

# PRODUÇÃO AGRÍCOLA | CAFÉ

# CAFFÉS



SISTEMA FAEP



# APRESENTAÇÃO

## DA CARTILHA

Há algumas décadas, o Paraná foi o maior produtor de café do Brasil. Por isso, o Estado tem uma rica tradição relacionada a essa cultura. Hoje, 8 mil produtores se dedicam ao cultivo no Estado, com investimentos em qualidade, colocando o café paranaense em destaque nacional e, até mesmo, internacional.

Para aprimorar ainda mais essa cadeia produtiva, o SENAR-PR preparou este guia de formação, com a sugestão de um itinerário de capacitações. São 15 títulos com informações tanto de áreas diretamente relacionadas à produção, manejo e degustação do grão, quanto de outros temas importantes para o sucesso da propriedade.

Na página 4, você encontra uma sugestão de sequência de cursos que abrange desde o manejo e fertilidade do solo, passando pela gestão que vai ajudar a administrar o seu negócio, além de todo o processo de produção até a comercialização e degustação do café.

Todos os treinamentos apresentam abordagens teórica e prática, atualizada com o que há de moderno no mercado, e de acordo com as legislações vigentes. Vale lembrar que todos os cursos do SENAR-PR são gratuitos e oferecem certificado aos concluintes.

Além das descrições detalhadas neste guia, basta acessar o QR Code para obter mais informações e efetivar a sua inscrição.

Esperamos vê-lo em breve em nossos treinamentos!

# ÍNDICE

Manejo do solo em propriedades rurais .....	5
Fertilidade do solo .....	6
Café – plantio .....	7
Café – podas e desbrotas .....	8
Café – manejo de pragas e doenças .....	9
Café – colheita manual .....	10
Café – processamento e secagem .....	11
Comercialização de café .....	12
Degustador de café – classificação brasileira .....	13
Degustador de café – cafés especiais .....	14
Introdução à Gestão Rural .....	15
Planejamento, controle e gerenciamento .....	16
Empreendedor Rural .....	17
Técnicas de Negociação .....	18
Herdeiros do Campo .....	19

