



Apostila

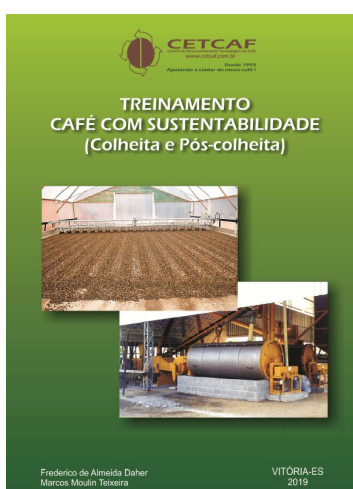
Cetcaf disponibiliza apostila do treinamento **Café com Sustentabilidade**

Em tempos de pandemia, o Cetcaf continua buscando formas de ajudar os cafeicultores capixaba a manter o foco na produção de um café que tenha cada vez mais qualidade e seja competitivo no mercado.

Nesse contexto, o centro vem disponibilizando para os produtores sua apostila do treinamento [Café com Sustentabilidade – Colheita e Pós-colheita](#), no qual orienta os cafeicultores para que obtenham aumentos de produção e renda ao mesmo tempo em que conhecem a qualidade do café produzido.

“O Espírito Santo vem se destacando de maneira bastante enfática na produção cafeeira, com aumentos sucessivos de produção. No entanto, constata-se, que a maioria dos cafeicultores não conhece a qualidade do produto que geram”, explica, o superintendente do Cetcaf, Frederico de Almeida Daher. Ele completa que, como muitos cafeicultores desconhecem as práticas que habitualmente usam no processo produtivo, acabam gerando defeitos que influenciam no tipo e na qualidade final do café no processo produtivo.

A apostila, distribuída nos treinamentos que o Cetcaf e seus parceiros promovem, tenta mudar essa realidade. Dentre as informações contidas no material estão a classificação oficial brasileira de café quanto ao tipo; equivalência de grãos imperfeitos; causas e modos de evitar defeitos; classificação da bebida; secagem em terreiro coberto e secagem em secador com fonalha de fogo indireto.



Editorial

Colheita de café “à vista”

Poderíamos iniciar este nosso editorial com os dizeres do publicado no mês passado, só mudando a data: “Estamos em plenos preparativos para a COLHEITA DE NOSSOS CAFÉS!” (...) Continuamos nos preparativos e com alguns clones do café conilon já podendo ser catado, visto que ainda não estão maduros o suficiente para colheita total.

Ontem, tentamos colher dois clones super precoces, mas tivemos que abortar por estar com 40% verde, aproximadamente. Os demais clones, iniciaremos por volta do dia 1º de junho. Estamos vendo pessoas preocupadas com mão de obra e por isso tem que começar logo, colhendo verde mesmo.

Nossos treinamentos do Cetcaf, nossos órgãos de pesquisa e extensão rural, preconizam a perca de peso nos cafés colhidos verdes: de 10 a 15 kg por saca de café.

ESTA CONTA PRECISA SER FEITA POR NÓS: se porventura precisarmos pagar mais caro para colher o café maduro, esta diferença paga qualquer aumento no preço da mão de obra, SE ESTE ARGUMENTO FOSSE VERDADEIRO.

Na prática, o que acontece é sempre maior abundância de trabalhadores nos meses de julho e agosto quando, os apressados já **DESOCUPARAM SUAS LAVOURAS**, (não fizeram a colheita). Isto tem sido a nossa prática.

Quanto aos cafés arábicas, estamos vendo um fenômeno neste ano: não é generalizado, mas já há muitos cafés sendo colhidos **MADUROS!** Em propriedades de altitude intermediária, onde estão plantando as duas variedades, o arábica está amadurecendo e o conilon, verde! Coisas da natureza e que devemos conviver e aprender!

Quanto aos cuidados sanitários, devemos nos preocupar e não esquecer das recomendações da Secretaria de Agricultura e dos órgãos públicos para que possamos fazer a colheita do fruto do nosso trabalho e contribuir, mais uma vez, não só com o alimento na mesa de nossos irmãos, mas também contribuindo com trabalho e renda nesta época de pandemia!

Permanecemos unidos!

Bento Venturim
Presidente do Cetcaf

Causas e defeitos

Causas e modos de evitar defeitos

Estado de maturação e teor de água do fruto	
ESTADO DE MATURAÇÃO	TEOR DE ÁGUA (%)
VERDE / VERDE CANA	66-70
CEREJA MADURO	50 - 65
PASSA	35 - 50
BOIA / COCO	12 - 35

FONTE: Cetcaf
Obs: usar lavador-separador - acréscimo em peso de 3,5%.

Para ajudar o produtor a melhorar o café produzido, a apostila traz várias informações sobre causas e modos de evitar defeitos.

Impurezas presentes no café beneficiado, como pedra, paus e torrões, podem ser evitadas efetuando a colheita em lona ou peneira e fazendo a secagem em terreiro coberto.

Na hora do beneficiamento, defeito como coco, que é o grão de café com casca, pode ser evitado ao se cultivar variedade de café que tenha característica de produzir grãos de tamanho mais uniforme e o principal: regulando a máquina de beneficiamento, que também é uma solução para se evitar a presença da casca do grão no café beneficiado (regulando o ciclone da máquina) e para acabar o defeito conhecido como marinheiro, aquele com o grão semidescascado com o pergaminho.

Um quadro com o estado de maturação e o teor de água do fruto também está disponível no material. No caso do armazenamento, os defeitos, as causas e como evitar o problema são listados no material. O branqueamento tem sua causa na armazenagem em local com muita luminosidade ou nos grãos que tomaram chuva após a meia-seca. A dica de como evitar é armazenar em ambiente com pouca luminosidade, seco e ventilado.

Secagem

Métodos de secagem

Contidos na apostila, os métodos de secagem do café merecem destaque. Seja em terreiro coberto ou com fonalha de fogo indireto, a secagem, quando feita de forma correta, traz inúmeras vantagens para o cafeicultor.

A secagem de café em terreiro coberto, com piso de cimento evita a necessidade de uso de madeira para queima em secador; evita a poluição ambiental com a emissão de CO2 na atmosfera; reduz custos de mão de obra na secagem; melhora o rendimento do café; melhora a qualidade do café e aproveita a estufa para secagem de outros produtos como o feijão, milho, entre outros.

A secagem que utiliza a lenha como fonte de energia ainda é amplamente utilizada pelos cafeicultores capixaba, já que é o combustível mais barato, mas na apostila preparada pelo Cetcaf, o produtor percebe que há muitas desvantagens nesse método, como a exigência de mão de obra intensiva, elevando o custo final do produto, e de um planejamento para o uso racional; a ocupação de um grande espaço para ser armazenada e o fornecimento irregular, por causa das grandes quantidades exigidas e do aumento da demanda.

Curtas

Treinamentos

O Cetcaf e seus parceiros, assim que terminar a colheita de café, estarão programando os treinamentos na área de manejo e fertilização da lavoura cafeeira.

Os treinamentos que não puderam ser realizados por conta da pandemia também serão agendados e ministrados este ano.

Enquanto isso, para ter acesso a apostila completa do treinamento Café com Sustentabilidade, clique [aqui](#).

Parceiros:

