



Ciclo de debates

Produtos especiais dos campos de Minas

as tecnologias e os mineiros em destaque

Início: 30/11/2017 – Término: 01/12/2017

Objetivos do evento: divulgar produtos especiais e artesanais da agropecuária mineira como os queijos, cafés, vinhos, mel e azeite de oliva. Debater a inserção dos produtos mineiros nos mercados nacional e internacional.

Ciclo de Debates Produtos Especiais dos Campos de Minas: As Tecnologias e os Mineiros em Destaque

Início: 30/11/2017 – Término: 01/12/2017

[Programação](#)

[Feira](#)

[Entenda o evento](#)

[Inscrições on-line](#)

[Notícias e mídias](#)

[Documentos](#)

Ciclo de Debates Produtos Especiais dos Campos de Minas: As Tecnologias e os Mineiros em Destaque

Início: 30/11/2017 – Término: 01/12/2017

Programação

Evento: Ciclo de Debates Produtos Especiais dos Campos de Minas: As Tecnologias e os Mineiros em Destaque

Local: Auditório José Alencar Gomes da Silva – Palácio da Inconfidência (Rua Rodrigues Caldas, 30 – Térreo – Bairro Santo Agostinho – BH)

Aviso! Inscrições presenciais podem ser feitas nos dias e local do evento, desde que haja disponibilidade de vagas.

Feira de produtos mineiros – Feirinha Aproxima

Do dia 30/11 ao dia 2/12 será realizada uma **feira com estandes de produtos especiais mineiros**. **Confira local de funcionamento e alguns dos produtos disponíveis »**

Programação de 30/11/2017

- 8 horas: **Credenciamento**
- 9 horas: **Mesa de abertura**
- 9h30: **Palestra magna – Cenário da agropecuária em Minas Gerais**
 - Evaldo Ferreira Vilela, presidente da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (Fapemig) e membro titular da Academia Brasileira de Ciências
- 10h10: **Painel 1 – Queijos artesanais de Minas**
 - Túlio Madureira, presidente da Comissão Técnica do Queijo Minas Artesanal da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg); presidente da Associação dos Produtores Artesanais do Queijo do Serro (Apaqs) e medalhista de prata com a marca Kankrej e de bronze com a marca Queijo do Gir, no Mondial Du Fromage de 2017, na França
 - Gilson Sales, mestre e doutorando em Tecnologia e Inspeção de Produtos, com ênfase em Queijo Artesanal; fiscal agropecuário estadual e superintendente de Agroindústria da Secretaria de Agricultura
 - Eduardo Tristão Girão, jornalista gastronômico
- 11h10: **Debates**
- 12 horas: **Intervalo**
- 13h30: **Palestra magna – Produtos especiais de Minas no comércio internacional**
 - Marcos de Sá – Assessor Técnico da Secretaria de Relações Internacionais do Agronegócio (SRI), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- 14 horas: **Painel 2 – Azeite de oliva**
 - Nilton Caetano de Oliveira, presidente da Associação dos Olivicultores dos Contra Fortes da Mantiqueira (Assolive) e consultor especializado em

olivicultura

- Adelson Francisco de Oliveira, engenheiro agrônomo e pesquisador da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig)
- Ana Beloto, azeitológa, especialista em azeites e marketing da Sandeleh Alimentos
- Luiz Eduardo da Silva Maya, gastrônomo, olivicultor e gestor do Projeto Aproxima

- 15h30: **Painel 3 – Mel de abelhas e derivados**

- Luciano Fernandes, engenheiro de produção; presidente da Cooperativa dos Apicultores e Agricultores Familiares do Norte de Minas na gestão 2016-2020 e apicultor associado à Associação dos Apicultores do Norte de Minas
- Fabricio Lopes da Cruz, médico veterinário; analista em Desenvolvimento Regional da Companhia de Desenvolvidimentos dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (Codevasf)
- César Ramos Júnior, apicultor, produtor de mel e própolis verde em Minas Gerais; sócio-diretor comercial da Natucentro Própolis e presidente da Federação Mineira de Apicultura na gestão 2017-2019

- 16h30: **Debates**

- 17h30: **Encerramento**

Programação de 1º/12/2017

- 9 horas: **Palestra magna – Produção agropecuária e responsabilidade ambiental**

- Rui Verneque, produtor rural e presidente da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig). Foi chefe de pesquisa e pesquisador sênior da Embrapa Gado de Leite, coordenando o Programa Nacional de Melhoramento Genético de Zebu Leiteiro

