

### 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?



RSS



Mais Café

06/05/2013 17:12

## 53.º Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos

Curtir 1,8 mil Share 0 +1 0

Alunos do 53.º Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos terão aulas sobre mercado

Os 11 alunos do 53.º Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS) terão, além das aulas convencionais, explicações sobre o mercado internacional de café, preços e cotações. O objetivo do curso é formar profissionais capazes de identificar as características do produto, atender às exigências do mercado e criar oportunidades de negócios. A abertura aconteceu às 8 horas desta segunda-feira, 6 de maio de 2013, no Auditório da ACS, na Rua XV de Novembro, 137 – 1.º andar, no Centro Histórico.

Entre os presentes estiveram o 1.º secretário da ACS, Ronaldo Taboada, o ex-diretor e ex-coordenador da Câmara Setorial de Exportadores de Café da Associação Comercial de Santos, Nilton da Silva Pinto, o diretor-executivo da ACS, Marcio Calves, e o classificador de café da ACS, Onivaldo Ruas, o Geleia.

O professor responsável pelas aulas é o classificador e degustador Davi Antonio Pinto Teixeira, que atua no ramo há 70 anos. "Eu dou aula porque amo o café, trabalho com isso desde os 10 anos de idade. A cada curso sinto uma nova emoção, não me sinto cansado".

De acordo com Teixeira, o curso é dividido em duas etapas e tudo o que é transmitido aos alunos é fruto de sua experiência. "O curso tem duas horas diárias de teoria e prática. O conteúdo transita desde a história do café, passando pela 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".

Nilton da Silva Pinto afirmou estar com grandes expectativas em relação a este novo curso. "Eu falarei com os alunos diariamente, ao final da aula, sobre o mercado exterior, preços e cotações. Também quero incentivá-los a acompanhar cotações. É uma iniciativa válida, uma vez que eles precisam ter a parte prática também, aprender a comprar e vender".

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.

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

Ao final, 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 53.ª edição está programada para 29 de maio, às 17h30.

Além da turma de maio, as próximas edições do curso serão de 1.º a 25 de julho, de 2 a 26 de setembro e de 4 a 28 de novembro.

Caso não seja formada turma em uma edição, os interessados podem fazer reserva para a seguinte. As inscrições devem ser feitas diretamente na Secretaria da Associação Comercial de Santos, no 2.º andar, com Karina Simões.

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

Para este 53.º Curso de Classificação e Degustação de Café, estão inscritos 11 alunos:

- Anderson Luiz da Silva – Associação Comercial de Santos
- Gabriel Ferreira de Oliveira - Volcafé
- Ramon Castro da Silva - Stockler
- Renata Almirón Pereira – Union Trading
- Beatriz Azevedo Levy Lopes
- Felipe Grassi Andrade Souto – Revista do Cafeicultor
- Hery Welton Gaya Prado - Abic
- Jonas Leme Ferraresso – Quota Mile Comércio e Exportação de Café
- Renato Elpidio Leite - Coocanastra
- Tiago Lucas Garcia
- Vinicius Melo Simões - Coocanastra



Edição Atual



Vitrine Cafeicultura



» **Café Facil - Cafeteiras Espresso**  
Máquinas automáticas de café em até 12x no cartão - Varias marcas

» **CURSO DE BARISTA**  
querendo abrir sua primeira cafeteria, você vai encontrar no Kassai Café um produto de altíssima qualidade