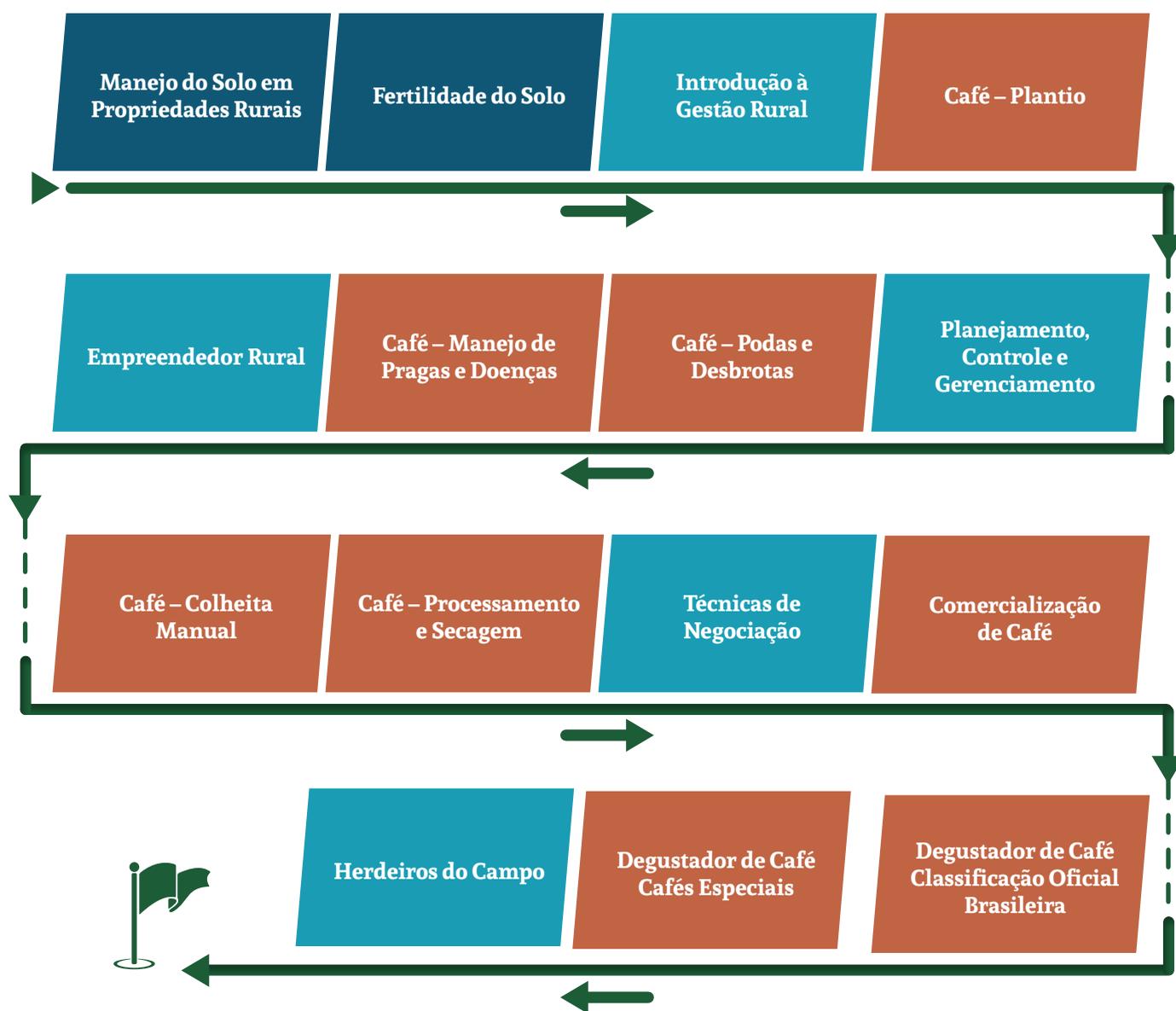


Não esqueça de conferir os **pré-requisitos** de cada curso para saber se está apto a realizá-lo.  
**Confira no QR Code:**



# SEQUÊNCIA DE CURSOS RECOMENDADA PELO SENAR-PR PARA SUA FORMAÇÃO

■ Café
 ■ Gestão
 ■ Solos



# MANEJO DO SOLO EM PROPRIEDADES RURAIS

**Carga horária: 20 horas**



**Por que fazer?**

Sabia que 33% dos solos do mundo estão degradados? Você pode contribuir para a mudança desta realidade. No curso de Manejo e Conservação de Solos em Propriedades Rurais, o aluno vai conhecer os tipos de solos de sua propriedade, bem como suas fragilidades e potencialidades. Também vai aprender técnicas que ajudam a tomada correta de decisão sobre o manejo a ser adotado para cada tipo de solo.

**Fique de olho**



Ao final do treinamento, o participante terá condições de identificar problemas de solo em sua propriedade e encontrar a melhor técnica para conservar suas qualidades naturais. Os resultados serão a melhoria da capacidade produtiva do solo, maior rentabilidade, produtividade e qualidade de vida para a família rural.

**Conteúdo do curso**



- Legislação sobre uso, manejo e conservação de solos;
- Perfil do solo;
- Avaliação da capacidade de uso do solo e aptidão agrícola;
- A agricultura conservacionista;
- Sistema Plantio Direto;
- Processos de degradação do solo e controle;
- Erosão do solo;
- Compactação do solo;
- Diagnóstico conservacionista de área de cultivo;
- Avaliação da compactação do solo em área de cultivo;
- Custo de um projeto de manejo e conservação de solos;
- Perdas econômicas com lixiviação de nutrientes e perdas de solo.

Saiba mais ▼



# FERTILIDADE DO SOLO

**Carga horária: 16 horas**



**Por que fazer?**

O curso é essencial para agricultores e profissionais ligados à agricultura, pois oferece conhecimentos fundamentais sobre a composição do solo, nutrientes necessários para o crescimento das plantas e práticas de manejo adequadas. Compreender a fertilidade do solo permite otimizar a produção agrícola, aumentar a eficiência no uso de insumos e contribuir para a sustentabilidade ambiental.

**Fique de olho**



Entre os temas deste treinamento, estão a legislação sobre fertilizantes, características dos produtos e tipos de adubação. Ainda, o programa aborda plantas indicadoras de fertilidade, procedimentos de amostragem, nutrientes essenciais e acidez do solo e corretivos.

