

## PROGRAMAÇÃO GERAL POR DATA

**20/11**

**QUARTA-FEIRA**

**GRANDE AUDITÓRIO ROBÉRIO OLIVEIRA SILVA**

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

14h-20h **DNA CAFÉ 2019 – SEMINÁRIO INTERNACIONAL**

**Tema: Tendências e Desafios para o Mundo do Café**

*Palestras Gratuitas*

*Tradução Simultânea Inglês/Português disponível*

14h-15h **Palestra Magna: Agronegócio Brasileiro no Mundo** (Gratuito)

- Palestrante: Dr. Roberto Rodrigues (Engenheiro Agrônomo, Coordenador do Centro de Agronegócios da Fundação Getúlio Vargas e Titular da Cátedra de Agronegócios da ESALQ USP, tem centenas de trabalhos publicados sobre agricultura, cooperativismo e economia rural)

15h15-16h45 **Será que o Brasil já é o maior consumidor do mundo? Oportunidades para o Consumo de Qualidade** (Gratuito)

- Mediadora: Mariana Proença (Diretora de Conteúdo da Revista Espresso)
- Subtema: Estratégias para um Novo Mercado – Case Nestlé. Palestrante: Raquel Muller (Diretora de Cafés da Nestlé)
- Subtema: Café Onipresente – Qual o papel do Brasil no contexto mundial do mercado de café? Palestrante: Angélica Salado (Euromonitor International)
- Subtema: Filtrando Esperança – A história não contada das mulheres cafeicultoras da Jamaica. Palestrante: Andrea Johnson (Presidente da IWCA Jamaica)

17h-18h30 **Perfil de Consumo de Café em Restaurantes, Hotéis e Padarias. Como Trabalhar o Café no Food Service?** (Gratuito)

- Mediador: Nathan Herszkowicz (Presidente Executivo do Sindicafé-SP)
- Subtema: Cases nacionais e internacionais de café especial em estabelecimentos
- Palestrantes: Karina Barretto (Futuro Refeitório – São Paulo), Janaina Rueda (Chef do Bar da Dona Onça e sócia no A Casa do Porco – São Paulo) e Ieda de Matos e José Carmo (Casa de Ieda)

18h45-20h **Qual é a Nossa Onda? Como o Café Brasileiro Vem Surfando nas Águas Internacionais** (Gratuito)

- Mediadora: Gabriela Sanchez (Fazenda Dois Irmãos – Cerrado Mineiro)



- Subtema: Case Internacional da mudança da imagem do café brasileiro hoje –  
Palestrante: Antoine Netien (Fundador da Clima e Ex-Café Coutume – França)
- Subtema: Perspectivas e futuro para a nova onda do café especial nos Estados Unidos –  
Palestrante: Marcus Young (Consultor Sênior da Boot Coffee Campus)
- Subtema: Case Nacional de Comercialização de Café para Cafeterias Internacionais –  
Palestrante: Clayton Barrossa Monteiro (Fazenda Ninho da Águia – Caparaó)

## **ARENAS: CAMPEONATOS BRASILEIROS DE BARISMO**

### **Campeonato Nacional de Prova de Café (Cup Tasters)**

13h-17h30 Apresentação de todos os Competidores na Arena

### **Campeonato Nacional de Barista**

12h30-18h30 Apresentação dos Competidores na Arena

### **Campeonato Nacional de Preparo de Café (Brewers Cup)**

12h30-17h30 Apresentação dos Competidores na Arena

## **SALA DE CUPPING & NEGÓCIOS**

Gratuito

- 13h-15h **Cupping: Cafés Exóticos do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC)** (Sala de Cupping 1)
- 14h-15h **Cupping: AT&G SENAR-MG – Cafés do Cerrado Mineiro** (Sala de Cupping 3)
- 15h30-17h30 **Cafés Especiais do Espírito Santo: Montanhas** (Sala de Cupping 1)
- 15h30-17h30 **Cupping: Cafés Especiais Grupo 3corações** (Sala de Cupping 2)
- 15h30-16h30 **Cupping: AT&G SENAR-MG – Cafés das Matas de Minas** (Sala de Cupping 3)
- 17h-18h **Cupping: AT&G SENAR-MG – Cafés do Sul de Minas** (Sala de Cupping 3)

