

Assunto:

Categoria de notícia:

[-- TODAS --]

Data:

<http://www.agnocafe.com.br/noticia?id=79344>

Telefone

(35) 3229 5500

Varginha - MG

Fone

(14) 3471 1212

PINHALENSE

Wala vantagem para o produtor
Clique aqui e conheça todas as vantagens da P1000.
A colheitadeira da Pinhalense.

(13)

3213 2233

A SUPER SAFRA É DISTRIBUIDOR

STIHL

serviços
especializados
para café.

Notícias

Home

Negócios On-line

Análises

Artigos

Cafeterias

Classificados

Clima

Cotações

Cursos

Custos

Doença no cafezal

El Niño

Entrevistas

Eventos/Concursos

Exportações

Internacionais

Leilões

Mercado

Máquinas de café

Not. do agronegócios

Notícias

Orgânicos

Produção

Receitas com café

Saúde com café

Torrefação

Custos

Aplicações

Custo de produção de cerq

Custo produção irrig/gote

Fertilizantes

Foliar

Fungicidas

Serviços

 [Imprimir notícia](#)

Curso para classificadores de café conta com vagas remanescentes

Data: 22/06/2015

Ainda há vagas para o 59.º Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS), que ocorrerá de 6 a 30 de julho de 2015. Normalmente, a turma de julho de cada é reservada para a matrícula de profissionais de café que vêm do Japão especialmente para o curso, mas, como ainda há vagas, brasileiros interessados podem se candidatar. O instrutor será o professor Nilton Ribeiro, classificador e degustador que por mais de cinco décadas atuou na exportadora de café Stockler. As aulas vão transcorrer na Sala de Classificação e Prova de Café da Associação.

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 de cafés. As aulas teóricas são ministradas na Sala de Classificação e Degustação de Café da Associação. 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 Dínamo Inter-Agrícola, 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.