

# Safrinha

TEMPORADA 1 | 2020

O agro capixaba em quadrinhos



Dias melhores virão!



CINCO PASSOS  
do Programa  
ATeG são...



...DIAGNÓSTICO  
PRODUTIVO  
INDIVIDUALIZADO...



...PLANEJAMENTO  
ESTRATÉGICO,  
ADEQUAÇÃO  
TECNOLÓGICA...



...CAPACITAÇÃO  
PROFISSIONAL e  
AVALIAÇÃO DE  
RESULTADOS.



Os produtores  
rurais interessados  
devem procurar  
o Sindicato Rural  
do seu município  
ou o Senar-ES.

Para saber  
mais, acesse.

**WWW.SENAR-ES.ORG.BR**  
**[27] 3185-9218**



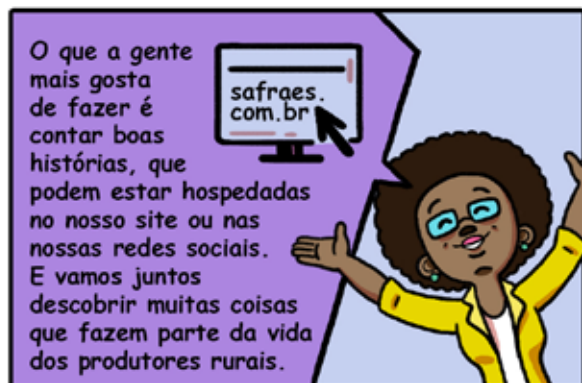


***Daqui da redação da Safrinha preparamos uma surpresa que você vai curtir muito. Serão sorteados alguns prêmios, e com isso, a gente vai se manter ainda mais conectado. Procure o QR Code nas páginas da nossa revistinha (mas procure até o final mesmo). Corre lá e aproveita! Tem prêmios para você e para a sua família. e boa sorte!***



**# EXPEDIENTE:** *Concepção do Projeto e Redação > Kátia Quevedez.  
Direção de criação e Ilustrações > Zé Ricardo. Produção Executiva e Marketing > Luan Ola.  
Redes Sociais e Assessoria de Imprensa > Leandro Fidelis. Colaboração > Rosimeri Ronchetti.*











# VAI UM CAFEZINHO?



















Os maiores produtores capixabas de café arábica são os municípios de:

Brejetuba, Iúna,  
Vargem Alta, Guaçuí,  
Ibatiba, Muniz Freire,  
Irupi, Afonso Cláudio,  
Domingos Martins,  
Ibitirama, Castelo,  
Mimoso do Sul,  
Mantenópolis  
e Santa Teresa.



Descobri também que o café da espécie conilon é típico das terras quentes e planas.

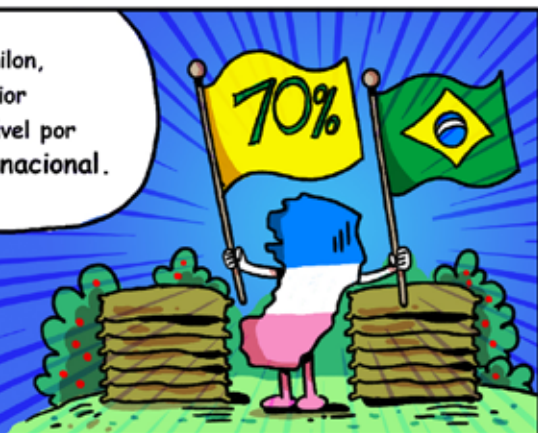
Mas muitos produtores já conseguem plantar o conilon também em terras mais altas.



O conilon também é chamado de café robusta ou canephora. É um café mais rústico.