## **SALA COFFEE OF THE YEAR 2019**

Gratuito

- 16h-17h30 **Rodada de Negócios “A” - Cafés Arábicas Classificados no Coffee of the Year 2019**
- 18h-19h30 **Rodada de Negócios “B” - Cafés Arábicas Classificados no Coffee of the Year 2019**

## **COFFEE OF THE YEAR 2019 – 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**

14h30-15h30 **Pão e Café – Opções de Mercado** (Gratuito)

Instrutor: Quintino Corrêa Reis Filho (Passeli Boulangerie Padaria Artesanal)

15h45-16h15 **Kahlúa – Do Grão de Café ao Drink** (Gratuito)

Instrutores: Gabriela Chofakian e Ariel Todeschini (Consultores de Kahlúa)



16h30-18h **Como Agregar Valor ao Seu Negócio – Passeio da Cafeteria à Fazenda de Café** (Gratuito)

Instrutores: Anna Cláudia Openheimer Domingues (Cafetelieir, Ouro Preto, Minas Gerais), Francisco Uchôa (Café Uchôa e Sítio Águas Finas, Guaramiranga, Ceará). Mediação: Thais Fernandes (jornalista, Agência de Notícias Brasil Árabe e Blog Experimental)

18h30-20h **Origens de Café do Espírito Santo – Conteúdo e Degustação** (Gratuito)

Instrutores: José Altino Machado Filho (Pesquisador INCAPER) e Tássio da Silva de Souza (Degustador e mestre de torra INCAPER)

## **TORRA EXPERIENCE**

*Investimento: R\$ 400*

13h–15h30 **Diversidade Sensorial x Perfil de Torra**

Como podemos trabalhar com diferentes perfis sensoriais usando o mesmo café

Instrutor: Jack Robson (Just Coffee, Varginha, Minas Gerais)

*Investimento: R\$ 600*

16h–20h **Torra de Café – O que realmente importa no seu dia a dia na torrefação**

Temas práticos sobre o mercado de torra. Saiba como fazer diferentes perfis de torra do café e porque devemos rever a o conceito de cor e outras informações práticas. Instrutora: Daniela Capuano (Cafés Reck, Strasbourg, França)

11h-19h **Campeonato de Torra - International Coffee Roast Master Championship - Brasil 2019**

## **SALA INTELIGÊNCIA DE MERCADO**

14h-18h **Aula e Premiação para Produtores do Programa Nescafé “Cultivado com Respeito”** (Evento Fechado)

## **PROGRAMA EDUCACIONAL BSCA-SCA**

13h–20h **Brewing: Curso Básico (Sala BSCA-SCA)**

Investimento: R\$ 1.300

Instrutor: Adriana Valinhas (Languagecafé Coffee School)

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

15h-18h **Seminário InterAgro Café** (Gratuito)

15h Abertura: Boas-vindas

15h15 Painel I: Vantagens da exportação e impacto da abertura comercial no dia a dia do campo

15h45 Painel II: Ferramentas de promoção de exportações e internacionalização oferecidas pela Apex-Brasil

16h45 Painel III: O Mercado de Café na Europa - Oportunidades para o Café Brasileiro no Continente Europeu.

