

PROGRAMAÇÃO GERAL POR DATA

7/11

QUARTA-FEIRA

GRANDE AUDITÓRIO ROBÉRIO OLIVEIRA SILVA

13h-14h **Cerimônia Oficial de Abertura da Semana Internacional do Café** (Todos convidados)

14h-20h **DNA CAFÉ 2018 – SEMINÁRIO INTERNACIONAL**

Tema: Tendências e Desafios para o Mundo do Café

Palestras Gratuitas

Tradução Simultânea Inglês/Português disponível

14h-15h **Palestra Magna: Economia Brasileira – Quais os próximos passos?** (Gratuito)

- Palestrante: Samy Dana (Professor da Escola de Administração de Empresas da Fundação Getúlio Vargas, comentarista econômico da Rádio Globo, da GloboNews, da Sportv e da TV Globo. É também colunista do Portal G1 de notícias e do Jornal impresso O Globo)

15h15-16h45 **Café – A Bebida Mais Consumida do Mundo** (Gratuito)

- Perspectivas de Produção e Consumo no Mundo: arábica, conilon e especiais
Palestrante: José Sette (Diretor Executivo da Organização Internacional do Café – OIC)
- Cinco Mercados Mundiais mais Promissores Quando o Assunto é Café.
Palestrante: Angélica Salado (Analista Sênior de Pesquisa da Euromonitor International)
- Moderadora: Flavia Barbosa Paulino da Costa (Vice-presidente do Cecafé e Diretora Executiva da Exportadora Guaxupé)

17h-18h30 **Mercado – O Que se Entende por Café Especial?** (Gratuito)

- A nova roda de aromas e sabores do café. Como são definidos os atributos de cafés especiais? Palestrante: Trish Rothgeb (CEO e Mestre de Torra da Wrecking Ball Coffee Roasters)
- Geografia dos Cafés Especiais de Minas. Palestrante: Margarete M. L. Volpato (Pesquisadora da Epamig)
- Moderador: Fabrício Andrade (Gestor na SanCoffee)

18h45-20h **Tendência de Processamento e Comercialização de Cafés Especiais** (Gratuito)

- Fermentação, Sabores e Aromas Exóticos: Modismo ou Tendência?
Palestrante: Sasa Sestic (Fundador da ONA Coffee e Campeão Mundial de Barista 2015)
- Marketing para Cafés Especiais
Palestrante: Henry Wilson (Fundador do Perfect Daily Grind)
- Moderadora: Mariana Proença (Diretora da Revista Espresso)

PATROCÍNIO DIAMANTE



PATROCÍNIO PRATA



PATROCÍNIO BRONZE



APOIO



MÍDIA



REALIZAÇÃO



ARENAS: BRAZIL WORLD COFFEE CHAMPIONSHIPS

Campeonato Mundial de Latte Art

11h30-19h Apresentação de todos os Competidores na Arena

Campeonato Mundial de Prova de Café

12h30-17h Apresentação dos Competidores na Arena

Campeonato Mundial de Preparo de Café

11h30-19h30 Apresentação dos Competidores na Arena

Campeonato Mundial de Drinks Alcoólicos com Café

17h-22h Spirit Bar: Etapa da competição no bar CentoeQuatro com competidores mundiais (Todos convidados)

SALA DE CUPPING & NEGÓCIOS

Gratuito

- 13h-15h **Cupping: ATeG SENAR MINAS** (Sala de Cupping 1)
- 13h-15h **Cupping: Rituais Cafés Especiais (3 Corações)** (Sala de Cupping 2)
- 15h30-17h30 **Cupping: Cafés Região Caparaó** (Sala de Cupping 1)
- 15h30-17h30 **Cupping: Datterra** (Sala de Cupping 2)
- 18h-20h **Cupping: ATeG SENAR MINAS** (Sala de Cupping 1)
- 18h-20h **Cupping: Cafés Especiais Conilon do ES** (Sala de Cupping 2)

SALA COFFEE OF THE YEAR 2018

Gratuito

- 16h-17h30 **Rodada de Negócios "A" - Cafés Arábicas Classificados no Coffee of the Year 2018**
- 18h-19h30 **Rodada de Negócios "B" - Cafés Arábicas Classificados no Coffee of the Year 2018**

COFFEE OF THE YEAR 2018 – VOTAÇÃO (Todos convidados)

