



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.

ATIVIDADES **Educativas**



Peneira do Saber | Dia 2, às 15h

A ação educativa utiliza uma peneira de abanação para lançar bilhetes com curiosidades sobre o Museu e outros assuntos que o cercam, promovendo uma interação e um diálogo mais aprofundado com o educador.

Teatro de Fantoches | Dia 9, às 15h

Nessa atividade, os pequenos e as famílias conhecem a história de um menino que se torna amigo de uma idosa, ajudando-a a resgatar a sua memória perdida por meio de seus objetos pessoais.



CURSOS **CPC**



Dica do Barista | Dia 19, às 14h

Nessa ação, os participantes aprendem a preparar um bom café em casa, descobrem diferentes métodos de extração e, ao final, degustam tipos gourmet da bebida. A inscrição é gratuita e deve ser feita pelo e-mail cpc@museudocafe.org.br.



Curso de Torra Cafés Exclusivos Canastra Coffees | Dias 9 e 10, das 9h30 às 16h

A formação, com o especialista Leonardo Jun Kuwahata da Kento Café, irá introduzir aos participantes um breve histórico de torra, variáveis qualitativas e quantitativas no processo de torrefação, reações físico-químicas, treino prático, provas, entre outros.

INSCRIÇÕES ABERTAS PARA O MÊS DE JULHO



Curso de Barista Básico | De 23 a 25, 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 26, das 9h30 às 17h

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



Curso Avançado - Latte Art | Dia 27, das 9h30 às 16h

O módulo aborda técnicas de vaporização, grafismo e tipos de pasteurização. Ao concluir o curso, o aluno estará apto a desenvolver sua criatividade para a confecção de novos desenhos.

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

