



1.0 APRESENTAÇÃO

O Município de Brejetuba é o maior produtor de café arábica do estado do Espírito Santo com uma produção média de 400 mil sacas de café beneficiadas por ano, sendo também maior produtor de cafés cerejas descascadas com uma produção de 200.000 sacas destes cafés por ano. A cafeicultura tem um papel relevante no município já que emprega cerca de 90% da mão de obra e gera uma renda bruta anual de 140 milhões de reais, sendo que 60% desta renda são provenientes de Pequenos agricultores familiares, distribuídos em 1.068 (hum mil e sessenta e oito) estabelecimentos rurais em todo Município.

A produção de cafés cereja descascado tem sido de suma importância para nossa cafeicultura já que a mesma tem agregado cerca de 8 milhões de reais por ano aos agricultores, grande parte dessa conquista se deu através de um trabalho intensivo junto aos agricultores com acompanhamento técnico e promoção de ações de incentivo e formação visando o alcance da melhoria na produtividade e na qualidade.

Ao longo dos anos muitos resultados já foram alcançados e uma parcela significativa dos produtores estão seguindo as normas e procedimentos para a produção de cafés superiores.

Dentro desse contexto o Centro de Referência em Cafés Especiais implantado no ano de 2001 no município tem um papel relevante, já que além de atestar a qualidade dos cafés produzidos no município, o centro também disponibiliza informações sobre tecnologia para produção de cafés especiais e mercado.

No centro também são realizados cursos de capacitação sobre análise física e sensorial de café para agricultores e técnicos da região, além de avaliação sensorial para concursos de qualidade.

Sendo assim este projeto propõe a reestruturação do centro por meio da aquisição de equipamentos de torra e moagem de café mais modernos para acompanhar o processo evolutivo da produção de cafés especiais e desta forma garantir um trabalho de excelência para os agricultores.

2.0 OBJETIVO GERAL

Incentivar a produção de cafés superiores produzidos de forma sustentável no município de Brejetuba.

3.0 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ⑩ Aumentar número de agricultores inseridos na produção de cafés especiais;
- ⑩ Buscar mercados diferenciados com maior valor agregado para os cafés do município;
- ⑩ Incentivar uso das boas práticas agrícolas nas propriedades do município;
- ⑩ Promover o Marketing dos cafés do Município.



4.0 JUSTIFICATIVA

A produção de cafés de qualidade não é mais apenas um diferencial e sim uma exigência do mercado, pois enquanto o consumo geral de café cresce cerca de 1,5% ao ano o consumo de cafés de qualidade aumenta na taxa de 15% ao ano, este fato mostra que o mundo quer beber café de qualidade e está disposto a pagar mais por este produto.

Desta forma a aquisição dos equipamentos possibilitará ampliação e melhoria no processo de avaliação física e sensorial dos cafés dos agricultores do município.

5.0 META

- ⑩ Aquisição de um torrador para cafés especiais com cap. entre 0,8 a 1,2 kg;
- ⑩ Aquisição de um moinho para cafés Especiais capacidade mínima 15 kg/hora;
- ⑩ Aquisição de um torrador de duas bocas para cafés especiais;
- ⑩ Aquisição de aquecedor de água com capacidade mínima de 18 litros.

6.0 PLANEJAMENTO DA EXECUÇÃO

O centro de referência em cafés especiais será implantado nas dependências da casa do agricultor, onde serão destinadas 04 salas específicas distribuídas da seguinte forma: Sala de recepção de amostras, sala de torra, sala de preparo das amostras e sala de avaliação sensorial.

Na sala de torra será implantado um torrador de amostras para cafés especiais de duas bocas e um torrador para preparo de café para consumo, já na sala de preparo das amostras ficarão as xícaras, fogão de duas bocas industrial, moinho para cafés especiais, aquecedor de água. Na sala de análise sensorial ficarão as mesas onde serão avaliados os cafés, já na sala de recepção ficará mesa de classificação física, medidor de umidade e computador para cadastro das amostras. A sala contará com três degustadores capacitados para avaliação dos cafés, uma auxiliar de serviços gerais e uma servente para realização dos serviços.

