

Veículo: PROCITROPICOS	Editoria: Notícias	Página:	Data: 29/11/2013
Tipo: INTERNET	Assunto: Tecnologías son destaque del VIII Simposio de Investigación de los Cafés de 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.procitropicos.org.br/portal/conteudo/item.php?itemid=2816			



Notícias > Tecnologías son destaque del VIII Simposio de Investigación de los Cafés de Brasil

TECNOLOGÍAS SON DESTAQUE DEL VIII SIMPOSIO DE INVESTIGACIÓN DE LOS CAFÉS DE BRASIL

Publicado por **Monica** em 29/11/2013 (22 leituras)

El VIII Simposio de Investigación de los Cafés de Brasil fue marcado por discusiones variadas, como la utilización de tecnologías de mecanización para la labranza cafetera, Indicación Geográfica para el café brasileño, evaluación de la sostenibilidad en la propiedad rural, mejoría de la calidad y agregación de valor del café conilon, avances en la nutrición para el café arábica y sistemas agroecológicos y orgánicos en la cafcultura, entre otras tecnologías desarrolladas por instituciones participantes del Consorcio Pesquisa Café, coordinado por Embrapa Café.

Mecanización - es tema esencial para el futuro de la cafcultura. Investigadores de la Universidad Federal de Viçosa (UFV), del Instituto Capixaba de Investigación, Asistencia Técnica y Extensión Rural (Incaper) y de Embrapa participaron de mesa-redonda donde hablaron sobre sus estudios, avances y desafíos del sector. "La mecanización es una alternativa para la reducción de costos de producción, especialmente durante la fase de la derriza. Pero la topografía aún es la mayor barrera a la mecanización de las labranzas cafeteras", afirmó el profesor de la UFV Mauri Martins Teixeira.

De acuerdo con él, la mecanización gana aún más importancia por cuenta de la creciente escasez de mano de obra para realizar la derriza. "Existe una dificultad de realizar la cosecha en tiempo hábil. Así, muchas veces parte del café termina secando en la planta o cae en el suelo", alerta el especialista. Aunque la mecanización pueda resolver esa situación, las máquinas en actividad actualmente solamente consiguen realizar la cosecha con seguridad en terrenos con declividad máxima de 20%. Por eso, la UFV está desarrollando en su Laboratorio de Mecanización Agrícola una cosechadora de café para región de montaña.

La máquina que está planeada para que tenga estabilidad en terrenos inclinados, buena maniobrabilidad y accionamiento remoto, vía radio, sin la necesidad de operadores en una cabina. "Seleccionamos un sistema pantográfico para compensar el desnivel, con dos ruedas direccionales, tres ruedas para desplazar la cosechadora, cilindro derrizador y motogerador eléctrico", explica Mauri Teixeira.

El equipamiento está en fase de testes en la universidad, pero la meta del especialista es distribuir el proyecto para las industrias aún en este año. Coffea canephora - El problema de escasez de mano de obra identificado por Mauri Teixeira también acontece en la región norte del País.

La revelación fue hecha por el investigador de Embrapa Rondônia, Enrique Alves, que también participó de la mesa redonda. De acuerdo con ello, la caficultura en el estado es hecha principalmente por pequeños productores. "Son más de 30 mil productores. Pero está habiendo un grande éxodo rural, especialmente entre los jóvenes, y un envilecimiento de las personas que trabajan con café. Además de eso, case 70% tiene baja escolaridad. Entonces esa suma de escasez de mano de obra y baja instrucción resultan en problemas en la cosecha", contó. El investigador acredita que la mecanización puede resolver parte de las dificultades encontradas en el estado, como la cosecha de frutos verdes y la falta de cuidados con los intervalos exigidos entre la cosecha y el secado. "Pero infelizmente la mayor parte de las máquinas son desarrolladas para el café arábica, ignorando las características del Coffea canephora, más común en Rondônia", explicó.

Desde 2011 Embrapa Rondônia – conjuntamente con la Universidad Federal de Viçosa - UFV, la Universidad Federal de Lavras - Ufla, el Incaper y Miac Máquinas Agrícolas – está desarrollando tecnologías que viabilicen la cosecha del Coffea canephora de forma mecanizada o semimecanizada, a fin de garantizar la sostenibilidad del sector. Entre los trabajos en seguimiento y que fueron presentados durante la mesa redonda se destacan la identificación de genotipos con características deseables a la mecanización, experimentos con variaciones en el número de astas, plantas súper adensadas y ensayos con máquinas de cosecha semimecanizadas desarrolladas por la Miac.

