

---

## CAFÉ E SEU PROCESSO ATÉ CHEGAR A NOSSA XÍCARA!

**Estudante(s):** Rafaela da Silva [alinesilva631@gmail.com](mailto:alinesilva631@gmail.com) e Márcia Juliana Ferreira [joicedmferreira@gmail.com](mailto:joicedmferreira@gmail.com)

**Orientador(es):** Daniely Lina Pereira Dias, [daniely.dias@edu.taquara.rs.gov.br](mailto:daniely.dias@edu.taquara.rs.gov.br) .

**Escola:** Escola Municipal de Ensino Fundamental Dona Leopoldina

### Resumo:

O presente trabalho, cujo tema é café, partiu de que somos capazes de fazer da experiência uma grande aprendizagem. O objetivo foi investigar e aprender qual é o processo de fabricação do café até chegar a nossa xícara. O projeto iniciou a partir da escolha da turma que, depois de passear pelo Museu do Município de Taquara, onde o professor orientador mostrou um moedor antigo de café, ao chegar na escola, uma aluna perguntou "Como é o processo do café até chegar a nossa xícara?", surgindo muitos questionamentos. Então resolvemos pesquisar as informações tinham a respeito do tema, surgindo às hipóteses: ele é feito do pó da lata; É plantada, colhida à folha, esta é amassada, torrada e colocada na xícara. Todos queriam saber como é feito o café e como acontece o processo de fabricação. O projeto foi realizado na EMEF Dona Leopoldina, situada no Morro da Pedra - Taquara/RS, numa turma de 4º ano do ensino fundamental de 9 anos, composta por doze alunos e na disciplina de Ciências da Natureza. Organizamos uma conversa para debatermos o assunto. Assistimos vídeos para descobrir como esse processo acontece. Pesquisamos sobre a árvore que dá a fruta de café, plantamos a muda que a família de uma aluna encontrou. Pesquisamos sobre o ciclo do café e criamos um cartaz explicativo com as etapas. Realizamos uma pesquisa com as famílias e funcionários sobre curiosidades relacionadas. Fizemos o gráfico da pesquisa. Apreciamos o fruto com a semente. Conhecemos a fruta do café e pudemos manuseá-la. Fizemos a experiência de plantar a semente e o pó do café para ver se germinavam e também realizamos uma receita com café. Conseguimos o grão já torrado e realizamos o processo de moagem, após passamos na cafeteira e degustamos. Visitamos uma fabrica de café artesanal. Conhecemos os malefícios e os benefícios para a nossa saúde. Sem dúvida, é possível afirmar que a pesquisa vem rendeu ótimos resultados e reforçando o gosto pela iniciação científica nos estudantes e professores, sendo os objetivos alcançados.

---

**Palavras-chave:** Café, processo, plantio.

## **Introdução e justificativa**

A Educação Científica auxilia no processo de aprendizagem do aluno na educação Básica dos Anos iniciais do Ensino Fundamental, pois a criança aprende de forma significativa tornando o ensino de qualidade. Ao estimular este ensino, estamos contribuindo o aluno a criar uma consciência crítica diante das descobertas e serão capazes no futuro, de entender e respeitar sua posição no planeta, pois somos capazes de fazer da experiência científica uma grande aprendizagem.

Desta forma foram os métodos usados para melhor trabalhar com uma turma de anos iniciais do Ensino Fundamental, mais especificamente, do 4º ano, o ensino fundamental de 9 anos, composta por 12 (doze) alunos, da Escola Municipal de Ensino Fundamental Dona Leopoldina, situada na localidade de Morro da Pedra, pertencente à zona rural do município de Taquara/RS.

