ROBUSTAS AMAZÔNICOS

Estratégias para a safra **2020**

SEAGRI
Secretaria de Estado da Agricultura

Governo do Estado de RONDÔNIA

Edição e Texto

Janderson Rodrigues Dalazen
Secretaria de Estado da Agricultura de Rondônia (Seagri)

Enrique Anastácio Alves
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa)

Revisão - Renata Silva
Arte - Julio Cesar da C. Silva
Foto da capa - Renata Silva - Embrapa

Publicação do Governo do Estado de Rondônia, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura – Seagri em parceria com a Embrapa Rondônia. Com apoio da Emater, Idaron, Sebrae, SFA-RO/Mapa, Faperon, Senar, Câmara Setorial do Café de Rondônia e Cafeicultores Associados da Região Matas de Rondônia – Caferon.

Ficha Catalográfica

Robustas Amazônicos - Estratégias para a safra 2020. Organizado por Janderson Rodrigues Dalazen e Enrique Anastácio Alves - Porto Velho: Secretaria de Estado da Agricultura (Seagri) e Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), 2020.

15p.

1.Cafeicultura. 2. Qualidade. 3. Concafé. 4. Coronavírus.

*Qualquer parte desta obra poderá ser reproduzida, desde que citada a fonte.

Rondônia
Abril de 2020

Prefácio

Os Robustas Amazônicos são os cafés produzidos em Rondônia, espécie Coffea canephora, oriundos da mistura das variedades botânicas conilon e robusta que, com o terroir da região, se tornaram um produto específico.

A partir do ano de 2010 ocorreu a revitalização da cafeicultura em Rondônia, principalmente com o a substituição das áreas de café seminal pelo café clonal, e também pela adoção de tecnologias como irrigação, adubação entre outras. O trabalho da pesquisa, da extensão, de controle sanitário e dos cafeicultores mostrou o potencial produtivo e também para a qualidade de bebida, que já fizeram os Robustas Amazônicos se destacarem e ganharem importantes concursos de qualidade.

Dentre as estratégias de incentivo para a melhoria da qualidade do café, o Governo de Rondônia criou, em 2015, a Lei n°- 3.516, que estabelece a data de 10 de abril como o dia de início da colheita do café no estado.

Para a safra 2020, espera-se colher mais de 2,2 milhões de sacas de café em Rondônia. Considerando que no momento de início da colheita o mundo enfrenta a pandemia do Novo Coronavírus (Covid-19), esse material técnico reúne boas práticas agrícolas sobre colheita e pós-colheita dos Robustas Amazônicos, tendo em vista otimizar o rendimento dos grãos e melhorar a qualidade de bebida. Traz também informações sobre a 5ª- edição do Concafé – maior concurso de qualidade e sustentabilidade do café Robusta do Brasil e recomendaçes para prevenção contra o Covid-19 durante a safra cafeeira.

Foto: Renata Silva - Embrapa

Evandro Cesar Padovani
Secretário de Estado da Agricultura
Governo de Rondônia

COLHA O CAFÉ MADURO
ganhe em rendimento e qualidade

Foto: Renata Silva - **Embrapa**

Orientações sobre a COLHEITA DO CAFÉ

- Aguarde o máximo possível para iniciar a colheita do café. Comece quando, pelo menos, 80% dos grãos estiverem maduros (cereja). Isso vai ajudar a obter maior rendimento na produção e a melhorar a qualidade de bebida do café.

- Para lavouras clonais, faça a colheita por clones separados. Assim, você padroniza a maturação das plantas e terá lotes mais homogêneos com relação às características físicas dos grãos e sensoriais da bebida.

- Inicie a colheita pelos clones mais precoces, depois os intermediários e, por fim, os tardios.

Período e ciclo de maturação dos principais clones de ROBUSTAS AMAZÔNICOS

MATURAÇÃO DOS FRUTOS	CLONES	PERÍODO
Precoces	P50, 07, 015, e P42	Março a Abril
Intermediários	03, 05, 08, 010 e 25	Abril a Maio
Tardios	As2, 41, 80 e 88	Junho a Julho

Fonte: Dalazen et al., (2019)

Foto: Bruno Motoyama

- Após a colheita, recomenda-se deixar o café à sombra, pode ser acondicionado em sacos permeáveis. É preciso iniciar a secagem no mesmo dia.
- Recomenda-se a lavagem do café, pois assim elimina-se o restante das impurezas e separa-se os frutos tipo boia (mal granados, brocados, secos e defeituosos).
- Uma forma barata e eficiente para lavar o café é utilizar recipientes como caixas d'água e tambores. Com o auxílio de uma malha tipo sombrite e peneira.

PROCEDIMENTOS PARA RETIRADA DE CAFÉ BÓIA

Fotos: João Maria Diocleciano – **Embrapa**

Terreiros suspensos são alternativas econônicas e eficientes para secagem

Foto: Renata Silva – **Embrapa**

Orientações sobre SECAGEM DO CAFÉ

- Esparrame o café no terreiro em camadas de 2 a 3 cm de espessura e movimente-o, pelo menos, a cada 1 hora, para evitar fermentação negativa.
- Dê preferência para os sistemas de secagem natural, como os terreiros suspensos e as estufas. Estes sistemas operam com a temperatura próxima do ideal, 35°C, o que possibilita seca mais homogênea, a preservação da integridade física dos grãos e maior qualidade.
- Para quem não possui estrutura de secagem na propriedade, uma alternativa é a secagem sobre a lona, ou o uso de pano de colheita que evitará o contato direto dos frutos com o solo.