17h30 Painel IV: Caso de Sucesso com Exportações

18h Encerramento

## **SALA CONEXÃO – AT&G SENAR-MG**



18h-20h **Premiação dos Cafés dos Produtores Participantes do AT&G Senar-MG** (Gratuito)

### **SALA GALERIA**

11h-20h **Hackathon AgroUp** (Gratuito)

### **BARISTA JAM**

11h-20h **Baristas preparam cafés filtrados e espressos com Datterra** (Gratuito)

### **SALA EDUCAMPO**

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

### **FOYER DE ENTRADA**

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

PATROCÍNIO OFICIAL  
**NESCAFÉ.**  
**NESPRESSO.**

PATROCÍNIO DIAMANTE  
  
**SistemaOcemg**  
FECOP SOLUÇÕES - OCEMG - SECCOOP/OMG

PATROCÍNIO PRATA  
  
**SICOOB**

PATROCÍNIO BRONZE  
  
  
  


APOIO



MÍDIA



REALIZAÇÃO



# 21/11

## QUINTA-FEIRA

### GRANDE AUDITÓRIO ROBÉRIO OLIVEIRA SILVA

8h-11h30 **Premiação do Programa AAA da Nespresso: Debate sobre Cadeia de Valor do Café**  
(Gratuito)

### 13h-18h30 **FÓRUM DA CAFEICULTURA SUSTENTÁVEL 2019**

*Palestras Gratuitas*

*Tradução Simultânea Inglês/Português disponível*

#### 13h-14h15 **Palestra Abertura: Como se tornar um produtor 4.0?**

- Mediador e Palestrante: Dr. Antonio Guerra (Embrapa Café)
- Subtema: Processamento e mapeamento da qualidade da lavoura a xícara – Palestrante: Gabriel Agreli Moreira (Daterra Coffee)
- Subtema: Agregação de valor e diferenciação de produtos – Palestrante: José Renato G. Dias (Presidente da Orfeu Cafés Especiais e Fazendas Sertãozinho)
- Subtema: Economia Circular: Do Produtor à Logística Reversa – Palestrante: Claudia Leite (Gerente de Cafés e Sustentabilidade da Nespresso no Brasil)

#### 14h15-15h15 **Debate sobre Formas Alternativas de Manejo: O que se fala hoje?**

- Moderação: Niwton Moraes (SEAPA Minas Gerais)
- Subtema: Adução Líquida – Palestrante: Douglas Guelfi Silva (UFLA)
- Subtema: Controle Biológico – Palestrante: Marcelo Coutinho Picanço (UFV)

#### 15h15-16h45 **Oportunidades de Negócio: Turismo Rural: a fazenda de café na rota dos turistas**

- Moderação: Paulo Roberto dos Santos (Hotel Fazenda Florença, Conservatória, Rio de Janeiro)
- Subtema: Cases de Sucesso em Fazendas Nacionais em três diferentes regiões brasileiras
- Palestrantes: Lucas Castro Campos e Felipe Toé (CaféTur Piatã, Chapada Diamantina, Bahia)
- Palestrantes: Mateus, Marcia e Tuffi Bichara (Cafezal em Flor, Monte Alegre do Sul, Circuito das Águas Paulista, SP)
- Palestrante: Helcio Junior (Unique Cafés Especiais, São Lourenço, MG)

#### 16h45-17h – **Premiação 5º Torneio do Melhor Café Fairtrade do Brasil – BRFAIR**

#### 17h-18h30 – **Direct Trade – Alternativas de Comercialização. Quer aprender?**

- Subtema: Comércio Direto e Histórias Reais de Agregação de Valor aos Cafés Especiais
- Moderação: Sergio D’Alessandro (Região das Matas de Minas)
- Palestrante: Felipe Croce (Fazenda Ambiental Fortaleza e Isso é Café, São Paulo)
- Palestrante: Cecilia Genis (Zalmari Estate’s, Costa Rica)



- Palestrantes: Augusto Borges e Alessandro Hervaz (Capadócia Coffee, São Gonçalo do Sapucaí, Mantiqueira de Minas)

## **SALA CONEXÃO – SEBRAE**

9h-13h **Minas Coffee Origins – Summit 2019** (Gratuito)

