



PROJETO DE EXTENSÃO CAFÉ: DO GRÃO À EXPORTAÇÃO

Ana Claudia Silva Cerqueira¹

Rayka Kristian Alves Santo²

Resumo:

A extensão universitária representa a ponte entre o saber acadêmico e a comunidade externa, promovendo transformação social e desenvolvimento local. No projeto “Café: do grão à exportação”, essa conexão se concretiza por meio de ações educativas voltadas à cafeicultura, que envolvem produtores, estudantes e pesquisadores da região do Planalto da Conquista. As atividades realizadas como encontros técnicos, minicursos, palestras e visitas a propriedades rurais estimulam a troca de saberes e fortalecem a cadeia produtiva do café. A participação de estudantes nas ações extensionistas também é essencial, pois proporciona vivências práticas que enriquecem sua formação profissional. Assim, o projeto reafirma o papel da universidade como agente ativo na construção de soluções para os desafios do campo, fortalecendo vínculos com a comunidade e contribuindo para o desenvolvimento sustentável da cafeicultura regional.

Palavras-chave: Extensionismo agrícola. Cafeicultura. Cadeia produtiva.

Abstract

University extension represents the bridge between academic knowledge and the external community, promoting social transformation and local development. In the project “Coffee: from bean to export,” this connection is realized through educational activities focused on coffee cultivation, involving producers, students, and researchers from the Planalto da Conquista region. The activities carried out, such as technical meetings, mini-courses, lectures, and visits to rural properties, encourage the exchange of knowledge and strengthen the coffee production chain. Student participation in extension activities is also essential, as it provides practical experiences that enrich their professional training. Thus, the project reaffirms the role of the university as an active agent in creating solutions to rural challenges, strengthening ties with the community, and contributing to the sustainable development of regional coffee cultivation.

Keywords: Agricultural extension. Coffee cultivation. Production chain.

Contextualização:

O projeto de extensão “Café: do grão à exportação”, desenvolvido pela coordenação do Laboratório de Classificação e

¹ Graduada em Engenharia Florestal na Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Vitória da Conquista, Bolsista no Projeto de extensão intitulado, Café: do grão à exportação, 202110937@uesb.edu.br.

² Doutora em Fitotecnia/Agronomia- UESB. Docente do Curso de Engenharia Agrônômica, UESB. rayka.santos@uesb.edu.br



Degustação da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), tem como objetivo qualificar a cadeia produtiva do café por meio da disseminação de práticas e técnicas que melhoram a pós. O projeto atua como vetor de capacitação para produtores e estudantes da região do Planalto da Conquista na Bahia, englobando majoritariamente a região de Vitória da Conquista e Barra do Choça.

É importante dizer que a extensão rural visa aproximar a comunidade externa da comunidade interna da universidade, compartilhando o ensino e a pesquisa que foram realizados. Segundo Gonçalves *et al.* (2016), a extensão rural ainda se relaciona de forma indissociável com os mais diversos ramos das ciências agrárias, tendo como função humanizar essas ciências e interligar os diversos conhecimentos em prol de processos de capacitação humana das populações do meio rural.

Desde julho de 2024, são realizados encontros mensais e/ou quinzenais no Laboratório de Classificação e Degustação de Café da UESB, abordando temas como classificação dos grãos, qualidade sensorial e degustação da bebida.

Compreender sobre a qualidade do café e as etapas que são percorridas para isso, é de extrema importância. Segundo Halal (2008), o processamento mais simples dos grãos de café envolve procedimentos como separação da semente, secagem, torra e moagem dos grãos secos. A qualidade, caracterizada por seu sabor e aroma, é influenciada por diversos fatores pré e pós-colheita, que garantem a expressão final da bebida. Por meio de técnicas de análise química e sensorial, é possível determinar essa qualidade.

As atividades incluem visitas técnicas a fazendas parceiras, cooperativas da região, permitindo aos participantes vivenciarem os



processos produtivos em loco. Além disso, são oferecidos minicursos e palestras que apresentam práticas atualizadas de beneficiamento e incentivam o uso de cultivares adaptadas às condições locais.

Um dos destaques é o Dia de Campo, que proporciona imersão em fazendas, promovendo troca de saberes entre produtores, extensionistas e estudantes.

