

Estudo sobre a diferença entre o tipo de café brasileiro de consumo interno e externo

A study on the difference between brazilian coffee for internal and external consumption

Verônica Esquive Duque dos Santos 

Fatec Praia Grande
veronicaesquiveduque@gmail.com

Giovanna dos Santos Siqueira 

Fatec Praia Grande
giovanna.siqueira@fatec.sp.gov.br

Thais dos Santos da Silva 

Fatec Praia Grande
thais.silva122@fatec.sp.gov.br

Allan Degásperi

Fatec Praia Grande
allan.degasper@fatec.sp.gov.br

RESUMO

A história brasileira remonta a presença do café como um dos principais produtos da economia brasileira e até hoje movimentava bilhões de dólares no mercado interno e externo. Nesta pesquisa busca-se ressaltar brevemente a origem e história do café. Utilizou-se no presente artigo a metodologia de pesquisa qualitativa, mais precisamente a pesquisa bibliográfica realizada em sites governamentais, instituições de pesquisa confiáveis e artigos indexados em periódicos científicos. Esse artigo abordará os principais elementos que influenciam na definição de qualidade do café, analisando o desempenho mercadológico desse *commodity*, concluindo com os elementos que culminam na notável diferença existente do produto, no que diz respeito a qualidade do grão, para o consumo do mercado interno e externo.

PALAVRAS-CHAVE: Café. Grão. Processo. Brasileiro. Consumo. Torra.

ABSTRACT

Brazilian history refers to coffee's presence as one of the essential products in the Brazilian economy moving billions of dollars to this date in the internal and external market. This research seeks to highlight coffees's origins and history briefly. The methodology employed in this present article was a qualitative study, more precisely by bibliographic research consummated through governmental sites, reliable research institutions, and articles indexed in scientific journals. This article will be addressing the main influential factors in the definition of the quality of the coffee, analyzing this commodity market performance, and concluding with the main elements which noticeably culminates in the existing difference of the product, regarding the quality of the grain consumed in the internal and external market.

KEY-WORDS: Coffee. Grain. Process. Brazilian. Consumption. Roasting.

INTRODUÇÃO

O café, planta nativa das regiões altas da Etiópia, foi o principal *commodity* de exportação brasileira durante a metade do século XIX até o início do século XX. No seu apogeu chegou a representar cerca de 40% do café mundial, segundo o livro *Santos, o Porto do Café* (FILHO, 1969).

De acordo com o sistema de verificação de dados relacionados ao comércio exterior brasileiro, o café não torrado corresponde a 2,83% das nossas exportações. Já o café torrado, extratos, essências e concentrados de café representam apenas 0,3% (COMEX VIS, 2021).

No presente artigo será analisado o grão comercializado e consumido no mercado interno e externo, apontando suas principais diferenças e justificando o porquê delas, bem como o seu desempenho mercadológico na última década, tendo em vista que os rumores no cotidiano brasileiro remetem a qualidade do grão que é oferecido no mercado. O trabalho visa como objetivo geral apontar os dados referentes a exportação de café e, também, explorar as propriedades do café. Como objetivos específicos, têm-se a descrição da cultura e produção brasileira, e por fim, mostrar dados que salientam a diferença entre o café brasileiro e estrangeiro.

1. BREVE HISTÓRICO DO CAFÉ

O grão de café foi disseminado em diversos países por comerciantes, fez história e gerou muitas intrigas até chegar ao nosso território (SHIE, 2018). Não se sabe ao certo quando surgiu o café como bebida, porém há registros por volta do ano de 575 D.C, quando aproveitavam ao máximo da fruta, comiam a polpa, faziam suco alcoólico com o fruto e ainda utilizavam da folha para fazer chá.

Os holandeses foram os responsáveis por levar o café pelo mundo, tendo posse dos melhores navios e o controle do comércio europeu, através de um botânico de Amsterdã que cultivou a planta em grande quantidade em uma estufa. Assim sabendo da grande viabilidade comercial os holandeses introduziram plantações do chamado ouro negro nas colônias das Índias Ocidentais. Ao se tornar um dos primeiros países exportadores de café pelo mundo junto com Portugal e França foram os percussores da vinda do café para a América (SHIE, 2018).

Mesmo diante de muita oposição, o consumo do café foi conquistando seu espaço e com isso surgiram os primeiros estabelecimentos destinados ao preparo do café, conhecidos como

cafeterias. O aumento do consumo devido a esse novo mercado fez surgir a necessidade de um processo mais ágil para o preparo do produto, com isso surgiu em 1884, em Turim na Itália, a primeira máquina de café criada por Ângelo Moriondo, protótipo que foi aprimorado logo em seguida em 1901 por Luigi Bezerra em Milão, trazendo ainda mais agilidade ao processo de preparo do café, possibilitando que uma xícara de café ficasse pronta em apenas alguns segundos (CAFEICULTURA, 2010).

