

O nosso CAFÉlino

FUNCAFÉ

Embrapa

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Presidente
FERNANDO HENRIQUE CARDOSO

Ministério da Agricultura e do Abastecimento

Ministro
FRANCISCO TURRA

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Diretor Presidente
ALBERTO DUQUE PORTUGAL

Diretores
JOSÉ ROBERTO RODRIGUES PERES
DANTE DANIEL BIOCANELLI SCOLARI
ELZA ÂNGELA BATTAGLIA BRITO DA CUNHA

Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre

Chefe Geral
JUDSON FERREIRA VALENTIM

Chefe Adjunto de Apoio Técnico
IVANDIR SOARES CAMPOS

Chefe Adjunto de Comunicação Negócio e Apoio
MURILO FAZOLIN

Chefe Adjunto Administrativo
FRANCISCO DE ASSIS CORREA SILVA

O nosso CAFÉlineo

Rita de Cássia Alves Pereira

Embrapa

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre
Ministério da Agricultura e do Abastecimento*

Embrapa-CPAF/AC. Documentos, 34.

Exemplares desta publicação podem ser solicitados à:

Embrapa Acre

Rodovia BR-364, km 14, sentido Rio Branco/Porto Velho

Caixa Postal, 392 - CEP 69908-970 - Rio Branco, AC

Telefones: (068) 224-3931, 224-3932, 224-3933, 224-4035

Fax: (068) 224-4035

E-mail: difusao@cpafac.embrapa.br

Tiragem: 2000 exemplares

Comitê de Publicações

Elias Melo de Miranda

Francisco J. da Silva Lédo

Ivandir Soares Campos

Jailton da Costa Carneiro

Jair Carvalho dos Santos

João Alencar de Souza

Marcílio José Thomazini

Murilo Fazolin - Presidente

Orlane da Silva Maia - Secretária

Rita de Cássia Alves Pereira

Expediente

Coordenação Editorial: Murilo Fazolin

Normalização: Orlane da Silva Maia

Copydesk: Mauricília Pereira da Silva

Composição Gráfica: Rodrigo Silva Souza

Ilustração: Darci Sales

PEREIRA, R. de C.A. *O nosso cafelino*. Rio Branco: Embrapa-CPAF/AC, 1998. 29p. (Embrapa-CPAF/AC. Documentos, 34).

1. Café - Cultivo. I. Embrapa. Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre (Rio Branco, AC). II. Título. III. Série.

CDD 633.73

AGRADECIMENTOS

Ao Fundo da Economia Cafeeira - FUNCAFÉ, na pessoa do Dr. Sidival Loureiro, pela oportunidade do financiamento deste trabalho.

À Maria das Graças Alves Pereira, do INPECA-Instituto de Pesquisa e Consultoria do Acre Ltda., pela inestimável colaboração na concepção do layout deste trabalho.

À Mauricília Pereira da Silva, pela dedicação e responsabilidade na revisão e editoração gráfica.

À bolsista Sandra Aparecida Veiga, ao assistente de pesquisa Francisco de Sales, pela colaboração no trabalho apresentado.

Aos pequenos produtores rurais do Acre, razão maior do meu incentivo em conceber este manual.

A autora.

APRESENTAÇÃO

A Embrapa Acre vem priorizando o desenvolvimento de ações de pesquisa e desenvolvimento que permitam conciliar a necessidade de melhorar a renda e qualidade de vida das populações rurais, com o desenvolvimento econômico regional e a conservação dos recursos naturais.

Dentro deste enfoque, ela busca aumentar a eficiência do uso das áreas já desmatadas através da diversificação e do aumento da produtividade e rentabilidade dos sistemas de produção agropecuária na Amazônia.

O Café, por ser um produto de grande demanda no mercado regional, nacional e internacional, surge como uma opção para os pequenos produtores de base familiar da região.

Variedades de café, (*Coffea arabica* e *C. canephora*), recomendadas pela Embrapa Acre têm alcançado produtividades entre 2.600 e 4.500 kg de café em coco/ha nas condições de clima e solo do Acre.

Esta publicação tem como objetivo, promover a cafeicultura na Amazônia. O nosso Cafelino, é o personagem símbolo da cafeicultura moderna, com tecnologia, boa produtividade e rentabilidade. Ele vai nos contar a história do café e fornecer informações, ensinando aos pequenos agricultores como produzir o melhor café do mundo.

Este manual somente foi possível graças ao trabalho de pesquisa e desenvolvimento e à criatividade da pesquisadora Rita de Cássia Alves Pereira.

Judson Ferreira Valentim
Chefe Geral da Embrapa Acre

A Embrapa Acre,
orgulhosamente,
apresenta nosso
amigo **CAFELINO!**



Ele vai contar a história do Café...

E ensinar
como cultivar
o melhor café
do mundo.



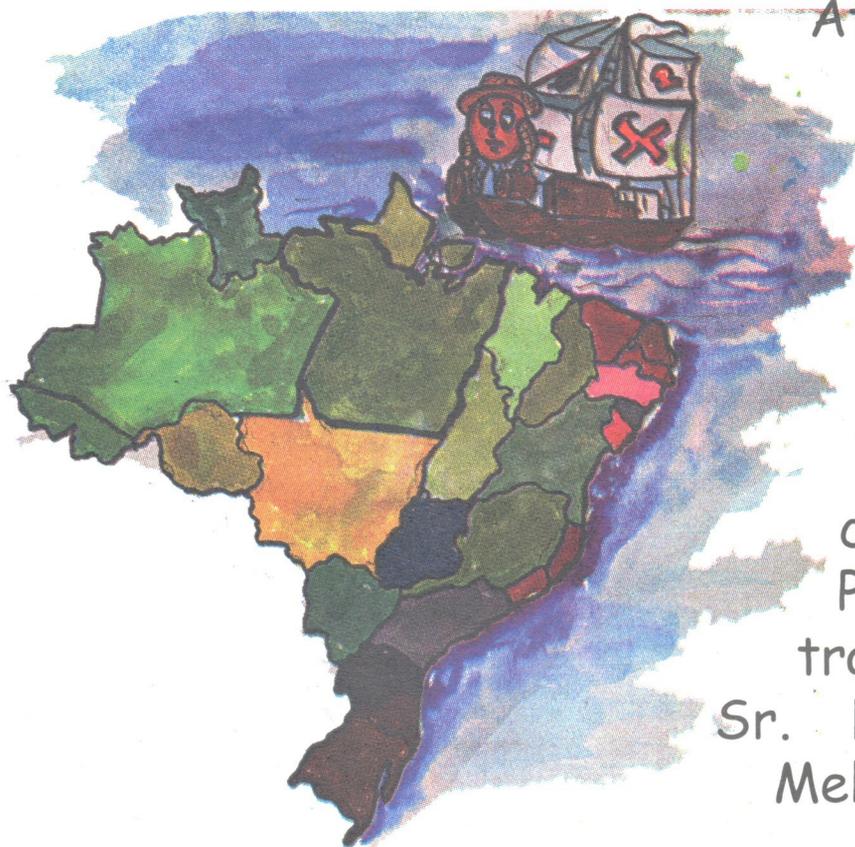
O nosso amigo **CAFELINO** vai mostrar como se tornou campeão mundial de produção e qualidade.



