

Veículo: Portal do Holanda

Editoria: Amazonas

Tipo notícia: Reportagem

Data de publicação: 14/10/2026

Origem da notícia: Iniciativa da mídia

Categorias: FIEAM | SEBRAE

Valoração: 41.802,05

FIEAM **SESI** **SENAI** **IEL**

FIPA 2026 começa nesta quinta em Manaus com entrada gratuita, aulas-show e mais

A segunda edição da Feira Internacional de Panificação da Amazônia (FIPA) será realizada de quinta-feira (15) a sábado (17), no Centro de Convenções do Amazonas Vasco Vasques - Unidade 1, na avenida Constantino Nery, 5001, bairro Flores, em Manaus. A entrada é gratuita, e a programação vai das 14h às 22h. Promovido pelo Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria do Amazonas (Sindpam), em parceria com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP), o evento reúne negócios, capacitação, tecnologia, inovação e gastronomia. A proposta é aproximar os diferentes elos da cadeia produtiva do setor na Amazônia, com a participação de empresas locais, nacionais e internacionais.



DivulgaçãoSabores da Amazônia em grandes proporçõesEntre os destaques estão a produção de um X-Caboquinho de 30 metros e de um bolo regional de 10 metros, preparados diante do público, com demonstração e degustação. No dia 16, Dia Mundial do Pão, a feira terá atividades de valorização do produto e dos profissionais da cadeia, incluindo a campanha de doação de pães “Doação, Amor & Pão”.A feira é voltada a empresários de padarias, confeitarias, docerias, cafeterias e pizzarias, além de padeiros, confeiteiros, chefs, baristas, pizzaiolos, estudantes, fornecedores, investidores e consumidores.Segundo dados divulgados pelo setor, o Amazonas tem cerca de 3,6 mil empresas de panificação e confeitaria. No país, a ABIP aponta mais de 332 mil empresas ativas e cerca de 2,76 milhões de empregos diretos e indiretos na cadeia. A primeira edição reuniu mais de 21 mil visitantes, e a organização espera superar 20 mil participantes em 2026.



DivulgaçãoProgramaçãoQuinta-feira (15)Sala 8 - Seminário Liderança (turma única, 9h às 12h)“O líder que existe em você está pronto para liderar?”, com Nizandra MoreiraArena Panificação13h30 - Abertura dos portões15h às 16h30 - Solenidade de abertura17h - Aula-show com o chef Maurício Santos (M Dias Branco Profissional - Natan Congelados): cucas recheadas e focaccia18h - Aula-show com os chefs padeiros do Sindpam: o maior X-Caboquinho do mundo, com 30 metros19h30 - Aula-show com o chef André Chilelli (Eagle - Casa dos Panificadores): a arte do pão congelado20h30 - Palestra-show com Adailton Amâncio (PE): como transformar comportamento, gestão e inteligência artificial em resultado21h30 - EncerramentoArena Confeitaria13h30 - Abertura dos portões15h às 16h30 - Solenidade de abertura17h - Aula-show com o chef William Peron (Bakels - Casa dos Panificadores): brownie com morango18h - Aula-show com o chef Leilson Silva (Fleischmann - Casa dos Panificadores): vintage cake19h - Aula-show com o chef Cyl Farney Pereira dos Santos (Mauri - Natan Congelados): entremets20h - Aula-show com o chef Flávio Àmoeddo (Queiroz Comercial): pavlova de chicória com cupuaçuSexta-feira (16)Sala 8 - Seminário Atendimento , com Nizandra MoreiraTurma I: 9h às 12hTurma II: 15h às 18hTema: “Os 5 passos para um atendimento que conquista”Arena Panificação14h - Aula-show com o chef francês Pierre Victor Jean: viennoiserie francesa clássica (croissant, pain au chocolat, pain au raisin e kouign amman)16h30 - Case de sucesso com o chef João Carlos Butske, o Melhor Padeiro do Mundo: pão torta capixaba17h30 - Aula-show com o chef Cleiton Honorato (M Dias Branco Profissional - Natan Congelados): panetones artesanais e roscas natalinas com fermentação natural19h - Aula-show com Sr. Pizza e o chef Jerry Matos (Trigolar): das massas de pizza à focaccia20h - Campanha Doação, Amor & Pão: doação de pães, em mobilização nacional pelo Dia Mundial do Pão21h - Papo de forno com os mestres da

panificação Francijander de Oliveira, Antônio Carvalho, Francisco Serra, Jonas Neves, Luiz Matos e João Carlos Butske: os desafios e as oportunidades de quem vive da panificaçãoArena Confeitaria15h - Palestra-show com Ramon Fonseca: marketing sem complicação17h - Palestra-show com Paulo Pereira: fotografia mobile18h - Aula-show com o chef Walberto Cruz (DR Aromas & Ingredientes - Natan Congelados): tortas finas19h - Aula-show com o chef Claudeci Vieira (Mavalério - Natan Congelados): crostata com cupuaçu e castanhaStand do Sindpam20h - Lançamento do livro “Pães Artesanais”, da escritora Odete Cavalleiro de MacedoSábado (17)Arena Panificação14h - Hot seat com Antônio Araújo (AF8 Digital) e Adailton Amâncio (PE): como crescer a empresa por meio das redes sociais15h - Aula-show com o chef Pierre Victor Jean (França): viennoiserie moderna (bicolor, danish, strié e laminação reversa)17h - Talk-show com Emerson Amaral, Adailton Amâncio e Nizandra Moreira, com mediação de Wellington Moreira: mão de obra em crise e caminhos para a solução18h - Aula-show com o chef Rone Marques (Natan Congelados): produção inteligente para o fim de ano19h - Aula-show com Ronaldo Ayres (Sr. Pizza) e o chef Jerry Matos (Trigolar): especial de Natal, com panetones e delícias natalinas20h - Palestra-show com Rodrigo Capone: impactos da reforma tributária no setor de panificação21h - Encerramento com atração musicalArena Confeitaria14h - Aula-show com o chef João Carlos Butske, melhor padeiro do mundo 2026: focaccia de abacaxi com calabresa e X-Caboquinho15h - Talk-show com Laila Assunção, Wollace Bruno e Wellington Moreira, com mediação de Danielle Silva: desafios, escolhas e a transformação de talento em negócio16h - Aula-show com o chef Francisco Pontes (M Dias Branco Profissional - Natan Congelados): verrines, sobremesas em taças e cakes em tiras17h - Aula-show com a chef Gih Souza (Argentina): chocotorta em cores tropicais18h - Aula-show com o chef Gustavo Coppini (Sicao - Casa dos Panificadores): bombom de caramelo salgado com avelãs19h - Aula-show com as chefs confeitadeiras do Sindpam Marta Oliveira, Helen Botelho, Danielle Oliveira, Andrea Pereira e Cingles Pereira: bolo confeitado de 10 metros20h - Final do torneio A Disputa Mais Doce, categoria Bolos Clássicos, com anúncio e entrega da premiação22h - Encerramento do evento



Realização e apoioA FIPA 2026 é realizada pelo Sindpam e pela ABIP, com apresentação da Trigolar e patrocínio Diamante de Natan Congelados, Casa dos Panificadores e FM Fornos. O apoio institucional é do Sebrae, da Fieam, da Prefeitura de Manaus, por meio da Manaus Cult, e do governo do Estado, por meio da Sedel.

Site: <https://amazonclip.com.br/noticia/visualizar/665049/12>