**Conteúdo do curso**



- Processo de formação do solo;
- Matéria orgânica no solo;
- Importância da análise do solo;
- Perdas de nutrientes dos horizontes agricultáveis do solo;
- Plantas indicadoras de fertilidade;
- Procedimentos e critérios para amostragem;
- Macros e micronutrientes;
- Exportação dos nutrientes do solo;
- Sintomas de deficiência e toxicidade de nutrientes;
- Acidez do solo e corretivos;
- Legislação sobre fertilizantes;
- Características químicas e físicas dos fertilizantes;
- Tipos de adubação.

Saiba mais ▼



# CAFÉ PLANTIO

**Carga horária: 24 horas**



**Por que fazer?**

Este curso é voltado para quem quer iniciar o cultivo do café e também para aqueles que querem renovar o cafezal. O treinamento aborda técnicas eficazes para a implantação desta cultura de importância para o Paraná. Com diversas atividades práticas, os alunos terão o conhecimento necessário para implantar seu cafezal, obter altas produtividades e um café de excelente qualidade.

**Fique de olho**



Além de aprender sobre a variedade mais adequada para a sua região, o participante também vai conhecer aspectos referentes à localização do cafezal, preparo da área, espaçamento, adubação, métodos de plantio e formas de proteger os cafeeiros contra geadas.

**Conteúdo do curso**



- Critérios de escolha da área;
- Características do cafeeiro;
- Variedades e cultivares;
- Escolha do espaçamento;
- Preparo da área;
- Locação do cafezal;
- Conservação do solo;
- Plantio;
- Irrigação das mudas;
- Proteção dos cafeeiros jovens contra geada;
- Adubação para lavoura em produção;
- Cuidados no manejo de lavouras adensadas.

Saiba mais ▼



# CAFÉ

## PODAS E DESBROTAS

Carga horária: 8 horas



Por que fazer?

Podar ou não podar? O cafeicultor paranaense não precisa mais cultivar essa dúvida. Este curso ensina como identificar se é preciso podar o cafezal, a partir do desenvolvimento do cafeeiro, época recomendada para execução das podas e, ainda, os tipos de poda que podem ser adotados (decote, desponte, recepa e esqueletamento).

Fique de olho



O treinamento aborda os cuidados necessários ao adotar cada tipo de poda. Também são abordados aspectos como podas nos diferentes adensamentos e cuidados importantes em cafezais afetados por geadas e/ou granizo. Com esses conhecimentos, o cafeicultor poderá olhar sua plantação com um novo olhar.

Conteúdo do curso

- Necessidades de podas;
- Fisiologia do cafeeiro;
- Época de execução das podas;
- Tipos de podas;
- Operação de poda e desbrota;
- Sistemas de poda;
- Poda nas lavouras tradicionais e mecanizadas;
- Poda em cafezais adensados;
- Poda em lavouras super adensadas e afetadas por geadas e granizo;
- Recuperação de plantas depauperadas;
- Manejo da lavoura podada.

Saiba mais ▼



# CAFÉ

## MANEJO DE PRAGAS E DOENÇAS

Carga horária: 8 horas



Por que fazer?

Combater e/ou prevenir pragas e doenças é fundamental para evitar prejuízos ou mesmo a destruição total do cafezal. Este curso ensina a identificar as pragas e doenças que podem estar presentes na lavoura e também as formas de monitoramento e controle, garantindo melhores resultados.

Fique de olho



Aprenda a reconhecer os danos e os sintomas de cada praga e doença e, posteriormente, os métodos de monitoramento e controle que devem ser adotados para o manejo eficiente da lavoura. Afinal, uma plantação saudável é a garantia de longevidade e produtividade.

Conteúdo do curso



- » Doenças do cafeeiro:
  - Ferrugem;
  - Cercosporiose;
  - Mancha aureolada;
  - Phoma;
  - Ascochyta;
  - Traqueomicose do cafeeiro;
  - Rizoctoniose;
- » pragas do cafeeiro:
  - Bicho mineiro;
  - Broca do café;
  - Cigarras;
  - Nematóides;
  - Cochonilha da raiz;
  - Ácaro da mancha anular;
- » Identificação, condições para a ocorrência de pragas e doenças do cafeeiro e formas de monitoramento e controle.

Saiba mais ▼



# CAFÉ

## COLHEITA MANUAL

**Carga horária: 8 horas**



**Por que fazer?**

A colheita é uma das etapas determinantes na qualidade do café. Este curso ensina como utilizar as técnicas adequadas para a colheita do grão. Dentre os conteúdos abordados, estão aspectos relacionados ao preparo da lavoura para a colheita, a influência do ponto de maturação dos frutos na qualidade da bebida e os tipos de colheita.

