

**FAÇA SUA INSCRIÇÃO
HOJE MESMO!**



abilitá

centro de
excelência
em cafés

CURSO BÁSICO DE TORRA

De 16 a 18 de Maio de 2024 e de 30 de Maio a 01 de Junho de 2024

CURSO DE CLASSIFICAÇÃO E DEGUSTAÇÃO

24 e 25 de Maio de 2024

CURSO AVANÇADO DE TORRA

De 06 a 08 de Junho de 2024



abilitá

O Centro de Treinamento mais completo do Brasil!

CURSO BÁSICO

Nº de vagas por turma	20
Carga horária total	24 horas
Duração do curso	3 dias
Turno e horário das aulas	Manhã: 08h às 12h Tarde: 13h às 17h
Local das aulas	ABILITÁ
Valor do investimento	R\$ 1.800,00

CURSO DE CLASSIFICAÇÃO E DEGUSTAÇÃO

Nº de vagas por turma	12
Carga horária total	16 horas
Duração do curso	2 dias
Turno e horário das aulas	Manhã: 08h às 12h Tarde: 13h às 17h
Local das aulas	ABILITÁ
Valor do investimento	R\$ 1.500,00

abilitá

O Centro de Treinamento mais completo do Brasil!

CURSO AVANÇADO

Nº de vagas por turma	18
Carga horária total	24 horas
Duração do curso	3 dias
Turno e horário das aulas	Manhã: 08h às 12h Tarde: 13h às 17h
Local das aulas	ABILITÁ
Valor do investimento	R\$ 1.800,00

Condições de pagamento

Pagamento antecipado com 3% de desconto
via PIX por CNPJ: 41.970.888/0001-72
ou em até 6x sem juros no cartão de crédito

**IDEAL PARA PRODUTORES,
CLASSIFICADORES,
DEGUSTADORES,
BARISTAS,
AMANTES DE CAFÉ,
PROFISSIONAIS DA
INDÚSTRIA E
TODOS QUE ESTÃO
INICIANDO OU
QUEREM INICIAR
NA TORRA DE CAFÉS.**



abilitá

abilitá

centro de
excelência
em cafés



**Conheça o conteúdo e
o Professor / Instrutor
de cada curso.**

CONTEÚDO DO CURSO BÁSICO

- 1** Estrutura e tipos de café verde (conceitos de densidade, porosidade, granulometria, umidade e defeitos)
- 2** Tipos e técnicas de processamento (natural, descascado, fermentado, honey's) - **Teoria**
- 3** Propriedades químicas dos grãos - **Teoria**
- 4** Princípios e definições da torra do café - **Teoria**
- 5** Introdução à termodinâmica relacionada a torra do café - **Teoria**
- 6** Tipos, operação e manutenção de equipamento - **Teoria**
- 7** Reações químicas do processo de torra (Caramelização, Pirólise e Reação Maillards) - **Teoria**
- 8** Perfis de torra e como montá-los - **Teoria e Prática**
- 9** Controles de temperatura, tempo e fluxo de ar - **Teoria e Prática**

PROFESSOR / INSTRUTOR

Leandro Carlos Paiva Graduado em Agronomia pela Universidade Federal de Lavras (1999), mestre e Doutor em Agronomia (Fitotecnia) pela Universidade Federal de Lavras (2006). Atualmente é professor titular do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - Campus Machado na área de Cafés Especiais, Pós - Colheita, Industrialização do Café e Barismo. Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Cafeicultura do IFSULDEMINAS - Campus Machado e Diretor do Polo de Inovação Tecnológica EMBRAPAII - Agroindústria do Café. É Q-Grader, Barista e Mestre em Torra.



CONTEÚDO DO CURSO DE CLASSIFICAÇÃO E DEGUSTAÇÃO

- 1 Classificação física do café
- 2 Categorização dos defeitos (extrínsecos e intrínsecos)
- 3 Principais tipos de defeitos (primário e secundário) e suas causas - **Teoria e Prática**
- 4 Importância do aspecto visual - **Teoria**
- 5 Classificação por coloração e umidade - **Teoria e Prática**
- 6 Entenda os principais aspectos da classificação comercial e os padrões de negociação - **Teoria**
- 7 Importância dos percentuais de peneira - **Teoria e Prática**
- 8 Conhecendo os principais defeitos sensoriais - **Teoria e Prática**
- 9 Classificação sensorial por descritores (COB) - **Teoria e Prática**
- 10 Introdução a metodologia SCA - **Teoria e Prática**

Donieverson Afrânio dos Santos

Engenheiro Agrônomo (IF Sul de Minas - Campus Machado), Q-Arábica Grader (Coffee Quality Institute - CQI), MBA em Agronegócios (Esalq - USP), Colaborador Bourbon Specialty Coffees (Specialty Coffee Trader/Quality Control).

Campeão de Torra de Café na região da Alta Mogiana (2018), Campeão Brasileiro de Torra de Café (2018), Representante brasileiro no Campeonato Mundial de Torra de Café (2018), Top 6 Campeonato Brasileiro de Torra de Café (2019), 3º colocado no Campeonato Brasileiro de Torra de Café (2022).



CONTEÚDO DO CURSO AVANÇADO

- 1** Estrutura e tipos de café verde (conceitos de densidade, porosidade, granulometria, umidade e defeitos) aliados a qualidade de bebida
- 2** Perfis de torra e como montá-los - **Teoria e Prática**
- 3** Controles de temperatura, tempo e fluxo de ar - **Teoria e Prática**
- 4** Perfis de torra e sua influência na composição do sabor - **Teoria e Prática**
- 5** Técnicas de produção de perfis

PROFESSOR / INSTRUTOR

Jack Robson é Engenheiro Químico com especialização em Alimentos pela Universidade do Estado de Minas Gerais, Campos de Varginha, Mestre em Ciência de Alimentos pela Universidade Federal de Lavras (UFLA), Instrutor do CQI e Master Roast pela Probat Alemanha, com experiência de mais de 25 anos no ramo. Foi responsável pelo Controle de Qualidade da Café Bom Dia por 12 anos. Gestor da Qualidade do Programa Nucoffee. Atualmente possui empresa própria de consultoria em qualidade e educação, a Just Coffee Lab and School.





abilitá

centro de
excelência
em cafés

INSCRIÇÕES:

📞 (35) 9 9808 3203

cursos@centroabilita.com.br

www.centroabilita.com.br

Rua Rachid Elias Sobrinho, 640
Espírito Santo do Pinhal - SP