

## PROGRAMAÇÃO GERAL POR DATA

**25/10**

**QUARTA-FEIRA WEDNESDAY**

**GRANDE AUDITÓRIO ROBÉRIO OLIVEIRA SILVA**

10h-11h30 **Cerimônia de Abertura Oficial da Semana Internacional do Café** (Todos convidados)

**DNA CAFÉ 2017 – SEMINÁRIO INTERNACIONAL**

*Palestras Gratuitas/ Free Lectures*

*Tradução Simultânea Inglês/Português disponível*

*Simultaneous translation English/Portuguese available*

14h15-15h15 **Os Cenários Macroeconômicos Atuais – Perspectivas e Oportunidades (Gratuito)**

- Palestrante: Alexandre Schwartzman (Economista brasileiro, ex-Diretor de Assuntos Internacionais do Banco Central do Brasil e colunista de Economia da Folha de S.Paulo)

15h30-17h **As Perspectivas para o Café nos Grandes Mercados Consumidores (Gratuito)**

- Cafés Especiais no Mercado Europeu. Palestrante: David Veal (Diretor-Executivo da Specialty Coffee Association – SCA)
- Cafés Especiais no Mercado Asiático. Palestrante: Ambrose Peter Law (Green Buyer & Head Roaster at Alchemy Coffee - Hong Kong)
- Cafés Especiais no Mercado Norte-Americano. Palestrante: Ricardo Pereira (Diretor de Cafés Especiais da Ally Coffee)
- Moderador: Marcos Antonio Matos (Diretor Geral do Conselho dos Exportadores de Café do Brasil – Cecafé)

17h15-18h15 **As Tendências para o Café de Qualidade no Maior Produtor do Mundo (Gratuito)**

- Nova Pesquisa de Hábitos e Tendências de Consumo. Palestrante: Nathan Herszkowicz (Diretor-Executivo da Associação Brasileira da Indústria de Café – ABIC)
- O Caminho de Empreender no Café. Palestrante: Pedro Lima (Presidente do Grupo 3corações)

18h30-19h30 **O Maior Encontro de Cafeterias do Brasil - Business Experience – Proprietários de Cafeterias e Microtorrefações (Gratuito)**

Apresentação das Cafeterias: Thomas Schweiger (Green and Bean, Alemanha), Stefan Setiadi (Two Hands Full, Bandung City, Indonésia), Luiz Eduardo Melo (Supernova Coffee, Brasil)  
Mediadora: Mariana Proença (Revista Espresso)

**FOYER DE ENTRADA**

11h-20h **Exposição Espresso Design**

**ARENA BARISTA**

14h30-20h **Classificatórias 6ª Copa Barista** (Todos convidados)

### **SALA ESPAÇO+FORTE (SISTEMA FAEMG)**

14h-18h **Oficina de Custo de Produção** (Gratuito)

### **ESTANDE SEBRAE**

Oficinas e palestras para Empreendedores do Café (inscrições no local)

### **SALA DE CUPPING&NEGÓCIOS**

Gratuito

- 13h-14h30 **Cupping: Cafés Exóticos do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC)** (Sala de Cupping 1)
- 15h-16h30 **Cupping: ATeG SENAR MINAS** (Sala de Cupping 1)
- 17h-18h30 **Cupping: ATeG SENAR MINAS** (Sala de Cupping 1)
- 18h45-20h **Cupping: IX Prova de Cafés Certificados IMAFLORA – Rainforest Alliance Certified™** (Sala de Cupping 1)

### **SALA COFFEE OF THE YEAR 2017**

Gratuito

- 16h-17h30 **Rodada de Negócios “A” - Cafés Classificados no Coffee of the Year 2017**
- 18h-19h30 **Rodada de Negócios “B” - Cafés Classificados no Coffee of the Year 2017**

### **COFFEE OF THE YEAR 2017 – VOTAÇÃO**

15h-18h **Prove os cafés e vote no melhor!** (Todos convidados)

### **CAFETERIA MODELO**

15h-16h30 **Café e Pessoas – A Importância do Bom Atendimento (Gratuito)**

Palestrante: Palestrante: Leonardo Gonçalves (Barista e Vencedor do Campeonato Brasileiro de Aeropress 2017)