- 9h-9h30 **Welcome Coffee e Abertura: Priscilla Lins (SEBRAE MG)**
- 9h45-10h **Origens Controladas: O Movimento e a sua Relação com o Futuro do Café**  
Palestrante: Paulo Vischi (Be Consulting) (Gratuito)
- 10h15-10h35 **A “Vinificação” do Café: de Produzir a Elaborar Criando Diferenciação e Valor**  
Palestrante: Ricardo Pereira (Ally Coffee) (Gratuito)
- 10h35-11h **Café Especial: Esta é a única saída? O potencial do coletivo**  
Palestrante: Dean kallivrousis (Q-Grader e Instrutor) (Gratuito)
- 11h10-11h30 **Tecnologia construindo confiança na cadeia do café**  
Palestrante: Nicholas Kirby (Enveritas) (Gratuito)
- 11h30-12h10 **Além do Direct Trade: Transparent Trade, Um Movimento Para Transparência na Cadeia do Café**  
Palestrante: Peter W Roberts (Goizueta Business School) (Gratuito)
- 12h10 **Debate** Mediadores: Geórgia Franco (Lucca Cafés) e Ricardo Pereira (Ally Coffee) (Gratuito)

## **ARENAS: CAMPEONATOS BRASILEIROS DE BARISMO**

### **Campeonato Nacional de Prova de Café (Cup Tasters)**

12h-18h Apresentação de todos os Competidores na Arena

### **Campeonato Nacional de Barista**

12h-17h Apresentação dos Competidores na Arena

### **Campeonato Nacional de Preparo de Café (Brewers Cup)**

12h-17h Apresentação dos Competidores na Arena

## **SALA DE CUPPING&NEGÓCIOS**

Gratuito

- 10h30-15h **Cupping Gquality Nucoffee: Café Nutracêutico e Fermentação Controlada**  
(Sala de Cupping 2) (Evento Fechado)
- 10h30-12h30 **Cupping: EMATER – Melhores Cafés do Estado de Minas Gerais** (Sala de Cupping 1)
- 13h-15h **Cupping: Cafés Especiais do Espírito Santo: Conilon** (Sala de Cupping 1)
- 13h-15h **Cupping: IWCA Regional Summit – Turma 1** (Sala de Cupping 3)
- 15h-17h **Cupping: IWCA Regional Summit – Turma 2** (Sala de Cupping 3)
- 15h30-17h30 **Cupping: Matas de Minas** (Sala de Cupping 1)
- 15h30-17h30 **Cupping: Cafés Especiais Grupo 3corações** (Sala de Cupping 2)
- 17h-20h **Cupping: IWCA Regional Summit – Turma 3** (Sala de Cupping 3)
- 18h-20h **Cupping: Associação Brasileira da Indústria de Café Solúvel (ABICS)** (Sala de Cupping 2)

## **SALA COFFEE OF THE YEAR 2019** (Gratuito)



- 11h30-13h **Rodada de Negócios “C” - Cafés Arábicas Classificados no Coffee of the Year 2019**
- 13h30-15h30 **Rodada de Negócios “D” - Cafés Arábicas Classificados no Coffee of the Year 2019**
- 16h-17h30 **Rodada de Negócios “E” - Cafés Canéforas Classificados no Coffee of the Year 2019**
- 18h-19h30 **Rodada de Negócios “F” - Cafés Arábicas Classificados no Coffee of the Year 2019**

## **COFFEE OF THE YEAR 2019 – 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**

11h30-13h **Degustação de Café Árabe – Aprenda sobre a Cultura e a Tradição**

Instrutor: Ali El-Khatib (Instituto Brasil Árabe de Inovação e Eventos) (Gratuito)

14h-15h30 **Produtos e Ações Sustentáveis para a Cadeia do Café** (Gratuito)

Instrutores: Marcelo Brussi (Minas Hill) e Fabiola Jungles (Projeto Consolida)

Mediadora: Janice Kiss (jornalista especializada em temas que envolvem agricultura e meio ambiente)