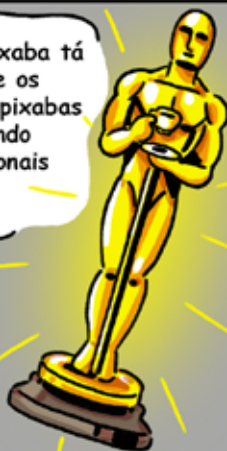
E, em se tratando de conilon,  
o Espírito Santo é o maior  
produtor do Brasil, responsável por  
cerca de 70% da produção nacional.



Os maiores produtores de café  
conilon do Espírito Santo  
são os municípios de:  
Jaguaré, Pancas, Itaguaçu,  
Vila Valério, Nova Venécia,  
Sooretama,  
Linhares, Rio Bananal,  
São Mateus, Pinheiros,  
Governador Lindenberg,  
Boa Esperança, Vila Pavão,  
São Gabriel da Palha,  
Colatina e Marilândia.



Galera, o café capixaba tá  
pocando mesmo e os  
produtores rurais capixabas  
estão conquistando  
prêmios internacionais  
de qualidade.



Boa, Léol! Então  
podemos dizer que  
o café capixaba  
tem quantidade e  
qualidade.









**CAFÉ CAPIXABA E DE QUALIDADE  
É O NEGÓCIO DELES**

**EPISÓDIO 2**





Perfeit! Temos muita coisa pesquisada. O Tony também já fez fotos de muitos personagens.



Eu adorei conhecer o Seu Onofre Lacerda. É um vascaíno roxo.



Ele e a esposa, dona Sebastiana, os filhos e os netos trabalham na propriedade em Dorcas do Rio Preto, no Caparaó Capixaba. E já faturaram vários prêmios de qualidade de café arábica (o café das terras frias).



A propriedade deles recebe turistas, tem até uma cafeteria. Agroturismo na veia.



E a Associação de Produtores deles é muito organizada.

