

Concluído

Projeto de Ensino Contínuo: Café: Manejo e tratos culturais, beneficiamento e análise sensorial

Título do Projeto	Café: Manejo e tratos culturais, beneficiamento e análise sensorial		
Período do Edital	Execução		
Campus do Projeto	CACOAL	Setor	CAC-DAPE
Carga Horária do Projeto	80	Monitor do Projeto	Agatha Zemke

Dados do Projeto

Início da Execução	24/07/2024	Término da Execução	27/11/2024
Atividades Educativas	j) Dentre outras com objetivos e aplicação similares às atividades elencadas nos itens anteriores.		
Cursos	- Técnico em Agroecologia Integrado ao Ensino Médio - Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio		
Possui relação institucional com Pesquisa/Extensão?	Não	Há parceiros externos?	Não
Pré-seleção	Sim	Data da Pré-seleção	27/09/2024
Seleção	Sim	Data da Seleção	-
Pontuação	Não se aplica		
Data da Divulgação	27/09/2024		

Descrição do Projeto

Resumo	O café é uma das bebidas mais consumidas do mundo, ficando atrás apenas da água. Estima-se que um terço da população mundial consome café diariamente, ou seja, mais de 3 milhões de xícaras. E o Brasil, RO em especial, tem destaque nessa produção de café. Diante do exposto, o presente projeto visa oportunizar aos alunos experiências práticas nos tratos culturais do café, beneficiamento e análise sensorial. Todo o projeto será realizado em área do DIEPE e laboratórios de café, e unidades de beneficiamento de café. Trata-se de práticas a campo e/ou laboratoriais exclusivamente com a cultura do café. Espera-se que os alunos tenham maior conhecimento sobre as necessidades culturais da cultura do café, assim como melhor entendimento sobre a bebida do café.		
Introdução	O café é uma das principais bebidas consumidas em todo Brasil. Sua presença no cotidiano do brasileiro é evidente, logo, o aluno tem contato quase que diário com o café. Vale ressaltar algumas exceções por questões específicas, como o não gostar, até relações com a saúde, mas mesmo nesses casos o contato com o café ocorre, pois além de ser uma das principais bebidas consumidas no Brasil, historicamente e socialmente o café faz parte da cultura do povo brasileiro (ARRUDA, 2009). O Brasil se destaca como o maior produtor e exportador mundial de café, participando com um terço da oferta global deste commodity, além de ocupar a segunda posição entre os maiores consumidores. Neste sentido, o estado de Rondônia, incluindo Cacoal num cenário de destaque nacional tem importância relevante, principalmente com cafés robustas (MARCOLAN; ESPINDULA, 2015). Dado esta importância do café no agronegócio Rondoniense, é importante que os alunos, futuros profissionais das áreas agrárias, tenham um conhecimento prático para lidar com situações do dia a dia. As metodologias de ensino aplicadas aos estudantes influenciam diretamente o aprendizado e a sua formação como cidadãos (BARBOSA; MOURA, 2013). Considerando-se a possibilidade de experimentação e ações sinestésicas, além da busca por relações com o cotidiano, o tema gerador escolhido neste projeto foi o café. Esse representa um produto, que historicamente, faz-se presente na rotina da população brasileira, de modo a ser explorado com sucesso como instrumento ativo de ensino.		
Justificativa	O campus Cacoal possui foco de trabalho na cultura do café, sendo atualmente uma referência nesse setor agropecuário do agronegócio estadual. Diante deste cenário, é importante que os alunos tenham uma vivência maior com as atividades do café, não se restringindo à sala de aula. Acompanhar manejo, tratos culturais, beneficiamento no momento que estão acontecendo também com unidades produtivas faz com que tenham uma percepção real da demanda de serviço na vida real. A análise sensorial, classificação de grãos, torra e demais atividades fará com que os alunos entendam os cuidados necessários para haver uma bebida de qualidade e possibilidades de agregar valor aos produtos do café.		
Objetivos	Oportunizar aos alunos experiências práticas nos tratos culturais do café, beneficiamento e análise sensorial.		
Metodologia da Execução do Projeto	Todo o projeto será realizado em área do DIEPE e laboratórios de café, e unidades de beneficiamento de café. Trata-se de práticas a campo e/ou laboratoriais exclusivamente com a cultura do café.		
Acompanhamento e Avaliação do Projeto Durante a Execução	Em todas as atividades propostas o coordenador do projeto estará presente, sendo que os alunos envolvidos serão acompanhados em todo o tempo de execução do mesmo. Ao final de cada mês, os alunos entregarão um relatório parcial das atividades realizadas no projeto. Haverá registro fotográfico das ações.		

Resultados Esperados e Disseminação dos Resultados	Espera-se que os alunos tenham maior conhecimento sobre as necessidades culturais da cultura do café, assim como melhor entendimento sobre a bebida do café.
Referências	ARRUDA, A.L.; MININ, V.P.R.; FERREIRA, M. A. M.; MININ, L.A.; SILVA, N.M.; SOARES, C.F. Justificativas e motivações do consumo e não consumo de café. Rev. Ciência e Tecnologia de Alimentos, v. 29(4), p. 754 – 763, Outubro-Dezembro, 2009. BARBOSA, E. F.; MOURA, D. G. Metodologias ativas de aprendizagem na Educação Profissional e Tecnológica. Boletim Técnico do Senac, v.39, n. 2, p. 48-67, 2013. MARCOLAN, A.L.; ESPINDULA, M.C. (ed). Café na Amazônia. Brasília, DF: Embrapa, 2015. 474 p.