Canais
Página Inicial
Últimas Notícias
Revista Cafeicultura
Edição Atual
Edições Anteriores
Para Assinar
Para Anunciar
Expediente
Fale Conosco
Perguntas - FAQ
Mercado
Análises de Mercado
Cotações do Café
Previsão do Tempo
para regiões cafeeiras
Comércio
Exportação
Mercado Interno
Cooperativas
Logística e Transporte
Consumo
Cafeteria
Torrefação
Barista
Receitas
Produção
Origens Cafeeiras
Sustentabilidade
Café Orgânico
Cafés Especiais
Estatísticas
Previsão de Safra
Exportações
Consumo Interno
Baixar Arquivos
Tecnologia
Artigos Técnicos
Biotecnologia
Novas Tecnologias
Novas Técnicas
Mais Café
Banco de Imagens
Café & Saúde
Agenda & Eventos
ESPECIAIS
Entrevistas
Colunistas
Opinião
Consultores
Proteção de Tela
Curiosidades
História do Café
Pesquisa Escolar
Terminologias
Faça do Cafeicultura sua Página Inicial
Adicione o Cafeicultura aos seus Favoritos
RSS
O que é isso?

Região do Cerrado Mineiro
EXPOCACCER
COOPERATIVA DOS CAFEICULTORES DO CERRADO

Mais Café

06/02/2013 20:00

ACS iniciará Curso de Classificação e Degustação de Café em 4 de março

http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=47866

Curtir 1,5 mil Share 0 +1 0

A Associação Comercial de Santos (ACS) promoverá o 53.º Curso de Classificação e Degustação de Café de 4 a 28 de março de 2013, com o objetivo de formar profissionais capazes de identificar as características do café, atender às exigências do mercado e criar oportunidades de negócio. As aulas ocorrem de segunda a sexta-feira, das 8 às 10 horas.

Além de atrair alunos de todo o Brasil, é reconhecido também pelos principais países consumidores. Tanto que no mês de julho de cada ano vêm profissionais do Japão para participar do curso realizado pela Associação Comercial de Santos.

O curso da Associação Comercial de Santos teve início em 1989.

O presidente da Associação Comercial de Santos, Michael Timm, supervisiona as aulas, assim como o coordenador da Câmara Setorial de Exportadores de Café da ACS, John Wolthers.

O professor Davi Antonio Pinto Teixeira, classificador e degustador, será o instrutor do curso.

O curso oferece a oportunidade de acompanhar todo o processo do grão - desde a produção até a estufagem para exportação.

O programa inclui visitas a uma fazenda de café e a um terminal de embarque no porto.

As aulas teóricas e práticas de classificação e degustação são realizadas na sala de Classificação da Associação Comercial de Santos, na Rua XV de Novembro, 137 - 3.º andar, no Centro Histórico.

Os alunos passam por 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.

Ao final, os alunos aprovados recebem, além do certificado, a carteira de classificador de café emitida pela Associação Comercial de Santos e uma colher de prova.

As taxas de matrícula são as seguintes: R$ 800,00 para alunos que comprovem vínculo empregatício com empresas associadas da Associação Comercial de Santos; e R$ 1.500,00 para não associados e estrangeiros.

Em 2013, o curso terá as seguintes edições: de 4 a 28 de março, de 6 a 29 de maio, de 1.º a 25 de julho, de 2 a 26 de setembro e de 4 a 28 de novembro.

As inscrições devem ser feitas diretamente na Secretaria da Associação Comercial de Santos, no 2.º andar, com Karina Simões.

O interessado terá a matrícula confirmada apenas após o pagamento - que deve ser feito até o dia 20 do mês anterior ao da realização do curso - e assinatura do termo de compromisso.

O participante deve ter idade mínima de 18 anos e apresentar: cópia do diploma ou certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente, atestado de sanidade bucal emitido por profissional habilitado, cópia da carteira de identidade ou, no caso de estrangeiros, cópia do passaporte, além de duas fotos 3x4.

A documentação deve ser entregue na sede da Associação Comercial de Santos antes do início de cada curso.

Mais informações podem ser obtidas pelo telefone (13) 3212-8200, ramal 220.