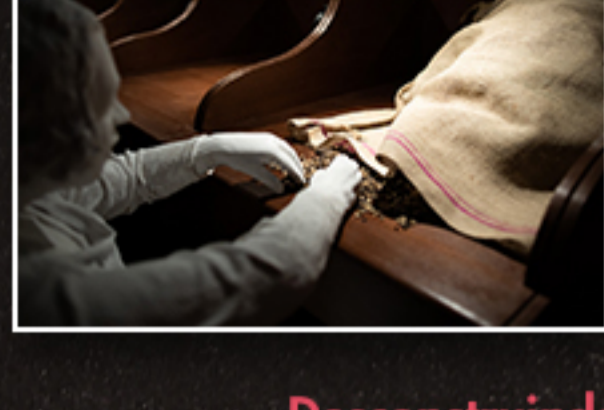




# EXPRESSINHO DO MUSEU

8/11/2018

## EXPOSIÇÕES Temporárias



### Pianistas de armazém: trabalho feminino na catação de café

Por meio de memórias e recursos audiovisuais, a exposição demonstra o cotidiano das catadeiras, mulheres que trabalhavam nos antigos armazéns de café.

### 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

### Férias no Museu | Espaço Café com Leite De 3 a 31, das 11h às 17h (funcionamento de quarta a domingo)

A criançada poderá brincar e aprender com o "Cafezalzinho" — ambiente lúdico que representa o cotidiano de uma fazenda — jogos educativos, fantasias, pula-pula, piscina de bolinhas e muito mais!



### Atividades Educativas

Contação de Histórias | 5/01  
De 3 a 6 anos

Oficina de Minibarista | 12 e 19/01  
De 5 a 10 anos

Roteiro Lúdico Infantil | 6 e 13/01  
Livre

Varandinha Pedagógica | 20 e 27/01  
De 6 a 10 anos

Todas as atividades acontecerão às 15h.

### Aniversário de Santos Dia 26, às 14h

Para comemorar os 473 anos da Cidade, o Museu vai ao Aquário Municipal de Santos, levando degustações de drinks gelados à base de café. Atividade gratuita.



## CURSOS CPC



### Dica do Barista | Dia 08, às 14h

Ao participar desta ação, os amantes de café aprendem a extrair o melhor da bebida em casa, descobrem diferentes métodos de preparo e, ainda, aproveitam degustações gourmet.

Os interessados devem garantir uma vaga pelo e-mail [cpc@museudocafe.org.br](mailto:cpc@museudocafe.org.br).

### INSCRIÇÕES ABERTAS



### Curso de Barista Básico

De 14 a 16, das 9h às 16h30

Abordando os principais temas relacionados ao café, a aula apresenta informações como a história das primeiras mudas do grão no Brasil, diferenças entre métodos de extração e variadas receitas com a bebida.

### Módulo Latte Art

Dia 17, das 9h às 16h30

A segunda etapa da Semana de Formação do Barista ensina a preparar o Latte Art, processo que usa técnicas de vaporização, pasteurização e grafismo para criar desenhos no café.



### Regulagem de Moinho e Espresso Perfeito | Dia 18, 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 resultado.

Para mais informações e inscrições clique [aqui](#).

### Curso de Torra – Cafés Exclusivos – Canastra Coffees

Dias 19 e 20, 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.