2. O CAFÉ BRASILEIRO

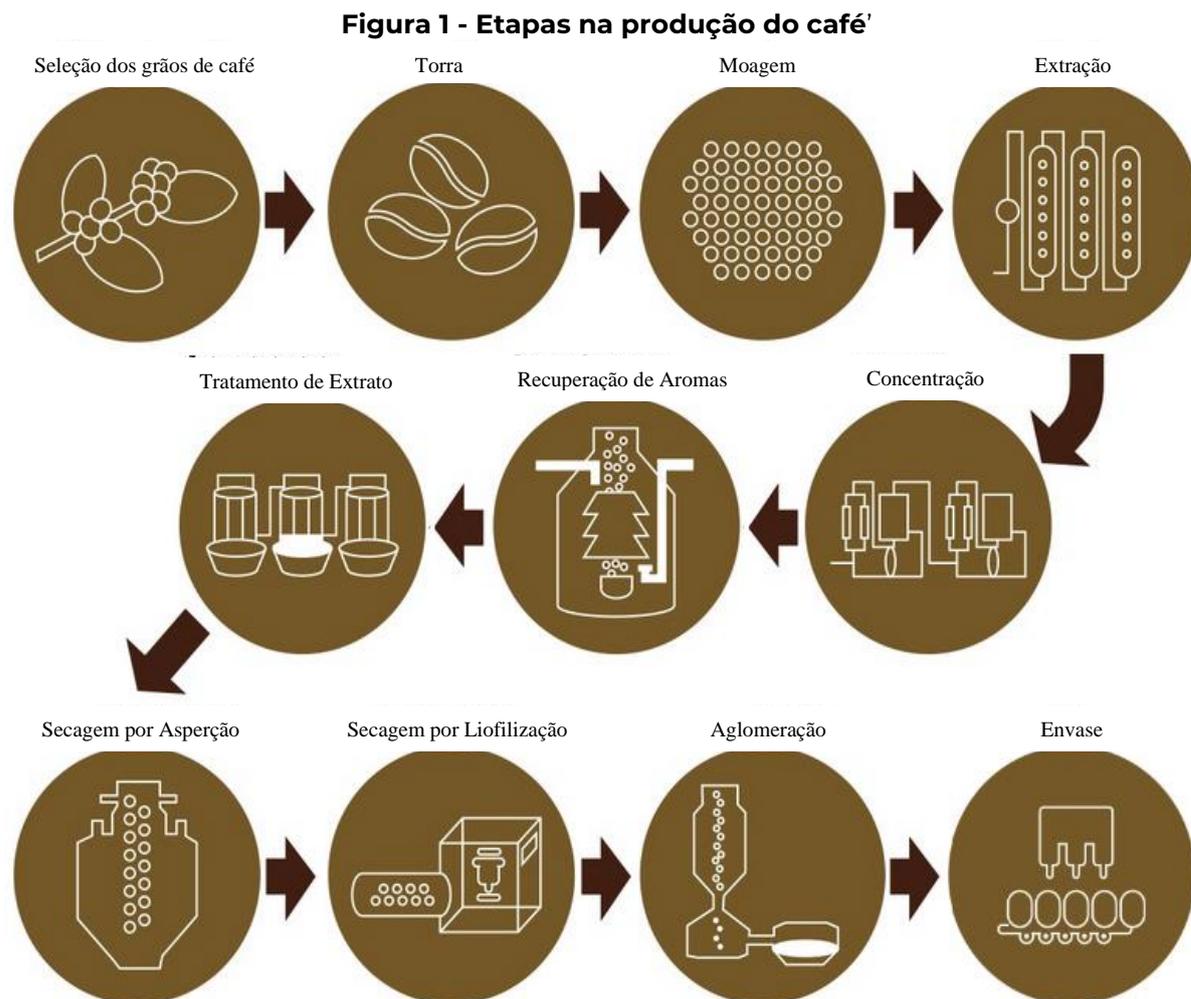
O café chegou ao Brasil por meio do sargento Francisco de Melo Palhete, que trouxe uma muda a qual havia ganhado de forma clandestina. Assim, ele iniciou o cultivo do café no estado do Pará, devido ao clima favorável, em seguida foi levado ao estado do Rio de Janeiro pelas mãos de João Alberto de Castello. A partir daí o café foi conquistando espaço no território brasileiro, e com o passar dos anos a planta tornou-se um elemento poderoso no setor econômico brasileiro (EPIFÂNIO, 2020).