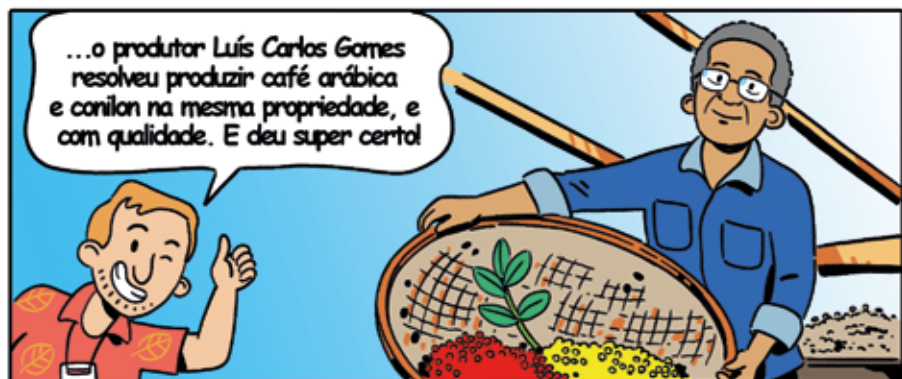


















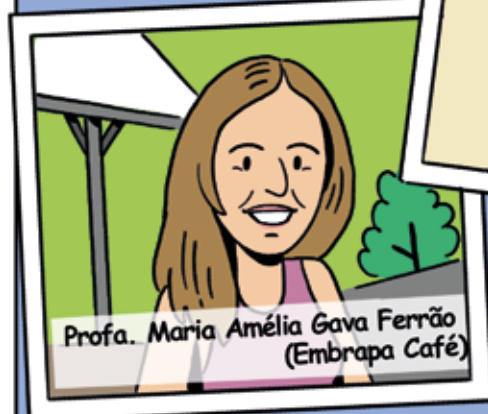
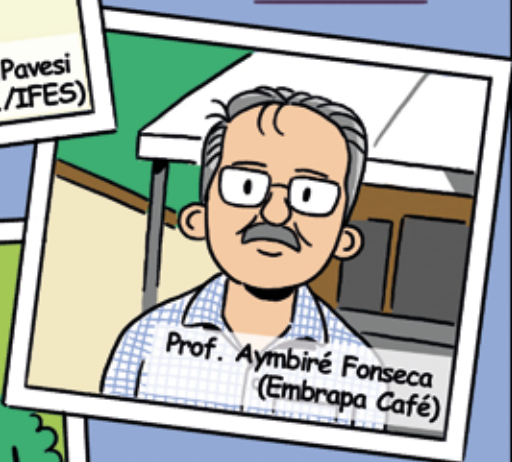
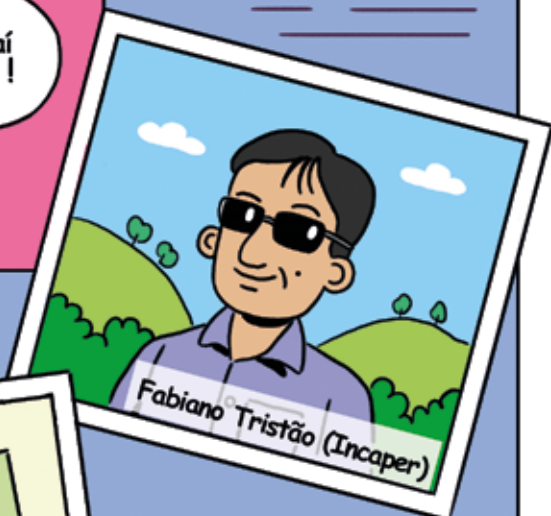


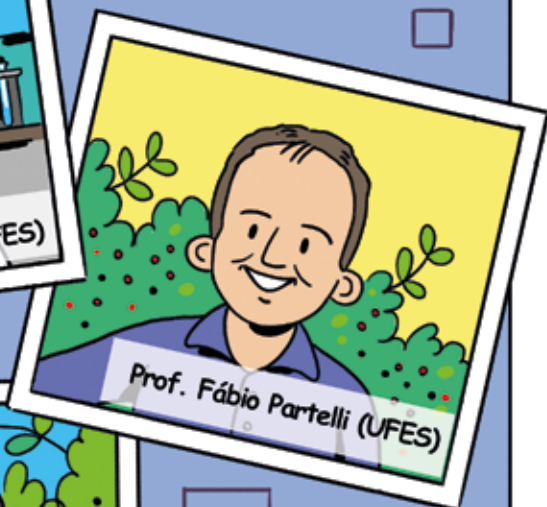




Mas agora, que  
tal conhecer  
os pesquisadores.

Solta aí  
Tony !





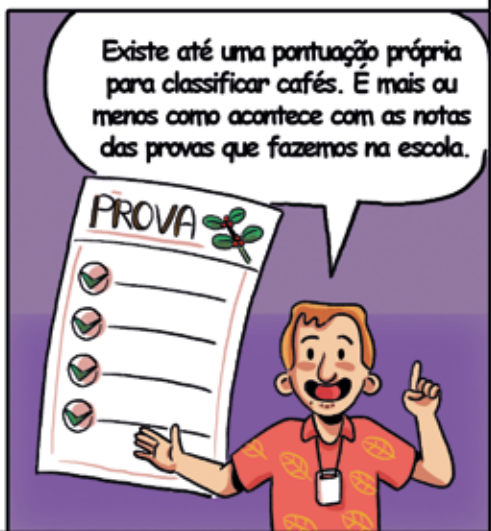


**TEM CAFÉ?  
ESPECIAL OU TRADICIONAL?  
TEM, SIM SENHOR!**

**EPISÓDIO 3**











Boa lembrança, Chicol! Apenas provadores de café qualificados, ou seja, especialistas em café altamente treinados podem provar e classificar um café profissionalmente.



Então já entendi porque são especiais. Mas vocês descobriram como se consegue cultivar esses cafés, Léo?



Pingo, não se planta cafés especiais. Eles têm qualidade no sabor e são diferentes dos outros cafés, por várias razões.



