

Data: 26/04/2023

Veículo: Conexão Safra

Título: Inscrições para curso de introdução à classificação física e sensorial

Link: <https://conexaosafra.com/cursos/inscricoes-para-curso-de-introducao-a-classificacao-fisica-e-sensorial/>

CURSOS

Inscrições para curso de introdução à classificação física e sensorial

por Redação Conexão Safra
em 26/04/2023 às 6h00

2 min de leitura



De 13 a 15 de junho, a empresa Caparaó Jr, realizará mais um Curso de Classificação Física e Análise Sensorial de Café. O curso será realizado no Ifes – Campus de Alegre, no Laboratório de Análise Física e Sensorial de Café, ministrado pelo professor João Batista Pavesi Simão e por José Elias Alves Adão, ambos Q-graders licenciados pelo CQI (Coffe Quality Institute).

Com carga horária de 24 horas, o foco do curso são produtores de café, alunos e profissionais que queiram aprender mais sobre a arte da degustação. O curso será realizado no Ifes – Campus de Alegre, no Laboratório de Análise Física e Sensorial de Café, ministrado pelo professor João Batista Pavesi Simão e por José Elias Alves Adão, ambos Q-graders licenciados pelo CQI (Coffe Quality Institute).

Com carga horária de 24 horas, o foco do curso são produtores de café, alunos e profissionais que queiram aprender mais sobre a arte da degustação. As inscrições custam R\$ 300 (estudantes), R\$ 500 (produtor) e R\$ 700 (outros) e podem ser feitas pelo telefone (28) 99991-7503.



O evento acontecerá conforme a programação a seguir:

Etapa 01: (duração de 8h)

- **Prova das garrafas:** Serão servidos três cafés diferentes, coados, com o objetivo de provocar o aluno a identificar as diferenças de sabores que existem entre esses cafés.
- **Introdução à classificação física:** atividade prática de classificação física (umidade, cata de defeitos, tipo, peneira).
- **Le Ne Duz Café:** 36 cheiros artificiais de aromas e sabores encontrados no café. Na atividade, busca-se identificar fragrâncias que estão presentes em amostras de café.
- **Sensory Skills:** Na atividade, preparam-se diferentes tipos de água com adição de sal, açúcar e ácido cítrico. A atividade tem a finalidade de sensibilizar a língua do participante com fim de descobrir em qual parte sensível da boca são encontrados os atributos presentes nas misturas.

Etapa 02: (duração de 8h)

MAIS CONEXÃO SAFRA

Programa implantado pelo Ifes Santa Teresa beneficia produtores rurais

Quinta-feira de mudança de tempo no ES; veja previsão

Encontro Territorial sobre Sementes Crioulas e Biofertilizantes

12º Simpósio do Produtor de Conilon já tem data marcada

- **Triangulação:** Prova com várias amostras de café. Em cada grupo de três xícaras, há uma diferente. O aluno é provocado a buscar a xícara diferente no grupo.
- **Torra de café:** Introdução à torra, com objetivo de subsidiar as possibilidades sensoriais a partir de uma amostra de café cru.
- **Metodologia SCA:** Explicação sobre o protocolo de prova SCA.
- **1º Cupping:** O aluno aprenderá a pontuar o café segundo o protocolo SCA.

Etapa 03: (duração de 8h)

Etapa 03: (duração de 8h)

- **Triangulação:** Prova com várias amostras de café. Em cada grupo de três xícaras, há uma diferente. O aluno é provocado a buscar a xícara diferente no grupo.
- **Matching Pairs:** Café frio com adição de 4 ácidos diferentes. O aluno irá aprender qual acidez é possível encontrar na amostra de cafés e como identificá-la.
- **2º Cupping:** Prova e pontuação de cafés segundo o protocolo SCA.