

Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos inicia em nova e moderna sala

Nesta turma estão inscritos 21 alunos; entre eles, 9 são japoneses

postado em 05/07/2018 | Há 12 horas

Assessoria de imprensa ACS

O primeiro Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS) na nova sala, inaugurada em 18 de maio, já começou. Estão inscritos 21 alunos, sendo nove deles, japoneses.

A cerimônia de abertura foi realizada pelo coordenador da Câmara Setorial de Exportadores de Café, Moacir Delfim Leite Soares. Ele ressaltou a importância da modernização da sala para os novos alunos.

"Essa sala é possivelmente uma das melhores do Brasil. Para atender às exigências da Specialty Coffee Association (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".

Entre as novidades, 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.

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

Q-Grader

Em breve, a ACS passará a oferecer o curso para aquisição da certificação mundial Q-Grader.

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.

"Vamos concluir as demandas para pedir o credenciamento a SCA e acredito que em dois meses, após a habilitação, poderemos começar o curso", explicou Moacir.

Na sequência, o professor Nilton Ribeiro, classificador e degustador que atuou durante 55 anos na exportadora de café Stockler, explicou para os alunos a dinâmica das aulas.

"Teremos aulas teóricas e práticas na maior parte dos dias, além de duas palestras e uma viagem para uma fazenda de café. Conheceremos, ainda, um armazém".

Também irão participar das aulas, juntamente com o professor Nilton, José Almeida Ferreira, que atuou por anos na divisão de café da Louis Dreyfus, uma das maiores comercializadoras de café das variedades arábica e robusta do mundo, e a tradutora Sayoko Nakai, que fará a tradução simultânea de todo conteúdo do português para o japonês e vice-versa.

Nova turma

Excepcionalmente este ano, está prevista uma turma para o mês de agosto, com a carga horária estendida (quatro horas diárias) e a duração de duas semanas.

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.

As inscrições estão abertas e os interessados devem entrar em contato com a ACS, pelo telefone 3212-8200 e falar com o setor administrativo.

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.

Geralmente 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.