

ACS faz curso de degustação de café

Turma tem 18 alunos, incluindo japoneses, brasileiros e até um taiwanês: aulas se estendem até o próximo dia 31

DA REDAÇÃO

A Associação Comercial de Santos (ACS) abriu o 56º 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.

O curso será realizado na Associação Comercial de Santos, na Rua XV de Novembro, 137 - 1º andar, no Centro de Santos. O classificador e degustador de café da Associação Comercial de Santos, Onivaldo Ruas, 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, na próxima sexta-feira.

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



ALBERTO MARQUES - 20/10/09

Curso tem o objetivo de atender às exigências do mercado e criar oportunidades de negócios no setor

grãos a serem processados.

MERCADO

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 ACS. Profissionais de outros países 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.

O curso terá 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. 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.