17h-18h **Oficina de Qualidade da Água (Gratuito)**

Palestrante: Palestrante: Luis Ponciano (Everpure Pentair)

18h30-20h **Franquia ou Loja Própria? Aprenda com quem Empreende (Gratuito)**

Palestrante: Deiverson Migliatti (proprietário do Sterna Café) e Bruno Gomes (Operações)

### **TORRA LAB**

*Investimento: R\$ 150*

**17h30–20h Como montar uma microtorrefação?**

Passo a passo sobre os principais desafios, decisões e investimentos para ter a sua microtorrefação e ministrar cursos. Instrutor: Emilio Rodrigues (Casa do Barista)

### **SALA INTELIGÊNCIA DE MERCADO**

*Investimento R\$ 600*

14h-20h **ROAST LAB – uma jornada completa sobre torra com profissionais renomados no mercado nacional e internacional – Por Coffee Lab**

**14h-15h Degustação de Estilos de Torra – Abertura + Painel**

Boas-vindas: Isabela Raposeiras (Coffee Lab)

**15h-16h30 Estilos de Torra – Painel**

Debatedores:

Bruno Souza (Academia do Café)

Eystein Veflingstad (3ª Onda Consultoria em Café)

Mariano Martins (Martins Café)

Mediação: Isabela Raposeiras (Coffee Lab)

**17h-18h30 Equipamentos de Torra – Painel Tipos de Torradores e Empresas: Atila, Carmomaq e Probat Leogap**

Debatedores:

Mateus Emerich (Atila Torradores)

Georgia Franco de Souza (Lucca Cafés Especiais)

Leandro Cesar do Carmo (Carmomaq)

Mediação: Isabela Raposeiras (Coffee Lab)

**18h30-20h Torra como Negócio – Debate**

Juliana Ganan (Bica Torradores de Café)

Fabíola Martins (Martins Café)

Marco Santos (Have a Coffee)

Felipe Croce (Isso é Café)

Amanda Capucho (Orfeu Cafés Especiais)

Emilio Lopez Diaz (Cuatro M)

Diego Gonzales (Sofá Café)

Mediação: Isabela Raposeiras (Coffee Lab)

**CURSO BSCA-SCA**

**8h–17h Sensory Skills: Curso Básico (Sala 1)**

Investimento: R\$ 950 (membros BSCA) e R\$ 1050 (não membros)

Instrutor: Garam Um (Um Coffee Co.)

**8h-18h Cafés do Mundo (Sala 2)**

Investimento: R\$ 350 (membros BSCA) e R\$ 400 (não membros)

Instrutor: Joel Shuler (Casa Brasil Coffees)

**SALA COFFEE SENSORIUM**

**11h40-19h Experimento Sala Coffee Sensorium (Gratuito)**

**26/10**

## **QUINTA-FEIRA THURSDAY**

### **GRANDE AUDITÓRIO ROBÉRIO OLIVEIRA SILVA**

#### **CAFÉ DA MANHÃ IWCA BRASIL – 8º ENCONTRO NACIONAL IWCA BRASIL**

*Investimento: R\$ 50 (pago no ato do evento)*

8h-12h

- Palestrante Oficial: Nadine Gasman (Representante da ONU Mulheres no Brasil)
- Lançamento do Livro “Mulheres do Café do Brasil”
- Apresentação do Código de Conduta IWCA Brasil
- Sofá das Lideranças História, presente e futuro dos trabalhos da IWCA Brasil
- Treinamento Leadership – Workshop Lideranças (Blanca Castro – IWCA Internacional)

#### **FÓRUM DA AGRICULTURA SUSTENTÁVEL 2017**

*Palestras Gratuitas/ Free Lectures*

*Tradução Simultânea Inglês/Português disponível*

*Simultaneous translation English/Portuguese available*

#### **12h30-14h O Café como Agente Transformador (Gratuito)**

- *Experiências nas Comunidades de Café Geisha.* Palestrante: Graciano Cruz, Produtor na Fazenda Las Lajones e Diretor Hiu Coffee Farms (Panamá)
- *Café de Qualidade e a Presença da Mulher.* Palestrante: Simone Sampaio, Produtora na Fazenda Jardim das Oliveiras (Araponga, Matas de Minas)
- *A Importância da Sucessão na Cafeicultura Familiar.* Palestrante: Jhone Lacerda, Produtor no Sítio Santa Rita (Espera Feliz, Serra do Caparaó)
- Moderadora: Josiane Cotrim (Fundadora da IWCA Brasil)

#### **14h - 14h15 Resultado da IX Prova de Cafés Certificados IMAFLORA – Rainforest Alliance Certified™**

#### **14h15-15h15 Os Impactos da Mudança Climática para a Cafeicultura (Gratuito)**

- *Pesquisas Mundiais que Afetam a Produção de Cafés.* Palestrante: Aaron Davis, Pesquisador Doutor da Royal Botanic Garden Kew (Londres)
- *Como o Brasil Enfrenta os Desafios.* Palestrante: Alysso Fagundes, Engenheiro Agrônomo da Fundação PROCAFÉ
- Moderador: Eduardo Sampaio (Diretor-Executivo da UTZ)

#### **15h15 – 15h45 Medindo a Sustentabilidade na Cafeicultura e Lançamento Catálogo de Sustentabilidade**

Palestrante: Pedro Ronca (Gerente do Programa Brasil da Plataforma Global do Café) **(Gratuito)**

#### **15h45 – 16h Solenidade de Premiação do Concurso de Qualidade de Café do Estado de Rondônia**

### 16h-17h45 **Inovação para o Agronegócio Café (Gratuito)**

- *Cafeicultura Digital e as Novidades para o Mercado*. Palestrante: Luiz Gonzaga de Castro Junior, Coordenador de Inovacafé - Universidade Federal de Lavras (UFLA)
  - *Produtor Informado*. Palestrante: Eduardo Heron, Diretor Técnico do Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (CeCafé)
- *Agricultura Digital*. Palestrante: José Marcos Rafael Magalhães, Presidente da Cooperativa Minasul
- Moderadora: Mariana Proença (Diretora de Conteúdo da Café Editora)

### 17h45-18h **Premiação 3º Torneio: Melhor Café Fairtrade do Brasil (Gratuito)**

### 18h-19h30 **Gran Finale: Cafés do Brasil: Diversidade e Qualidade (Gratuito)**

- Palestrante: Flávio Borem (Pós-doutor da Universidade Federal de Lavras)
- Palestrante: Vanusia Nogueira (Diretora-Executiva da Associação Brasileira de Cafés Especiais – BSCA)
- Palestrante: Maria Dircéia Mendes (Gerente Comercial na SMC Comercial Exportadora de Cafés – Cooxupé)
- Moderador: Juliano Tarabal (Superintendente da Federação dos Cafeicultores do Cerrado Mineiro)

### **FOYER DE ENTRADA**

11h-20h **Exposição Espresso Design**

### **ARENA BARISTA**

12h-20h **Classificatórias e Oitavas de Final da 6ª Copa Barista** (Todos convidados)

### **SALA INTELIGÊNCIA DE MERCADO**

11h-12h **Beba um Caparaó** (Evento fechado)

12h-13h **Beba um Caparaó** (Evento fechado)

14h -16h **Workshop: Mapeamento e monitoramento do parque cafeeiro do Estado de Minas Gerais – Geoportal do Café** (Gratuito. Todos Convidados)

16h-17h **Levantamento Histórico da Região das Matas de Minas** (Gratuito. Todos Convidados)

17h-18h **Cooperativismo e desenvolvimento local: experiências de instituições cooperativas de crédito no âmbito da região das Matas de Minas** (Gratuito. Todos Convidados)

### **SALA DE CUPPING&NEGÓCIOS**

Gratuito

- 8h-12h **Cupping: Gquality Nucoffee** (Sala de Cupping 1)
- 12h-13h **Cupping: 10 Melhores Amostras de Conilon/Robusta do Coffee of the Year 2017** (Sala de Cupping 1)
- 13h-14h30 **Cupping: Cooperativa dos Agricultores Familiares de Poço Fundo - Coopfam** (Sala de Cupping 1)

