



OFICINA SENSORIAL DE CAFÉS NA SEJA 2025: relato da experiência por avaliação comparativa e análise por nuvem de palavras

Michaely V. S. SANTOS¹; João Pedro F. de OLIVEIRA¹; Gabriella F. P. GIFFONI¹; Lílian V. SILVA²

RESUMO

A oficina “Desbravadores do Café: Da Semente à Xícara Perfeita!”, realizada durante a SEJA 2025, proporcionou uma experiência prática e sensorial sobre cafés especiais a jovens de escolas públicas. Os participantes compararam características básicas de cafés especiais e convencionais por meio de análises sensoriais guiadas e fichas padronizadas. As percepções foram organizadas por meio de nuvens de palavras, evidenciando maior diversidade e positividade nos descritores do café especial. A atividade demonstrou como métodos de preparo e seleção dos grãos influenciam a qualidade percebida, além de estimular o protagonismo juvenil e o empreendedorismo no campo, com foco no potencial dos cafés especiais como alternativa de valorização da produção rural. A experiência proporcionou, ainda, a atuação profissional de alunos do 3º ano do Curso Técnico em Alimentos, pois foram os responsáveis pela ideiação, planejamento e execução da experiência, coordenados pela professora orientadora.

Palavras-chave:

Empreendedorismo Rural; Juventude; Qualidade; Café Especial.

1. INTRODUÇÃO

A oitava edição da Semana do Jovem Agricultor (SEJA), promovida pelo IFSULDEMINAS entre 12 e 16 de maio de 2025, reuniu jovens para debater e vivenciar práticas inovadoras. Com o tema central “Juventude e Empreendedorismo Rural”, o evento ofereceu palestras, oficinas e atividades focadas em gestão, desenvolvimento de negócios no campo e sustentabilidade, sempre com o propósito de inspirar novos empreendimentos e fortalecer a permanência dos jovens no ambiente rural (IFSULDEMINAS, 2025).

Nesse contexto, o mercado de cafés especiais se revela uma oportunidade promissora para pequenos produtores, já que esses grãos correspondem a cerca de 20 % da safra brasileira, estimada em aproximadamente 58 milhões de sacas na temporada 2023/2024 (CONAB, 2024), e 80 % dessa produção está em mãos de pequenas propriedades, segundo a Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) (ApexBrasil, 2024). O aumento contínuo da demanda global por cafés de alta qualidade e atributos sensoriais reforça a relevância de iniciativas voltadas à inserção de jovens nesse setor, mesclando a tradição rural com mentalidade empreendedora. Nesse sentido, durante a SEJA 2025 foi realizada uma oficina de cafés especiais para jovens de escolas públicas que visitaram o evento, com o objetivo de oferecer imersão prática nos critérios de qualidade, como origem, tipo de torra e avaliação sensorial, e comparações entre cafés especiais e cafés comuns de

¹Bolsistas IFSULDEMINAS – *Campus* Carmo de Minas. E-mails: michaely.santos@alunos.ifsuldeminas.edu.br; joao15.oliveira@alunos.ifsuldeminas.edu.br; gabriella.giffoni@alunos.ifsuldeminas.edu.br

²Professora orientadora – *Campus* Carmo de Minas. E-mail: lilian.silva@ifsuldeminas.edu.br.

mercado, evidenciando como esses elementos impactam sabor, aroma e experiência de consumo, além de proporcionar aos jovens uma visão do café especial como um negócio.

2. MATERIAL E MÉTODOS

A oficina “Desbravadores do Café: Da Semente à Xícara Perfeita!” foi realizada durante a SEJA 2025, promovida pelo IFSULDEMINAS, *Campus* Carmo de Minas. Voltada para adolescentes e com duração de três horas, a atividade ofereceu uma vivência prática e sensorial sobre a qualidade do café, abordando desde a classificação dos grãos até a influência dos métodos de preparo nos atributos sensoriais. A condução ficou a cargo dos alunos do 3º ano do Curso Técnico em Alimentos, orientados por uma professora, após estudo teórico e prático sobre o tema, além da preparação do roteiro e dos materiais.

Inicialmente, foi realizada uma introdução sobre a Classificação Oficial Brasileira (COB), ressaltando seu papel na avaliação da qualidade do café cru por meio da análise de defeitos físicos e potencial de bebida. Em seguida, os participantes, organizados em pequenos grupos, analisaram amostras reais de grãos defeituosos e ideais, alternando entre avaliações táteis, visuais e observação em microscópio estereoscópico, o que facilitou a compreensão das características físicas ligadas à qualidade sensorial do café.

Na sequência, dois cafés foram servidos: um convencional, extraído pelo método Melitta, e um especial, preparado no método V60. Criado pela empresa japonesa Hario em 2005, o porta-filtro cônico com ranhuras em ângulo de 60° originou o nome "V60". O Melitta tem ranhuras retas.

Os métodos foram explicados enquanto a bebida era preparada. As amostras foram servidas sem açúcar, a fim de preservar os atributos naturais da bebida. A atividade propôs uma análise sensorial comparativa, com registros das percepções de aroma e sabor em fichas padronizadas.

Após a apuração das fichas as descrições sensoriais foram organizadas utilizando a ferramenta digital “Nuvem de Palavras”, classificada como uma Tecnologia Digital de Informação e Comunicação (TDIC), que possui um impacto visual mais estimulante, interativo e assertivo na representação das percepções sensoriais (Silva, 2020). A nuvem de palavras foi organizada utilizando a ferramenta digital Word Art© (2009), uma plataforma de criação de nuvens de palavras disponível online, amplamente empregada para representar visualmente dados qualitativos de forma interativa e atrativa. As palavras mais recorrentes aparecem em tamanhos maiores, centralizadas na nuvem, enquanto as menos citadas são exibidas em tamanhos menores.

