



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?



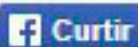

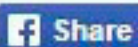


RSS



<http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=55190>
Consumo

02/10/2014 15:40

Alunos Curso de Café da ACS batem recorde de provam de xícaras

 Curtir 2,8 mil   Share 0  +1 0 

Alunos do 57.º Curso de Café da Associação Comercial de Santos provam o recorde de 1.338 xícaras, 75% mais que na edição anterior

Os 21 alunos do 57.º Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS) provaram o recorde de 1.338 xícaras durante as aulas práticas, 75% mais do que as 763 xícaras da edição anterior, realizada em julho de 2014.

O 57.º Curso de Café da ACS foi promovido de 1.º a 25 de setembro de 2014, com 21 alunos - 17 brasileiros, 3 japoneses e 1 mexicano -, e orientado pelos professores Nilton Ribeiro, classificador e degustador, que durante 55 anos atuou a serviço da Stockler Comercial e Exportadora, e Candido Ribeiro Mattar Filho, o Candinho, classificador e degustador da Triple R Consultoria.

A solenidade de formatura da 57.ª turma ocorreu no início da noite de 25 de setembro de 2014, uma quinta-feira, no Auditório da Associação Comercial de Santos, na Rua XV de Novembro, 137 - 1.º andar, no Centro Histórico.

O diretor executivo da Associação Comercial de Santos, Marcio Calves, agradeceu a presença de todos.

Em seguida, foram convidados para compor a mesa da cerimônia a coordenadora da Câmara Setorial de Exportadores de Café da Associação Comercial de Santos, Evelyse Lopes, também coordenadora do curso, os professores Nilton Ribeiro e Candido Mattar, o ex-presidente da ACS, Michael Timm, o ex-diretor da ACS, Antonio Carlos Cavaco, além de Soren Knudsen, especialista em sustentabilidade, e Nicolaus Fallmeier, o Nico, ex-aluno do curso e classificador e degustador da Stockler.

Evelyse solicitou aos formandos da 57.ª turma que promovam as atividades da Associação Comercial. "A partir de agora, desejamos que vocês sejam também nossos embaixadores em seus respectivos países, divulgando a nossa Associação Comercial de Santos e, principalmente, nosso Curso de Classificação e Degustação de Café".

O professor Nilton Ribeiro lembrou que uma atividade importante do curso foi a visita ao Instituto Agronômico de Campinas. "Passamos lá uma tarde, verificando o trabalho que, há 127 anos, o IAC faz em prol do melhoramento da cafeicultura no Brasil".

Quanto ao professor Candido Mattar Ribeiro, recordou que os alunos experimentaram 1.338 xícaras de café, batendo a marca anterior, registrada em julho de 2014, com 763 xícaras, provadas pelos 17 alunos da 56.ª turma - 7 japoneses, 1 taiwanês, 1 vietnamita, 1 suíço e 7 brasileiros.

"Atuei", afirmou Candido Mattar, "colaborando no treinamento dos alunos na parte prática, que é a obtenção dos sabores do café, chamada de análise sensorial, com prova de xícaras, pela metodologia brasileira COB - Classificação Oficial Brasileira, da Instrução Normativa 8 do Ministério da Agricultura".

Conforme Candinho, "por tal metodologia, foi possível analisar inúmeras amostras e lotes de cafés do Brasil, de café natural e café cereja descascado, incluindo os cafés lavado, fully washed, produzidos na Guatemala, Colômbia, Etiópia e outras procedências".

O orador da turma, o formando Thales Consentine, lembrou que o café se destaca como um dos principais produtos da pauta agrícola. "Ano passado, foram exportadas cerca de 31 milhões de sacas, gerando uma receita superior a 5 bilhões de dólares. A cafeicultura hoje está presente em mais de 1.800 municípios no Brasil. São 2,2 milhões de hectares plantados, gerando mais de 2 milhões de empregos diretos e mais 8 milhões de empregos indiretamente, segundo o IBGE. É realmente gratificante saber que todos esses números nascem dentro da sala de provas, por trás do avental do classificador".

Após o discurso do orador, os formandos entregaram presentes aos professores do curso.

Em seguida, cada formando recebeu das mãos do padrinho ou madrinha o diploma de classificador e degustador de café, conferido pela Associação Comercial de Santos, além de uma colher de prova.