

Um mosaico de experiências no Ciclo de Conversas sobre Café e Hospitalidade

ALINI NUNES DE OLIVEIRA¹

BEATRIZ CARVALHO TAVARES²

SARAH MARRONI MINASI³

Resumo

O evento Ciclo de Conversas sobre Café e Hospitalidade busca trazer à luz os debates e as interfaces do café. O evento teve sua primeira edição em outubro de 2020 e sua segunda edição em maio de 2021, de forma *on-line* e gratuita sob a premissa de ser um evento realizado por mulheres e com mulheres. A partir da realização das duas edições, foi identificada a necessidade de compartilhar as práticas de educação não formal vivenciadas. Para isso, este trabalho tem como objetivo apresentar os debates envolvidos na disseminação dos estudos e atuações na área do café e da hospitalidade, protagonizados por mulheres. A metodologia escolhida foi o relato de experiência. A participação no Ciclo contou com convidadas pesquisadoras e trabalhadoras da cadeia do café, abordando temas como gastronomia, nutrição, história, patrimônio, arte, turismo, produção e consumo, hospitalidade, etnicidade e máquinas. Ao todo, as duas edições contaram com 13 encontros, 29 convidadas e 2 convidados, de 7 estados e do Distrito Federal. A realização do Ciclo se caracteriza como um ambiente para o debate amplo sobre o tema do café em uma perspectiva antirracista, decolonial, democrática, feminista e agroecológica. O compartilhamento de experiências abre outras formas de aprendizagem interdisciplinar e não formal.

Palavras-chave: Café. Hospitalidade. Eventos. Educação não formal. Mulheres.

A mosaic of experiences in the Cycle of Conversations on Coffee and Hospitality

Abstract

The event Cycle of Conversations on Coffee and Hospitality seeks to shed light on the debates and interfaces of coffee. The event had its first edition in October 2020 and continued with the second edition in May 2021, totally online and free under the premise of being an event held by women and with women. After the two editions, the need to share non formal learning practices was identified. To this end, this paper aims to present the debates involved in disseminating studies and actions in the area of coffee and hospitality carried out by women. The methodology chosen was that of an experience note. The guests were researchers and workers in the coffee chain, approaching gastronomy, nutrition, history, heritage, art, tourism, production and consumption, hospitality, ethnicity, and machines. The two editions had 13 meetings, 29 women guests and two male guests from seven states and the Federal District. The Cycle is characterized as an environment for a broad debate on the theme of coffee from an anti-racist, decolonial, democratic, feminist, and agroecological perspective. The sharing of experiences opens up other forms of interdisciplinary and nonformal learning.

Keywords: Coffee. Hospitality. Events. Non Formal learning. Women.

Un mosaico de experiencias en el Ciclo de Conversaciones sobre Café y Hospitalidad

Resumen

El evento Ciclo de Conversas sobre Café y Hospitalidad pretende sacar a la luz los debates e interfaces del café. La primera edición del evento se celebró en octubre de 2020 y la segunda tuvo lugar en mayo de 2021, de forma online y gratuita, bajo la premisa de ser un evento realizado por mujeres y con mujeres. Después de las dos ediciones, se identificó la necesidad de compartir las prácticas de educación no formal experimentadas. Para ello, este trabajo pretende presentar los debates que conlleva la difusión de estudios y acciones en el ámbito del café y la hospitalidad protagonizados por mujeres. La metodología elegida fue la de un informe de experiencia. Los invitados fueron investigadoras y trabajadoras de la cadena del café, que trataron temas como la gastronomía, la nutrición, la historia, el patrimonio, el arte, el turismo, la producción y el consumo, la hospitalidad, la etnia y la maquinaria. En total, las dos ediciones contaron con 13 reuniones, 29 invitadas y dos invitados de siete

estados y el Distrito Federal. El Ciclo es un entorno de amplio debate sobre el café desde una perspectiva antirracista, decolonial, democrática, feminista y agroecológica. El intercambio de experiencias abre otras formas de aprendizaje interdisciplinario y no formal.

Palabras clave: Café. Hospitalidad. Eventos. Educación no formal. Mujeres.

Introdução

A partir de sua etimologia, é possível compreender o significado de “mosaico” em sua origem grega *mousaikón*, ou “obra das musas” (BEL-TRAMINI, 2010). Mosaico corresponde a uma manifestação artística milenar de produção de imagens com a colagem de diversas peças sobre uma mesma superfície. Sendo assim, uma diversidade de cores e materiais podem ser reunidos no intuito de produzir um padrão visual. Da mesma maneira, a união de experiências, relatos e vivências pode representar a diversidade de indivíduos envolvidos no processo produtivo do café, desde produtoras rurais, torradoras, vendedoras, gestoras e pesquisadoras.

Por meio da integração dos conceitos de complexidade e interdisciplinaridade, Morin (2001) enfatiza a necessidade de se pensar diferentes formas de ensino, para além da pedagogia tradicional, escolar e acadêmica, visando à diversidade cultural:

[...] uma das vocações essenciais da educação do futuro será o exame e o estudo da complexidade humana. Conduziria à tomada de conhecimento, por conseguinte, de consciência, da condição comum a todos os humanos e da muito rica e necessária diversidade dos indivíduos, dos povos, das culturas, sobre nosso enraizamento como cidadãos da Terra. (MORIN, 2001, p. 61).

É imprescindível pensar também uma educação decolonial, a qual pressupõe a necessidade de se apontar privilégios, preconceitos e violências contra os grupos minorizados, buscando promover a quebra de paradigmas coloniais e ocidentalizados (OLIVEIRA; CANDAL, 2010). O mesmo se estende a estruturas patriarcais e estereótipos de gênero.

Rosemberg (2001) aborda a interação entre as hierarquias de gênero, raça e classe no sistema educacional formal brasileiro, de modo que, mesmo não existindo barreiras à inicialização de meninas no ambiente escolar, inúmeras são as dificuldades enfrentadas para a continuação dos estudos.

Essas dificuldades se apresentam pelo preconceito racial, violência de gênero e classe, no pleno ingresso no mercado de trabalho ou ainda pela profissionalização, incentivo ao empreendedorismo, remuneração igualitária entre os gêneros e respeito à escolha de suas profissões.

Desse modo, o Brasil, um país de dimensões continentais, bases agrícolas e culturas tão diversas, abre possibilidades de desenvolver estudos e aprendizados alternativos relacionando suas características. Aqui, destacamos o papel do café, importante produto no mercado nacional e internacional, atravessado pela experiência de vida de diferentes profissionais da cadeia de produção e consumo desse fruto.

