

## ANEXO XI

### CONTEÚDOS REFERÊNCIA PARA AS QUESTÕES DE CAFEICULTURA

1. Introdução: discussão do conteúdo; histórico; importância sócio-econômica; mercado; regiões produtoras; produtividade (Audiovisual). Apresentação do plano de ensino.
2. Morfologia e Fisiologia do Cafeeiro: raiz; caule; folha; flor; fruto; semente. (Estruturas, papéis, desenvolvimento, defeitos e interações ambientais)
3. Propagação e produção de mudas de Cafeeiro: Tipos de propagação; produção de mudas em viveiros convencionais; normas e padrões para produção de mudas de cafeeiro em Minas Gerais (portaria IMA 482 de 2001)
4. Implantação e condução de lavouras cafeeiras: escolha do local; preparo do solo; espaçamento e população de plantas; controle de plantas invasoras; variedades e cultivares; recomendações e cuidados na formação da lavoura.
5. Podas em lavouras cafeeiras: Tipos de podas; recomendações e condução.
6. Principais pragas do cafeeiro: cigarra do cafeeiro; broca do cafeeiro; bicho mineiro; cochonilhas; ácaros; nematóides.
7. Principais doenças do cafeeiro: ferrugem do cafeeiro; cercosporiose; phoma e ascochita; rhizoctoniose; definhamento de ramos produtivos; seca-de-ponteiros; mancha aureolada.
8. Distúrbios abióticos do cafeeiro e suas causas: fâsca elétrica, canela-de-guada, afogamento e lesões de colo, sistema radicular deficiente, escaldadura e descoloração de folhas, queda e chochamento de frutos, toxidez.
9. Monitoramentos aplicados em lavoura cafeeira: análise de solo e folhas; cigarra do cafeeiro; broca do cafeeiro; bicho mineiro; ferrugem do cafeeiro.
10. Nutrição mineral do cafeeiro: Calagem; gessagem; fosfatagem; adubações de plantio, formação e produção; nutrição via solo e folhas; interpretação de boletim de análise; reconhecimento de deficiências nutricionais.
11. Colheita e pós-colheita do café: preparo da lavoura; arruação; manutenção de equipamentos e utensílios; ponto de colheita; amostragem. Tipos de colheita: colheita manual; colheita semi-mecanizada; colheita mecanizada. Cuidados gerais.
12. Processamento do café via seca e via úmida: café natural; cereja descascado; cereja desmucilado. Procedimentos e cuidados. Destino dos resíduos sólidos e líquidos do preparo do café.
13. Secagem do café: princípios da secagem; secagem natural; secagem com ar aquecido; tipos de terreiros e secadores; secagem do café natural e em pergaminho. Procedimentos e cuidados.
14. Beneficiamento e armazenamento do café: armazenamento em tolhas. Beneficiamento: bica de jogo; catador de pedras; descascador; ventilador; peneira sururuca; catador de escolhas. Rebeneficiamento: catador de pedras; classificador; mesa de gravidade; catador eletrônico. Tipos de acondicionamento e armazenamento de café. Características desejáveis aos armazéns.
15. Qualidade do café: classificação; fatores determinantes de qualidade; aspectos produtivos e cuidados.