Exatamente. São cafés plantados na época certa, em solo com condições adequadas, com a escolha correta das mudas, colhidos no tempo certo.



O café é um fruto e depois de colhidos, no pós-colheita, recebem um cuidado todo diferenciado.



Quando se fala em cafés especiais, cada etapa do processo deve ser tratada com o maior cuidado e conhecimento possíveis.



No Espírito Santo, por exemplo, muitos dos nossos cafés especiais são produzidos por agricultores familiares,



como a família Tomazini. Acreditamos que muito do sucesso dos cafés especiais capixabas vem de todo esse capricho.



E principalmente das mulheres, que cuidam de tudo com muito carinho.



Os membros da família são profissionais, dedicados e cuidadosos. Respeitam o meio ambiente.



Por isso, merecem receber um valor justo pelo produto que é preparado com tanto cuidado.



É um trabalho que precisa de muita criatividade e inovação. Fiz fotos muito bacanas dos Tomazini na lida com o café.



Disse tudo, Tony! E a cada safra aumenta o nível de conhecimento e de detalhes no preparo dos cafés especiais.



Sim, e são várias etapas e detalhes que precisam ser considerados.



É muito importante, por exemplo, que o café seque em um ambiente controlado, de temperatura e umidade, seja lavado, descascado.

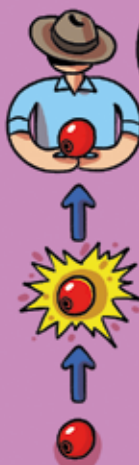




Tem até café fermentado.



Por outro lado, o café natural, que é o café seco com a casca, também pode se tornar especial, desde que receba os cuidados necessários.



E inovação e criatividade não faltam a essa turma. Recentemente, publicamos reportagens de produtores que criaram terreiros suspensos para secar café.



Construídos em bambu e outro móvel, com rodinhas, para se movimentar na direção do sol.









O custo do café tradicional é reduzido e possui sabor intenso e amargo.



Normalmente, são disponibilizados no mercado em embalagens tipo almofada ou fechadas no sistema de vácuo.



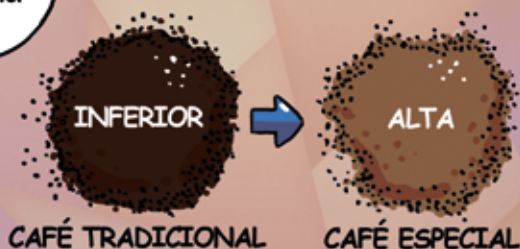
É aquele café preto, com uma torra muito acentuada, comumente chamado de café forte do Brasil e que já vem moído, bem fino.



Ele é produzido em grande escala e, devido à matéria prima utilizada, ele acaba tendo uma qualidade inferior à do café especial.



#### QUALIDADE DOS CAFÉS



Na produção do café tradicional os grãos não passam por uma seleção rigorosa,



e portanto podem apresentar defeitos e impurezas que alteram o sabor e o aroma,



que ficam evidentes no preparo da sua xícara de café



O cafeicultor não tem tanta atenção ao trabalho do pós-colheita para produzir um café tradicional,



mas também não recebe um valor melhor por ele.



Oi galera, que tal aprender mais um pouquinho sobre café? Bora saber mais !!!



No mercado de cafés tradicionais, algumas cooperativas são muito fortes no Espírito Santo.



Entre as maiores estão a Coaabriel, a Coopeavi e a Coocafé (cooperativa mineira que também atua em território capixaba).



As três comercializam grandes volumes de cafés dos seus milhares de cooperados.







A presença da mulher na cafeicultura está cada vez mais forte. Elas atuam nas propriedades, em todas as áreas, desde o cultivo até a gestão e são presenças marcantes nas cooperativas de café.