**Fique de olho**



Na pós-colheita, o cuidado no transporte dos grãos colhidos até o terreiro, tema abordado no treinamento, também é fundamental para a qualidade do produto final. Após aulas teóricas e práticas, o participante estará pronto para colher o melhor do seu cafezal.

**Conteúdo do curso**



- Fatores que determinam a qualidade do café;
- Época de colheita;
- Procedimentos para colher na época adequada;
- Tipos de colheita;
- Fatores que determinam a qualidade do café;
- Preparo da lavoura para a colheita;
- Operação de colheita;
- Transporte do café para o terreiro.

Saiba mais ▼



# CAFÉ

## PROCESSAMENTO E SECAGEM

**Carga horária: 16 horas**



**Por que fazer?**

Adotar as boas práticas pós-colheita diminui a perda de qualidade e, conseqüentemente, na comercialização do café. O curso vai ensinar os produtores como fazer isso de forma ainda mais eficiente.

**Fique de olho**



O participante vai conhecer a composição do fruto e as alterações que ocorrem no grão durante o processamento e secagem. Além disso, o treinamento aborda os tipos de processamento (via seca e úmida), os cuidados necessários na secagem dos grãos em terreiros ou em secador mecânico, como se determina a umidade e como os grãos devem ser armazenados, para preservarem sua qualidade.

**Conteúdo do curso**



- Morfologia do fruto de café;
- Escolha do tipo de processamento;
- Processamento por vias seca e úmida;
- Secagem do café em terreiros e/ou secador mecânico;
- Determinação da umidade do café;
- Características do café;
- Classificação de grãos;
- Armazenagem.

Saiba mais ▼



# COMERCIALIZAÇÃO DE CAFÉ

**Carga horária: 24 horas**



**Por que fazer?**

Este curso foi desenvolvido especialmente para atender as especificidades do Paraná, que vem se destacando na produção de cafés de qualidade. Ao longo do curso, o aluno vai aprender sobre as diversas ferramentas para comercializar, da melhor forma possível, a sua produção, analisando os riscos de mercado e utilizando instrumentos para reduzi-los e/ou eliminá-los.

**Fique de olho**



Conhecer as principais características do mercado de café, as diferenças na comercialização de cafés commodity e diferenciados, como os preços nos mercados interno e externo são formados e os mecanismos de comercialização fazem a diferença para alcançar a máxima lucratividade.

**Conteúdo do curso**



- História do café na Bolsa de Valores;
- Ciclo de preços;
- Gestão de custos;
- Aplicações gerenciais do ponto de equilíbrio;
- Tipos de agentes no mercado;
- Mecanismos de comercialização;
- Canais de comercialização;
- Modelos de contratos com o produtor e suas características;
- Mecanismos de apoio à comercialização do governo federal;
- Financiamentos;
- Gestão de riscos.

Saiba mais ▼



# DEGUSTADOR DE CAFÉ CLASSIFICAÇÃO BRASILEIRA

**Carga horária: 32 horas**



**Por que fazer?**

Segunda bebida mais consumida no mundo, atrás apenas da água, o café é rico em aromas e sabores. Por conta disso, o café é classificado com base na qualidade da bebida e nos defeitos presentes nos grãos. Esse treinamento permite aprofundar os conhecimentos, e assim obter a melhor negociação do produto.

**Fique de olho**



O treinamento abordará conteúdos relacionados às características sensoriais que são fundamentais para definir a qualidade da bebida. O curso visa proporcionar uma compreensão aprofundada do assunto.

**Conteúdo do curso**



- Histórico do Sistema de Classificação;
- Instrução Normativa 8 (define a Classificação Oficial Brasileira);
- Amostragem do café;
- Defeitos do café;
- Classificação do café por tipo;
- Cálculo da porcentagem de impurezas;
- Cálculo da porcentagem de catação;
- Origem dos defeitos;
- Granulometria;
- Características de qualidade (umidade, aspecto, cor);
- Classificação pela qualidade da bebida;
- Pontos de torra;
- Protocolo de degustação;
- Padrões de bebida.

