



LET'S TALK[®] COFFEE



COLOMBIA 2018 PROGRAMA DEL EVENTO

**SUSTAINABLE
HARVEST**
RELATIONSHIP COFFEE



GP
GRAINPRO
STORING THE FUTURE

Fair Trade
USA™



roast
MAGAZINE

BUNN
Quality since 1880

INTL. FCStone

DEVOCIÓN

BARISTA
MAGAZINE

**COFFEE QUALITY
INSTITUTE**

coocentral

RANCILIO
-SPECIALTY-



JUEVES



	Comidas & Coffee Breaks	Salón Principal	Catación	Mezzanine	Eventos Sociales
6:30 a.m.	Desayuno 📍 Kanuu				
7:00 a.m.					
7:30 a.m.					
8:00 a.m.		Bienvenida David Griswold, Sustainable Harvest			
8:30 a.m.		El Estado del Café de Especialidad desde Tres Perspectivas Albert Scalla, INTL FCStone;			
9:00 a.m.		Helen Griffith, S&D Coffee & Tea; y Juan Pablo Solís-Viquez, Hivos			
9:30 a.m.		Un Nuevo Contrato Social James Hoffmann, Square Mile Coffee Roasters			
10:00 a.m.					
10:30 a.m.	Coffee Break				
11:00 a.m.		El Estado Actual de los Cafés Especiales			
11:30 a.m.		Moderado por Helen Russell, Equator Coffees & Teas, con Andi Trindle Mersch, Philz			
12:00 p.m.		Coffee; James Hoffmann, Square Mile Coffee Roasters; y Vera Espíndola Rafael, SAGARPA			
12:30 p.m.	Almuerzo 📍 Kanuu				
1:00 p.m.					
1:30 p.m.					
2:00 p.m.		Nuevos Modelos de Preparación de Café Moderado por Jamie Pockrandt, Sustainable	Colombia Diversa Disfrute de los maravillosos perfiles que ofrece el café colombiano		
2:30 p.m.		Harvest, con Eli Salomon, Voga Coffee; Jason Sarley, Coffee Review and Voga Coffee; Karla Ly Quiñones, Cafe Comunion; y Kenneth R. Olson, Barista Magazine			
3:00 p.m.	Coffee Break				
3:30 p.m.		Nuevos Modelos de Tueste	Perú Una catación de cafés peruanos de todo el país, resaltando cafés orgánicos con una variedad de perfiles de sabor		
4:00 p.m.		Moderado por Monica Terveer, Sustainable Harvest, con Joe Behm, Behmor Inc.; Arno Holschuh, Bellwether Coffee; y Jordan Dey, GrainPro			
4:30 p.m.					
5:00 p.m.				Reuniones 1 a 1 de Relación Directa	
5:30 p.m.					
6:00 p.m.					Coctel de Bienvenida
6:30 p.m.					
7:00 p.m.					Visita a la Ciudad Amurallada - tiempo libre y cena



VIERNES



Comidas & Coffee Breaks	Salón Principal	Catación	Mezzanine	Eventos Sociales
6:30 a.m.				
7:00 a.m.				
7:30 a.m.	Desayuno Kanuu			
8:00 a.m.				
8:30 a.m.	La Presentación Ganadora de la Competencia Mundial de Baristas 2018			
9:00 a.m.	Agnieszka Rojewska, World Barista Champion 2018			
9:30 a.m.	Pioneros en Café Moderado por Olga Cuellar Gomez, S&D Coffee & Tea, con Agnieszka Rojewska, World Barista Champion 2018; Sandra Palacios, Cooagronevada; y Christine Condo, Sustainable Growers			
10:00 a.m.				
10:30 a.m.	Coffee Break			
11:00 a.m.	Historia: Explicación o Explotación? Moderado por Ted Stachura, Equator Coffees & Teas, con Colleen Anunu, FT USA; Kelly Stein, COFFEA; Karla Ly, Cafe Comunión; y Jan Anderson, PQC			
11:30 a.m.	Growerspace Stories: Un Nuevo Modelo para Compartir Moderado por Robbie Lane, SH, con Bong Suh, Dynamic Signal; Emel Mosquera & Maria Reyes, Coocentral; y Torrey Lee, Cafe Moto			
12:00 p.m.				
12:30 p.m.	Almuerzo			
1:00 p.m.	Kanuu			
1:30 p.m.				
2:00 p.m.	Haciendo un Nuevo Modelo de Negocio para Fincas Juan Pablo Villota, Cafe San Alberto	África Una selección de los mejores cafés africanos, incluyendo Ruanda y Etiopía		
2:30 p.m.	Nuevos Modelos de Contratos Transparentes Isabel Van Bemmelen, Progreso			
3:00 p.m.	Coffee Break			
3:30 p.m.	Lecciones Aprendidas de Escalar los Programas de Género de Sustainable Growers Moderado por Ruth Coleman, Sustainable Growers, con Christine Condo, Sustainable Growers; Adam McClean, Question Coffee; y Saurin Nanavati, COSA	Sesión de Triangulación de la Copa del Mundo Ronda 1 Una actividad en equipos formados por tostadores y productores, probando su capacidad para encontrar entre tres tazas de café la diferente		
4:00 p.m.				
4:30 p.m.				
5:00 p.m.			Reuniones 1 a 1 de Relación Directa	Tiempo Libre
5:30 p.m.				
6:00 p.m.				
6:30 p.m.				
7:00 p.m.				Parrillada de Sevan



SÁBADO



	Comidas & Coffee Breaks	Salón Principal	Catación	Mezzanine	Eventos Sociales
6:30 a.m.					
7:00 a.m.	Desayuno Kanuu				
7:30 a.m.					
8:00 a.m.					
8:30 a.m.		Lecciones Prácticas para Promocionar tu Marca Moderado por Dan McCloskey, Premium Quality Consulting, con Al Liu, Colectivo Coffee; Vava Angwenyi, Vava Coffee; y Marie McNeely, Branding +			
9:00 a.m.		Enfoques para enfrentar el Cambio Climático Gabriela Calderón, OIRSA			
9:30 a.m.					
10:00 a.m.					
10:30 a.m.	Coffee Break				
11:00 a.m.		Quinta Conferencia Internacional de Naturales Arábica Moderado por Manuel Diaz, ONA Consulting, con Mario Fernández, Coffee Quality Institute; Hernando Tapasco, Café y Procesos; y Marcia Yoko Sh, Connecta Coffee			
11:30 a.m.					
12:00 p.m.					
12:30 p.m.	Almuerzo Kanuu				
1:00 p.m.					
1:30 p.m.					
2:00 p.m.		Un Gota de Agua: El Cambio Inicia Contigo Liam Brody, Sustainable Harvest	Exhibición de Naturales Descubriendo los procesos naturales tradicionales y nuevos con ejemplares de alrededor del mundo		
2:30 p.m.					
3:00 p.m.	Coffee Break				
3:30 p.m.			Competencia la Copa del Mundo Sesión de Triangulación Ronda Final Los mejores equipos se enfrentarán para la emocionante final de la Copa del Mundo		
4:00 p.m.					
4:30 p.m.					
5:00 p.m.					
5:30 p.m.					
6:00 p.m.					Tiempo Libre
6:30 p.m.					
7:00 p.m.					

Ceremonia de Premios HarVee y Clausura

Ceremonia de Premios HarVee y Clausura