Assistência técnica e gerencial voltada aos produtores é um dos pontos fortes da cafeicultura capixaba e faz toda a diferença na qualidade dos cafés produzidos no Estado.



Entidades como o Senar, com o programa AteG (Programa de Assistência Técnica e Gerencial), o Sebrae e o Incaper atuam fortemente nestas áreas, com consultorias e capacitação.



O nosso conhecido produtor bicampeão de qualidade de café conilon, por exemplo, Luiz Cláudio de Souza, é um assistido do Programa ATeG, do Senar. Ao lado dele estão, à esquerda, o Dr. Júlio Rocha, da FAES e Leticia Simões, do Senar.



Oi, pessoal. Volte! Que tal aprendermos mais sobre café especiais olhando os gráficos?



ESPECIAIS





Além das fontes citadas !!!



Nossa equipe precisou de um reforço especial neste episódio



Tivemos a colaboração do barista Carlos Diego (Kaká) da Cafeteria Varanda e Prosa.



E de Maxwell Assis de Souza, chefe do Escritório Local do Incaper



Ambos amigos de Guaçuí, a Pérola do Caparaó Capixaba. Obrigada, meninos!





**FAES  
SENAR  
SINDICATOS**



**AGRINHO CAPIXABA  
É FESTA GARANTIDA**

**EPISÓDIO 4**







É um dos maiores programas de responsabilidade socioambiental do país.



O Programa Agrinho é cheio de histórias.



INICIOU COM



E HOJE



Começou com a participação de sete municípios capixabas e hoje conta com 54.



Em 2019, o programa completou 15 anos no Estado e envolveu 78 mil alunos e mais de 4 mil professores e pedagogos, desses 54 municípios.



Epa, epa, epa, para  
tudo que sou bom  
em matemática.



Quer dizer que o Programa  
Agrinho no Espírito Santo  
já contou com a participação de  
mais de 860 mil alunos, em  
15 anos de sua história?



Exatamente, Chico!  
E o envolvimento de mais  
de 50 mil educadores.  
É muita gente!



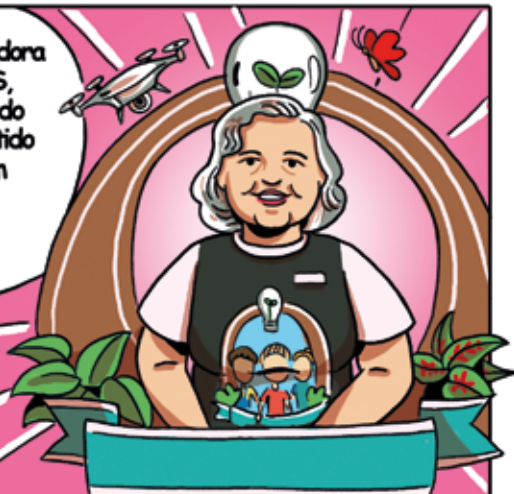
O objetivo do Programa Agrinho  
é sempre conscientizar alunos,  
professores, familiares e a  
comunidade sobre importantes  
questões que envolvem  
toda a sociedade.



Questões como os cuidados que devemos ter com a nossa saúde. Como a tecnologia e a inovação podem contribuir para a preservação ambiental, a preservação da água, consumo consciente, ética e cidadania.



A Tereza Zaggo, que é a coordenadora de Promoção Social do Senar-ES, costuma dizer que a cada edição do programa um novo assunto é discutido em sala de aula, para que sejam propostas mudanças práticas para a melhoria da qualidade de vida no campo.



E olha que maneiro, galera, são muitos prêmios entregues em cada edição.



Só em 2019, foram 125 prêmios, em 11 categorias para alunos da Educação Especial, da Educação Infantil, e do 1º ao 9º ano.

