



22 alunos se formam no 64º Curso de Café da Associação Comercial de Santos

NOTÍCIAS 28 de julho de 2017

Em cerimônia realizada nesta quinta-feira (28) no Museu do Café, 22 alunos da 64ª turma do Curso de Degustação e Classificação e Café da Associação Comercial de Santos (ACS) se formaram e receberam seus diplomas. O evento, geralmente realizado no auditório da ACS, foi transferido para o Museu desta vez, devido às obras de modernização que ocorrem na ACS desde dezembro do ano passado. A abertura da cerimônia foi feita pelo diretor-executivo da ACS, Marcio Calves. Em seguida, o coordenador do curso, Moacir Delfim Leite Soares, falou sobre a importância do conhecimento adquirido durante as aulas e sobre o mercado de café no Brasil.

"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. É a segunda bebida mais consumida no mundo, perdendo apenas para a água. É o segundo produto mais comercializado no mundo, o petróleo é o primeiro. Cerca de 35% do café consumido mundialmente é proveniente do Brasil e, se tudo correr bem, em 2018, deveremos atingir 40% de todo café consumido no planeta. A cada dia o mundo é mais exigente, portanto, a necessidade de aperfeiçoar o conhecimento deve ser constante. Parabéns a todos".

Na sequência, o professor Nilton Ribeiro relembrou alguns momentos importantes das aulas, como a viagem que fizeram à Fazenda Vargem Grande, em Minas Gerais, ao armazém da Dínamo e o passeio de lancha pelo canal do Porto de Santos.

"Vocês foram muitos especiais para mim, fica uma tristeza não poder vê-los mais pelas manhãs. Espero continuar com essa amizade e me coloco à disposição. Espero que esse curso ajude vocês a concretizarem sonhos onde estiverem".

O orador do grupo de brasileiros, Matheus Pedro Tinoco, ressaltou que o aprendizado adquirido no curso foi amplo e muito proveitoso para toda turma e lembrou a importância do contato com alunos de diferentes lugares do mundo.

"Nos conectamos com pessoas extremamente importantes de diversas partes do mundo com o mesmo interesse: aprender mais sobre o café".

O orador do grupo de japoneses, Tetsuya Matsuno, surpreendeu a todos falando seu discurso nas duas línguas: em japonês e português.

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

Por fim, todos receberam seus diplomas e participaram de um coquetel.

História do curso

O tradicional curso 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.

Mais informações podem ser obtidas na Associação Comercial de Santos, pelo telefone (13) 3212-8200, ramal 220, e-mail: acs@acs.org.br