16h-17h

**A Decisão pela Franquia de Cafeterias – Desafios, Café e Planejamento de Negócios** (Gratuito)

Instrutores: Joshua Stevens, Luciana Melo e Carlos Zilli (Café Cultura)

17h30-18h15

**Café e Vinho: Aproximação de Consumo** (Gratuito)

Instrutora: Paulinha Dulgheroff – barista, mestre de torra, sócia e fundadora da Mundo Café

18h30-20h

**Cerveja com Café – Do Produtor à Produção** (Gratuito)

Instrutores: Bruno Brito (Cervejaria Dogma) e André Junqueira (Morada Etilica – Hop Arábica)

## **TORRA EXPERIENCE**

*Investimento R\$ 450*

8h-12h **Construindo um perfil de torra**

Saiba mais sobre as variáveis que compõem um perfil de torra e sua importância.

Instrutoras: Regina Machado e Nayra Caldas (Spot Coffee Roasters)

17h-19h **Nescafé Gold apresenta: Torra de Autor** (Gratuito)

Painel entre os 6 mestres de torra do projeto Torra de Autor – Donieverson dos Santos, Hugo Wolff, Thiago Sabino, Leandro Paiva, Bruna Mussolini e Tiago de Mello com a mediação da Gisele Coutinho (PuraCaffeina)



11h-19h **Campeonato de Torra - International Coffee Roast Master Championship - Brasil 2019**

### **SALA INTELIGÊNCIA DE MERCADO**

9h-10h30 **Encontro Grupo GQuality - Nucoffee** (Evento Fechado)

13h-15h30 **Nescafé apresenta: Como Ter o Meu Café Premiado?** (Gratuito)

16h-18h **Evento Syngenta - Debate Rastreabilidade na Cadeia do Café** (Evento Fechado).

Informações na Sala)

Convidados:

- Isabela Raposeiras (Coffee Lab)
- Marcus Young, Boot Coffee Campus (Califórnia, EUA)
- Niwton Castro Moraes, Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Programa Certifica Minas Café)
- Ana Carolina Alves Gomes (Sistema FAEMG)
- Juan Gimenes (Syngenta - Plataforma Nucoffee)

### **PROGRAMA EDUCACIONAL BSCA-SCA**

*Investimento: R\$ 1.300*

8h30–16h30 **Roasting: Curso Básico (Sala BSCA-SCA e Torra Experience)**

Instrutor: Luiz Melo (Supernova HUB)

*Investimento: R\$ 1.300*

13h-20h **Sensory Skills: Curso Básico (Sala BSCA-SCA)**

Instrutora: Simoni Yamaguty (Exprèx Caffè)

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

13h-14h30 **Impacto das Condições Meteorológicas na Produção de Café** (Gratuito)

Palestrante: Eder Ribeiro dos Santos (Agrônomo)

15h-18h **Curso de Calibração Sensorial em Café** (Evento Fechado)

Palestrante: Josiana Bernardes (Instrutora SCA)

### **SALA EDUCAMPO**

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

### **SALA GALERIA**

11h-20h **Hackathon AgroUp** (Gratuito)

### **SALA ENCONTROS**

**Dia 1: IWCA Regional Leadership Summit - Latin America & Caribbean**

- 8h-10h30 **Assembleia Geral da IWCA Brasil** (Evento Fechado)
- 10h30–13h **Encontro Lideranças da IWCA no Mundo** (Evento Fechado)
- 13h–20h **Rodadas de Negócios** (agendamentos no estande da IWCA ou na Sala Encontros)
- 10h30-13h **Encontro Acesso Digital a Mercados** (Gratuito)





Convidadas: Cintia Matos (IWCA Brasil); Josiane Cotrim (ONU Mulheres); Cristina Arzabe (SIRE/Embrapa); Helena Alves (Embrapa Café); Vera Oliveira (MAPA); Maysa Reis (Lian Wen)