Saiba mais ▼



# DEGUSTADOR DE CAFÉ

## CAFÉS ESPECIAIS

**Carga horária: 40 horas**



**Por que fazer?**

Durante a formação, o participante aprende os fatores e as etapas, desde a implantação do cafezal até a xícara, que influenciam na qualidade da bebida e podem torná-la especial. Além disso, o treinamento aborda a forma como é feita a degustação da bebida, seguindo o protocolo internacional SCA (*Specialty Coffee Association*), utilizado mundialmente nos concursos e no cotidiano de produtores e especialistas em cafés especiais.

**Fique de olho**



Também são abordados aspectos referentes à torra dos grãos, contaminações e defeitos, moagem e como devem ser preparadas as amostras para concursos. Este curso é essencial para o cafeicultor que deseja melhorar a qualidade da produção e, principalmente, reconhecer as nuances, aromas e sabores que fazem os grãos serem considerados especiais.

**Conteúdo do curso**

- Mercado de cafés especiais;
- Fatores que influenciam a qualidade do café;
- Defeitos do café;
- Classificação pelo método SCA;
- Processo da torra;
- Composição química dos grãos de café;
- Mudanças ocorridas nos grãos durante a torra;
- Avaliações olfativa, gustativa e tátil;
- Contaminações e defeitos do café;
- Moagem;
- Protocolo de degustação SCA;
- Preparo de amostras para concursos.

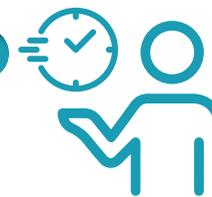
Saiba mais ▼



# INTRODUÇÃO À

## GESTÃO RURAL

**Carga horária: 40 horas**



**Por que fazer?**

Independentemente do tamanho da propriedade, o produtor rural precisa executar planejamentos, analisar informações de mercado, tomar decisões e solucionar problemas. O curso apresenta os conceitos e as ferramentas básicas da gestão rural, com foco na eficiência financeira.

**Fique de olho**



Ao longo de aulas teóricas e exercícios práticos, o participante aprende sobre seguro agrícola, crédito rural, preço mínimo, gestão da produção, gestão de pessoas e ambiental e o cumprimento de legislações na propriedade rural.

**Conteúdo do curso**



- Ciência e tecnologia – pesquisa no Brasil;
- Assistência técnica e extensão rural;
- Armazenagem e estoques reguladores;
- Informações climáticas (Inmet);
- Mapa e Seab-PR/Adapar;
- Iniciativa privada – cooperativismo;
- Sindicalismo: CNA e Contag;
- Resultados da implantação dos instrumentos de política agropecuária na produção e nas exportações no Brasil;
- Gestão da produção: princípios econômicos;
- Área de produção e comercialização;
- Área de pessoal;
- Área Econômico-financeira: fluxo de caixa, custos de produção e indicadores de resultados;
- Área de tecnologia;
- Agricultura familiar e agronegócio;
- Empreendedorismo: médios e grandes produtores.

Saiba mais ▼



# PLANEJAMENTO, CONTROLE E GERENCIAMENTO

**Carga horária: 40 horas**



**Por que fazer?**

O planejamento, por meio do desenvolvimento de processos e técnicas, mostra os caminhos para atingir objetivos a curto, médio e longo prazos, maximizando resultados, reduzindo dificuldades e auxiliando no processo de decisão de situações que envolvem riscos.

**Fique de olho**



O curso aborda os tipos de planejamento, as estratégias empresariais, fatores críticos de sucesso, análise de cenários, análise SWOT, elaboração de mapa estratégico, estruturação de metas, indicadores e objetivos e o controle e avaliação destes itens.

**Conteúdo do curso**



- Conceito de planejamento estratégico;
- Tipos de planejamento;
- Referencial estratégico;
- Estratégia empresarial;
- Traduzindo a estratégia;
- Fatores críticos de sucesso;
- Cenário;
- Análise SWOT;
- Elaboração do mapa estratégico;
- Estruturação de indicadores e metas alinhados aos objetivos estratégicos;
- Estabelecimento de metas;
- Controle e avaliação estratégica.

Saiba mais ▼



# EMPREENDEDOR RURAL

**Carga horária: 136 horas**



**Por que fazer?**

Programa histórico do Sistema FAEP/SENAR-PR, o Empreendedor Rural ajuda o produtor a planejar e a executar um projeto voltado ao seu próprio negócio, considerando a viabilidade do empreendimento, a eficiência na gestão e a rentabilidade do negócio.

**Fique de olho**



O programa inclui 17 encontros presenciais, com foco na gestão familiar da empresa rural. Durante o percurso de aprendizagem, os participantes trabalham uma proposta de mudança para o negócio.

