**Aprenda a preparar, torrar e a fazer análise sensorial de cafés**

*Cursos serão ofertados durante a Semana Internacional do Café 2019, que ocorre em Belo Horizonte, de 20 a 22 de novembro*

Pensando em dar novo direcionamento para sua vida profissional e nos planos está a montagem de uma cafeteria? Já atua no negócio e quer ficar *expert* no preparo de cafés manuais, fazer a torra ou se especializar em *sensorial skills*, percebendo as sensações da bebida durante uma degustação e saber como avaliar as características do café?

A Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) promoverá este ano, em parceria com a Specialty Coffee Association (SCA), três cursos do seu programa educacional durante a Semana Internacional do Café 2019 – SIC, que ocorre entre 20 e 22 de novembro, no Expominas, em Belo Horizonte (MG).

Reunindo participantes de toda a cadeia produtiva do café do Brasil e do exterior, os cursos ofertados na SIC são indicados para todos os profissionais do setor que desejam aprimorar seus conhecimentos com metodologia reconhecida internacionalmente, que queiram atuar como instrutores ou para apreciadores do café que têm vontade de se aprofundar nos temas propostos. Os cursos serão ministrados em português e têm certificação internacional.

**Brewing: Curso Básico**

Aprenda as habilidades práticas para preparos manuais de café, as variáveis que interferem na qualidade e análise da bebida com base em gráficos de extração. Este curso é pré-requisito para atuar como instrutor (a) na área de Brewing do Programa BSCA-SCA e tem certificação internacional.

**Quando?** 20 de novembro, das 13h às 20h  
**Quanto?** R$ 1.300  
**Instrutora** Adriana Valinhas

**Roasting: Curso Básico**

#### O curso busca dar ao aluno noções das habilidades necessárias sobre os equipamentos e o processo de torrefação para pessoas sem experiência prévia. Na grade curricular estão torra de café, equipamentos, transformação física do café, tempo, temperatura e fluxo de ar, relação de chama e velocidade de torra, métodos de extração, segurança e manutenção.

**Quando? 21 de novembro, das 8h30 às 16h30  
Quanto?** R$ 1.300  
**Instrutor** Luiz Melo

**Sensory Skills: Curso Básico**

#### Aprenda sobre os princípios da análise sensorial de café de forma prática e interativa. Nesse curso, o participante vai compreender sua própria maneira de perceber as sensações durante a degustação e como avaliar as características comumente encontradas no café.

**Quando?** 22 de novembro, das 9h às 18h  
**Quanto?** R$ 1.300  
**Instrutora** Simoni Yamaguty

**Inscrições para os cursos:** [**www.semanainternacionaldocafe.com.br**](www.semanainternacionaldocafe.com.br)

**Sobre a Semana Internacional do Café -** Realizada desde 2013 em Belo Horizonte, a Semana Internacional do Café tem como foco o desenvolvimento do mercado brasileiro e a divulgação da qualidade dos cafés nacionais para o consumidor interno e países compradores, além de potencializar o resultado econômico e social do setor.

A SIC é uma iniciativa do Sistema FAEMG (Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais), Café Editora, Sebrae, Governo de Minas, por meio da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa) e da Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais (Codemge).

Reunirá de 20 a 22 de novembro de 2019, em Belo Horizonte, cafeicultores, torrefadores, classificadores, exportadores, compradores, fornecedores, empresários, baristas, proprietários de cafeterias e apreciadores. Durante os três dias serão realizados mais de 25 eventos simultâneos focados nas áreas de mercado & consumo, conhecimento & inovação, negócios & empreendedorismo.

**Patrocinadores**

A edição deste ano tem o patrocínio oficial Nestlé e patrocínio diamante Sistema Ocemg.

**Redes sociais:**

**Facebook e Twitter:** @semanadocafe

**Instagram:** @semanainternacionaldocafe

[**www.semanainternacionaldocafe.com.br**](http://www.semanainternacionaldocafe.com.br/)

**Credenciamento para imprensa: envie email para** Cristiana Andrade

*cristiana.andrade@linkcomunicacao.com.br*, com seu nome completo, RG, veículo, cargo e número do telefone celular.

**Outras informações para a imprensa:**

Cristiana Andrade

(31) 2126-8074 | 99243-0312

[cristiana.andrade@linkcomunicacao.com.br](mailto:cristiana.andrade@linkcomunicacao.com.br)