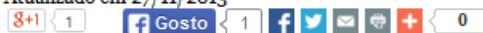


Veículo:	CCCMG	Editoria:	Notícias	Página:		Data:	27/11/2013
Tipo:	INTERNET	Assunto:	Mesa-redonda, oficina e minicursos fazem parte da programação do segundo dia do VIII Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil				
Unidade citada jornal	Consórcio Pesquisa Café e Embrapa Café						
Fonte citada:	Dirigente [] 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.ccmg.com.br/Conteudo/Noticias/10805/Mesa-redonda,-oficina-e-minicursos-fazem-parte-da-programacao-do-segundo-dia-do-viii-simpósio-de-pesquisa-dos-cafes-do-brasil							

MESA-REDONDA, OFICINA E MINICURSOS FAZEM PARTE DA PROGRAMAÇÃO DO SEGUNDO DIA DO VIII SIMPÓSIO DE PESQUISA DOS CAFÉS DO BRASIL

Atualizado em 27/11/2013



Tags: café simpósio pesquisa



O segundo dia do VIII Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil foi marcado pela discussão da mesa-redonda sobre “Estado da arte da cafeicultura familiar no Brasil”, coordenada e apresentada pelo reitor da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), Paulo Roberto Pinto Santos, que elogiou o “olhar atento” mostrado pelo Consórcio Pesquisa Café para esse segmento produtor. O Simpósio é uma realização do Consórcio, coordenado pela Embrapa Café. Esta oitava edição do evento tem como tema “Pesquisa Cafeteira: Sustentabilidade e Inclusão Social” e ocorre de 25 a 28 de novembro, em Salvador-BA.

Santos confirmava a importância da cafeicultura familiar brasileira ressaltada por Argileu Martins da Silva, do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA); Elio Cruz de Brito, da Associação Hanns R. Neumann Stiftung do Brasil; e Claudio Baquião Filho, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (IFSULDEMINAS), que compuseram a mesa-redonda. O segmento familiar responde por 38% da produção do café nacional e corresponde a 85% dos cafeicultores no Brasil - 80% deles possuem menos de 20 hectares plantados com a cultura.

Argileu Martins da Silva fez questão de ressaltar a existência, hoje, de políticas públicas voltadas ao segmento familiar, a exemplo do Pronaf. “O MDA vem construindo políticas públicas para a agricultura familiar em geral - e elas se aplicam também ao setor cafeeiro”. Essas políticas, segundo ele, estão ancoradas em três pilares: comercialização, investimento na infraestrutura e conhecimento. “Nosso Ministério construiu uma política de assistência técnica e extensão rural, tem formado técnicos e trabalhado a inovação tecnológica”. Citou parcerias, entre elas com a Embrapa e ressaltou a importância da criação da Anater.

Apesar de toda essa expressão, o segmento enfrenta desafios, como a falta de assistência técnica. Paulo Santos chamou a atenção para o sucesso da trajetória do café nacional, os avanços da pesquisa e as respostas positivas para os casos da produção e produtividade. “O País, no entanto, não conseguiu avançar na assistência técnica”, disse. Argileu Martins frisou, por exemplo, a diferença no valor da produção por hectare entre aqueles que recebem assistência técnica permanente e os que não recebem – quatro vezes maior no caso dos primeiros. “Se tomarmos o caso da Bahia como exemplo, percebemos que a produtividade dos produtores que não recebem assistência chega a ser 50% menor. É importante que aqueles que implementam políticas públicas estejam atentos a esses dados para que estejamos, de fato, a serviço de populações que têm demandas”, concluiu,

ênfatizando também a necessidade de “construirmos soluções de sustentabilidade ,o que inclui a ciência”.

Elio Brito ressaltou que grande parte dos produtores familiares “têm acesso a tecnologias, mas não às tecnologias mais novas”. A exceção, segundo ele, é o caso daqueles associados e organizados em cooperativas. Lembrou outros gargalos como as questões relacionadas à comercialização e o acesso ao mercado de grande escala “para que seja possível comprar insumos mais baratos”.

Cláudio Baquião falou sobre as experiências da agricultura familiar do Sul de Minas. A região, cujos 80% do café plantado vêm do Instituto Agrônômico (IAC), tem solo apto para a cultura, cadeia produtiva estruturada, produtores organizados e com acesso a crédito, rede de informação e oferta de núcleos de pesquisa e “distribuição natural de terras – não dependente de reforma agrária ou assentamentos – e produtores que conseguem manter sua dignidade”. Mesmo assim, segundo ele, precisam reduzir custos de produção e de planejamento agrícola a médio e curto prazo e de assistência técnica. “É uma região de uso intenso de agroquímicos e não há informação se o uso é ou não grande demais”.

Processos de certificação - Conjugam sustentabilidade de uma produção com monitoramento e rastreamento do produto. Esta é a proposta dos processos de certificação que vêm buscando imprimir mais qualidade, agregação de valor, credibilidade e aceitação a produtos agropecuários brasileiros em mercados nacionais e internacionais. Comprovados em eficácia os processos de certificação foram traduzidos em programas de certificação que foram debatidos durante o 8º Simpósio. A certificação de cafés foi o tema da oficina “Etapas para a Certificação” ministrada pelos agrônomos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Marcus Vinícius de Miranda Martins e da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, Emater-MG, Julian Silva Carvalho. De acordo com Marcus Martins, o principal objetivo dos programas de certificação é disponibilizar alimentos seguros ao consumidor, “e isso começa a ser observado pelas pessoas que vão até um supermercado e compram um produto agrícola”, afirma ele. Em sua apresentação, Marcus apontou as etapas de processos de certificação de produtos agrícolas, em especial o café, mostrando que apesar de os programas ainda serem um paradigma para uma grande parte dos pequenos e médios produtores brasileiros, eles podem ser bastante vantajosos e que, quando aplicados, garantem vantagens competitivas aos produtos no mercado.