Ele vai ensinar as técnicas recomendadas para melhorar a produtividade e qualidade da bebida mais apreciada no mundo.

Aproveite as dicas e boa produção!

No Oriente Médio o café é conhecido há mil anos. Na Arábia, a região KAFA (por isso o nome café), foi o primeiro lugar a cultivar a planta e preparar a bebida. Inicialmente, o café foi utilizado por pastores de cabra, que mastigavam os grãos para ficarem em estado de alerta.

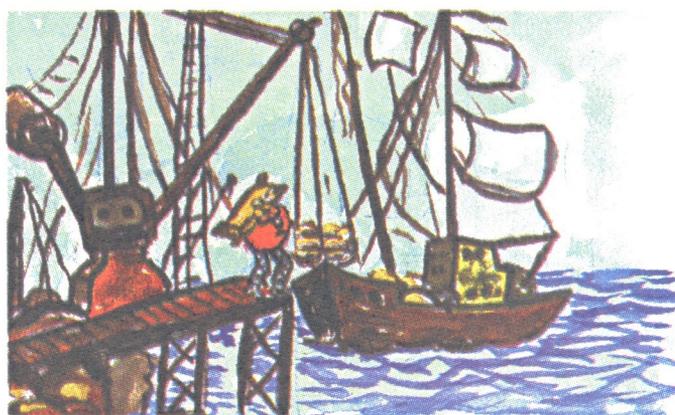


Atualmente, o Brasil é o maior produtor mundial de café. As primeiras sementes chegaram no Pará em 1727, trazidas pelo Sr. Francisco de Melo Palheta.

Adaptando-se muito bem no Brasil, é cultivado hoje em várias regiões.



A partir do "ciclo do café", trouxe muitas divisas e tornou nosso país conhecido internacionalmente.



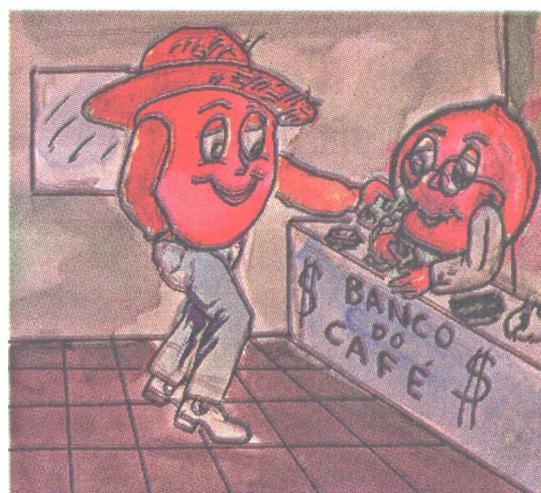
No Brasil inteiro, a cafeicultura gera quatro milhões de empregos e renda anual de R\$ 4 bilhões.

A cultura do café proporciona:



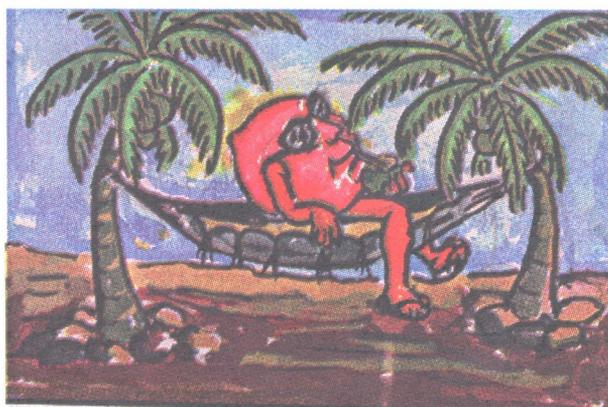
* Elevação do nível de empregos;

* Fixação do homem no campo;



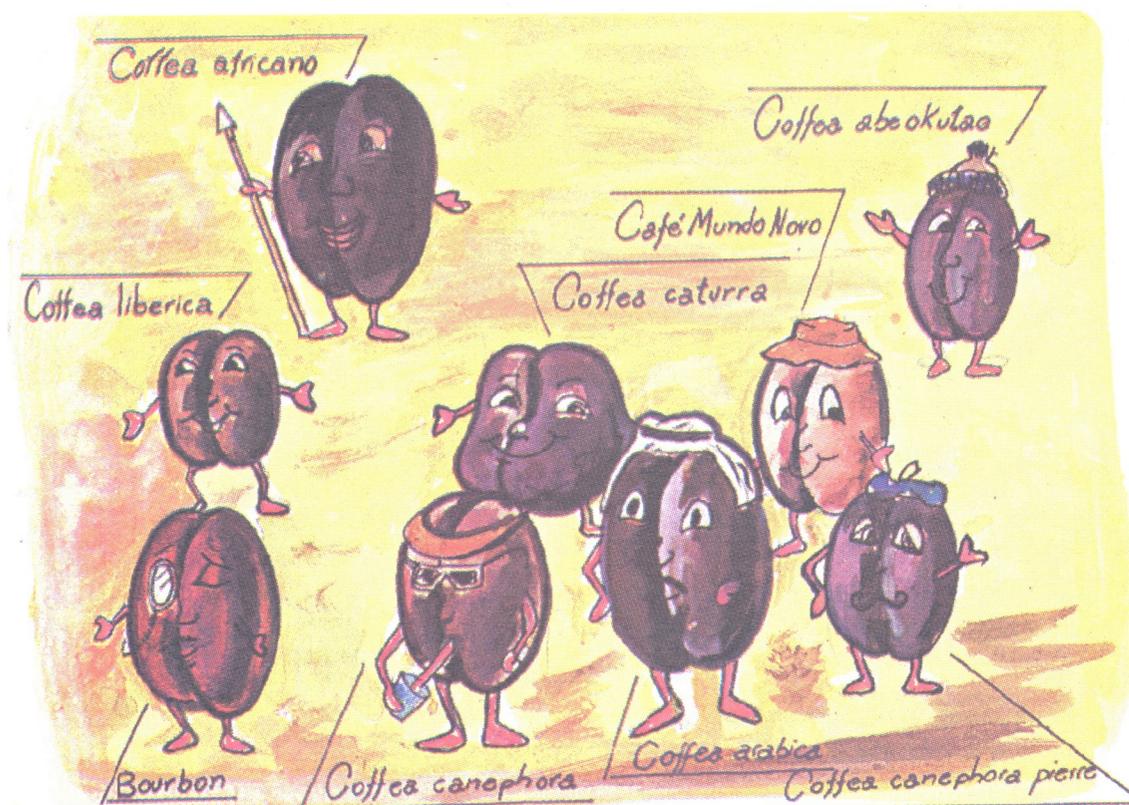
* Melhor distribuição de renda regional;

