

Exportação de licor de café

Export of coffee liquor

Exportación de licor de café

Ewerton Santos de Queiroz¹
ewertonqueiroz57@gmail.com

Júlio Cesar Molon Bevilaqua¹
julio.bevilaqua@fatec.sp.gov.br

Palavras-chave:

Licor.
Cachaça.
Café.
Exportação.
Cultura.

Keywords:

Liquor.
Liquor.
Coffee.
Export.
Culture.

Palabras clave:

Licor.
Cachaça.
Café.
Exportar.
Cultura.

Enviado em:

14 novembro, 2023

Apresentado em:

05 dezembro, 2023

Publicado em:

24 agosto, 2024

Evento:

6º EnGeTec

Local do evento:

Fatec Zona Leste

Avaliadores:

Ester Felix
Ronaldo Barros Órfão

Resumo:

O licor é um tipo de destilado que possui uma variedade de aromas e sabores, dependendo de onde o produto é fabricado possui características específicas pela questão regional, dando assim diversas formas e gostos a serem apreciados. Com isso, foi fomentada a ideia da fabricação do destilado com um dos principais produtos brasileiros. O café é um dos produtos mais apreciados no mundo inteiro e que possui uma alta taxa de exportação do Brasil. O principal objetivo dessa operação é exportar um produto diferenciado que não é comum no mercado de destilados, sobretudo, valorizar a história afro-brasileira discorrendo informações no presente trabalho que foram agregadas através de pesquisas feitas de adeptos do candomblé de origem bantu e mostrar o potencial de qualidade de grãos de café artesanais. Além disso, a escolha da cachaça foi mais um elemento para aumentar a qualidade do licor, a Tiê Prata ocupa o segundo lugar na classificação de melhores cachaças brasileiras, sua principal característica é o sabor mais próximo da cana-de-açúcar, que traz a harmonização ideal para a bebida.

Abstract:

Liquor is a type of distillate that has a variety of aromas and flavors. Depending on where the product is made, it has specific regional characteristics, giving it different forms and tastes to be enjoyed. As a result, the idea of making the distillate with one of Brazil's main products was promoted. Coffee is one of the world's most popular products and one that Brazil exports at a high rate. The main objective of this operation is to export a differentiated product that is not common in the spirits market, above all, to value Afro-Brazilian history by disseminating information in this work that was aggregated through research carried out by Candomblé followers of Bantu origin and to show the quality potential of artisanal coffee beans. In addition, the choice of cachaça was another element to increase the quality of the liqueur. Tiê Prata ranks second in the classification of the best Brazilian cachaças, and its main characteristic is the taste closer to sugar cane, which brings the ideal harmonization to the drink.

Resumen:

El licor es un tipo de destilado que tiene una variedad de aromas y sabores, dependiendo de donde se fabrique el producto, tiene características específicas debido a la temática regional, dando así diferentes formas y sabores para ser disfrutado. Con esto, se fomentó la idea de fabricar el destilado como uno de los principales productos brasileños. El café es uno de los productos más apreciados en el mundo y tiene una alta tasa de exportación desde Brasil. El objetivo principal de esta operación es exportar un producto diferenciado que no es común en el mercado de bebidas espirituosas, sobre todo, poner en valor la historia afrobrasileña a través de información en el presente trabajo que se agregó a través de investigaciones realizadas por seguidores del candomblé de origen bantú y mostrar el potencial de calidad de los granos de café artesanales. Además, la elección de la cachaça fue otro elemento para aumentar la calidad del licor, Tiê Prata ocupa el segundo lugar en la clasificación de la mejor cachaça brasileña, su principal característica es el sabor más cercano a la caña de azúcar, lo que aporta el maridaje ideal a la bebida.



¹ Faculdade de Tecnologia da Zona Leste

1. Introdução

O Brasil é conhecido por ser o maior produtor de café do mundo, o país exerce um papel primordial no mercado global de café. De ano em ano o Brasil produz cerca de três milhões de toneladas de café, conforme a análise realizada pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). Esse acervo representa uma porcentagem significativa da produção global do grão. Já a cachaça foi criada por volta do século XVI. É o destilado mais antigo da América Latina, além de ser altamente conhecido e consumido em todas as regiões do Brasil. Atualmente existem mais de 4 mil marcas nacionais registradas e diversos tipos de aromas, cores e sabores (NASCIMENTO, 2020). Para ser chamada de cachaça, a bebida deve seguir algumas características, segundo a Instituição Normativa N°13, de junho de 2005. posto isso, foi fundamentada a junção do café com a cachaça para criação do licor.

O licor também é uma bebida muito consumida em todo o mundo. Por ter um sabor altamente doce, pode ser servida após as refeições, como sobremesa, ou antes para abrir o apetite (PENHA, 2006). Além disso, o destilado é considerado uma bebida de status, muito presente em coquetéis e no preparo de sobremesas (LAZZARI, 2013).

