

Veículo: REDE PEABIRUS	Editoria: Rede Social do Café	Página:	Data: 27/02/2013
Tipo: INTERNET	Assunto: Salvador sedia Simpósio Nacional do Agronegócio Café		
Unidade citada jornal: Consórcio Pesquisa Café e Embrapa Café			
Fonte citada: Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []		Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []	
Posição Gráfica: 02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []		Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []	
Gênero: Crônica [] Entrevista [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []			
http://www.redepeabirus.com.br/redes/form/post?pub_id=125080#cPost			

Peabirus CONSTRUA O SEU CAMINHO

Salvador sedia Simpósio Nacional do Agronegócio Café

Agrocafé 2013 destaca café e saúde e aborda grandes temas da cafeicultura



Os benefícios à saúde humana promovidos pelo café estarão em discussão no 14º Simpósio Nacional do Agronegócio Café –Agrocafé 2013, a ser realizado de 11 a 13 de março, no Hotel Bahia Othon Palace, em Salvador. O evento – que deverá reunir em torno de mil participantes dos segmentos da

cadeia produtiva do agronegócio café, como pesquisadores, produtores, empresários, exportadores, entre outros - trará à capital baiana o diretor da Unidade Coronariana do Instituto do Coração – InCor, Luís Antônio Machado César, e a pesquisadora da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, Adriana Farah, que farão parte do painel de abertura “Café, um estímulo para a vida”, coordenado pelo cardiologista baiano Maurício Nunes. Os estudos na área têm apoio e parceria do Consórcio Pesquisa Café, cujo programa de pesquisa é coordenado pela Embrapa Café.

“O café faz parte do dia a dia do brasileiro e é um dos principais produtos da pauta de exportações do País, que lidera a produção mundial. Por isso, damos ênfase no evento ao consumo e aos aspectos ligados à saúde, trazendo os mais novos estudos e nomes que estão na vanguarda da pesquisa e da medicina nacional”, diz João Lopes Araújo, presidente da Associação de Produtores de Café da Bahia – Assocafé, uma das instituições realizadoras do evento. Ele explica que oportunidades como essas são importantes para modificar mitos sobre a bebida. “O café é um energético seguro e natural que pode e deve ser consumido diariamente, inclusive por crianças e jovens em idade escolar. Pesquisas comprovam propriedades que fazem do café um alimento funcional: antioxidante, revigorante, bom para o intelecto e para o coração”, afirma Lopes.

Café e antioxidantes – A nutricionista, professora do Instituto de Nutrição da UFRJ e pesquisadora do Núcleo de Pesquisa em Café Professor Luiz Carlos Trugo da UFRJ, Adriana Farah, pesquisa sobre a importância dos compostos antioxidantes do café, entre eles, os ácidos clorogênicos, contidos nos grãos verdes e torrados. Segundo ela, os antioxidantes interferem no organismo, tendo ação preventiva na hipertensão e diabetes. Além disso, a forma como o café é feito e o tipo de torra influenciam diretamente na conservação desses componentes na bebida. Os cafés de torra mais clara são os que mais conservam antioxidantes. Entre propriedades adicionais encontradas, Adriana cita ainda ação antibacteriana, antidesmineralizante, a regulação glicêmica, ação no controle do peso, antiviral e imuno-estimulante.

Café e coração – Apresentada pelo médico Luiz Antonio Machado Cesar, do Instituto do Coração (InCor) do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo - USP, a pesquisa vem avaliando os efeitos do café sobre variáveis que envolvem o sistema cardiovascular. Segundo o médico, considerando os estudos realizados até hoje, não há evidências de que o café seja ruim para pessoas com problemas no coração. Os estudos são desenvolvidos há quatro anos na Unidade Café e Coração, instalada no InCor, por meio de parceria com o Consórcio Pesquisa Café. A pesquisa analisou o comportamento de mais de cem pessoas durante diferentes baterias de exames feitas periodicamente após um período de consumo do café (três a quatro xícaras grandes de café ao dia). Os tipos de torra também eram alteradas a cada período. O resultado parcial, já apresentado em congressos nacionais e internacionais, não mostrou alteração que poderia trazer malefício a doentes coronarianos. “Não houve interferência na glicemia, nem houve taquicardia ou arritmia de nenhum voluntário”.

Presença em painéis e cursos intensivos – O Consórcio Pesquisa Café também marcará presença no painel sobre o estágio atual da biotecnologia no café, que contará com palestra de representantes do Instituto Agrônomo – IAC, Universidade Federal de Viçosa –UFV, Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – Incaper, Instituto Agrônomo do Paraná – Iapare Embrapa, todas instituições participantes do Consórcio. Segundo o gerente geral da Embrapa Café, Gabriel Bartholo, depois da análise do genoma café, estão sendo estabelecidos marcadores moleculares que irão indicar os indivíduos portadores de genes de interesse. “O objetivo é acelerar o processo de melhoramento genético do cafeeiro. Essa será uma das pautas a serem discutidas no painel sobre biotecnologia, além de outras trazidas por nossos parceiros de pesquisa”, adianta.