"Los resultados tienen sido bastante positivos. En nuestros testes, la cosecha semimecanizada del café conilon tiene una reducción de costo de hasta 80%, cuando comparada a la cosecha manual", conmemora Enrique Alves. El investigador del Incaper José Antonio Lani también habló sobre café conilon en su participación. De acuerdo con él, la cosecha mecanizada del fruto tiene menor costo y utiliza 70% menos mano de obra que la cosecha manual. "Esto tornase relevante en la medida que existe una escasez de mano de obra, y que esta mano de obra es responsable por 35% a 50% del costo de la saca", contó. Durante su presentación Lani habló sobre las principales máquinas disponibles en el mercado, sus indicaciones, sistemas de cosechas y sobre como planear una labranza de forma a obtener la máxima productividad con el uso de la mecanización.

Oficinas abordan Indicación Geográfica y sostenibilidad en la propiedad rural - Con el intuito de diferenciar y valorizar el producto final, veinte y cinco municipios de la Serra da Mantiqueira en el Sur de Minas Gerais están prestes a conseguir en el Instituto Nacional de la Propiedad Intelectual (INPI), ligado al Gobierno Federal, el registro de Indicación Geográfica en la modalidad Denominación de Origen. Eso "certificado" permite la distinción del producto de otros de misma categoría y puede aumentar el valor del producto de 15% a 20%.

La Serra da Mantiqueira donde se produce café está a una altitud de 900 a 1400 metros, posee topografía y clima bastante particulares. La microrregión reúne alrededor de ocho mil caficultores, siendo 82% agricultores familiares (fuente: Emater MG), los cuales producen anualmente cerca de 1 millón de sacas y generan aproximadamente 150 mil empleos directos e indirectos (fuente: Sebrae MG). Indicación geográfica en general y el caso del café de la Serra da Mantiqueira en particular fueron temas de oficina realizada en la tarde del día 27 de noviembre, como parte de la programación del VIII Simposio de Investigación de los Cafés de Brasil.

La oficina fue conducida por los investigadores Helena Maria Ramos Alves, de Embrapa Café, que actúa en la Empresa de Investigación Agropecuaria de Minas Gerais (Epamig), y Flávio Borém, de la Universidad Federal de Lavras (Ufla). Las posibilidades de inclusión social y las perspectivas de más sostenibilidad a la producción abierta por la indicación geográfica y los riesgos y oportunidades que la certificación trae para los cafés de Brasil fueron cuestiones propuestas por los investigadores para discusión en el evento, cuyo público fue formado, en su mayoría, por estudiantes de posgrado y extensionistas. En el final de la oficina, un mensaje fue dejada por los investigadores: procesos de reivindicación de indicación geográfica son rigurosos y la manutención de la calidad y de las características que justificaron la certificación es importante para que no se perca la credibilidad. Helena Maria recomienda, para el caso de Denominación de Origen, el apoyo de instituciones, inclusive las de investigación, que pueden ayudar a identificar las características y los atributos que garantizarán la certificación y atestarán las peculiaridades del producto.

“La atención a los patrones es imprescindible. No adelanta conseguir el sello de Denominación de Origen y no atender a los patrones que lo justificaron”, explicó la investigadora. Ella citó el caso de una vinícola de la región del Vale dos Vinhedos que no solicita el sello para toda su producción. Separa el lote que atiende plenamente las características y para eso lote pide el sello. El trabajo de solicitud de Denominación de Origen para el café da Serra da Mantiqueira es liderado también por las investigadoras Margarete Volpato y Tatiana Grossi, del Laboratorio GeoSolos de la Epamig.

La oficina sobre “Evaluación de la sostenibilidad en la propiedad rural” fue ministrada por el investigador José Mário Lobo Ferreira, de la Epamig, y por el representante del Ministerio del Desarrollo Agrario – MDA Víctor dos Santos Rossi. Fue presentada la metodología de Indicadores de Sostenibilidad en Agrosistemas – ISA, que tiene objetivo de auxiliar en la gestión sostenible de las propiedades rurales.

El ISA es compuesto por 23 indicadores que abarcan los balances económico y social, el gerenciamiento del establecimiento, la calidad del suelo y del agua, el manejo de los sistemas de producción y la diversificación del paisaje y el estado de conservación de la vegetación nativa. Con el apoyo de imágenes de satélite y levantamiento y campo son generados croquis del establecimiento rural, por medio de técnicas de geoprocetamiento, conteniendo el uso y la ocupación del suelo y la identificación de las Áreas de Preservación Permanente – APPs. El sistema ya fue aplicado en más de 600 establecimientos rurales en diferentes regiones del estado de Minas Gerais. Sostenibilidad, calidad y agregación de valor y sistemas agroecológicos y orgánicos - El minicurso “Mejoría de la calidad y agregación de valor del café conilon” fue ministrado por el investigador de la Embrapa Café y del Instituto Capixaba de Investigación, Asistencia Técnica y Extensión Rural – Incaper – Aymbiré Francisco Almeida da Fonseca.