* Melhor qualidade de vida.

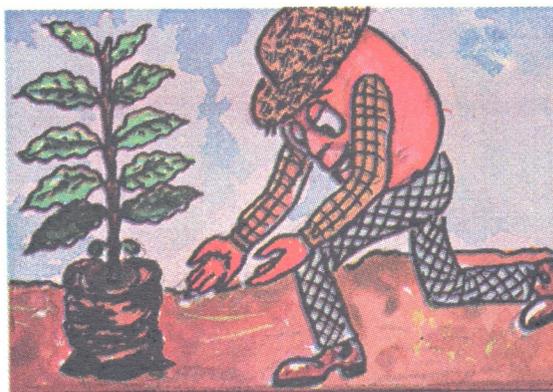




O café possui várias espécies e muitas cultivares e/ou linhagens, que devem ser plantadas de acordo com a sua adaptação nas diversas regiões. Vamos conhecer algumas:



Agora, vamos aprender como implantar a sua lavoura de café.



FORMAÇÃO DE MUDAS

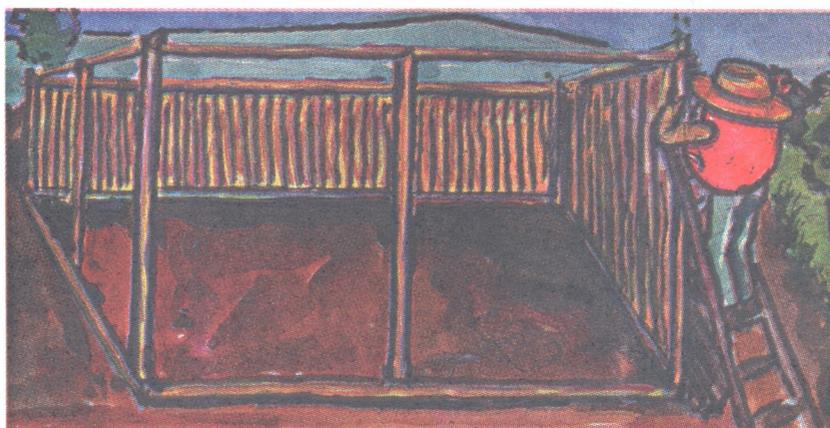


É importante que o local seja plano, com abundância de água, fácil acesso durante todo o ano e deve ser usado somente para a produção de mudas de café.



COMO CONSTRUIR O VIVEIRO

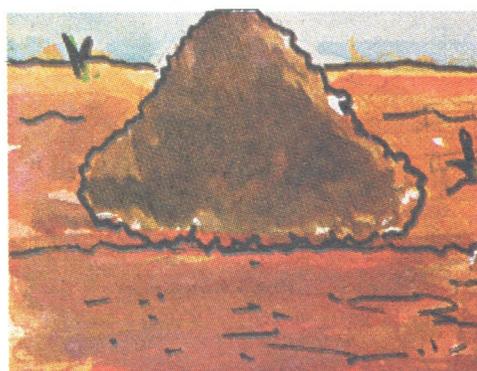
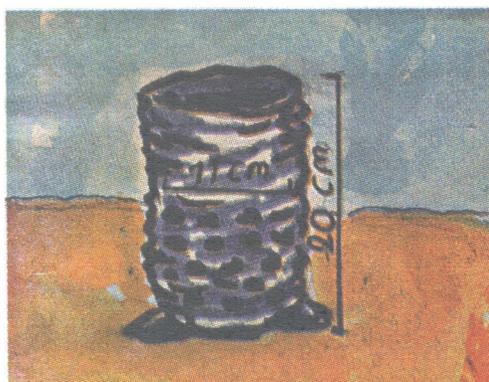
O viveiro deve ter cobertura alta, (1,80 a 2,00 m acima do nível do solo), feito com material de baixo custo: ripas, bambus, tabocas e folhas de jarina. Deve ser construído no sentido norte-sul, cortando o caminho do sol, garantindo luz uniforme para as mudas. O sombreamento inicial deve ser de 50%.



Os canteiros do viveiro deverão ter 40 cm de largura, com proteção lateral para os sacos e ruas de 50 cm. O comprimento será de acordo com a necessidade e tamanho do viveiro.



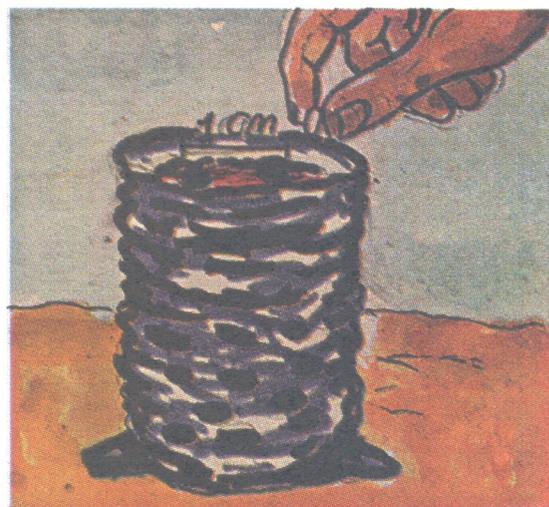
Para a formação das mudas, recomendamos sacos de polietileno, com 11 cm de largura, 20 cm de altura e 0,06 cm de espessura, com 30 a 36 furos na parte inferior para escoamento do excesso de água.