- 10 horas: **Painel 4 – Vinhos de Minas**

- Eduardo Junior, produtor rural, formado em Agronomia pela Universidade Federal de Lavras (Ufla)
- Murillo de Albuquerque Regina, engenheiro agrônomo PhD em Viticultura e Enologia pela Universidade de Bordeaux (França); pesquisador da Epamig e coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Viticultura
- Júlio Anselmo de Sousa Neto, consultor, escritor e palestrante sobre

vinhos

- 11 horas: **Debates**
- 12 horas: **Intervalo**
- 14 horas: **Painel 5 – Cafés especiais de Minas**
 - Clemilson Pereira, diretor-presidente da Cooperativa dos Agricultores Familiares de Poço Fundo e Região (Coopfam)
 - Níwton Castro Moraes, engenheiro agrônomo especialista em Cafeicultura pela Universidade Federal de Lavras (Ufla) e coordenador técnico estadual da Emater
 - Luiz Gonzaga, professor titular do Departamento de Administração e Economia da Ufla e diretor da Agência de Inovação do Café (InovaCafé)
 - Sergio Regina, engenheiro agrônomo formado pela Universidade Federal de Lavras (Ufla) e coordenador estadual de Culturas da Empresa de Assistência e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater/MG)
 - Vanessa Vilela, farmacêutica e bioquímica. Fundadora e presidente da Kapeh, empresa de cosméticos feitos à base de café certificado, figurou entre as 10 melhores empreendedoras do mundo no prêmio Empretec Women in Business Award 2010, promovido pela ONU, e venceu o Prêmio Nacional de Inovação em 2011
- 15h30: **Debates**
- 16h30: **Encerramento**

Feira

Feira de produtos mineiros – Feirinha Aproxima

Do dia 30/11 ao dia 2/12 será realizada uma **feira com estandes de produtos especiais mineiros**. Nos dois primeiros dias, os expositores estarão na área da Tribuna Popular/Espaço Democrático José Aparecido de Oliveira, próxima à entrada do Auditório José Alencar. A exposição funcionará no mesmo horário de realização do ciclo de debates.

Já no dia 2/12 (sábado), das 10 às 17 horas, haverá a edição especial da **Feirinha Aproxima**, na Praça da Assembleia. [Veja como chegar »](#)

Alguns dos produtos disponíveis na feira:

Café

Café do Alto Rural – Cássia, Sul de Minas

Queijos premiados

Araxá

Serro – GIR e Kankrej

São Roque de Minas

Vinhos

Luiz Porto – Cordislândia

Casa Geraldo – Andradas

Mel

Apinep – Nepomuceno

Apimet – Santana da Vargem

Natucentro – Bambuí

Apiário Dom Joaquim – Dom Joaquim

Entenda o evento

Objetivos

- Divulgar casos de sucesso da agropecuária mineira que têm como base os avanços científicos e tecnológicos, a tradição e a superação de desafios.
- Apresentar produtos especiais ou artesanais mineiros (queijos, azeites, mel e derivados, vinhos e cafés), seus produtores e consumidores.
- Valorizar os produtos especiais e artesanais da agropecuária mineira, promovendo seu acesso aos mercados e à alta gastronomia, nacional e internacional.

Entidades parceiras

- Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) – Superintendência Regional em Minas Gerais
- Empresa de Assistência e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater/MG)
- Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa)

- Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig)
- Federação da Agricultura do Estado de Minas Gerais (Faemg)
- Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (Fapemig)
- Federação dos Trabalhadores na Agricultura do Estado de Minas Gerais (Fetaemg)
- Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais (Fiemg)
- Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA)
- Projeto Aproxima
- Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa)
- Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agrário de Minas Gerais (Seda)
- Sindicato e Organização das Cooperativas do Estado de Minas Gerais (Ocemg)

Inscrições on-line

Evento: Ciclo de Debates Produtos especiais dos campos de Minas: as tecnologias e os mineiros em destaque

Data: 30/11 e 1º/12/17

Local: Auditório José Alencar Gomes da Silva – Palácio da Inconfidência (Rua Rodrigues Caldas, 30 – Térreo – Bairro Santo Agostinho – BH)

Período de inscrições on-line: 7/11 até as 15 horas de 29/11/17 (ENCERRADAS)

A inscrição é individual, e os dados da instituição do participante são opcionais.