**Conteúdo do curso**



- O PER e a evolução da empresa-família;
- Os objetivos de longo prazo da família;
- Definição de estratégias para atingir os objetivos de longo prazo da família;
- Definição das metas de curto e médio prazos da família;
- Engenharia do negócio;
- Estudos dos mercados;
- Análise da sustentabilidade do plano de negócios proposto e do atendimento de objetivos da família.

Saiba mais ▼



# TÉCNICAS DE NEGOCIAÇÃO

**Carga horária: 24 horas**



**Por que fazer?**

Dominar ferramentas de negociação é imprescindível para resolver problemas e melhorar a relação com fornecedores, compradores e parceiros. A eficiência na negociação pode resultar em acordos mais lucrativos, aumentando a sustentabilidade do negócio.

**Fique de olho**



Durante aulas teóricas e exercícios práticos, o aluno aprende sobre estratégias, táticas de persuasão e ética nas negociações, além de trabalhar a criatividade na resolução de problemas. O curso também aborda conceitos como escuta ativa e perfis comportamentais.

**Conteúdo do curso**



- Conceito de negociação;
- Processo da negociação;
- Importância da comunicação na negociação;
- Variáveis básicas da negociação;
- Habilidades essenciais dos negociadores;
- Estilos de negociador;
- Perfil dos negociadores;
- Estratégia e táticas em negociação;
- Persuasão e ética nas negociações;
- Criatividade e resolução de problemas em negociação;
- Negociando via tecnologia da informação.

**Saiba mais** ▼



# HERDEIROS DO CAMPO

**Carga horária: 46 horas**



**Por que fazer?**

O propósito é despertar a família rural para o planejamento sucessório em três dimensões: propriedade, família e empresa. Os participantes conhecem e vivenciam temas diretamente relacionados ao processo de sucessão familiar, como visão estratégica, sucessão, governança, mediação de conflitos e construção de confiança.

**Fique de olho**



Ao longo do programa, os participantes elaboram um plano sucessório de sua empresa rural (por isso o requisito é que membros de duas ou mais gerações de uma mesma família participem). O conteúdo é abordado a partir de atividades, interação e análise de situações voltadas para a realidade vivida por cada um.

**Conteúdo do curso**



- » Integração:
  - Contratos e acordos;
- » Sucessão e governança nas empresas rurais:
  - Herdeiros x Sucessores;
  - Família x negócio-empresa;
  - Aspectos jurídicos do direito hereditário;
  - Planejamento sucessório;
  - Governança na empresa familiar rural;
  - Visão estratégica da empresa rural;
- » Dimensões da empresa familiar:
  - A Evolução da Administração da Empresa Rural no Brasil;
  - Planejamento Estratégico;

- Ferramenta de Administração;
- Indicadores de Resultados/ Econômicos;
- » A Empresa Rural e seus cenários:
  - Especificidades do Setor agropecuário;
  - Formação dos preços agropecuários;
  - Gestão de custos de produção;
  - Estratégias de Comercialização;
  - Associativismo.

**Saiba mais** ▼



Acompanhe **24 horas por dia**  
o que o Sistema FAEP/SENAR-PR  
está fazendo

Siga nossas redes sociais



**Facebook**  
Sistema Faep



**Instagram**  
sistema.faep



**Youtube**  
Sistema Faep



**Twitter**  
SistemaFAEP



**Linkedin**  
sistema-faep



**Flickr**  
SistemaFAEP

**SISTEMA FAEP**



Acesse a versão digital deste informativo:

**[sistemafaep.org.br](http://sistemafaep.org.br)**

- **FAEP** - R. Marechal Deodoro, 450 | 14º andar | CEP 80010-010 Curitiba-PR | F. 41 2169.7988 |  
Fax 41 3323.2124 | [sistemafaep.org.br](http://sistemafaep.org.br) | [faep@faep.com.br](mailto:faep@faep.com.br)
- **SENAR-PR** - R. Marechal Deodoro, 450 | 16º andar | CEP 80010-010 Curitiba - PR | F. 41 2106.0401 |  
Fax 41 3323.1779 | [sistemafaep.org.br](http://sistemafaep.org.br) | [senarpr@senarpr.org.br](mailto:senarpr@senarpr.org.br)

Siga o Sistema FAEP/SENAR-PR nas redes sociais