O fluxo de trabalho se dará da seguinte forma: Amostras serão entregues pelos agricultores, em seguida serão cadastradas, codificadas e encaminhadas para classificação, preparo da amostra e torra, após este processo serão encaminhadas para sala de preparo onde o café será moído e pesado e colocado na xícara. Após este processo os cafés serão encaminhados para sala de avaliação sensorial onde serão avaliadas pelos degustadores. Após avaliação os resultados são encaminhados para elaboração dos laudos.

A Centro também será utilizado para realização de cursos de análise sensorial e classificação física de café para agricultores e técnicos da região e para realização de concursos de qualidade.

7.0 RECURSO PESSOAL E ESTRUTURA EXISTENTE

Para execução e operacionalização do projeto a Prefeitura Municipal já possui dentro da casa do agricultor um estrutura de 60 m², onde funciona o centro de Análise



Física e Sensorial de café, que possui os seguintes equipamentos: mesas, prateleiras, medidores de umidade de café, máquina de café expresso, computadores, descascador de amostras, moinho e torrador para café commodities, fogão industrial de duas bocas e xícaras para análise sensorial.

Com relação ao recurso humano a estrutura conta com 03 degustadores treinados para avaliação de cafés especiais, uma auxiliar de serviços gerais e uma servente.



8.0 CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	MAI.	JUN.	JUL.	AGO.	SET.
01	Aquisição dos Equipamentos	x	X			
02	Instalação dos Equipamentos		x	x		
03	Atendimento aos Agricultores			x	x	x

9.0 ORÇAMENTO

EQUIPAMENTO	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT	VALOR UNITÁRIO (R\$)
Moinho para Café Especial	Tipo Gourmet com moagem a disco inox ou aço carbono; Controle de moagem/granulometria fina, média e grossa; Capacidade mínima de 15Kg/hora; Acabamento em aço carbono ou inox; Registro de abastecimento; Bica de saída para café moído; Alimentação: 220v e 60Hz.	Und.	01	5.250,00
Torrador de amostra para café especial	02 cilindros; Acabamento em aço inox e bronze; Capacidade mínima de 80 gramas de café cru por cilindro; Painel com controle digital de temperatura do grão; Abastecimento a gás GLP; Resfriamento rápido por sucção de ar frio; Controle de fluxo de ar independente por cilindro; Mecanismo para controle de pressão de gás e chama;	Und.	01	34.480,00



	Alimentação: 220v e 60Hz; Coletor partículas/película; Motor monofásico compatível com o equipamento.			
Torrador para café especial	Capacidade de 800gr até 1,2Kg de café cru; Controle de fluxo de ar e rotação do cilindro; Painel de comando com controle digital de temperatura do grão; Resfriamento rápido por sucção de ar frio; Abastecimento a gás GLP com mecanismo para controle de pressão e chama; Alimentação: 220v e 60Hz; Reservatório de películas; Tubulação do coletor de películas; Motor monofásico compatível com o equipamento; Acabamento em aço inox.	Und.	01	38.475,00
Aquecedor de Água	Tanque capacidade mínima de 18 litros, capacidade de trabalho de no mínimo de 70 litros água por hora, controle de temperatura de 15,6 a 100 °c, DISPLAY DE IED, VOLTAGEM 220v, potencia de 3700W. botão para dispensa de água.	Und.	01	9.200,00
TOTAL (R\$)				87.405,00

10.0 EQUIPE TÉCNICA

NOME	FORMAÇÃO	INSTITUIÇÃO
Fabiano Tristão Alixandre.	Engº Agrônomo	Incaper
Marx Bussular Martinuzzo	Técnico Agrícola	Incaper
Douglas Gonzaga de Sousa	Técnico Agrícola	Incaper



COMISSÃO ORGANIZADORA:
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA DE BREJETUBA
ELDR DE BREJETUBA

**PROJETO TÉCNICO DO CENTRO DE REFERÊNCIA EM CAFÉS
ESPECIAIS DE BREJETUBA**

Proponente: Secretaria Municipal de
Agricultura de Brejetuba

Secretário: Sebastião José Alixandre

Data: 08/02/2019