

CONVITE

**24°  
SEMINÁRIO  
DO  
CAFÉ**



**Novos tempos**

Mudanças climáticas  
determinam a história  
da agricultura.  
Participe.

**4 a 7 de outubro**  
Parque de Exposições  
Patrocínio/MG



# Novos tempos.

As alterações climáticas ocorridas nos últimos anos tem afetado diretamente a história da agricultura, iniciando um novo ciclo. A severidade de eventos extremos faz o produtor estar ainda mais atento, exigindo decisões rápidas. São quebras de paradigmas que levam a novas atitudes, a um novo tempo.

Neste contexto, o 24º Seminário do Café da Região do Cerrado Mineiro irá propor a análise e discussão de soluções para cafeicultura frente aos desafios climáticos. Cafeicultores, estudantes, profissionais do agronegócio café terão acesso a informações relevantes de áreas técnica, econômica, pesquisas, tecnologia e negócios. A programação é dinâmica, com atividades simultâneas e gratuitas.

O evento tem a realização da Acarpa Associação dos Cafeicultores da Região de Patrocínio e Expocaccer Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado, com apoio da Federação dos Cafeicultores do Cerrado.

Participe do 24º Seminário do Café da Região do Cerrado Mineiro e venha entender melhor o que é este novo tempo para cafeicultura.

**MARCELO QUEIROZ**  
Presidente da Acarpa

**RICARDO BARTHOLO**  
Presidente da Expocaccer

**FRANCISCO SÉRGIO DE ASSIS**  
Presidente da Federação  
dos Cafeicultores do Cerrado

# PROGRAMAÇÃO

## **DIA 04/10/2016 (TERÇA-FEIRA)**

Restaurante do Parque de Exposições

**19h** – Solenidade de Boas-vindas

**20h** – Festival de Pratos Típicos 'Café em Evidência'

## **DIA 05/10/2016 (QUARTA-FEIRA)**

Centro de Convenções Arena Cerrado

**9h** – Recepção, Credenciamento e Visitação aos estandes

**10h** - Solenidade de Abertura

**10h30** – Palestra Magna Políticas e Medidas Econômicas para o Agronegócio Café.  
Convite direcionado ao Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Blairo Maggi.

**12h às 14h** – Almoço com lideranças cafeeiras

**14h às 16h** – Painel Fertilidade x Sustentabilidade

Quais os ganhos da cafeicultura com o uso correto de macronutrientes?

Palestrante: Profº Douglas Guelfi, UFLA

Mediador: Rodrigo Muniz – Educampo Sebrae Expocaccer

Debatedores:

Produtores das microrregiões de Patrocínio, Serra do Salitre, Ibiá e Coromandel

**16h30 às 17h30** – Interação das Inovações no Monitoramento das Captações de Água Contidas na Resolução SEMA/IGAM 2.302/2015.

Fernando Faria – Gestor do Departamento de Recursos Hídricos da Federação dos Cafeicultores do Cerrado

## **DIA 06/10/2016 (QUINTA-FEIRA)**

Centro de Convenções Arena Cerrado

**9h às 11h** – Mesa Redonda

Efeitos El Niño e La Niña

O que muda na cafeicultura com os impactos do clima?

Debatedores:

Meteorologista – Francisco de Assis Diniz - Inmet

Ecofisiologista - Dr. Fábio M. da Matta - UFV

Melhorista de Café - Dr. César Elias Botelho – Epamig

**12h às 14h** – Intervalo para Almoço

**14h às 16h** - Paineis

\* Pragas x Rentabilidade

Pesquisa dirigida sobre as consequências da broca na produtividade e qualidade dos cafés na Região do Cerrado Mineiro

- Dr. Aquiles Junior da Cunha – engenheiro agrônomo e coordenador do curso de Tecnologia em Cafeicultura do Unicerp

\* Fatores que influenciam o controle ineficiente do bicho mineiro no Cerrado Mineiro.