Este trabalho objetiva apresentar os debates envolvidos na disseminação dos estudos e atuações na área do café e da hospitalidade protagonizados por mulheres. Para isso, foi desenvolvido o relato de experiência das organizadoras do evento Ciclo de Conversas sobre Café e Hospitalidade, que ocorreu em duas edições virtuais, a primeira no mês de outubro de 2020 e a segunda em maio de 2021. O evento foi organizado por meio da parceria do Grupo de Pesquisa TerroirTUR - Turismo, Enoturismo, Gastronomia, Patrimônio do Vinho e Desenvolvimento, da Universidade Federal do Paraná (UFPR), com espaço aberto, atualmente, também para pesquisas relacionadas ao café, e da Aliança Internacional das Mulheres do Café Brasil (IWCA Brasil), instituição que reúne mulheres de toda a cadeia de valor do café e que trabalha em prol da equidade de gênero e racial, pelo fim da violência contra a mulher a partir do protagonismo delas no mercado cafeeiro, com fomento do empreendedorismo e capacitação das associadas, presente atualmente em 22 países produtores e consumidores da bebida.

A pesquisa se caracteriza como qualitativa e descritiva, fundamentada no relato de experiência, assim como proposto por Lopes (2012, p. 2):

Um relato de experiência pertence ao domínio social, fazendo parte das experiências humanas, devendo conter tanto impressões observadas quanto conjecturadas. Este tipo de estudo é importante para a descrição de uma vivência particular que suscitou reflexões novas sobre um fenômeno específico. [...] Neste caso, o foco é a experiência e a reflexão sobre a experiência vivida.

Cabe destacar que o próprio autor enfatiza o rigor científico e metodológico necessários nessa proposição de metodologia, visto que apre-

senta potencialidades para a estruturação do conhecimento assim como qualquer outro método, no entanto é pouco abordado como opção na literatura.

Café, gênero e educação

O Brasil é, atualmente, o principal produtor (MARTINS, 2008; EMBRAPA, 2019) e o segundo maior consumidor de café no mundo (ICO, 2021). Sua importância no cenário social, cultural e econômico do país surgiu em meados do século XVIII, quando se consolidou na região do Vale do Paraíba, entre os estados de São Paulo e Rio de Janeiro, a primeira produção explorada no perfil de *commodity*, com mão de obra escrava e grandes propriedades (PHILIPPINI, 2019).

Philippini (2019) aborda a respeito da utilização das fazendas históricas de café como espaço de educação diferenciado na sociedade brasileira, passível de interesse por pessoas de diferentes classes sociais e graus de escolaridade, usufruindo da história, cultura, agricultura e turismo para o aprendizado:

[...] pode-se dizer que a utilização de um lugar histórico, já existente, organizado e preparado, intencionalmente, para gerar uma atividade de formação sociocultural, constitui um espaço não formal onde se pretende a transmissão de algum saber. No caso analisado, é realizada uma atividade que envolve, em uma visitação turística orientada, aspectos histórico-culturais e pedagógico-educativos sobre a escravidão dos negros durante o ciclo cafeeiro ocorrido na região. (PHILIPPINI, 2019, p. 63).

O ambiente rural brasileiro ainda exerce significativo apagamento do trabalho feminino, subvalorizando a presença das mulheres em toda a cadeia de produção e desenvolvimento do café (TAVARES; MINUZZO; SANTOS, 2021). Em relatório publicado em 2011, o International Trade Center (ITC) mencionou que no Brasil as mulheres pouco participavam do trabalho no campo (ITC, 2011). De acordo com o Censo Agropecuário 2017, apenas 19% dos estabelecimentos agropecuários têm liderança feminina (IBGE, 2018). No entanto, pesquisas recentes mostram que as mulheres estão inseridas na agricultura familiar e, da mesma forma, em toda a cadeia produtiva do café, desde o plantio até o serviço em cafeterias e diferentes áreas de pesquisa. Nesse contexto, parcela significativa do trabalho no setor cafeeiro está nas mãos das mulheres (FERREIRA *et al.*, 2017).

Desse modo, difundir os conhecimentos e as práticas do café em diversos contextos pode vigorar como uma estratégia de viabilização e valorização do trabalho e do protagonismo feminino, tanto no campo quanto na cidade. A realização de eventos interdisciplinares, com foco em questões sociais, que associam pesquisa, extensão e outras atividades educacionais desvinculadas do ambiente escolar ou acadêmico, pode ser conceituada como educação não formal. A educação não formal acontece de forma independente da educação formal e apresenta planejamento e objetivos mais flexíveis, assim como pode ocorrer em diferentes espaços (BRUNO, 2014). É uma prática ancorada na busca pela formação integral, considerando experiências e conhecimentos muitas vezes excluídos pela educação formal. Segundo Gohn (2006, s/p), “há na educação não-formal uma intencionalidade na ação, no ato de participar, de aprender e de transmitir ou trocar saberes”; um ambiente que acolhe demandas sociais de educação, cuidado, formação, atendimento, guarda, proteção e socialização dos indivíduos (GARCIA, 2009).

O fato de a educação não formal poder ser pensada, ajustada ou alargada em função dos interesses dos envolvidos traz uma abertura que nos permite compreender que a lógica em que ela pode funcionar se aproxima do espaço liso, uma vez que, na educação não formal, podemos combinar os interesses e a própria organização do cotidiano em função dos acontecimentos e de suas necessidades. As propostas, as atividades e o envolvimento do grupo vão se realizando com os seus próprios interesses, e esse movimento, muitas vezes, é o que determina o fazer da atividade (GARCIA, 2009).

Os eventos podem constituir espaços educacionais não formais ao extrapolarem os muros das instituições de ensino e reunirem tanto pessoas do ambiente escolar ou acadêmico quanto profissionais de diferentes áreas de atuação no mundo do trabalho e outros interessados em um tema em comum. Esse tipo de atividade visa à disseminação do conhecimento, à geração de debates e reflexões, à troca de experiências e ao estabelecimento de parcerias. Complementarmente, a proposição de um evento interdisciplinar pode enriquecer o aprendizado, sobretudo se considerarmos a etimologia da palavra “interdisciplinaridade”, que

[...] traduz esse vínculo não apenas entre saberes, mas, principalmente, de um saber com outro saber, ou dos saberes entre si, numa sorte de complementaridade, de cumplicidade solidária, em função da realidade estudada e conhecida. (COIMBRA, 2000, p. 56).

O Ciclo de Conversas sobre Café e Hospitalidade

A pesquisa científica que tem o café como protagonista é vasta e perpassa diferentes campos do conhecimento, como nutrição, agronomia, biologia e antropologia; algumas, inclusive, envolvem aspectos do contexto da hospitalidade. É também foco de trabalho de diversos(as) profissionais que atuam no mercado, como na agricultura, no comércio, no jornalismo, na cozinha, nas artes, entre outros.

Diante da abrangência e diversidade que envolve o café, a realização do Ciclo de Conversas sobre Café e Hospitalidade teve como propósito estabelecer diálogos que contribuíssem para a disseminação dos estudos e atuações em café e hospitalidade em diferentes contextos, dando destaque ao protagonismo das mulheres. O Ciclo teve como público estudantes, pesquisadores(as), trabalhadores(as) da cadeia de produção e consumo, consumidores(as), amantes e curiosos(as) sobre o produto e a bebida.

