



### III Curso de Classificação e Degustação de Café

Outubro, Novembro e Dezembro de 2017

Centro de Pesquisa em Qualidade do Café

IAPAR Londrina

#### Objetivos:

Credenciar um grupo de técnicos como Classificadores, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, tornando-os aptos e legalmente habilitados para executarem a atividade de classificação e degustação de Café.

#### Organização e Realização:

O curso será promovido pelo **INSTITUTO AGRONÔMICO DO PARANÁ e FAPEAGRO** em parceria com o **SFA/MAPA e EMATER**.

#### Pré-Requisitos:

Poderá participar do curso o candidato formado em Agronomia, Engenharia de Alimentos, ou Técnico Agrícola ou Agropecuária de Nível Médio e que se aprovado no curso será credenciado pelo MAPA como classificador oficial de café. Poderão participar do curso profissionais de outras áreas *cientes* de que a participação garantirá apenas o recebimento do certificado de participação do curso.

#### Data, Carga Horária e Local:

16/10 á 15/12/2017 (270 horas/aula)

Centro de Pesquisa em Qualidade do Café (CPQC) IAPAR – Londrina.

#### Informações e Inscrições:

As vagas são limitadas e o investimento é de R\$4.500,00.

Os dados bancários para pagamento da taxa de inscrição são **BANCO DO BRASIL Ag: 3509-2 C/c: 34.389-7**.

As inscrições devem ser realizadas até o dia 10/10/2017 (Terça Feira), no email [cursos@iapar.br](mailto:cursos@iapar.br).

Maiores informações no (43) 3376-2284 com Ligia.

## Programação

### APTIDÃO, INSCRIÇÕES E ABERTURA 16/10/2017

Disciplina/Produto	Professor / Palestrante	Monitores	Carga Horária
<b>Teste de Capacidade, Inscrições e Abertura</b>	Eng.º Agr.º Francisco Barbosa Lima – MAPA Engº Agrº Romeu Gair – Emater/PR	Cirlene A. Pescador MAPA Denilson Fantin IAPAR Patrícia Santoro IAPAR	<b>08 horas</b>

### MÓDULO I 17 a 19/10 (24 horas/aula)

Disciplina/Produto	Professor / Palestrante	Monitores	Carga Horária
<b>Legislação</b>	AFFA Helena Pan Rugeri	-	<b>12 horas</b>
<b>Prova de Legislação</b>	AFFA Helena Pan Rugeri	-	<b>4 horas</b>
<b>Conhecimentos Gerais da Cultura do Café</b> (Teórico e Prático)	<b>Noções sobre a Cultura do Café:</b> Origem e Distribuição Geográfica, Importância Econômica, Botânica do Cafeeiro, Condições de Clima, Solo, Espaçamentos, Espécies e Cultivares de Café – Eng.º Agr.º Romeu Gair – Emater/PR  <b>Nutrição e adubação do Cafeeiro</b> – Dr. Cezar Francisco Araújo Junior – Pesquisador do IAPAR  <b>Pragas do Cafeeiro</b> – Dr. Rodolfo Bianco – Pesquisador do IAPAR	-	<b>8 horas</b>

	<p><b>Doenças do Cafeeiro</b> – Dr. Armando Androcioni – Pesquisador do IAPAR</p> <p><b>Morfologia e fisiologia do Grão de Café</b> – Dra. Brígida Schols – Pesquisadora do IAPAR</p> <p><b>Colheita, Pós-colheita, Beneficiamento, Rebeneficiamento e Armazenamento do Café</b> – Otávio Oliveira da Luz – Eng.º Agr.º Emater</p>		
--	--	--	--

**MÓDULO I 20 a 27/10/2017 (58 horas/aula)**

Disciplina/Produto	Professor / Palestrante	Monitores	Carga Horária
<p><b>Classificação Física do Café</b> (Prático)</p>	<p>Eng.º Agr.º Francisco Barbosa Lima – MAPA</p> <p>Eng.º Agr.º Armando Androcioni Filho – IAPAR</p>	<p>Cirlene A. Pescador MAPA</p> <p>Denilson Fantin IAPAR</p> <p>Patrícia Santoro IAPAR</p>	<b>58 horas</b>

