



Notícia > Alunos de curso de café da Associação Comercial de Santos enfrentam prova de água com sabores doce, salgado e ácido

<http://www.facesp.com.br/noticia/alunos-de-curso-de-cafe-da-associacao-comercial-de-santos-enfrentam-prova-de-agua-com-sabores-doce-s>

Alunos de curso de café da Associação Comercial de Santos enfrentam prova de água com sabores doce, salgado e ácido

Notícias | 18 de julho de 2013

Alunos de curso de café da Associação Comercial de Santos enfrentam prova de água com sabores doce, salgado e ácido



Os 16 japoneses, um espanhol e um brasileiro, alunos do 54.º Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS), enfrentaram uma prova de água com sabores doce, salgado e ácido, na manhã desta quinta-feira, 18 de julho de 2013, realizada na Sala de Classificação e Prova de Cafés da ACS, na Rua XV de Novembro, 137 - 3.º andar, no Centro Histórico.

"A prova", explica o professor Davi Antonio Pinto Teixeira, um dos instrutores do curso, "possibilita conhecer a sensibilidade gustativa, permite avaliar com precisão a capacidade de cada aluno degustar café".

A expectativa é na próxima semana os alunos do curso passarem por prova de aromas.

Se algum aluno não detectar adequadamente o sabor e o aroma do café, terá dificuldades para se tornar degustador, alerta o professor Davi Teixeira.

Para a prova de sabores, cada aluno tomou primeiro um copo de água sem sabor. Depois, experimentou três copinhos de água doce, salgada e ácida. Após saborear, tinha que lançar em uma folha o sabor que sentiu de cada copinho.

O 54.º Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos começou em 1.º de julho e terminará em 25 de julho.



As aulas, de segunda a sexta-feira, das 8 às 10 horas, são ministradas pelos professores Davi Teixeira e Nilton Ribeiro, classificadores e degustadores de café com ampla experiência. A tradutora Sayoko Nakai faz a tradução do japonês para o português e vice-versa.

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.

Cada edição do curso, embora mantenha uma base de informações, apresenta novos conhecimentos, com o objetivo de aprimorar sempre o programa, tanto de aulas teóricas, quanto principalmente práticas, de acordo com o professor Davi Teixeira.

No dia 5 de julho, ocorreu visita à Fazenda Santana, de café, em Santo Antônio do Jardim, na região de Espírito Santo do Pinhal, no Interior do Estado de São Paulo.

Além da visita à fazenda, o programa do curso inclui visitas à Dinamo Amazéns Gerais, a única empresa de Santos a beneficiar cafés, e à torrefadora Mitsui Alimentos, em São Paulo.

Desde 1989

O Curso de Classificação e Degustação de Café 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.

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

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, a um armazém de beneficiamento no porto e a uma indústria de torrefação.

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.

A Associação Comercial de Santos promove o Curso de Classificação e Degustação de Café nos meses de março, maio, julho, setembro e novembro de cada ano.

As próximas edições do curso serão 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.

Alunos do 54.º Curso de Café da ACS

Eis os alunos inscritos para o 54.º Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos:

Companhia Iguazu de Café Solúvel:

Yasunori Ojima

Satoshi Tokita

Tomohito Yoneda

MC Coffee do Brasil:

Takeshi Kajiji

Takashi Warikata

Ryosuke Kataoka

Kasho Santos:

Kenji Kawaguchi

Kazutane Nagano

Kei Akaho

Minoru Wakai

Shingo Matsumoto

Sodo Hiraoka

Mitsui Alimentos:

Taihei Jikuya

UCC Ueshima Coffee do Brasil:

Yasuaki Kimura

Tsuneo Yamada

Kayo Ito

Union Trading:

Adrian Iglesias Fontecha

Armajaro Agri-Commodities do Brasil:

André Luiz de Siqueira



0



0



Curtir



Compartilhar

5