

Colheita

Cartilha orienta para prevenção ao Covid-19 na colheita 2021

Visando sempre à preservação a vida dos trabalhadores e das famílias rurais do Espírito Santo, a Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), em parceria com o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Cetcaf e diversos setores do agronegócio café no estado, lançou em abril a 2ª edição da cartilha "[Colheita do Café 2021 – Orientações para prevenção do novo Coronavírus](#)".



A cartilha, preparada pela primeira vez em 2020, foi tão elogiada pelos produtores, que neste ano teve uma nova edição, com informações atualizadas sobre o vírus.

O material começa com orientações gerais sobre as medidas de prevenção, frisando que as ações adotadas pelos produtores devem ser guiadas pelos serviços de saúde. Os municípios que no período da colheita recebem trabalhadores de fora, devem criar estratégias de triagem para identificar se há pessoas com sintomas do novo coronavírus.

Para garantir que os agricultores estejam cientes de como proceder, a cartilha reforça as orientações do material elaborado em 2020, enfatizando a forma de lidar com os trabalhadores, como a disponibilização de água limpa e sabão no campo, para que todos possam se higienizar; o escalonamento dos pagamentos ao longo da semana, evitando aglomeração; os cuidados nos refeitórios, alojamentos, transporte e escritórios, com o distanciamento e higienização devidos; armazéns em locais abertos e arejados; e higienização correta ao receber visitas e/ou entregas.

No momento da colheita no campo, os trabalhadores devem manter entre si o distanciamento mínimo de 1 metro, e não podem compartilhar as ferramentas e equipamentos utilizados na colheita, como peneiras, lonas, sacarias.

Os trabalhadores identificados com sintomas de gripe (febre e sintomas respiratórios) devem ser isolados por 14 dias, e caso tenham dificuldade para respirar, ser levados à unidade de saúde mais próxima.



O Cetcaf parabeniza a Seag e todos os parceiros por mais essa iniciativa de proteger os cafeicultores e as famílias rurais capixabas durante o período da colheita.

Início

Colheita em maio



E mais uma vez, a cartilha preparada pela Seag reforça a importância de iniciar a colheita do café em maio, destacando que: **colher na hora certa é sinônimo de ganho em peso e qualidade.**

O material lembra que, no conilon, a Lei Estadual nº 9.284 institui o dia 14 de maio como o dia para início da colheita, destacando que esse período é o ideal porque permite ao café chegar ao ponto de maturação que resulte em melhor rendimento, produtividade e mais adequado para obtenção de qualidade superior.

É importante ressaltar ao produtor que o café deve ser colhido quando o talhão apresentar **NO MÁXIMO 20% DOS GRÃOS VERDES**, contribuindo, assim, para a obtenção de melhor rendimento e um café de melhor qualidade, inclusive na bebida.

Maturação

Como saber o percentual de maturação?

O material preparado pela Seag neste ano, mais uma vez, ensina o cafeicultor a identificar o percentual de maturação de sua lavoura. Para isso, orienta produtor a colher uma pequena parte em várias plantas e efetuar a contagem manual para verificar a porcentagem de grãos verdes e maduros.

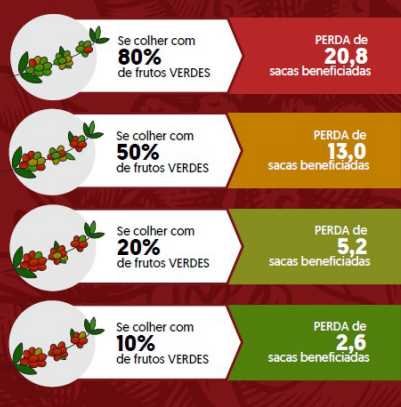
No quadro ao lado, o produtor pode entender melhor!

Atenção:

PARA EVITAR PERDAS, O CAFÉ DEVE SER COLHIDO QUANDO TIVER ATINGIDO 80% DOS FRUTOS MADUROS.

COLHER NA HORA CERTA É SINÔNIMO DE GANHO EM PESO E QUALIDADE

Dados de perdas de peso em função do percentual de frutos verdes colhidos, em cada 100 sacas beneficiadas.



Editorial

E a colheita...

E já vamos nós para o mês de maio e nossos cafés AINDA estão amadurecendo. Não estão maduros. Nem os clones mais precoces! Esses estão se mostrando amarelados e vermelhos em suas pontas, nos alertando que devemos ficar atentos pois já pode haver uma colheita muito seletiva e pouco comercial para os padrões costumeiros.

Para quem vai fazer algum experimento, é hora de aproveitar e avaliar se os primeiros frutos são os que dão o melhor café... lá no meio fazer outra... e lá no final da colheita, fazer mais uma prova! Com este padrão, se conhecerá melhor a sua plantação e, certamente, teremos outra visão da nossa lavoura. Mas este não será o padrão dela mesma!

No próximo ano, tudo será diferente. E como é diferente! Nossa "indústria a céu aberto" tem comportamento diverso de um ano para outro! Não conseguimos dar os mesmos tratamentos culturais, as chuvas caem em tempos diferentes, o sol é mais quente em épocas diversas, e assim por diante. E aí vai a dica de quem já faz isso: o rastreamento pra quem quer "fazer diferente", tem esses detalhes.

Seu detalhamento é muito rígido, mas plenamente possível, visto que estamos fazendo! Pra isto, usamos a tecnologia que está disponível para todos.

Parece que "pra esta semana" estaremos com nosso galpão em condição de receber os primeiros cafés! Este ano, o "boia" e o "verde" serão também secados no "fogo indireto", durante o dia com pergaminho e a noite, com gás! Este é o nosso planejamento! Por que aproveitar boia e verde? Nossa conclusão com estes anos de experiência é que o "boia" tem defeitos naturais. Mas a maior parte deles é de café bom. O problema que quando secamos tudo junto, ele torra e o perdemos na pila convencional. A maior parte dele vai junto com a palha e o restante para a "escolha"! Quanto ao nosso verde, ele não é mais "verde"! Vamos fazer dele um natural de alta qualidade!

Nosso espaço se torna pequeno e por hoje ficamos por aqui!

Permanecemos unidos!

Bento Venturim
Presidente do Cetcaf

Curtas

Site



Quer ficar por dentro das atividades do Cetcaf e das novidades que cercam o agronegócio café no Espírito Santo e no mundo?

Acesse o site: www.cetcaf.com.br

Parceiros:

