



EXPRESSINHO DO MUSEU

EXPOSIÇÕES Temporárias



Desconstruindo uma Epopeia

A mostra apresenta uma leitura crítica do vitral "A epopeia dos Bandeirantes", de Benedicto Calixto, desfragmentando informações da peça. O espaço conta ainda com um pequeno atelier cenográfico, disponibilizando *mock-ups* de ferramentas utilizadas na confecção e restauro de vitrais.

Vai um Café? Cafeteiras e Modos de Preparo

A curadoria expõe métodos utilizados na extração da bebida, que ainda permanecem em uso, incluindo modelos artesanais e mecânicos, como Prensa Francesa, *Soft Brew*, HarioV60 e Moka.

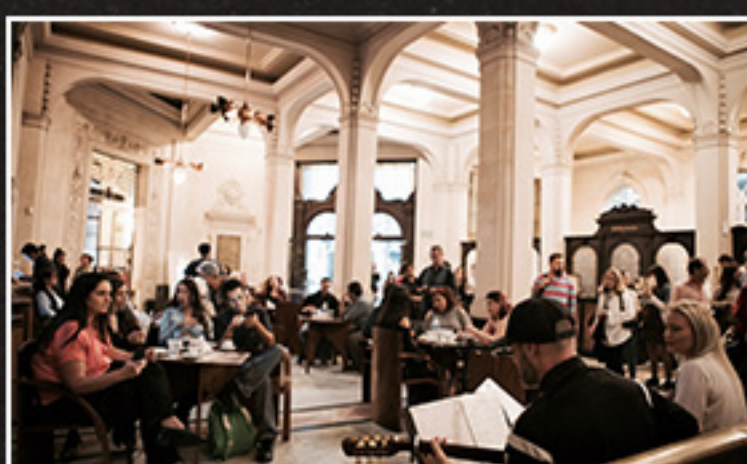


PROGRAMAÇÃO Cultural

Café com Música

• Dia 05/01, das 12h30 às 14h

Os músicos Theo Canello e Kika Willcox apresentam muita bossa nova, MPB, jazz e blues na Cafeteria do Museu.



Férias no Museu Espaço Café com Leite

• De 3 a 28, das 11h às 17h

(funcionamento de quarta a domingo)

A criançada vai poder se divertir e aprender brincando com o "Cafezalzinho", piscina de bolinhas, fantasias, pula-pula e jogos educativos.

Atividades Educativas

Oficina Minibarista | Dias 6 e 13/01, às 15h

De 5 a 10 anos.

Inscrição gratuita: inscricao@museudocafe.org.br.

Teatro de Fantoches | Dia 7/01, às 15h30

Livre

Atelier Calixto | Dias 7 e 21/01, às 10h30

A partir de 5 anos.

Musicando com Café | Dia 21/01, às 15h30

A partir de 5 anos.

Inscrições gratuitas:
educativo@museudocafe.org.br.



Aniversário de Santos

• Dia 26, às 15h30

Em celebração aos 472 anos da Cidade, uma ação educativa pelo Centro Histórico buscará evidenciar as memórias e histórias, que relacionam o café ao desenvolvimento econômico, social e cultural de Santos.

Inscrições gratuitas pelo e-mail inscricao@museudocafe.org.br.

CURSOS CPC



INSCRIÇÕES ABERTAS PARA O MÊS DE FEVEREIRO

Curso de Barista Básico

• De 19 a 21/02, às 9h30

O curso aborda a história da chegada das primeiras mudas de café ao Brasil, as diferenças entre os métodos de extração e exercícios práticos, como preparo do espresso, entre outros.



Módulo Imersão

• Dia 22/02, às 9h30

Em parceria com a Nespresso, o curso insere o participante no universo da bebida com especialistas no Nespresso Expertise Center, em São Paulo.

Curso Avançado - Novos

Métodos de Preparo

• Dia 23/02, às 9h30

A formação ensina a como manusear e regular adequadamente um moinho, automático ou manual, afinar ou engrossar o pó e o tempo correto de cada moagem para obter o melhor café. Clique [aqui](#) e confira a agenda de cursos.

