



### 11 de setembro (sexta-feira)

#### PAINEL I DAS 14H00 ÀS 17H00

##### ELAS NO AGRO - MULHERES QUE TRANSFORMAM A AGROPECUÁRIA

Um espaço dedicado às mulheres que lideram, empreendem e inovam no agronegócio

##### 14H00 - ABERTURA DO PAINEL I REPRESENTANTES INSTITUCIONAIS

ICQ Instituto Curadoria do Queijo, Sistema Faemg Senar, Sebrae MG, Cooperativas e Associações

##### 14H30 - LIDERANÇA FEMININA: VOZES QUE TRANSFORMAM O AGRO

Silvana Novais - Gerente do Agro Mulher, Jovem e Inovação do Sistema Faemg Senar

##### 15H00 - RODA DE CONVERSA: MULHERES QUE INSPIRAM, INFLUENCIAM E LIDERAM A CAFEICULTURA E NA CADEIA DO LEITE

Simone Carneiro - Membro da AMECAPÉ e CEO da Fazenda Santa Quitéria

Fabiana Silvestre - Diretora Financeira da AMECAPÉ e CEO da Fazenda Pinhalzinho

Nayara Oliveira - Produtora Rural e Sucessora da Terceira Geração da Fazenda Campestre

Ticiane Lopes - Gestora do Sebrae Minas e Cofundadora da Rede de Mulheres Empreendedoras da Mantiqueira de Minas

Kamila de Fatima - Cofundadora da Rede de Mulheres Empreendedoras da Mantiqueira de Minas

Luciana Villela - Presidente da Agência de Desenvolvimento Aliança Minas da Mantiqueira e líder da Rede de Mulheres Empreendedoras da Mantiqueira de Minas

##### Mediadoras

Renata De Paoli - Diretora do ICQ Instituto Curadoria do Queijo

Janaina Magalhães - Produtora de Cafés Especiais



17H30  
ÀS  
18H30

##### PALESTRA MAGNA

##### A ERA DO AGRO 6.0: O FUTURO JÁ COMEÇOU

Robotização, Agricultura Digital, Inteligência Artificial, Agricultura de Precisão, Tendências para o Agronegócio Brasileiro

Caio Sergio Santos Oliveira

Gerente Regional do Sistema Faemg Senar



### 12 de setembro (sábado)

#### PAINEL TECNOLOGIA I DAS 13H00 ÀS 15H00

##### CAFÉ & LEITE DE MINAS - TECNOLOGIA, ORIGEM E VALOR PARA O AGRO MINEIRO

##### 13H00 - INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL APLICADA AO AGRONEGÓCIO

João Vitor - Instrutor do Sistema Faemg Senar

##### 13H30 - MARKETING DIGITAL PARA PRODUTOS ARTESANAIS

##### 14H00 - COMO CONSTRUIR AUTORIDADE, AUMENTAR VENDAS E CONQUISTAR NOVOS MERCADOS

##### 14H30 - MARCA, BRANDING E POSICIONAMENTO: COMO TRANSFORMAR PRODUTOS REGIONAIS EM MARCAS RECONHECIDAS

Pedro Viotti - Fundador da Trina - Consultoria de marca para empresas que buscam evoluir com clareza, relevância e competitividade



#### PAINEL CAFÉ I DAS 15H00 ÀS 17H00

##### DA LAVOURA À XÍCARA - QUALIDADE, CIÊNCIA E VALOR

##### 15H00 - CAFÉ ESPECIAL NÃO ACONTECE POR ACASO: O DIFERENCIAL ESTÁ NOS DETALHES

Thiago Viana (Rasta) - Coordenador dos Cafés Especiais da Cooperativa MINASUL

##### 15H30 - ENTRE GRÃOS E SABORES: EXTRAINDO O MELHOR DO CAFÉ

Erica (A Moça do Café)

##### 16H10 - SAÚDE E BEM-ESTAR: O CAFÉ COMO ALIADO

Adalise Dayane Vieira da Silveira - Coordenadora Técnica Regional da Emater-MG

##### 16H40 ÀS 17H00 - MESA REDONDA, DÚVIDAS E DEBATE

Produção de Cafés Especiais, Qualidade do Café, Fermentação Controlada, Métodos de Preparo, Saúde e Bem-Estar



#### PAINEL LEITE & DERIVADOS I DAS 17H00 ÀS 19H00

##### DA FAZENDA AO MERCADO - SOLUÇÕES QUE AGREGAM VALOR À PRODUÇÃO LEITEIRA

##### 17H00 - CERTIFICAÇÕES QUE VALORIZAM PRODUTOS E ABREM OPORTUNIDADES PARA NOVOS MERCADOS

Caio Rossoni Tulim (Origem)

##### 17H30 - TERRITÓRIO E TURISMO DE EXPERIÊNCIA

Luciana Mancilha - Aliança Minas da Mantiqueira

##### 18H10 - TENDÊNCIAS E MERCADO NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS, DOCES E OUTROS PRODUTOS LÁCTEOS ARTESANAIS

Renata De Paoli - Diretora do ICQ Instituto Curadoria do Queijo

##### 18H40 - BEM-ESTAR ANIMAL E QUALIDADE DO LEITE PARA PRODUTOS LÁCTEOS DE EXCELENÇA

Percia Rocha - Zootecnista, Mestre e Doutora em Ciências Veterinárias pela Universidade Federal de Uberlândia (UFU) e Instrutora credenciada do SENAR Minas



19H00

##### MESA REDONDA, DÚVIDAS E DEBATE

Leite A2, Certificações, Produtos artesanais, Indicação Geográfica, Turismo de Experiência, Novas oportunidades de mercado

### 13 de setembro (domingo)

#### OFICINAS I DAS 14H00 ÀS 16H40

##### SABORES, CONHECIMENTO E CONEXÃO (DEGUSTAÇÃO COMENTADA)

##### 14H00 ÀS 14H40 - CAFÉ ESPECIAL NA PRÁTICA

Degustação Comentada, Métodos de Preparo e Experiência Sensorial Erica (A Moça do Café) e Gustavo Oliveira

##### 15H00 ÀS 15H40 - QUEIJOS ARTESANAIS DO SUL DE MINAS

Degustação Guiada, Terroir, Identidade Regional e Características Sensoriais

Renata De Paoli - Diretora do ICQ Instituto Curadoria do Queijo



16H00  
ÀS  
16H40

##### A ARTE DA HARMONIZAÇÃO UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA EXPLORANDO COMBINAÇÕES DE PRODUTOS ARTESANAIS

Harmonizações, Queijo & Café, Queijo & Vinho, Queijo & Cachaça e Queijo & Mel  
Renata De Paoli - Diretora do ICQ Instituto Curadoria do Queijo  
Janaina Magalhães - Produtora de Cafés Especiais