- 13h30–17h30 **Ela Pode – Maior Programa de Capacitação de Mulheres do País: Instituto Rede Mulher Empreendedora e Google** (Gratuito)  
Convidada: Sarah Kacowikz (Dom Pepo)
- 12h-13h30 **Cuppings e Rodadas de Negócios no Exterior** (Gratuito)  
Convidada: Josiana Bernardes (IWCA Europa)
- 14h-17h **Promovendo o Financiamento Inovador Através do Investimento Inteligente em Gênero: Experiências, Oportunidades e Desafios** (Gratuito)  
Convidada: Fabiana Soares (AUDITARH Consultoria e consultora na ONU Mulheres Brasil e na LHH)

## BARISTA JAM

11h-20h **Baristas preparam cafés filtrados e espressos com Datterra** (Gratuito)

## SALA DE REUNIÕES/MEZANINO

15h30-20h **Resultado do Concurso NossoCafé by Yara** (Evento Fechado)

## FOYER DE ENTRADA

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



## 22/11 SEXTA-FEIRA

### GRANDE AUDITÓRIO ROBÉRIO OLIVEIRA SILVA

**Dia 2: IWCA Regional Leadership Summit - Latin America & Caribbean**  
8h-12h **CAFÉ DA MANHÃ IWCA BRASIL – 9º ENCONTRO NACIONAL IWCA BRASIL**  
*Investimento: R\$ 20 (pago no estande da IWCA ou na porta do auditório)*

8h–16h **Tradicional Café da Manhã das Mulheres do Café**  
9h30 Painel 1: **A Comercialização de Cafés Produzidos por Mulheres – Perspectiva do Comprador**

Moderadora: Silvana Novais (Superintendente do Instituto Antonio Ernesto de Salvo-INAES/SistemaFaemg)

Palestrante: Paula Koelemij (Senior Expert Coffee & Tea em Amsterdã)

Empresas convidadas: IDCoffeelab; Cocatrel; OLAM; Aequitas; Apará Cafés Especiais

11h30 Painel 2: **Conexão Mulheres – Equidade de Gênero na Mesa**

Moderadora: Cristina Arzabe(SIRE/Embrapa)

Palestrante: Marcela Umaña (Economista e pesquisadora da Organização Internacional do Café - OIC)

Representantes convidadas: IWCA Global; ONU Mulheres / Projeto Ganha-Ganha; IWCA Rondônia; Coopfam

14h-16h30 **Premiação do Concurso Florada Premiada do Grupo Café 3 Corações**

### ARENAS: CAMPEONATOS BRASILEIROS DE BARISMO

**Campeonato Nacional de Prova de Café (Cup Tasters)**

13h-14h Semifinal dos Competidores na Arena

**Campeonato Nacional de Barista**

12h-17h Final dos Competidores na Arena

**Campeonato Nacional de Preparo de Café (Brewers Cup)**

12h-16h Final dos Competidores na Arena

### SALA DE CUPPING & NEGÓCIOS (Gratuito)

10h30-12h30 **Cupping: Cafés Especiais Grupo 3corações – Sessão Microlotes Florada Premiada** (Sala de Cupping 2)

13h-15h **Cupping: Nescafé Origens do Brasil – Torrado & Moído e Solúvel** (Sala de Cupping 1)

13h-15h **Cupping: Cafés Especiais do Espírito Santo: Conilon – Cooperativas** (Sala de Cupping 3)

### SALA COFFEE OF THE YEAR 2019 (Gratuito)

- 11h30-13h **Rodada de Negócios “G” - Cafés Arábicas Classificados no Coffee of the Year 2019**



- 13h30-15h30 **Rodada de Negócios “H” - Cafés Arábicas Classificados no Coffee of the Year 2019**