O melhor substrato é serapilheira de mato pe-
neirada. Na falta desta,
pode-se usar terra com
adubação química. Para cada
1 m³ de substrato usar:

- * 700 l de terra;
- * 300 l de esterco de gado bem curtido;
- * 0,5 kg de cloreto de potássio;
- * 2,5 kg de superfosfato simples.

Recomendamos a semeadura direta, colocando duas sementes no centro de cada saco, a 1 cm de profundidade, recoberta com terra peneirada. Em seguida, cobre-se os canteiros com capim seco.

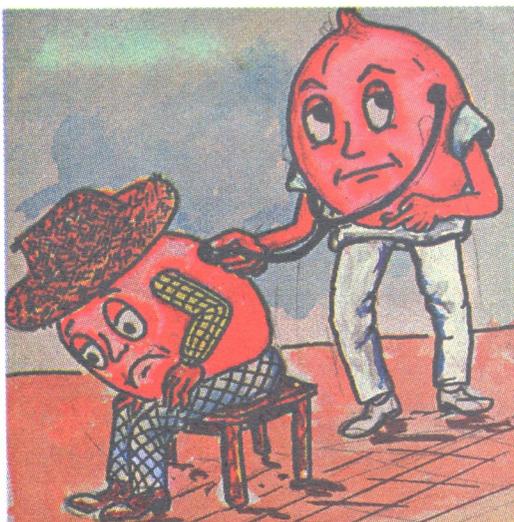


As mudinhas devem ser cuidadas, para se desenvolverem bem.

Recomenda-se fazer regas e capinas periódicas. Após o aparecimento do terceiro par de folhas definitivas, a cobertura do viveiro deve ser retirada gradualmente para a adaptação das mudas ao sol.



O controle de pragas e doenças no viveiro é muito importante. Às vezes, o café adocece, correndo risco de contrair moléstias que danificam toda a produção. O cafeicultor deve ficar atento para evitar o ataque de pragas e doenças desde o preparo das plantinhas.



PRAGAS MAIS COMUNS NO VIVEIRO

1. Bicho mineiro

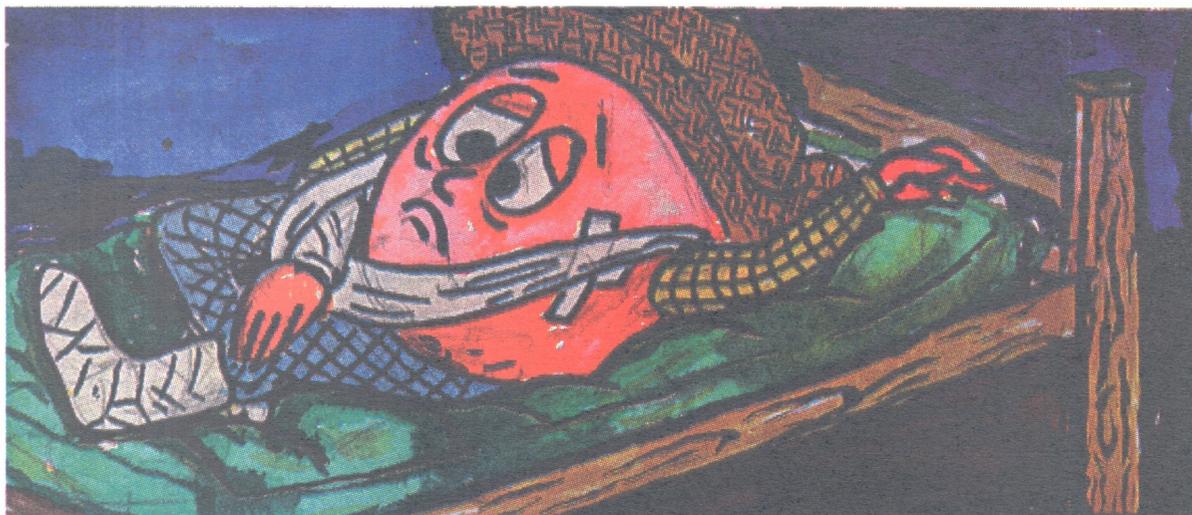
Ocorre em todo o Brasil e, dependendo da intensidade do ataque, pode causar a perda das folhas e retardar o desenvolvimento da planta. Deve ser detectada rapidamente para que se possa fazer o controle.

2. Cochonilha verde

É um inseto que se alimenta da seiva das folhas e tecido mole do cafeeiro. Se o ataque for intenso, pode matar a muda no viveiro.



DOENÇAS MAIS COMUNS NO VIVEIRO



1. Rizoctoniose (tombamento)
As mudas apresentam estrangulamento na região do caule, rente ao solo, murcham e tombam devido à presença do fungo.



2. Cercosporiose (olho pardo)
Ocorre na fase de aclimação das mudas. Causa desfolha intensa das plântulas. As folhas apresentam manchas redondas de cor castanho escuro.

Agora que já fizemos as mudas, vamos
ao **PLANTIO DEFINITIVO!**



1. ESCOLHA DO LOCAL

A declividade deve ser menor que 50%.



Evitar área com cobertura de capim (sapé).

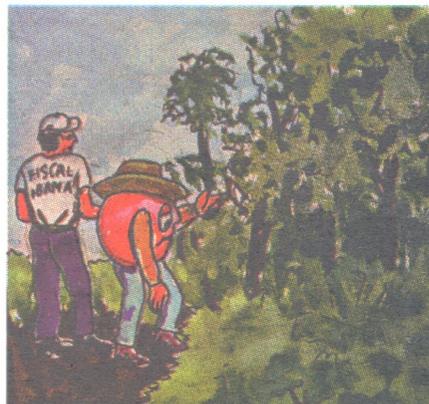


Se for área onde já
foi cultivado o café,
verificar se há presença
de pragas no solo.

