

PROGRAMAÇÃO GERAL POR DATA

25/10

QUARTA-FEIRA WEDNESDAY

GRANDE AUDITÓRIO

12h30-13h30 **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 Schwartsman (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: Yunson Lee (Co-CEO e Compradora da Terarosa Coffee Coreia do Sul)
- Cafés Especiais no Mercado Norte-Americano. Palestrante: Ricardo Pereira (Diretor de Cafés Especiais da Ally Coffee)
- Moderador: Eduardo Heron, Diretor Técnico 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)**

Mediadora: Mariana Proença (Revista Espresso)

Apresentação das Cafeterias (Convidado a confirmar)

ÁREA DE EXPOSIÇÃO

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)

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)

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)

16h30 – 17h Intervalo

17h – 18h30 Equipamentos de Torra – Pannel 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)

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

8h-18h Cafés do Mundo (Sala 2)

Investimento: R\$ 700 (membros BSCA) e R\$ 800 (não membros)

Instrutor: Joel Shuler

SALA COFFEE SENSORIUM

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

26/10

QUINTA-FEIRA THURSDAY

GRANDE AUDITÓRIO

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

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: Marcos Antonio Matos (Diretor Geral 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)

ÁREA DE EXPOSIÇÃO

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 **Sobre os Cafés do Caparaó e o mercado de cafés especiais, uma conversa entre os produtores e Hugo Wolff** (Evento fechado)

12h-13h **Caparaó e Piatã, um encontro de origens com Hugo Wolff** (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)
- 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 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.* Produtor de café.
- 17h-17h30 *Debate e Encerramento*

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)

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)**

PATROCÍNIO DIAMANTE



PATROCÍNIO PRATA



PATROCÍNIO BRONZE



REALIZAÇÃO



27/10

SEXTA-FEIRA FRIDAY

GRANDE AUDITÓRIO

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)

Felipe Croce (Isso é Café, Brasil)

Isabela Raposeiras (Coffee Lab, Brasil)

Joanna Alm (Drop Coffee Roasters, Suécia)

Talor Browne (Talor&Jørgen and Fryd, Noruega)

ÁREA DE EXPOSIÇÃO

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)

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

Instrutora: Fabiana Carvalho (neurocientista e pós-doutora no Institute of Psychiatry (King's College London))

SALA ESPAÇO+FORTE (SISTEMA FAEMG)

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

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

SALA DE CUPPING&NEGÓCIOS

Gratuito

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

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

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)**