



## Rede Social do Café

**TÓPICO: Alunos do curso da ACS visitam fazenda de café no interior de MG**

### Alunos do curso da ACS 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)