



2 ANOS DE GARANTIA

UMA CAFETERIA COMPLETA EM SUA

• CAFÉ EXPRESSO • CAPPUCCINO
• LEITE COM CHOCOLATE • MOCCACCINO

a vista: R\$ 3.399,00
10X R\$ 349,90

COMPR

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
- Biotechnology
- 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

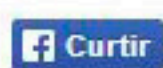



O que é isso?



Mais Café

07/07/2014 15:28

ACS abre 56.º Curso de Classificação e Degustação de Café com alunos orientais

 Curtir  2,7 mil  Share  0 

<http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=54267>

Associação Comercial de Santos abre 56.º Curso de Classificação e Degustação de Café com alunos orientais

A Associação Comercial de Santos (ACS) abriu, na manhã desta segunda-feira, 7 de julho de 2014, o 56.º Curso de Classificação e Degustação de Café, que tem alunos orientais inscritos.

A turma tem 18 alunos, incluindo japoneses, brasileiros e até um taiwanês. As aulas transcorrerão até 31 de julho, quando também acontecerá a solenidade de formatura.

A apresentação do curso ocorreu no Auditório da Associação Comercial de Santos, na Rua XV de Novembro, 137 - 1.º andar, no Centro Histórico.

O diretor executivo da ACS, Marcio Calves, apresentou a entidade aos alunos, bem como os professores Nilton Ribeiro e Candido Mattar Ribeiro Filho e a coordenadora do curso, Evelyse Lopes, também coordenadora da Câmara Setorial de Exportadores de Café da Associação Comercial de Santos.

O classificador e degustador de café da Associação Comercial de Santos, Onivaldo Ruas, o Geleia, foi apresentado - ele será o responsável pelo preparo dos cafés a serem provados pelos alunos.

Para traduzir as aulas do português para o japonês e vice-versa, os alunos contam com a tradutora Sayoko Nakai.

O programa do curso prevê uma visita à Fazenda Santana, Santo Antônio do Jardim, no Interior do Estado de São Paulo, no dia 11 de julho.

Para 17 de julho, está programada visita ao armazém de café da Dinamo Inter-Agrícola, a única instalação de beneficiamento cafeeiro hoje existente em Santos. A data da ida à Dinamo está sujeita a alterações, pois depende de haver grãos a serem processados.

O Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos teve início em 1989, com o objetivo de capacitar os alunos a identificar as características do produto, atender às exigências do mercado e criar oportunidades de negócios. Desde então, mais de 800 alunos já foram habilitados.

Além de despertar o interesse de profissionais do mercado cafeeiro do Brasil, o curso da ACS é reconhecido também pelos principais países consumidores. No mês de julho de cada ano, japoneses que atuam em empresas relacionadas à indústria do café vêm a Santos especialmente para o curso da Associação Comercial. Profissionais de outras nações complementam as turmas de julho.

O curso é supervisionado pelo presidente da Associação Comercial de Santos, Roberto Clemente Santini, e pela coordenadora da Câmara Setorial de Exportadores de Café da ACS, Evelyse Lopes.

São duas horas diárias durante quatro semanas de 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.

As aulas teóricas são ministradas na Sala de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos, no 3.º andar. Palestras ministradas por especialistas - em sustentabilidade e no mercado cafeeiro - complementam as aulas.

Também na Sala de Classificação e Degustação de Café ocorrem as atividades práticas - de classificação dos grãos verdes e de degustação, realizadas diariamente, até o final do curso. Os alunos observam as características dos grãos e provam os cafés, sentindo o aroma e o sabor da bebida.

O programa do curso inclui ainda visita a uma fazenda de café e a um terminal de exportação e beneficiamento de café, este da Dinamo Armazéns Gerais, o único no Porto de Santos.

Para participar do curso é necessário ter 18 anos de idade, cópia do diploma ou certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente, atestado de sanidade bucal emitido por profissional habilitado e cópia da carteira de identidade (RG) ou passaporte.

Ao final, os alunos com frequência mínima de 80% e com bom desempenho nas aulas recebem certificado e carteira de classificador, além de uma colher de prova de café.

O curso tem edições em março, maio, julho, setembro e novembro.

Mais informações podem ser obtidas na Associação Comercial de Santos, pelo telefone (13) 3212-8200, ramal 220, e-mail: acs@acs.org.br