

Veículo: <b>REDE SOCIAL DO CAFÉ</b>	Editoria: <b>Notícias</b>	Página:	Data: <b>27/03/2019</b>
Tipo: <b>INTERNET</b>	Assunto: <b>InovaCafé sedia visita do Kirkwood Community College</b>		
Instituição citada: <b>Agência de Inovação do Café (InovaCafé), Universidade Federal de Lavras (UFLA) e Kirkwood Community College</b>			
<a href="http://www.redepeabirus.com.br/redes/form/post?topico_id=78970">http://www.redepeabirus.com.br/redes/form/post?topico_id=78970</a>			

## InovaCafé sedia visita do Kirkwood Community College



Visitantes chegam ao complexo InovaCafé

No dia 20 de março, equipe da Agência de Inovação do Café (InovaCafé) sediou parte de visita à Universidade Federal de Lavras (UFLA) realizada pela delegação do Kirkwood Community College, escola técnica de estudos agrícolas localizada em Cedar Rapids, no estado norte-americano de Iowa. A comitiva foi composta de vinte integrantes: 18 alunos, o reitor Scott Irmer e o professor Josh Henik. Organizada pela Diretoria de Relações Internacionais (DRI), em parceria com os departamentos de Zootecnia, Agricultura, InovaCafé e também do Instituto Presbiteriano Gammon, a passagem pela cidade, que durou cerca de uma semana, foi rica em experiências diversas.



Passagem pela Unidade de Torrefação

Conduzidos pelos *brothers* Ana Beatriz Fasolai, Leandro Marinho Lares e Edson Alves Luz (este último também integrante do Núcleo de Estudos em Cafeicultura – Necaf), os visitantes iniciaram à incursão pela InovaCafé conhecendo um pouco da história do café no Brasil e no mundo, amostras sobre a planta, além dos processos no lavador, setor de beneficiamento e unidade de torrefação, onde é torrado e embalado o café produzido nas lavouras da UFLA, encaminhado aos diversos departamentos e à cafeteria-escola CafEsal. Foi dado destaque, ainda, para a importância da qualidade do café e dos procedimentos de agregação de valor, assim como das práticas fitossanitárias e dos estudos relacionados à proteção da lavoura contra pragas e doenças.



A visita contou com apresentação do Pólo de Tecnologia em Qualidade do Café

Na sequência, a doutoranda em Ciência de Alimentos, Maisa Mancini, apresentou o Pólo de Tecnologia em Qualidade do Café, suas pesquisas ligadas ao mercado e outras aplicações do café para além da xícara, como na composição de barras de cereais e picolés, por exemplo. No local, a comitiva também participou de uma breve análise sensorial, identificando notas aromáticas em algumas amostras da bebida. Ainda na InovaCafé, os norte-americanos foram recepcionados por Rennan Campos, coordenador do InovaHub, espaço dedicado à formação de startups ligadas ao desenvolvimento de tecnologias e inovações para o agronegócio.



A comitiva também conheceu o espaço de coworking da agência, o InovaHub

#### Ampliando experiências

Após o *tour* pelo complexo InovaCafé, os representantes do Kirkwood Community College se direcionaram à Cafeteria CafEsal, no Centro de Convivência da UFLA. A estagiária Isabel Vieira Bahia Vilela explicou aos presentes sobre a proposta do projeto da cafeteria escola, além de servir uma bebida gelada conhecida como "coffee rocks" e bolinhos de chocolate com café. Os visitantes fizeram questão de adquirir embalagens do café CafEsal para levar um pouco da experiência brasileira aos Estados Unidos.



O roteiro contemplou ida à Cafeteria CafEsal

À tarde, a programação contou com visita à Fazenda Três Porteiros, em Ingai/MG, de propriedade do casal Pedro e Maria Helena Brunelli. A condução foi realizada pelas doutorandas da área de Biotecnologia Vegetal, Nathália Gomes Mattos e Jéssica Coelho Valeriano. No local, especializado em cafês especiais, a comitiva conheceu algumas variedades de café arábica produzidas, como o Catuai Vermelho e o Catuai Amarelo.

Foram apresentadas lavouras de 2, 4 e 6 anos (consorciadas com a braquiária), o processo de conservação do solo com preservação do ecossistema local, os tipos de colheita (manual, semimecanizada e mecanizada), além dos processos de pós-colheita, incluindo lavagem, secagem e fermentação.



Na Fazenda Três Porteiras, em Ingai, visitantes conheceram o café especial Brunelli

“Na lavoura esquelizada, os presentes perceberam que a lavoura não tinha defeitos e pragas. Expliquei que os tratamentos são preventivos e seguem cronogramas de nutrição. Somente se necessário realizamos o tratamento curativo, pois nos preocupamos em manter a vitalidade das plantas, sem agredir”, esclareceu Maria Helena, que ressaltou que a visita foi uma oportunidade de mostrar aos estrangeiros que existem produtores brasileiros que têm o cuidado de produzir o café com respeito, equilíbrio ecológico e em consonância com as normas de conduta social e ambiental. Finalizando a tarde, foi servido um lanche com quitutes, sucos de frutas típicas e cafés Brunelli.

Ascom InovaCafé

 Visualizar |     | Comentar |     