Neste artigo será apresentada uma proposta de exportação de licor de café com enfoque na valorização de microempreendedores e da cultura afro-brasileira, visando também trazer informações oriundas de pesquisas realizadas com adeptos do candomblé de Angola e apreciadores de licor. A ausência da inclusão de informações de pessoas negras e das religiões de matriz africana no mercado de destilados, em específico de licores, no presente artigo constam propostas inclusivas e formas para que essa adaptação ocorra, afinal, por que há a ausência de representatividade nesse segmento? Como trazer destaque às religiões de matriz africana através de produtos cotidianos? E por fim, como elaborar um processo produtivo que compactue com a proposta do produto?

2. Fundamentação Teórica

A proposta central do artigo é criar um licor a base de cachaça e café sendo composto por produtos genuinamente brasileiros, sendo o diferencial a rotulagem que aborda uma questão histórica e o grão de café utilizado que vem de um pequeno produtor que valoriza a questão afro-brasileira nos seus produtos.

A exportação de um licor de café criado a base de produtos efetivamente brasileiros com uma rotulagem elaborada por um brasileiro que segue como foco principal ilustrações afro-brasileiras, consegue agregar não só o valor cultural no produto a ser exportado, mas também um diferencial de mercado a ser explorado. Produtos semelhantes não apresentam esse diferencial histórico em seus produtos, levando a considerar que a criação de um licor de café criado a partir da análise de mercado de destilados onde não existia a valorização ou inserção direta da cultura negra possui esse diferencial agregador.

2.1. Origem e Composição

A origem mítica do licor popularmente ligada a uma lenda, em que uma mulher cria uma poção do amor para conquistar o homem dos seus sonhos (NEVINE, 2010). Historicamente, o licor foi criado pelo alquimista catalão Arnould Villeneuve, no ano 1250, que macerou ervas aromáticas junto ao álcool (NEVINE, 2010). O licor mais famoso do mundo surgiu na França, em 1510, por monges, chama-se licor *Benedictine*, que é composto de vinte e sete ervas diferentes (NEVINE, 2010). O licor é uma solução destilada. Sua principal característica é o elevado nível de açúcar associado ao álcool e harmonizado com essências, frutas, sementes, ervas, raízes, flores e cascas de vegetais, no seu estado natural ou desidratados, que servem para definir o sabor (PENHA, 2006).

2.2. Sobre a Cachaça

A cachaça foi criada por volta do século XVI. É o destilado mais antigo da América Latina, além de ser altamente conhecido e consumido em todas as regiões do Brasil. Atualmente existem mais de 4 mil marcas nacionais registradas e diversos tipos de aromas, cores e sabores (DESTILARIAMARC, 2020).

Para ser chamada de cachaça, a bebida deve seguir algumas características, segundo a Instituição Normativa N°13, de junho de 2005. A denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 a 48 por cento em volume, a vinte graus Celsius (°C), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar [...] (INSTRUÇÃO NORMATIVA, 2005)

A cachaça escolhida para a fabricação do licor identifica-se como tipo prata, que é armazenada em tanques de inox. Diante disso, a cachaça é classificada como pura (DESTILARIAMARC, 2020). Com essa armazenagem, o paladar dela é muito próximo da cana, pois nos tanques de inox, seu sabor original não sofre alterações, como as cachaças armazenadas em barris de madeira (DESTILARIAMARC, 2020).

A marca definida para a criação do licor de café foi a Tiê Prata (figura 1), de Aiuruoca - Minas Gerais. De acordo com a Cúpula da Cachaça (2020), essa marca está em primeiro lugar no ranking de melhores cachaças pratas/inox. Sua pontuação corresponde a 72,74. Essa avaliação é realizada em duas fases, [1] votação popular, onde quase 50 mil pessoas determinaram as 250 melhores cachaças entre todas as cachaças que existem no Brasil, [2] seleção dos especialistas, onde 28 experts na bebida selecionaram as melhores, e assim chegaram a um número de 50 cachaças a serem dispostas em um ranking. Após todo esse processo, outros 11 especialistas, enfim determinaram uma posição para cada marca (CÚPULA DA CACHAÇA, 2020).

Figura 1 – Cachaça Tiê



Fonte: Site Cachaça Tiê (2023)

2.3. Sobre o Café

As primeiras árvores de café foram plantadas no Brasil no século XVIII, porém, o grão já era consumido desde a Antiguidade pelos africanos (PINTO, 2009). O café passou a ser exportado partir de 1837, tornou-se a principal fonte de renda do Império brasileiro e auxiliou, também, no processo de modernização e urbanização do país (PINTO, 2009).

A principal mão de obra na época da colonização do café foram os escravos. O Brasil foi um dos países que declarou independência tardia, e por esse motivo buscamos uma empresa que tenha enraizado em seus ideais a história e desejo de honrar nossos antepassados.

