

Projeto Café Universitário Edição 2019

REGULAMENTO

ARTIGO 1 - DOS OBJETIVOS

O projeto “café universitário” tem se consolidado como uma importante atividade de extensão do Curso Superior de Tecnologia em Cafeicultura do UNICERP. Esse ano de 2019 será a 5ª edição. O projeto é realizado em 5 etapas, sendo a coleta e preparo das amostras; *cupping*; torra, moagem e embalagem; lançamento e comercialização do café vencedor. O café vencedor do Café Universitário será torrado, moído comercializado em embalagem aluminada com válvula, a fim de promover o curso de cafeicultura e gerar recursos financeiros para visita técnica na Semana Internacional do Café em Belo Horizonte, a ser realizada no início do novembro de 2019.

ARTIGO 2 – DA ORGANIZAÇÃO

O projeto “café universitário” é organizado pela Coordenação do Curso de Superior de Tecnologia em Cafeicultura do UNICERP.

ARTIGO 3 – DA REALIZAÇÃO

Parágrafo 1: O Concurso será coordenado por uma Comissão Organizadora e terá como subordinada a uma Comissão Julgadora.

A) Comissão Organizadora

Composta pessoas indicadas pela Coordenação do Curso de Superior de Tecnologia em Cafeicultura do UNICERP e terão os seguintes atributos:

- Coordenar o Café Universitário;
- Indicar um coordenador geral da comissão julgadora;
- Coordenar o recebimento das inscrições, bem como das amostras de café, procedendo todos os trabalhos de codificação, lacração e envio das mesmas a Comissão Julgadora;
- Homologar e divulgar os resultados da prova;
- Resolver os casos omissos de caráter definitivo.

B) Comissão Julgadora

Compostos por Q Graders licenciados pelo CQI (*Coffee Quality Institute*). O Coordenador geral da Comissão Julgadora será nomeado pela Comissão Organizadora e possui as seguintes atribuições:

- Receber as amostras de café enviadas pelos alunos com suas respectivas fichas de inscrição (ANEXO 1);
- A metodologia empregada para avaliação física e sensorial dos cafés a ser empregada oficialmente pelo Café Universitário é a Metodologia da SCA (*Specialty Coffee Association*).
- Realizar a avaliação física e sensorial das amostras conforme estipulado no **Parágrafo 2** deste regulamento.

Parágrafo 2: As amostras recebidas pela Comissão Julgadora passarão por avaliação física e em seguida por avaliação sensorial.

- O teor de água não poderá ultrapassar 11,5%, tanto para os cafés processados via úmida (descascados, desmucilados e despulpados), como os processados por via seca (naturais). A determinação do teor de água será efetuada pelo Método de Capacitância em equipamento calibrado;
- As amostras deverão ter aspecto uniforme, desclassificando-se aquelas que apresentarem discrepância de cor, além de coloração esbranquiçada e amarelada;
- As amostras deverão conter grãos chatos, isentos de grãos moca, com tamanhos entre peneiras 16 e 18, não se aceitando vazamento superior a 5% da peneira 16.
- A bebida deverá apresentar características de café especial de acordo com os padrões da SCA.

ARTIGO 4 – DA HABILITAÇÃO DOS CONCORRENTES E DAS AMOSTRAS INSCRITAS

Poderão ser inscritas até duas amostras por aluno – caso o aluno produziu cafés dos dois processamentos, sendo 1 amostra de café processado por via seca e 1 amostra de café processado por via úmida, não podendo ser 2 amostras do mesmo processo.

Parágrafo 1: Para fins de inscrição, ficam definidas duas categorias quanto ao processamento do café, conforme a seguir:

- Café processado via seca quando o fruto é secado integralmente, resultando em café em coco.

- Café processado via úmida quando é retirada a casca externa do fruto, podendo haver ou não a retirada da mucilagem mecanicamente ou com o uso de tanques de fermentação. Serão considerados cafés processados por via úmida o café descascado, desmucilado e despulpado.

Os lotes de café deverão ser preparados sem a adição de qualquer produto que altere ou modifique as características próprias do café. Todas as amostras de café estarão sujeitas à análise química e, se encontrada alterações, serão recusadas.

Parágrafo 2: Para formalizar a inscrição o aluno deverá preencher a Ficha de Inscrição (ANEXO 1), sendo uma para cada amostra.

Parágrafo 3: A inscrição no Café Universitário é isenta de taxas ou qualquer tipo de ônus.

Parágrafo 4: Somente serão aceitos na 5ª edição do Café Universitário, cafés da espécie arábica, safra 2018/2019, **tipo 2**, de acordo com a tabela de Classificação Oficial Brasileira – COB, contida na instrução normativa nº08 de 11 de junho de 2003, do MAPA, **peneira 16 e acima**, com vazamento máximo de 5% na peneira 16 e **livre de grãos PVA**. As amostras deverão ter teor de água não maior que 11,5% e aspecto uniforme.

As amostras para serem inscritas devem ser homogêneas, contendo 500 g (quinhentos gramas); acompanhadas das fichas de inscrições devidamente preenchidas e assinadas.

A Comissão Organizadora irá conferir os seguintes critérios:

- A veracidade dos dados apresentados na ficha de inscrição (ANEXO 1) apresentada com a amostra inscrita no Café Universitário;
- O peso da amostra inscrita, a qual deve ser no mínimo 500 g (quinhentos gramas);
- O número de amostra inscrita por matrícula do aluno e por categoria;

IMPORTANTE:

Amostras que estiverem com menos de 500 gramas, e/ou sem a ficha de inscrição preenchida e assinada, e/ou que não derem entrada na Coordenação do Curso de Cafeicultura até as 22 horas na data de 23 de agosto de 2019 serão desclassificadas automaticamente.

ARTIGO 5 – DO CAFÉ CAMPEÃO

A degustação e classificação dos cafés concorrentes serão realizadas no laboratório de Classificação e Degustação do UNICERP no dia 28/08/2019.

ARTIGO 6 – DA PREMIAÇÃO

O Café Universitário será aquele que apresentar maior pontuação, determinada pela avaliação sensorial de acordo com o protocolo SCA, em cada categoria de processamento do café.

ARTIGO 6 – DAS DATAS DO CAFÉ UNIVERSITÁRIO

- **23 de agosto: Prazo final para o recebimento das amostras;**
- **26 a 28 de agosto: Seleção, preparo das amostras e degustação das amostras;**
- **31 de agosto: Divulgação do café vencedor;**
- **02 a 20 de setembro: Classificação e preparo do café;**
- **23 a 27 de setembro: Torra e embalagem;**
- **07 a 11 de outubro: Lançamento “Café Universitário 5ª edição - 2019”**

Coordenadora do Curso de Cafeicultura
Profa. Marcela Tomaz Afonso Alves Oliveira

**Anexo 1
Ficha de inscrição**

Informações do aluno

Nome: _____

CPF: _____

RG: _____

Nº matrícula: _____

Período: _____

Celular: _____

E-mail: _____

Informações da amostra representativa do lote

Nome da propriedade: _____

Município: _____

Coordenadas geográficas: _____

Altitude média: _____

Cultivar: _____

Processamento: _____

Certificação (caso houver): _____

DECLARAÇÃO

Declaro que sou responsável pela produção do lote de café inscrito, que o lote de café é da espécie *Coffea arabica* L., produzidos no território brasileiro na safra 2019 e que o lote foi preparado sem a adição de qualquer produto que altere ou modifique as características próprias do café. Declaro ainda que não há duplicidade no envio da amostra.

Assinatura do aluno