

# **NÚCLEO DE INDUSTRIALIZAÇÃO E QUALIDADE DO CAFÉ: MISSÃO, PRIORIDADES, FUNCIONAMENTO E EVOLUÇÃO DA PROGRAMAÇÃO**

ESDRAS SUNDFELD<sup>1</sup>

O Núcleo de Industrialização e Qualidade do Café é um dos núcleos de referência do Programa Nacional de Pesquisa e Desenvolvimento do Café – PNP&D/Café. Neste trabalho buscamos apresentar, de maneira sucinta, suas bases de funcionamento.

## **MISSÃO**

Com sua atuação voltada para o segmento da industrialização de café (torrado e moído, solúvel, produtos preparados à base de café, e subprodutos) do país, a missão do núcleo foi enunciada como:

*“Viabilizar soluções tecnológicas para o desenvolvimento sustentável do segmento de industrialização de café do país, em benefício da sociedade”.*

## **DEMANDAS E PRIORIDADES**

Como resultado de um processo de discussão entre representantes do setor produtivo e de instituições de pesquisa e desenvolvimento (P & D), foram definidas as demandas e prioridades indicadas a seguir.

- Pureza e qualidade da matéria prima
- Desenvolver métodos para agilizar a sistemática atual de análise de pureza e qualidade de café.

---

<sup>1</sup>Coordenador do Núcleo

- Novos métodos de classificação de café segundo atributos sensoriais.
- Reavaliação dos atuais padrões de identidade e qualidade do café.
- Determinação da influência dos defeitos do café na qualidade da bebida.
- Principais diferenciais qualitativos entre os cafés das diferentes regiões produtoras.
- Análise de perigos e pontos críticos de controle na produção, beneficiamento e armazenamento de café.
- Microbiologia e microscopia
  - Presença de insetos ou fragmentos de insetos: monitoramento e soluções.
  - Controle de insetos durante o armazenamento.
  - Riscos à saúde pela reutilização de sacaria em alimentos.
  - A ocratoxina A: sua presença no café e influência no produto final.
- Processo industrial
  - Método de eliminação de riscos de contaminação na fabricação.
  - Determinação dos efeitos dos diferentes pontos de torra na bebida.
  - Controles sobre ponto de torra e moagem.
  - A questão do resfriamento: vantagens e riscos das alternativas.
- Equipamentos
  - Atualização tecnológica de equipamentos nacionais de torrefação, moagem e empacotamento (comum e vácuo).
  - Atualização tecnológica de equipamentos para preparação de café.
  - Avaliação e qualificação de equipamentos importados para novas utilizações (expressos, sachês, etc.).
  - Parâmetros para definir desempenho de equipamentos de café.
  - Soluções para torrefações instaladas em perímetro urbano.
- Saúde
  - Aspectos positivos do café em relação à saúde.
  - A relação do café com o aprendizado escolar.
  - Café como coadjuvante no combate às drogas.
  - Potencial anti – depressivo da bebida.
- Consumidor
  - Percepção atual sobre qualidade em café.
  - Comportamento e produtos associados no momento de compra.
  - Pesquisa de consumo de café expresso.
  - Pesquisa de consumo de produtos derivados ou à base de café.

- Percepção e receptividade do consumidor para produtos diferenciados.
- Qualidade X preço: até onde vai o consumidor ?

### **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE PROPOSTAS DE PESQUISA**

As propostas de pesquisa e desenvolvimento submetidas ao Núcleo, que devem atender às demandas e prioridades supra definidas, são avaliadas e ordenadas segundo os seguintes critérios.

- Relativos à demanda:
  - ◆ Importância relativa do tipo de cliente.
  - ◆ Região atendida pelo projeto (abrangência geográfica).
  - ◆ Importância relativa da demanda / problema.
  - ◆ Importância relativa do produto / tema.
- Relativos à qualidade do projeto:
  - ◆ Factibilidade do projeto quanto a:
    - ✓ Capacidade gerencial da equipe / líder.
    - ✓ Recursos humanos (suficiência e capacitação).
    - ✓ Metodologia.
    - ✓ Materiais / equipamentos.
  - ◆ Probabilidade de sucesso do projeto na fase de geração:
    - ✓ Complexidade do problema.
    - ✓ Base do conhecimento existente.
  - ◆ Probabilidade de sucesso do projeto na fase de adoção:
    - ✓ Complexidade da tecnologia.
    - ✓ Recursos para viabilização.
    - ✓ Grau de risco.
  - ◆ Complementaridade da equipe para solucionar o problema.
  - ◆ Complementaridade das instituições para solucionar o problema.
  - ◆ Qualidade e suficiência das ações de transferência de tecnologia.