Somente no século XIX, com a procura dos americanos e europeus pelo produto no mercado, a produção teve o seu devido aumento e a possibilidade de adentrar no comércio internacional. Dessa maneira o capital das metrópoles aumentou, trazendo melhores processos de industrialização e possibilitando o desenvolvimento do sistema bancário. Estas quais, que se beneficiaram, melhorando a urbanização de algumas cidades, como Rio de Janeiro, São Paulo, e algumas outras cidades do interior de São Paulo (SANTOS, 2020).

O Brasil é o país que mais produz café no mundo, contendo a população considerada a segunda maior consumidora da bebida do planeta, ficando atrás somente dos Estados Unidos, que se apresenta como um país rico em produção e em exportação do café. O café brasileiro é bem valorizado em países como Estados Unidos, Argentina, Itália e Alemanha, que compõem alguns dos maiores compradores deste *commodity* brasileiro (CAFEICULTURA, 2020).

2.1 PRODUÇÃO DE CAFÉ NO BRASIL

A produção do café é caracterizada por algumas etapas importantes, desde o seu plantio até a realização da colheita e preparo, conforme a figura 1.



O café em pó, proveniente da moagem, disposto ao consumo nos mercados percorre diversos processos industriais. O início deste processo se dá com o plantio, onde as sementes passam por uma rigorosa seleção. As mudas decorrentes do plantio são transferidas para os cafezais, o que normalmente deve ocorrer entre setembro e dezembro, no período de primavera brasileira. Esta muda atinge o ponto de colheita em um período de aproximadamente dois anos, o qual deve ser protegido até então (GOLINI, 2020; BASSETO, SANTO, 2016).

No período denominado como biannualidade, o que se refere ao apogeu da produção, os produtores iniciam a colheita dos frutos, sendo intervalado, um ano sim e outro não, afinal, quando há frutos significa que nasceram no lugar das folhas, então no próximo ano a planta irá direcionar sua energia a se reconstituir (GOLINI, 2020). Após o plantio, há a colheita, que ocorre aproximadamente entre maio e agosto, nesta etapa se exige mais atenção devido a possibilidade de os grãos apodrecerem naturalmente. Existem três tipos de colheitas feitas no Brasil: a derriça, a dedo e a mecânica. Na colheita a derriça, coloca-se uma lona embaixo da planta, os grãos são arrancados e dessa maneira evita-se o contato com a terra. Já a colheita a

dedo exige muita mão de obra qualificada para escolher os grãos certos, isso toma muito tempo, portanto não é muito utilizada nas fazendas, enquanto a mecânica consegue fazer rapidamente devido ao uso de máquinas específicas para a colheita (GOLINI, 2020; BASSETO, SANTO, 2016; JACTO, 2019).

O próximo passo é o processamento do café. Nesta etapa há a eliminação das impurezas como folhas, galhos, entre outros elementos típicos provenientes da colheita, também é realizado a separação dos grãos maduros, que são processados por máquinas especializadas para a retirada da casca e polpa, dos grãos impróprios que são rejeitados (GOLINI, 2020; OIC, s/d). Com isso, os grãos são levados à fábrica para serem armazenados nos silos ou em sacas até o momento da secagem, com a temperatura controlada em aproximadamente 140° C e 12,5% de umidade. No processo de torra, é realizado a interação entre os açúcares, gorduras e proteínas, a temperatura alcança até aproximadamente 240 °C. Então os grãos são envolvidos com litros d'água, esta etapa é importante para “cortar” o processo de interação molecular e reidratar o grão deixando-o com até 5% de umidade. Dessa forma, o que determina parte da diferenciação e sabor do café está nas diferentes torras, portanto a temperatura e tempo são cruciais (GOLINI, 2020; PEDROSA, 2018).

Após o descanso de cerca de três horas, é realizada a moagem, onde é misturado diferentes tipos de grãos para atingir públicos específicos, como por exemplo, o gourmet, o amargo ou o aromático. Esta moagem é realizada por grandes rolos que quebram os grãos, no descanso deste processo ocorre a liberação de mais gás carbônico provindo da torra (GOLINI, 2020; BASSETO, SANTO, 2016). Nas etapas finais da produção, há a classificação, que determina a qualidade do café. Isso é feito com luz infravermelha e dependendo da luz refletida, o café é numerado de acordo com a variedade podendo ser mais forte ou mais fraca. E então, testado por especialistas presentes nas fábricas (GOLINI, 2020; THOMAZIELLO, 2014; CATALISA, 2021).

