

### 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



<http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=49284>

Mais Café

20/05/2013 18:31

## Alunos de Curso de Café da ACS visitam Fazenda Santa Maria, de cafés orgânicos

Curtir 1,8 mil Share 0

Alunos de Curso de Café da Associação Comercial de Santos visitam Fazenda Santa Maria, de cafés orgânicos, em Espírito Santo do Pinhal

Os alunos do 53.º Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS) visitaram a Fazenda Santa Maria, de cafés orgânicos, em Espírito Santo do Pinhal, a 220 quilômetros da Capital de São Paulo, na sexta-feira, 17 de maio de 2013.

A comitiva conheceu os pés de café, o terreiro de secagem e outras instalações da fazenda, coordenada pelo classificador e degustador Onivaldo Ruas, o Geleia, da Associação Comercial de Santos.

Na Santa Maria, os visitantes foram recebidos pelo administrador da fazenda, Amarildo da Silva, e pelo classificador e degustador Paulo Colozza Júnior, da Icatu, [empresa](#) exportadora de cafés.

A Associação Comercial de Santos, em agradecimento, ofereceu uma placa com os dizeres: "Homenagem da 53.ª turma do Curso de Classificação e Degustação de Café, da Associação Comercial de Santos, à Fazenda Santa Maria, pela receptividade e atenção dispensadas. Santos, 17 de maio de 2013."

A fazenda está na região da Mogiana Paulista, a cerca de 1.000 metros de altitude, o que permite a produção de café arábica de alta qualidade. A Mogiana, a propósito, é famosa, nacional e internacionalmente, pela qualidade dos cafés.

A colheita, na Fazenda Santa Maria, começou em 13 de maio, o que propiciou observar pés repletos de frutos - principalmente vermelhos, além de amarelos e até verdes - de café.

Eles viram a colheita manual e realizada com um tipo de pá. Na manual, os colhedores deslizam as mãos sobre os frutos, fazendo com que caiam sobre uma manta estendida no solo, para que as frutas não entrem em contato com a terra.

Na colheita com a pá, a produtividade aumenta, porque o instrumento retira frutos com maior velocidade do que o sistema manual.

Após colhidas, as frutas são levadas para o lavador e depois dispostas nos terreiros, para secagem. A Santa Maria também dispõe de máquinas secadoras.

O processamento na fazenda é feito pelos métodos natural e cereja descascado, que resultam em cafés encorpados e naturalmente adocicados.

A Fazenda Santa Maria tem 145 hectares, mas reservou 70 hectares para o cultivo de cafés orgânicos, principalmente da variedade Mundo Novo.

A produção é certificada pelo Instituto Biodinâmico (IBD).

Mais informações sobre a fazenda podem ser obtidas no site [www.santamariaorganicoffes.com.br](http://www.santamariaorganicoffes.com.br) e sobre a exportadora, em [www.icatucafe.com.br](http://www.icatucafe.com.br)

O curso da Associação Comercial de Santos começou em 6 de maio e tem previsão de encerramento em 29 de maio, com aulas de segunda

O professor Davi Antonio Pinto Teixeira, classificador e degustador, é o instrutor.

Eis os alunos inscritos para o 53.º Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos:

- 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 Elpídio Leite - Coocanastra
- Tiago Lucas Garcia
- Vinícius Melo Simões - Coocanastra

### Curso de Classificação e Degustação de Café

O Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos é realizado desde 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.

As aulas são supervisionadas pelo presidente da Associação Comercial de Santos, Michael Timm, e pelo coordenador da Câmara Setorial de [Exportadores](#) de Café da ACS, John Wolthers.

A Sala de Classificação e Prova de Café da Associação Comercial de Santos é utilizada para as aulas teóricas e práticas. Na sala, os alunos classificam e provam diariamente cafés de vários tipos.

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

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.

Especialistas sobre o mercado do café e sobre sustentabilidade no agronegócio cafeeiro são convidados para fazer explanações aos alunos.

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

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.

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.

Se não for 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 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.