



HORA	AUDITORIO 1 - 1º andar	AUDITORIO 2 - 5º andar	AUDITORIO 3 - 5º andar
DIA 15/5 QUARTA-FEIRA			
13:00			Como temperar chocolate Karen Neugebauer
DIA 16/5 QUINTA-FEIRA			
10:00	ABERTURA DO EVENTO - O Pensamento Associativo Arcelia Gallardo, Juliana Aquino, Rogerio Kamei e Tuta Aquino Degustação 1: Chocolates Premiados da Associação Bean to Bar Brasil		
10:40	EXIBIÇÃO DO FILME ROTA DO CACAU da produtora PAPEL SOCIAL, que retrata condições precárias de trabalho na cadeia produtiva do cacau. Seguida de uma MESA DE DISCUSSÃO com os jornalistas Marques Casara e Polianna Dallabrida, diretores do filme.	Dengo – Um projeto de impacto social. Estevan Sartoreli	Minha trajetória até o Cocoa of Excellence Emir Macedo
11:40		Do Bean to bar aos Bombons Gislaine Gallette e Carolina Schneider	Valorização sensorial de cacaus “bulk” e finos: avanços genéticos e de métodos de fermentação Bertus Eskes
13:00	INTERVALO		
14:00	Mercados europeu e asiático by Chloe Chloé Doutre-Russel	Temperando chocolate rápida e facilmente Luisa Abram	Chocolate, gorduras vegetais e transparência com o consumidor. Luciana Monteiro
15:15	Fazendo chocolate na Venezuela Maria Fernanda D’Giacobbe		Boas Práticas de Fabricação – Como lidar com as leis regulatórias de Vigilância Sanitária Juliana Ustra
16:30	Degustação 2: Chocolates do mundo Da amêndoa ao consumidor – Degustação Maya Schoop, Gino Dalla Gasperina and Greg D’Alesandre	16:00 Harmonização de café e chocolates do Brasil Nicholas Yamada (PDG Cacao)	Cacao e Chocolate no Brasil: Desafios na Produção e Comercio Global Lucas Rasi
DIA 17/5 SEXTA FEIRA			
8:00	Café da manhã temático: “Mulheres no chocolate” (Women in Chocolate) – Local a confirmar.		
10:00	Degustação 3 / Workshop “Taste with Colour” - Degustação guiada que relaciona cores com os flavors do chocolate Hazel Lee	Painel do Cacao – Tema 1 Cacao do Brasil - Nossas Fontes de Cacao Fino: Bahia, Pará, Espírito Santo e Outras Origens. Características e Peculiaridades Expressas nos Chocolates Bean To Bar	Avanços da Biodinâmica no cacau Luciano Sanjuan
11:30	Como compartilhar o valor do Bean to Bar com o mercado consumidor Ruth Kennison COM AMOSTRAS	Painel do cacau – Tema 2 O Panorama Atual do Cacao Fino no Brasil: Varietais, Cacao Nativo, Qualidade, Produtividade, Modelos Produtivos e Mercados.	Sustentabilidade e Saudabilidade na cadeia do cacau e do chocolate Claudia Schultz - CHoKolaH
12:30	A temperagem pode arruinar seu chocolate? Karen Neugebauer COM AMOSTRAS		
13:30	INTERVALO		
14:30	Como ter a melhor curadoria de Chocolates Bean to Bar Maya Schoop COM AMOSTRAS	Painel do cacau – Tema 3 O Futuro e Tendências para o Setor do Cacao Fino e do Chocolate Bean to Bar no Brasil	Origem Pará – Diferenciais e oportunidades para chocolate makers com o cacau da Amazônia. Luciana Centeno
15:30	A história da Meridian Cacao Company. Como determinar o melhor cacau para compra e venda. Gino Dalla Gasperina COM AMOSTRAS		
16:30	A Dandelion antes e agora Greg D’Alesandre COM AMOSTRAS	Painel do cacau - Tema 4 Mulheres no Chocolate Mediação Ana Paula Boni	Busca por Fontes de Cacao e Referencias Conceituais, Relatos de Viagem Brasil e América do Sul. Bruno Lasevicius COM AMOSTRAS
18:00	Grande Painel Todos os convidados Próximos passos e prospecção de futuro do Bean to Bar		