Por fim, o café moído é embalado por máquinas que liberam quatro jatos do produto e são pesados para garantir que atendam as especificações definidas na embalagem. Se for a vácuo ele é comprimido, pré-selado e levado a uma câmara que tirará todo o ar. Já embalado, é conferido se não há oxigênio dentro da embalagem e há a marcação da validade a laser, para finalmente as embalagens serem encaixotadas e levadas para a venda nos pontos comerciais (GOLINI, 2020).

2.2 MITOS, HÁBITOS E PREFERENCIAS CULTURAIS

O café exerce uma forte influência na vida dos brasileiros, mas isso vai além de nossas refeições matinais e do final da tarde. O Brasil consome seis vezes mais café que o resto do mundo: dados da ABIC mostram que em 2018, o consumo por pessoa foi de 818 xícaras, um aumento de 4,8% em comparação ao ano anterior (CANAL RURAL, 2019).

Uma pesquisa feita com 4 mil pessoas pelo Instituto Anxxus e divulgada no site do Conselho de Pesquisa de Café demonstra que o café não é só a segunda bebida mais tomada, mas, sim, apreciada. Os resultados foram claros: 70% das pessoas presentes na amostragem tomam três ou mais xícaras por dia e ficam aterrorizadas se não tomarem nenhuma (INSTITUTO AXXUS, 2019). Por isso a bebida está diretamente ligada com a nossa economia. O Brasil, em 150 anos, é o maior produtor e exportador de café do mundo, gerando receita que ultrapassa 5,5 bilhões em 2020, enquanto até 2018 gerou mais de oito milhões de empregos. Algumas cidades, o café é a mais relevante receita, gerando saúde e educação para seus produtores (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, 2017); ISTO É DINHEIRO, 2021).

No Brasil, apesar das diversas lavouras, o grão consumido é o Conilon, que é mais amargo e possui uma maior porcentagem de cafeína, além de ser mais fácil de ser plantado por exigir menos cuidado (MELO, 2017). Podemos também encontrar o grão Conilon misturado com o Arábica para formar um sabor menos complexo, que aparece principalmente no café tradicional, comumente consumo no formato expresso (REVIEW CAFÉ, 2020; TERRITÓRIOS GASTRONÔMICOS, 2020).

Contudo, existe o mito que os produtos destinados à exportação são sempre os melhores classificados, deixando para o mercado interno apenas sobras ou as piores partes do produto. Com o café este pensamento não é diferente (KAORU, 2017). Segundo Nathan Herszkowicz, ex-diretor-executivo da Associação Brasileira da Indústria de Café e Breno Mesquita, diretor da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais e presidente da Comissão Nacional de Café, isto já foi verdade. Os grãos mais depreciados ficavam para os consumidores internos já que as marcas se preocupavam mais com a qualidade da mercadoria destinada à exportação.

Apesar de isto ter deixado de ser realidade, a população brasileira se acostumou a tomar um café muito torrado, amargo e com açúcar em excesso, devido à falta de grãos de qualidade no mercado interno. Portanto as marcas continuam não se importando com a qualidade do grão, já que não são vendidos para um mercado exigente, porém o pesquisador Antonio Bliska Junior,

da Feagri (Faculdade de Engenharia Agrícola) da Unicamp, afirma que o paladar do brasileiro está mudando e aos poucos ele está dando maior valor ao gosto da bebida (24BRASIL, 2017).

O café que é exportado pelo Brasil, se encontra, majoritariamente, no formato do grão, pois o mercado externo exige realizar a sua própria torra. O mercado externo considera o café torrado no Brasil de menor qualidade, portanto importam o grão para fabricar a bebida em seu país da forma que melhor desejarem. O Brasil precisa aprimorar na fabricação e industrialização do café gourmet para conquistar um maior mercado internacional (VILELA, 2018).

3. MAIORES COMPRADORES DO CAFÉ BRASILEIRO

Em 2019, a exportação de café brasileiro bateu o recorde de 40,61 milhões de sacas, totalizando um valor de US\$ 5,1 bilhões. Os principais envolvidos neste marco foram os Estados Unidos, com 7,9 milhões de sacas, Alemanha com 6,8 milhões e em terceiro lugar a Itália com 3,6 milhões (ISTOÉ, 2019).

Dados de setembro de 2020 apontados pelo Conselho de Exportadores de Café do Brasil (Cecafé) mostram que 30,5 milhões de sacas de café foram vendidas, arrecadando uma receita de 3,9 bilhões de dólares. Os principais destinos para essas sacas foram mais uma vez Estados Unidos, com 5,6 milhões de sacas, Alemanha com 5,1 milhões, em terceiro lugar desta vez, Bélgica com 2,4 milhões e Itália, com 2,3 milhões (CECAFÉ, 2020). A situação da Alemanha, que está entre os maiores exportadores de café no mundo, é um tanto curiosa considerando que não possui cafezais. O país importa o grão do Brasil, e vende para os seus vizinhos europeus, com essa transação a margem de lucro aumenta faturando mais que o próprio Brasil. Além do grão para revenda o país germânico compra também cafés especiais que são os considerados os melhores dentro do país (CAFEICULTURA, 2010; KLEBBA, 2020).

3.1 CAFÉ PARA O ESTADUNIDENSE

É comum ver em séries ou filme norte-americanos alguém tomando café da marca Starbucks ou até com a garrafa térmica de sua propriedade. Essas produções retratam o hábito de tomar café diariamente. Neste quesito eles são bastante parecidos conosco, não só apreciam, mas como também sentem um gosto emocional pela bebida.

No século XIX o café ganhou espaço no Estados Unidos, tornando o país um dos maiores consumidores do mundo. (FIA, 2019). Segundo dados da *National Coffee Data Trends* (NCDT), o norte americano chega a tomar por dia mais de três xícaras de café, enquanto o consumo aumentou em 5% desde 2015 (NEGÓCIO RURAL, 2020). Para atingir tais marcas, os EUA se tornaram o maior comprador de café do Brasil. Em fevereiro de 2021, foi vendido 1,3 milhão de sacas, correspondendo a 19,4% do total da exportação (CONSÓRCIO PESQUISA CAFÉ. 2021).

Diversos sites de viagem se referem as más experiências que os viajantes têm com o café estadunidense, aguado e fraco. Como cultura, os EUA compram grãos de cafés especializados e gourmet que trazem sabores mais requintados. Este tipo de café que os brasileiros não estão acostumados, devido em função da proteção da saúde e do sono. A bebida foi potencializada pelos jovens e pelas cafeterias comuns estadunidenses, a mais renomada Starbucks, que pode misturar o pó de café com vários ingredientes e criar sabores diferenciados, estimulando o consumo (GUIMARÃES, s/d).

4. FISCALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO

Para que o café não seja tomado por impurezas, causando complicações no consumo e distorção de sabor, há fiscalizações que se comprometem em averiguar a qualidade do produto final, que é o café torrado. No Brasil, a Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) não permite que o café contenha mais de 1% de impureza. Quando há possibilidade que o café ultrapasse essa porcentagem, a empresa produtora é notificada. Em casos de infração grave, a empresa pode ser expulsa do quadro de associados, possibilitando que a ABIC faça uma denúncia ao Ministério Público e órgãos de defesa do consumidor a fim de tomar as devidas medidas administrativas (VILELA, 2018).

As impurezas normalmente consistem em serragem, cascas, pedaços de madeira, torrões e sementes de outras espécies. Em um relato publicado em 2017 o ex-diretor executivo da ABIC, que na época ainda exercia o cargo, Nathan Herszkowicz, explica que até o limite estabelecido os resíduos não são prejudiciais à saúde do consumidor. No entanto a ABIC expressa que não é apenas a baixa quantidade de resíduos que formam um bom café, mas também o sabor, aroma, acidez e doçura.

A ABIC classifica o café em quatro categorias: tradicional, extraforte, superior e gourmet. A qualidade do café depende de diversas variáveis desde a colheita até a torra, sendo

determinado pela sua coloração o quão distante se encontra do real sabor do café, tendo no caso quanto mais escura menor o sabor real do café.

5. O CAFÉ IDEAL E COMO AVALIAR

Especialistas avaliam a qualidade do café pelo aroma, corpo, doçura, acidez, amargor, sabor e o retrogosto, apontando cada um desses aspectos que são modificações conforme o processo de produção do café. No que diz respeito ao aroma, pode-se notar se a qualidade do café é boa quando não há presença do cheiro desagradável de queimado, e sim, elementos aromáticos parecidos com caramelo, chocolate ou até mesmo amêndoas. Isto tudo é especificado no processo de torra do café (AUGUSTO, 2017).

Se tratando do corpo, é a percepção da textura do café na língua. Isso vai depender do tipo de café que será preparado, sendo mais intenso ou mais leve. Já sobre doçura, não é necessário adocicar o café, pois grãos maduros já apresentam naturalmente esse sabor levemente adocicado. Na verdade, quando não se sente uma presença doce, significa que aquele grão ainda estava verde ou foi torrado em excesso.

