



Rede Social do Café

TÓPICO: 62º Curso de Classificação e Degustação de Café da ACS

62º Curso de Classificação e Degustação de Café da ACS

Autor: [Gabriela Rodrigues Narazeth](#)

73 visitas

1 comentários

Último comentário neste tópico em: 11/11/2016 15:20:36



[Gabriela Rodrigues Narazeth](#) comentou em: 11/11/2016 14:59

62º Curso de Classificação e Degustação de Café da ACS

Pela primeira vez, uma turma do curso de **Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS)** visitou, nesta quinta-feira (10), um sítio que produz café orgânico, o Santa Clara, em Andradadas (MG). O local possui 53 hectares em área de café plantado, em sua maioria do tipo mundo novo, tudo produzido organicamente, ou seja, sem o uso de agrotóxicos.

O grupo chegou no sítio às 13h30 e conheceu primeiramente a estufa, que é um terreiro coberto, onde o café, após ser colhido, permanece para secagem, procedimento muito importante para garantir a qualidade do grão.

Um dos proprietários, Paulo Teixeira Giordani, falou sobre a história do sítio de 120 anos, que iniciou os trabalhos com café orgânico em 1999, em uma área pequena, na ocasião. Após investimentos em tecnologia, ele conta que foi possível aumentar a produtividade e também a qualidade do café, atualmente exportado para diversos países, principalmente para o Japão.

Foi explicado ao grupo, ainda, que a diferença do café orgânico para o outro é a não utilização de pesticidas ou agrotóxicos, o que mantém a qualidade do grão, sem modificar o gosto. "O desafio é produzir e vender bem para fechar as contas", destacou Paulo.

Na sequência, os alunos conheceram o maquinário de beneficiamento de café, onde os grãos são lavados, descascados, tratados e até separados.

Por fim, a turma seguiu para a lavoura de café no sistema arborizado, onde ele é plantado juntamente com árvores de grevilea, o que permite que os grãos peguem sol e sombra alternadamente.

No local, foram apresentados aos alunos o bicho mineiro e a broca do café, pragas naturais, controladas por meio de produtos permitidos em produções orgânicas.

Após sair do sítio, todos seguiram para a sede da empresa Stockler, em Pinhal, exportadora que integra o Neumann Kaffee Group (NKG), onde conheceram as instalações e os variados tipos de grãos.

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 14

- Introdução à classificação comercial do café;
- Tipos do café na tabela Oficial de classificação (COB).
- Sala de prova;
- Cup test.

Dia 16

- Palestra com Soren Knudsen sobre sustentabilidade e certificações utilizadas em cafés;
- Sala de prova;
- Cup test.

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 Dínamo 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.

VIA: AGNOCAFÉ