

CONHECIMENTO DE ALUNOS DO ENSINO MÉDIO DA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE BUENO BRANDÃO – MG SOBRE O FRUTO DO CAFEIEIRO E SUA QUALIDADE PÓS COLHEITA

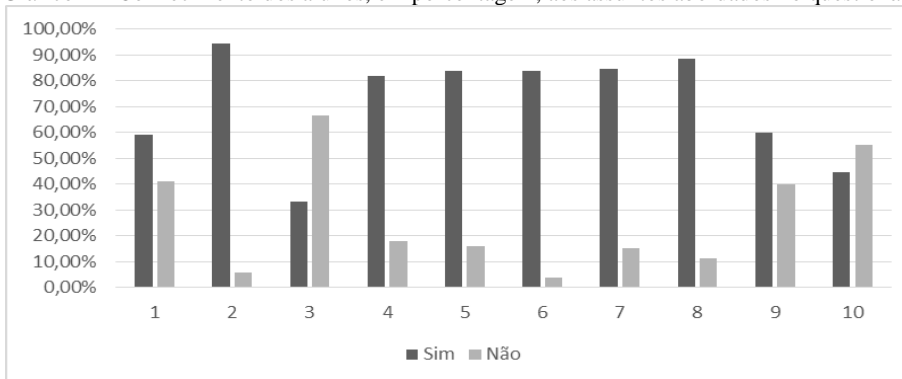
J.P. Alves, T.R. Garcia, K.C.P. Francisco, F.O. Alves- Graduandos de Engenharia Agrônoma pelo IFSULDEMINAS – *Campus Inconfidentes* – MG, C.K. de Souza – Eng. Agrônomo e Professor do IFSULDEMINAS – *Campus Inconfidentes* – MG

A cidade de Bueno Brandão, localizada no sul do estado de Minas Gerais, possui clima e altitude favoráveis para a produção de café, o que leva esse município ter potencial para produção de cafés especiais. A grande maioria dos alunos das escolas da cidade são filhos de produtores dessa cultura.

Levando em consideração que as lavouras de cafeeiro de Bueno Brandão são de agricultores familiares e passam de geração em geração, a realização de palestras para alunos do ensino médio da escola pública, teve como finalidade, avaliar e levar o conhecimento a respeito da classificação de grãos de café e sua qualidade de bebida.

Foram apresentadas quatro palestras sobre dois temas para um total de 105 alunos, divididos em duas turmas e realizado questionário, antes do início das apresentações, para o levantamento de dados sobre o conhecimento dos alunos a respeito dos temas. A primeira palestra foi sobre a cultura do café e a importância econômica. A segunda, sobre os defeitos e a classificação de café. Nesta palestra, inicialmente foi explanado sobre a Classificação Oficial Brasileira (COB) e as três classificações distintas de café, as quais são por tipos de defeitos, pelas características da qualidade do grão e pela qualidade da bebida. Com relação aos tipos de defeitos, foram informadas as causas, o modo de evitar, como eliminar e a equivalência entre a característica e o número de defeitos. Para cada tipo, foram repassadas, para os participantes, amostras dos grãos com as seguintes características defeituosas: grão preto; grão verde; grão ardido; tipo concha; brocado; quebrado; grão chocho; grão coco; paus, pedras e torrões; grão esmagado; grão marinheiro; pergaminho; e miolo de concha. Posteriormente, apresentou-se a relação entre defeitos e o tipo de café, do tipo 2 ao 8. Foi abordado, na sequência, sobre os defeitos causados pelo branqueamento, pela fermentação e pelas pragas, que são defeitos do armazenamento, bem como suas causas e como evitar. Explanou-se também sobre o ponto de torra, demonstrando em fotos o aspecto dos grãos de café submetidos à torra em diferentes temperaturas e período de tempo. O último assunto abordado foi em relação a classificação dos tipos de bebida, conforme o aroma, sabor e pontuação, finalizando assim a palestra.

Gráfico 1 – Conhecimento dos alunos, em porcentagem, aos assuntos abordados no questionário



1- Você conhece a história da cafeicultura?; 2- Sabia que o Brasil é o maior produtor de café do mundo?; 3- Você sabe o que é bienalidade do cafeeiro?; 4- Você conhece as etapas de produção do café?; 5- Sabia que existem cafés que são produzidos por meio das fezes de algumas espécies de animais?; 6- Sabia que o grão possui defeitos?; 7- Sabia que os defeitos alteram a qualidade da bebida?; 8- Sabia que o armazenamento incorreto causa perda de qualidade?; 9- Você conhece as diferenças entre o Arábica e o Robusta?; 10- Você conhece algum produtor de café especial na região?

Observa-se que os alunos possuem um certo conhecimento sobre a cafeicultura, o que mostra a influência do setor em Bueno Brandão. Porém, apesar de ser uma região com potencial para produção de cafés especiais, a maioria dos alunos desconhecem a existência de algum produtor neste ramo.