



Objetivo

Formar classificadores e degustadores de café. A conclusão do curso permite ao aluno – se agrônomo, engenheiro de alimentos ou técnico de nível médio com habilitação em agropecuária ou alimentos – obter o credenciamento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) para exercer a atividade.

Público

Profissionais, de nível médio ou superior, que atuam na cadeia produtiva cafeeira. Todos os alunos que obtiverem aproveitamento receberão certificado. Mas a organização alerta que a legislação permite ao Mapa credenciar apenas agrônomos, engenheiros de alimentos e técnicos de nível médio com habilitação em agropecuária ou alimentos para emitir laudos oficiais de classificação e degustação de café.

Data, carga horária e local

De 08/04 a 01/06/2019 (240 horas/aula), no Centro de Pesquisa em Qualidade do Café do IAPAR, localizado em Londrina-PR (Rodovia Celso Garcia Cid, km 375 – saída para Curitiba).

Inscrições

Até 02/04/2019.

Investimento de R\$ 4.500,00, com parcelamento em até três vezes.

Dados para pagamento: Banco do Brasil | Agência 3509-2 | Conta corrente 34.389-7.

Mais informações: (43) 3376-2284 ou cursos@iapar.br.

Programa

Avaliação prévia 08/04

Conteúdo	Instrutor(es)	Monitores	Horas/aula
Teste de aptidão, inscrições e abertura	Francisco Barbosa Lima Romeu Gair	Cirlene A. Pescador Denilson Fantin Patrícia Santoro	4 horas

Módulo I 09 a 12/04 (44 horas/aula)

Conteúdo	Instrutor	Monitores	Horas/aula	
Legislação	Fátima Chieppe Parizzi	–	12h	
Prova de legislação		–	4h	
Conhecimentos gerais sobre a cafeicultura (teoria e prática)	Origem, distribuição, economia, botânica, espécies, exigências climáticas, solo, espaçamentos e cultivares	–	4h	
	Morfologia e fisiologia do grão			Maria Brígida S. Scholz
	Colheita, pós-colheita, beneficiamento, rebeneficiamento e armazenamento			Otávio Oliveira da Luz
Classificação física (teoria e prática)	Francisco Barbosa Lima Armando Androcioli Filho	Cirlene A. Pescador Denilson Fantin Patrícia Santoro	24h	

Módulo II 22 a 27/04 (48 horas/aula)

Conteúdo	Instrutor	Monitores	Horas/aula
Classificação física	Francisco Barbosa Lima Armando Androcioli Filho	Cirlene A. Pescador Denilson Fantin Patrícia Santoro	32h
Classificação física (prova)			4h
Degustação – grãos crus	Francisco Barbosa Lima Rogério Alves Silva Romeu Gair		12h

Módulo II 06 a 11/05 (51 horas/aula)

Conteúdo	Instrutor	Monitores	Horas/aula
Degustação – grãos crus	Francisco Barbosa Lima Rogério Alves Silva Romeu Gair	Cirlene A. Pescador Denilson Fantin Patrícia Santoro	49h

Módulo III 20/05 a 01/06 (97 horas/aula)

Conteúdo	Instrutor	Monitores	Horas/aula
Torra	Francisco Barbosa Lima	Cirlene A. Pescador Denilson Fantin Patrícia Santoro	16h
Visita técnica	Francisco Barbosa Lima Romeu Gair	–	4h
Degustação - torrado e moído	Francisco Barbosa Lima Romeu Gair	Cirlene A. Pescador Denilson Fantin Patrícia Santoro	4h
Protocolo para análise sensorial: metodologia SCAA (<i>Specialty Coffee Association of America</i>)	Rogério Alves Silva		8h30
Degustação - grãos crus	Francisco Barbosa Lima Rogério Alves Silva Romeu Gair		58h
Prova final e encerramento			8h30

Organização/realização

IAPAR, Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater-PR), Mapa, Fundação de Apoio à Pesquisa e ao Desenvolvimento do Agronegócio (Fapeagro) e Equipamentos Probat Leogap.