confeiteiro das Américas CIPAN 2025/IDPC), com Harald
- Encerramento da feira: 19h

SERVIÇO

Datas: 21 a 24 de julho de 2026

Horário: das 14h às 19h40 (aulas distribuídas ao longo do dia)

Local: Expo Center Norte, São Paulo/SP

Programação: mais de 20 aulas gratuitas de panificação, confeitaria, pizza e salgados

Sobre a FIPAN

A FIPAN é a maior feira brasileira dedicada à cadeia da panificação, confeitaria e food service, realizada pelo Sampapão. É reconhecida como a maior feira de panificação e confeitaria da América Latina e 3ª no mundo. Com mais de três décadas de história, reúne cerca de 59 mil profissionais, 450 expositores e 1.500 marcas por edição.

Sobre o Sampapão e o IDPC

Fundado há mais de um século, o Sampapão é a principal entidade representativa do setor de panificação e confeitaria na capital paulista. Sua sede abriga o IDPC, escola técnica de referência nacional na formação de profissionais qualificados para o setor, e casa do chef Hallyson Cezar, eleito Melhor Confeiteiro das Américas 2025/2026 pela CIPAN, o primeiro confeiteiro a conquistar o título na história da competição.

Contato para imprensa: Matheus Fragata | Fragata Comunicação | (11) 99605-2512 | matheus@fragatacomunicacao.com.br