

RESUMO SIMPLES - ENSINO EM CAFÉ

O CLUBE DO CAFÉ DA UFVJM: FORMAÇÃO INTERDISCIPLINAR A PARTIR DA CULTURA CAFEIEIRA

Manuela Luiza De Souza (manuela.souza@ufvjm.edu.br)

Maria Clara Rodrigues Pinheiro (maria.pinheiro@ufvjm.edu.br)

Héllen Christiane Dias Mendes (hellen.christiane@ufvjm.edu.br)

Gessica T S Neto (gessica.neto@ufvjm.edu.br)

Samira Gabriele Santos De Jesus (samira.gabriele@ufvjm.edu.br)

Ludmila Livia Alvarenga De Souza (ludmila.livia@ufvjm.edu.br)

Iasmin Pereira Dos Santos (iasmin.santos@ufvjm.edu.br)

Tatiana Nunes Amaral (tatiana.amaral@ufvjm.edu.br)

Nisia A Villela Dessimoni Pinto (nisia.villela@ufvjm.edu.br)

Como transformar um hábito cotidiano em uma ferramenta pedagógica? Foi a partir dessa pergunta que, em fevereiro de 2024, nasceu na Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), vinculado ao Laboratório de Tecnologia de Biomassas do Cerrado, no setor de Qualidade do Café, o Clube do Café, coordenado pelas professoras Nísia Villela (FCBS) e Tatiana Amaral (ICT). Semanalmente, mais do que uma simples pausa para o “cafezinho”, o projeto de ensino propõe ressignificar essa prática como espaço de encontro, pertencimento e aprendizado interdisciplinar. Ao reposicionar essa bebida estimulante como catalisadora de saberes, experiências sensoriais e

reflexões críticas, o clube amplia sua abordagem para além do consumo: trata-se de um convite ao olhar atento sobre território, ciência, cultura e sustentabilidade. Embora o café esteja entre os principais produtos agrícolas e culturais do Brasil, a etapa pós-colheita e a análise sensorial ainda são pouco exploradas em contextos formativos, sobretudo fora das ciências agrárias. Rico em compostos químicos como ácidos, açúcares, lipídios e voláteis aromáticos, o café apresenta uma complexidade que desafia os métodos puramente instrumentais. Até o momento, nenhuma tecnologia foi capaz de substituir plenamente a sensibilidade humana na avaliação da bebida. A análise sensorial, portanto, permanece como uma ferramenta insubstituível, capaz de identificar nuances que os aparelhos não detectam, reforçando a importância de uma formação técnica e crítica voltada à qualidade da xícara. O projeto busca justamente preencher essa lacuna ao integrar teoria, prática e consciência crítica. Os encontros semanais envolvem oficinas de degustação, rodas de conversa, leitura de textos científicos e culturais, dinâmicas formativas e ações de divulgação no Instagram (@clubedocafeufvjm). Além disso, os participantes se envolvem em etapas do processo de pós-colheita, como a identificação de defeitos nos grãos, avaliação por peneiras, separação de impurezas, torra em diferentes intensidades e, finalmente, a prova de xícara, momento-chave para determinar os atributos sensoriais da bebida e sua classificação como commodity, gourmet ou especial. As práticas seguem os parâmetros do Manual de Análise Sensorial Descritiva de Café (2023) da Embrapa e os protocolos internacionais da Specialty Coffee Association (SCA), adotados desde 2017. Tais orientações contribuem para a formação de estudantes críticos e tecnicamente preparados, adaptando-os aos desafios do setor cafeeiro com rigor e sensibilidade. A partir de uma metodologia qualitativa, participativa e orientada por uma abordagem interdisciplinar e dialógica. Reunindo estudantes e pesquisadores de áreas como Nutrição, Farmácia, Ciências Biológicas, Ciências Agrárias e Engenharias. Esses participantes têm a oportunidade de desenvolver habilidades sensoriais, compreender os fatores edafoclimáticos e aprofundar o conhecimento sobre a cadeia produtiva do café. Mesmo em fase inicial, já apresenta resultados significativos: maior engajamento estudantil, aprimoramento da descrição sensorial, na classificação e torra dos grãos do café. Mais do que um espaço de formação técnica, o Clube do Café tem se revelado um ambiente acolhedor que fortalece o sentimento de pertencimento acadêmico. Ao integrar ciência, experiência sensorial e reflexão crítica, o projeto oferece uma abordagem

inovadora que enriquece a formação universitária e estimula uma consciência engajada frente aos desafios socioambientais do nosso tempo.

Palavras-chave: clube do café ufvm; café; análise sensorial; pós-colheita; educação interdisciplinar.