

06/03/2012 00:03

Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos chega à 50.ª turma

<http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=43687&curso-de-classificacao-e-degustacao-de-cafe-da-associacao-comercial-de-santos-chega-a-50---turma.html>

 Curtir 1,2 mil  0 tweet  Compartilhar Share 0

 +1 0 

A Associação Comercial de Santos (ACS) abriu, na manhã desta segunda-feira, 5 de março de 2012, a 50.ª turma do [Curso](#) de Classificação e Degustação de Café, que tem 16 alunos.

A abertura ocorreu na Sala de Classificação e Prova de Café da ACS, na Rua XV de Novembro, 137 - 3.º andar, no Centro Histórico. As aulas vão transcorrer até 29 de março, de segunda a sexta-feira, das 8 às 10 horas.

O coordenador da Câmara Setorial de Exportadores de Café da Associação Comercial de Santos, John Olav Wolthers, recebeu os alunos da 50.ª turma, afirmando que é uma honra participar da ACS, entidade tradicionalmente vinculada ao setor cafeeiro.

O diretor Ronaldo Taboada, 1.º secretário da Associação Comercial de Santos, falou em seguida, dando palavras de boas-vindas aos inscritos no curso, a maioria integrada por profissionais do mercado de café.

O diretor executivo da Associação Comercial de Santos, Marcio Calves, também participou da solenidade de abertura, assim como Nilton da Silva Pinto, que já foi coordenador da Câmara Setorial de Exportadores de Café da ACS.

O professor Davi Antonio Pinto Teixeira, o instrutor da 50.ª turma, deu início aos [trabalhos](#) e lembrou que tem quase sete décadas como profissional de café. E apresentou casos e experiências vivenciadas ao longo de uma vida dedicada a esse produto.

O curso

O curso é supervisionado pelo presidente da Associação Comercial de Santos, Michael Timm, e pelo coordenador da Câmara Setorial de Exportadores de Café da ACS.

A solenidade de formatura será no dia 29 de março, no final da tarde, com a entrega do certificado e da carteira de classificador de café emitida pela Associação Comercial de Santos, além de uma colher de prova do produto.

O Curso de Classificação de Café da ACS começou em 1989, para formar profissionais [capazes](#) de identificar as características do produto, atender às exigências do mercado e criar oportunidades de negócios. Desde então, mais de 700 alunos já foram habilitados técnicos.

Além de despertar o interesse de alunos de várias partes 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 ao mercado do café vêm a Santos especialmente para o curso da Associação Comercial.

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

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 e [desenvolvimento](#) de blends.

As aulas teóricas são ministradas na Sala de Classificação e Prova de Café da Associação Comercial de Santos. Palestras ministradas por especialistas complementam as aulas.

Entre as aulas práticas, há uma visita a uma fazenda de café e a um terminal de embarque do produto no porto.

Para participar 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.

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