



## Programa Amigo do Café

Programa de atualização  
para guias de turismo

Inscrições: (13) 3213-1750

Apoios:



Realização:





## Programa de atualização para Guias de Turismo “Amigo do Café”

As transformações urbanas acontecem geralmente impulsionadas por ciclos econômicos, como o do ouro, açúcar, café ou o mais recente, do petróleo. A cidade cresce, sofre mudanças em sua infraestrutura e serviços, mas também, no lazer. A cidade de Santos, hoje, é foco de atenção devido aos investimentos da Petrobras para a exploração do pré-sal, forçando a cidade a se reestruturar, ampliando moradias, seu comércio e entretenimento. As expectativas de o Porto receber parte dos turistas para a Copa de 2014 também exigem um investimento maior no Turismo Cultural da cidade.

Frente a essas mudanças e modernizações, a cidade não pode perder sua identidade. Assim como Santos e o Porto são indissociáveis, a cidade e o café também o são. Este foi responsável por sua urbanização do início do século XX e deixou aspectos que a cidade conserva até hoje, principalmente no Centro Histórico, possuindo também, um comércio cafeeiro ativo. Além de exportadoras e escritórios de corretagem, o Centro abriga cafeterias especializadas em cafés especiais e gourmet, mercado que cresce 20% ao ano enquanto o mercado de café geral cresce 10%.

O agronegócio-café é crescente no mundo todo e está intimamente ligado com a construção do país e da cidade de Santos. Portanto, é necessária uma atualização de nossos guias de turismo para que possam abranger este tema e representar a riqueza e importância do produto para os turistas, sejam eles estrangeiros ou brasileiros.

### Objetivos

- ❖ Atualizar os guias quanto a informações referentes ao café.
- ❖ Possibilitar aos guias um roteiro diferente do que normalmente é realizado pelo Centro Histórico.
- ❖ Valorizar o patrimônio histórico do centro de Santos e conhecer as novas ocupações de seus espaços.
- ❖ Incentivar a relação dos turistas com o comércio de café presente no centro.

### Cronograma

- ❖ 01/03 - Abertura de inscrições para o programa de atualização (30 vagas). Divulgação no site do Museu do Café e na SETUR. Agendamento por telefone no Museu do Café.
- ❖ 11/04 - Início do programa – Módulo I.
- ❖ 23/05 - Módulo II
- ❖ 20/06 - Módulo III
- ❖ 01/08 - Módulo IV. Entrega de kits, certificação e cadastro dos participantes como “Guia Amigo do Café”





## Programa de atualização para Guias de Turismo “Amigo do Café”

### Módulo I (11/04)

a) Visita monitorada ao Museu do Café.

Horário: 9h às 11h

Local: Museu do Café

Será feita uma introdução à Bolsa Oficial de Café, focando sua história e funcionamento. Após este primeiro momento, o grupo irá ao Salão do Pregão, que desde a criação do Museu foi o seu maior atrativo. Nele é possível entender mais sobre o funcionamento da instituição (Bolsa) e, por meio do vitral e telas de Benedito Calixto, conhecer a história da cidade e a relação do café com a criação da Nação. Aqui, pretendemos dar aos guias uma visão mais abrangente do que geralmente é passado durante a monitoria, analisando o contexto e o simbolismo usado nas obras, tratando também sobre o pintor e o porque da criação da Bolsa. Terminada esta etapa, será feita uma monitoria sobre a exposição de longa duração “A Trajetória do Café no Brasil”, focando as transformações impulsionadas pelo comércio do café (tecnologia, comunicação, transporte, imigração, urbanização, etc) no Brasil e principalmente na cidade.

b) Introdução à cafeicultura

Horário: 11h às 13h

Local: Museu do Café

Fica difícil imaginar, ao se tomar um café, que existe uma extensa série de procedimentos desde a plantação da semente até a infusão da bebida. Neste módulo serão abordados os diferentes tipos de cafés, os procedimentos de cultivo e beneficiamento, a classificação do produto, sua comercialização e consumo, possibilitando que os guias conheçam de um modo geral as particularidades do café.

### Módulo II (23/5)

a) O mercado do café hoje

Horário: 9h às 11h

Local: Museu do Café

Será uma palestra ministrada por um especialista da área. Deixaremos por um momento o lado histórico do agronegócio café e abordaremos o mercado atual do produto, priorizando a relação do Brasil com os países importadores. Este módulo é fundamental para a atualização dos guias, considerando que o consumo do café é indissociável dos roteiros turísticos pela cidade. O guia estará mais apto a responder questões sobre o mercado brasileiro e internacional de café.

b) Preparo do café

Horário: 11h às 13h

Local: Museu do Café





## Programa de atualização para Guias de Turismo “Amigo do Café”

Serão explicados os diferentes modos de preparo da bebida, com algumas demonstrações práticas e os tipos de máquinas de café. Este módulo permitirá ao guia identificar as características dos modos de preparo do café, assim como conhecer a diversidade de bebidas que são oferecidas pelas cafeterias.

### Módulo III (20/06)

#### a) Roteiro Histórico do Café

Horário: 9h-11h

Local: Centro Histórico – Estação do Valongo; Casa da Frontaria Azulejada; Armazéns; Palácio da Bolsa Oficial de Café; Associação Comercial de Santos e Rua XV de Novembro.

As marcas do ciclo do café estão na arquitetura da cidade, principalmente do Centro Histórico. O roteiro identificará e contextualizará as construções ligadas ao comércio do café, como exportadoras, a Associação Comercial de Santos e o prédio da Bolsa Oficial de Café. Concluído o roteiro, os guias conseguirão identificar quais edifícios estão ligados ao tema e a fazer uma ligação entre eles.

#### b) Café Espresso

Horário: 11h às 13h

Local: Museu do Café

O café espresso é uma das formas mais conhecidas do preparo do café, sendo presente desde cafeterias gourmet até padarias. Será feita uma breve explicação teórica sobre o surgimento do café espresso, e uma parte prática visando o preparo ideal da bebida, oferecendo noções de manuseio das máquinas.

### Módulo IV (01/08)

#### a) Roteiro do Café no Centro

Horário: 9h às 11h

Local: Cafeteria do Museu do Café, Bikini Barista, Naumann Gepp, Café Paulista e Torrefação Rei do Café.

Este roteiro percorrerá o centro visitando as cafeterias de café “gourmet” e tradicionais da cidade. É um aspecto pouco conhecido da cidade, mas que está crescendo, ganhando potencial para o turismo. É importante para os guias conhecerem estes lugares, oferecendo mais possibilidades de passeios aos turistas.

#### b) Degustação

Horário: 11h às 13h

Local: Museu do Café

Serão apresentadas noções de técnicas de degustação que facilitam a identificação das nuances de cada tipo da bebida. Será abordado também a harmonização de cafés de alta qualidade com alimentos.

Museu do Café

(13) 3213-1750

[www.museudocafe.org.br](http://www.museudocafe.org.br)