Foto: Janderson Dalazen – **Seagri**

- No caso da secagem mecânica, recomenda-se os secadores de fogo indireto. Atente para nunca ultrapassar a temperatura de 55°C na massa de grãos.
- Recomenda-se que a umidade final dos grãos fique entre 11 e 12%.

Orientações sobre ARMAZENAMENTO DO CAFÉ

- Ao final da secagem os grãos devem ser armazenados sobre palets, em local fresco, protegidos da luz e da umidade. O ideal é deixá-los em repouso por, pelo menos, 15 dias antes de beneficiá-los. Pois, nesse período ocorre a estabilização de propriedades físico-químicas associadas à qualidade de bebida.

- Os cafés podem ser armazenados em coco até o momento da comercialização. A exceção fica para os cafés submetidos à fermentação positiva, que devem ser processados até 7 dias após a secagem e armazenados em embalagens opacas e impermeáveis.

Para mais informações sobre colheita e pós-colheita do café acesse: www.embrapa.br/en/cafe

CONCAFÉ
RONDÔNIA
2020

Maior concurso de qualidade e sustentabilidade de café Robusta do Brasil

Categorias: qualidade de bebida do café e sustentabilidade da propriedade cafeeira.

- Período de inscrição de amostras: 27 de abril a 7 de agosto de 2020
- Lote mínimo: 6 sacas de 60 kg de café pilado
- Tamanho da amostra: 3 litros de café pilado idêntico ao lote inscrito
- Onde se inscrever: Escritórios da Emater, em todos os municípios de Rondônia
- Resultado e premiação: 9 de outubro de 2020, em Cacoal-RO

Mais de 250 mil reais em prêmios

Mais informações acesse: www.rondonia.ro.gov.br/seagri

Foto: Bruno Motoyama

CORONAVÍRUS

RECOMENDAÇÕES PARA **COLHEITA DO CAFÉ**

Fotos: Bruno Motoyama e Renata Silva

Cuidados no transporte de trabalhadores

- Retirar toda a sujeita do veículo;
- Antes e depois das viagens borrifar solução de água com 1% de água sanitária ou peróxido de hidrogênio;
- Retirar a umidade com um pano limpo;
- Ter álcool gel 70% à disposição para limpeza das mãos antes de entrar no veículo;
- Usar máscaras;
- Manter as janelas dos veículos abertas;
- Manter distância de 1,5 metros entre passageiros.

No campo

- Evitar aglomerações de pessoas. Para isso, dividir trabalhadores por turnos. Manter distância mínima de 1,5 m entre os trabalhadores. Utilizar estratégias como a divisão dos colhedores por talhões ou carreiras;
- Nas ações que envolvem a necessidade de trabalho em equipe, dê preferência aos que já possuem convívio familiar;
- Grupos de risco devem evitar o trabalho no campo e permanecer em isolamento doméstico;
- Atenção aos métodos de higiene pessoal e coletiva, sobretudo na lavagem das mãos com água e sabão;
- Não compartilhar objetos pessoais ou ferramentas de trabalho e realizar a higienização antes e após o uso;
- Se houver a necessidade de contratação de prestadores de serviço, fornecer Equipamentos de Proteção Individual - EPI; disponibilizar insumos, como álcool gel 70% (setenta por cento), máscaras e demais equipamentos recomendados para a manutenção de higiene pessoal e prevenção ao Covid-19 aos trabalhadores.

Lave bem as mãos

Não compartilhe objetos

Evite tocar as mucosas

Proteger a boca e o nariz ao espirrar

Mantenha 1,5 m de distância

- Ambientes de uso comum como banheiros, refeitórios e alojamentos devem ser ventilados e higienizados diariamente. Também devem permitir a higiene pessoal com acesso a água limpa, sabão e álcool em gel 70% (setenta por cento).

- Como a expectativa do pico da COVID-19 é para o Mês de abril, recomenda-se iniciar a colheita a partir do mês de maio. Deixe para efetuar a colheita com o máximo de frutos maduros. É característica do café Robusta Amazônico o não desprendimento dos frutos após a maturação. Sendo assim, o adiamento da colheita não acarretará em prejuízos aos produtores.

- As pessoas que apresentarem sintomas de gripe não devem participar das atividades no campo. Em caso de dúvida sobre sintomas de Coronavírus e para outras informações entrar em contato com o Centro de Informações Estratégicas em Saúde (Cievs) do Estado, funciona 24 horas através do 0800 642 5398.

Mais informações:
Coronavírus em Rondônia
http://www.rondonia.ro.gov.br/covid-19/

Foto: Renata Silva - Embrapa

SEAGRI
Secretaria de Estado da
Agricultura
Governo do Estado de
RONDÔNIA
Embrapa
MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO
PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL
EMATER-RO
IDARON
CAFERON
CAFEICULTORES ASSOCIADOS DA
REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA
CÂMARA
SETORIAL
DO CAFÉ
RONDÔNIA
FAPERON
SENAR
SEBRAE