

04/07/2012 07h00 - Atualizado em 04/07/2012 07h00

Santos se transforma em 'escola de café' para japoneses

Em curso de classificadores de café, quase 65% dos alunos são do Japão. Empresas asiáticas premiam os funcionários com a qualificação no Brasil.

Mariane Rossi
Do G1 Santos

Comente agora

Tweeter

12

Recomendar

5

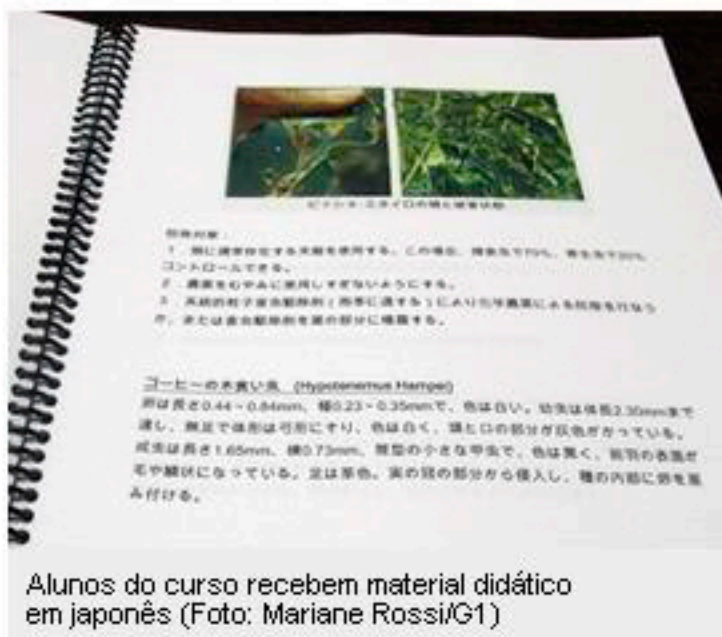


Japoneses realizam degustação de café na Associação Comercial de Santos (Foto: Mariane Rossi/G1)

Classificar grãos de café para quem, tradicionalmente, está mais acostumado com o chá, é uma tarefa complicada. Por isso, as empresas de café japonesas aproveitam o mês de julho para qualificar seus funcionários em **Santos**, no litoral de **São Paulo**, onde o conhecimento sobre o grão e a bebida fazem parte da história da cidade.

Na 51ª edição do curso de classificação de café da Associação Comercial de Santos, a maioria dos alunos veio do **Japão**. Na turma de julho, são 11 orientais e apenas 6 brasileiros. Eles se reúnem diariamente para aprender a teoria e a prática sobre a história do café, produção, armazenagem, aspectos econômicos nacionais e internacionais, legislação, tecnologia e fiscalização. As aulas contam com a parte prática, na identificação de grãos, na prova da bebida e desenvolvimento de blends, que é a mistura de grãos de espécies ou qualidades diferentes.

Para o professor Davi Teixeira, os japoneses são atraídos pela qualidade da nossa bebida, já que não há produção do grão no país asiático. "Eles gostam muito do café brasileiro porque tem itens importantes para fazer qualquer mistura no Japão. Os carboidratos e o açúcar que nós temos é diferente dos outros países", diz.



Alunos do curso recebem material didático em japonês (Foto: Mariane Rossi/G1)

Ele explica que houve uma mudança constante do trabalho com o café, e o curso, diferentemente de outros no **Brasil**, manteve a questão da história do produto e a parte prática no currículo. Com isso, Teixeira afirma que os japoneses passam a conhecer o grão com detalhes, inclusive os defeitos, a produção e todo o trabalho de genética e de melhoria do café do Brasil. "Não existe laboratório do mundo igual ao brasileiro. Tanto é que a nossa qualidade cresce todos os anos. Hoje o nosso café é diferenciado. Não é igual ao dos outros. A todo o instante o Brasil está