A empresa Café di Preto (figura 2) foi criada em 2022 como a Primeira Torrefação Negra do Rio de Janeiro, que lutam para trazer cafés de qualidade para o mercado e o protagonismo negro. Em sua loja, existem quatro tipos de café, todos cultivados 100% por pequenos produtores negros de Minas Gerais, que ressignificam o que é ser negro trazendo qualidade, luta, história e representatividade. Tem como

principal missão democratizar o acesso ao café especial e trazer mais e mais pessoas negras para esse ciclo.

Figura 2 – Logo da empresa Café di Preto



Fonte: Site Café di Preto (2020)

O tipo de café escolhido para a produção do licor foi o café Dandara. Segundo Café di Preto, este café possui 83 pontos que significa a qualidade do grão, todos os tipos de grão da empresa têm pontuação acima de 80.

Figura 3 – Imagem da embalagem do café escolhido



Fonte: Site Café di Preto (2022)

2.4. Processo de Fabricação do Licor

O processo se inicia pelo esmagamento ou trituração em liquidificador industrial ou um pilão, o equipamento utilizado irá depender do tamanho da produção. Em seguida o grão triturado é levado a um tanque de mistura juntamente com o álcool, a bebida deve possuir uma elevada qualidade, como Vodka, cachaça ou álcool de cereais, nesse caso será utilizada a cachaça. Após esse processo a mistura deve ficar em descanso em um período de no mínimo 15 dias em temperatura ambiente. Nos 7 primeiros dias o conteúdo deve ser misturado suavemente a cada 24 horas.

A primeira transferência nada mais é que separar o líquido mais puro dos resíduos que assentaram ao fundo do tanque. Esta transferência deve ser feita com cuidado para que a borra não se misture com o líquido. Essa borra pode ser transferida para outro tanque menor, protegido da luz e com tampa, para continuar a separação entre o líquido puro e a borra. O objetivo dessa segunda armazenagem é evitar perdas. Para a formulação é preciso fazer um xarope com açúcar e água quente, e adicionar no licor primário, até obter uma concentração de aproximadamente 150g de açúcar por litro de licor. Então a mistura deve ser mexida bem e voltar a ficar em repouso.

Neste ponto, a mistura deve manter repouso por mais 15 dias para que haja junção entre o licor e o açúcar e a sedimentação das partículas. Após o descanso, o líquido é transferido para outro tanque, com o mesmo cuidado que se teve com a primeira trasfega. A filtração é um passo importante para remover qualquer substância que altere a cor ou sabor do licor. Depois de todo processo realizado o licor deve ser engarrafado em garrafas de vidro que foram higienizadas devidamente com água quente e cloro. O armazenamento deve ocorrer na vertical, em um local sem luminosidade e bem lacrado para não ocorrer a evaporação do álcool (EMBRAPA,2006)

2.5. Rótulo da Embalagem

A partir do processo de fabricação a rotulagem escolhida para ser a identidade da marca foi a divindade *Katendê*, ilustrada por Junior Pakapym (figura 4). Divindade cultuada pelos povos do candomblé Angola de origem bantu, essa divindade está ligada diretamente as folhas, chamado também de *tatetu nsaba* (pai das folhas), a tradução do seu nome significa senhor da alquimia divina. Sua força de atuação são as florestas, ele detém de todo conhecimento sobre as folhas do mundo. Para os adeptos do candomblé de Angola as folhas são primordiais, sem elas não existe o culto a nenhum *Nkisi* (Nomenclatura utilizada para as divindades do culto bantu). Por conta disso todos que praticam esse culto de origem africana o respeitam. Na visão Bantu as folhas carregam não apenas propriedades medicinais, mas também questões enérgicas que quando manipuladas da forma correta em banhos podem curar, equilibrar, tranquilizar, limpar, energizar a pessoa que irá usufruir do mesmo.

Mesmo tendo o controle de todas as folhas, *Katendê* possui folhas específicas no seu culto, sendo o café, também conhecido pelos povos bantu como *Matema*, uma das principais ervas utilizadas. A folha do café é conhecida por reduzir o colesterol, risco de desenvolvimento de diabetes entre outras coisas. Já o grão do café é um estimulante por possuir a cafeína, ele reduz o envelhecimento, aumenta a produção de dopamina, acetilcolina e adrenalina, que são hormônios que expandem nosso estado de atenção e alerta.

Figura 4 – Desenho da divindade Katendê



Fonte: Junior Pakapym (2023)

2.6. Dados para Exportação

Diante da verificação perante o artigo apresentado, foi realizada uma pesquisa que determina algumas informações importantes sobre o licor de café no qual será exportado.

TABELA 1: INFORMAÇÕES DESCRITIVAS PARA A EXPORTAÇÃO DO LICOR DE CAFÉ (AUTORES)

NCM	2208.70.00
2208.70.00	Bebidas, líquidos alcoólicos e vinagres - Álcool etílico não desnaturado, com um teor alcoólico, em volume, inferior a 80 % vol.; aguardentes, licores e outras bebidas espirituosas. - Licores
22	Bebidas, líquidos alcoólicos e vinagres
2208	Álcool etílico não desnaturado, com um teor alcoólico, em volume, inferior a 80 % vol.; aguardentes, licores e outras bebidas espirituosas.
2208.70.00	Licores

Fonte: Autores (2023)

2.7. Embalagem

A embalagem é uma etapa importante para a movimentação e transporte do produto. Suas principais utilidades são a proteção – o produto deve ser preservado para que não perca seu valor agregado por efeito de avarias – e marketing – uma embalagem bem elaborada traz interesse ao consumidor para que realize a compra.

Existem algumas classificações para cada função que a embalagem exerce. São elas: primária (figura 5), que terá a função de armazenar o licor de café. A garrafa escolhida é capaz de armazenar 700 ml de licor, e deve ser lacrada com uma tampa com rosco feita de alumínio. A secundária (figura 6), é uma caixa feita de papel *kraft*, um tipo de papel resistente que proporciona proteção para a garrafa de vidro.

A terciária (costuma ser as embalagens de madeira, papelão ou outro material que armazena mais de uma embalagem secundária, a embalagem terciária escolhida é de papelão com divisórias (figura 7) para separar as caixas e mantê-las imóveis, prevenindo assim o atrito entre elas e possíveis avarias durante o transporte. A quaternária (é utilizada para unitizar mais de uma embalagem terciária para que facilite a movimentação e o transporte), tem a função de unificar as caixas de papelão em um palete (figura 8) e quinto nível (este é o local onde a carga será transportada, como contêiner, caçamba de caminhão etc.). A classificação da embalagem varia de acordo com o produto e com a operação, por exemplo, um caminhão do modelo VUC, que transporta caixas de sapato, classifica-se em embalagem terciária, pois as caixas secundárias – que armazena mais de uma caixa primária – são depositadas diretamente dentro do caminhão.

A seguir, será apresentada as classificações que nosso produto possui.

FIGURA 5 – Embalagem primária



Fonte: Garrafaria Serra Negra (2023)

FIGURA 6 – Embalagem secundária



Fonte: Verde brasil embalagens (2023)

FIGURA 7 – Embalagem terciária



Fonte: Casa do papelão (2023)

FIGURA 8 – embalagem quaternaria



Fonte: Envato Elements (2023)

3. Materiais e Métodos

O presente trabalho discorrido tem por finalidade mostrar sobre a exportação realizada com licor feito com café. O Brasil é rico em plantações do grão, além de ser o maior exportador de café do mundo (ministério da agricultura e pecuária, 2013). O Brasil chegou a exportar cerca de 2,2 milhões de toneladas, que é o equivalente a 39,4 milhões de sacas de café, no ano de 2022 houve embarques para 145 países, sendo os países mais destacados, Estados Unidos e Alemanha, seguidos pela Itália, Bélgica e Japão.

Segundo o MAPA (Ministério da agricultura, Pecuária e abastecimento, o Brasil possui 1,5 mil produtores de cachaça registrados. Conforme informações pelo MAPA são produzidos mais de um milhão de litros de destilados anualmente.

Tendo isso em mente, o presente trabalho aborda sobre a qualidade e reconhecimento de marcas de pequeno e médio porte, valores culturais dos terreiros de candomblé de Angola e opiniões de consumidores de licor, trazendo à tona as pesquisas e entrevistas realizadas nesse processo. Dentro disso, foi fomentado ao longo do projeto cada detalhe necessário para a criação do licor, desde a produção até a exportação.

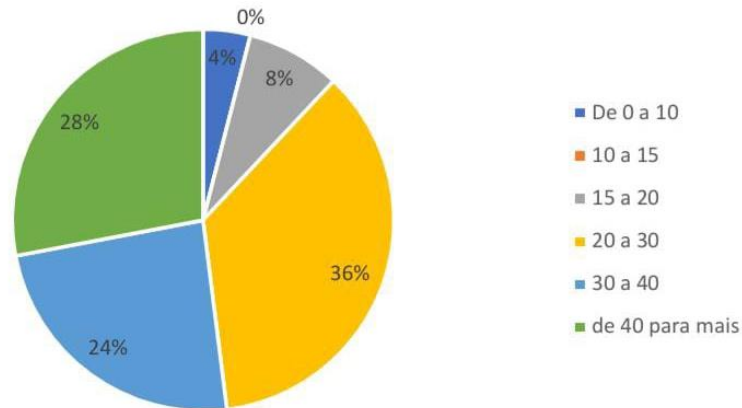
Como embasamento para utilização da imagem do rótulo foram utilizadas pesquisas de campo com adeptos mais velhos e mais novos pertencentes ao candomblé de Angola que diariamente vivenciam a prática do culto da divindade *katendê*. Durante o processo de fomentação da pesquisa foram feitas algumas perguntas, com sabe nas respostas foi calculada a porcentagem que segmentava as respostas. Conforme os gráficos ilustrados abaixo mostra é possível verificar a porcentagem não apenas a idade das pessoas, os estados que elas pertencem e conhecimento sobre outros trabalhos que abordavam assuntos semelhantes, mas também adentrar sobre as terminologias utilizadas internamente pelos adeptos do candomblé de Angola.