As duas edições do Ciclo contaram com uma curadoria para a programação cultural. Foram selecionadas músicas de ritmos diversos com a temática do café e obras de arte de artistas brasileiras (e convidadas participantes do Ciclo) com diferentes expressões, como pintura, ilustração e fotografia: Valéria Vidigal, Raíssa Castor, Kemmy Fukita, Mariana Nakagawa e Mariangela Aguilar. Além disso, na abertura de cada encontro, foi apresentado um trecho de obra literária relacionada ao café de autoria de escritores(as) brasileiros(as), como: Ana Luiza Martins, Francisco Pereira Almeida Junior, Tales Buonarotti, Candido Portinari, Maria Adélia Menegazzo e Ana Paula Ramalho.

Em sua primeira edição, o evento ocorreu no período de 29 de setembro a 29 de outubro de 2020, em comemoração ao Dia Internacional do Café (dia 1º de outubro), contando com oito encontros com palestras e conversas que relacionaram o café aos seguintes temas: gastronomia, nutrição, história, patrimônio, arte, turismo, produção e consumo. O evento foi realizado *on-line* por causa da pandemia de Covid-19. A transmissão foi por meio do canal do YouTube da IWCA Brasil e contando até então com aproximadamente 1.200 visualizações em todos os vídeos (contagem em junho de 2021). A divulgação do evento (Figura 1) foi realizada por meio de redes sociais.

Figura 1 – *Banner* de divulgação do Ciclo de Conversas sobre Café e Hospitalidade.



**CICLO DE CONVERSAS SOBRE
CAFÉ E HOSPITALIDADE:
DIFERENTES OLHARES**

CAFÉ: DA TERRA À XÍCARA

DATA: 12/10
HORÁRIO: 19:00

MEDIAÇÃO:
*Profa. Dra. Alini Nunes
(Pós-Doutorado UFPR)*

CONVIDADAS:
*Helga Andrade
(Barista e Degustadora)
Cíntia Mara de Souza
(IDR Paraná)*

ORGANIZAÇÃO:
 **PPGTurismo**
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

 **ALIANÇA
INTERNACIONAL
DE MULHERES
DO CAFÉ**
BRASIL

Fonte: arquivo das autoras (2020).

A abertura da primeira edição do Ciclo foi realizada com o tema “Para começo de conversa... Café e hospitalidade”, com os convidados: Prof. Dr. Vander Valduga, docente de graduação e pós-graduação em Turismo da UFPR e coordenador do grupo de pesquisa TerroirTUR, que introduziu o tema café no contexto da hospitalidade; Eduarda Cividini e Natália Valle, discentes da graduação em Turismo da UFPR, que apresentaram os resultados do projeto de pesquisa de iniciação científica com esse tema.

O primeiro convidado falou inicialmente sobre a relevância do grupo de pesquisa TerroirTUR, que atua em diversos temas voltados ao turismo, gastronomia e hospitalidade, como enoturismo, enogastronomia, paisagens rurais, produtos agroalimentares, cozinhas populares, entre outros,

tanto por meio de projetos de iniciação científica quanto por pesquisas de pós-graduação. Na sequência, abordou as cafeterias enquanto espaços de hospitalidade, além da relação entre hospitalidade e o conceito de lugar.

Lugar é o cotidiano. É o espaço do afeto e das memórias, mas é também o espaço banal, do trabalho, do lar, da casa, é o caminho. Nenhum conceito é mais fundante da noção de hospitalidade do que o de lugar. O lugar é carregado de antagonismos, de interdependências e de complementaridades. A hospitalidade também. A hospitalidade é complexa, mas deve ser simples para ser entendida pelos comensais e interpretada por quem oferece. (Vander Valduga).

As duas outras convidadas apresentaram pesquisas que foram desenvolvidas sobre cafeterias e hospitalidade: a primeira referindo-se a uma análise bibliométrica das relações de comensalidade em cafeterias, e a segunda, uma proposição de um modelo de análise relacionando cafeterias aos conceitos de lugar e hospitalidade.

O segundo encontro do Ciclo teve como tema “Protagonismo jovem na cadeia do café”, contemplando a temática do International Coffee Day, da Organização Internacional do Café (OIC). Em especial, esse encontro foi mediado pela diretora-executiva da IWCA Brasil, Isabel Vilela, tendo como convidadas: Raíssa Castor, mestre de torra; Fernanda Pereira, engenheira agrícola e degustadora de cafés; Luana Aparecida, cafeicultora e representante da AMUC – Associação dos Municípios da Microrregião do Vale do Mucuri; e Silvana Novais, superintendente do INAES - Instituto Antonio Ernesto de Salvo.

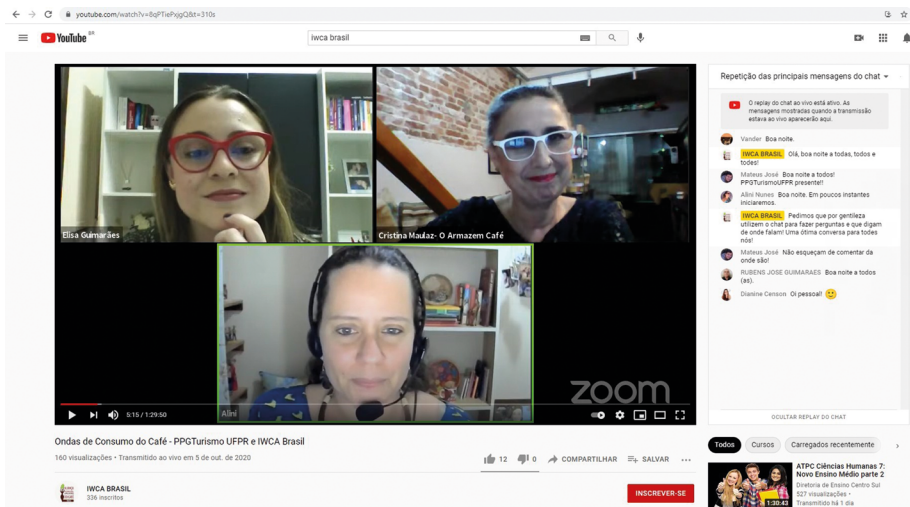
A dinâmica foi um bate-papo em que a mediadora levantou questões referentes ao tema do encontro e cada uma das convidadas respondeu a partir de seu lugar de fala. Diante de um cenário em que os trabalhadores(as) da cafeicultura estão envelhecendo, mostrou-se que é fundamental estimular os(as) jovens a ingressar nas diferentes áreas da cadeia do café, sobretudo na agricultura. Um ponto importante incluído no debate foi o reconhecimento e o protagonismo das mulheres na cafeicultura, destacado por todas as convidadas, em especial por Silvana Novais, ao relatar seu trabalho de capacitação com grupos de mulheres:

As mulheres são um ponto muito grande de transformação, pois a gente trabalha com as mulheres e elas não levam isso só para elas, elas trazem os filhos, trazem as famílias junto com elas. E vários jovens começam a acompanhar as mães

no trabalho, com as mulheres, e eles queriam ficar junto. Tivemos então que criar atividades específicas para eles, de forma a entender a necessidade deles e ajudá-los nessa caminhada, de que a cafeicultura é possível, que temos muito o que fazer. Mas acho que estamos muito no começo dessa caminhada de transformação, temos muito o que fazer. (Silvana Novais).

