

ACS inicia novo curso para formar classificador e degustador de café

Três japoneses e dez brasileiros serão qualificados para atender as exigências do mercado cafeeiro

DA REDAÇÃO

A Associação Comercial de Santos (ACS) iniciou ontem o 52º Curso de Classificação e Degustação de Café, com três japoneses e dez brasileiros. O objetivo é formar profissionais capazes de identificar as características do produto, atender às exigências do mercado e criar oportunidades de negócios.

O instrutor do curso da Associação Comercial de Santos é o professor Nilton Ribeiro, classificador e degustador da Stockler Comercial e Exportadora, que esteve presente na abertura das aulas, entregando o material didático aos alunos. Sua experiência foi enaltecida pelo coordenador da Câmara Setorial de Exportadores de Café da ACS, John Wolthers. "Vocês estão em ótimas mãos, com um professor que há anos está no ramo do café".

O 1º secretário da ACS, Ronaldo Taboada, ressaltou o fato de que o curso mantém sempre a jovialidade. "É um prazer iniciar uma turma e ver que tantos jovens se interessam, representam o futuro do café".

As aulas ocorrem de segunda a sexta-feira, das 8 às 10 horas, até 29 de novembro, na Sala de Classificação e Prova de Café, no 3º andar, e têm supervisão do presidente da Associação Comercial de Santos, Michael Timm, e do coordenador da Câmara



CARLOS NOGUEIRA/ARQUIVO

Cursos de Classificação e Degustação da ACS contam, tradicionalmente, com a presença de japoneses

Aulas teóricas e práticas

A proposta do curso é oferecer duas horas diárias de teoria e prática sobre a história do café, produção, armazenagem, aspectos econômicos nacionais e internacionais, legislação, tecnologia, fiscalização,

identificação de grãos, prova da bebida e desenvolvimento de blends. O programa inclui visitas a uma fazenda de café no Interior de São Paulo e a um terminal de embarque do produto no Porto de Santos.

Setorial de Exportadores de Café.

PROPOSTA

A proposta do curso é oferecer duas horas diárias de teoria e prática sobre a história do café, produção, armazenagem, aspectos econômicos nacionais e internacionais, legislação, tecnologia, fiscalização, identificação de grãos, prova da bebida e desenvolvimento de blends (mistura de grãos de várias espécies e qualidades).

O programa inclui ainda visitas a uma fazenda de café no Interior de São Paulo e a um terminal de embarque do produto no Porto de Santos.

FREQUÊNCIA

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

A solenidade de formatura desta 52ª edição está programada para o próximo 29, às 17h30. O curso tem cinco edições por ano – em março, maio, julho, setembro e novembro. A edição de julho conta tradicionalmente com a presença de japoneses.

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