O terceiro gráfico (Gráfico 3 – Raiz do candomblé que cada praticante da pesquisa pertence) tem por objetivo mostrar a raiz que a pessoa que respondeu pertence. Para as pessoas do culto ao Nkisi (sendo a palavra *Nkisi* uma terminologia utilizada pelos adeptos do culto no candomblé de Angola para se referir a uma divindade bantu, e *jinkisi* quando se trata de duas ou mais divindades bantu), deve se possuir uma raiz que identifique a qual família espiritual no qual a pessoa pertence. Tendo uma comparação com uma árvore genealógica. As *Ndanjis* (raiz) popularmente mais conhecidas no Brasil são: *Gomeia*, *Tumbensi*, *Bate Folha*, *Tumba Junsara* e *Kassanje*.

Dentro do candomblé de Angola existe uma hierarquia que deve ser preservada, com base nisso a presente pesquisa ilustra no quarto gráfico (Gráfico 4 – Nível hierárquico no qual os participantes se encontram) algumas das nomenclaturas utilizadas. *Tata* tem por significado pai e *Mametu* mãe, esse título e designado para as pessoas que tem por comprometimento zelar da vida espiritual de dos outros esses títulos hierárquicos só são designados para pessoas que passaram pelo processo iniciático do candomblé de Angola e cumpriram suas obrigações. Todas as obrigações contam com a contagem do tempo após o processo iniciático, sendo colocadas anualmente para expressar o tempo de iniciado ao culto a pessoa tem, sendo classificadas como, obrigação de 1 ano, 3, 5 e 7. *Muzenza* é uma palavra do candomblé de Angola para designar o noviço, que entra em um processo de transe espiritual, essa palavra determina que aquele adepto está em fase de aprendizado e irá passar por obrigações internas que classificam seu tempo de iniciado no culto ao *Nkisi*. *Kambando* é uma palavra utilizada para homens que passaram pelos processos iniciáticos do candomblé de Angola e que não entram em processo de transe, esse cargo classifica também homens que nasceram para tocar alguns instrumentos sendo o principal a *Ngoma*, instrumento de percussão que possui a estrutura de madeira, um vácuo no meio e a parte superior fechada com o couro de cabrito. *Makota*, *kota* ou *Zamba* tem por significado aquela que é a mais velha, sendo *Makota* o plural de *kota*, é um cargo designado a mulheres que não entram em transe e possuem a sabedoria de zelar por todos, esse título só é dado para mulheres que passaram pelo processo iniciático dentro do candomblé de Angola. *Ndumbi* é a pessoas que é adepta ao culto do *Nkisi*, porém não passou pelos processos iniciáticos. *Kota manganza* é o cargo designado para as pessoas que passaram pelo processo iniciático, foram *muzenzas* e depois de 7 anos

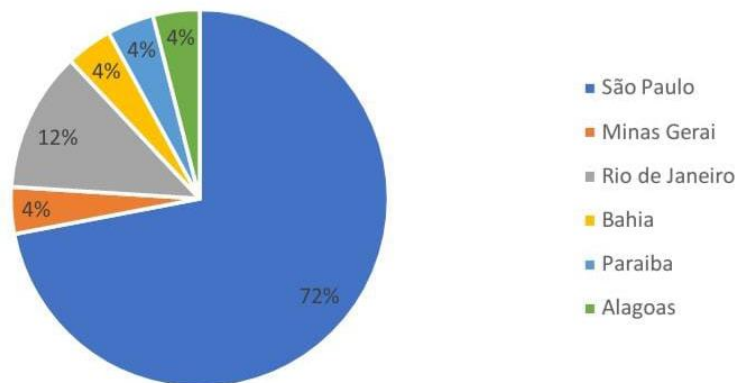
com as suas obrigações espirituais devidamente apresentadas se tornaram mais velhos que tem por finalidade zelar pela casa de santo (Casa de santo é um termo utilizado para se referir a terreiros de candomblé).

Gráfico 1 – Idade dos participantes da pesquisa



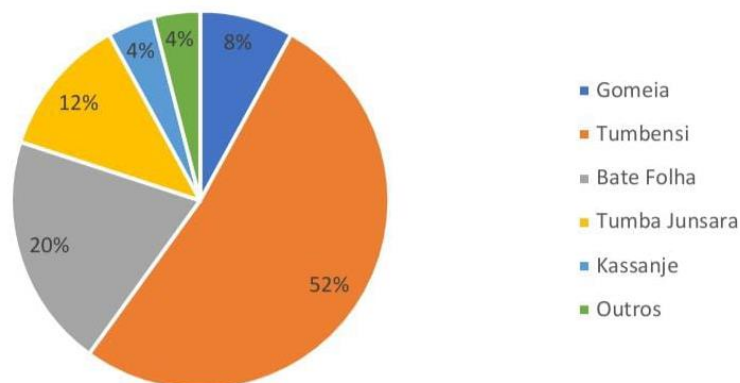
Fonte: Autores (2023)