15h-17h **Prove os 10 cafés arábicas e vote no melhor!**

18h-20h **Prove os 5 cafés canéforas e vote no melhor!**

CAFETERIA MODELO

14h30-16h **Cachaça combina com Café? – Cartas Ousadas e Brasileiras (Gratuito)**

Instrutor: Paulo Leite (Fundador do Empório Sagarana)

18h30-20h **Os Caminhos da Infusão com Café (Gratuito)**

Instrutores: Felipe Brazza (Barista), Gustavo Simoni (Mestre Cervejeiro) e Valter Menezes (Especialista em Fermentação de Bebidas)



ATILLA TORRA LAB

Investimento: R\$ 400

14h–17h **Como construir um mercado novo? Os desafios de uma micro-torrefação**

Neste curso a abordagem será com temas práticos sobre o mercado de torra. Instrutores: João Pedro Freitas (Fundador da AHA! Cafés) e Juliana Ganan (Fundadora da Tocaya Torra de Cafés)

Investimento: R\$ 550

17h30–20h **Visão científica para o planejamento da torra do café**

Todos os fenômenos na torra do café obedecem às leis das ciências naturais, permitindo uma condução precisa e eficiente. Ter o conhecimento e domínio desses princípios é fundamental para uma excelente torra. Instrutor: Ensei Neto (Coffee Hunter e consultor especializado em Gestão Sensorial)

SALA INTELIGÊNCIA DE MERCADO

11h-13h **Producers Guild** (Evento Fechado)

PROGRAMA EDUCACIONAL BSCA-SCA

12h–20h **Sensory Skills: Curso Básico (Sala 1)**

Investimento: R\$ 1.300

Instrutor: Edgar Martins (Lucca Cafés Especiais)

12h-20h **Barista Skills: Curso Básico (Sala 2)**

Investimento: R\$ 1.300

Instrutor: Rafael Serato (Lucca Cafés Especiais)

SALA ESPAÇO+FORTE (SISTEMA FAEMG)

16h45-17h **Cápsula de Inovação 1: CBC**

15h-17h **Lançamento Oficial do Sistema de Gestão do Café+Forte (SGC+F)** (Gratuito)

SALA EDUCAMPO

8h-20h **Reuniões Educampo** (Evento Fechado)

ESTANDE SEBRAE

11h-19h **Consultorias individuais sobre modelo de negócios** (inscrições no local)

15h-16h30 **Minas Coffee Origins: as Origem Controladas de Minas Gerais - As regiões de Origem Controlada e seus cafés** (Degustação)

17h-18h **Inovação que transforma o campo**

18h15-19h **O que você precisa saber sobre as regras e dicas para a utilização de informações em embalagens de café?**



SALA ENCONTROS

9h-13h Rodada de Negócios IWCA Brasil (Gratuito)

14h-17h Roda de Conversa com Han de Groot (CEO Rainforest Alliance) (Evento Fechado)

17h30-19h30 Café & Pauta Social – Impacto e Convidados (Gratuito)

SALA FLEX

7h-12h Workshop sobre Projeto: Uso Responsável de Agroquímicos - Iniciativa de Membros GCP (Evento Fechado)

14h-16h Debate Cenário do Mercado de Café – GTEC Conilon e Matas de Minas (Gratuito)

Palestrante: Eduardo Carvalhaes (Diretor do Escritório Carvalhaes)

16h-18h Reunião Syngenta (Evento fechado)

FOYER DE ENTRADA

11h-20h Exposição de Embalagens Espresso Design

PATROCÍNIO DIAMANTE



PATROCÍNIO PRATA



PATROCÍNIO BRONZE



APOIO



MÍDIA



REALIZAÇÃO



8/11

QUINTA-FEIRA

GRANDE AUDITÓRIO ROBÉRIO OLIVEIRA SILVA

9h-18h30 **CONFERÊNCIA GLOBAL DE SUSTENTABILIDADE DO CAFÉ 2018**

Palestras Pagas. Informações no Auditório

Tradução Simultânea Inglês/Português/Espanhol disponível

9h-9h15 **Abertura & Boas-Vindas** Palestrantes: Carlos Brando, Silas Brasileiro, Cesar Candiano e Mary Pettit

9h15-9h35 **Palestrante de abertura: Reflexões: perspectivas sobre como tornar o setor cafeeiro viável** Palestrante: José Luiz Tejon