- ◆ Contribuição para o avanço do conhecimento e do desenvolvimento.
- Critérios complementares:
  - ◆ Adequação do tempo de duração ao escopo da proposta.
  - ◆ Adequação do orçamento em relação ao escopo da proposta.

Ao final do processo de avaliação, as propostas de pesquisa recebem um parecer conclusivo que pode ser:

- ◆ Aprovado
- ◆ Aprovado condicional (com reformulações)
- ◆ Reprovado

### **COMISSÃO DE AVALIAÇÃO: COMPOSIÇÃO E OPERAÇÃO**

À Comissão de Avaliação cabe avaliar as propostas de P & D submetidas ao Núcleo, assim como os relatórios de andamento e finais dos projetos. A Comissão tem composição paritária: são 5 (cinco) representantes do setor industrial (a demanda - usuários da tecnologia) e 5 (cinco) representantes do setor de P & D (a oferta - geradores de tecnologia), cuja participação é voluntária (não remunerada).

A Comissão de Avaliação realiza reuniões de programação pelo menos uma vez por ano, ocasião em que avalia e consolida a programação de P & D do Núcleo sob pontos de vista técnico e orçamentário, encaminhando suas conclusões e recomendações à Comissão Técnica do PNP&D/Café.

### **EVOLUÇÃO DA PROGRAMAÇÃO**

O Núcleo de Industrialização e Qualidade do Café foi um dos últimos núcleos de referência do PNP&D/Café a ser implementado. Os primeiros projetos foram iniciados ao final de 1998, e desde então a programação vem apresentando um crescimento consistente, como pode ser verificado na Tabela 1.

**Tabela 1.** Evolução da programação do Núcleo de Industrialização e Qualidade do Café.

Ano	Número de Subprojetos	Orçamento Global (R\$)	Número de Instituições
1998 - 1999	7	209.350	1
1999 - 2000	12	550.157	3
2000 - 2001*	31*	909.712*	7*

\* proposta encaminhada à Comissão Técnica do PNP&D/Café.

Temos observado o crescimento contínuo tanto do número de subprojetos (e correspondente dotação orçamentária) quanto do número de Instituições de P&D participantes. Para execução da programação 2000 – 2001, contaremos com a participação das seguintes Instituições:

- ◆ Embrapa Agroindústria de Alimentos
- ◆ Fundação Bio Rio
- ◆ Instituto Adolfo Lutz - IAL
- ◆ Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
- ◆ Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP
- ◆ Universidade Federal de Lavras – UFLA
- ◆ Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ

## COMENTÁRIOS FINAIS

Ao reunir representantes do setor industrial e do setor de P&D para juntos gerir a programação, o Núcleo de Industrialização e Qualidade do Café inova ao associar demanda e oferta tecnológicas na busca de soluções que efetivamente contribuam para o desenvolvimento sustentável do segmento de industrialização de café do país.

As demandas e prioridades estabelecidas representam o consenso dos agentes envolvidos, e constituem o referencial maior para a proposição de projetos. A programação atual, embora tenha um número relativamente pequeno de projetos, é consistente e atende a demandas concretas do setor produtivo.

Nos próximos anos esperamos ver crescer a programação, uma vez que a demanda por soluções é hoje maior que a oferta de projetos para

desenvolvê-las. Nesse processo de crescimento e consolidação do Núcleo de Industrialização e Qualidade do Café (e do PNP&D/Café como um todo), será imprescindível contar com a adesão de novos parceiros, tanto do setor industrial quanto do setor de P&D, para juntos trabalharmos em prol do desenvolvimento sustentável do agronegócio de café, em benefício da sociedade brasileira.