No terceiro encontro (Figura 2), o tema foi “Ondas de consumo do café” com as convidadas: Dra. Elisa Reis Guimarães, professora adjunta do Departamento de Administração e Economia (DAE) da Universidade Federal de Lavras (UFLA); e Cristina Maulaz, sócia-proprietária do Armazém Café de Londrina, mestre de torra, degustadora e barista.

Figura 2 – Terceiro encontro do Ciclo de Conversas sobre Café e Hospitalidade.



Fonte: IWCA BRASIL (2020).

A primeira convidada iniciou sua fala explicando cada uma das três ondas de consumo do café. A perspectiva adotada explica a evolução do mercado de café em escala mundial, no que se refere ao seu contexto econômico e social, tanto o comportamento do consumidor e as experiências de consumo como o próprio posicionamento do produto diante do mercado.

Segundo a barista que cunhou este conceito em 2002, 2003, as ondas coexistem, ou seja, por mais que agora falemos em primeira, segunda e terceira onda, e possivelmente uma quarta, elas existem ao mesmo tempo, pois atendem consumidores distintos. Elas também se sobrepõem. [...] Quando uma onda vai surgir não há uma ruptura tão grande em se tratando de mercado que possa se dizer que a partir desse dia que acabou a primeira onda e começou a segunda. Elas não só coexistem, como há uma transição suave entre elas, pois são hábitos de consumo, formas de encarar o café que vão mudando ao longo do tempo. (Elisa Reis Guimarães).

Já a segunda convidada trouxe a perspectiva de quem atua no mercado de café há mais de uma década e, entre vários aspectos, percebeu o aumento do interesse dos consumidores no sentido de conhecer um pouco mais sobre o grão, onde é produzido, quem produziu, seus diferentes aromas e sabores. Para isso, apontou a necessidade de ter pessoas preparadas e capacitadas para atender os clientes de forma diferenciada, já que muitos frequentam as cafeterias para realmente aprender os diferentes aspectos dos cafés que estão consumindo. Segundo essa convidada, as cafeterias que surgiram na terceira onda têm esse diferencial de ter opções de grãos de origens diversas, opções de métodos de extração, que proporciona experiências significativas, além de ser um espaço de hospitalidade e socialização.

No quarto encontro, foi abordado o tema “Café: da terra à xícara”, com as convidadas: Cíntia Mara Lopes de Souza, extensionista do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR Paraná) e coordenadora do Projeto Mulheres do Café do Norte Pioneiro; e Helga Cristina Andrade, turismóloga, mestre em Administração com ênfase em Gestão de Cadeias Produtivas (UFLA), pós-graduada em Cafeicultura Empresarial (IFSUL-DEMINAS), barista e instrutora autorizada pela SCA (Specialty Coffee Association) – Q-Grader, instrutora credenciada do SENAR Minas e consultora do SENAR Nacional.

A primeira convidada apresentou o processo de evolução da qualidade na produção de cafés especiais, desde 2013, no Norte Pioneiro do Paraná, principalmente a partir do projeto “Mulheres do Café”. A equipe técnica do IDR Paraná percebeu que, quanto mais mulheres participavam dos processos formativos, mais ocorria transformação nas propriedades rurais, sendo em sua maior parte de agricultura familiar. O projeto todo conta com aproximadamente 250 cafeicultoras distribuídas em 11 muni-

cípios da região. A convidada relatou as etapas de produção do café com fotografias que retratam desde o plantio e renovação de lavouras com variedades mais resistentes e de melhor produtividade, produção de mudas, adubação, manejo do solo, monitoramento da lavoura, até a colheita, secagem e beneficiamento dos grãos, com a participação de todos os membros da família, com destaque para a inserção e a valorização do trabalho das mulheres em todas as etapas apresentadas. Além disso, enfatizou a criação de relações comerciais mais produtivas, justas e duradouras de forma a valorizar comercialmente também o que é produzido pelas cafeicultoras, depois da dedicação empregada em todas as etapas.

A segunda convidada trouxe para o evento um olhar enquanto barista e Q-grader, atuando em outra parte da cadeia do café, mostrando outros pontos da jornada do café e suas diferentes possibilidades de relações, além das já conhecidas, como produção, beneficiamento, exportação, importação, torra e preparo. Para isso, apresentou “o mapa de sistema agroindustrial do café”, organizado pela SCA em 2020, destacando outros elos, outros negócios possíveis e inúmeros profissionais qualificados que estão interagindo a todo momento em cada uma dessas etapas, como as pessoas envolvidas na assistência técnica, no transporte, na classificação dos grãos, em diferentes processos de negociação e compra, entre outros. Ainda, mostrou o mapa das regiões produtoras brasileiras (da BSCA), dando destaque para a diversidade de cafés produzidos, com inúmeros atributos que se diferenciam pelo *terroir*, como solo, temperatura, altitude e modos de produção, que, associados ao modo de vida e à paisagem local, permitem também experiências turísticas particulares de uma região para outra.

O quinto encontro abordou o tema “Café e arte”, com as convidadas: Valéria Vidigal, artista plástica e cafeicultora da Bahia, cujas obras desde o ano de 2003 têm o tema exclusivo do café; Kemmy Fukita, formada em Design de Moda, que tem o desenho como prática há muitos anos e desde 2015 utiliza filtros de café reutilizados como base para sua arte, bem como café-solúvel para suas ilustrações; e Mariana Nakagawa, formada em Arquitetura no curso de Belas Artes em São Paulo, que tem a fotografia como profissão e iniciou no ramo de cafés há dois anos, à frente de uma escola de cafés, a Kamo Coffee School, onde ministra cursos, treinamentos e consultorias.

Nesse encontro cada convidada apresentou a sua relação com o café e os processos para a elaboração de suas produções artísticas. Valéria Vidigal destacou a sua proximidade com a produção do café.

O café em si, ele é enorme. Você vai de um grão de café a lavoura, tem o barista, o consumo, o grão, a planta, o grão torrado. E eu vivo no mundo do café, então a gente tem hora que está dentro da fazenda, mexendo com a planta ou torrando. E eu vou com o celular mesmo e vou registrando. Depois fico observando e isso me fascina. (Valéria Vidigal).

O sexto encontro teve como tema “Café e turismo”, com as convidadas: Cornélia Gamerschlag, cafeicultora e proprietária da Fazenda Palmeira, membro da Associação Rota do Café – norte do Paraná; Kelly Stein, jornalista e idealizadora do Portal Coffea e do Coffea Trips; e substituindo Paula Hirano do CWB Coffee – empresa que organiza roteiros turístico cafeinados em Curitiba –, o evento contou com a presença de seu sócio, Ewerton Lemos, turismólogo e mestre em Turismo pela UFPR.