9h35-10h45 **Uma jornada compartilhada: Colaboração global rumo a um setor cafeeiro viável** Palestrantes: Marcelo Burity, Kim Elena Ionescu, José Sette, Juan Esteban Ordúz e Han de Groot

11h-13h **Criando mudança global através da ação local** Palestrantes: Nguyen Do Anh Tuan, Gustavo Gomez, Irvan Helmi, Dr. Emmanuel Iyamulemye Niyibigira, Marcos Matos, Isabella Nkonge, Jacobo Paz, Pedro Ronca e Nora Leonor Zeas Alvarez

14h-14h50 **Sessão de Inovação: Investimento em sustentabilidade de alto impacto** Palestrantes: Guilherme Amado e Steven Collet

14h50-15h40 **Sessão de Inovação: Monitorando a sustentabilidade** Palestrantes: Lars Kahnert, Jessica Mullan, Eduardo Sampaio, José Sette e Quynh Chi Tran

15h40-16h30 **Sessão de Inovação: Jovens líderes do café** Palestrantes: Felipe Croce, José Fante Neto, Camila Franco de Souza, Vanusia Nogueira e Gabriel Nunes

16h45-18h15 **Como alcançar mais impacto: insights sobre como iniciar e dimensionar ações coletivas** Palestrantes: David Browning, Janderson Dalazen, Nathan Herszkowicz, Daniel Martz, Max Ochoa e Annette Pensel

ARENAS: BRAZIL WORLD COFFEE CHAMPIONSHIPS

Campeonato Mundial de Drinks Alcoólicos com Café

13h30-19h Apresentação de todos os Competidores na Arena

Campeonato Mundial de Latte Art

11h-13h30 Apresentação dos Semifinalistas na Arena

Campeonato Mundial de Prova de Café

12h-14h30 Apresentação das Quartas de Final na Arena

Campeonato Mundial de Preparo de Café



11h-18h30 Apresentação dos Competidores na Arena

SALA DE CUPPING&NEGÓCIOS

Gratuito

- 8h-12h30 **Cupping: Gquality Nucoffee** (Sala de Cupping 1) (Evento Fechado)
- 10h30-12h30 **Cupping: ASCA - Araponga (MG)** (Sala de Cupping 2)
- 13h-15h **Cupping: Fruto Mineiro** (Sala de Cupping 1)
- 13h-15h **Cupping: Datterra** (Sala de Cupping 2)
- 15h30-17h30 **Cupping: SEBRAE RJ** (Sala de Cupping 1)
- 15h30-17h30 **Cupping: Cafés de Cápsulas TRES** (Sala de Cupping 2)
- 18h-20h **Cupping: Aliança das Mulheres do Café - IWCA Brasil** (Sala de Cupping 1)
- 18h-20h **Cupping: BRFAIR** (Sala de Cupping 2)

SALA COFFEE OF THE YEAR 2018 (Gratuito)

- 11h30-13h **Rodada de Negócios "C" - Cafés Arábicas Classificados no Coffee of the Year 2018**
- 13h30-15h30 **Rodada de Negócios "D" - Cafés Arábicas Classificados no Coffee of the Year 2018**
- 16h-17h30 **Rodada de Negócios "E" - Cafés Canéforas Classificados no Coffee of the Year 2018**
- 18h-19h30 **Rodada de Negócios "F" - Cafés Arábicas Classificados no Coffee of the Year 2018**

COFFEE OF THE YEAR 2018 – VOTAÇÃO (Todos convidados)

15h-17h Prove os 10 cafés arábicas e vote no melhor!

18h-20h Prove os 5 cafés canéforas e vote no melhor!

CAFETERIA MODELO

Investimento: R\$ 400

8h-11h

Workshop: Metodologia de Torra Desenvolvida pelo Coffee Lab

Degustação às cegas de cafés e discussão sobre elementos de torra para a construção de perfil
Instrutora: Regina Machado (Mestre de Torra do Coffee Lab)

11h30-13h

ABIC: De Olho no Café

Instrutor: Nathan Herzskowicz (Diretor executivo da Associação Brasileira da Indústria de Café – ABIC) (Gratuito)

13h-14h Lançamento e Autógrafos com Edgard Bressani, autor do **Guia do Barista: da Origem do Café ao Espresso Perfeito** (Gratuito)

14h30-16h30



Prova e Lançamento Oficial das Origens dos Cafés do ES (Gratuito)