- Dr. Fábio Maximiliano de Andrade Silva - Representante IRAC-BR

Mediador: Caio Lazarine - Educampo Expocaccer

Debatedores:

Consultor / Técnico Educampo / Cafeicultor

**16h** – DIÁLOGO COM PRODUTOR

Tour técnico nos estandes das empresas parceiras

**DIA 07/10/2016 (SEXTA-FEIRA)**

Centro de Convenções Arena Cerrado

**9h às 11h** – Mercado Sem Segredos

Perspectivas e tendências para o mercado de café

Mediadora: Kellen Severo

Apresentadora Mercado&Cia (Canal Rural)

Debatedores:

ED&F MAN / FC STONES / Exportador / Cafeicultor

**11h às 13h** – Intervalo de Almoço

**13h às 15h** – Agricultura Familiar: Appcer x Emater

\* Ganhos dos agricultores familiares com fair trade (mercado justo)

- Catalina Jaramilo - Fairtrade Labelling Organizations International (FLO)

\* O papel da mulher nos empreendimentos familiares

- Cintia de Matos Mesquita - Analista de Meio Ambiente da cooperativa da Coocafé

\* Boas Práticas na Cafeicultura - Certifica Minas

- Bernardino Cangusso Guimarães - Emater/MG

- Niwton Castro – Assessor Especial Café – SEAPA

**15h30** – Premiação Concurso de Qualidade APPCER

Convite direcionado a João Cruz Reis Filho, Secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas

Gerais e Glênio Martins de Lima Mariano, presidente da Emater/MG.

Encerramento

## EVENTOS SIMULTÂNEOS

### CAFETERIA DULCERRADO

#### **05/10 – Quarta-feira**

**14h às 16h** – Oficina Harmonização de Cafés Especiais

#### **06/10 – Quinta-feira**

**14h às 16h** - Oficina Cafés Especiais x Comerciais

#### **07/10 – Sexta-feira**

Curso de Extração de Cafés Especiais - Instrutora: Paula Dulgueroff - Barista e proprietária da Mundo Café.

### ESTAÇÃO SENAI

#### **(CURSOS COM CERTIFICADOS)**

#### **05/10 – Quarta-feira**

**13h** - Manutenção Preventiva: verificações diárias para conservação de máquinas e implementos.

**15h** – Métodos corretos de lubrificação de máquinas e implementos agrícolas conforme fabricantes.

#### **06/10 – Quinta-feira**

**10h30** – Método correto para troca de óleo e lubrificantes.

**13h** – Segurança na operação do trator agrícola.

**15h** - Como identificar falhas mecânicas em motor a diesel

#### **07/10 – Sexta-feira**

**10h30** – Manutenção Preventiva: verificações diárias para conservação de máquinas e implementos.

**13h** – Métodos corretos de lubrificação de máquinas e implementos agrícolas conforme fabricantes.

### SALA DE PROVAS REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

Programação disponível no site do evento - [www.seminariodocafe.com.br](http://www.seminariodocafe.com.br)

CONVITE

FESTIVAL  
**CAFÉ**  
EM  
**EVIDÊNCIA**  
PRATOS TÍPICOS

\*Bebidas a parte.

Convidamos para participar do **Festival de Pratos Típicos "Café em Evidência"** que acontecerá durante o **24º Seminário do Café** Região do Cerrado Mineiro.

O Festival tem como principal objetivo entusiasmar as pessoas a criarem receitas que trazem como o ingrediente o café. Trazendo uma experiência única, com pratos criativos, saborosos e principalmente carregando a originalidade na utilização do ingrediente café. O festival conta com realização da Acarpa, Expocaccer, Emater/MG e Unicerp.

**Data: 04 de outubro (terça-feira)**

**Horário: 19 horas**

**Local: Parque de Exposições em Patrocínio/MG** – Avenida Marciano Pires, 625 Bairro Marciano Brandão.

**Horário de entrega dos pratos típicos:** 15h às 18h, no Restaurante do Parque de Exposições.

Os tickets serão retirados no momento da entrega do prato.

Cada participante que contribuir com 1 (um) prato terá direito a 2 (dois) convites.



**Sabor Salgado**



**Sabor Doce**

Um prato típico caseiro, à base de café, elaborado com criatividade e boa apresentação. Porção mínima para 10 pessoas, fracionado para servir.





# www.seminariodocafe.com.br

4 a 7 de outubro - Parque de Exposições - Patrocínio/MG

EVOLUICOM

REALIZAÇÃO:



Região  
do Cerrado  
Mineiro

Denominação de Origem



EXPOCACCER

PATROCINADOR:



APOIO:



SENAI FIEMG