



<http://www.portaldogronegocio.com.br/noticia/curso-para-classificadores-de-cafe-conta-com-vagas-remanescentes-130553>

Curso para classificadores de café conta com vagas remanescentes

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

 **Faça**
CURSO TÉCNICO EM SEGURANÇA DO TRABALHO  **Inscriva-se**

 Curtir 0  Tweetar 1  Share



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 Dinamo 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.

Data de Publicação: 24/06/2015 às 08:30hs

Fonte: Agnocafé