17h-18h

Divulgação dos Ganhadores do 1º Concurso de Qualidade dos Cafés do Campo das Vertentes
(Gratuito)

18h30-20h

Percepções externas do café especial brasileiro. Você sabe como é? (Gratuito)

Instrutoras: Josiane Cotrim Macieira (Aliança das Mulheres do Café) e Sabine Parrish (University of Oxford e Standart Magazine)

ESTANDE RONDÔNIA

15h-16h **Premiação dos Cafés Robustas Amazônicos** (Gratuito)

ATILLA TORRA LAB

Investimento R\$ 400

10h-13h **Se Conilon e Arábica não são iguais, por que a torra seria?**

Saiba mais sobre as diferenças que interferem na torra. Exercícios práticos de torra e degustação.
Instrutor: Lucas Venturim (Café Fazenda Venturim)

Investimento R\$ 400

14h-17h **Curvas e Perfis na Prática**

Diferentes curvas de torra para fazer perfis sensoriais na prática. Instrutor: Eduardo Scorsin (Pós-graduado em Gestão da Gastronomia)

Investimento R\$ 400

17h30-20h **Mapeando Sabores na Torra**

Expandir conhecimentos, auxiliar na melhoria do mapeamento de sabores no momento da torra e suas consequências. Instrutor: Elvio dos Santos Junior (Mestre Cafeeiro)

SALA INTELIGÊNCIA DE MERCADO

8h-10h **Meet the Green Buyers** (Evento Fechado)

Investimento: R\$ 400

14h30-18h **10º Business Experience – Especial: Workshop Gestão de Cafeterias com Isabela Raposeiras (Coffee Lab)** Pontos críticos para o sucesso de uma cafeteria: quem, quando, como, onde, qual e porquê abrir uma cafeteria

Abertura: Uma década de experiências com Mariana Proença (Diretora da Revista Espresso)

PROGRAMA EDUCACIONAL BSCA-SCA

Investimento: R\$ 1.300

11h–19h **Sensory Skills: Curso Básico (Sala 1)**

Instrutor: Bruno Borgo (Argenta Cafés)



Investimento: R\$ 1.300

11h-19h **Barista Skills: Curso Básico (Sala 2)**

Instrutora: Adriana Valinhas (Language Café)

SALA ESPAÇO+FORTE (SISTEMA FAEMG)

13h40-13h55 **Cápsula de Inovação 2: Cobli**

15h35-15h50 **Cápsula de Inovação 3: Ectare**

14h-18h **Minicurso Senar: “Qualidade Como Estratégia de Comercialização – Degustação Comentada”** Palestrante: Marcos Antonio dos Reis (Gratuito)

14h-18h **Oficina Café+Forte: “Apuração de Custos de Produção na Cafeicultura”** Palestrante: Hércio Ferreira Lopes (Gratuito)

ESTANDE SEBRAE

11h-19h **Consultorias individuais sobre modelo de negócios** (Inscrições no local)

15h-15h30 **Minas Coffee Origins e as oportunidades para as regiões produtoras de Minas Gerais** (Inscrições no local)

16h-17h **Mulheres em Foco - Educampo** (Inscrições no local)

17h15-18h **Qual a importância da Origem para você? - Bate-papo com amantes do café** (Inscrições no local)

18h15-19h15 **Meu Negócio é um Cafezinho! Modelo de Negócios - construção do modelo de negócios da empresa como ferramenta de diagnóstico, melhoria e inovação** (Inscrições no local)

SALA EDUCAMPO

8h-20h **Reuniões Educampo** (Evento Fechado)

SALA ENCONTROS

9h-13h **Rodada de Negócios IWCA Brasil** (Gratuito)

13h-20h **Encontro Certifica Minas Café** (Evento Fechado)

SALA FLEX

9h-11h **Encontro GTEC Conilon** (Evento Fechado)

14h-16h **Técnicas de Processamento e Fermentação para Cafés Especiais** (*Investimento: R\$ 150*)
Palestrante: Edwin Enrique Noreña Garcia (Escuela Nacional para la Calidad de Café)

16h30-20h **Reunião com os Torrefadores de Café - ABIC e Convidados** (Evento Fechado)

SALA DE REUNIÕES/MEZANINO

Resultado do Concurso NossoCafé by Yara (Evento Fechado)