Aviso! Inscrições presenciais podem ser feitas nos dias e local do evento, desde que haja disponibilidade de vagas.

Programação

Notícias e mídias

[Ver todas as notícias](#)

[Ver todos os vídeos](#)

[Ver todas as áudios](#)

[Ver álbum de fotos](#)

Documentos

Apresentações (em vídeo)

Entre cafezais e vinhedos na Fazenda Capetinga – Três Pontas

Eduardo Junior, produtor rural, formado em Agronomia pela Universidade Federal de Lavras (Ufla)

→ Apresentações (em pdf)

- **Palestra Magna – Cenário da agropecuária em Minas Gerais – 30/11/17**

Evaldo Ferreira Vilela, presidente da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (Fapemig) e membro titular da Academia Brasileira de Ciências

- **Palestra Magna – Produção agropecuária e cenário ambiental – 1º/12/17**

Rui da Silva Verneque, presidente da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) e pesquisador da Empresa de Pesquisa Agropecuária (Embrapa)

- **O queijo é o queijo! Queijo do Serro – pesquisas e premiações**

Túlio Madureira, presidente da Comissão Técnica do Queijo Minas Artesanal da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg); presidente da Associação dos Produtores Artesanais do Queijo do Serro (Apaqs) e medalhista de prata com a marca Kankrej e de bronze com a marca Queijo do Gir, no Mondial Du Fromage de 2017, na França

- **Superintendência de Apoio à Agroindústria**

Gilson Sales, mestre e doutorando em Tecnologia e Inspeção de Produtos, com ênfase em Queijo Artesanal; fiscal agropecuário estadual e superintendente de Agroindústria da Secretaria de Agricultura

- **Azeite de Oliva**

Adelson Francisco de Oliveira, engenheiro agrônomo e pesquisador da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig)

- **Azeite de Oliva**

Luiz Eduardo da Silva Maya, gastrônomo, olivicultor e gestor do Projeto Aproxima; e Ana Beloto, azeitóloga, especialista em azeites e marketing da Sandeleh Alimentos

- **A olivicultura em Minas Gerais**

Nilton Caetano de Oliveira, presidente da Associação dos Olivicultores dos

Contra Fortes da Mantiqueira (Assolive) e consultor especializado em olivicultura

- **Própolis Verde – Case de sucesso: Produção apícola na região do Alto do Rio São Francisco**

César Ramos Júnior, apicultor, produtor de mel e própolis verde em Minas Gerais; sócio-diretor comercial da Natucentro Própolis e presidente da Federação Mineira de Apicultura na gestão 2017–2019

- **Apicultura do Norte de Minas Gerais**

Fabricio Lopes da Cruz, médico veterinário; analista em Desenvolvimento Regional da Companhia de Desenvolvidimentos dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (Codevasf)

- **Cooperativa dos Apicultores e Agricultores Familiares do Norte de Minas (Coope Api)**

Luciano Fernandes, engenheiro de produção; presidente da Cooperativa dos Apicultores e Agricultores Familiares do Norte de Minas na gestão 2016–2020 e apicultor associado à Associação dos Apicultores do Norte de Minas

- **Produção de vinhos finos de qualidade no Sudeste brasileiro**

Murillo de Albuquerque Regina, engenheiro agrônomo PhD em Viticultura e Enologia pela Universidade de Bordeaux (França); pesquisador da Epamig e coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Viticultura

- **Coopfam – Uma cooperativa de pessoas**

Clemilson Pereira, diretor-presidente da Cooperativa dos Agricultores Familiares de Poço Fundo e Região (Coopfam)

- **Cafés especiais de Minas: inovações para a liderança**

Luiz Gonzaga, professor titular do Departamento de Administração e Economia da Ufla e diretor da Agência de Inovação do Café (InovaCafé)

- **Café – O diferencial da certificação**

Níwton Castro Moraes, assessor especial da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa)

- **Cafés especiais de Minas**

Sérgio Regina, coordenador estadual de Culturas da Empresa Mineira de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater)

- **Como transformar sonho em arte de empreender – Case Kapeh**

farmacêutica e bioquímica. Fundadora e presidente da Kapeh, empresa de cosméticos feitos à base de café certificado

→ Reuniões Preparatórias

- 1ª Reunião Preparatória - 19/9/17
- 2ª Reunião Preparatória - 26/9/17
- 3ª Reunião Preparatória - 3/10/17
- 4ª Reunião Preparatória - 17/10/17