



**CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS**  
**CURSO GESTÃO DO AGRONEGÓCIO**

**RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA**  
**SANCOFFEE**

Profa. Tamires Galvão Tavares Pereira  
Profa. Ana Rosa de Sousa  
Profa. Andressa Aparecida Santana Furtini

Ficha Catalográfica preparada pelo Setor de Processamento  
Técnico da Biblioteca Central do UNILAVRAS

Pereira, Tamires Galvão Tavares  
Relatório de visita técnica [livro eletrônico] :  
Sancoffee / Tamires Galvão Tavares Pereira, Ana Rosa  
de Sousa, Andressa Aparecida Santana Furtini. --  
Lavras, MG : Fundação Educacional de Lavras, 2025.  
PDF

**Bibliografia.**

ISBN 978-85-67895-47-5

1. Café - Controle de qualidade 2. Café - Cultivo  
- Controle de qualidade 3. Sancoffee I. Sousa, Ana  
Rosa de. II. Furtini, Andressa Aparecida Santana.  
III. Título.

25-266733

CDD-633.73

**Índices para catálogo sistemático:**

1. Café : Tecnologia de produção : Controle de  
qualidade : Agricultura 633.73

**Abril de 2024**

Sumário

RESUMO.....	3
INTRODUÇÃO .....	4
DESENVOLVIMENTO .....	6
CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	9
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	10

## **RESUMO**

Este relatório apresenta uma visão geral da produção de cafés especiais no Brasil, destacando sua importância econômica, a geração de empregos e a crescente gourmetização do mercado. A visita técnica à Sancoffee, cooperativa sul mineira referência no setor, proporcionou uma experiência prática sobre os processos que garantem a qualidade e a rastreabilidade dos grãos, desde a classificação até o armazenamento com tecnologia RFID e controle automatizado de umidade. Além disso, os participantes acompanharam uma degustação às cegas, aprofundando o entendimento sobre atributos sensoriais do café. A experiência reforçou a importância da inovação e da organização dos produtores para atender às exigências do mercado internacional, agregando valor à cafeicultura brasileira.

## **INTRODUÇÃO**

O Brasil é o maior produtor e exportador de café do mundo, respondendo por aproximadamente 30% da produção global, com registro de mais de 40 milhões de sacas de 60 kg exportadas no ano de 2020 (CONAB). A cafeicultura brasileira tem um impacto significativo na economia, gerando cerca de 8 milhões de empregos diretos e indiretos em toda a cadeia produtiva, desde o cultivo até a comercialização. Além de impulsionar a balança comercial, o setor desempenha um papel fundamental na renda de pequenos, médios e grandes produtores, especialmente aqueles organizados em cooperativas e associações que buscam agregar valor ao produto.

Nos últimos anos, o mercado de cafés especiais tem ganhado destaque. Estima-se que cerca de 5% a 10% do consumo brasileiro de cafés já seja de cafés especiais, sejam eles vendidos em cafeterias, restaurantes, hotéis, em canais de internet e em supermercados (MAPA). Esse crescimento está diretamente ligado à gourmetização do consumo, impulsionada pela busca por produtos de alta qualidade e experiências sensoriais diferenciadas. Fatores como pontuação superior a 80 na escala da Specialty Coffee Association (SCA), origem rastreável e métodos de cultivo sustentáveis tornam esses cafés mais valorizados, tanto no mercado interno quanto no exterior.

## CAFÉ ESPECIAL

De acordo com a Metodologia de Avaliação Sensorial da SCA (*Specialty Coffee Association*), usada no mundo todo, Café Especial é todo aquele que atinge, no mínimo, 80 pontos na escala de pontuação da metodologia (que vai até 100), sendo avaliados os seguintes atributos:



Infográfico do Ministério da Agricultura e Pecuária.

A qualidade do café é determinada por diversos fatores, como variedade genética, terroir, altitude, clima e processos pós-colheita. Técnicas de fermentação, secagem e torra têm sido cada vez mais adotadas para aprimorar características sensoriais, como aroma, corpo e acidez equilibrada. Com isso, o Brasil tem se consolidado não apenas como um grande exportador de volume, mas também como referência na produção de cafés especiais, atendendo às exigências de consumidores e mercados cada vez mais sofisticados e exigentes.

A visita técnica à cooperativa de cafés especiais foi planejada no contexto da disciplina de Desafio Agrobusiness: A Transição e os Desafios da Competitividade, com o objetivo de proporcionar uma compreensão prática dos fatores que influenciam a excelência do produto, desde o cultivo até a exportação.