Nesse encontro, a conversa partiu de Kelly Stein, que comentou como organiza suas viagens relacionadas ao café, seu principal público e as possibilidades de personalização dos roteiros de acordo com necessidades específicas. A convidada disse que atende desde baristas, especialistas em café, apaixonados até curiosos. Na continuação, Cornélia Gamerschlag contou como surgiu a iniciativa de incorporar a atividade turística à produção de café em sua propriedade no Norte Pioneiro do Paraná. A produtora trabalha com turismo há 10 anos e viu na atividade a possibilidade de mostrar a realidade do campo para as pessoas da cidade. Na mesma linha, Ewerton Lemos apresentou seu trabalho desenvolvendo roteiros de café em Curitiba. A iniciativa surgiu do questionamento sobre como apresentar o café no meio urbano. O convidado destacou os pilares dos roteiros: “nós sempre fazemos os roteiros baseados em três expectativas de experiências: ela aprender sobre café, ela aprender sobre o processo do café e ela levar algum conhecimento disso tudo”.

O sétimo encontro foi sobre “Café, história e patrimônio”. As convidadas foram: Thais Velloso Cougo Pimentel, cafeicultora, historiadora, professora aposentada da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), com mestrado em História Social pela Universidade de Campinas (UNICAMP) e doutorado em História pela Universidade de São Paulo (USP); Ana Villanueva, arquiteta, mestre em Arquitetura pela USP e doutora em História pela UNICAMP, especialista em restauro e arquiteta aposentada do Museu da Imagem e do Som de Campinas; e Marcela Rezek Calixto, graduada em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Católica de Santos, máster em

Restauração e Reabilitação de Patrimônio Cultural pela Universidade de Alcalá de Henares e coordenadora técnica do Museu do Café de Santos.

O encontro foi pautado pela perspectiva histórica que permeou as falas de todas as convidadas. Thais Pimentel iniciou trazendo o contexto do século XIX e a expansão do café pelo país, majoritariamente na região Sudeste. Destacou que nesse movimento, ao mesmo tempo que o café era a atividade produtiva mais relevante, era também a expansão da escravidão no Brasil.

Não dá para pensar no café ontem e hoje sem pensar sobre que bases ele se implantou no Brasil. Nós temos que pensar a trajetória de um produto que teve todas as condições para expansão e deu visibilidade para a nação Brasil. (Thais Pimentel).

Na sequência, Ana Villanueva abordou o tema do patrimônio com o relato de um trabalho de restauração de uma antiga fazenda de café no interior de São Paulo. A convidada apresentou as principais características das construções das antigas fazendas de café nas regiões pioneiras do cultivo no Brasil.

A terceira convidada, Marcela Calixto, apresentou o Museu do Café em Santos, com dados da estrutura, sobre o histórico do prédio, bem como os principais itens e origem do acervo. A convidada apresentou também as ações de pesquisa desenvolvidas pela equipe do Museu.

O oitavo e último encontro da primeira edição falou sobre o tema “Café, nutrição e gastronomia”. O encontro contou com as convidadas: Fernanda Gandra, nutricionista pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), doutora em Ciência de Alimentos pela UFLA, na linha de pesquisa Café e Saúde, e sócia-proprietária da empresa 2cafeinados Cafés Especiais; e Flávia Schiochet, jornalista formada pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), com mestrado em Turismo pela UFPR e que, atualmente, ministra cursos livres na área de alimentação e comunicação.

A primeira convidada desenvolveu sua fala se aprofundando nas características nutricionais do café, os principais ativos e como o seu uso diário impacta o desempenho de atividades profissionais e intelectuais. Já a segunda convidada trouxe a sua experiência como jornalista da área de gastronomia em Curitiba/PR. Nesse sentido, ela abordou o protagonismo dessa cidade com o café especial e inúmeras cafeterias especializadas que buscam ser um ambiente acolhedor e promover a cultura do café. Também foi tema do encontro a exportação massiva dos melhores cafés brasileiros para o exterior. As convidadas ressaltaram a necessidade de uma educação sensorial para o consumidor perceber as características e apreciar os cafés especiais.

A segunda edição do Ciclo ocorreu entre os dias 5 e 31 de maio de 2021, em virtude do Dia Nacional do Café (dia 24 de maio), quando se comemora o início da colheita do fruto na maior parte das regiões do Brasil. Assim como na primeira edição, ocorreram encontros semanais temáticos, totalizando cinco momentos de conversas mediados pelas autoras com convidadas de referência em diferentes áreas do café, abrangendo temáticas como: gastronomia, hospitalidade, turismo, etnicidade e máquinas. Mais uma vez, o evento foi realizado de maneira *on-line*, sendo veiculado no canal do YouTube da IWCA Brasil e contando até então com aproximadamente 700 visualizações em todos os vídeos (contagem em junho de 2021). A divulgação do evento (Figura 3) também ocorreu por meio das redes sociais.

Figura 3 – *Banner* de divulgação do II Ciclo de Conversas sobre Café e Hospitalidade.

*II Ciclo de Conversas
sobre
Café e Hospitalidade*

31 DE MAIO | 19H30

**CAFÉ,
MULHERES E
MÁQUINAS**

Mediadora
Dandara Renault (IWCA Brasil)

Convidadas
Criscila Reis (Astoria Máquinas Brasil)
Márcia Amancio (UFLA)

ASSISTA PELO YOUTUBE DA IWCA BRASIL








Fonte: arquivo das autoras (2021).

A abertura da segunda edição do Ciclo foi sobre o tema “Café e gastronomia” e contou com a presença de: Ana Paula Rosas, barista, jornalista especializada em café e produtora de conteúdo no De Pratos a Prosas, no Instagram; e Beatriz Tavares, gastrônoma e mestranda em Turismo pela Universidade Federal Fluminense (UFF).

A primeira convidada, ao apresentar sua trajetória e projeto profissional, abordou pontos da sua experiência de vida que a levaram ao mundo do café. As questões levantadas trouxeram o foco para a relação de proximidade do café com a gastronomia e a importância de movimentos como o localismo e a decolonização para a valorização da produção do café brasileiro.

A gente fala tanto “Nossa o café de tal país é tão bom”, mas e os nossos cafés? Temos 32 regiões produtoras. Por que a gente não vai pensar na riqueza de sabores que o café brasileiro tem para oferecer? Por que a gente vai achar que o café brasileiro é “um só”. Então, até esse movimento de olhar para o local, e mais importante, recentemente essa descolonização dos saberes e dos sabores está muito forte. A gastronomia tem feito muito esse olhar de uma cozinha descolonizada. E o café também está passando por isso. Tem uma história que é de muita opressão, mas não é desencantar, é mostrar a realidade para que a gente possa experimentar o café com muito mais verdade. (Ana Paula Rosas).

Na continuação, a segunda convidada iniciou sua fala trazendo sua trajetória e os momentos em que o café começou a fazer parte da sua vida. Os pontos trazidos fizeram uma relação sobre a importância das experiências do cotidiano e da vivência com a bebida para transformar uma curiosidade em uma área de interesse para estudo e pesquisa.

Eu fico pensando o quanto as nossas experiências transformam a gente independente de ter uma formação na área. Eu tenho, mas não foi a faculdade que me trouxe tanto vínculo com o café. Foram as experiências enquanto criança, depois eu tive uma proximidade maior com baristas, produtores. É gente que faz as coisas fazerem sentido. (Beatriz Tavares).