O amargor é caracterizado pela cafeína, e sua presença pode depender do grão do café ou até mesmo da torra, alcançando um sabor mais leve e mantendo um equilíbrio com os demais sabores, bem como a acidez, que caso esteja mais acentuada significa que o grão ainda estava verde, determinando um café mais cítrico e fresco.

O sabor é composto pela harmonização de todos os aspectos citados anteriormente, conforme o equilíbrio desejado, tendo em vista a preocupação com a ausência ou destaque de qualquer elemento apresentado. E por fim, o retrogosto: são os resíduos que ficam ao término da degustação e não pode apresentar uma doçura pronunciada.

5.1 FATORES QUE INFLUENCIAM NO SABOR

Para atingir o grau de qualidade necessária o café deve ser tratado com especialidade e ser medido de acordo com o objetivo que o produtor quer alcançar, por isso existem tantas variantes de café, e cada um é produzido de alguma maneira.

Existem grãos do café que apresentam maior qualidade, denominados como *Coffea arábica* ou grão arábico. Este apresenta quase 50% de cafeína a menos que o café Robusta, o

que difere principalmente no amargor da bebida (ZENELATO, s/d). Além disso, é um grão que atinge maior valor de mercado, portanto apresenta produção especial, desde manejo até sua embalagem que preserva seus fatores sensoriais, por ser tão requintado, não apresenta misturas indesejáveis como cascas, gravetos, dentre outros. No Brasil, há lavouras arábicas no cerrado e no sul mineiro, Mogiana em São Paulo, no Paraná e em outras localidades do Brasil, cujas variedades, são como: Mundo Novo, Catuaí, Catuaí Rubi, Icatu e Obatã, que são bastante consumidos no mercado externo (CLUBECAFÉ, s/d).

Além do grão, a torra é uma parte essencial do processo que deve ser dada importância, pois nela se define a coloração e o sabor do grão. O processo de torrefação consiste em queimar o grão verde, que é colhido da planta, a determinada potência e tempo, permitindo amenizar ou ressaltar as características já citadas. Há três variantes de torras: a clara, que acentua a acidez e preserva os óleos aromáticos, tornando o café mais suave; a média, que prioriza o equilíbrio entre os gostos e o aroma sendo a mais usada do mercado. E por fim, a escura, que dá uma bebida mais encorpada, prioriza o amargor e diminui a acidez, além de preservar os óleos essenciais que resalta o aroma e o sabor (SUPLICY CAFÉS, s/d).

Figura 2: Grão Arábica x Grão Robusta

	
Arábica	Robusta
Origem: Oriente Médio	Origem: África
Aroma: Interço	Aroma: Suave
Sabor: Variedade de nuances	Sabor: Único
Cor dos grãos : Esverdeada	Cor dos grãos: Marrom
Acidez: Alta	Acidez: Baixa
Cafeína: maior quantidade	Cafeína: menor quantidade
Altitude para cultivo: mais de 800 metros	Altitude para cultivo: menos de 400 metros

Fonte: ABIC (2003)

A figura 2 apresenta as características que distinguem o grão de café arábica do grão de café robusta, apontando, principalmente, as diferentes origens, tendência de aroma, sabor, coloração, nível de acidez, cafeína e altitude para cultivo.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

No decorrer deste artigo compreende-se que fatores históricos como, a política de produção e exportação da indústria cafeicultora moldaram aspectos do paladar da população brasileira. Uma vez que o grão de café consumido dentro do território nacional não é de menor qualidade, especialmente pela existência de órgãos competentes que garantem o consumo de um produto ótima qualidade. Contudo os critérios mercadológicos são o que diferenciam a bebida consumida no Brasil do café consumido nos países que compram o produto brasileiro em grão.

Comparando o café consumido no Brasil com o consumido nos Estados Unidos, (nosso maior comprador) os grãos vendidos são os gourmets que são torrados e moídos em solo estadunidense, e que são considerados “café de boa qualidade”. Os estadunidenses consomem café com maior presença de água e misturam com vários ingredientes para construir sabores diferenciados durante o dia, enquanto no Brasil, o café forte e puro predomina. Portanto pode-se concluir que os consumidores brasileiros precisam se esforçar em aprimorar a degustação, essa iniciativa pode partir próprias marcas de café, promovendo e divulgando a produção dos cafés gourmets, originados das lavouras brasileiras.

REFERÊNCIAS

AUGUSTO. David. **Avaliando um bom, café: o que devo analisar?** Disponível em: <https://villacafe.com.br/blog/avaliando-um-bom-cafe-o-que-devo-analisar/>. Acesso em: 01 dez. 2020.

