

Veículo:	<b>CCCMG</b>	Editoria:	<b>Notícias</b>	Página:		Data:	<b>18/04/2018</b>
Tipo:	<b>INTERNET</b>	Assunto:	<b>Projeto da Ufla faz estudantes terem acesso à cadeia produtiva do café dentro da universidade</b>				
Unidade citada jornal:	<b>Ufla</b>						
<a href="http://cccmg.com.br/projeto-da-ufla-faz-estudantes-terem-acesso-a-cadeia-produtiva-do-cape-dentro-da-universidade/">http://cccmg.com.br/projeto-da-ufla-faz-estudantes-terem-acesso-a-cadeia-produtiva-do-cape-dentro-da-universidade/</a>							



Centro do Comércio de Café  
do Estado de Minas Gerais



Destaque 2 Estudo e pesquisa Notícias

## Projeto da Ufla faz estudantes terem acesso à cadeia produtiva do café dentro da universidade

18/04/2018 CCCMG 0 Comment Estudo e pesquisa



Imprimir

O projeto "Cafeteria Escola CafEsal" da Universidade Federal de Lavras (UFLA) permite aos estudantes experiências que passam por toda a cadeia produtiva do café. Preparar o terreno, plantar, analisar o desenvolvimento, colher, torrar e servir o café na xícara ao consumidor final são alguns dos processos que os alunos participam na instituição.

Criado em 2016 pela Agência de Inovação do Café (InovaCafé), são colhidas, em média, 200 sacas por ano em 15 hectares de plantação entre maio e julho. Porém os meses antecedentes são de muito trabalho para alunos que fazem estudos, adubação e controle de pragas para que, em julho, o produto seja de qualidade.

Segundo o diretor da InovaCafé, professor Luiz Gonzaga de Castro Júnior, a UFLA sempre teve competência no assunto café, mas direcionado, principalmente, às ações de produção na cafeicultura.

#### **Cafeteria Escola**

O café CafeSal, produzido e colhido dentro da universidade, rende 850 kg por mês. Parte dessa quantidade é destinada a uma cafeteria interna inaugurada há dois anos. Dessa forma, estudantes têm acesso a todas as etapas: do plantio à pós-produção, passando pelo beneficiamento, torrefação, entre outros.



*Cafeteria Escola é espaço para reunir estudantes, professores e colaboradores da UFLA para momento de descontração. (Foto: Emanuelle Costa / Arquivo Inovacafé)*

Geovanne Souza Chaves, bolsista do curso de biologia, afirma que acompanhar todo o processo ajuda a ampliar os conhecimentos no setor. “Destaco os aprendizados nas áreas de empreendedorismo, trabalho em equipe, organização e a dinâmica de passarmos por todos os setores. É incrível aprendermos desde o preparo de bebidas à base de café até o controle de caixa”.

No mês passado, os alunos participantes do projeto passaram por um treinamento com a gestora Emanuelle Costa, que ressalta os estudos da produção. “Há o cuidado em prepará-los desde o recebimento do café, a classificação, noções de torra, de degustação e de métodos de preparo, diferenças de granulometria, tempo de extração em cada método, a temperatura da água... Tudo com embasamento científico”.

De acordo com o professor Luiz Gonzaga, a iniciativa se sustenta no tripé: produção, indústria e cafeteria. “Iniciaram-se as discussões, que se desmembraram na necessidade de criação de uma cafeteria escola, com o propósito de agregar pesquisa e desenvolvimento de inovações voltadas ao setor de indústria e de cafeteria”.



*Geovanne Souza Chaves, bolsista do curso de biologia, afirma que acompanhar o processo ajuda a ampliar os conhecimentos (Foto: Emanuelle Costa / Arquivo Inovacafé)*

#### **Percurso do café**

A bebida servida na cafeteria e que está na xícara do consumidor percorreu um longo caminho nas dependências da universidade. Tudo começa na lavoura. Os grãos utilizados são 100% arábica e passam por constantes pesquisas de melhoramento de qualidade em termos de campo, pós-colheita e torrefação. A produção passa por quatro adubações de cobertura no período chuvoso e pelo controle de pragas e doenças. A colheita é realizada quando se tem em torno de 15% de frutos verdes. O processo é feito de forma semimecanizada, por meio de derrçadoras motorizadas e colheita manual.

Após a colheita, os frutos são transportados para a unidade de pós-colheita, onde os grãos passam por um lavador, ocorrendo a separação dos frutos verde e cereja e dos frutos bóia. A expectativa da universidade é colher cerca de 400 sacas quando a área de plantio estiver estabilizada, com pico máximo de produção, ou seja, quando toda área for produtiva, o que deve ocorrer em três anos.





*Depois de colhido, lavado, beneficiado e embalado, o destino do café é a cafeteria CafEsal, onde está o consumidor final. (Foto: Emanuelle Costa / Arquivo Inovacafé)*

No beneficiamento há a retirada da casca pergaminho e de impurezas, preparando o café para o processo de torragem. Embalado, o destino do café é a cafeteria CafEsal, o ponto final da cadeia, onde está o consumidor. Lá ele pode ser servido nos preparos ou vendido em grãos ou moído.

De acordo com o professor Luiz Gonzaga o produto final é de muita qualidade. "Quem consome o café em nossa cafeteria escola está tendo acesso a todo um pacote que envolve pesquisa, extensão, treinamentos, vivências externas e gestão, além de um café de boa qualidade".

Fonte: *G1 Sul de Minas (Por Gustavo Oliva)*