GRÁFICO 2 – ESTADO QUE DOS PARTICIPANTES DA PESQUISA



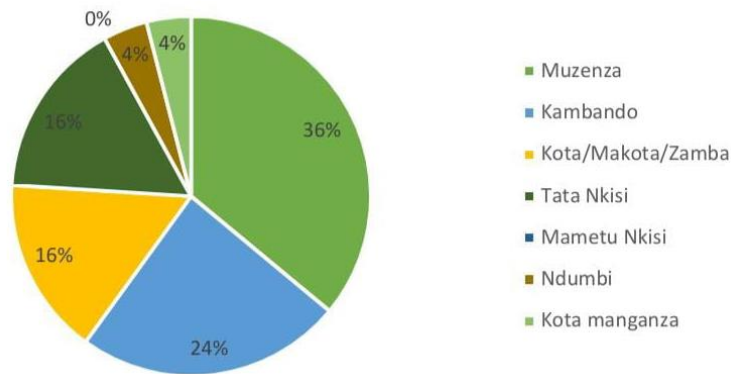
Fonte: Autores (2023)

GRÁFICO 3 – RAIZ DO CANDOMBLÉ QUE CADA PARTICIPANTE DA PESQUISA PERTENCE



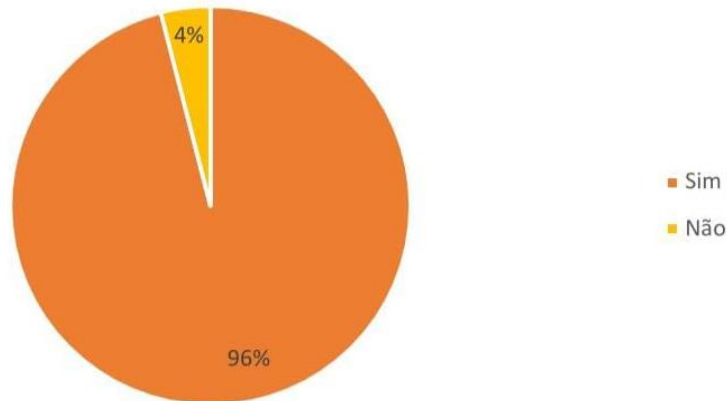
Fonte: Autores (2023)

GRÁFICO 4 – NÍVEL HIERÁRQUICO NO QUAL OS PARTICIPANTES SE ENCONTRAM



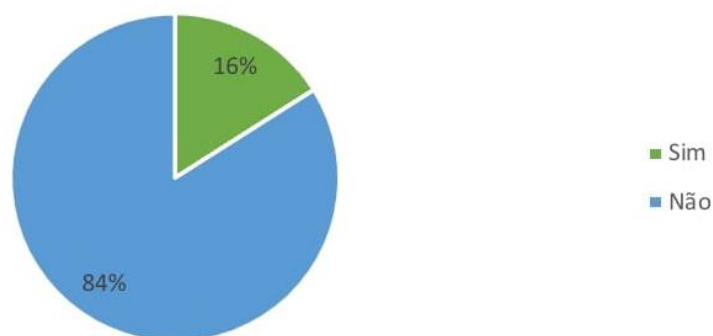
Fonte: Autores (2023)

GRÁFICO 5 – CONHECIMENTO SOBRE A DIVINDADE KATENDÊ



Fonte: Autores (2023)

GRÁFICO 6 - CONHECIMENTO DE ALGUM TRABALHO ACADÊMICO VOLTADO AO CANDOMBLÉ DE ANGOLA



Fonte: Autores (2023)

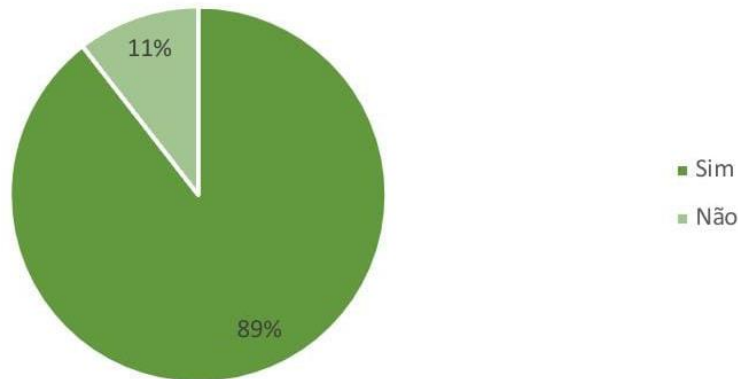
O trabalho de campo utilizado junto a empresa parceira café di preto para a escolha do café a ser utilizado derivou de entrevistas sobre as principais dúvidas para utilização do café ideal para ser desfrutado junto com a cachaça Tiê prata para ser feito o licor de café. Conforme foi analisado para melhor combinação de sabor e aroma, o café escolhido para a criação do licor de café foi o café Dandara.