Este projeto considera os desejos dos alunos, a manifestação de suas curiosidades, bem como da sua imaginação, tendo início a partir de uma viagem de estudos realizada ao Museu Histórico Municipal Adelmo Trott, quando foi apresentado aos alunos um moedor antigo de café e, no dia seguinte, em aula, iniciaram-se os questionamentos a respeito dos caminhos do café até a nossa mesa. Desde então, buscou-se investigar o processo de cultivo e fabricação do café até chegar à nossa xícara.

Numa roda de conversa aproveitamos o momento fazendo uma série de perguntas a fim de saber quais informações os colegas tinham a respeito do tema. Muitos deles tinham informações, principalmente no que diz respeito às suas curiosidades sobre o mesmo assunto. Como todos queriam saber como é feito o café e como se faz o processo de sua fabricação desde a fazenda até a nossa xícara, desenvolvemos um projeto a fim de possibilitar aos alunos um estudo detalhado proporcionando descobrir a origem da 2ª bebida mais tomada, tão apreciada, dando resposta à pergunta do nosso problema: como é feito o café?

Então foi o qual os educandos foram estimulados a indagar a respeito de seus gostos, suas curiosidades, suas vontades, sobre o que queriam aprender, de onde foi possível perceber uma grande curiosidade sobre o assunto pela manifestação da maioria.

No mesmo são relatados os momentos pelos alunos, os objetivos traçados, os motivos que levaram à realização do projeto, contextualizando-o com a realidade, a descrição

---

detalhada do andamento de todo o trabalho e os resultados obtidos, analisando o desenvolvimento da turma no decorrer e comprovando a riqueza de um trabalho realizado a partir da metodologia de projetos científicos.

## **Objetivos:**

### **Objetivo Geral:**

Proporcionar aos alunos momentos de aprendizagens investigativas, onde eles sejam os pesquisadores juntamente com seus professores e família desenvolvendo atividades para conhecer qual é o processo de fabricação do café até chegar a nossa xícara, suprimindo as suas curiosidades.

### **Objetivos Específicos:**

- Desenvolver habilidades criativas;
- Conhecer receitas que podemos utilizar o café.
- Enriquecer o vocabulário.
- Apresentar para os pais e crianças da escola, o que aprenderam sobre o nosso problema.
- Conhecer o processo de fabricação do café.
- Descobrir a origem do Café.
- Conhecer a história do Café.
- Proporcionar as experiências de socialização;
- Conhecer a fruta do café;
- Plantar sementes de café e ver germinar.
- Investigar o processo de fabricação do café até chegar a nossa xícara;
- Descobrir se a planta de cafeeiro vive em nossa localidade com o nosso clima.
- Descobrir se plantar o pó de café ele germina.

## **Metodologia:**

### **1ª momento:**

Depois do passeio ao Museu do nosso Município de Taquara, onde o professor orientador do museu mostrou um moedor antigo de café. Ao chegar à escola, uma aluna perguntou sobre o assunto “Como é o processo do café até chegar a nossa xícara?” levantando assim muitas curiosidades sobre o assunto, que foi tema definido para o desenvolvimento da pesquisa.

### **2º momento:**

Roda de conversa: investigar o que os alunos sabiam sobre o assunto “Como é feito o café?”

Resolvemos então pesquisar e combinamos que no dia seguinte iríamos procurar algo sobre o assunto.

### **3ª momento:**

Organizamos uma rodinha de conversa para debatermos o assunto, a professora explicou, e relatou sobre o que sabia, e já tinha conhecimento, os alunos ficaram mais instigados ainda. Surgiram muitas perguntas: de onde vem o café? Como é o processo do café até chegar na nossa xícara? Será que em nossa região pode plantar café e ele sobrevive? Se plantarmos o pó de café da lata ele germina? Dá para fazer receitas diferentes com café? Será que tem bastante pessoas que gostam de café?

### **4ª momento:**

Iniciamos a nossa pesquisa assistindo ao vídeo: Como é o processo de café até a nossa xícara [https://www.youtube.com/watch?v=z7t6\\_DuLT4c&t=35s](https://www.youtube.com/watch?v=z7t6_DuLT4c&t=35s) e descobrir como esse processo acontece. Em seguida, descrever o que descobrimos.