FOYER DE ENTRADA

11h-20h **Exposição de Embalagens Espresso Design**



9/11

SEXTA-FEIRA

GRANDE AUDITÓRIO ROBÉRIO OLIVEIRA SILVA

8h-12h **CAFÉ DA MANHÃ IWCA BRASIL – 8º ENCONTRO NACIONAL IWCA BRASIL**

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

8h **Mensagem de Boas-vindas** Presidente Cíntia Matos e diretoria IWCA Brasil

08h30 **Palestra José Sette** (Diretor executivo da OIC)

9h **Painel: O papel das mulheres na cadeia de valor do sistema agroindustrial de café**

Moderadora: Mariana Proença (diretora de conteúdo da Revista Espresso)

Participantes: Anna Illy (illycaffè, responsável pelo relacionamento com produtores dos países fornecedores), Jessica do Carmo (Região das Matas de Minas no projeto ATG Senar), Jackeline Uliana Donna (certificação Fairtrade), Miriam Monteiro (Fazenda Cachoeira e vice-presidente da IWCA Brasil), Gisele Coutinho (Fundadora do Pura Caffeina), Nara Tedesco (diretora do Incaper) e Enrique Anastácio Alves (pesquisador de café da Embrapa Rondônia)

10h30 **Trajetória do Projeto Florada e Premiação do Concurso Florada Premiada** com Pedro Lima (presidente do Grupo Café 3 Corações)

12h30-16h45 **FÓRUM DA AGRICULTURA SUSTENTÁVEL 2018**

Palestras Gratuitas

Tradução Simultânea Inglês/Português disponível

12h30-13h45 **Sustentabilidade Social na Cadeia Produtiva do Café**

- **Importância das certificações no mercado mundial de café** Palestrante: Han de Groot (CEO da RainForest Alliance)
- **Coffee Barometer – O poder das relações na cadeia de valor do café** Palestrantes: Andrea Olivar (Solidaridad) e Sjoerd Panhuysen (Hivos)
- Moderador: Eduardo Trevisan Gonçalves (Imaflora)

13h45-14h **Resultado 4º Torneio do Melhor Café Fairtrade do Brasil - BRFAIR**

14h-15h15 **Fermentando Inovação**

Desenvolvimento do pós-colheita com foco em fermentação Palestrante: Gabriel Nunes (Nunes Coffee)

Desafios e Acertos Dentro da Porteira na Fermentação de Café Palestrante: Laura Junqueira Mendes de Barros (Fazenda Condado)

Moderador: Pierre Vilela (Programa NovoAgro 4.0 - INAES/Sistema FAEMG)



15h30-16h45 Desafios Econômicos com Responsabilidade Ambiental

As Cápsulas e o Meio Ambiente: Materiais e Reciclagem. Qual é o futuro?

Palestrante: Claudia Leite (Diretora de Marketing Coffee Sustainability da Nespresso)

Organomineirais na Cafeicultura – Mitos e Verdades

Palestrante: Prof. Edson Márcio Mattiello (Departamento de Solos, Universidade Federal de Viçosa)

Moderador: Sergio Parreiras Pereira (Instituto Agronômico de Campinas – IAC)

ARENAS: BRAZIL WORLD COFFEE CHAMPIONSHIPS (Gratuito)

Campeonato Mundial de Drinks Alcoólicos com Café

12h30-17h Apresentação dos Competidores Finalistas na Arena

Campeonato Mundial de Latte Art

12h30-17h Apresentação dos Competidores Finalistas na Arena

Campeonato Mundial de Prova de Café

16h-17h Apresentação das Semifinalistas na Arena

Campeonato Mundial de Preparo de Café

12h-15h30 Apresentação dos Competidores Finalistas na Arena

SALA DE CUPPING & NEGÓCIOS (Gratuito)

10h30-12h30 **Cupping: Gquality Nucoffee** (Sala de Cupping 1) (Evento Fechado)

10h30-12h30 **Cupping: Wolff Cafés Especiais** (Sala de Cupping 2)

13h-15h **Cupping: Cafés Exóticos do Instituto Agronômico de Campinas (IAC)** (Sala de Cupping 1)

13h-15h **Cupping: Cafés campeões produzidos por mulheres: Rituais Florada Cafés Especiais (3 Corações)** (Sala de Cupping 2)

15h30-17h30 **Cupping: Cafés Especiais Montanhas do ES** (Sala de Cupping 1)