BASSETTO. Priscilla. SANTO. Regiane Silva do Espírito. Processo produtivo do café torrado e moído. 2016. Disponível em http://www.fecilcam.br/anais/x_eepa/data/uploads/11-agroindustria/11-01.pdf. Acesso em: 31 mar. 2021.

CAFEICULTURA. **Café: Enquanto o Brasil produz, a Alemanha fatura.** 08/02/2010. Disponível em: <https://revistacafeicultura.com.br/?mat=30741>. Acesso em: 24 nov. 2020.

CAFEICULTURA. **Dados sobre a produção e consumo de café no Brasil.** 27/04/2020. Disponível em: <https://revistacafeicultura.com.br/?mat=69032>. Acesso em: 28 out. 2020.

CANAL RURAL. **Brasileiro bebe 6 vezes mais café que o resto do mundo.** Disponível em: <https://www.canalrural.com.br/noticias/agricultura/cafe/brasileiro-bebe-6-vezes-mais-cafe/>. Acesso em 31 mar. 2021.

CATALISA. Produção de Café: conheça o processo por trás da xícara! 01/02/2021. Disponível em: https://www.catalisajr.com.br/producao_de_cafe/?gclid=CjwKCAjw3pWDBhB3EiwAV1c5rCfkc6oxxLPOHIy-zFnZpPAznsufJHmP8dPWGjFnM_FjYbC13wbEEExoC0hcQAvD_BwE. Acesso em 01 abr. 2021.

CECAFÉ. **Exportação.** Disponível em: <https://www.cecafe.com.br/sobre-o-cafe/exportacao/>. Acesso em: 24 nov. 2020.

CECAFÉ. **Relatório mensal de exportações.** Outubro de 2020. Disponível em: <https://www.cecafe.com.br/publicacoes/relatorio-de-exportacoes/>. Acesso em: 30 out. 2020.

COMEX VIS. 31/03/2021. Disponível em: <http://comexstat.mdic.gov.br/pt/comex-vis>. Acesso em: 31 mar. 2021.

CONSÓRCIO PESQUISA CAFÉ. **Exportações dos Cafés do Brasil atingem o equivalente a 3,3 milhões de sacas em fevereiro de 2021.** Disponível em: <http://www.consorcioquesquisacafe.com.br/index.php/imprensa/noticias/1043-2021-03-12-18-05-31>. Acesso em 1 abr. 2021.

EPIFÂNIO. Gem. **História do café no Brasil. Tudo em uma revista.** 29/06/2020. Disponível em: <https://fliphtml5.com/matju/kpwc/basic> (página 04). Acesso em: 28 out. 2020.

FILHO. José Ribeiro de Araújo. **Santos, o Porto do Café.** Série A, publicação N.º 24. Rio de Janeiro. Biblioteca Geográfica Brasileira, Fundação IBGE, 1969. Disponível em: <http://memoria.org.br/pub/meb000000296/santosoportodoca24jose/santosoportodoca24jose.pdf>. Acesso em: 22 fev. 2021.

FIA. **Mercado Mundial do Café: Consumo, Produção e Preço.** Disponível em: <https://fia.com.br/blog/mercado-mundial-do-cafe/>. Acesso em: 1 abr. 2021.

GOLINI. Patrícia. Do cafezal ao cafezinho: conheça o processo de fabricação do café. 2020. Disponível em: <https://www.terra.com.br/culinaria/infograficos/producao-cafe-pilao/>. Acesso em: 30 mar. 2021.

GUIMARÃES. Marcela. **Dinâmica de Mercado nos Grades Importadores de Café.** Disponível em: <http://cccmg.com.br/dinamica-de-mercado-nos-grandes-importadores-de-cafe/>. Acesso em: 23 fev. 2021.

ISTO É DINHEIRO. **Exportação de café em 2019 atinge recorde de 40,61 milhões de sacas, diz Cecafé.** 15/01/2020. Disponível em: <https://istoe.com.br/exportacao-de-cafe-em-2019-atinge-recorde-de-4061-milhoes-de-sacas-diz-cecafe/>. Acesso em: 30 out. 2020.

INSTITUTO AXXUS. **Hábitos e preferências dos consumidores de café no Brasil.** UNICAMP, 2019.

ISTO É DINHEIRO. **Receita com exportação de café em 2020 cresce 7% ante 2019, para US\$ 5,53 bi.** Disponível em: <https://www.istoedinheiro.com.br/receita-com-exportacao-de-cafe-em-2020-cresce-7-ante-2019-para-us-553-bi/>. Acesso em: 31 mar. 2021.

JACTO. **Derriça, colheita mecânica ou seletiva: o que é melhor para a lavoura de café?** 07/05/2019. Disponível em: <https://blog.jacto.com.br/derrica-colheita-mecanica-ou-seletiva-o-que-e-melhor-para-a-lavoura-de-cafe/>. Acesso em: 31 mar. 2021.

