

<http://santaportal.com.br/4330-Alunos-orientais-e-brasileiros-de-curso-de-cafe-visitam-armazem-no-Porto>

ASSOCIAÇÃO COMERCIAL

Alunos orientais e brasileiros de curso de café visitam armazém no Porto de Santos

18 DE JULHO DE 2014 - ATUALIZADO ÀS 18H34

POR: #SANTAPORTAL

FOTO: DIVULGAÇÃO/ASSOCIAÇÃO COMERCIAL DE SANTOS



Uma integração entre o Brasil e outros países acontece no Porto de Santos. Os alunos do 56º Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS) visitaram na última quinta-feira (17) um armazém cafeeiro como exercício prático da atividade. Estão inscritos 18 alunos, sendo sete japoneses, um vietnamita, um taiwanês, um suíço (radicado há seis anos no País) e oito brasileiros.

O local visitado, pertencente a Dínamo Inter-Agrícola, é o único depósito de beneficiamento do produto no porto santista. A comitiva foi liderada pelos professores Nilton Ribeiro, da exportadora de café Stockler, e Candido Mattar Ribeiro, da Triple R Consultoria. A tradutora Sayoko Nakai faz a tradução do japonês para o português e vice-versa para os alunos japoneses.

Os alunos acompanharam como o processo de exportação é feito. Os grãos de café verde chegam dos centros de produção ao armazém e é colocado em silos, para o processamento. Sobre a estocagem, os participantes do curso foram orientados que ela deve ser feita em depósito especial para o grão, que não pode ser misturado com outros produtos, pois interferem no aroma e em outras características.

Durante a aula prática eles conheceram as mesas densimétricas, utilizadas no processamento do café. O grão é lançado na mesa, que tem um sistema de ventilação e é inclinada, o que faz com que os cafés mais leves sejam separados dos mais pesados. Conforme as exigências do importador, o café verde em grãos é colocado em big bags (grandes sacos) de 1.000 kg ou de 21.600 kg de capacidade. Um contêiner de 20 pés (6 metros) de comprimento tem capacidade para 20 big bags de 1.000 kg.

O 56º Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos foi aberto em 7 de julho e tem previsão de término no dia 31 do mesmo mês, quando acontecerá a cerimônia de formatura. 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.