

<b>Veículo:</b> <b>PROCITROPICOS</b>	<b>Editoria:</b> <b>Notícias</b>	<b>Página:</b>	<b>Data:</b> <b>24/10/2013</b>
<b>Tipo:</b> <b>INTERNET</b>	<b>Assunto:</b> <b>Embrapa lanza publicación técnica para orientar caficultores en la producción de café de mejor calidad</b>		
<b>Unidade citada jornal:</b> <b>Consórcio Pesquisa Café e Embrapa Café</b>			
<b>Fonte citada:</b> Dirigente [ ] Chefe [ ] Outros empregados [ ] Sem citação [ ] Pesquisador [ ]		<b>Presença do nome:</b> Capa [ ] Manchete [ ] Rodapé/legenda [ ] Citação [ ] Título [ ] Destaque no texto [ ]	
<b>Posição Gráfica:</b> 02 elementos gráficos [ ] 03 elementos gráficos [ ] 04 elementos gráficos [ ] 05 ou mais elementos [ ]		<b>Ocupação na Página:</b> 1/4 [ ] 2/4 [ ] 3/4 [ ] 1 página [ ] 2 páginas [ ] 3 ou mais páginas [ ]	
<b>Gênero:</b> Crônica [ ] Entrevista [ ] Nota Informativa [ ] Notícia [ ] Artigo [ ] Coluna [ ] Reportagem [ ] Editorial [ ] Nota opinativa [ ] Carta ao leitor [ ] Charge [ ] Agenda [ ]			
<a href="http://www.procitropicos.org.br/portal/conteudo/item.php?itemid=2803">http://www.procitropicos.org.br/portal/conteudo/item.php?itemid=2803</a>			



#### **EMBRAPA LANZA PUBLICACIÓN TÉCNICA PARA ORIENTAR CAFICULTORES EN LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ DE MEJOR CALIDAD**

Publicado por Monica em 24/10/2013 (18 leituras)

“Producción de Café Cereza Descascado – Equipamientos y Costo de Procesamiento” es el tema del Comunicado Técnico nº 4 lanzado por Embrapa Café, coordinadora del programa de investigación del Consorcio Pesquisa Café.

Los autores de la publicación pertenecen a las siguientes instituciones: Universidad Federal de Viçosa - UFV - Juarez Souza e Silva; Instituto Federal de Educación Ciencia y Tecnología del Espíritu Santo - IFES - Aldemar Polonini Moreli; Embrapa Café - Sammy Fernandes Soares; Empresa de Investigación Agropecuaria de Minas Gerais - Epamig - Sérgio Maurício Lopes Donzeles y Consorcio Pesquisa Café - Douglas Gonzaga Vitor.

El Comunicado Técnico presenta las ventajas del empleo de equipamientos y tecnologías necesarias a la producción del café cereza descascado, tales como máquinas de pre limpieza, lavadores, descascadoras, Sistema de Limpieza del Agua Residuaría – SLAR, secado/almacenamiento, entre otros. La publicación también analiza comparativamente las ventajas económicas al utilizarse esas técnicas específicas.

Y aún orienta los productores para, antes de adquirir los equipamientos, participar de curso de entrenamiento para administrar correctamente el sistema de producción; operar y realizar mantenimientos preventivos y correctivos de los equipamientos para procesamiento vía húmeda, reutilizar aguas residuarías y mejorar operaciones subsecuentes, como secado, almacenaje y beneficiamiento del producto.

Segundo el investigador Juarez Souza e Silva, el café recién cosechado es un fruto y no un grano. Por eso, la operación de procesamiento exige cuidado especial de quién lo produce, a fin de entregar al mercado consumidor un producto de calidad superior y con remuneración compensatoria, o por lo menos de mayor aceptación en el mercado.

El fruto maduro del cafetero – café cereza -, que puede ser rojo o amarillo, conforme la variedad, después de la remoción de la casca, origina café cereza descascado, constituido por la semilla y pergamino. Después de la cosecha de los frutos, el productor que opta por el procesamiento del café cereza descascado debe invertir en tecnologías para la obtención de un producto de mejor calidad.

De acuerdo con lo comunicado técnico, la grande ventaja de producirse el café cereza descascado, cuando se usa tecnología adecuada, es la garantía de obtención de un producto con un padrón de calidad superior, principalmente cuando se compara con los cafés obtenidos por vía seca o café natural (café coco).

La obtención de lotes maduros y homogéneos contribuye para mejorar el tipo y calidad de la bebida, con precio mucho arriba de los cafés del tipo 'bica corrida' o cafés que no pasaron por ninguno proceso para separar las diferentes clases de granos.

Además de ser un proceso más efectivo, el caficultor puede, aún, recibir remuneración extra, caso su producto atinja excelencia de calidad. Este comunicado técnico que orienta como producir café cereza descascado está en sintonía con la recién aprobada IN n° 49, del Ministerio de la Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento – Mapa, que trata de la Producción Integrada de Café y, específicamente para la pos cosecha: minimizar el consumo del agua utilizada en los equipamientos empleados en el pre procesamiento por vía húmeda; reutilizar el agua en el pre procesamiento por vía húmeda; coleccionar y destinar adecuadamente los residuos sólidos; realizar el control de la humedad durante el secado y la almacenaje del café, entre otras orientaciones técnicas.