Degustações



Palestras



Curso



Mesas Redondas



Workshops



HORA	TERREO	MEZANINO
DIA 18/5 SÁBADO		
10:00	ABERTURA DA FEIRA EXCLUSIVA DE CHOCOLATES BEAN TO BAR	
	Amostras em todos os estandes	
14:00	FEIRA DE CHOCOLATES BEAN TO BAR	Como lidar com manutenção de máquinas de processamento do chocolate bean to bar Rogério Kamei
15:30	FEIRA DE CHOCOLATES BEAN TO BAR	Cacau com loga Patrícia Viana
17:00	FEIRA DE CHOCOLATES BEAN TO BAR	Cacau e Café Nicholas Yamada
20:00	ENCERRAMENTO DA FEIRA EXCLUSIVA DE CHOCOLATES BEAN TO BAR - 1º DIA	
DIA 19/5 DOMINGO		
10:00	ABERTURA DA FEIRA EXCLUSIVA DE CHOCOLATES BEAN TO BAR – 2º DIA	DE 9 ÀS 11 HS (local próximo ao tangram) CURSO Introdução para Avaliação Sensorial de Chocolate Mr. Martin Christy
	Amostras em todos os estandes	
14:00	FEIRA DE CHOCOLATES BEAN TO BAR	Taste with Colour Hazel Lee
15:30	FEIRA DE CHOCOLATES BEAN TO BAR	Degustando chocolates Maya Schoop e Karen Neugebauer
17:00	FEIRA DE CHOCOLATES BEAN TO BAR	Bean to Bar consumers Ruth Kenisson
19:00	ENCERRAMENTO DA FEIRA EXCLUSIVA DE CHOCOLATES BEAN TO BAR	

LEGENDA: ■ Degustações ■ Workshops ■ Palestras ■ Cursos ■ Mesas Redondas

ATENÇÃO: A compra do ingresso para o minicurso de Martin Christy é separada por não se tratar da parte do evento que acontece no Unibes Cultural.

https://www.sympla.com.br/introducao-avaliacao-sensorial-chocolate---martin-christy--ica_511469



SEGUNDA FEIRA 20/05			
17:00	Chegada no Hotel Dolce Vita - Happy hour com banda de Zezo Maltez		
HORA	VAN 1	Caminhonete 1	Caminhonete 2
TERÇA FEIRA DIA 21/5			
07:30	Saída para a Fazenda Boa Sentença (Dr. Angelo Calmon de Sá) – Visitação		
13:00	Almoço com convidados		
14:30	Mesa redonda com convidados e produtores da região		
18:00	Retorno a Ilhéus (Hotel Dolce Vita)		
QUARTA FEIRA DIA 22/6			
07:30	Saída Fazenda Leolinda	Rogério	Marcela
11:30	Saída para Capela Velha (visita e almoço)	Rogério	Marcela
14:30	Saída pra Agrícola Condurú	Rogério	Marcela
17:00	Volta Dolce Vita	Rogério	Marcela
QUINTA FEIRA DIA 23/5			
07:30	Saída para Bonança	Pedro Magalhães	
11:30	Saída para Lajedo do Ouro (Almoço)	Pedro Magalhães	
17:00	Saída Vale Potumuju (Pernoite)	Pedro Magalhães	
SEXTA FEIRA DIA 24/5			
08:00	Dia no Vale Potumuju		
17:00	Happy hour com música (Pernoite)		
SABADO DIA 25/5			
09:00	Saída para Ilhéus – voos de Sábado		
11:30			
14:00			
15:30			
17:00			

MONTAGEM

Dia 14/5 – Das 09h as 14h

Áreas comuns – Entrada: Montagens das sinalizações e comunicação visual geral.

- Será colocado sinalizações (totem ou banner) próximo a escada que dá acesso ao pátio.

Áreas comuns – Pátio: Montagens das sinalizações e comunicação visual geral.

- Será colocado sinalizações (totem ou banner) no pátio onde será a área de convívio e onde estará instalado o café.

- Montagem da estrutura de credenciamento e venda de adesão/ingresso, com mesas, bancadas e cadeiras.

1º andar – Montagem de painel/tapume (Cenografia) para dividir o ambiente.

Montagem de exposição no primeiro ambiente, e no segundo ambiente espaço para as palestras montagem de palco/praticável e back drop com comunicação visual.

5º andar – Montagem de painel/tapume (Cenografia) para dividir ambientes. Montagem de lounge no centro da sala, e nos espaços laterais reservados para as palestras montagem de palco/praticável e back drop com comunicação visual.

A partir das 14hs

1º andar (Prêmio) – Montagens do layout, mesas ou pranchões com cadeiras para 120 pessoas/máximo (Zélia só saberá o número exato de participantes no dia 17/03)

– Montagem de Cabine para tradução simultânea no espaço reservados para as palestras.

5º andar Espaço 2 – Montagem do layout, formato escolar, com 30 lugares mesas ou pranchões

5º andar Espaço 1 – Montagem do layout, formato auditório com monitor ou telão, e cadeiras para 50 pessoas

Todas as salas – Montagem de sistema de som, projeção e testes.

Dia 15/5 – As 13h

5º andar Mezanino – Montagem do espaço para o curso de temperagem, formato escolar com mesas ou pranchões, e 30 cadeiras

A partir das 18:30

1º andar – Desmontar mesas e pranchões e posicionar 150 cadeiras em formato auditório (palquinho, projetor, telão e monitores)

5º andar – Espaço 1 formato auditório 50 lugares

Espaço 2 formato auditório 50 lugares

Espaço Lounge (entre espaço 1 e 2) posicionar materiais de possíveis expositores (espaço para networking)

Dia 16/5 – A partir das 18:30

5º andar – Espaço 1, formato para mesas redondas com mediadores e convidados em formato atrium com 45 cadeiras.

OBS: Microfones para todas as atividades

Desmontagem geral, de todos os ambientes, a partir das 18:30 do dia 17/05.