



EXPRESSINHO DO MUSEU

EXPOSIÇÕES Temporárias



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.

Desconstruindo uma Epopeia

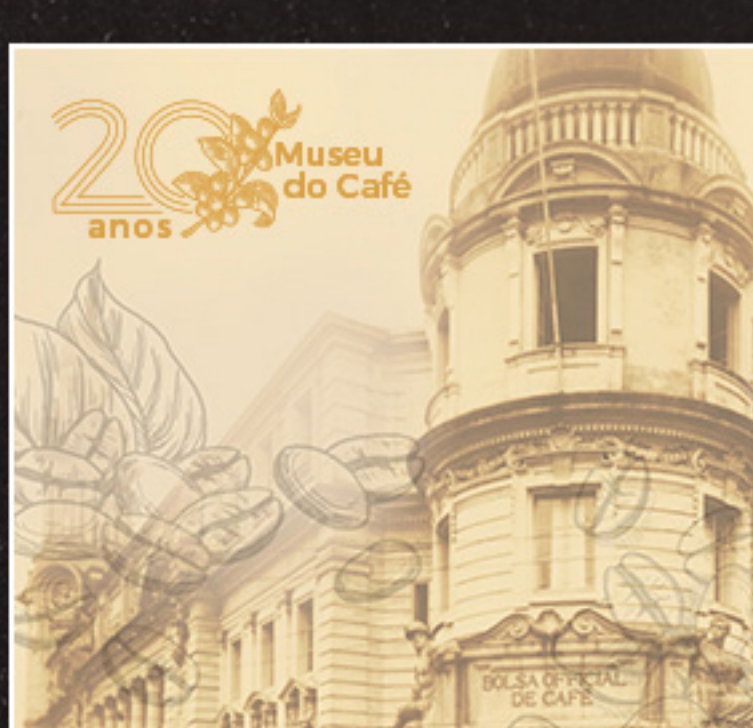
A mostra apresenta uma leitura crítica do vitral "A epopeia dos Bandeirantes", de Benedicto Calixto, desfragmentando informações da peça. O espaço conta ainda com um pequeno atelier cenográfico, disponibilizando *mock-ups* de ferramentas utilizadas na confecção e restauro de vitrais.



PROGRAMAÇÃO Cultural

Aniversário de 20 anos do Museu do Café Dias 11 e 12

As comemorações pelo aniversário do Museu terão início no dia 11 com quatro ações diferentes, promovendo a interação com o público nos shoppings Parque Balneário, Pátio Iporanga e Praiamar e também no Emissário Submarino. Na data oficial dos 20 anos (12), um barista da instituição apresentará métodos de preparo e realizará degustações para os visitantes na Cafeteria, das 12h às 14h.



ATIVIDADE Educativa



Monte seu Museu Dia 12, às 15h

Aberta ao público, a ação, realizada no dia do aniversário da instituição, visa promover o entendimento do que é um museu e quais são as suas principais funções. Inscrições gratuitas: educativo@museudocafe.org.br.

CURSOS CPC



INSCRIÇÕES ABERTAS PARA O MÊS DE ABRIL

Curso de Barista Básico De 9 a 11, das 9h30 às 16h

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, manuseio de torradores entre outros.

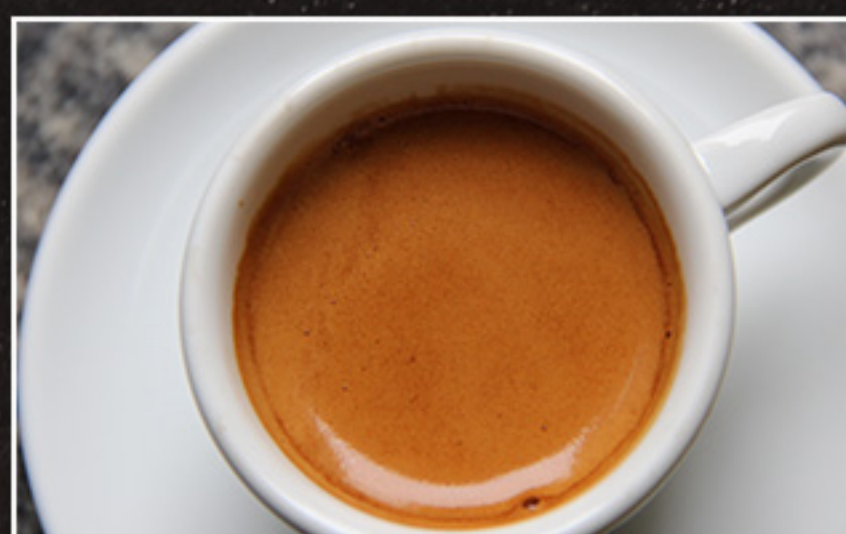


Módulo Imersão Dia 12, das 9h30 às 17h

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

Curso Avançado – Regulagem de Moinho e Espresso Perfeito Dia 13, das 9h30 às 16h

O módulo ensina a manusear e regular adequadamente um moinho, afinar ou engrossar o pó e o tempo correto de cada moagem para obtenção do melhor café.



As inscrições são realizadas pelo site do Museu. Clique [aqui](#) e confira a agenda de cursos.

