

<b>Veículo:</b> <b>JORNAL DA COMUNIDADE</b>	<b>Editoria:</b> <b>Gastronomia</b>	<b>Página:</b>	<b>Data:</b> <b>05/01/2013</b>
<b>Tipo:</b> <b>INTERNET</b>	<b>Assunto:</b> <b>Setor cafeeiro em destaque</b>		
<b>Unidade citada jornal:</b> <b>Consórcio Pesquisa Café, Embrapa Café e Embrapa Rondônia</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://comunidade.maiscomunidade.com/revista_virtual/6/1671">http://comunidade.maiscomunidade.com/revista_virtual/6/1671</a>			

# Jornal da Comunidade

## Gastronomia

# Setor cafeeiro em destaque

A cafeicultura brasileira é considerada sustentável e uma das mais modernas do mundo. No Brasil, maior produtor e exportador de café e segundo maior consumidor em nível mundial, a atividade tem contribuído social e economicamente para o desenvolvimento do país

DA REDAÇÃO  
COM FLÁVIA BESSA

Para que o produto tenha valor agregado no mercado é imprescindível investir também na melhoria da qualidade. É o que estão fazendo instituições participantes do Consórcio Pesquisa Café, cujo programa de pesquisa é coordenado pela Embrapa Café, unidade da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

Nesse sentido, está em execução o projeto Transferência de Tecnologias para Melhoria da Qualidade do Café Produzido pela Agricultura Familiar, cujo objetivo principal é instalar unidades demonstrativas de tecnologias de pós-colheita e realizar treinamentos nas principais regiões produtoras. O projeto privilegia a transferên-

de Minas Gerais (Epmig), abrange inicialmente os estados de Minas Gerais, Espírito Santo e Rondônia.

### PLANO ESTRATÉGICO

O projeto contempla muitas das ações previstas no Plano Estratégico para o Desenvolvimento do Setor Cafeeiro até 2015, do Departamento do Café, da Secretaria de Produção e Agroenergia, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O Plano também é resultado de uma ampla discussão, que envolveu instituições representativas do setor cafeeiro.

Além de inúmeros treinamentos realizados nos três estados, outras ações envolveram tecnologias de pós-colheita, que consistem basicamente em máquinas e estruturas de baixo custo e com alta produtividade de café com qualidade, e que são



Infraestrutura adequada, forma da colheita e operações subsequentes fazem a diferença na obtenção de grãos de qualidade

e pesquisador da UFV Juarez de Sousa e Silva.

Nas regiões produtoras, a colheita do café normalmente é feita de uma só vez, por meio de derrcha de todos os frutos produzidos pela planta. Quando a derrcha é feita com uso da peneira, além dos grãos, são recolhidos também folhas e ramos. Na derrcha feita diretamente no chão, torrões e pedras são recolhidos junto com os frutos. A retirada das impurezas e a formação de lotes de café com potencial de originar bebida de



Socagem natural do café em uma das principais regiões produtoras do país

cia de um conjunto de tecnologias de pós-colheita desenvolvidas no âmbito do consórcio, de baixo custo e voltadas principalmente para a agricultura familiar para constituir infraestrutura mínima para produção de café com qualidade. São elas: abanadora manual, lavador portátil, terreiro secador híbrido, sistema de limpeza de águas residuárias e silo secador.

A iniciativa, realizada em conjunto pela Embrapa Café, Embrapa Rondônia, Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Universidade Federal de Viçosa e Empresa de Pesquisa Agropecuária

especialmente concebidas para a cafeicultura familiar e desenvolvidas para as etapas de abanação, lavagem, separação, secagem e armazenamento dos grãos processados. "Desde que possua infraestrutura adequada, é durante a colheita e nas operações subsequentes que a cafeicultura pode fazer a diferença na produção de café de qualidade. Se obtiver financiamento, o cafeicultor pode optar pela colheita seletiva que, além de fornecer lotes de primeira qualidade, não danifica o cafezal e mantém uma excelente produtividade média durante o período produtivo", explica o professor

melhor qualidade são feitas na pós-colheita, mediante a retirada e a seleção dos defeitos intrínsecos e extrínsecos do café. Com o uso das tecnologias de pós-colheita, fundamentais para a manutenção da qualidade do produto, além da condução correta da lavoura, é possível obter mais renda e competitividade nos mercados interno e externo.

O processamento dos frutos do cafeeiro possibilita ainda obter café cereja descascado, produto com valor diferenciado no mercado. Como esse processo consome muita água e gera água residual, busca-se a reutilização

## Consórcio Pesquisa Café

Maior programa mundial de pesquisas de café, coordenado pela Embrapa Café. Essa rede integrada de pesquisa reúne instituições brasileiras de pesquisa, ensino e extensão estrategicamente localizadas nas principais regiões produtoras do país. Seu modelo de gestão incentiva a interação entre as instituições e a união de recursos humanos, físicos, financeiros e materiais, que permitem desenvolver projetos inovadores. A evolução da cafeicultura brasileira, ao longo dos últimos 15 anos, comprova a importância dos trabalhos de pesquisa. Hoje, reúne mais de 700 pesquisadores de cerca de 40 instituições desenvolvendo 74 projetos com 355 planos de ação. *Fonte: Embrapa*

da água no processamento como opção para reduzir esse gasto. Sua função é remover os resíduos sólidos na água

proveniente do processamento de frutos, viabilizando sua reutilização e reduzindo o gasto de água em até 90%.