EDUCAÇÃO ESPECIAL  
EDUCAÇÃO INFANTIL  
1º ANO  
9º ANO









Foi um momento muito especial e tudo foi pensado para que todo mundo que participou soubesse o quanto é especial. Agradecemos aos professores que atuam nesta gratificante missão de educar, pois este é o pilar de tudo. A gente não pode pensar só no avanço tecnológico, mas também em valorizar o ser humano.



O Programa Agrinho reforça a ideia do cultivar além da terra, como destaca o presidente da FAES, Júlio Rocha.

Nós cultivamos gente também. E, com certeza, o Sistema FAES, SENAR-ES, por meio do Agrinho, contribui na formação de cidadãos mais preparados para a vida.



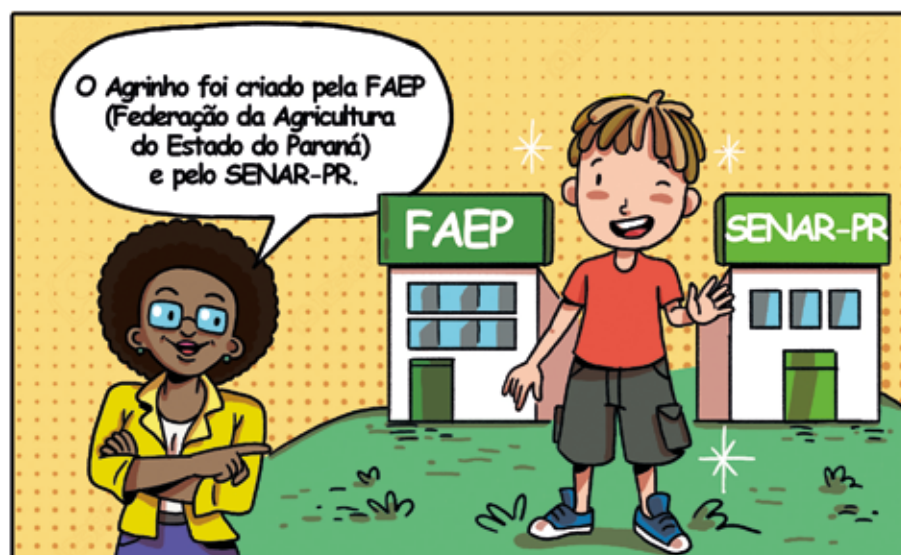
A minha palavra é de gratidão a todos os professores e parceiros que contribuíram para que pudéssemos colher estes resultados esperancosos nos 15 anos de atuação no Espírito Santo.









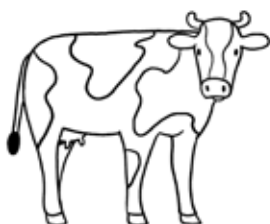








*Ligue os desenhos que  
combinam um com o outro*



Em todas nossas brincadeiras, pinte, preencha e marque  
nosso instagram @safrinhahq e apareça na nossa rede



# VAMOS COLORIR?



Solte sua criatividade, imagine e dê vida o seu desenho.