### **5ª momento:**

Pesquisamos sobre a árvore que dá a fruta de café, o cafeeiro. E plantamos a muda que a família da Rafaela encontrou para a nossa turma observar se aqui ela se desenvolve. Ela nos trouxe a informação que em nossa localidade sim, se planta café e sobrevive, pois a sua Bisavó

---

lhe passou a informação que no nosso bairro sim se pode plantar cafeeiro, pois antigamente as pessoas tinham pé de café em suas residências para o seu próprio consumo.

**6º momento:**

Pesquisamos sobre o ciclo do café até chegar a nossa xícara, a professora fez leitura sobre os artigos encontrados nos blogs.

**7ª momento:**

Criamos um cartaz explicativo de como acontece o processo do café até chegar a nossa xícara.

**8º momento:**

Pesquisamos em blogs que a professora trouxe e assistimos um vídeo sobre a origem do café e tivemos muitas descobertas;

**9º momento:**

Elaboração de uma pesquisa com a família sobre algumas curiosidades sobre o assunto pesquisado:

- Você gosta de café?
- Você prefere qual tipo de café?
- E com qual frequência você consome ele?

**10ª momento:**

Entregar às famílias e funcionários da escola a pesquisa.

**11º momento:**

Fazer junto com os alunos o gráfico e os cálculos da porcentagem da pesquisa.

**12ª momento:**

Fomos ao Google e descobrimos o nome científico da nossa muda de cafeeiro, pois surgiu a curiosidade se ele é Arábica ou Robusta e descobrimos que ele é um cafeeiro Arábica.

**13ª momento:**

Apreciar o fruto com a semente que o colega Pedro da turma 151 nos trouxe. Conhecemos a fruta do café e pudemos manuseá-la. Todos queriam tocar e cheirar. Depois de

---

partirem a fruta, enquanto observavam e investigavam, alguns disseram que não tinha cheiro, outros que não tinha nada a ver com café.

Depois fizemos a experiência de plantar a semente do café e o pó do café para ver se germinam.

Plantamos as sementes em copinhos descartáveis, utilizando areia que o tio Fábio faz na compostagem.

**14ª momento:**

Pesquisa na internet sobre o tempo previsto para germinar a semente de café e se plantarmos o pó ele germina.

**15º momento:**

Fazer uma receita com café, pois havia uma curiosidade se é possível fazer algo com o café a não ser só o café líquido.

**16ª momento:**

Após a professora procurar a fruta do café no Mercado Público em Porto Alegre e não encontrar, descobrimos que a cereja do café estará madura em nossa localidade apenas em setembro. Então conseguimos o grão do café, que são as sementes da fruta, já torrado.

Em sala de aula realizamos um momento de conversa sobre o processo do café até chegar ao grão torrado. Realizamos o processo de moer este grão, usando um esmagador de madeira e depois colocamos no liquidificador até ficar bem moído.

Após passar este café na cafeteira, em sala de aula, junto com os colegas e funcionários da escola, degustamos o café tão esperado.

**17º momento:**

Através de observações e pesquisas sobre o grão percebemos que o tom do grão (ele quanto mais torrado) manda no sabor, ser forte ou fraco.

**18º momento:**

Entrevista com a Dona Nelci, ver como é ter um pé de café em sua residência.

**19º momento:**

---

Visita em uma fábrica de Café artesanal na Localidade de Santa Cristina/ Parobé- RS observar como é o processo do Café até chegar a nossa xícara.

**20º momento:**

Em uma rodinha de conversa, os alunos que demonstraram vontade em apresentar o projeto tiveram a oportunidade de mostrar aos colegas o que aprenderam e neste mesmo dia foram escolhidos pela turma os que representarão a turma no dia da feira.

