



garantia de procedência



bem vindo!



Digite seu Código de Rastreamento:

Buscar

<http://www.stcafe.com.br/stcafe/Pagina.do?sessionId=5rt06xwjeoi?idSecao=12&idNoticia=1200>

últimas notícias

20/07/2012

Qual o verdadeiro sabor do café?
(Vídeo)

[Saiba Mais](#)

19/07/2012

Mercado de certificação de café
crescerá ainda mais nos próximos três
anos

[Saiba Mais](#)

18/07/2012

Especial - Tendência 1:Transparência
radical

[Saiba Mais](#)

[Notícias Anteriores](#)

mercado de certificação de café crescerá ainda mais nos próximos três anos

19/07/2012

"Mercado de certificação de café crescerá ainda mais nos próximos três anos", afirma especialista em soluções sustentáveis, Soren Knudsen, na Associação Comercial de Santos As projeções para os interessados em entrar no mercado de certificação de café não poderiam ser mais favoráveis.



"Mercado de certificação de café crescerá ainda mais nos próximos três anos", afirma especialista em soluções sustentáveis, Soren Knudsen, na Associação Comercial de Santos

As projeções para os interessados em entrar no mercado de certificação de café não poderiam ser mais favoráveis. De acordo com o especialista em soluções sustentáveis, Soren Knudsen, os próximos três anos serão promissores. A afirmação foi feita em palestra, na manhã desta terça-feira, 17 de julho de 2012, para os alunos do 51º curso de Classificação e Degustação de Café, na Sala de Classificação da Associação Comercial de Santos, na Rua XV de Novembro, 137, 3º andar, Centro Histórico.

Para ele, a recompensa a quem investir no ramo virá através do mercado. "É necessário pensar de maneira mais empresarial. O retorno, certamente, virá".

Segundo Knudsen, o Brasil é o país que possui os cafés com mais certificações e continuará sendo, principalmente, por suas práticas sustentáveis. "Nós temos tecnologia, espírito empresarial aguçado, área e uma tradição de mais de três séculos".

A sustentabilidade, afirma o especialista, visa atender os aspectos econômicos, sociais e ambientais e é baseada na rastreabilidade de processos, prática que mantém os registros necessários para identificar e informar os dados relativos à origem e ao destino do produto. "Dessa forma, assegura-se que as etapas sejam eficazes e suficientes. Desde a lavoura, passando pela contratação de pessoal, investimento e até o clima. É agronomia pura".

O especialista falou ainda sobre a importância das certificações de café. "Elas são normas que avaliam um processo, critérios que verificam o cumprimento de requisitos por meio de indicadores rastreáveis", explicou.

Knudsen também ressaltou que o Brasil oferece condições para o plantio de todos os tipos de café e oferece bastante condições de aprendizado, no caso dos alunos que vieram do exterior. "Aqui também é o melhor lugar para aprender, temos o maior volume de café, condições climáticas favoráveis e boas práticas agrícolas. O Brasil nunca vai deixar de ter café bom e logo será sustentável, no sentido de gerenciar os custos inerentes ao negócio".

O 51º Curso de Classificação e Degustação de Café teve início em 2 de julho de 2012 e terminará em 26 do mesmo mês, é ministrado pelos professores Nilton Ribeiro e Davi Teixeira com tradução de Sayoko Nakai.