

PORTA CÁPSULAS

• DOLCE GUSTO • NESPRESSO • TRES •



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
- Biocologia
- Novas Tecnologias
- Novas Técnicas

Mais Café

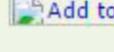
- Banco de Imagens
- Café & Saúde
- Agenda & Eventos
- ESPECIAIS
- Entrevistas
- Colunistas
- Opinião
- Consultores
- Proteção de Tela

Curiosidades

- História do Café
- Pesquisa Escolar
- Terminologias

RSS

O que é isso?



<http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=58336>
Mais Café

05/07/2015 09:01

Curso de Café da AC de Santos terá 10 japoneses, 1 britânica, 1 italiano, 1 mexicano e 8 brasileiros e ocorrerá de 6 a 30 de julho

Curtir { 3,2 mil } Share { 0 } +1 { 0 }

Curso de [Café](#) da Associação Comercial de Santos terá 10 japoneses, 1 britânica, 1 italiano, 1 mexicano e 8 brasileiros e ocorrerá de 6 a 30 de julho

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, terá 10 alunos japoneses (5 [homens](#) e 5 mulheres), 1 britânica, 1 italiano, 1 mexicano e 8 brasileiros, totalizando 21. As aulas vão transcorrer diariamente, de segunda a sexta-feira, das 8 às 10 horas, na Sala de Classificação e Prova de Café da Associação Comercial de Santos, na Rua XV de Novembro, 137 - 3.º andar, no Centro Histórico.

O curso será ministrado pelo professor Nilton Ribeiro, classificador e degustador que atuou durante 55 anos na exportadora de café Stockler. As aulas serão traduzidas do [português](#) para o japonês e vice-versa pela tradutora Sayoko Nakai.

A abertura do curso vai acontecer às 8 horas de segunda-feira, 6 de julho, no Auditório da Associação Comercial de Santos, no 1.º andar.

O [programa](#) do curso, além das aulas teóricas e práticas, de classificação e degustação de cafés, terá visita à Fazenda Iracema, em Machado, no sul de Minas Gerais. O site pode ser conferido em: <http://www.iracemacafes.com.br/>

Aproveitando a viagem, os alunos conhecerão a sede da Dinamo Inter-Agrícola, também em Machado, onde a empresa mantém um complexo industrial visando o preparo do café dos clientes, em área de cerca de 50 mil metros quadrados, com mais de 30 mil metros quadrados de armazém. O site pode ser conferido em: <http://www.dinamoag.com.br/>

A Dinamo tem em Santos um armazém para beneficiamento do café - o único na Cidade.

Para complementar, o curso terá também uma palestra sobre sustentabilidade e certificações de café, proferida por um especialista no assunto, Soren Knudsen, e outra sobre o mercado de café, com informações sobre as bolsas de Nova York e Londres.

A formatura acontecerá em 30 de julho, no final da tarde, no Auditório da Associação Comercial de Santos.

ALUNOS ESTRANGEIROS

Alberto G. Sada Zambrano (mexicano) - Eisa - Empresa Interagrícola S.A.

Ayaka Fujii (japonesa) - UCC - Ueshima Coffee do Brasil

Emi Ueda (japonesa) - UCC - Ueshima Coffee do Brasil

Grace Gallagner (britânica) - Cia. Iguaçu de Café Solúvel

Kohei Sano (japonês) - Mitsui Alimentos

Koji Ogawa (japonês) - Cia. Iguaçu de Café Solúvel

Mao Oshiguchi (japonesa) - Cia. Iguaçu de Café Solúvel

Mika Okuda (japonesa) - Cia. Iguaçu de Café Solúvel

Nami Aoyama (japonesa) - Cia. Iguaçu de Café Solúvel

Nobuhiro Higashiyama (japonês) - UCC - Ueshima Coffee do Brasil

Oliviero Remmert (italiano) - Stockler

Takumi Fujimoto (japonês) - Mitsui Alimentos

Yuichi Hatayama (japonês) - Mitsui Alimentos

BRASILEIROS

Douglas Saka Zanella - Outspan Brasil Import. Export.

Fabricio dos Santos - GGA - Corretora de Mercadorias

Fernanda Jordão - Volcafe

José Roberto Kalil Horta - Prefeitura de Santos

Lucas Piccoli de Souza

Midiã Menezes Viana

Rubens Eduardo Viana

Victor Mauri da Costa Reme Alves - Rei do Café

CURSO DE CLASSIFICAÇÃO E DEGUSTAÇÃO DE CAFÉ

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 junho de cada ano, japoneses e outros países 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, armazenamento, aspectos econômicos nacionais e internacionais, legislação, tecnologia, fiscalização, identificação de grãos, prova de bebida e desenvolvimento de blends (misturas) de cafés.

As aulas teóricas são ministradas na Sala de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos, no 3.º andar. 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.

O curso tem edições em março, maio, julho, setembro e novembro.

Mais informações podem ser obtidas na Associação Comercial de Santos, pelo telefone (13) 3212-8200, ramal 220, e-mail: acs@acs.org.br