

Auditório Inteligência de Mercado

BM&FBOVESPA

A Nova Bolsa



Inscrições para as palestras somente por telefone (11) 3586-2233.

Preço* por palestra: R\$ 10,00 (assinantes da revista *Espresso*) e R\$ 15,00 (não-assinantes). Pagamento antecipado.

Todas as palestras têm vagas limitadas em 40 lugares.

23 de junho segunda-feira	24 de junho terça-feira	25 de junho quarta-feira	26 de junho quinta-feira
<p>15h às 17h PANORAMA DO MERCADO MUNDIAL DE CAFÉ NO FOOD SERVICE</p> <p>TEMA Na cerimônia de abertura do 3º Espaço Café Brasil, especialistas irão debater a importância da valorização do café de qualidade no mundo e as perspectivas futuras para o mercado de café de qualidade no food service.</p> <p>Entrada franca</p>	<p>15h às 17h CAFÉ E VINHO</p> <p>TEMA Debate de semelhanças e diferenças entre os dois produtos e a realização de uma harmonização entre café e vinho.</p> <p>PALESTRANTES Ensei Uejo Neto (especialista em café) e Manoel Beato (sommelier do restaurante Fasano)</p> <p>CAPACIDADE MÁXIMA: 20 pessoas VAGAS SOMENTE NA LISTA DE ESPERA</p>	<p>15h às 15h50 OS CAMINHOS PARA SER CERTIFICADO PELA BSCA</p> <p>TEMA O passo-a-passo de como conquistar o selo da Brazil Specialty Coffee Association.</p> <p>PALESTRANTE Gabriel de Carvalho Dias – Brazil Specialty Coffee Association (BSCA)</p> <p>Entrada franca</p>	<p>15h às 15h50 TREINANDO SUA EQUIPE DE ATENDIMENTO</p> <p>TEMA A importância de treinar toda a equipe de um estabelecimento para que conheça e sirva um café de qualidade. Os principais pontos que um barista deve saber para se tornar um profissional capacitado para exercer esta função.</p> <p>PALESTRANTE Cleia Junqueira – Capheteria</p>
<p>17h50 às 18h40 O CAMINHO PARA UMA FAZENDA SUSTENTÁVEL</p> <p>TEMA As certificações para o café e a fazenda. O conceito de sustentabilidade e pré-requisitos para ser um produtor diferenciado no Brasil.</p> <p>PALESTRANTES Edson Teramoto - Imaflora; Paulo Henrique de Faria e Paulo Henrique de Faria Jr. – Fazenda Império (Café Madame D'orvilliers)</p>	<p>17h20 às 18h10 O QUE ESCOLHER PARA A SUA CAFETERIA? ESTUDO DE CASO: CAFFÈ LATTE</p> <p>TEMA O que se deve planejar para abrir um estabelecimento de sucesso, quais os pontos importantes na definição de cardápio de comidas, arquitetura e carta de cafés. Estudo de caso: Caffè Latte.</p> <p>PALESTRANTE Vitor Salponik – Caffè Latte</p>	<p>16h50 às 17h40 A EVOLUÇÃO NO MERCADO DE CAFÉS</p> <p>TEMA O que muda com a nova instrução normativa do café que entra em vigor com regras para as embalagens de café torrado em grãos e torrado e moído no Brasil.</p> <p>PALESTRANTE Nathan Herszkowicz – Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic)</p> <p>Entrada franca</p>	<p>16h50 às 17h40 COMO ABRIR A SUA CAFETERIA</p> <p>TEMA O que um empresário precisa saber para abrir uma cafeteria. Requisitos necessários, onde é melhor investir e o que levar em consideração ao iniciar um negócio.</p> <p>PALESTRANTE Jorge Luiz da Rocha Pereira – Sebrae</p>