somos  
coop

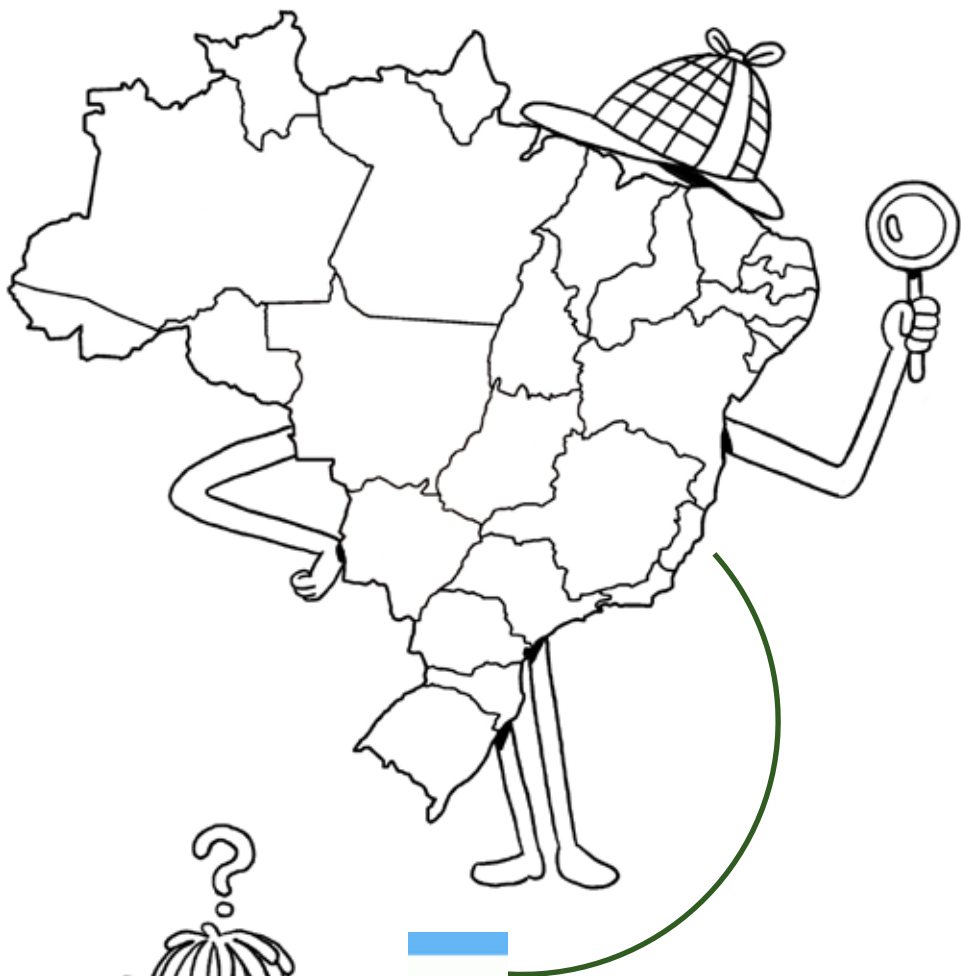


Pinte o Selitinho

## JOGO DOS 7 ERROS







## ***Onde está o Espírito Santo?***

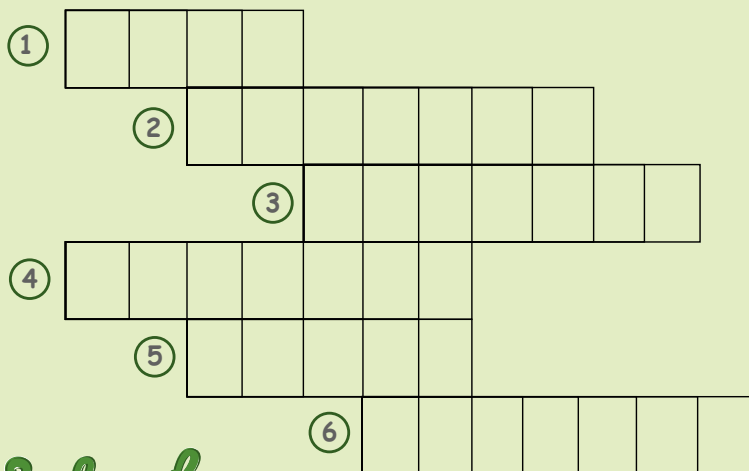
....

