


64º Curso de Café da Associação Comercial de Santos forma 22 alunos

postado há 2 dias atrás


 Comente!!!

A+ a- 

 Compartilhar 0

 Tweetar

 G+

 Share 0



Da redação

Vinte e dois alunos da **64ª turma do Curso de Degustação e Classificação e Café da Associação Comercial de Santos (ACS)** se formaram e receberam diplomas na última quinta-feira (27). A cerimônia ocorreu no **Museu do Café**, localizado em Santos, no litoral paulista.



Foto: Divulgação

Segundo o coordenador do curso, Moacir Delfim Leite, a necessidade de aperfeiçoar o conhecimento no mundo do café deve ser constante, uma vez que, se tudo correr bem, em 2018 o Brasil deve ser responsável por 40% do café consumido mundialmente.

"O café é fonte imprescindível de receita de centenas de municípios, o principal gerador de postos de trabalhos na agropecuária nacional e responsável por mais de oito milhões de empregos no país", disse.

Para o orador do grupo de brasileiros, Matheus Pedro Tinoco, o aprendizado no curso foi amplo e muito proveitoso para toda turma, pois as aulas permitiram contato com alunos de diferentes lugares do mundo, com o mesmo objetivo: saber mais sobre o café. O representante do grupo de japoneses, por sua vez, Tetsuya Matsuno, surpreendeu o público falando seu discurso em japonês e português.

"Estamos muito felizes, pois pudemos aprender sobre o café brasileiro. Muito obrigado professores e amigos brasileiros", comentou.

História do curso

O tradicional curso da **Associação Comercial de Santos (ACS)** teve início em 1989, com o objetivo de capacitar os alunos a identificar as características do café, atender às exigências do mercado e criar oportunidades de negócios. Além de despertar o interesse de profissionais do mercado cafeeiro do Brasil, as aulas são reconhecidas, 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.