

Primavera

Marc Bradaschia e silva

RA: 101202310075

Luiz Cezar da Cruz Palhavan Junior

RA: 24001461

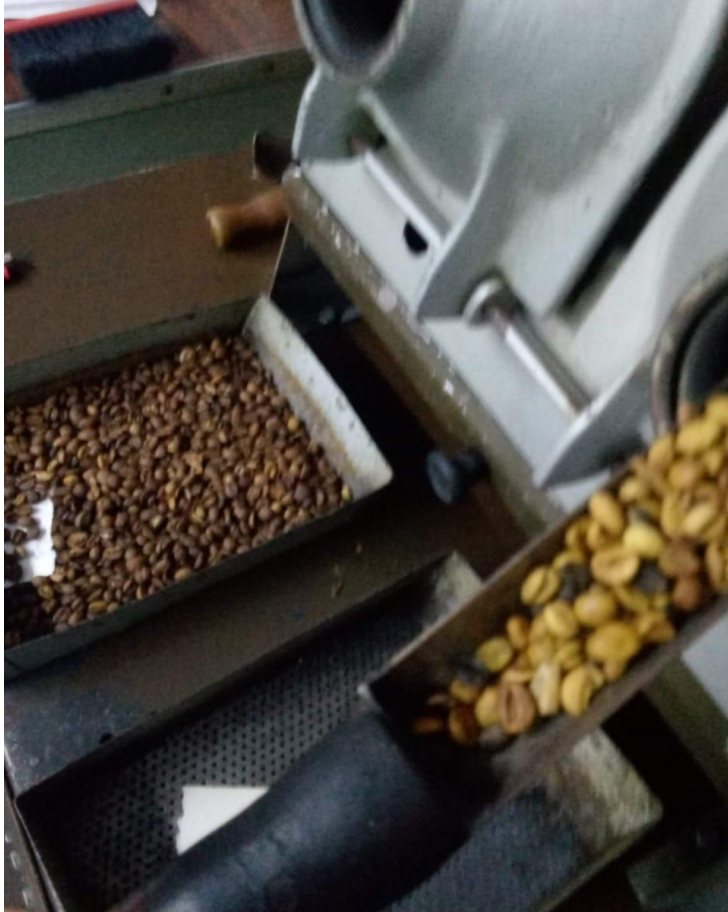
Em 1947, o saudoso Alecio Gotti, inspirado por sua jovem mente sonhadora, transformou suas aspirações em realidade, montando sua primeira torrefação. Inicialmente, comercializa seus produtos com a marca ITA, em alusão a cidade em que morava e tanto amava, Itapira-SP. Em 1950, a empresa foi para um novo endereço, que inclusive um ano depois, em 1951, este novo ambiente de produção inspiraria o nome de sua mais nova marca: Café Primavera. Tendo somente 32 funcionários no total, a torrefação de vários tipos de café fez com que a marca Primavera atingisse todos os nichos desde a torração para indústrias até para o consumidor final.



Quando as carretas com as sacas de café chegam no galpão primeiro empilham em áreas separadas de cada tipo de grão para o Q-Grader possa retirar uma amostra para assim torrar em uma mini torradeira de café para poder experimentar e fazer o Bend de cada tipo de lote. Logo após é calculada a quantidade de cada tipo de grão que será necessário para ser misturado e jogado em uma espécie de funil no chão onde os grãos irão ser arrastados para a torração.



Dentro do tambor de torra horizontal tem alguns misturadores soldada em uma tela separando do fundo do equipamento para misturar e fazer a torragem. As cascas dos grãos já queimados irão separar dos grãos pela tela furada e armazenado em baixo do tambor para no final de cada semana será limpo. Após a torração o operário coloca uma espécie de metal longa e côncavo chamada de lingueta para retirar uma amostra e ver de perto se está no ponto certo para acionar a alavanca onde irá borrifar água e poder resfriar os grãos dentro do tambor antes de ser jogado na bandeja de resfriamento.



Para os grãos de café poderem ser torrados é exigido calor da fomalha que exige uma quantidade grande de lenha, com isso é possível controlar a temperatura com ajuda de uma máquina própria com sensores de calor para que se possa fazer uma torragem lenta de 12 minutos. No inverno o consumo de lenha é maior do que no verão. Mesmo assim, se porventura aumentar a temperatura da fomalha é necessário diminuir o tempo de torragem para não queimar o café. Quando os grãos estão na temperatura correta dentro da bandeja tem um tubo soldado na parte de baixo que irá transportar para cima com a ajuda de uma esteira especial onde serão separados nos seus respectivos silos. Para isso, no decorrer da semana a cada 3 dias é feito um tipo de Bend com diferentes tipos de café, para poderem ser separados em cada silo com os grãos já torrados.



Depois de terem preenchido os silos, será aberto a comporta do silo desejado para poder ensacar com as embalagens de 500 gramas ou de 1000 gramas para poder ser comercializado. Logo após o resto dos grãos do silo desejado irão ser transportados para o moedor que irá transformar em pó de café para depois serem embalados com sacos de 250g e 500g.



Desde a separação dos lotes de café e tipo do mesmo, ao final do procedimento será empilhado por lote e da data, para logo após serem computados no sistema da empresa. Todos os lotes a serem feitos dos respectivos tipos de Bends, a primeira embalagem feita será reservada em uma dispensa. Isso é necessário para ter o controle de qualidade.



Ao final de cada torragem da semana a fornalha e o coletor de películas são limpos e colocados em sacos para depois serem descartados. Ao nosso ver essas cinzas poderão ser comercializadas e vendidas em sacos de 2000 gramas para jardinagem e poderão ser vendidas como adubo para jardinagem. Digo para jardinagem porque a quantidade de cinzas é muito pequena para uma propriedade rural, talvez em um futuro não tão distante a empresa Primavera poderá vender as cinzas como adubo para pequenos produtores da região.