*Ajude o AGRINHO  
a encontrar o Espírito Santo  
no mapa do Brasil.*

***Pinte o Espírito Santo  
em rosa e azul, que são as  
cores da bandeira capixaba.***

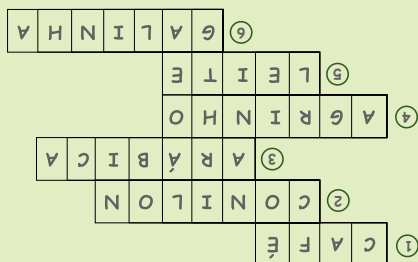


# O QUE É O QUE É?



**Safrinha**

- 1 O Espírito Santo é grande produtor de uma bebida, que é apreciada por muita gente. Pode ser tomada pura, ou misturada no leite, e tem cor marrom. Qual é o nome dessa bebida?
- 2 Escreva o nome da espécie do café produzido em terras quentes.
- 3 Escreva o nome da espécie do café produzido em terras frias.
- 4 Qual é o nome do maior Programa de Responsabilidade Social promovido pelo Senar-ES, que premia alunos e professores?
- 5 A pecuária é a atividade que envolve a criação de vacas. E as vacas nos fornecem uma bebida muito saborosa e nutritiva, de cor branca. Que bebida é essa?
- 6 Qual é o nome da ave que nos fornece ovos e tem pintinhos como filhotes?





# Safrinha

*Concorra aos prêmios que preparamos para você.*

Tem prêmios para você e para a sua família: Desenhos e historinhas Ilustradas, kits do Selitinho e do Agrinho, um Smartphone top novinho em folha e até uma roçadeira Stihl zero bala! ***Fique atento aos critérios e boa sorte!***

Para participar basta seguir os seguintes passos:

1 - curtir a foto oficial dos sorteios no Instagram;

2 - ser seguidor das páginas:

@safrinhahq - @revistasafraes

3 - Marcar e convidar 03 (três) amigos diferentes para conhecer a Safrinha. É importante que sejam pessoas que te sigam (nada de marcar perfis fakes, figuras públicas, ou alguém que você nem conhece).

Participe até o dia 12/04/2021.

O sorteio será dia 17/04/2021, por meio de um aplicativo de sorteio no Instagram

Daí é só cruzar os dedos e torcer.

Boa sorte!



...cu, pero também ganharia  
uma japonesa, a Cecilia Nakao,  
que era comissária de bordo e  
hoje produz e comercializa café  
junto com outros produtores.



no sul do Estado. Ele também  
conta com a ajuda de  
toda a família.

## Regras

- \_o ganhador autorizará a veiculação de seu perfil/imagem;
- \_deixe seu perfil aberto no dia do sorteio para conferência das regras.
- \_ Nós vamos entregar o prêmio pessoalmente, se você estiver no Estado do Espírito Santo. Se você estiver fora do Espírito Santo, seu prêmio seguirá pelos Correios ou transportadora.



Acesse o instagram da Safrinha pelo QR CODE no seu celular, ou nos encontre pelo @safrinhahq

## PRÊMIOS

### ***Vire personagem da Safrinha!***

A história da sua família cai virar episódio da Safrinha. Concorra a um episódio de 4 páginas na Safrinha, produzido pelo seu ilustrador Zé Ricardo. Nós vamos contar a história da sua família e a sua ligação com o agro capixaba. Ah, e vocês também receberão o desenho da sua família em casa, em uma moldura bem bacana.

***Concorra a um Kit completo do Selitinho***

***Concorra a uma roçadeira Stihl novinha***


***Concorra a um Kit completo do Agrinho***

***Concorra a um Smartphone top novinho em folha***

A boy and a girl are sitting on a white and pink striped blanket in a lush green field. The boy, on the left, is smiling and looking towards the camera. The girl, on the right, is looking down at something in her hands. In front of them on the blanket are several items: a bunch of yellow bananas, a watermelon cut into slices, three whole oranges, and three small boxes of Selitinho juice. The boxes are in different flavors, each with a different cartoon character. The background is a dense line of green trees.

# Selitinho

*Em todos os momentos,  
Selitinho.  
Nutrição e diversão,  
escolha seu sabor favorito*

 [www.selita.coop.br](http://www.selita.coop.br)  
  [/selitalaticinios](https://www.facebook.com/selitalaticinios)

**Selita**  
  
 **cooperativa**