Como parte dos cursos intensivos, o pesquisador Sérgio Parreiras Pereira, do IAC, vai falar sobre “Produção de café com sustentabilidade – Normas e práticas”. “Serão abordadas as variáveis que estão diretamente ligadas às dimensões econômica, social e ambiental da produção de café e apresentadas as boas práticas agrícolas e gerenciais dos diferentes programas de certificação”.

Também por meio de curso, o pesquisador da Embrapa Café no Incaper, Aymbiré Francisco Almeida de Fonseca, vai falar sobre a renovação das lavouras de conilon. Segundo ele, o conhecimento de tecnologias que permitem a renovação dos cafezais é importante porque grande parte do parque cafeeiro pode ter capacidade de produção prolongada por anos simplesmente com o emprego de técnicas, como poda, controle de mato, pragas e doenças, manejo de planta, espaçamento, ajustamento de número de hastes de cada planta (densidade de plantio), adubação e calagem apropriadas, irrigação, etc.

“Essas informações e conhecimentos, desenvolvidos em décadas de trabalhos de pesquisa, formam um conjunto tecnológico integrado e dinâmico de que, ao ser incorporado ao processo produtivo, promovem o revigoramento e/ou a revitalização das lavouras cafeeiras de forma paulatina e constante. As variedades clonais recomendadas desde 93 representam hoje cerca de 50% do parque cafeeiro existente no Estado atualmente. A produtividade no Estado do Espírito Santo, berço dessas tecnologias com café conilon no Brasil, saltou de 2,4 milhões de sacas em 93 para 9,7 milhões de sacas na safra 2012, com incremento de área inexpressivo para o mesmo período”, ressalta Aymbiré.

Detalhes da programação - O Agrocafé tradicionalmente concentra uma série de eventos simultâneos, como o Fórum do Agronegócio Café, que nesta edição será coordenado pelo Secretário da Agricultura da Bahia, Eduardo Salles. Participam também do Fórum o senador Walter Pinheiro, falando sobre crédito, o presidente da Associação Brasileira da Indústria de Café - Abic, Américo Sato, e o diretor executivo da ABIC, Nathan Herszkowicz, que tratarão de consumo, e, ainda, Edilson Martins de Alcântara, do Mapa (Produção), Gabriel Ferreira Bartholo, da Embrapa Café (Pesquisa), Guilherme Braga, do Cecafé (Exportação), Gil Carlos Barabach, da Safras & Mercados, e João Alves de Toledo Filho, da Cooperativa de Cafeicultores e Agropecuaristas – Cocapec, do Conselho Nacional do Café - CNC. Na ocasião, serão premiados os Destaques do Agronegócio Café 2012.

Durante o evento, será realizado também o Seminário Nacional da Cafeicultura Familiar, com presença de representantes do Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA, Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Reforma Agrária, Pesca e Aquicultura - Seagri, Federação dos Trabalhadores na Agricultura no Estado da Bahia - Fetag e Federação dos Trabalhadores na Agricultura Familiar do Estado da Bahia - Fetraf. Serão abordados temas como produção atual, número de cafeicultores familiares, infraestrutura atual e necessária para produzir qualidade, assistência técnica e crédito. O Simpósio também contempla estandes de exposição e cursos intensivos.

Painéis principais vão abordar temas como geração de renda, cooperativismo, exportação, elevação de consumo, qualidade e agregação de valor, alterações climáticas e seus efeitos, geografia da produção e de sabores de cafés produzidos no mundo, inserção da cafeicultura brasileira no novo Código Florestal e avanços na mecanização. O evento também terá minicursos, como os concorridos de barista e de degustação de cafés, além de abordagens técnicas de produção e manejo da lavoura, certificação, sustentabilidade, preparo de café cereja descascado, cafeicultura orgânica, planejamento e gestão da fazenda, entre outros. Também serão realizados cursos intensivos de barista, classificação e degustação de café, produção de café com sustentabilidade, cafeicultura orgânica, técnicas de preparo de café cereja descascado, manejo da irrigação e planejamento e gestão da fazenda de café.

O Agrocafé é uma realização da Associação de Produtores de Café da Bahia – Assocafé, Federação da Agricultura do Estado da Bahia – Faeb e Centro do Comércio de Café da Bahia.

Para mais informações, acesse o site www.agrocafe.com.br.

Texto:

Flávia Bessa – MTb 4469/DF, da Embrapa Café

Contatos: (61) 3448-1927 / Flavia.bessa@embrapa.br

Catarina Guedes, da assessoria do Agrocafé