Esse café foi classificado como Dandara para homenagear a Dandara de Palmares, que foi um símbolo de resistência e uma base importante do Quilombo dos Palmares. Esse café possui um sensorial de

mel, caramelo e chocolate, café adocicado e encorpado com baixa acidez (CAFÉ DI PRETO, 2023).

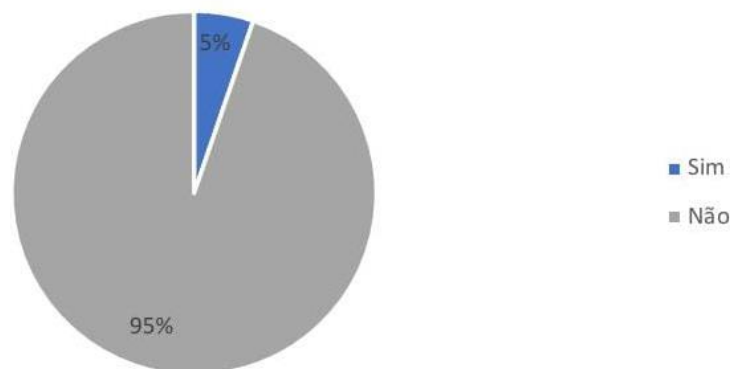
Diante das análises coletadas sobre a divindade *Katendê* que se encontra no rótulo que foi escolhido e o tipo de café que será utilizado junto com a empresa Café di preto para a criação do licor de café, foi realizada uma pesquisa para saber o interesse das pessoas em adquirir esse tipo de produto, qual a opinião sobre a criação desse tipo de licor, se já ouviram falar de alguma marca de licor com essa proposta e se esse tipo de licor é um diferencial de mercado. Com base nas respostas denotadas abaixo é possível perceber que os resultados das pesquisas são positivos, com porcentagens de aceitação bem maior que a rejeição.

Gráfico 7 – Interesse em adquirir o licor de café



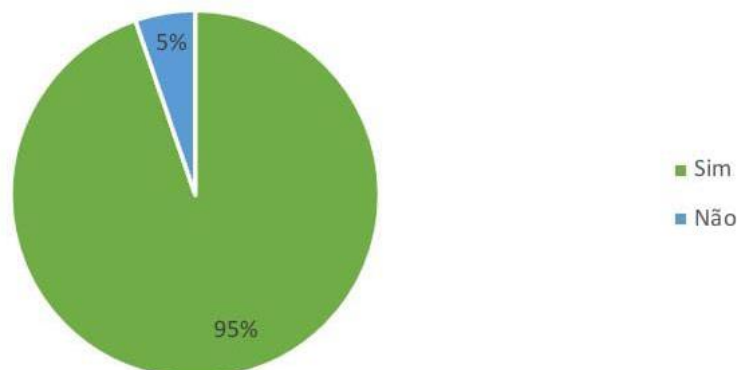
Fonte: Autores (2023)

Gráfico 8 – Ideia inovadora



Fonte: Autores (2023)

Gráfico 9 – Diferencial de mercado



Fonte: Autores (2023)

4. Resultados e Discussão

Baseado nas pesquisas realizadas, esse artigo foi criado para fomentar melhor o processo de fabricação do licor de café, a forma que é possível agregar a cultura afro-brasileira no licor de café dando visibilidade tanto para artistas quanto para pequenos empreendedores negros, e conseguir realizar a exportação dele agregando não só o valor cultural, mas também trazendo um retorno positivo dando espaço para um novo mercado a ser explorado. A introdução de um produto originalmente brasileiro a ser exportado no mercado de destilados mostra que é possível ter segmento diferenciado que aprecia empresas locais e tenta inseri-las no comércio internacional.

Com o avanço das causas negras e a procura pelo autoconhecimento étnico racial e histórico, a aceitação de um produto que procurou a questão histórica e a valorização de uma comunidade antes não observada tende a crescer cada vez mais. Levando em consideração essa ideia foi possível perceber a aceitabilidade que surgiu no decorrer da criação do produto até o resultado final pelas pessoas que participaram das pesquisas.

O destilado mencionado nesse projeto é um produto aceito no mercado que agrega de diferentes formas um pouco da cultura brasileira para o mercado exterior. A pesquisa inicialmente começou pela análise do mercado de destilados, depois da verificação do mercado foi inserida a ideia de colocar no processo de fabricação do licor produtos originalmente brasileiros que mostravam um pouco da cultura brasileira para o mercado internacional. Através das pesquisas de campo realizadas com alguns participantes sobre a imagem do rótulo utilizada, aceitação do licor de café com um contexto histórico e com uma pesquisa de identificação do melhor café da empresa Café di preto a ser utilizado na produção do licor de café, se obteve respostas positivas perante esse artigo apresentado mostrando que seguir esse novo mercado teria bons resultados.

