

Sustentabilidade e certificações utilizadas em cafés é tema de palestra no 62º curso de café da ACS

No início, Soren falou sobre o tripé da sustentabilidade, que é baseado nos pilares econômico, social e ambiental.

Imprimir

Enviar

Curtir

Compartilhar

0

Enviar

Tweetar

G+

postado em 16/11/2016 | Há 13 horas



Com o tema "Sustentabilidade e certificações utilizadas em cafés", foi ministrada [palestra](#) nesta quarta-feira (16) pelo especialista Soren Knudsen durante o 62º Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS).

No início, Soren falou sobre o tripé da sustentabilidade, que é baseado nos pilares econômico, social e ambiental.

"São três pilares muito conhecidos no [mercado](#), sem um deles, a sustentabilidade cai. Se não tivermos o econômico, que é basicamente a capacidade de continuar trabalhando, não haverá habilidade para realizar benefícios ou otimizar o uso de seus recursos naturais, que é a base ambiental do tripé. Então, água, solo e ar acabam afetados por essa falta de eficiência. O social está diretamente ligado aos outros, porque se você não tem dinheiro, não tem como ter bem-estar social, ou seja, saúde, segurança e moradia. Sendo assim, sustentabilidade é dar continuidade a processos hoje e amanhã, sempre criando bem-estar, sem terminar com os recursos que existem, para que eles possam ser utilizados pelas futuras gerações".

Outra parte de [destaque](#) da palestra ocorreu quando Knudsen falou sobre a importância da rastreabilidade e da certificação.

"A rastreabilidade é fundamental, é a habilidade de determinar se está sendo feito um bom negócio ou não. Ela olha para os processos e percebe onde podem ser feitas melhorias. É nessa rastreabilidade que os compradores buscam a certeza que você está produzindo de maneira legal, sem nenhum impacto para o tripé da sustentabilidade, para que eles possam se assegurar, na hora da venda, que esse café representa a [marca](#) deles. Então, a rastreabilidade e a certificação devem ser atingidas pelas torrefações, inclusive, internacionais".

Segundo ele, algumas empresas estão adotando a prática de realizar, inclusive, visitas a campo, como se fosse uma consultoria interna.

"É como se as empresas olhassem a cadeia de fornecimento delas, para saber quais são os desafios que o produtor passa para fornecer o café. Para quem compra, é uma garantia maior de que as coisas que são ditas são feitas".

Por fim, o palestrante ressaltou que a expectativa é que "de 2016 a 2020 os cafés certificados respondam a 35% a 45% do comercializado café mundial".

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

Programação

Dia 17

- Beneficiamento de café em coco, para verificação de renda do mesmo;
- Sala de prova;
- Cup test

Dia 18

- Como proceder ao rebenefício das ligas dos alunos;
- Como fazer a liga de um MTGB, após o rebenefício;
- Sala de Prova;
- Cup test

Dia 21

- Visita à Dinamo Armazéns Gerais, para verificação de equipamentos, padronização de cafés, embarques, ventilação, pilhas, rebenefício, catação eletrônica e estufagens em contêineres.

Dia 22

- Palestra sobre: Oscilações do Mercado de Café (Bolsas: New York / Londres), com Alexandre Ferraz da Stockler Comercial Exportadora Ltda;
- Vídeo.

Dia 23

- Classificação de Café para verificação de quebra para o CI;
- Sala de Prova;
- Cup test

Dia 24

- Classificação por defeitos;
- Sala de Prova;
- Cup test

Dia 25

- 3º levantamento (setembro 2016) de cafés Conab;
- Sala de prova;
- Cup test

Dia 28

- Países produtores de café;
- Café solúvel;
- Café descafeinado;
- Sala de prova;
- Cup test

Dia 29

- Classificação por defeitos;
- Sala de prova;
- Cup test

Dia 30

- Passeio de Lancha "PORT TOUR" no cais de Santos.