

MERCADOS

Em fevereiro, novo curso de classificação



“Santos tem o porto por onde se embarca 80% do café exportado pelo Brasil. Há mercados em expansão, como a China. Esse cenário faz com que nossos cursos tenham um nível elevado de excelência para atender uma demanda muito exigente”

José Eduardo Lopes
Gestor de negócios da ACS

Quem passa em frente à sede da Associação Comercial de Santos, na Rua XV de Novembro, não imagina que no quarto andar do antigo casarão tenha um verdadeiro laboratório de café, onde tudo se aprende sobre a história do café, sua origem no mundo e no Brasil, a diferença entre os grãos e como classificá-los conforme o tipo, o destino e os ‘defeitos’ que apresentam.

É nesse ambiente que ocorre, desde 1989, o Curso de Classificação e Degustação de Café, aberto a todos os interessados que queiram trabalhar com esse setor ou apenas aprender mais sobre um dos produtos mais importantes do agronegócio brasileiro.

Reconhecido como de excelência por ser oferecido há mais de 30 anos pela ACS, o curso capaci-

ta profissionais do Brasil e do exterior. Ele surgiu para atender as demandas e necessidades do mercado, que foi se tornando exigente na medida em que crescia o interesse do mundo pelo café brasileiro. Desde então, mais de mil alunos já foram certificados, desenvolvendo suas habilidades não somente em Santos, mas em várias regiões do país e do mundo.

As aulas sempre foram 100% presenciais, formando cinco turmas de 15 a 20 pessoas por ano. Esse ritmo foi interrompido na pandemia, mas agora está sendo retomado e novas turmas já estão se formando. “Adaptamos o curso para essa nova realidade. Ele foi totalmente reformulado e reestruturado. Agora, será em formato híbrido”, diz José Eduar-



As aulas práticas ocorrem no laboratório da ACS (foto feita antes da pandemia)

do Lopes, gestor de Negócios da Associação Comercial de Santos.

A primeira turma deste ano começará em fevereiro, trilingue (português, inglês e espanhol). A parte teórica será feita remotamente, e a parte prática de forma presencial, no laboratório da ACS, onde há os mais modernos

equipamentos para que os alunos saibam reconhecer e classificar os grãos, e também identificar os diferentes paladares.

“O Brasil é o maior produtor e exportador de café. Contamos com todas as variedades e tipos especiais do produto”, lembra José Eduardo Lopes.