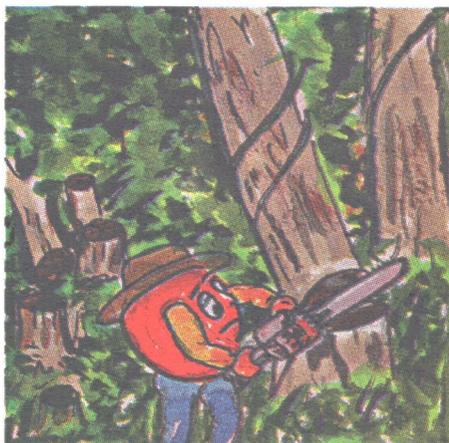


2. PREPARO DA ÁREA

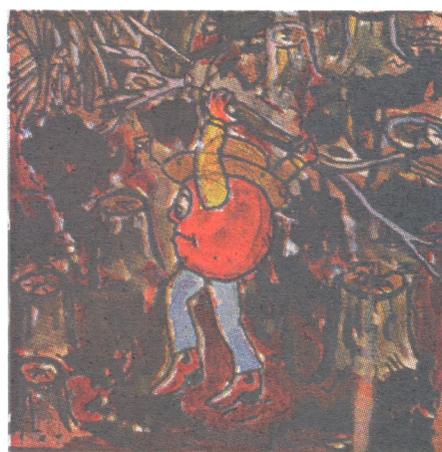
a) Limpeza da área:
Se a área for ocupada por floresta, retirar as árvores com potencial madeireiro. Antes consulte o IBAMA.



Em seguida faça a broca, a derruba, a queima com a coivara, caso não queime bem.



NA QUEIMA É NECESSÁRIO MUITO CUIDADO E PRECAUÇÃO PARA EVITAR DESASTRES.

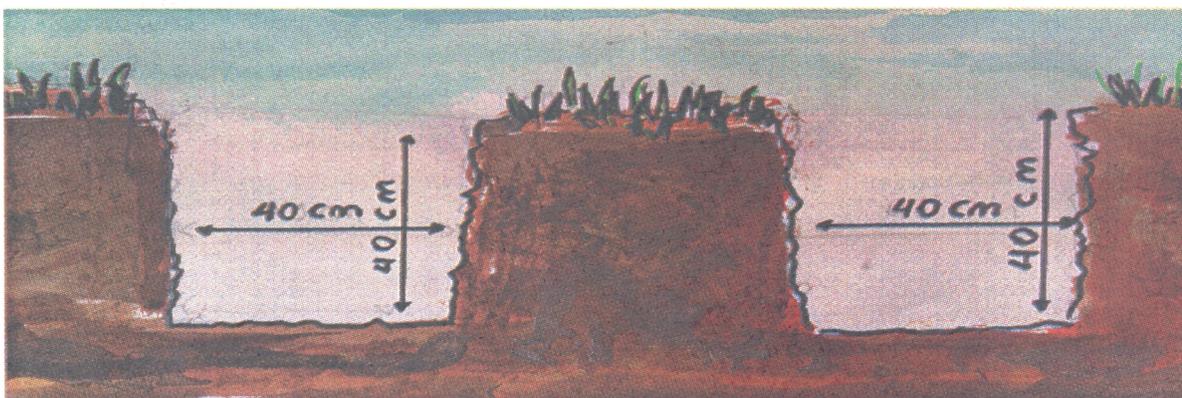


b) Marcação de covas: Iniciar a locação

marcando as covas, que deverão ser de acordo com a declividade, uniformidade e tamanho do terreno.



c) Natureza e preparo das covas: Devem ser abertas de outubro a dezembro, com as medidas abaixo:



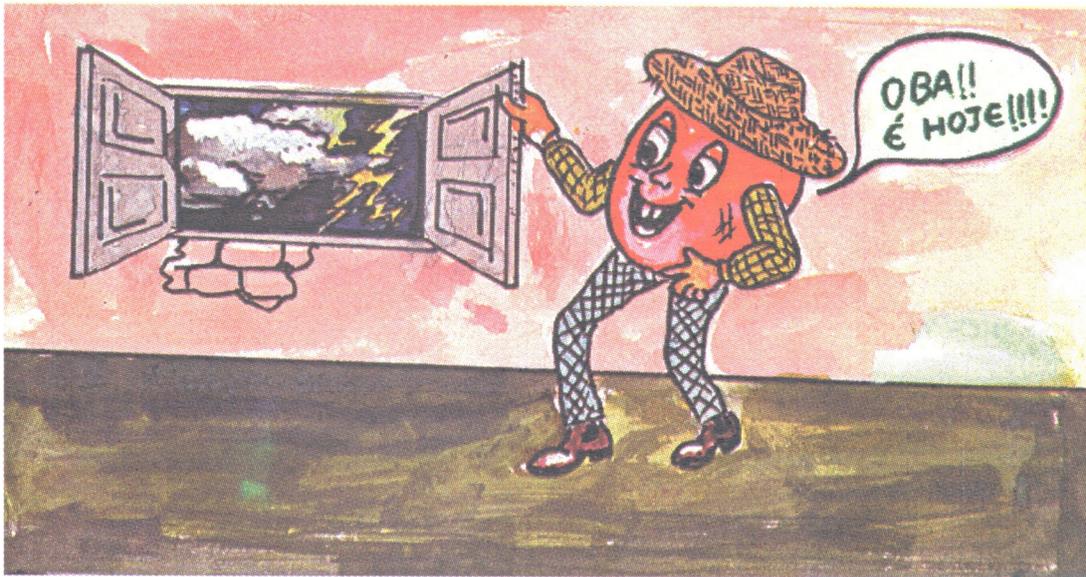
Separar a terra mais escura da mais clara. Misturar pelo menos 20 litros de esterco curtido com a terra mais escura, 500 gramas de calcário dolomítico mais a adubação química recomendada.



