



Oficina de colheita, beneficiamento e processamento de café para a agricultura familiar do Pólo da Borborema, Brasil

Workshop on coffee harvesting, beneficiation and processing for family farming in the Borborema Pole, Brazil

DUTRA, Italo dos Santos¹; ROMÃO, Ana Paula Soares²; CARVALHO, Hugo Maciel de³; BARRETO, Paulo César Carneiro⁴; BONIFÁCIO, Cynthya de Avelar⁵; ARAÚJO, Alexandre Eduardo de⁶

¹ Universidade Federal da Paraíba, italo.dutra@academico.ufpb.br; ² Universidade Federal da Paraíba, ana.soares@academico.ufpb.br; ³ Universidade Federal da Paraíba, hugoagronomo@gmail.com; ⁴ Universidade Federal da Paraíba, pauloagroecologia83@gmail.com; ⁵ Universidade Federal da Paraíba, cynthiaavelarbonifacio@gmail.com; ⁶ Universidade Federal da Paraíba, alexandre.araujo@academico.ufpb.br

RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA

Eixo Temático: Construção do Conhecimento Agroecológico

Resumo: A oficina surgiu como encaminhamento de reunião com representantes do Polo Sindical da Borborema e técnicos da AS-PTA - Agricultura Familiar e Agroecologia. Objetivou-se capacitar agricultores(as) do Polo da Borborema (Paraíba, Brasil) nos processos de colheita, beneficiamento e processamento dos frutos do cafeeiro, cultura esta que está presente nos agroecossistemas, na história e na memória da agricultura familiar da região. A oficina foi composta por dois momentos, o primeiro realizado no Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Solânea (STRS) abordando a teoria, e em segundo momento na área de cultivo experimental de cafeeiro em Sistema Agroflorestal (SAFs) da Universidade Federal da Paraíba, campus de Bananeiras. O interesse dos participantes ficou claro, com interações ativas através de perguntas e compartilhamento de histórias pessoais. Esse intercâmbio de conhecimentos enriqueceu o ambiente e fortaleceu o engajamento do grupo em termos técnicos e sociais, no momento de avaliação da oficina, jovens agricultores sugeriram a realização de mais encontros semelhantes, com o objetivo de envolver mais jovens e promover a partilha de alimentos tradicionais como acompanhamento para o café.

Palavras-chave: Coffea arabica L.; agricultura familiar; agroecologia.

Contexto

A cultura cafeeira foi introduzida no município de Areia por volta de 1890, e se propagou pela microrregião do Brejo Paraibano até 1920, ano em que teve início o seu declínio, em 1925 a cafeicultura na microrregião havia sido praticamente dizimada pelo patógeno *Cercospora parahybensis* (RAMALHO, 2020). No ano de 2017, ocorreu uma reunião de docentes e estudantes da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) com representantes da agricultura familiar de Serraria-PB, surgiu a necessidade de identificar culturas e produtos que tenham um bom desenvolvimento na região e potencial de fortalecer a dimensão econômica dos agroecossistemas.

Observando o bom histórico do café na região, sua presença nos quintais produtivos, o consenso de ser um produto culturalmente bem aceito e apresentar potencial em arranjos com alta biodiversidade, este foi escolhido para ser desenvolvido dentro da região.



Desde então em parceria da UFPB com os agricultores(as) vêm sendo desenvolvidas pesquisas que tem por objetivo fortalecer a agricultura familiar por meio do fomento à cafeicultura, neste processo foi possível perceber que o café está presente nos quintais produtivos destas famílias e em suas memórias, e que para muitos, voltar a tomar um café produzido em sua propriedade torna-se um sonho que está cada vez mais próximo de se tornar realidade.

Nos anos seguintes foram desenvolvidas pesquisas que tiveram o objetivo de caracterizar 12 genótipos de *Coffea arabica* L. em sistemas agroflorestais (SAFs), a fim de avaliar quais variedades melhor se aclimataram. Em março de 2023 foi realizada uma nova reunião com técnicos da AS-PTA - Agricultura Familiar e Agroecologia e representações do Pólo Sindical da Borborema, com o objetivo de apresentar o projeto Café i Cultura, projeto que além de testar as variedades de cafeeiros, também tem como objetivo entender como esta cultura está associada a agricultura familiar da região, e o seu potencial em diversificar e aumentar a geração de renda e consequentemente o empoderamento destas famílias.

A partir deste encontro ficou encaminhado a identificação das famílias interessadas em inserir o cafeeiro em seus agroecossistemas e também a elaboração de um cronograma das oficinas sobre implantação e condução do cafeeiro; colheita, beneficiamento e processamento; e boas práticas para produção de mudas.

Objetivou-se capacitar agricultores(as) do Polo da Borborema nos processos de colheita, beneficiamento e processamento dos frutos do cafeeiro.

Descrição da Experiência

A oficina ocorreu no dia seis de julho de 2023, na sede do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Solânea-PB (STRS). Participaram agricultores e agricultoras das diversas cidades que compõem o Polo da Borborema, representantes da Cooperativa dos Agricultores Familiares do Município de Bananeiras-PB (COOPAFAB), estudantes, docentes e extensionistas da Empresa Paraibana de Extensão Rural e Regularização Fundiária (EMPAER).

No primeiro momento, houve a recepção e café da manhã, oferecido pelo STRS e AS-PTA. Em seguida foi dado início a oficina com uma dinâmica de apresentação com o objetivo de conhecermos o outro, seu nome, de onde vem, e qual sua relação com o café. Neste primeiro horário da oficina foi apresentado a parte teórica em slides, de tudo que seria feito no decorrer da oficina, iniciando pelos processos que envolvem a colheita: frutificação do cafeeiro, da flor ao fruto; apresentação dos estágios de maturação do fruto destacando o estágio de cereja, em que o fruto está em completa maturação fisiológica e é ideal para produção de café de qualidade (MESQUITA et al., 2016); controle da broca do café por meio da colheita seletiva; estrutura do fruto; formas de se fazer a colheita.