O segundo encontro abordou o tema “Café, cafeterias e hospitalidade” e teve como convidadas: a Profa. Dra. Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse, turismóloga, mestre em Sociologia, doutora em História e docente dos Programas de Pós-Graduação em Hospitalidade e em Gestão de Alimentos e Bebidas, da Universidade Anhembi Morumbi

(UAM); Luciana Santiago, especialista em cafés sensoriais, CEO e mestre de torra da microtorrefação Together Cafés Especiais; e Emanuelle Costa, agrônoma, mestre em Ciências dos Alimentos pela UFPA, barista, mestre de torra e gestora do projeto de extensão da Cafeteria Escola CafESAL (UFPA).

Seguindo essa temática, a primeira convidada abordou a presença histórica do café no país, pontuando as relações sociais presentes no consumo da bebida, como criação e fortalecimento de laços afetivos, suspensão ou demarcação de hierarquias, exercício de identidades etc.

Minha contribuição é pensar o café como bebida, como elemento tradicional, mas também como elemento de uma experiência mais técnica e sensorial e ao mesmo tempo pensar o café na cultura brasileira. Na minha opinião o café é um convite, mais do que uma bebida, já é uma instituição brasileira do ponto de vista cultural e social. (Maria Henriqueta Minasse).

Já a segunda convidada contribuiu para o debate com seu conhecimento de mercado, pontuando o relacionamento com os clientes e os produtores como um diferencial para o serviço da cafeteria e o desenvolvimento de experiências interativas.

Então a gente fez uma microtorrefação de portas abertas. Então a gente convida quem quer conhecer o café torrado, o grão verde. E a gente começou a trazer pessoas para dentro da nossa torrefação de todo o tipo de conhecimento, apreciadores, *coffee lovers*, leigos, pessoas que tinham vontade de conhecer um pouco mais, mas eles não tinham muito conhecimento. (Luciana Santiago).

Ainda, a terceira convidada reuniu a perspectiva acadêmica e profissional para relatar a experiência na CafESAL, um espaço dentro da universidade para aprendizado e acolhimento, problematizando questões referentes ao machismo, racismo, xenofobia e LGBTfobia dentro do ambiente universitário e profissional das cafeterias, para a construção de uma realidade diversa e inclusiva.

Eu fico pensando no espaço da cafeteria e da universidade, qual a acessibilidade? Qual a diversidade que eu vejo? Quem é o público que frequenta? Quem é o público que trabalha? Quantas mulheres? Quantos homossexuais? Quantas pessoas pretas? Que estão trabalhando com café, não só na CafESAL mas em todo o Brasil. Eu fico questionando e observando esses pontos. Será que o café está sendo realmente acessível? (Emanuelle Costa).

O terceiro encontro versou sobre o tema “Café e turismo”, cujas convidadas foram: Eduarda Assis, bacharel em Administração, barista e administradora do Sítio Conceição e Café Terral Ecológico, em Taquaritinga do Norte/PE; e Luciana Moraes, extensionista rural da área de Inclusão Social do IDR-Paraná, membro da equipe do Projeto Mulheres do Café do Norte Pioneiro e responsável pela proposta de turismo rural Caminho dos Cafés das Mulheres do Norte Pioneiro. A escolha das convidadas teve como intenção dar visibilidade às iniciativas direcionadas ao turismo cafeeiro fora das ofertas tradicionais em regiões produtoras, como Minas Gerais, São Paulo, Espírito Santo e Rio de Janeiro.

O quarto encontro teve como tema “Café e Etnicidade”. A programação contou com a presença de: Kivian Rodrigues, barista, mestre de torra, idealizadora e instrutora da Associação Jovens Baristas e empresária na Cafeteria Café Utopia, em Belo Horizonte/MG; e a mediadora Dandara Renault, da IWCA Brasil. A experiência da convidada em diversos setores da cadeia do café e seu crescimento profissional como administradora e empreendedora foi refletida na criação de um projeto social direcionado ao café, viabilizando a capacitação profissional e a inserção de jovens em vulnerabilidade social no mercado de trabalho.

A segunda edição do Ciclo foi encerrada com o quinto encontro (Figura 4), que abordou o tema “Café, mulheres e máquinas” e contou com a presença de: Criscila Reis, representante comercial na empresa Astoria Máquinas Brasil, onde atua como consultora e instrutora em hotéis, restaurantes e cafeterias; e Márcia Amâncio, engenheira agrícola pela UFPA, doutoranda em Engenharia Agrícola pela mesma instituição na área de máquinas e mecanização agrícola, além de atuar como instrutora de manutenção de máquinas portáteis, realizando treinamentos de utilização segura e manutenção mecânica.

A relevância e o ineditismo desse encontro surgiram da necessidade de visibilizar o trabalho de mulheres negras e protagonizar discursos para além da racialidade, propondo o compartilhamento de experiências interseccionais em um ambiente profissional ainda muito masculinizado, como a venda e a manutenção de máquinas de cafeterias e de produção agrícola. Dessa forma, a primeira convidada discursou sobre seu percurso dentro da empresa no setor de vendas até conquistar o espaço que ocupa atualmente, sendo responsável pelos clientes externos, treinamentos e consultorias em empreendimentos gastronômicos.

micos. Esse percurso está marcado pela resistência em ocupar novos espaços, apesar da discriminação e depreciação do próprio trabalho:

É uma luta diária para mostrar o seu potencial [...] A gente não quer partir para o lado racial, mas eu sou uma mulher negra e trago essas características no cabelo e na vestimenta [...] nesse meu decorrer tive muita resistência, muitas vezes do próprio cliente não acreditar que você está ali como vendedora e como profissional da área, ele não associa a sua imagem a esse tipo de serviço. Aí você tem que demonstrar seu potencial todos os dias e não é fácil [...]. Estou na Astoria há dois anos, uma das maiores empresas de educação e venda de máquinas de café, que atua no mercado desde 2002. Eu fui uma das primeiras mulheres negras a ser representante comercial desta empresa e eu tenho muito orgulho de falar isso, porque eu sou abertura de porta para outras mulheres. (Criscila Reis).

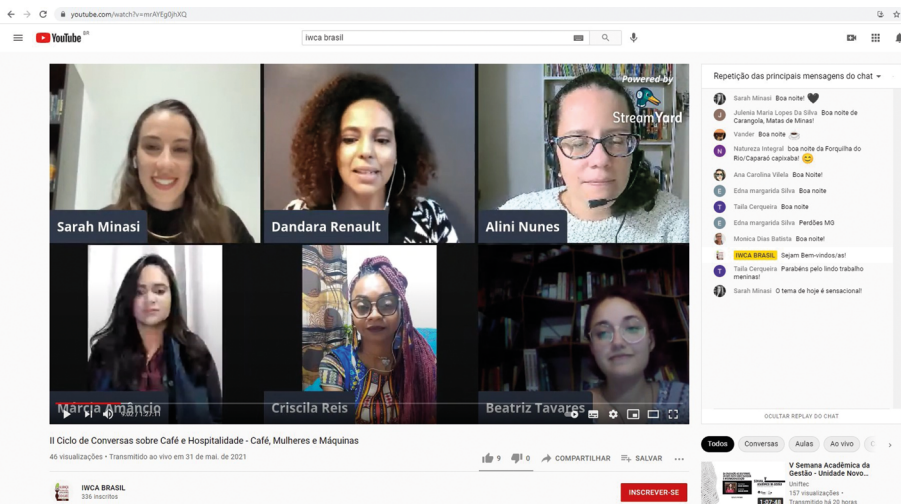
Já a segunda convidada trouxe relatos sobre a aceitação de seu trabalho em campo como engenheira especialista em máquinas e mecanização agrícola direcionada à produção de café.