#### Bibliografia Recomendada para as questões de Cafeicultura:

- BORÉM, F.M. Pós-colheita do café. Lavras, ed. UFLA, 2008. 631 p.
- CARVALHO, C.H.S. de. Cultivares de café, origem, características e recomendações. Brasília, DF, Embrapa café, 2008. 334p.
- CASTRO, P.R.C. Princípios da Adubação Foliar. Jaboticabal, Funep, 2009, 42p.
- CATI. Cultura do Café. Boletim Técnico n. 193. Campinas, 1999. 77 p.
- CHALFOUN, S.M. Glossário de Termos Utilizados na Cafeicultura. Lavras, EPAMIG, 2008. 305 p.
- COMISSÃO DE FERTILIDADE DO SOLO DO ESTADO DE MINAS GERAIS. Recomendações Para o Uso de Corretivos e Fertilizantes em Minas Gerais. (5ª Aproximação) Viçosa, 1999. 359 p.
- EMATER. Distúrbios Fisiológicos, Pragas e Doenças do Cafeeiro. Belo Horizonte, Boletim técnico, 2010, 64p.
- EPAMIG. Ácaros em cafeeiro. Boletim Técnico n. 81. Belo Horizonte, 2007. 76 p.
- EPAMIG. Aspectos Técnicos dos Nematoides Parasitas do Cafeeiro. Boletim Técnico n. 98. Belo Horizonte, 2011. 60 p.
- EPAMIG. Bicho Mineiro do Cafeeiro. Biologia, Danos e Manejo Integrado. Boletim Técnico n. 54. Belo Horizonte, 1998. 48 p.
- EPAMIG. Broca do Café. Histórico, Reconhecimento, Biologia, Prejuízos, Monitoramento e Controle. Boletim Técnico n. 50. Belo Horizonte, 1997. 40 p.
- EPAMIG. Café Arábica: do plantio à colheita. Lavras-MG, 2010, v.1, 896p.
- EPAMIG. Café. Informe Agropecuário, Belo Horizonte, v.11, n.126. 1985. 104 p.
- EPAMIG. Café Orgânico. Informe Agropecuário, Belo Horizonte, v.23, n.214/215. 2002. 152 p.
- EPAMIG. Cafeicultura familiar. Informe agropecuário, v.26, Belo Horizonte, 2005. 124p. Ed especial.
- EPAMIG. Cafeicultura: Tecnologia para a Produção. Informe Agropecuário, Belo Horizonte, v.19, n.193. 1998. 120p.
- EPAMIG. Café: Normas e Coeficientes Técnicos. Informe Agropecuário, Belo Horizonte, v.14, n.162. 1989. 104 p.
- EPAMIG. Cigarras do cafeeiro em Minas Gerais. Boletim Técnico n. 80. Belo Horizonte, 2007. 47 p.
- EPAMIG. Cochonilhas farinhentas em cafeeiro. Boletim Técnico n. 79. Belo Horizonte, 2007. 48 p.
- EPAMIG. Doenças do Cafeeiro: Diagnose e Controle. Boletim Técnico n. 58. Belo Horizonte, 2000. 44 p.
- EPAMIG. Interação entre as doenças e o estado nutricional do cafeeiro. Boletim Técnico n. 73. Belo Horizonte, 2004. 84 p.
- EPAMIG. Manejo de Plantas Daninhas no Cafezal. Boletim Técnico n. 61. Belo Horizonte, 2000. 24 p.
- EPAMIG. Mudas de Cafeeiro: Tecnologias de Produção. Boletim Técnico n. 60. Belo Horizonte, 2000. 56 p.

EPAMIG. Qualidade do café. Informe agropecuário, n.187, v.18, Belo Horizonte, 1997. 76p.

EPAMIG. Planejamento e gerenciamento da cafeicultura. Informe agropecuário, n.247, v.29, Belo Horizonte, Novembro. 2008. 128p.

EPAMIG. Produção de Café: opção pela qualidade. Informe agropecuário, n.261, v.32, Belo Horizonte, 2011. 126p.

EPAMIG. Sistema Radicular do Cafeeiro: Estrutura, Distribuição, Atividade e Fatores que o Influenciam. Boletim Técnico n. 37. Belo Horizonte, 2000. 80 p.

EPAMIG. Técnicas para processamento de café e inovações tecnológicas acessíveis para produção de café com qualidade. Belo Horizonte, Boletim técnico, n. 87, 2008, 48p.

GUIMARÃES, R.J.; MENDES, A.N.G.; BALIZA, D.P. Semiologia do Cafeeiro: sintomas de desordens nutricionais, fitossanitárias e fisiológicas. Lavras-MG:UFLA, 2010, 215p.

MATIELLO.J.B. Gosto do Meu Cafezal .Rio de Janeiro, 1997. 262 p.

PIMENTA, J.C. Qualidade de café. Lavras, UFLA, 2003. 304p.

SILVA, e J. de S. Manual de construções e manejo de terreiros para secagem de café. Boletim técnico, UFV, Viçosa. 2000, 28p.

UFV. CAFÉ Produtividade, Qualidade e Sustentabilidade.Viçosa, 2000. 395 p.

UFV. O Estado da Arte de Tecnologias na Produção de CAFÉ. Viçosa, 2002. 568 p.

UFV. 1º Encontro Sobre Produção de Café de Qualidade.Viçosa, 1999.259 p.

UFV. Tecnologias de Produção de CAFÉ com Qualidade.Viçosa, 2001. 648 p.

ZAMBOLIM, L. Boas práticas agrícolas na produção de café. Viçosa, UFV, 2006. 234p.

ZAMBOLIM, L. Certificação de café. Viçosa, UFV, 2006. 245 p.

ZAMBOLIM, L. Efeitos da irrigação sobre a qualidade e produtividade do café. Viçosa, UFV, 2004. 452 p.