El investigador analizó la distribución de la producción de café conilon en el Brasil y en el mundo. En Brasil, la producción concentrase, principalmente, en los Estados del Espírito Santo, Rondônia y Bahia en cuanto, en el mundo, los principales países productores de conilon son: Vietnam, Brasil, Indonesia, Uganda y Costa del Marfil. De acuerdo con el investigador del Incaper, la calidad del café conilon depende de factores como genética; selección del área de siembra; manejo de las plantas; irrigación; cosecha; poscosecha; almacenamiento y comercialización.

La clasificación del café cuanto a su calidad comprende la evaluación de varias características, como aspecto, olor, color, humedad de los granos, tipo, composición química de la bebida, cribos, torrefacción y otros descriptores. Segundo Aymbiré, entre esas evaluaciones, las más importantes serían la clasificación por tipo y la clasificación cuanto a la bebida, que analiza las características sensoriales. Con todo, para el investigador, es importante que se considere la composición química de los granos, pues ella está directamente asociada a la calidad de la bebida y es de grande interés para la industrialización. Aymbiré destacó, aún, otras utilidades nobles del café, que puede ser usado en la producción de cosméticos, bolos, galletas, helados, cervezas y bebida alcohólicas, entre otros, y comentó la desmitificación de la creencia de que café hace mal a la salud, citando investigaciones que comprueban esa tese.

"Hoy, existe fuerte tendencia de diferenciación progresiva del mercado tanto de arábica cuanto de conilon, con base en parámetros cualitativos", explicó Aymbiré. Para garantizar tal calidad, la Asociación Brasileña de la Industria de Café – Abic desarrolla programas para sus asociados, como los sellos de certificación de pureza y de calidad. De acuerdo con el levantamiento de la Conab (2012/13), el Estado de Rondônia produjo 1,367 millones de sacas de 60 kg de café, a Bahía produjo 813 mil sacas y el Espírito Santo produjo 9,713 millones de sacas de café robusta. Bahía posee alrededor de 30 mil hectáreas de café conilon, divididos en 5 mil propiedades; Rondônia cultiva 126 mil hectáreas y el Estado del Espírito Santo planta 280 mil hectáreas, siendo responsable por la producción de 20% de café conilon en el mundo. Entretanto, a pesar de los elevados números, Aymbiré afirma que la industria brasileña utiliza prácticamente todo el conilon que produce.

El investigador Aymbiré analizó aún el contenido y la composición química del arábica, del conilon y del café verde. En la opinión de él, no se puede comparar café conilon con arábica: "lo que se espera de un no se puede esperar del otro, son cafés de características diferentes. Precisamos es traer reconocimiento para el conilon". El investigador evaluó la composición bioquímica y calidad de la bebida del café conilon, analizó las condiciones adecuadas para la torra del café, destacó la importancia del café en el estado del Espírito Santo y presentó las variedades de conilon del Incaper. Además, el investigador trató de algunas de las tecnologías desarrolladas conjuntamente con Incaper, como el sistema de Poda Programada de Ciclo – PPC; irrigación del conilon; soplete portátil; cosecha mecánica en el café conilon; soplete mecánico; formas de procesamiento; secador híbrido; Sistema de Limpieza de Aguas Residuarias – SLAR y equipamientos y sistemas de cosecha y poscosecha, entre otros.

El investigador Paulo Cesar de Lima ministró el minicurso "Sistemas agroecológicos y orgánicos de la cafcultura", y contó la experiencia de cafcultores de la Zona da Mata que ya adoptaron ese sistema. Segundo él, el cambio del cultivo tradicional de café para el orgánico y/o orgánico está haciendo diferencia en el bolso de los cafcultores. "Además de preservar el medio ambiente, los productores están experimentando la confortable sensación de mejorar la calidad de vida de la familia. Además, existe reducción de insumos industrializados y, con eso, disminución del costo de producción", explica. El tema "Avanzos en la nutrición para el café arábica" fue también tema de minicurso, ministrado por el consultor técnico Guy Carvalho.

Fuente: Asesoría de prensa del VIII Simposio de Investigación de los Cafés de Brasil www.sapc.embrapa.br y www.consorcioquesquisacafe.com.

Texto traducido del portugués