3. COMO PLANTAR



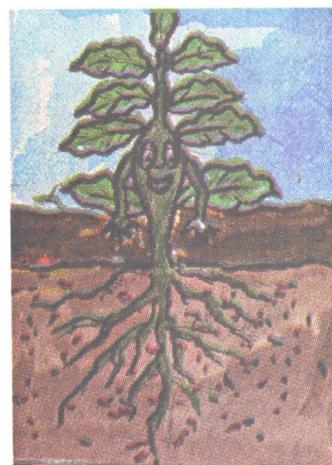
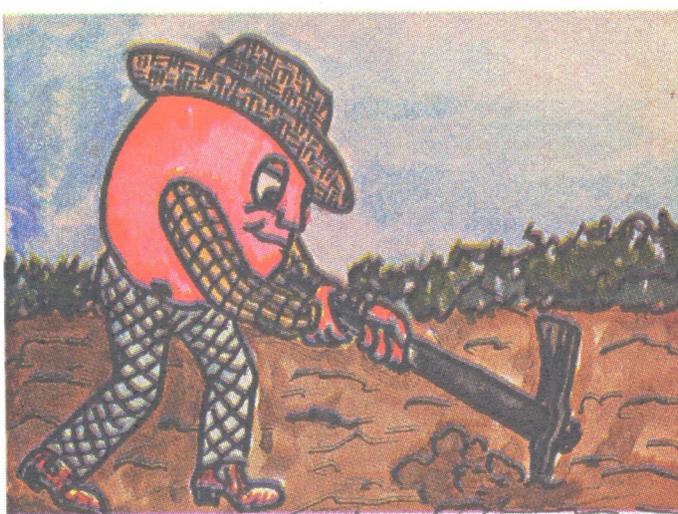
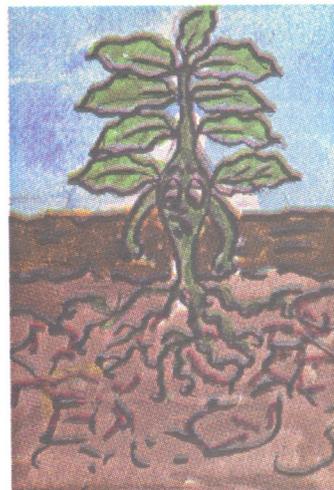
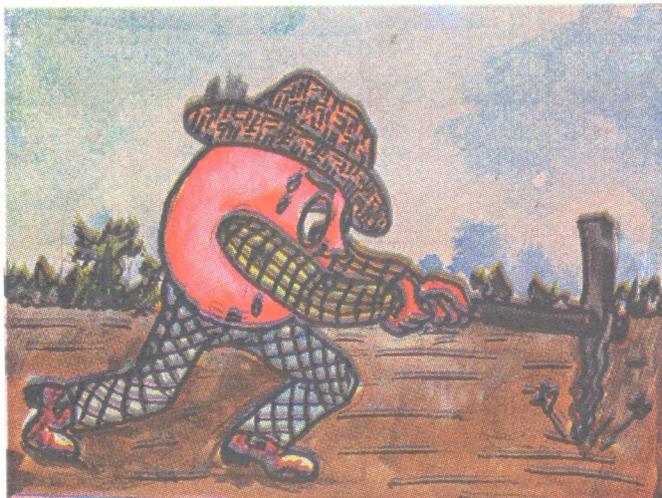
a) Plantio: Deve ser realizado no período chuvoso (entre novembro e janeiro). As mudas deverão ter de quatro a seis pares de folhas definitivas, vigorosas e sem defeitos.



b) Espaçamento: Deve permitir o trânsito de equipamentos agrícolas pelas ruas, dependendo do tipo de café a ser plantado, declividade do terreno, fertilidade do solo e mão-de-obra.



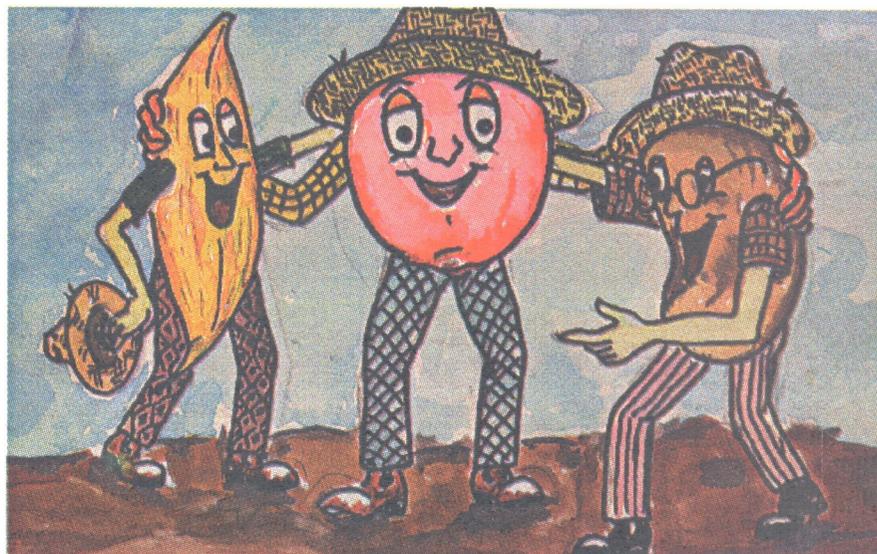
Deve-se evitar os solos duros, pois eles impedem a penetração das raízes, tornando o cafeeiro improdutivo.



c) Replântio: Após 20-30 dias do plantio, substituir as mudas fracas, defeituosas e mortas, por mudas vigorosas.

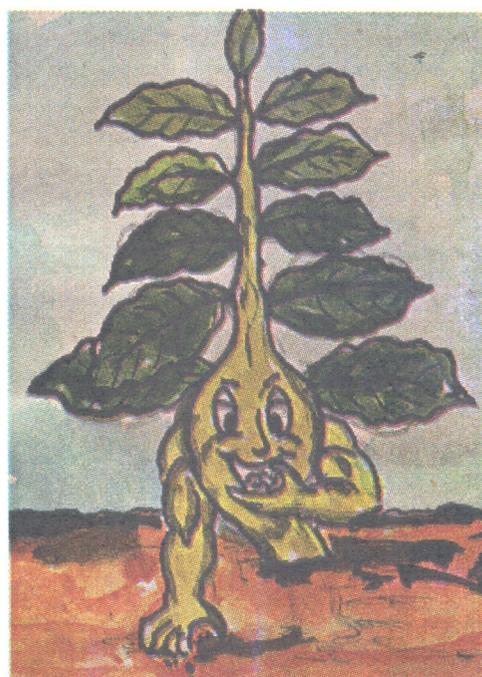


d) Cobertura morta: É muito importante para a manutenção e aproveitamento da umidade do solo. Coloca-se em volta das plantas todo o mato disponível da roçagem, aproveitando as palhas de arroz, café, milho e feijão.



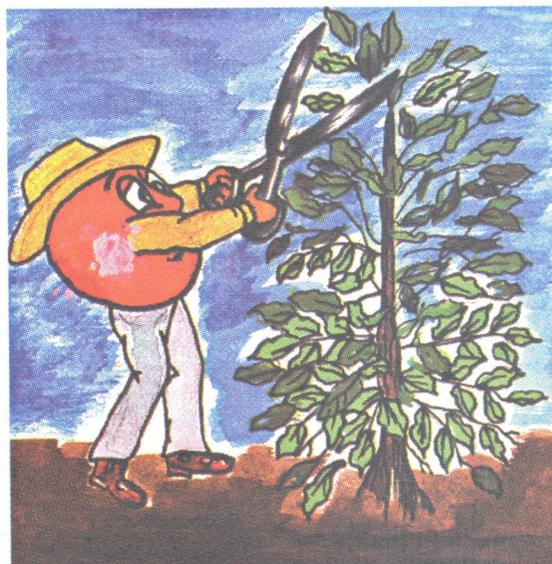
4. ADUBAÇÃO

O cafezal deve ser adubado de acordo com as necessidades e recomendações técnicas, para que as plantas tenham melhor produção e vida longa, além da qualidade da bebida.