3. RELATO DE EXPERIÊNCIA

Um total de 22 estudantes entre 16 e 24 anos participaram da oficina. Durante a apresentação da classificação e dos defeitos do café, explanou-se sobre as múltiplas atividades de

trabalho no setor cafeeiro, ressaltando a relevância da qualificação profissional em áreas diversas. A observação de grãos ao microscópio despertou a curiosidade e o interesse dos estudantes pelo tema.

O primeiro café servido foi o convencional, amplamente consumido no cotidiano dos participantes, preparado no tradicional coador Melitta. As impressões sensoriais estão destacadas na Figura 1. As percepções recorrentes foram “forte” (30 ocorrências) e “amargo” (22), destacadas na nuvem de palavras. Também aparecem termos como “ácido”, “comum”, “escuro”, “queimado” e “ruim”. A menção a “café de mercado” indica familiaridade com o produto, mas as reações negativas ao sabor “sem açúcar” sugerem um distanciamento afetivo com a bebida. Isso pode estar relacionado à menor qualidade dos grãos usados nos cafés comerciais, que podem conter defeitos e, ou torra excessiva, resultando em sabores mais agressivos e carbonizados.

Figura 1 – Nuvens de palavras geradas a partir das percepções sensoriais da degustação de café.



Esquerda: café convencional preparado no coador Melitta. Direita: café especial preparado no coador Hario V60.
Fonte: dos autores (2025).

Na sequência, foi servido o café especial, extraído no método Hario V60. Os participantes repetiram a análise sensorial, e novamente foi gerada uma nuvem de palavras para evidenciar os descritores mais recorrentes. As reações mudaram de forma evidente: embora “forte” (19 ocorrências) e “amargo” (15) ainda estivessem presentes nos relatos, houve um aumento na diversidade e sofisticação dos descritores positivos. Termos como “doce”, “suave”, “chocolate” e “frutado” se destacaram, além de associações criativas como “pipoca” e “aconchegante”. Esse avanço nas percepções sensoriais reflete os efeitos de uma torra mais cuidadosa, da seleção rigorosa dos grãos e do uso de métodos de extração que valorizam os atributos naturais do café.

A comparação entre as nuvens de palavras evidenciou uma diferença clara: o café convencional gerou respostas mais homogêneas e majoritariamente negativas, enquanto o café especial despertou maior diversidade de sensações e impressões positivas. A experiência ampliou a consciência sensorial dos participantes e lhes revelou o potencial dos cafés especiais como produtos de valor agregado. Isso permitiu reforçar a importância de obter a qualidade do café desde o campo até à xícara, com destaque para incentivar jovens agricultores a buscarem a inovação e

protagonismo no mercado.

Dessa forma, a oficina demonstrou na prática como os métodos adequados de preparo e o conhecimento sobre a qualidade do grão podem transformar significativamente a percepção do consumidor sobre o café. Além disso, a atividade serviu como um estímulo ao empreendedorismo rural, promovendo o protagonismo juvenil e incentivando a busca por inovação e excelência no setor cafeeiro. E ainda, o planejamento e a condução da oficina por estudantes do curso Técnico em Alimentos lhes proporcionaram uma ação profissionalizante envolvendo ensino, pesquisa e extensão.

4. CONCLUSÃO

A oficina realizada durante a SEJA 2025 proporcionou aos jovens participantes uma vivência prática sobre qualidade e atributos sensoriais do café, iniciando pelo grão cru, ampliando sua percepção e revelando o potencial empreendedor do setor cafeeiro. A comparação entre os cafés reforçou a importância do preparo e do conhecimento técnico, contribuindo para fortalecer o vínculo dos participantes com o campo e com oportunidades de valorização da produção rural.

AGRADECIMENTOS

Ao IFSULDEMINAS - *Campus* Carmo de Minas pelo fomento ao ensino, pesquisa e extensão.

REFERÊNCIAS

APEXBRASIL. **Cafés especiais:** micro e pequenos produtores podem ampliar negócios com a exportação. Brasília, 26 ago. 2024. Disponível em: <https://apexbrasil.com.br/br/pt/conteudo/noticias/Cafes-especiais-micro-e-pequenos-produtores-podem-ampliar-negocios-com-a-exportacao.html>. Acesso em: 27 jul. 2025.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO – CONAB. **Boletim da Safra Brasileira de Café:** 2º Levantamento – Safra 2024. Brasília: CONAB, 2024. Estimativa de produção: 58,81 milhões de sacas beneficiadas. Disponível em: <https://www.gov.br/conab/pt-br/atuacao/informacoes-agropecuarias/safras/safra-de-cafe/safra-de-cafe-1>. Acesso em: 27 jul. 2025

IFSULDEMINAS. IFSULDEMINAS realiza a VIII Semana do Jovem Agricultor com foco em empreendedorismo rural. **Últimas notícias.** Seja 2025. Disponível em: <https://portal.ifsuldeminas.edu.br/index.php/ultimas-noticias-ifsuldeminas/6953-seja-2025>. Acesso em: 29 Jul. 2025.

SILVA, A. J. de C. **Guia prático de metodologias ativas com uso de tecnologias digitais da informação e comunicação.** Lavras: UFLA, 2020. 69 p. il. Disponível em: <https://repositorio.ufla.br/server/api/core/bitstreams/adf93073-b14b-48d8-a4fa-c4fd4a4baed4/content>. Acesso em: 27 jul. 2025.

WORD ART. **Ferramenta online para criação de nuvens de palavras.** Disponível em: <https://wordart.com/>. Acesso em: 27 jul. 2025.