Entre essas vantagens estão a melhor racionalização de recursos e, conseqüentemente maior sustentabilidade, em uma propriedade, o alcance de maior qualidade dos cafés produzidos, agregação de valor ao produto final – que por sua vez é responsável por uma melhor precificação do café - e, por fim, uma maior aceitação entre os consumidores que passam a se preocupar com a origem dos alimentos que compram.

Julian Silva Carvalho apresentou o modelo de certificação de cafés praticado pelo estado de Minas Gerais através do Programa Certifica Minas Café. O Certifica Minas é um Programa Estruturador do Governo de Minas, executado pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e pela Emater-MG – ambos vinculados à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Seapa, que garante o crescimento da participação da produção agropecuária mineira nos mercados nacional e internacional. A oficina mostrou o passo a passo da certificação da produção de café aplicada em Minas, apontando os resultados positivos que o programa alcançou desde que foi implantado em 2007.

Entre as etapas a serem cumpridas estão a adequação das propriedades rurais, contando com a assistência técnica e extensão rural da Emater-MG, o cumprimento de diversas ações, como limpeza, organização e o registro de cada uma das atividades realizadas ali; auditoria interna realizada pelo IMA e auditoria externa aplicada por empresas privadas parceiras no projeto. Segundo Julian, a profissionalização da produção é um dos objetivos dos processos de certificação. “Os benefícios incluem a mudança de visão do produtor: ele passa a enxergar sua propriedade como um negócio. Isso traz maior competitividade à produção e ainda garante o cumprimento de questões ambientais que influem diretamente na sustentabilidade”, disse.

Minicurso - A mecanização da colheita do café com a utilização de derriçadoras portáteis foi o tema de um dos minicursos realizados na tarde desta terça-feira, 26 de novembro, durante o VIII Simpósio de Pesquisas dos Cafés do Brasil, realizado em Salvador-BA. “A utilização das derriçadoras apresenta uma produtividade até três vezes superior à colheita manual, triplicando os ganhos dos operadores e diminuindo o tempo necessário para a recuperação da lavoura”, afirmou o palestrante e professor de mecanização agrícola da Universidade Federal de Lavras, Antônio Donizete de Oliveira.

De acordo com o especialista, o equipamento é mais indicado para áreas de declive, em propriedades com até 30 mil pés de café (de pequeno ou médio porte) e para fazer o repasse (colheita de grãos que não foram extraídos na primeira vez) após a utilização da colhedora automatiz. “Além de aumentar a produtividade, a derriçadora evita ainda o contato dos operadores com animais peçonhentos”, disse.

Embora o aumento da renda seja maior especialmente para quem colhe os frutos, os donos das propriedades também são beneficiados. “Além de liberar a lavoura mais cedo, as plantas sofrem menos danos e se recuperam mais rápido”, contou. Apesar das vantagens, a penetração das derriçadoras na colheita do café ainda é muito baixa. Atualmente apenas 25% a 30% dos colhedores utilizam a ferramenta.

Durante a aula, Donizete explicou as classificações das derriçadoras (dois tempos, quatro tempos, laterais ou costais), a forma adequada de manutenção, seu funcionamento e dicas de segurança. “Agora nossos pesquisadores precisam pensar em melhorias para estas peças, como o melhor amortecimento da vibração, menor peso e motores mais silenciosos e menos poluentes”, complementou.

O pesquisador André Guarçoni Martins, do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – Incaper, ministrou o minicurso intitulado “Avanços na nutrição para o café conilon”. André iniciou sua apresentação com a análise de diagnósticos nutricionais do café conilon no Espírito Santo e outros Estados e, a seguir, abordou os seguintes temas: absorção de macronutrientes e micronutrientes; valores de referência de nutrientes no tecido foliar; aspectos morfo-fisiológicos influenciando a nutrição do café conilon e eficiência de absorção e utilização de nutrientes, entre outros. O pesquisador analisou diversos resultados de pesquisas ligadas ao tema e fez recomendações para a prática da calagem e da gessagem, técnicas que utilizam calcário para corrigir o solo, adequando o Ph.

O minicurso sobre “Melhoria da qualidade e agregação de valor do café arábica”, ministrado pelo professor da Universidade de Lavras – Ufla Flávio Meira Borém abordou o impacto da pós-colheita qualidade do produto final, bem como da importância dos investimentos em pesquisa, desenvolvimento e inovação com sustentabilidade social, econômica e ambiental. “A tecnologia é o melhor instrumento para o cafeicultor enfrentar crises, pois influencia na qualidade e no valor final do produto”.

Sobre o Simpósio - O Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil é realizado a cada dois anos pelo Consórcio Pesquisa Café. O principal objetivo do evento é promover ampla discussão com a comunidade científica e com representantes dos diversos setores da cadeia produtiva do café sobre conceitos modernos de produção para estimular debates permanentes de temas relacionados ao agronegócio café, que visem garantir o aumento da competitividade, melhoria da qualidade do produto e a sustentabilidade do setor cafeeiro, com inclusão social. O público-alvo constitui-se de pesquisadores, técnicos, professores, estudantes universitários, extensionistas, lideranças de associações e cooperativas, empresários, cafeicultores e demais segmentos interessados no desenvolvimento do agronegócio café, imprensa especializada e comunidade em geral, do país e do exterior. Essa é a 8ª. Edição do evento. O tema deste ano é “Sustentabilidade e inclusão Social”.

Fonte: Assessoria de Imprensa do VIII Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil

<< Anterior || Posterior >>