

Mais Café

Alunos conhecem armazém e aprendem sobre estufagens a granel e em sacaria

Dentro da programação do 65º Curso de Degustação e Classificação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS), os alunos visitaram nesta quarta-feira (18) a sede da Dinamo Armazéns Gerais.

Imprimir

Enviar

0
Comments

Curtir 0

Compartilhar

Enviar

Tweetar

G+

postado em 18/10/2017 | Há 22 horas



Lá, viram de perto o processo de estufagem, tanto a granel quanto em sacaria.

Já no início do tour pelo armazém, por sorte, estavam sendo realizados os dois tipos de estufagem, o que foi extremamente proveitoso para o aprendizado do grupo, segundo o professor Nilton Ribeiro.

"Vimos a estufagem de um contêiner de 40 pés, que estava sendo embarcado em sacaria. Foram 440 sacos de 60 kg. Também estava sendo feita a estufagem a granel em um contêiner de 20 pés, que leva 360 sacos de 60 kg. Quando o processo é feito a granel, a Dinamo tem capacidade de abastecer até 40 contêineres, é muito rápido. Quando é em sacaria, que depende da mão de obra humana para carregar e levar para dentro, eles conseguem abastecer 30 contêineres. Mas, 90% são feitos a granel".

Na sequência, os alunos aprenderam como é feita a ventilação para retirar os defeitos mais leves do café. Depois, a catação eletrônica e a em pedra e também a separação do café por tamanhos.

Todo o passeio foi guiado por colaboradores da Dinamo e pelo professor Nilton. Assim, os estudantes puderam fazer perguntas, tocar nos grãos e sentir os diferentes aromas, colocando em prática toda a teoria que aprenderam em sala de aula.

No último dia 6, os alunos visitaram o Centro de Análise e Pesquisa Tecnológica do Agronegócio do Café Alcides Carvalho, do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC), onde aprenderam como são desenvolvidas as mais importantes variedades de café no Brasil: Mundo Novo e Catuai, variedades de café arábica que são responsáveis por aproximadamente 90% da produção de café brasileiro.

A formatura está marcada para o próximo dia 26, na Bolsa do Café, em razão das obras de modernização da ACS, que impedem que a formatura seja realizada no auditório da Casa.

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.