## **COFFEE OF THE YEAR 2019 – 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!**

## **SALA ENCONTROS**

*Investimento: R\$ 450*

13h-17h **Gestão de Cafeterias, por Isabela Raposeiras**

Pontos críticos para o sucesso de uma cafeteria: quem, quando, como, onde, qual e porquê abrir uma cafeteria

## **CAFETERIA MODELO**

11h30-13h30 **Os Paladares e os Cinco Gostos Básicos – O Café como Protagonista** (Gratuito)

Instrutores: Hellen Maluly (Presidente da Associação Brasileira de Ciências Sensoriais), Paulinha Dulgheroff (fundadora da Mundo Café) e Daniel Carvalho (Consultor em Marketing Estratégico no Mercado de Cafés e fundador da 55 Coffee Hub)

14h-15h30 **Principais Dicas para Métodos de Preparo em Cafeteria** (Gratuito)

Instrutor: Lucas Salomão (Barista Campeão Brasileiro de Brewers 2013 e Bi-Campeão Copa Barista - 2011/2016)

15h30-17h **Conversa com os Campeões de Café do Brasil 2019** (Gratuito)

Painel com Martha Grill (Barista), Arthur Malaspina (Brewers), Tiago Gonçalves da Rocha (Latte Art), Andre Aguila (Tasters), Emerson Nascimento (Coffee in Good Spirits) e Jonathan Piazarolo (Torra). Mediadora: Natalia Camoleze (Editora-assistente da Revista Espresso)

## **TORRA EXPERIENCE**

*Investimento R\$ 450*

8h-11h **A Construção do Perfil de Torra Antes de Acender a Chama**

Como planejar o dia a dia da sua torrefação com o Campeão Nacional de Torra 2019. O que vem antes de começar a torrar e também construir um perfil de torra com os alunos. Como escolher o café, para quem torrar, onde vai preparar e quem vai consumir. Instrutor: **Jonathan Piazarolo** (Trentino Cafés Especiais)

*Investimento R\$ 400*

11h30-14h30 **Repetibilidade na Torra – Identificando os Padrões e Marcadores**

Importância da repetibilidade na torra do café, e quais são os marcadores que mais usamos no dia-dia, software, planilhas e suas variáveis

Instrutor: Fernando Santana (Mestre de Torra na Baristando)

13h-16h **Resultado e Cerimônia de Premiação do Campeonato de Torra - International Coffee Roast Master Championship - Brasil 2019**



**PROGRAMA EDUCACIONAL BSCA-SCA**

Investimento: R\$ 1.300

9h–18h Sensory Skills: Curso Básico (Sala BSCA-SCA)

Instrutor: Simoni Yamaguty (Exprèx Caffè)

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

14h-16h Oficina Degustação Comentada de Cafés Internacionais (Gratuito)

Palestrante: Josiana Bernardes (Instrutora SCA)

**SALA EDUCAMPO**

8h-20h Reuniões Educampo (Evento Fechado)

**SALA GALERIA**

11h-16h Hackathon AgroUp (Gratuito)

**SALA CONEXÃO**

16h-18h Premiação Hackathon AgroUp (Gratuito)

**SALA INTELIGÊNCIA DE MERCADO**

8h-12h Hub Conecta Café: Rodada de Negócios Disruptivos (Evento Fechado)

14h-17h Apresentação da estratégia de identidade e origem da região da Chapada de Minas (Gratuito)

**BARISTA JAM**

11h-20h Baristas preparam cafés filtrados e espressos com Dattera (Gratuito)

**FOYER DE ENTRADA**

11h-20h Exposição Espresso Design (Gratuito)

**PREMIAÇÕES (Todos convidados)**

16h-16h30 – Apresentação dos Competidores Finalistas na Arena e Cerimônia de Premiação do Cup Tasters (Arena)

16h-18h Premiação Hackathon AgroUp (Sala Conexão)

17h30 Premiação Coffee of The Year 2019 (Grande Auditório)

19h-20h – Cerimônia de Premiação de Barista e Brewers Cup (Arenas)