A gente tem que quebrar algumas barreiras, porque primeiro nós, mulheres nessa área de máquinas, temos que demonstrar conhecimento para depois sermos aceitas [...]. Na área acadêmica e no mercado de trabalho, eu tive muito contato com produtores e produtoras que aceitaram muito bem meu trabalho. Eu confesso que aqui na indústria eu sinto esse preconceito mais forte do que no campo. (Márcia Amâncio).

Ambas apontaram a importância de suas redes de apoio no ambiente profissional e acadêmico como fundamentais para ocupar esses espaços conhecidos pelo protagonismo masculino sem modificação das próprias identidades, limitação dos campos de atuação ou restrição dos próprios objetivos.

Ao todo, as duas edições contaram com 13 encontros, 29 convidadas e 2 convidados, de 7 estados (Bahia, Minas Gerais, Paraná, Pernambuco, Rio de Janeiro, Santa Catarina e São Paulo) e do Distrito Federal, com uma abrangência diversificada de formações, atuações e perspectivas que tiveram o café como protagonista durante as conversas. Cabe destacar que o evento foi realizado sem custos, em plataformas abertas e de forma totalmente gratuita, ressaltando mais uma vez as características de ser um evento amplo e democrático.

Figura 4 – Último encontro do II Ciclo de Conversas sobre Café e Hospitalidade.



Fonte: IWCA BRASIL. (2021).

Debates e aprendizados

Este relato de experiência possibilitou evidenciar o potencial da inclusão dos alimentos, por meio de eventos interdisciplinares, no desenvolvimento da educação em turismo e da educação turística (FONSECA FILHO, 2007, 2013), visto que a agricultura apresenta importante papel na economia brasileira, assim como a alimentação e o comer configuram elemento central na sobrevivência humana independentemente da localidade (POULAIN, 2006).

É nesse contexto que o café, um dos principais insumos agrícolas produzidos no país, além de elemento fundamental na história do Brasil a partir do século XVIII, relevante ciclo econômico no país, permeia funções sociais da comensalidade, ao criar e estabelecer laços, suspender ou demarcar hierarquias, exercício de identidades culturais. Tendo em vista a extensão dos temas relacionados ao café, a bebida se enquadra como elemento norteador dos debates, eventos e pesquisas atualmente realizados pelo grupo organizador.

Ainda como elemento corriqueiro na atividade turística, a bebida proporciona pensar tendências e experiências dentro do turismo gastro-

nômico. Além disso, é possível pontuar, a partir dos questionamentos de Jafari (2007), a utilização dos conhecimentos ou atividades diferenciais dentro das experiências:

Mas suas medidas de oferecer experiência são isoladas, dispersas e desconectadas. Será que é o início de uma tendência que vai se espalhar por todo o campo do turismo? Será que as ideias “inovadoras” vão fornecer momentos únicos de “experiências” que compensem toda a estada ou visita? Tais experiências com valor agregado já podem ser oferecidas pelos funcionários do turismo ou eles precisarão voltar a ser treinados para que adotem uma nova atitude? (JAFARI, 2007, p. 10).

Desse modo, pensar o café, sua cadeia de produção e o consumo como uma experiência de aprendizagem possibilita trazer ao debate pessoas com diferentes realidades e vivências, promovendo a temática para o ensino em diversas áreas, tanto na educação formal quanto na não formal. A metodologia de organização do evento prioriza uma abordagem ampla e democrática, com convidadas abordando temas usualmente pouco visibilizados.

É possível destacar nesse processo a promoção de outros setores da cadeia do café que não enfocam apenas a produção “porteira para dentro”, dando visibilidade para profissionais, seja na academia ou no mercado, de diversas áreas, como hospitalidade, turismo, gastronomia, nutrição, história, patrimônio, arte, ciências sociais, agronomia e engenharias. A ideia é demonstrar que a cadeia produtiva do café vai além da plantação, envolvendo o processo de torra e comercialização em serviços de alimentação especializados.

Com isso, os debates proporcionados nos dois encontros priorizaram o convite de palestrantes mulheres, visando à identificação com a proposta da IWCA Brasil de protagonismo feminino na cadeia do café. Ao mesmo tempo, possibilitou a formação de redes e parcerias entre universidades, mercado e sociedade.

Considerações finais

O Ciclo de Conversas sobre Café e Hospitalidade, em suas duas edições, viabilizaram o aprendizado, a geração de debates, a troca de experiências e o estabelecimento de parcerias entre comunidade acadê-

mica, mercado profissional e sociedade. O Ciclo se caracteriza como espaço de vivências de educação não formal em meio à pandemia de Covid-19, mediante a utilização de ambientes virtuais, como YouTube. Os eventos demonstram ser outras possibilidades de atividades acadêmicas de pesquisa e extensão.

No que se refere ao Ciclo de Conversas sobre Café e Hospitalidade, destaca-se a relação dessas temáticas a partir de seu potencial para debates feministas, antirracistas, decoloniais e agroecológicos. Tais debates estão frequentemente presentes nas falas das participantes, ao abordarem a valorização dos cafés produzidos no Brasil, o protagonismo feminino nos cafés especiais, a presença feminina em todos os espaços da cadeia de valor do café, o acolhimento da diversidade étnica e sexual nos espaços das cafeterias e a hospitalidade como promotora da acessibilidade e acolhimento.

Mesmo que a realização de eventos remotos não seja equivalente aos eventos presenciais em qualidade da comunicação e vínculos sociais possíveis, a modalidade de eventos *on-line* aumenta o alcance de público para diferentes regiões do Brasil e do mundo sem a necessidade de deslocamentos. Da mesma forma, viabiliza a presença de pessoas que estão geograficamente distantes em um ambiente de trocas e conversas. Além disso, a possibilidade de visualização assíncrona dos eventos a qualquer momento, com acesso ao conteúdo das falas, velocidade de reprodução e comentários impulsiona o alcance do debate promovido. Tais características revertem pontos positivos para a realização desse tipo de iniciativa.

A partir dessas trocas de experiências, o objetivo é instigar novas reflexões, debates e práticas de ensino e aprendizagem para além dos métodos tradicionais e formais. Por fim, o relato de experiência descrito de forma alguma busca fazer o encerramento do Ciclo de Conversas sobre Café e Hospitalidade e das discussões que emergiram dos encontros. Muito pelo contrário, cada edição do Ciclo nos alimenta com mais questões que atravessam o café. Portanto, o intuito é que a experiência relatada possa inspirar novas ações similares, tanto a partir do café quanto de outros temas.