KAORU. Thâmara. **É verdade que os melhores cafés vão para fora e só tomamos serragem?** Disponível em: <https://economia.uol.com.br/noticias/redacao/2017/12/23/cafe-melhores-fora-do-pais.htm>. Acesso em: 29 out. 2020.

KLEBBA. Volkmar. **O valor do café especial brasileiro na Alemanha. 2020.** Disponível em: <https://graoespecial.com.br/consumo-do-cafe-brasileiro-na-alemanha/>. Acesso em: 24 nov. 2020.

LIPINSKI. Jéssica. 15/03/2020. **Café descafeinado solúvel: como surgiu e como é feito?** Disponível em: <https://descafeinado.com.br/cafe-descafeinado-soluvel/>. Acesso em: 31 mar. 2021.

MELO. Régis. **Arábica x Conilon: entenda as diferenças na produção e no consumo do café.** Disponível em: <https://g1.globo.com/mg/sul-de-minas/grao-sagrado/noticia/arabica-x-conilon-as-diferencas-na-producao-e-no-consumo-do-cafe.ghtml>. Acesso em 31 mar. 2021.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Café no Brasil.** Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/politica-agricola/cafe/cafeicultura-brasileira>. Acesso em 31 mar. 2021.

NEGÓCIO RURAL. **Estados Unidos atingem novos recordes no consumo de café.** Disponível em: <https://www.revistanegociorural.com.br/noticias/estados-unidos-atingem-novos-recordes-de-consumo-de-cafe/>. Acesso em: 1 abr. 2021.

OIC. **Processamento no campo.** S.D. Disponível em: http://www.ico.org/pt/field_processing_p.asp. Acesso em: 31 mar. 2021.

PEDROSA. Maria Lúcia Ribeiro Silva. **A importância da torra do café: etapas e procedimentos do processo na indústria.** 2018. Disponível em: https://www.fcgba.com.br/painel/uploads/tcc/2018_A_import%C3%A2ncia_da_torra_do_caf%C3%A9:_Etapas_e_procedimentos_do_processo_industrial_.ymRMb.pdf. Acesso em 31 mar. 2021.

REVIEW CAFÉ. **Dados sobre Café no Brasil: Consumo, Produção e Exportação.** Disponível em: <https://reviewcafe.com.br/dicas-e-receitas/dados-sobre-cafe-no-brasil/>. Acesso em: 31 de mar. 2021.

SANTOS. Tales. **Raízes do café no Brasil. 2020.** Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/historia/o-cafe-no-brasil-suas-origens.htm>. Acesso em: 28 out. 2020.

SHIE. Talita. **História do Café – A Origem e Trajetória da Bebida no Mundo.** 18/05/2018. Disponível em: <https://www.graogourmet.com/blog/historia-do-cafe/>. Acesso em: 28 out. 2020.

SUPLICY CAFÉS. **Você sabe o que é um café especial?** Disponível em: <https://www.suplicycafes.com.br/nossos-graos>. Acesso em: 24 fev. 2021.

TERRITÓRIOS GASTRONÔMICOS. **A diferença entre café tradicional e café especial.** Disponível em: <https://territoriosgastronomicos.uai.com.br/2020/03/10/a-diferenca-entre-cafe-tradicional-e-cafe-especial/>. Acesso em: 31 mar. 2021.

THOMAZIELLO. Roberto Antonio. **A Classificação do café.** 25/09/2014. Disponível em: <https://revistacafeicultura.com.br/?mat=55115>. Acesso em 01 abr. 2014.

VILELA. Pedro Rafael. **Exportar café de alta qualidade é desafio do Brasil, diz Abic.** 01/10/2018. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2018-10/exportar-cafe-de-alta-qualidade-e-desafio-do-brasil-diz-abic>. Acesso em: 25 nov. 2020.

ZENELATO. Marília. **Café arábica e café robusta. Entenda as diferenças.** Disponível em: <https://www.portalbonvivant.com.br/post/caf%C3%A9-ar%C3%A1bica-e-caf%C3%A9-robusta-entenda-as-diferen%C3%A7as>. Acesso em: 24 fev. 2021.

24BRASIL. **Dúvida na mesa. É verdade que melhores cafés vão para fora e só tomamos serragem?** 23/12/2017. Disponível em: <https://www.24brasil.com/geral/duvida-na-mesa-e-verdade-que-melhores-cafes-vaio-para-fora-e-so-tomamos-serragem/236580-noticias>. Acesso em: 23 fev. 2021.