Quanto ao beneficiamento foram apresentados os seguintes processos: lavagem dos grãos; separação por densidade; despolpa; processos de fermentação; tipos de secagem; estruturas de secagem; armazenamento dos grãos secos; e os possíveis defeitos intrínsecos e extrínsecos dos grãos de café.

Por fim, já na etapa de processamento, foi apresentado as características dos tipos de torra (clara, média e escura), os equipamentos para torrefação artesanais e mecanizadas, além das embalagens adequadas para armazenamento do grão após a torra. Às 10h e 30min deslocamento/locomoção do STRS em direção ao Sistema Agroflorestal localizado no Setor de Agricultura da UFPB Campus III, Bananeiras-PB, onde deu-se início a parte prática da oficina com a colheita dos frutos.

Nesta etapa, os participantes tiveram a oportunidade de vivenciar um momento único, relembrando histórias e, para alguns, experimentando seu primeiro contato com cafeeiros. Foi um momento especial, no qual receberam orientações valiosas sobre o estado de maturação dos frutos, visando a colheita ideal. Durante essa experiência, houve uma harmonização perfeita entre a prática dos cuidados da colheita e a teoria transmitida, proporcionando aos participantes um aprendizado completo e fluido.

Prosseguindo a partir do contexto da colheita, a etapa de beneficiamento também envolveu diversas práticas. Os frutos colhidos foram pesados, separados por cultivar, lavados, separados por densidade em água, além de receberem cuidados específicos durante a secagem em terreiro suspenso. Essas atividades permitiram que os agricultores não apenas aprendessem sobre os procedimentos necessários para obter resultados de pesquisa, mas também proporcionaram uma dinamização do cotidiano da iniciação científica. Esse envolvimento direto possibilitou que eles compreendessem melhor o processo e os aspectos que influenciam a produtividade.

Além disso, houve uma demonstração do processo de descascamento dos frutos, que poderiam ser destinados à fermentação ou à secagem dos grãos em coco. Após uma pausa para o almoço, as atividades foram retomadas às 13h e 30min com a torra artesanal e degustação da bebida café.

Durante o momento de torra e degustação, enfatizou-se a importância de preservar as características organolépticas da bebida por meio da torra e do preparo adequado. Nesse momento, muitas agricultoras tiveram a oportunidade de relembrar boas memórias e fragrâncias do café, seja ao torrá-lo em casa ou ao adquiri-lo na feira e moer ali mesmo. A experiência despertou lembranças afetivas e ressaltou a valorização do café como uma experiência sensorial única.

Em sintonia de conversas históricas, perspectivas futuras e poesias declamadas ao tema, seguiu-se para os encaminhamentos finais com a avaliação proposta para os participantes da oficina com as três frases norteadoras para a avaliação da oficina:



I) que bom; II) que pena e; III) que tal. A avaliação foi proposta de forma livre para aqueles que se sentissem à vontade para avaliar.

Resultados

Durante a oficina, foi evidente o interesse dos participantes, que interagiram ativamente com perguntas para esclarecer dúvidas e compartilharam histórias que remetiam às suas memórias. Esse intercâmbio de saberes enriqueceu o contexto e fortaleceu tecnicamente e socialmente o engajamento do grupo.

A presença de pessoas de diferentes gerações e experiências possibilitou um diálogo intergeracional enriquecedor no campo das ideias sobre o cultivo agroecológico do café. As pessoas presentes fizeram diversas observações no sentido de assegurar a existência sistemática de momentos de capacitação técnico científica sobre a condução dos agroecossistemas a partir do diálogo de saberes entre a agricultura familiar, a universidade e os órgãos de assessoria técnica.

No momento de avaliação da oficina, jovens agricultores sugeriram a realização de mais encontros semelhantes, com o objetivo de envolver mais jovens e promover a partilha de alimentos tradicionais, como tapioca e beiju, como acompanhamento para o café. Essas propostas surgiram na perspectiva de reconhecer o valor da oficina atual e lamentar a ausência de outras pessoas devido a diferentes motivos. Foi feito o encaminhamento para a próxima oficina, que terá como enfoque a produção de mudas de café.

Agradecimentos

Agradecemos a Universidade Federal da Paraíba, a AS-PTA - Agricultura Familiar e Agroecologia, a Empresa Paraibana de Pesquisa, Extensão Rural e Regularização Fundiária (EMPAER) a Cooperativa dos Agricultores Familiares do município de Bananeiras/PB, ao Polo Sindical da Borborema, e ao Núcleo de Ensino, Pesquisa e Extensão em Agroecologia (NEPAL).

Referências bibliográficas

MESQUITA, Carlos Magno de; REZENDE, João Eudes de; CARVALHO, Julian Silva; FABRI JÚNIOR, Marcos Antônio; MORAES, Niwton Castro; DIAS, Pedro Tavares; CARVALHO, Romulo Mathozinho de; ARAÚJO, Willem Guilherme de. **MANUAL DO CAFÉ: colheita e preparo**. Belo Horizonte: Emater-Mg, 2016. 52 p.

RAMALHO, André. R. **Evidências da datação e identificação da cultivar de Coffea arabica L., das árvores cafeeiras remanescentes no município de Serraria (Paraíba)**. Nota técnica. EMBRAPA, 2020.