

Setor de panificação ganha nova escola com 19 cursos em Caxias

PAULA JOHAS

Da Redação

Do pão francês do café da manhã ao bolo da comemoração, a panificação e a confeitaria fazem parte do dia a dia e movimentam fortemente a economia da Baixada Fluminense. Caxias e os municípios do entorno reúnem 605 estabelecimentos ligados ao setor e 3.678 empregos formais, um salto de 3,9% em relação a 2024.

É para atender a essa demanda aquecida que a Firjan SENAI inaugura, na quarta-feira (7), a nova Escola de Panificação e Confeitaria da Firjan SENAI Caxias. A estrutura fixa substitui a antiga escola móvel que atendia o município, dando um salto na infraestrutura: a capacidade instalada passa de 12 para até 80 alunos atendidos por dia.

A escola passa a oferecer 19 cursos em modalidades que vão da Qualificação Profissional ao Ensino Técnico, com meta de formar até 300 profissionais por ano. O tamanho das turmas varia conforme a modalidade do curso: os cursos técnicos podem abrigar até 40 estudantes, enquanto os cursos de qualificação e aperfeiçoamento contam com turmas menores, de 20 alunos. Entre as novidades está a integração do curso de Confeitaria ao Ensino Médio Técnico em período integral com a Escola Firjan SESI Caxias.

Para o presidente da Firjan, Luiz Cesio Caetano, a nova estrutura representa um marco para o desenvolvimento econômico local.

– Ver o brilho nos olhos desses alunos hoje materializa o propósito desta escola. A panificação é uma vocação do nosso estado e, com essa estrutura, suprimos a demanda da Baixada com mão de obra local de excelência, retendo talentos e fortalecendo nossas indústrias – afirma Caetano.

MÃO NA MASSA E EMOÇÃO NA INAUGURAÇÃO

A teoria deu lugar à prática já no primeiro dia de funcionamento. Durante a inauguração, os próprios estudantes colocaram a estrutura à prova e prepararam cupcakes e brownies. O momento de interação nas bancadas e a degustação dos doces emocionaram o presidente da Firjan,



Novo espaço da Firjan SENAI em Caxias terá capacidade para formar até 300 profissionais por ano

PAULA JOHAS



Nova Escola de Panificação e Confeitaria da Firjan SENAI Caxias foi inaugurada na quarta-feira (7) para atender até 80 alunos por dia

mais do que o conhecimento teórico. Com essa nova estrutura, criamos condições para que ele aprenda fazendo e tenha contato com equipamentos e processos idênticos aos que vai encontrar na rotina das grandes padarias e indústrias – destaca Alexandre.

DA ESCOLA MÓVEL PARA A SEDE FIXA

A formação na área já era oferecida em Duque de Caxias desde 2020 por meio da escola móvel. Com a migração para o espaço permanente, os alunos ganham acesso a um portfólio mais robusto, que inclui especializações em Doces Finos, Chocolateria, Cake Design e fermentação natural.

Para o presidente do Sindicato das Indústrias de Alimentos e Bebidas da Baixada Fluminense (SIMAPAN), Henrique Balbino Seita, a escola deixa um legado para o comércio local.

– Nosso compromisso é contribuir para a capacitação das empresas e dos trabalhadores da região. A qualificação profissional é a ferramenta principal para fortalecer o setor de alimentos e bebidas na Baixada Fluminense – pontua Henrique.

Novo espaço da Firjan SENAI terá 19 cursos em diferentes; região soma 3,7 mil trabalhadores no segmento

que acompanhou de perto os primeiros resultados reais do novo laboratório.

RAIO-X DE UM SETOR EM ALTA

Os números do mercado justificam o investimento na região. Duque de Caxias concentra a maior quantidade de padarias e confeitarias da Baixada, com 269 unidades, seguido por São João de Meriti (125), Belford Roxo (91), Magé (89) e Guapimirim (31).

Em 2025, o setor empregava 373 padeiros com carteira assinada na região, com remuneração média de R\$ 2.073,62. Já os confeiteiros registram média de R\$ 2.112,96 – ambos os salários acima da média geral do setor na Baixada (R\$ 2.059,61).

APRENDER OPERANDO TECNOLOGIA DE PONTA

Para garantir que a formação acompanhe as exigências dessas empresas, o

novo espaço recebeu R\$ 2,1 milhões em equipamentos industriais. O laboratório foi montado com ultrafreezers, laminadoras de alta tecnologia, maseiras, misturadores e fornos de lastro e turbo.

Para Alexandre Reis, Diretor Executivo Operacional do Sistema Firjan, o maquinário aproxima o aprendizado da realidade diária do mercado.

– A educação profissional precisa oferecer ao aluno