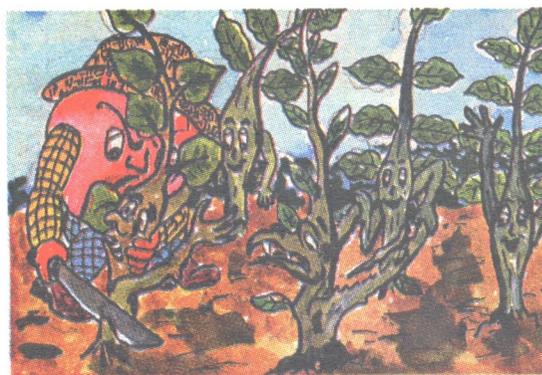
5. PODAS E DESBROTAS

Para evitar a queda da produção do cafezal é obrigatório que se faça podas e desbrotas periódicas, eliminando os ramos ladrões e revigorando a lavoura para aumentar a produção.



6. CONTROLE DE ERVAS DANINHAS

Deve ser feito por meio de capinas, desde o plantio. As ervas competem com o cafezal na absorção de nutrientes, água e luz.



7. CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS



A cultura do café pode ser afetada por pragas e doenças, que causam diversos danos à planta, diminuindo sua produção e qualidade.



CUIDADO COM ELAS!

DOENÇAS	PRAGAS
<ul style="list-style-type: none">* Cercosporiose ou mancha de olho pardo.* Roseliniose.* Koleroga ou queima do fio.	<ul style="list-style-type: none">* Bicho mineiro.* Broca do café.* Cochonilha verde.* Cochonilha da raiz.* Ácaro vermelho.* Caruncho de tulha.

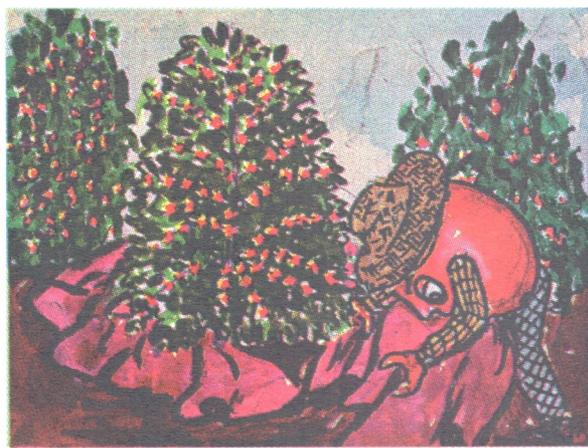
Está chegando a hora da COLHEITA! Se plantamos boa semente e cuidamos bem do nosso Cafelino, os frutos serão da melhor qualidade.



A época ideal para a colheita é quando a maioria dos frutos estão maduros (cereja).

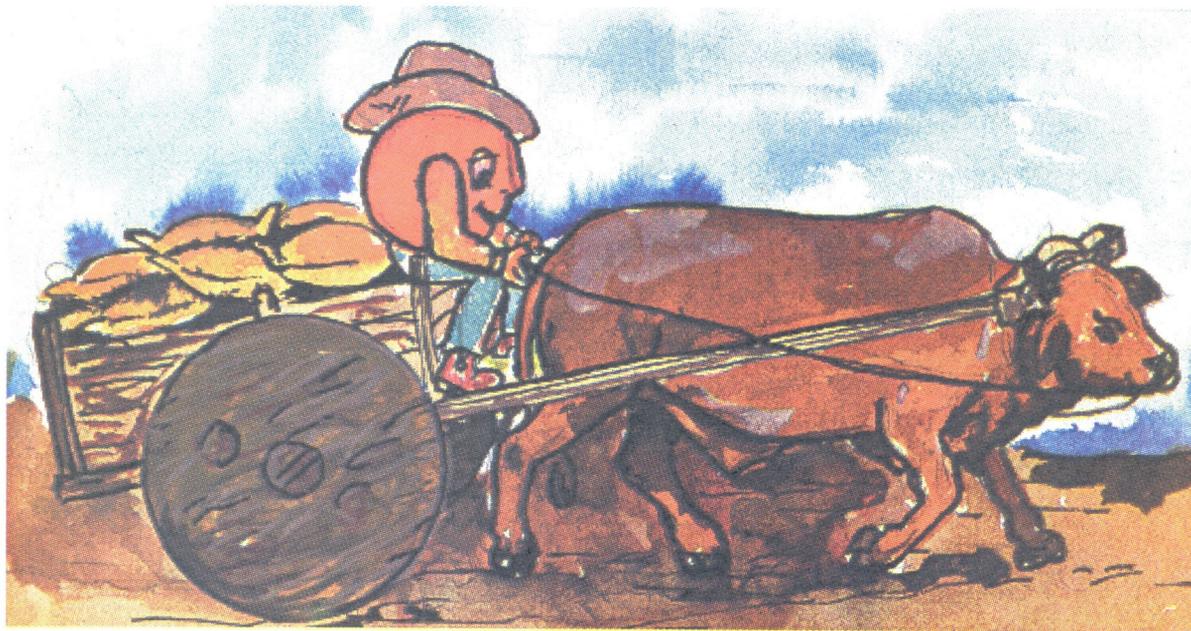


A colheita deve ser feita derrubando os frutos em panos ou plásticos (derrixa no pano) colocados no chão, para evitar o contato dos frutos com a terra.



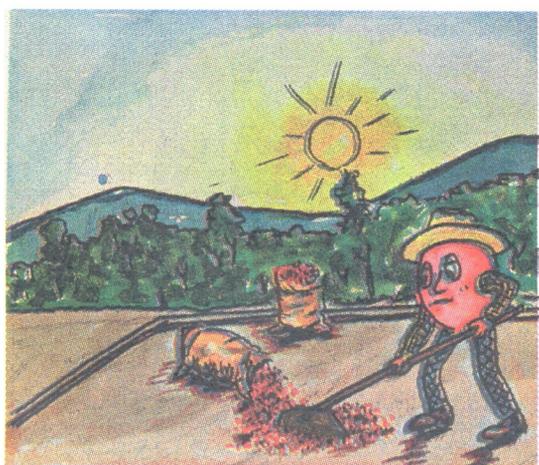
Cuidado para não quebrar os ramos de café, pois poderá prejudicar a próxima colheita.