15h30-17h30 **Cupping: Prefeitura Municipal do Caparaó** (Sala de Cupping 2)

SALA COFFEE OF THE YEAR 2018 (Gratuito)

- 9h30-11h **Cupping Certifica Minas Café com Compradores**
- 11h30-13h **Rodada de Negócios “G” - Cafés Arábicas Classificados no Coffee of the Year 2018**
- 13h30-15h30 **Rodada de Negócios “H” - Cafés Arábicas Classificados no Coffee of the Year 2018**

COFFEE OF THE YEAR 2018 – VOTAÇÃO (Todos convidados)

11h-13h **Prove os 10 cafés arábicas e vote no melhor!**

14h-16h **Prove os 5 cafés canéforas e vote no melhor!**

CAFETERIA MODELO

11h30-13h30 **Diferentes perfis e tipos de café de variedades exóticas e processamentos**

(Gratuito) Instrutor: Paula Dulgheroff (Fundadora e Barista da Mundo Café)



14h-15h **Métodos de Preparo de Café. Temos que ter muita opção?** (Gratuito)

Instrutor: Daniel Munari (Supernova Coffee Roasters)

ATILLA TORRA LAB

Investimento R\$ 500

10h-13h **Tendências Mundiais de Torra**

Um mergulho na mente e nas técnicas aplicadas pelos maiores especialistas do mundo. Instrutor: Danilo Lodi (Coffee Pro Dalla Corte)

Investimento R\$ 400

13h30-15h30 **Torrando em 5kg: qualidade e manejo de pequenas bateladas**

Compartilhando experiência sobre reprodutibilidade de perfis em pequenas bateladas.

Instrutora: Natalia Braga (Mestre de Torra no Futuro Refeitório)

PROGRAMA EDUCACIONAL BSCA-SCA

Investimento: R\$ 1.300

11h-19h **Sensory Skills: Curso Básico (Sala 1)**

Instrutor: Roberto Gregatti (Arabic Coffee)

Investimento: R\$ 1.300

11h-19h **Brewing: Curso Básico (Sala 2)**

Instrutora: Analice Pereira (Como em Casa)

SALA ESPAÇO+FORTE (SISTEMA FAEMG)

13h-14h30 **Minicurso Senar: “Aspectos Sensoriais para Degustação de Cafés”** Palestrante: Marcos Antonio dos Reis (Gratuito)

13h-16h **Oficina Café+Forte: “Planejamento Operacional da Cafeicultura”** Palestrante: Hécio Ferreira Lopes (Gratuito)

13h40-13h55 **Cápsula de Inovação 4: Partiu Encomendas**

15h35-15h50 **Cápsula de Inovação 5: Solar Volt**

ESTANDE SEBRAE

11h-19h **Consultorias individuais sobre modelo de negócios** (Inscrições no local)

13h-14h **O que você precisa saber sobre as regras e dicas para a utilização de informações em embalagens de café?** (Inscrições no local)

14h30-15h30 **O alquimista do café - Degustação Comentada** (Inscrições no local)

SALA EDUCAMPO

8h-20h **Reuniões Educampo** (Evento Fechado)

SALA GALERIA

9h-12h30 **CONFERÊNCIA GLOBAL DE SUSTENTABILIDADE DO CAFÉ 2018**



Palestras Pagas. Informações na Sala Galeria
Tradução Simultânea Inglês/Português/Espanhol disponível
13h30-18h ASSEMBLEIA DE MEMBROS GCP (Evento Fechado)

SALA ENCONTROS

10h-12h **Reunião SEAPA MG** (Evento Fechado)
14h-18h **Assembleia IWCA Brasil** (Evento Fechado)

FOYER DE ENTRADA

11h-20h **Exposição Espresso Design** (Gratuito)

PREMIAÇÕES (Todos convidados)

15h30 às 16h30 – **Apresentação dos Competidores Finalistas na Arena e Cerimônia de Premiação do Cup Tasters** (Arena)

17h **Premiação do Coffee Of The Year 2018** (Auditório Principal)

18h às 19h – **Cerimônia de Premiação Brewers Cup** (Arena)

19h às 20h – **Cerimônia de Premiação Coffee in Good Spirits** (Arena) e **Cerimônia de Premiação Latte Art** (Arena)

PATROCÍNIO DIAMANTE



PATROCÍNIO PRATA



PATROCÍNIO BRONZE



APOIO



MÍDIA



REALIZAÇÃO

