



O Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS) teve início em 1989, com o objetivo de capacitar os alunos a identificar as características do produto, atender às exigências do mercado e criar oportunidades de trabalho. Desde então, mais de 800 alunos já foram certificados, desenvolvendo suas habilidades não somente em Santos, mas em várias regiões do país e do mundo.

Além de despertar o interesse de profissionais do mercado cafeeiro do Brasil, o curso da ACS é reconhecido também pelos principais países consumidores. No mês de julho de cada ano, japoneses que atuam em empresas relacionadas à indústria do café vêm a Santos especialmente para o curso da Associação Comercial. Além da Ásia, profissionais de nações da Europa e América complementam as turmas de julho.

O curso é supervisionado pelo presidente da ACS, Roberto Clemente Santini, e pelo coordenador da Câmara Setorial de Exportadores de Café da ACS, Moacir Delfim Leite Soares. As aulas são ministradas pelo professor Nilton Ribeiro, classificador e degustador, com experiência de mais de 57 anos na área.

São duas horas diárias durante quatro semanas de aprendizagem teórica e prática sobre a

história do café, produção, armazenagem, aspectos econômicos nacionais e internacionais, legislação, tecnologia, fiscalização, identificação de grãos, prova de bebida, terminologia e desenvolvimento de blends.

As aulas teóricas são ministradas na Sala de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos, na Rua XV de Novembro, 137 - 3.º andar. Palestras ministradas por especialistas - em sustentabilidade e no mercado cafeeiro - complementam as aulas.

Também na Sala de Classificação e Degustação de Café ocorrem as atividades práticas - de classificação dos grãos verdes e de degustação, realizadas diariamente, até o final do curso. Os alunos aprendem a classificar os grãos e a distinguir as várias qualidades nas degustações do café, apurando características, aroma e o sabor da bebida.

O programa do curso inclui ainda visita a uma fazenda de café, a uma empresa de torrefação, um terminal de estufagem de contêineres e a Dínamo Armazém Gerais, empresa com todos os equipamentos para preparo do café, no porto de Santos.

Para participar do curso é necessário ter 18 anos de idade, cópia do diploma ou certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente, atestado de sanidade bucal emitido por profissional habilitado e cópia da carteira de identidade (RG) ou passaporte.

Ao final, os alunos com frequência mínima de 80% e com bom desempenho nas aulas recebem certificado e carteira de classificador, além de uma colher de prova de café.

O curso tem edições em março, maio, julho, setembro e novembro.

Mais informações podem ser obtidas na Associação Comercial de Santos, pelo telefone (13) 3212-8200, ramal 220, e-mail: [acs@acs.org.br](mailto:acs@acs.org.br)