

# Curso PMT

## PROFESSIONAL IN TASTING

**Local: SALA DE  
TREINAMENTO  
DA SAVASSI  
AGRONEGÓCIO**

**PARCELAMENTO  
EM ATÉ**

**10x\***

**NO CARTÃO DE CRÉDITO.  
\*CONSULTE CONDIÇÕES.**

  
**Savassi**®  
CAPACITAÇÃO



## **Profissional Master em Degustação de Café – PMT** *(Professional Master in Tasting)*

**Carga Horária: 40 horas/aulas**

**Horário do curso: das 08h às 17h30min**

**Local de realização do curso: Savassi Certificação & Agronegócio**

**Local: Patrocínio/MG**

### **Objetivos do Curso**

- ✓ Capacitar Profissionais no nível avançado de análise sensorial de cafés especiais;
- ✓ Preparar profissionais para cursos de certificação internacional na análise sensorial;
- ✓ É um curso para formar e aprimorar técnicos especialistas em degustação de café. Os técnicos serão capacitados e treinados para garantir o controle de qualidade na produção, manipulação, comercialização da matéria prima e identificação de características únicas;
- ✓ Serão ministradas disciplinas sobre degustação de café avançado, bem como noções de paladar e olfato e preparo de amostras;
- ✓ O curso é essencialmente prático, com atividades técnicas e práticas diárias de degustação.

### Objetivos específicos

- Possibilitar uma ampla identificação e interpretação dos conceitos e princípios essenciais e básicos da análise sensorial avançada de Café.

### Metodologia Aplicada

Os alunos receberão aulas e orientações sobre:

- ✓ **HABILIDADE SENSORIAL:** o objetivo deste módulo é proporcionar a identificação dos sabores básicos e suas intensidades em três soluções diferentes, são eles: o gosto salgado, doce e ácido ou azedo em três diferentes níveis de intensidade. Os alunos serão treinados na identificação de duas partes, na parte 1 os alunos identificarão as intensidades dos sabores e na parte 2 identificarão as intensidades das misturas dos sabores;
  
- ✓ **HABILIDADE EM DEGUSTAÇÃO:** o objetivo deste módulo é proporcionar a interpretação de protocolos de degustação internacionais através das análises sensoriais de cafés de diferentes regiões produtoras e suas origens; Os alunos serão treinados na identificação das características avaliadas do café e sua determinação em pontuação;
  
- ✓ **HABILIDADE DE TRIANGULAÇÃO:** o objetivo deste módulo é proporcionar a identificação de diferentes bebidas em três conjuntos apresentados de origens diferentes;
  
- ✓ **HABILIDADE DE IDENTIFICAÇÃO DE ÁCIDOS:** o objetivo deste módulo é proporcionar a identificação de diferentes ácidos presentes no café e suas intensidades;
  
- ✓ **HABILIDADE EM CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ VERDE:** o objetivo deste módulo é proporcionar a interpretação e identificação da classificação de protocolos internacionais de café verde;
  
- ✓ **HABILIDADE EM CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ TORRADO:** o objetivo deste módulo é proporcionar a interpretação e identificação da classificação de protocolos internacionais de café torrado;

- ✓ **HABILIDADE EM CONHECIMENTOS GERAIS:** o objetivo deste módulo é proporcionar a uma ampla divulgação de informação a respeito do agronegócio café a nível nacional e internacional;
- Os Alunos receberão todo o material didático, e, em caso de aprovação (aproveitamento mínimo de 70%), receberão registro de profissional e certificado de conclusão do curso da Savassi Certificação & Agronegócio;
- O Curso será lecionado por profissionais habilitados na certificação internacional Q GRADER;