

Exposições temporárias



Café Árabe, um símbolo de generosidade

Nesta mostra, são abordadas algumas das principais temáticas envolvendo o café na cultura árabe, incluindo a introdução da bebida na região, a imigração desses povos para o Brasil e o título de patrimônio cultural imaterial concedido pela UNESCO.

De terça a sábado, das 9h às 17h, e aos domingos, das 10h às 17h.

Programação



Mesa redonda para profissionais de turismo

Dia 9, às 10h | [Inscrições](#)

Voltada aos profissionais e estudantes da área, a atividade ministrada pelo setor educativo contará com mediação na mostra temporária e oferecerá material de suporte aos participantes, que também terão a oportunidade de degustar cafés gourmet.



Aniversário do Museu

Dia 12

Lançamento do Concurso Nacional de Cerâmica "A xícara do Museu" no [site do Museu do Café](#).

12h - Apresentação do Tirolli Jazz Trio na cúpula

9h às 17h - Entrada gratuita nas áreas expositivas

10h e 14h - Oficina com a artesã Hideko Honma ([inscrições](#))

Educativo



Peneira do Saber

Dia 7, às 15h

Usando o abanador de café, ferramenta que faz parte do processo de colheita, os educadores incentivam o diálogo sobre a bebida entre os participantes.



Teatro de Fantoches

Dia 14, às 15h

Com base em personagens carismáticos, que aparecem ao longo da história do grão, a atividade mostra às crianças momentos importantes dessa trajetória.



Studio Aberto

Dias 21 e 28, às 15h

A atração incentiva o uso de diferentes métodos de pintura como expressão artística e estimula a reflexão acerca das telas de Benedito Calixto, presentes no Salão do Pregão.

[Clique aqui e visualize a agenda completa](#)

Centro de Preparação de Café



Degustações gourmet

Sábados e domingos | 10h30, 12h, 15h e 17h

Ao valor de R\$ 10, os amantes do café têm a chance de saborear três bebidas preparadas pelos especialistas do CPC. Durante a ação, o público entende, ainda, particularidades e curiosidades sobre variados tipos de grãos.



Dica do Barista

10 e 24 de março, às 14h | [Inscrições](#)

Nesta atividade gratuita, os baristas da casa oferecem dicas envolvendo a extração caseira, apresentam diferentes métodos de preparo – focando, principalmente, no coado – e respondem às dúvidas dos participantes.



Especial - Torra do Café

21 e 22 de março, às 9h30 | [Inscrições](#)

Técnica responsável por ressaltar os aromas e sabores do café, a torrefação é uma das etapas que garantem um bom resultado na xícara. Em março, o passo a passo por trás desse processo é o foco de uma capacitação especial promovida pelo Museu.



Semana de Formação do Barista

De 13 a 17 de abril, às 9h30 | [Inscrições](#)

Oferecendo três opções de aulas, que variam entre os níveis básico e avançado, o MC forma profissionais especializados, capazes de executar as principais técnicas de extração e elaborarem suas próprias criações.