

Japoneses participam de curso de Classificação e Degustação de Café em Santos



As aulas começaram nesta segunda-feira (4), na Associação Comercial

O Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS) recebeu 21 inscrições nesta 61ª edição, sendo que 12 alunos são japoneses. As aulas, que começaram nesta segunda-feira (4), ocorrerão ao longo do mês de julho e incluem degustações e passeios, entre eles a uma fazenda de café.

A abertura ocorreu às 8h, no Auditório da Associação Comercial de Santos (Rua XV de Novembro, 137, Centro de Santos), no 1.º andar, e foi realizada pelo diretor-executivo da ACS, Marcio Calves. A supervisão da grade é feita pelo presidente da ACS, Roberto Clemente Santini, e pela coordenadora da Câmara Setorial de Exportadores de Café da ACS, Evelyse Lopes.

Na ocasião, os alunos assistiram a uma breve apresentação sobre a história da ACS e receberam o material que será utilizado.

O curso será ministrado pelos professores Nilton Ribeiro, classificador e degustador que atuou durante 55 anos na exportadora de café Stockler, e José Almeida Ferreira, que atuou por anos na divisão de café da Louis Dreyfus, uma das maiores comercializadoras de café das variedades arábica e robusta do mundo. As aulas serão traduzidas do português para o japonês e vice-versa pela tradutora Sayoko Nakai.

Após a apresentação de cada aluno, o professor Nilton explicou como será a dinâmica das aulas e deu as boas-vindas aos participantes. "Esperamos que vocês aprendam bastante e possam levar muito conhecimento sobre café à terra de origem de vocês".

Além das aulas teóricas e práticas, onde os participantes aprenderão como é feita a classificação e a degustação de cafés, eles terão palestras com especialistas e participarão de visitas, como à Fazenda Vargem Grande, em Espírito Santo do Pinhal, à empresa Dínamo Amazéns Gerais e ao cais santista, a bordo de uma lancha.

História do curso

O tradicional curso 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.

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