## **DESENVOLVIMENTO**

A Sancoffee é uma cooperativa de cafés especiais localizada em Santo Antônio do Amparo, Minas Gerais, reconhecida internacionalmente pela produção de cafés de alta qualidade. Fundada em 1999, a cooperativa reúne produtores comprometidos com a excelência, a rastreabilidade e a sustentabilidade da cafeicultura. Os agricultores associados à Sancoffee se destacam por suas práticas inovadoras, incluindo métodos de fermentação, secagem e beneficiamento, que resultam em grãos com perfis sensoriais diferenciados e notas complexas, altamente valorizados no mercado externo.

Além do compromisso com a qualidade, a Sancoffee adota um modelo de negócio voltado para a sustentabilidade social, ambiental e econômica. A cooperativa investe em certificações internacionais, como Rainforest Alliance e Fair Trade, promovendo boas práticas agrícolas e garantindo condições justas para os produtores associados. Seu modelo de comercialização mantém relações diretas com importadores em diversos países, ampliando o reconhecimento do café brasileiro no cenário global e fortalecendo a renda dos cafeicultores.

Durante a visita à Sancoffee, tivemos a oportunidade de conhecer de perto o funcionamento da cooperativa e compreender as práticas adotadas para garantir a qualidade e a rastreabilidade dos cafés especiais. A experiência começou com uma apresentação institucional, na qual foram detalhados o histórico da empresa, seu modelo de negócios e as estratégias utilizadas para agregar valor ao café, tanto no mercado nacional quanto internacional.

Em seguida, acompanhamos o processo de classificação dos grãos, onde foi possível observar os critérios técnicos utilizados para avaliar aspectos como densidade, peneira e defeitos. Um dos momentos mais enriquecedores da visita foi a degustação às cegas (cupping), na qual analisamos diferentes amostras de café sem conhecer previamente suas características. Após a avaliação sensorial, os perfis de cada café foram revelados, permitindo uma comparação entre os atributos percebidos e os padrões de qualidade estabelecidos pela cooperativa.

Também visitamos o armazém da Sancoffee, onde os cafés são armazenados em bags rastreados com tecnologia RFID, garantindo total

controle da origem e do destino dos lotes. Além disso, observamos a infraestrutura tecnológica voltada para a preservação da qualidade do café, incluindo um sistema de monitoramento da umidade por sensores, que ativa automaticamente a umidificação sempre que necessário. Essa abordagem demonstra o compromisso da cooperativa com a excelência e a inovação, assegurando que os cafés especiais mantenham suas características até o momento da exportação.



Figura 1. Apresentação institucional



Figura 2. Alunos e professoras do curso Gestão do Agronegócio do Unilavras.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A visita à Sancoffee proporcionou uma experiência enriquecedora, permitindo uma compreensão prática dos processos que garantem a qualidade e a rastreabilidade dos cafés especiais. Acompanhando desde a classificação dos grãos até a degustação e o armazenamento tecnológico, foi possível observar como a inovação e a sustentabilidade se integram à produção, agregando valor ao café brasileiro no mercado global. Além disso, a estrutura e o modelo de negócio da cooperativa reforçam a importância da organização dos produtores na busca por maior competitividade e reconhecimento internacional. Dessa forma, a experiência contribuiu significativamente para o aprendizado, demonstrando na prática os desafios e as oportunidades da cafeicultura de alto padrão.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Agência Gov. Produção mundial de café foi estimada em 176,2 milhões de sacas de 60kg para a safra 2024–2025. Disponível em <https://agenciagov.ebc.com.br/noticias/202407/producao-mundial-de-cafe-foi-estimada-em-176-2-milhoes-de-sacas-de-60kg-para-a-safra-202420132025> Acesso 08 de abril de 2025.

Conab. Produção de café de 2024 é estimada em 54,79 milhões de sacas, influenciada por clima. Disponível em <https://www.conab.gov.br/ultimas-noticias/5740-producao-de-cafe-de-2024-e-estimada-em-54-79-milhoes-de-sacas-influenciada-por-clima> Acesso 08 de abril de 2025.

MAPA. Brasil é o maior produtor mundial e o segundo maior consumidor de café. Disponível em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/brasil-e-o-maior-produtor-mundial-e-o-segundo-maior-consumidor-de-cafe> Acesso 08 de abril de 2025.

Sancoffee. Disponível em <https://sancoffee.com/> Acesso 08 de abril de 2025.

Sistema B Brasil. Disponível em <https://sistemabbrasil.org/empresas-b/sancoffee/> Acesso 08 de abril de 2025.