- 15h-16h30 **Cupping: Melhor Café Fairtrade do Brasil** (Sala de Cupping 1)
- 17h-18h30 **Cupping: Aliança das Mulheres do Café - IWCA Brasil** (Sala de Cupping 1)
- 19h-20h **Cupping: Honey Capadócia** (Sala de Cupping 1)

### **SALA COFFEE OF THE YEAR 2017**

Gratuito

- 11h30-13h **Rodada de Negócios “C” - Cafés Classificados no Coffee of the Year 2017**
- 13h30-15h30 **Rodada de Negócios “D” - Cafés Classificados no Coffee of the Year 2017**
- 18h-19h30 **Rodada de Negócios “E” - Cafés Classificados no Coffee of the Year 2017**

### **SALA ESPAÇO+FORTE (SISTEMA FAEMG)**

**13h30-17h30 Seminário de Comércio Exterior em MG (Gratuito)**

Programação:

- 13h30 **Abertura FAEMG**
- 14h **Painel I: Abertura comercial e o mercado doméstico** (CNA Brasil)
- 14h30 **Painel II: Por que exportar?** (Apex-Brasil)
- 15h10 **Painel III: Análise de mercados potenciais** (Apex-Brasil)
- 15h50 **Painel IV: Ferramentas de Promoção Comercial** (Apex-Brasil)
- 16h30 **Painel V: Casos de sucesso com exportações de café. Casos de Sucesso com Exportação de Café – Palestrantes: Marco Antonio Costa e Fernando Reis Costa (Fazenda Caeté)**
- 17h-17h30 **Debate e Encerramento**

### **ESTANDE SEBRAE**

Oficinas e palestras para Empreendedores do Café (inscrições no local)

### **CAFETERIA MODELO**

14h30-16h30

**Aprenda com a ABIC – Degustação Orientada das Categorias de Qualidade (Gratuito)**

Instrutoras: Camila Arcanjo (Sindicafé, SP) e Mônica Pinto (ABIC)

17h-18h30

**De onde vem a qualidade da Nespresso - Aprenda sobre sustentabilidade e rastreabilidade de produtos (Gratuito)**

Instrutor: Guilherme Amado (Nespresso)

19h-20h

**Empreendedorismo Coletivo – Recife Coffee e Café da Semana (Gratuito)**

Como unir forças para levar ao consumidor a linguagem do café de qualidade

Instrutores: Cafeterias do Recife Coffee (representantes Alan Cavalcanti, Gabriel Diniz e Lidiane Souza) e do Café da Semana (Felipe Brazza, Mário Santiago e Daniele Costa)

### **TORRA LAB**

*Investimento R\$ 550*

**14h-17h Torra de Amostras e Como Provar seu Café com Eystein Veflingstad (Terceira Onda Consultoria em Café, BA)**

18h-20h **Qualidade do Grão e o Resultado na Xícara com Leonardo Bittner (Terroá Café, BA)**  
*Investimento R\$ 300*

### **CURSO BSCA-SCA**

8h–17h **Barista Skills: Curso Básico (Sala 1)**

Investimento: R\$ 950 (membros BSCA) e R\$ 1050 (não membros)

Instrutora: Julia Fortini de Souza

8h-17h **Curso de Formação de Instrutores – AST (Authorized SCA Trainers) (Sala 2)**

Investimento: R\$ 1300 (membros BSCA) e R\$ 1500 (não membros)

Instrutoras: Annemarie Tiemes e Susan Hollins

### **SALA COFFEE SENSORIUM**

9h-19h **Experimento Sala Coffee Sensorium (Gratuito)**

**27/10**

## **SEXTA-FEIRA FRIDAY**

### **GRANDE AUDITÓRIO ROBÉRIO OLIVEIRA SILVA**

#### **RE:VERB 2017 – SIMPÓSIO DE CAFÉS ESPECIAIS**

*Investimento R\$ 290*

*Tradução Simultânea Inglês/Português disponível*

*Simultaneous translation English/Portuguese available*

8h30-16h

Programação:

- 8h30 às 9h30 Café da Manhã (serviço incluso no ingresso)
- 9h30 às 12h Palestras e Debates
- 12h às 13h30 Intervalo para o almoço (não incluso no ingresso)
- 13h30 às 16h Palestras e Debates

Palestrantes:

Emílio Lopez Dias (Cuatro M, El Salvador)

Isabela Raposeiras (Coffee Lab, Brasil)

Joanna Alm (Drop Coffee Roasters, Suécia)

Talor Browne (Talor&Jørgen and Fryd, Noruega)

Anne Lunell (Koppi, Suécia)

Mestre de Cerimônias: Felipe Croce (Isso é Café, Brasil)

#### **FOYER DE ENTRADA**

Gratuito

11h-20h **Exposição Espresso Design**

#### **CAFETERIA MODELO**

8h-11h30 **Água: a base de um bom café (Investimento R\$ 450)**

Palestrante: Regina Machado (Coffee Lab)

13h30-15h **Degustação e História do Café Robusta Fino – Um Case de Rondônia para o Mundo**

(Gratuito) Instrutores: Bruno Assis – Empresa Amazônia Coffee; Enrique Alves – Embrapa Rondônia; Janderson Delazen – Emater Rondônia)

15h30-16h30 **Neurociência da Percepção de Sabor (Gratuito)**

Instrutora: Fabiana Carvalho (neurocientista e pós-doutora na Universidade de São Paulo -USP)

#### **SALA ESPAÇO+FORTE (SISTEMA FAEMG)**

14h-16h **Trajectoria para as exportações: qualificação, inteligência e promoção comercial**  
(Gratuito)

16h-18h **Oficina de Conectividade do Programa Café+Forte** (Evento Fechado)

#### **ESTANDE SEBRAE**

Oficinas e palestras para Empreendedores do Café (inscrições no local)



## **SALA ENCONTROS**

10h30-12h **Apresentação do Aplicativo do Currículo de Sustentabilidade do Café (CSC)**

## **SALA DE CUPPING&NEGÓCIOS**

Gratuito

11h30-13h **Sala de Cupping: IWCA - Cafés do Panamá para Profissionais** (com barista Edioselyn Flores – Café Bajareque – Finca Élide) (Sala de Cupping 1)

13h-14h30 **Sala de Cupping: Região das Matas de Minas** (Sala de Cupping 1)

## **SALA COFFEE OF THE YEAR 2017**

Gratuito

- 11h30-13h **Rodada de Negócios “F” - Cafés Classificados no Coffee of the Year 2017**
- 13h30-15h30 **Rodada de Negócios “G” - Cafés Classificados no Coffee of the Year 2017**

## **SALA INTELIGÊNCIA DE MERCADO**

9h-15h **Reunião Regional da ABIC e Sindicafé-MG (Evento fechado)**

## **TORRA LAB**

**13h30-15h**

**Quais são os melhores métodos de preparo de café para o seu negócio? (Investimento: R\$ 150)**

Aprenda com sobre as vantagens e desvantagens de ter preparos no seu estabelecimento.

Instrutora: Paula Dulgheroff (Mundo Café)

## **CURSO BSCA-SCA**

8h–17h **Barista Skills: Curso Básico (Sala 1)**

Investimento: R\$ 950 (membros BSCA) e R\$ 1050 (não membros)

Instrutor: Eduardo Scorsin

8h-17h **Curso de Formação de Instrutores – AST (Authorized SCA Trainers) (Sala 2)**

Investimento: R\$ 1300 (membros BSCA) e R\$ 1500 (não membros)

Instrutoras: Annemarie Tiemes e Susan Hollins

## **SALA COFFEE SENSORIUM**

9h-19h **Experimento Sala Coffee Sensorium** (Gratuito)

**PREMIAÇÕES** (Todos convidados)

16h30 **Premiação do Coffee Of The Year 2017 (Auditório Principal)**

19h **6ª Copa Barista (Arena Barista)**