



## Alunos do 64º Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS) visitam fazenda de café em Minas Gerais

NOTÍCIAS 17 de julho de 2017

Os alunos do 64º Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS) visitaram, na última sexta-feira (14), a Fazenda Vargem Grande, em Jacutinga, 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 como professor do curso, Nilton Ribeiro, que é classificador e degustador de café. Após cerca de 5 horas de viagem, o grupo chegou à Fazenda, que tem área total de 65 hectares e está localizada numa altitude de aproximadamente 1.220 metros.

Os alunos foram recebidos pelos proprietários Aderval Contini e Claudinei Contini, que passaram diversas informações sobre a Fazenda, que possui 60 mil pés de café plantados dos tipos mundo novo (90%) e catuaí (10%). Segundo eles, de tudo o que é produzido no local, "metade é exportada para o Japão, Inglaterra e Coreia e os outros 50% são destinados para empresas brasileiras. Para se ter uma ideia, a produção deste ano foi de 1.800 sacas de excelente qualidade".

Em seguida, o grupo pôde acompanhar todo processo pelo qual passa o café: colheita manual; utilização da mão mecânica (ferramenta manual que auxilia na retirada do grão de café do pé); abanação (processo que utiliza grande peneira para separar os grãos de café das folhas e gravetos); colocação em sacas para retirada do local da colheita; lavagem mecânica; separação dos grãos; e a colocação do café no terreiro para secagem.

Os alunos puderam assistir, ainda, a colheita manual que estava sendo feita por funcionários. Alguns participaram da abanação e uma aluna utilizou a mão mecânica.

Em seguida os proprietários mostraram o galpão com as máquinas secadoras – duas de 15 mil litros, uma de 5 mil litros e uma de 2,5 mil litros. O grupo também conheceu a máquina que embala as sacas de café. Uma curiosidade é que, além da colheita manual, a maioria dos cafezais da fazenda permite a colheita também por máquinas.

Para o professor Nilton, toda essa experiência é essencial para os alunos do curso. "É uma vivência prática que complementa a parte teórica que eles aprendem. Muito importante esse conhecimento amplo dos processos pelos quais passa o café".

Por volta das 17 horas, a turma retornou para Pinhal e seguiu para a sede da empresa Stockler, onde os estudantes conheceram as instalações do escritório, localizado na área urbana de Pinhal.

Lá, viram amostras de cafés de diversas qualidades, com diferentes cores, odores e tamanhos de grãos, inclusive o Maragogipe, grão bem maior que os demais.

Às 18 horas, o grupo encerrou o passeio e voltou para sede da ACS, em Santos.

### 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 pelo coordenador da Câmara Setorial de Exportadores de Café da ACS, Moacir Delfim Leite Soares.

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)