---

## **Resultados e Discussão:**

Conforme o desenvolvimento do projeto foi percebido claramente o quanto a turma esta empolgada e aprendendo com o mesmo.

A turma apresentou-se sempre muito disposta e participativa, caracterizando-se de modo geral como um grupo alegre, ativo e comunicativo, estando sempre muito envolvido nas descobertas e aprendizados, pois alguns alunos no inicio achavam que o café vinha já pronto no pó da lata, e que uma planta era plantada, a folha era colhida, torrada e moída para fazer o pó do café e da tamanha empolgação em descobrirem que o café é uma planta, mas para faze-lo é necessário a fruta do café a sua cereja estando madura, sendo assim o café é uma fruta. Fez com que o projeto se tornasse significativo e cheio de descobertas, pois os mesmos pesquisaram e trouxeram varias informações para o aprendizado.

A cada dia, os alunos me surpreendiam, com suas hipóteses, suas ideias e seus conhecimentos, manifestando-se com clareza, com novas informações apresentando relação ao assunto abordado.

Sendo assim o objetivo do projeto foi alcançado, pois percebeu-se o fato através de comentários, atividades realizadas, experiências ao longo do período, o projeto mostrou-se positivo, tanto para a professora, quanto para os alunos. Concluimos que foi de grande importância oportunizar as crianças suas descobertas através das experiências.

---

### **Conclusões:**

Quem ai não gosta de um cafezinho? O Café um produto consumido no mundo todo e, estando entre as 2 bebidas mais consumidas mundialmente perdendo somente para a água.

O projeto proporcionou aos alunos momentos, que talvez serão únicos em suas vidas. Descobrimos que o Café vem de um fruto, chamado cereja do café, da árvore Cafeeiro, que ninguém conhecia e nunca tinham visto. Com a ajuda de pai de um dos alunos, que perto de casa de seus avós tinha um pé de cafeeiro e conseguiu a muda e fruta do café. Os alunos puderam então conhecer a fruta do café, manuseá-la, e fazer experiências, que com certeza serão inesquecíveis.

Com o projeto foi possível pesquisar a respeito do processamento do café. Ao longo do projeto fomos fazendo mais descobertas, e os alunos estavam sempre motivados a partilhá-las, tornando-se positivo, tanto para a professora, quanto para os alunos. Concluimos que foi de grande importância estas descobertas através das experiências com projetos científicos.

Sem dúvida, é possível afirmar que a pesquisa rendeu ótimos resultados e reforçando o gosto pela iniciação científica nos estudantes e professores, sendo os objetivos alcançados.

---

## Referências

SILVA, Luis Cezar da. A Surpreendente Cadeia do Café – Entenda os Processos do Pé Até a Xícara da Segunda Bebida Mais Consumida no Mundo. Coffee e Joy, 2017.

<<https://blog.coffeeandjoy.com.br/processo-do-cafe-ate-a-xicara/>> Acesso em 29 de junho de 2022, às 18 horas e 45 minutos.

TAKEMOTO, Renan. Do campo à xícara, conheça a trajetória do café. Grão Gourmet, 22 de abril de 2021.

<<https://www.graogourmet.com/blog/do-campo-a-xicara-conheca-a-trajetoria-do-cafe/>> Acesso em 06 de junho de 2022 às 18 horas e 30 minutos.

NICCHIO, Antonio. Nicchio Sobrinho café s/a Compradores e Exportadores de Café. 5 de novembro de 2021.

<<<https://site.nscafe.com/quais-seriam-as-fases-do-cafe-ate-chegar-a-mesa-da-sua-casa/>>> Acesso em 29 de junho de 2022 às 18 horas.

Processo de produção de Café: como funciona. Moka Clube, 08 de setembro de 2020, São Paulo.

<<https://www.mokaclube.com.br/blog/processo-de-producao-do-cafe/>> Acesso em 06 de junho de 2022 às 18 horas e 30 minutos.