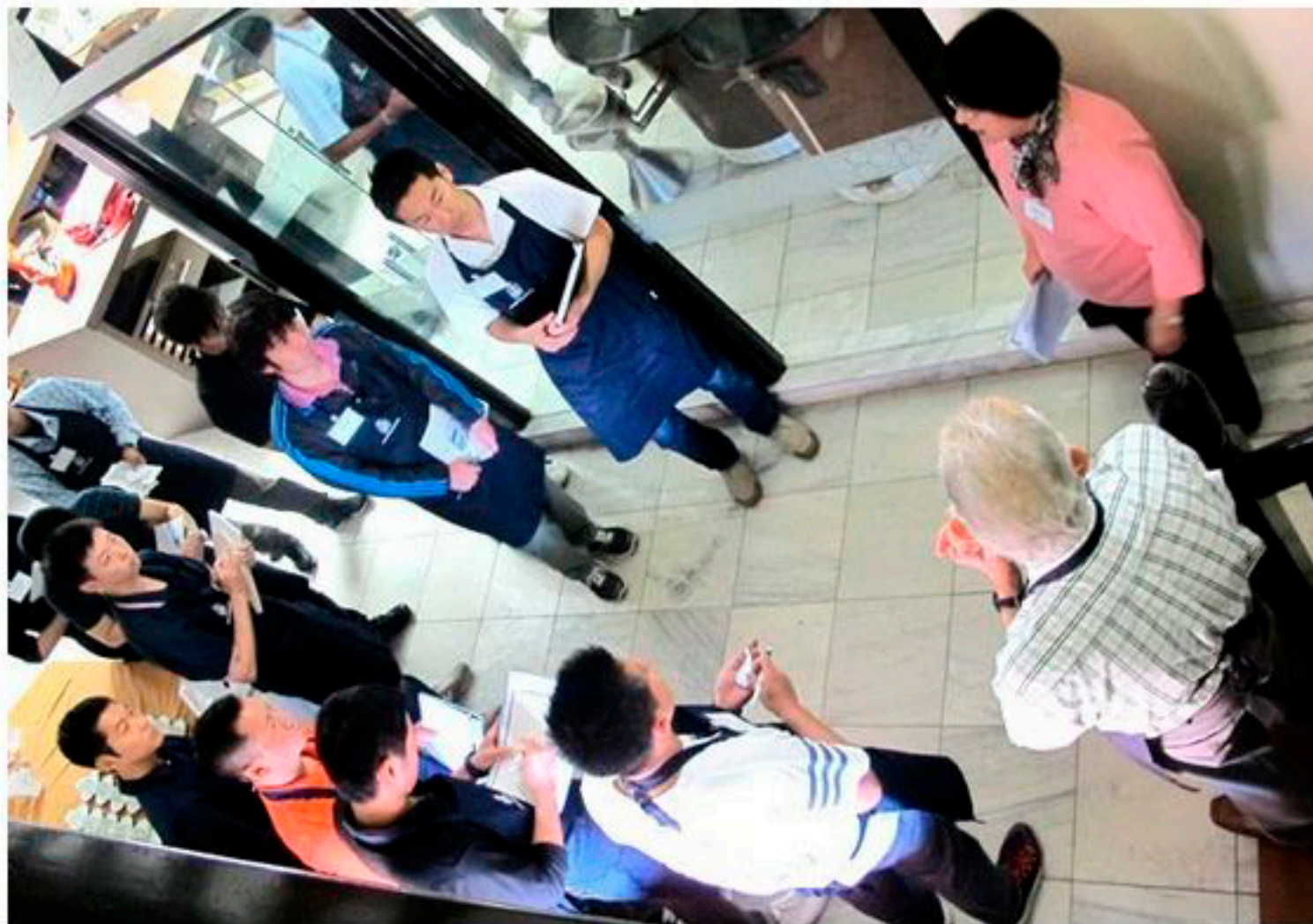
formando, procurando qualidade, bebida, genética e produtividade", afirma. Segundo ele, cerca de 20 milhões de pessoas vivem do café direta ou indiretamente no mundo e cerca de 8 milhões são brasileiros.

No curso, os japoneses contam com uma tradutora e recebem uma apostila em japonês. Além disso, ganham um kit para realizar as aulas. Mesmo com a dificuldade da língua, eles consideram a qualificação no Brasil como um prêmio que ganham das empresas onde trabalham.

Kimi Yoshi Katsuyama, de 39 anos, veio ao Brasil pela segunda vez. Para ele, é muito importante aprofundar os conhecimentos sobre o café, já que está apenas há um ano no mercado. "É difícil aprender sobre o café, por isso que estou aqui", explica.

Katsuyama diz que reconhece o café brasileiro facilmente por ser mais doce que os demais e também porque, em seu país, os japoneses utilizam os grãos do Brasil como base para as misturas. Além da qualidade, ele aponta outros benefícios das aulas em Santos. "Normalmente os outros cursos duram uma ou duas semanas. Aqui, como dura um mês, a gente aprende mais", diz.

Os alunos também tem a oportunidade de visitar uma fazenda de café e um terminal de embarque do produto no Porto de Santos. Desde 1989, o curso já formou mais de 700 alunos, que passam a ser técnicos. A duração do curso é de um mês e são realizadas cinco edições por ano. Além de japoneses, as aulas já reuniram, em outras edições, diversos estrangeiros, como americanos, ingleses, italianos, espanhóis, portugueses.



Com auxílio de uma tradutora, alunos aprendem sobre as técnicas de classificação (Foto: Mariane Rossi/G1)