

## Alunos do 61º curso de café da ACS, entre eles 12 japoneses, visitam fazenda de café no interior de MG

Vinte alunos, entre eles 12 japoneses, matriculados no 61º Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS), conheceram, nesta terça-feira (13), a Fazenda Vargem Grande, em Jacutinga, interior de Minas Gerais. A viagem, que tem como objetivo mostrar de perto a produção do café, faz parte da programação do curso, que inclui ainda palestras, degustações e um passeio de lancha pelo canal do Porto de Santos.

O grupo saiu às 7 horas da sede da ACS, à Rua XV de Novembro, 137, Centro Histórico de Santos, juntamente com o professor do curso, Nilton Ribeiro, que é classificador e degustador de café. Depois, todos seguiram para a Fazenda, que produz e cultiva as variedades dos cafés icatu, catuaí e mundo novo.

Eles puderam acompanhar na propriedade desde a colheita manual até o processo de secagem dos grãos. Alguns japoneses, inclusive, participaram da colheita manual e da abanação, nome dado ao processo feito para peneirar os cafés.

Depois, a turma conheceu o maquinário que executa a lavagem, a descasca e a separação de grãos. Os alunos tiveram acesso, inclusive, aos terreiros onde os cafés ficam para a secagem.

Para o professor Nilton, é essencial que eles acompanhem todo esse processo de beneficiamento, que vai desde a colheita até a secagem.

"Eles puderam conhecer tudo o que é feito numa propriedade produtora. Muitos trabalham com café, importação e exportação, mas nunca viram de perto o preparo dos grãos".

Na sequência, o grupo visitou a sede da empresa Stockler, em Pinhal, exportadora que integra o Neumann Kaffee Group (NKG). Lá, os alunos conheceram as instalações e os variados tipos de grãos, inclusive o grão do café maragogipe.

Sobre a Fazenda

A Fazenda Vargem Grande tem 45 hectares plantados, alcançando um total de 65 mil pés de café. Produz entre 1,5 mil e 2 mil sacas por ano e já recebeu diversos prêmios nacionais por oferecer cafés de excelente qualidade. Um dos principais fatores dessa qualidade se deve ao fato de a fazenda estar a 1.210 metros de altitude, uma vez que a altitude influencia diretamente sobre a temperatura e as chuvas, ambos determinantes na qualidade do cultivo.

História do curso

O tradicional 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.

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.

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 (misturas) de cafés.

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.

O curso de café da ACS 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

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

Programação

14/07/2016

Palestra: Oscilações do Mercado de Café (Bolsas New York /Londres)

Palestrante: Alexandre Ferraz – Exportadora Stockler Ltda

15/07/2016

Visita à Dínamo Armazéns Gerais

Verificação de equipamentos na padronização nos cafés para embarque

18/07/2016

Verificação de umidade no café

Classificação por defeitos

Sala de prova

Cup test

19/07/2016

Palestra: Sustentabilidade e certificações utilizadas em cafés

Palestrantes – Soren Knudsen

20/07/2016

Classificação por defeitos

Sala de Prova

Cup test

21/07/2016

2º levantamento de café – Conab

Sala de prova

Cup test

22/07/2016

Países Produtores de Café

Café Solúvel

Café descafeinado

Sala de prova

Cup test

25/07/2016

Classificação por defeitos, café do leste/ MG

Sala de prova

Cup test

26/07/2016

Benefícios de café em coco (cafés do leste de Minas)

Sala de prova

Cup test

27/07/2016

Rebenefício, verificando a ( % ) do café

Sala de Prova

Cup test

28/07/2016

Passeio de lancha pelo Cais de Santos