5. Materiais e Métodos

O presente artigo demonstrou que é possível seguir um novo processo de exportação de licor de café focando na valorização de alguns segmentos da comunidade negra e brasileira. Através das pesquisas realizadas sobre a aceitação do licor de café, a introdução da cultura negra, a inserção de pequenos empreendedores brasileiros no mercado internacional e o conhecimento de algumas pessoas sobre esse novo mercado a ser explorado mostrou que é possível em possibilidades futuras utilizar desse artigo como meio de produção e exportação do licor de café ou para futuras pesquisas. O trabalho denotado neste artigo traz a magnitude sobre a representatividade das religiões de matriz africana, incluindo não apenas uma das diversas divindades provenientes do candomblé de Angola, mas também mostrar algumas palavras utilizadas nos próprios terreiros de candomblé de Angola.

Referências

- BARESP. **Tudo sobre cachaça**. Disponível em: <https://www.baressp.com.br/noticias/tudo-sobre-cachaca>. Acesso em: 23 set. 2023.
- BLUESOFT COSMOS. **NCM licores**. Disponível em: <https://cosmos.bluesoft.com.br/ncms/22087000-licores>. Acesso em: 29 set. 2023.
- CACHAÇA TIÊ. **Tudo sobre cachaça**. Disponível em: <https://www.baressp.com.br/noticias/tudo-sobre-cachaca>. Acesso em: 22 ago. 2023.
- CAFÉ DI PRETO. **Dandara**. Disponível em: <https://cafedipreto.com.br/>. Acesso em: 13 jul. 2023.
- CANAL RURAL. **Brasil exporta 39,6 mi de sacas de café na safra 21/22 e bate recorde de receita**. Disponível em: <https://www.canalrural.com.br/agricultura/agropocket/brasil-exporta-396-mi-de-sacas-de-cafe-na-safra-21-22-e-bate-recorde-de-receita/>. Acesso em: 24 ago. 2023.
- CNA. **Dia da Cachaça – Patrimônio nacional, bebida gera renda e emprego**. Disponível em: <https://www.cnabrasil.org.br/noticias/dia-da-cachaca-patrimonio-nacional-bebida-gera-renda-e-emprego>. Acesso em: 28 ago. 2023.

CASA DO PAPELÃO. **10 Caixas de papelão p 12 garrafas** c/divisórias. Disponível em: <https://www.casadopapelao.com.br/10-caixas-de-papelao-p-12-garrafas-cdivisoria>. Acesso em: 20 ago. 2023.

COISA DA ROÇA. **Pesquisa sobre licor.** Disponível em: <https://www.coisasdaroca.com/alimentos/licor.html>. Acesso em: 29 set. 2023.

CÚPULA DA CACHAÇA. **Ranking cúpula da cachaça.** Disponível em: Ranking Cúpula da Cachaça | Cúpula da Cachaça (cupuladacachaca.com.br). Acesso em: 29 set. 2023.

ENVATO ELEMENTS. **Palete com caixas.** Disponível em: <https://elements.envato.com/pt-br/pallet-with-boxes-DGFV8P>. Acesso em: 30 ago. 2023.

GARRAFARIA SERRA NEGRA. **Garrafa cachaça.** Disponível em: <https://garrafariaserranegra.com.br/catalogo/garrafa-cachaca-500ml/>. Acesso em: 20 ago. 2023.

GOV.BR. **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 em: 18 out. 2023.

MAPA DA CACHAÇA. **Qual a diferença entre licor de cachaça, bebida mista e aguardente composta?** Disponível em: <https://mapadacachaca.com.br/artigos/qual-a-diferenca-entre-licor-de-cachaca-bebida-mista-e-aguardente-composta/>. Acesso em: 10 out. 2023.

NEVINE. **A origem do licor.** Disponível em: <https://nevine.com.br/a-origem-dolicor#:~:text=A%20real%20origem%20do%20licor,conservou%20sua%20propriedades%20e%20ess%C3%Aancia.> Acesso em: 7 set. 2023.

PENHA, E. D. M. **Licor de frutas.** 1. ed. BRASILIA: EMBRAPA, 2006. p. 1-40.

SILVA, J. F. D. **Elaboração de projeto técnico:** Aproveitamento do subproduto do processamento do licor de frutas do estado da Paraíba. CENTRO DE TECNOLOGIA DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS, JOÃO PESSOA, v. 1, n. 1, p. 44, dez./2020. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/27855/1/TCC-%20JEAN%20Elabora%C3%A7%C3%A3o%20de%20projeto%20t%C3%A9cnico...-mesclado.pdf>. Acesso em: 5 set. 2023.

UOL. **Origem do café no Brasil.** Disponível em: <https://escolakids.uol.com.br/historia/origem-do-cafe-no-brasil.htm>. Acesso em: 1 ago. 2023.

VERDE BRASIL EMALAGENS. **Caixa garrafa.** Disponível em: https://lojaverdebrasil.com.br/s=caixa+para+garrafa&post_type=product&dgwt_wcas=1. Acesso em: 19 set. 2023.