Aspectos metodológicos da experiência

O projeto é conduzido com base nas ações que interferem a produção e qualidade do café, sendo intitulado “Café: do grão à exportação”, buscando elucidar as ações que vão desde a produção no campo (ações em fazendas de café e classificação do café quando sua característica e como isso impacta na exportação).

Os procedimentos metodológicos incluem encontros técnicos, minicursos, palestras, visitas a propriedades rurais e ações educativas voltadas à capacitação de produtores e estudantes.

A maioria das atividades ocorrem no Laboratório de Classificação e Degustação de Café da UESB, com periodicidade mensal e/ou quinzenal, desde julho de 2024. A carga horária é distribuída entre momentos teóricos e práticos. Os recursos empregados envolvem materiais didáticos, equipamentos de análise sensorial, amostras de grãos, fichas de classificação e suporte audiovisual.

A metodologia adotada permite integrar saberes acadêmicos e práticas agrícolas, promovendo a troca de experiências entre extensionistas, produtores, estudantes e interessados na temática da cafeicultura, com foco na qualidade da cadeia produtiva do café e na valorização da produção local.



Refletindo com a experiência:

A experiência vivenciada no projeto “Café: do grão à exportação” vem evidenciando resultados significativos na capacitação técnica de produtores e estudantes da região do Planalto da Conquista. A articulação entre teoria e prática, por meio de encontros, minicursos e visitas técnicas, permite aos participantes compreenderem as exigências do mercado de cafés especiais e as ações que melhoram a qualidade pós-colheita.

Segundo Toledo (2018), a técnica de processamento pós-colheita tem um impacto substancial na qualidade aromática do café e, conseqüentemente, na qualidade final da bebida.

Entre as principais potencialidades observadas, destaca-se o reconhecimento e notoriedade da cadeia produtiva local, a valorização do café regional e o estímulo à adoção de práticas que busquem melhorar sua qualidade. O projeto também contribui para ampliar o acesso ao conhecimento técnico, promovendo inclusão produtiva e valorização cultural.

Como desafio, identifica-se a necessidade de ampliar o alcance das ações para outras comunidades rurais, com parceria com prefeituras e outros órgãos agrícolas, além de garantir a continuidade das atividades com apoio institucional.

Os aprendizados obtidos reforçam o papel da extensão rural como ferramenta de transformação social, ao aproximar o saber acadêmico da realidade dos agricultores familiares e dar oportunidade de o pequeno produtor reconhecer a potencialidade da produção de sua região e ampliar seus conhecimentos sobre o tema.



FIGURA 1. Minicurso de Classificação e Prova de Café, Laboratório de Classificação e Degustação de Café.



Fonte: Acervo pessoal da professora Rayka Kristian Alves, 2025.

FIGURA 2. Visita de Campo em fazenda de Produção de Café, Barra do Choça.



Fonte: Acervo pessoal da professora Rayka Kristian Alves, 2025.

Referências bibliográficas

1. **GONÇALVES, Lúcio Carlos; RAMIREZ, Matheus Anchieta; SANTOS, Dalvana dos.** *Extensão rural e conexões*. Belo Horizonte: Universidade Federal de Minas Gerais, 2016. Disponível em: <<https://repositorio.ufmg.br/server/api/core/bitstreams/119e7fde-0aa6-4890-9df8-0c6dbfc849bb/content>>. Acesso em: 17 out. 2025.



2. **HALAL, Shanise Lisie Mello El.** *Composição, processamento e qualidade do café.* 2008. 45 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Química de Alimentos) – Universidade Federal de Pelotas, Pelotas. Disponível em: https://blog.ucoffee.com.br/ucoffee_blog/wp-content/uploads/2018/06/cafeina-e-quimica-do-cafe.pdf. Acesso em: 18 out. 2025.
3. **TOLEDO, Paulo Roberto Aparecido Bueno de.** *Relação entre qualidade, rastreabilidade e compostos voláteis de grãos de café arábica torrados de diversas regiões brasileiras.* 2018. 248 f. Tese (Doutorado em Química) – Instituto de Química, Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Araraquara, 2018. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br>. Acesso em: 17 out. 2025.