

Referência na formação de baristas no Brasil, Museu do Café promove, em abril, Curso Introdutório de Torra, com abordagem da teoria à prática

Mensalmente, a instituição também realiza a Semana de Formação do Barista, com os módulos Básico, Latte Art e Avançado



Créditos: Divulgação/Museu do Café

O Museu do Café (MC) – instituição da Secretaria de Cultura e Economia Criativa do Estado de São Paulo –, por meio do Centro de Preparação de Café (CPC), desenvolve, há 24 anos, atividades de difusão e formação sobre o universo do grão, oportunizando o aprimoramento aos profissionais da área. No local, também acontecem ações voltadas ao público geral, que se interessa pela temática e deseja aprender acerca da extração e da apreciação da bebida.

Em abril, o destaque será o **Curso Introdutório de Torra**, com atividades teóricas e práticas, marcado para o dia 15 (sábado), das 9h às 17h, com 1h de intervalo. Na ocasião, os participantes conhecerão algumas das principais etapas desse processo, que é tão importante para a qualidade e o sabor da bebida. O programa da formação contempla aspectos como os cuidados na lavoura, a importância da seleção e da proveniência dos grãos, as fases da torra, as máquinas e os equipamentos utilizados e os estilos e os parâmetros da torrefação. A aula acontecerá na Sala de Torra, um ambiente totalmente dedicado à temática. O investimento é de R\$ 350 e os interessados devem se inscrever pelo *e-mail* cursos@museudocafe.org.br.

Já a **Semana de Formação do Barista**, oferecida mensalmente, conta com três módulos e terá a sua próxima turma realizada entre 8 e 12 de maio, das 9h30 às 16h. Nos três primeiros dias, o público terá a oportunidade de acompanhar o módulo **Básico**, cujo objetivo será proporcionar ao mercado profissionais especializados na

preparação de café. Para isso, as aulas abordarão a história da chegada das primeiras mudas ao Brasil, com visita guiada às exposições, e informações sobre cultivo, colheita, torra e extração, além de ensinarem o manuseio dos torradores, as diferentes técnicas para receitas quentes e geladas, entre outros aspectos.

No módulo **Latte Art**, o foco se voltará para as técnicas de vaporização, os tipos de pasteurização e a confecção de padrões gráficos na bebida.

Por fim, o curso **Avançado** tratará da regulação de moinho e do *espresso* perfeito, mostrando como manusear e ajustar o equipamento, afinar ou engrossar o pó e saber o tempo correto de cada moagem. A atividade envolverá, ainda, a busca pela perfeição do *espresso*, unindo todas as etapas e terminando com uma crema espessa, duradoura e de cor homogênea.

Todos os detalhes sobre o investimento de cada módulo e da formação completa estão disponíveis no [site](#). Para se inscrever, basta entrar em contato pelo e-mail cursos@museudocafe.org.br.

Centro de Preparação de Café (CPC)

Referência na capacitação e no aprimoramento de baristas para o mercado brasileiro, o Centro de Preparação de Café (CPC) do Museu do Café, situado em Santos, foi inaugurado em 1999. Desde então, mais de 500 ações aconteceram no espaço e mais de 11 mil pessoas prestigiaram as atividades. Para quem deseja atuar na área, o local promove cursos profissionalizantes, com valores acessíveis em comparação ao mercado, democratizando o acesso às técnicas e aos conhecimentos necessários. Além disso, o ambiente realiza propostas voltadas aos admiradores da bebida ou aos curiosos sobre o assunto, como a Dica do Barista e as degustações de café.

Serviço

Curso Introdutório de Torra

Data: 15 de abril

Horário: das 9h às 17h (com 1h de intervalo)

Investimento: R\$ 350

Inscrição: cursos@museudocafe.org.br

Local: Centro de Preparação de Café (CPC) – Museu do Café

Obs.: Para os formados em edições anteriores ou os inscritos na Semana de Formação do Barista (10 a 14 de abril), o Curso Introdutório de Torra terá o investimento de R\$ 300.

Semana de Formação do Barista

Datas: 8 a 12 de maio

Horário: das 9h30 às 16h (com pausa para almoço)

Investimento: R\$ 500 (módulo Básico), R\$ 250 (módulo *Latte Art*), R\$ 250 (módulo Avançado) e R\$ 900 (Semana de Formação do Barista completa)

Inscrição: cursos@museudocafe.org.br

Local: Centro de Preparação de Café (CPC) – Museu do Café

Museu do Café

Rua XV de Novembro, 95 – Centro Histórico – Santos/SP

Telefone: (13) 3213-1750

Funcionamento: de terça a sábado, das 9h às 18h, e domingo, das 10h às 18h (fechamento da bilheteria às 17h)
R\$ 10 e meia-entrada para estudantes e pessoas acima de 60 anos | Grátis aos sábados e, todos os dias, para as crianças até 7 anos

Acessibilidade no local – Não possui estacionamento

www.museudocafe.org.br

Informações Imprensa

Museu do Café

Assessoria de Comunicação

Joanna Flora | j.flora@museudocafe.org.br | (13) 98112-8691

Thâmara Malfatti | t.malfatti@museudocafe.org.br

Locomotiva Cultural



Nany Gottardi

Diretora de Comunicação e Projetos Criativos
nany@locomotivacultural.com.br

11 99348.8773 | 11 99948.8449

www.locomotivacultural.com.br

Secretaria de Cultura e Economia Criativa do Estado de São Paulo

Assessoria de Imprensa

(11) 3339-8116 / (11) 3339-8162

(11) 98849-5303 (plantão)

imprensaculturasp@sp.gov.br

Acompanhe a Cultura: Site | Facebook | Instagram | Twitter | LinkedIn | YouTube