

Programa Analítico de Disciplina

FIT 448 - Qualidade e Certificação de Cafés

Departamento de Agronomia - Centro de Ciências Agrárias

Catálogo: 2024

Número de créditos: 2

Carga horária semestral: 30h

Carga horária semanal teórica: 1h

Carga horária semanal prática: 1h

Carga horária de extensão: 0h

Semestres: II

Objetivos

- Conhecer o mercado de cafés especiais e certificados.
- Compreender os fatores determinantes da qualidade do café e como potencializá-los para produção de cafés especiais.
- Compreender o processo de rastreabilidade, produção integrada e certificação dos cafés.
- Saber fazer a implementação e manejo da cultura visando a produção de cafés especiais certificados.

Ementa

Mercado de Cafés especiais e certificados. Pós-colheita para produção de cafés especiais certificados. Qualidade e classificação dos cafés. Rastreabilidade, Produção Integrada e Certificação. Carga horária prática de extensão universitária (4 horas em sala de aula + 8 horas de atividades extra classe, totalizando 12 horas de extensão universitária.)

Pré e correquisitos

BVE 270 e SOL 375

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso

Agronomia

Grupo de optativas

Geral

FIT 448 - Qualidade e Certificação de Cafés

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Mercado de cafés especiais e certificados	1h	0h	0h	0h	1h
2. Pós-colheita para produção de cafés especiais certificados 1.1. Recepção, pré-limpeza e lavagem 2. Cafés naturais - Via seca 3. Cafés CD, despulpado e fermentado - Via semi-úmida e úmida 4. Tratamento e reuso da água e outros resíduos do processamento 5. Princípios e sistemas de secagem 6. Armazenamento e beneficiamento	7h	0h	0h	0h	7h
3. Qualidade e Classificação dos cafés (COB e SCAA)	2h	0h	0h	0h	2h
4. Rastreabilidade, Produção Integrada e Certificação 1.1. Cadeia produtiva do Café e comercialização 2. Rastreabilidade da cadeia produtiva 3. Programas de certificação da produção 4. Implementação de sistemas de certificação da produção	5h	0h	0h	0h	5h
5. Visita a unidades de processamento pós-colheita para cafés especiais certificados	0h	2h	0h	0h	2h
6. Visita a propriedades certificadas	0h	3h	0h	0h	3h
7. Realização de tarde de campo sobre certificação e produção de cafés especiais (carga horária de extensão universitária)	0h	4h	0h	0h	4h
8. Visita a unidade de classificação e beneficiamento	0h	2h	0h	0h	2h
9. Oficinas de classificação física e sensorial de café.	0h	4h	0h	0h	4h
Total	15h	15h	0h	0h	30h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	<i>Não definidos</i>
Prática	<i>Não definidos</i>

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 3RKE.E73R.H6UZ

Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

FIT 448 - Qualidade e Certificação de Cafés

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
REIS, P. R.; CUNHA, R. L.; CARVALHO, G. R. Café arábica: da pós-colheita ao consumo, volume 2. Lavras: EPAMIG, 2011, 734 p.	2
ZAMBOLIM, Laércio. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Departamento de Fitopatologia. Certificação de café. Viçosa, MG: UFV, Departamento de Fitopatologia, 2007. xviii, 245 p	2
ZAMBOLIM, Laércio. Rastreabilidade para a cadeia produtiva do café. Viçosa, MG: UFV, Departamento de Fitopatologia, 2007. xvi, 442 p.	4
SAKIYAMA, N. S.; MARTINEZ, H. E. P.; TOMAZ, M. A.; BOREM A. CAFÉ ARÁBICA: do Plantio a Colheita. Viçosa: Editora da UFV, 316p, 2015	5

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
FERRÃO, Romário Gava (Ed.); INSTITUTO CAPIXABA DE PESQUISA, ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL. Café Conilon. 2.ed. Vitória, ES: Incaper, 2017. 784 p.	1
ILLY A, VIANI R. Espresso coffee: the science of quality. 2. ed. Academic Press; 2005. 398 p.	1
HOFFMANN, J. The World Atlas of Coffee: from beans to brewing-coffees explored, explained and enjoyed. Mitchell Beazley, 2018. 272 p.	2