Submissão: 02/07/2021

Aprovação: 25/09/2021

Notas

1 Doutora em Geografia pela Universidade Estadual de Londrina (UEL). Professora do Departamento de Gestão e Hospitalidade do Instituto Federal de Mato Grosso (IFMT). E-mail: alini.oliveira@ifmt.edu.br.

2 Mestranda em Turismo pela Universidade Federal Fluminense (UFF). Pesquisadora bolsista do Projeto de Pesquisa Aplicada à Agricultura Familiar e Circuitos Turísticos (UFF/MAPA/MTur). E-mail: tavaresbeatriz@id.uff.br.

3 Doutora em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALD). Professora do Instituto de Ciências Humanas e da Informação da Universidade Federal do Rio Grande (FURG). E-mail: sarahminasi@gmail.com.

Referências

BELTRAMINI, Micol Arianna. **101 cose da fare a Milano almeno una volta nella vita**. Roma: Newton Compton Editori, 2010.

BRUNO, Ana. Educação formal, não formal e informal: da trilogia aos cruzamentos, dos hibridismos a outros contributos. **Mediações**, v. 2, n. 2, p. 10-25, 2014. Disponível em: http://mediacoes.esse.ips.pt/index.php/mediacoesonline/article/view/68/pdf_28. Acesso em: 9 jun. 2021.

COIMBRA, José de Ávila A. Considerações sobre a interdisciplinaridade. *In*: PHILIPPI JUNIOR, Arlindo *et al.* (ed.). **Interdisciplinaridade em Ciências Ambientais**. São Paulo: Signus Editora, 2000. p. 52-70.

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Brasil - maior produtor mundial de café - exporta 35,15 milhões de sacas com média mensal de 2,92 milhões de sacas em 2018. **Embrapa**, 22 fev. 2019. Disponível em: www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/41551077/brasil---maior-produtor-mundial-de-cafe---exporta-3515-milhoes-de-sacas-com-media-mensal-de-292-milhoes-de-sacas-em-2018. Acesso em: 9 jun. 2021.

FERREIRA, Williams Pinto Marques et al. Perfil das mulheres que atuam no sistema agroindustrial do café no Brasil. *In*: ARZABE, Cristina *et al.* (ed.). **Mulheres dos cafés no Brasil**. Brasília: Embrapa, 2017. p. 21-35.

FONSECA FILHO, Ari da Silva. **Educação e turismo** – um estudo sobre a inserção do turismo no ensino fundamental e médio. 2007. 185 f.

Dissertação (Mestrado em Educação) – Faculdade de Educação, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007.

FONSECA FILHO, Ari da Silva. **Educação turística** - formação contínua de professores da educação básica para o ensino do turismo. 2013. 268 f. Tese (Doutorado em Educação) – Faculdade de Educação, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013.

GARCIA, Valeria Aroeira. **A educação não-formal como acontecimento**. 2009. Tese (Doutorado em Educação) – Faculdade de Educação, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2009.

GOHN, Maria da Glória. Educação não-formal na pedagogia social. *In*: CONGRESSO INTERNACIONAL DE PEDAGOGIA SOCIAL, 1., 2006, São Paulo. **Anais [...]**. São Paulo: USP, 2006. Disponível em: www.proceedings.scielo.br/scielo.php?pid=MSC0000000092006000100034&scrypt=sci_arttext. Acesso em: 9 jun. 2021.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Agro 2017**. Rio de Janeiro: IBGE, 2018. Disponível em: https://censoagro2017.ibge.gov.br/templates/censo_agro/resultadosagro/produtores.html. Acesso em: 7 jun. 2021.

ICO – International Coffee Organization. **World Coffee Consumption**. 2021. Disponível em: <http://www.ico.org/prices/new-consumption-table.pdf>. Acesso em: 9 jun. 2021.

ITC – International Trade Center. **The Coffee Exporter's Guide**. 3. ed. Geneva: ITC, 2011.

IWCA BRASIL – Aliança Internacional das Mulheres do Café. Ciclo de Conversas sobre Café e Hospitalidade. **YouTube**, 2020. Disponível em: https://youtube.com/playlist?list=PLMoV_M8FCAheyQic8uly0eHe9a-fO8ehyR. Acesso em: 7 jun. 2021.

IWCA BRASIL – Aliança Internacional das Mulheres do Café. II Ciclo de Conversas sobre Café e Hospitalidade. **YouTube**, 2021. Disponível em: <https://youtu.be/mrAYEg0jhXQ>. Acesso em: 7 jun. 2021.

JAFARI, Jafar. Educação turística e modelos de formação. **Pensamento global para desenvolvimento local**, n. 4, 2007.

LOPES, Marcos Venícios de Oliveira. Sobre estudos de casos e Relatos de Experiência. **Revista da Rede de Enfermagem do Nordeste**, v. 13, n. 4, 2012. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/3240/324027983001.pdf>. Acesso em: 6 jun. 2021.

MARTINS, Ana Luiza. **História do café**. São Paulo: Contexto, 2008.

MORIN, Edgar. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. Tradução de Catarina Eleonora F. da Silva e Jeane Sawaya. 3. ed. São Paulo: Cortez, 2001.

OLIVEIRA, Luiz Fernandes de; CANDAU, Vera Maria Ferrão. Pedagogia decolonial e educação antirracista e intercultural no Brasil. **Educação em Revista**, v. 26, n. 1, p. 15-40, abr. 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/edur/a/TXxbbM6FwLJyh9G9tqvQp4v/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 6 jun. 2021.

PHILIPPINI, Ruth Aparecida Sales. **Fazenda de café do Vale Histórico**: perspectiva de práticas educativas de história e cultura afro-brasileiras em espaços não formais de educação. 2019. Dissertação (Mestrado em Educação e Desenvolvimento Humano) – Departamento de Ciências Sociais e Letras, Universidade de Taubaté, 2019. Disponível em: <https://mpemdh.unitau.br/wp-content/uploads/2017/dissertacoes/mdh/b/Ruth-Aparecida-Sales-Philippini.pdf>. Acesso em: 6 jun. 2021.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**. Os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora UFSC, 2006.

ROSEMBERG, Fúlvia. Educação formal, mulher e gênero no Brasil contemporâneo. **Revista Estudos Feministas**, v. 9, n. 2, p. 515-540, 2001. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ref/a/PRcJxQzSFvnScngFpmc-gKGR/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 7 jun. 2021.

TAVARES, Beatriz Carvalho; MINUZZO, Daniela Alves; SANTOS, Annah Bárbara Pinheiro dos. Protagonismo feminino e divisão sexual do trabalho no ambiente rural: Articulação do grupo de mulheres residentes e produtoras de café da comunidade Fazenda Alegria, Caparaó - ES. **Revista Raízes**, Campina Grande, v. 41, n. 1, p. 97-113, jul./dez. 2021. Disponível em: <http://raizes.revistas.ufcg.edu.br/index.php/raizes/article/view/696/624>. Acesso em: 14 jun. 2021.