**MÓDULO II 13 a 18/11/2017 (49 horas/aula)**

Disciplina/Produto	Professor / Palestrante	Monitores	Carga Horária
<p><b>Classificação Física do Café</b></p>	<p>Eng.º Agr.º Francisco Barbosa Lima – MAPA</p> <p>Eng.º Agr.º Armando Androcioni Filho</p>	<p>Cirlene A. Pescador MAPA</p> <p>Denilson Fantin</p>	<b>18 horas</b>

	– IAPAR	IAPAR Patrícia Santoro IAPAR	
<b>Prova Classificação Física</b>	Eng.º Agr.º Francisco Barbosa Lima – MAPA Engº Agrº Armando Androcioli Filho – IAPAR	Cirlene A. Pescador MAPA Denilson Fantin IAPAR Patrícia Santoro IAPAR	<b>9 horas</b>
<b>Degustação de Cafés Grãos Cru</b>	Eng.º Agr.º Classif./Degustador Francisco Barbosa Lima – MAPA Eng.º Agr.º Classif./Degustador Rogério Alves Silva – PM/ Ribeirão Claro Engº Agr. Classif./Degustador Romeu Gair – Emater/PR	Cirlene A. Pescador MAPA Denilson Fantin IAPAR Patrícia Santoro IAPAR	<b>22 horas</b>

**MÓDULO II 20 a 24/11/2017 (45 horas/aula)**

<b>Disciplina/Produto</b>	<b>Professor / Palestrante</b>	<b>Monitor</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>Degustação de Cafés Grãos Cru</b>	Eng.º Agr.º Classif./Degustador Francisco Barbosa Lima – MAPA Eng.º Agr.º Classif./Degustador Rogério Alves Silva – PM/ Ribeirão Claro Engº Agr. Classif./Degustador Romeu Gair – Romeu Gair – Emater/PR	Cirlene A. Pescador MAPA Denilson Fantin IAPAR Patrícia Santoro IAPAR	<b>45 horas</b>

**MÓDULO III 04 a 09/12/2017 (49 horas/aula)**

<b>Disciplina/Produto</b>	<b>Professor / Palestrante</b>	<b>Monitor</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>Torra</b>	Eng.º Agr.º Classif./Degustador Francisco Barbosa Lima – MAPA	Cirlene A. Pescador MAPA	<b>36 horas</b>
<b>Degustação de Cafés Torrados em Grãos e Torrado e Moído</b>	Engª Química Degustadora Eliane Relvas	Denilson Fantin IAPAR	
<b>Protocolo para Análise Sensorial de Café pela Metodologia SCAA</b>	Eng.º Agr.º Classificador/Degustador Rogério Alves Silva – PM/ Ribeirão Claro	Patrícia Santoro IAPAR	<b>9 horas</b>
<b>Visita Técnica</b>	Eng.º Agr.º Francisco Barbosa Lima – MAPA Engº Agrº Romeu Gair – Emater/PR		<b>4 horas</b>

**MÓDULO III 11 a 15/12/2017 (45 horas/aula)**

<b>Disciplina/Produto</b>	<b>Professor/Palestrante</b>	<b>Monitor</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>Degustação de Cafés Grãos Cru</b>	Eng.º Agr.º Classif./Degustador Francisco Barbosa Lima – MAPA Eng.º Agr.º Classif./Degustador Rogério Alves Silva – PM/ Ribeirão Claro Engº Agr. Classif./Degustador Romeu Gair – Emater/PR	Cirlene A. Pescador MAPA Denilson Fantin IAPAR Patrícia Santoro IAPAR	<b>36 horas</b>
<b>Prova de</b>	Eng.º Agr.º Classificador/Degustador Francisco	Cirlene A. Pescador	<b>9 horas</b>

<b>Degustação</b>	Barbosa Lima– MAPA Eng.º Agr.º Classificador/Degustador Rogério Alves Silva – PM Ribeirão Claro	MAPA Denilson Fantin IAPAR Patricia Santoro IAPAR	
-------------------	--	--	--