

## Associação Comercial de Santos inaugura nova sala de café que oferecerá cursos com a certificação mundial Q-Grader

15 DE JUNHO DE 2018

Tamanho da fonte [A-](#) [A+](#)*Assessoria de imprensa ACS – 14/06/2018*

**Trata-se de uma qualificação concedida a profissionais de classificação e degustação de café, que consiste em uma série de exames práticos, desenvolvidos pelo Instituto de Qualidade de Café**

A tradicional Sala de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS), totalmente modernizada, será reinaugurada na próxima segunda-feira (18), às 18 horas. A obra envolveu ainda a execução de projeto de acordo com as exigências da Specialty Coffee Association (SCA). Com esse importante up grade, a grande novidade será o curso de Q-Grader, qualificação concedida a profissionais de classificação e degustação de café, que consiste em uma série de exames práticos, desenvolvidos pelo Instituto de Qualidade de Café.

Nesse espaço, desde 1989 é realizado o Curso de Classificação e Degustação de Café da ACS, que já formou mais de 800 alunos, da região, de vários estados do Brasil e de vários países, principalmente do Japão.

No próximo dia 2 de julho, começará mais uma edição, com um número recorde de participantes: 24 alunos. Importante: só do Japão virão nove estudantes.

Segundo o presidente da Associação Comercial de Santos, Roberto Clemente Santini, essa obra conclui o processo de modernização do prédio-sede, cuja primeira etapa envolveu os pavimentos térreo, primeiro e segundo andares. "O café é um setor histórico e tradicional da ACS, mundialmente reconhecido. Era preciso atualizá-lo às exigências e à evolução do mercado".

Outro importante serviço realizado na Sala de Café da ACS desde setembro de 1981, a Emissão do Laudo de Qualidade do Café (autorizada pelo Banco Central, na época) é um documento de avaliação de tudo que se refere à qualidade técnica e sensorial do café, tanto para exportação quanto para importação do produto. Desde 2006 foram emitidos mais de 5 mil laudos, nas normas de classificação Nova York (Americana)/ COB ( Classificação Oficial Brasileira) / Le Havre ( Francesa).

### Q-Grader

Com a nova sala, a ACS passará a oferecer o curso para aquisição da certificação mundial Q-Grader.

De acordo com o coordenador da Câmara Setorial dos Exportadores de Café da ACS, Moacir Delfim Leite Soares, o objetivo deste curso, o único de licenciamento de provadores de café arábica reconhecido internacionalmente, é criar uma equipe qualificada, que possa avaliar, de forma consistente e precisa, as características físicas e sensoriais de qualidade do café.

"Para atender às exigências da SCA, optamos pelo sistema de filtragem Pentair e o pelo sistema de aquecimento de água Bunn, utilizados nas maiores cafeterias do mundo, como a Starbucks, por exemplo. A qualidade desses equipamentos é extremamente importante, para que o café não sofra a influência de odores durante as provas. Não abrimos mão de investir em equipamentos de ponta, mas não perdemos a oportunidade, sempre que possível, de reformar e manter as características arquitetônicas do prédio, preservando sua história".

A obra para reforma da sala, que ocupa todo o 3º andar da ACS, durou seis meses. O arquiteto responsável foi Antonio Carlos Souza Campos, da Ponto AU, empresa que venceu a concorrência para execução dos trabalhos.

"Como, além de arquiteto, Antonio Carlos também é classificador e degustador de café, já conhecia as necessidades e os detalhes que a construção de uma sala como esta exige", explicou Soares.

### Novidades

Entre as novidades da sala, além dos sistemas de filtragem e aquecimento de água, estão os modernos equipamentos de audiovisual, som e projeção e também o chamado sistema de blackout. Trata-se de uma iluminação vermelha, que permite a locomoção dentro do ambiente, porém limita a percepção das características do grão, durante a classificação.

"Dessa forma, o aluno fica concentrado apenas na degustação, que é o correto, sem observar as características físicas do café".

Foi instalado ainda um novo moinho e torrador para amostra de café, modelo Laboratto, de seis bocas, da marca Carmonaq, uma das melhores do Brasil.

### Cursos

O tradicional Curso de Classificação e Degustação de Café da ACS, que ocorre em cinco edições, terá, excepcionalmente, aulas em agosto, além da turma já fechada de julho.

Nesta turma de agosto, será oferecido o curso com a carga horária estendida (quatro horas diárias) e a duração de duas semanas. As inscrições estão abertas e os interessados devem entrar em contato com a ACS, pelo telefone 3212-8200 e falar com o setor administrativo.

Já para o curso de Q-Grader será necessária a vistoria realizada pela SCA, responsável por avaliar o espaço, equipamentos e o material didático. A previsão é que até outubro a nova sala já esteja apta para oferecer o novo curso.

As aulas para aquisição da certificação de Q-Grader são realizadas durante seis dias, sendo três de instruções e três de provas. Os aprovados são certificados como avaliadores de qualidade, os chamados Q-Graders, podendo diferenciar e avaliar qualidades e defeitos, por meio de análises sensoriais de grãos vindos de até 36 origens, usando uma terminologia padronizada de atributos e pontuações.

### Galeria

Na sequência, no auditório, haverá a solenidade de introdução do quadro do empresário Michael Robert August Timm na galeria dos ex-presidentes da Associação Comercial de Santos. Michael Timm, acionista da Stockler Comercial e Exportadora Ltda, uma das mais tradicionais empresas na área de produção e exportação de café, foi presidente da ACS por dois mandatos: 2009/2011 e 2011/2014. Foi também presidente do então Departamento dos Exportadores de Café da ACS e integrante do Conselho Deliberativo do Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé), além de representante da ACS no Conselho de Autoridade Portuária (CAP).

Clique [AQUI](#) e veja o antes e a projeção de como ficará a sala de café.