<p>18h50 às 19h40 CAFÉ E CORAÇÃO: MITOS E VERDADES</p> <p>TEMA Benefícios do café para o coração, novas pesquisas e resultados relacionados ao tema. O café como meio eficaz para prevenir e curar patologias.</p> <p>PALESTRANTE Dr. Miguel Antonio Moretti – doutor em cardiologia pela USP e coordenador de pesquisa da Unidade Café e Coração do Incor.</p>	<p>18h20 às 19h10 CAFÉ, CHARUTO E CACHAÇA</p> <p>TEMA Quais as semelhanças e diferenças entre os três produtos e porque movimentam apreciadores e mercados por todo o mundo.</p> <p>PALESTRANTES Cesar Adames (especialista em charuto) e Mauricio Maia (cachaciereiro)</p>	<p>17h50 às 18h40 CAFÉ GOURMET – O RESULTADO PARA O SEU ESTABELECIMENTO</p> <p>TEMA Painel sobre a importância e as vantagens em servir um café de qualidade nas empresas do ramo de restaurantes, padarias, hotéis, bares e demais representantes do setor de alimentos.</p> <p>PALESTRANTES Juliana Abreu e Letícia Lopes – Letanjú Solução em Negócios</p>	<p>17h50 às 18h40 GASTRONOMIA E CAFÉ: A MISTURA QUE DÁ CERTO</p> <p>TEMA O café como ingrediente na busca por novos paladares. As experiências que vêm dando certo e como ousar para atrair mais apreciadores dessa tendência.</p> <p>PALESTRANTE Adriana Furquim – Noponto Consultoria</p>
<p>19h50 às 20h40 OS DESAFIOS EM TRABALHAR UMA MARCA DE CAFÉ GOURMET</p> <p>TEMA Quais as vantagens em desenvolver uma marca de café com grãos de qualidade, os riscos, os ganhos e diferentes maneiras de lidar com o negócio.</p> <p>PALESTRANTE Luis Norberto Pascoal – Fazenda Daterra</p>	<p>19h15 às 19h45 MERCADO FUTURO DE CAFÉ: MECANISMO DE PROTEÇÃO CONTRA O RISCO DA VARIAÇÃO DO PREÇO</p> <p>TEMA Como investir na commodity café e quais são os produtos oferecidos no Brasil na área de mercado futuro.</p> <p>PALESTRANTE Wilson Motta Miceli – BM&F BOVESPA</p> <p>Entrada franca</p>	<p>18h50 às 19h20 MERCADO FUTURO DE CAFÉ: MECANISMO DE PROTEÇÃO CONTRA O RISCO DA VARIAÇÃO DO PREÇO</p> <p>TEMA Como investir na commodity café e quais são os produtos oferecidos no Brasil na área de mercado futuro.</p> <p>PALESTRANTE Wilson Motta Miceli – BM&F BOVESPA</p> <p>Entrada franca</p>	<p>19h às 20h20 IDENTIDADE VISUAL DE CAFÉS E CAFETERIAS</p> <p>TEMA Uma abordagem estratégica em branding para expressar os diferenciais de seu produto ou estabelecimento através da identidade visual de marca.</p> <p>PALESTRANTE Guilherme Sebastiany – Sebastiany Branding e Design de Marcas</p>
	<p>20h às 20h50 COMO ELABORAR UMA CARTA DE CAFÉS</p> <p>TEMA A tendência hoje é produzir um cardápio variado usando o café como ingrediente. Os principais pontos que agregam valor ao estabelecimento e a importância de ter uma carta de café e conhecer o produto que está vendendo.</p> <p>PALESTRANTE Isabela Raposeiras – Academia de Barismo</p>	<p>19h40 às 20h30 COMO SE DESENVOLVER NA PROFISSÃO DE BARISTA</p> <p>TEMA Quais as vantagens proporcionadas pela profissão atualmente no Brasil e quais as formas de crescer trabalhando nesta área.</p> <p>PALESTRANTE Emílio Rodrigues – Casa do Barista</p>	