

**FAÇA SUA INSCRIÇÃO
HOJE MESMO!**



abilitá centro de
excelência
em cafés

CURSO CVA PARA PROVADORES - SCA
14 e 15 de outubro

CURSO BÁSICO DE TORRA
30, 31/10 e 01 de novembro

CURSO CVA PARA PROVADORES - SCA
18 e 19 de novembro

CURSO DE CLASSIFICAÇÃO E DEGUSTAÇÃO
27, 28 e 29 de novembro

CURSO DE TORRA AVANÇADO
04, 05 e 06 de dezembro



**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 CVA PARA PROVADORES - SCA

- 1 Prova teórica
- 2 Identificação de referências olfativas
- 3 Avaliação descritiva
- 4 Avaliação afetiva

Ao concluir todas as etapas com sucesso, você receberá um **certificado de participação reconhecido pela SCA**, comprovando que foi treinado no uso do CVA em um evento oficial. Este certificado **não valida habilidades como provador**, mas atesta sua capacitação no uso do sistema **Coffee Value Assessment** como ferramenta profissional.

abilitá

O Centro de Treinamento mais completo do Brasil!

CVA PARA PROVADORES - SCA

Nº de vagas por turma	14
Carga horária total	16 horas
Duração do curso	2 dias
Turno e horário das aulas	Manhã: 08h às 12h Tarde: 13:30h às 17:30h
Local das aulas	ABILITÁ
Valor do investimento	R\$ 2.800,00

Condições de pagamento

Pagamento antecipado com 3% de desconto
via PIX por CNPJ: 41.970.888/0001-72,
3.200,00 de 1 a 6x no cartão de crédito ou
3.600,00 de 7 a 12x no cartão de crédito

INSTRUTOR

Ivan Heyden É profissional do café especial desde 2010, Q-Grader desde 2011 e AST da SCA para o curso de CVA para Provadores. É Chefe de Cursos e Diretor de Qualidade da Academia do Café, com experiência em competições nacionais e internacionais, formação de profissionais e desenvolvimento de qualidade no setor.



CONTEÚDO DO CURSO BÁSICO DE TORRA

- 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**

abilitá

O Centro de Treinamento mais completo do Brasil!

CURSO BÁSICO DE TORRA

Nº de vagas por turma	12
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

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 CVA PARA PROVADORES - SCA

- 1 Prova teórica
- 2 Identificação de referências olfativas
- 3 Avaliação descritiva
- 4 Avaliação afetiva

Ao concluir todas as etapas com sucesso, você receberá um **certificado de participação reconhecido pela SCA**, comprovando que foi treinado no uso do CVA em um evento oficial. Este certificado **não valida habilidades como provador**, mas atesta sua capacitação no uso do sistema **Coffee Value Assessment** como ferramenta profissional.

abilitá

O Centro de Treinamento mais completo do Brasil!

CVA PARA PROVADORES - SCA

Nº de vagas por turma	14
Carga horária total	16 horas
Duração do curso	2 dias
Turno e horário das aulas	Manhã: 08h às 12h Tarde: 13:30h às 17:30h
Local das aulas	ABILITÁ
Valor do investimento	R\$ 2.800,00

Condições de pagamento

Pagamento antecipado com 3% de desconto
via PIX por CNPJ: 41.970.888/0001-72,
3.200,00 de 1 a 6x no cartão de crédito ou
3.600,00 de 7 a 12x no cartão de crédito

INSTRUTOR

Ivan Heyden É profissional do café especial desde 2010, Q-Grader desde 2011 e AST da SCA para o curso de CVA para Provadores. É Chefe de Cursos e Diretor de Qualidade da Academia do Café, com experiência em competições nacionais e internacionais, formação de profissionais e desenvolvimento de qualidade no setor.



CONTEÚDO DO CURSO DE CLASSIFICAÇÃO E DEGUSTAÇÃO

- 1** Classificação física do café
- 2** Importância do aspecto visual
- 3** Classificação por renda, coloração e umidade
- 4** Categorização de defeitos (extrínsecos e intrínsecos)
- 5** Principais tipos de defeitos e suas causas
- 6** Importância dos percentuais de peneira
- 7** Torra de amostras para cupping
- 8** Cupping de commodities

abilitá

O Centro de Treinamento mais completo do Brasil!

CURSO DE CLASSIFICAÇÃO E DEGUSTAÇÃO

Nº de vagas por turma	12
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\$ 1.500,00

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

Bruno Panicatti Engenheiro Agrônomo e Especialista em cafés especiais e commodities, com mais de 10 anos de experiência em classificação, degustação e torra. Certificado como Q-Arabica Grader e Q-Processing pelo Coffee Quality Institute. Atuação em consultoria na cultura do café, controle de qualidade, desenvolvimento de blends, exportação e aprimoramento de processos pós-colheita.



CONTEÚDO DO CURSO AVANÇADO DE TORRA

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

abilitá

O Centro de Treinamento mais completo do Brasil!

CURSO DE TORRA AVANÇADO

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: 13:30h às 17:30h
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

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.





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