

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

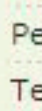
Banco de Imagens
Café & Saúde
Agenda & Eventos
ESPECIAIS


Entrevistas

Colunistas
Opinião
Consultores
Proteção de Tela

Curiosidades

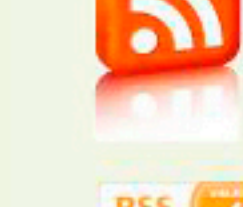
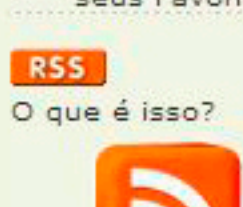
História do Café
Pesquisa Escolar
Terminologias

 [Faça do Cafeicultura sua Página Inicial](#)

 [Adicione o Cafeicultura aos seus Favoritos](#)

RSS

O que é isso?



<http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=49357>
Mais Café

24/05/2013 22:06

Alunos do Curso de Café da Associação Comercial de Santos visitam Dinamo Armazéns Gerais

 Curtir 1,8 mil   Share 0  +1 0 

Os alunos do 53.º Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS) visitaram, na manhã desta quinta-feira, 23 de maio de 2013, a Dinamo Armazéns Gerais no município santista - o armazém na Rua Rodrigo Silva, 45, e o Terminal de Café (T-Café), na Avenida Marginal Via Anchieta, 2.775.

O professor do curso, o classificador e degustador Davi Antonio Pinto Teixeira, 70 anos de idade, há 60 na atividade cafeeira, coordenou a comitiva.

O classificador Alcides Ferreira Júnior, há 38 anos no mercado cafeeiro, fez parte da visita, como observador convidado. Ele trabalhou como classificador de café em importantes [empresas](#) do setor. Atualmente, Alcides atua para o Grupo ACS de café, onde faz o controle de qualidade dos cafés embarcados para importador do Japão e também exerce atividades na comercialização e representação no mercado interno.

Na instalação da Dinamo na Rodrigo Silva, rua em frente à sede da administradora do Porto de Santos, a estatal federal Companhia Docas do Estado de São Paulo (Codesp), os alunos foram recebidos pelo fiel Alexandre Rodrigues, 71 anos de idade, há 58 anos no mercado cafeeiro e hoje o mais antigo fiel de armazém em atividade no [Brasil](#).

No depósito da Rodrigo Silva, os alunos puderam acompanhar o processamento no único armazém de beneficiamento de café existente em Santos. Após chegar dos centros de produção em sacos de 60 quilogramas (60 kg), o produto é retirado das sacas e colocado em silos para ser processado.

Um detalhe sobre a estocagem de café é que o produto apenas pode ser armazenado em depósito especial para a [carga](#) - não pode ser misturado com outras mercadorias, que acabam por interferir no aroma e em outras características do grão.

Uma das etapas do processamento inclui mesas densimétricas. O café é despejado na mesa, que tem um sistema de ventilação e é inclinada, para fazer com que os cafés mais leves sejam separados dos mais [pesados](#). Para a classificação, a Dinamo conta com modernos sistemas eletrônicos computadorizados.

Dependendo da necessidade e do pedido do importador, o café verde em grãos vai para big bags (grandes sacos) de 1.000 kg ou de 21.600 kg de capacidade.

Se a mercadoria for instalada em big bags de 1.000 kg, são colocadas 20 unidades em um contêiner de 20 pés (6 metros) de comprimento. O big bag de 21.600 kg, após enchido, também fica em contêiner de 20 pés.

O Terminal de Café na Marginal Via Anchieta também tem instalações para misturar os grãos. Nele, os alunos foram recebidos pelo fiel de armazém Alex Rocha, que atua no setor cafeeiro há 23 anos.

Após o café ser colocado dentro do contêiner, este foi levado para a parte de fora do depósito, onde fica a balança eletrônica. Colocado sobre o equipamento, um contêiner pesou 23.760 kg - o peso bruto varia conforme a tara (peso líquido), que oscila de acordo com o fabricante, com reparos que alteram o peso e outras condições.

O T-Café dispõe, entre outras instalações, de uma Sala de Amostras, para recolher amostras de café.

Tudo é acompanhado por sistemas informatizados e também por intermédio de câmeras que gravam as operações no terminal cafeeiro.

Depois, o café containerizado é transferido para terminais de carga do porto ou diretamente para o navio.

Mais informações sobre a Dinamo Armazéns Gerais podem ser conferidas no site: www.dinamoag.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 a sexta-feira, das 8 às 10 horas.

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
- Jonas Leme Ferraresso – Quota Mile Comércio e Exportação de Café
- Renato Elpidio Leite - Cocanastra
- Tiago Lucas Garcia
- Vinicius Melo Simões - Cocanastra

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 explicações 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.