O café colhido deve ser transportado no mesmo dia para o terreiro e esparramado imediatamente.



SECAGEM

É uma das etapas mais importantes para a boa qualidade do café. Deve ser esparramado num

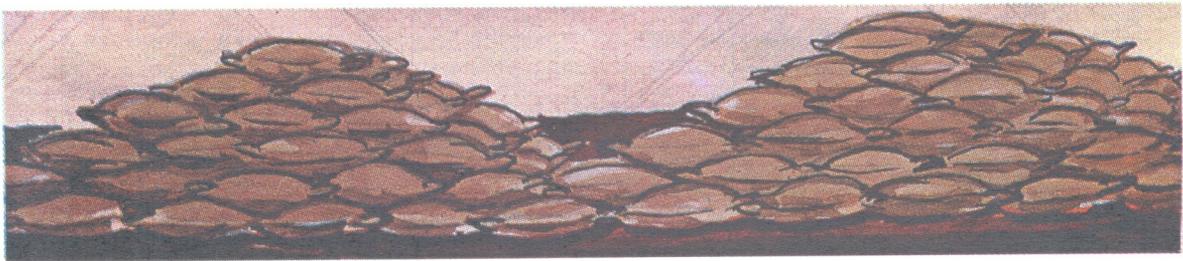


terreiro de cimento ou chão batido, no mesmo dia da colheita e distribuído em camadas bem finas. À noite, deve ser amontoado e coberto com lona. Durante o dia, espalhado para secagem, permanecendo ao sol por,

no mínimo, dez dias e não pode pegar chuva.

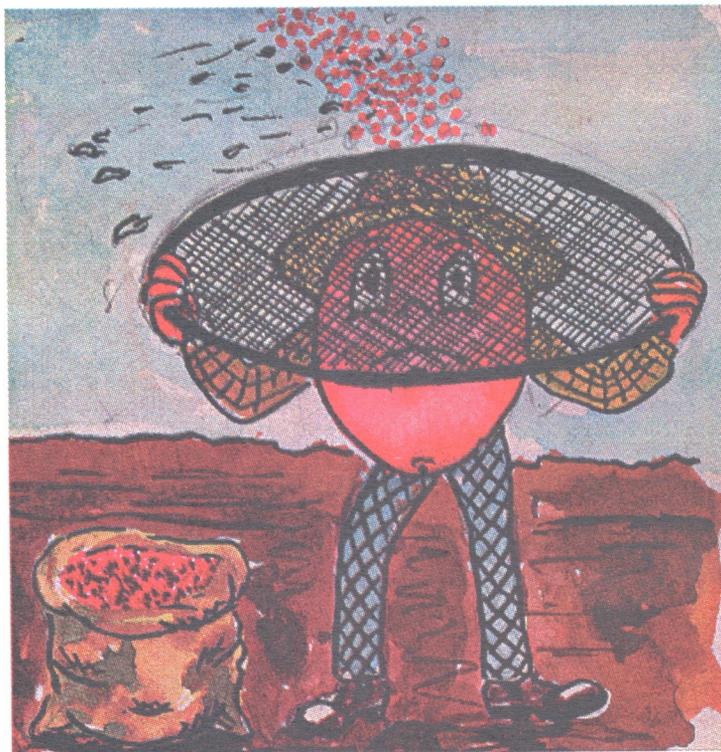
ARMAZENAMENTO

Após a secagem, o café em coco deve ser armazenado em tulhas num ambiente limpo, seco e ventilado, para evitar problema de contaminação. Deve ter 11% de umidade.



BENEFICIAMENTO

Deve ser feito quando o café estiver prestes a ser vendido. Serve para separar o grão do café da casca seca.

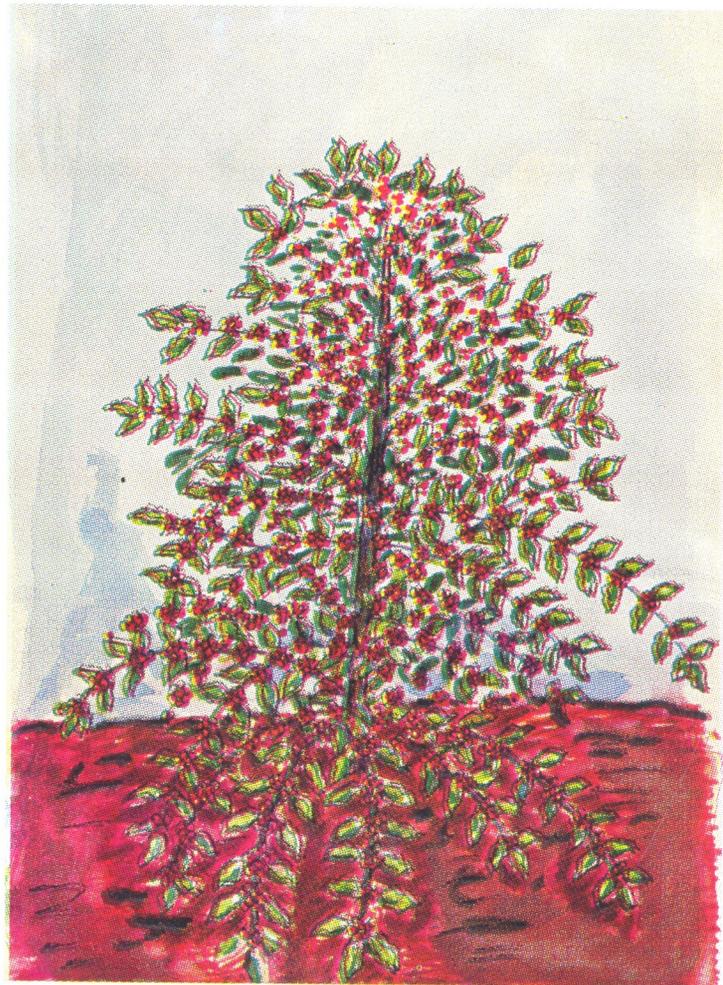


Enfim, aprendemos a história do café e as melhores técnicas para que o Brasil continue sendo o maior produtor de café do mundo, gerando trabalho e renda em nosso país.



MUITO OBRIGADO E
BOM CULTIVO!!!





Coffea arabica