

# Expocafé 2023 promove debates sobre fortalecimento de lideranças femininas, inovação e cafés de qualidade

Qua 17 maio

A 26ª Expocafé começou nesta quarta-feira, 17/5, no Campo Experimental da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) em Três Pontas. Realizadora do evento, a Epamig, em parceria com diferentes instituições, aposta em espaços como a Expocafé Mulheres, Produtor Inovador e Aromas e Sabores para debater temas relevantes para a atividade como equidade, oportunidades tecnológicas e preparo e consumo de café.

A programação da 3ª Expocafé Mulheres propõe debates acerca do tema “Fortalecimento de Lideranças Femininas na Cafeicultura”. Na tarde desta quarta-feira, o primeiro painel teve como convidadas Silvana Novais, gerente da Mulher, do Jovem e da Inovação, do Sistema Faemg/Senar; Miriam Monteiro de Aguiar, da Aliança Internacional das Mulheres do Café (IWCA) Brasil; e Francielly Lasmar Balduino, da Fundação Neumann do Brasil. A apresentação ficou a cargo da professora do IF Sudeste, Danielle Baliza.

O encerramento contou com uma rodada de conversa com a participação de lideranças femininas na cafeicultura, com mediação da pesquisadora da Embrapa Café, Helena Maria Ramos Alves, uma das idealizadoras do evento. “Nosso primeiro desafio foi mapear e mostrar que existem mulheres trabalhando e gerindo propriedades cafeeiras no Brasil. Em 2017, identificamos quase 90 mil mulheres dirigindo ou co-dirigindo fazendas de café. Nosso desafio é comprovar que as mulheres não apenas ajudam, também lideram e chefiam. Queremos igualdade de oportunidades e direitos”, enfatizou.

## **Produtor Inovador**

A programação do estande Produtor Inovador foi aberta, também nesta quarta-feira, pelo secretário de [Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#), Thales Fernandes, e pela diretora-presidente da Epamig, Nilda Soares, que destacou a preocupação da Empresa em levar inovações e resultados de pesquisas recentes aos cafeicultores mineiros.

“A Epamig tem uma série de pesquisas realizadas para mitigar os efeitos que aceleram as mudanças climáticas que afetam diretamente a agropecuária. Nesse sentido, temos buscado, por exemplo, auxiliar nossos produtores a obterem o selo de certificação Carbono Zero para suas fazendas de café”, ressaltou. “Outra questão importante são as inovações para reduzirem o uso de agrotóxicos. Por isso, a Epamig também tem desenvolvido trabalhos com uso de inimigos naturais das pragas do café”, completou a diretora-presidente.

Logo após, começaram as atividades do Hub Conecta Day, com a apresentação da vice-presidente da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), Carmem Lúcia Chaves. “Temos hoje mais de 70 mil produtores associados, que estão divididos em 11 categorias de membros e espalhados por 14 estados brasileiros”, comentou. Outros tópicos abordados foram as diferenças nas produções de

cafés especiais das diversas regiões de Minas Gerais e a importância de os cafeicultores estarem atentos aos movimentos de mercado, conhecendo bem a qualidade de seus produtos e buscando associações, cooperativas e certificações.

### **Aromas e Sabores**

O Espaço Aromas e Sabores iniciou as atividades na manhã desta quarta-feira. Durante a tarde, ocorreu a primeira oficina sensorial do estande, realizada pela equipe do Núcleo de Estudos em Qualidade, Industrialização e Consumo de Café (QI Café), da Universidade Federal de Lavras (UFLA). A atividade “Métodos de Preparo da Bebida”, apresentou quatro formas diferentes de preparo de um mesmo café (V60, prensa, Kalita e Globinho), abordando as diferenças sensoriais de cada uma delas na xícara. Os participantes tiveram a oportunidade de saborear a bebida e sentir os distintos perfis apresentados por cada método.

### **Até sexta-feira**

O cafeicultor que visita a feira tem a oportunidade de conhecer novidades em maquinários de grande e pequeno porte e em insumos apresentadas por 145 expositores. Em campo durante as dinâmicas de máquinas é possível acompanhar o desempenho de alguns dos equipamentos. Além de poder acompanhar a sequência da programação nos espaços Expocafé Mulheres, Produtor Inovador e Aromas e Sabores.