

Safrinha

TEMPORADA 1 | 2020

O agro capixaba em quadrinhos



Dias melhores virão!

Quer aprender a gerenciar sua propriedade rural?
O SENAR pode te ajudar dando aquela mãozinha !!!



O Programa de Assistência Técnica e Gerencial (ATeG), tem como objetivo implantar um modelo de operação e gestão das propriedades rurais, englobando todos os processos da cadeia produtiva, possibilitando a realização de ações efetivas, nas áreas econômica, social e ambiental e a evolução socioeconômica da família e da comunidade, aumentando, assim, a produtividade e o lucro.

O programa é realizado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo (SENAR-ES) e os produtores participantes recebem a assistência gratuita, por dois anos.



CINCO PASSOS
do Programa
ATeG são...



...DIAGNÓSTICO
PRODUTIVO
INDIVIDUALIZADO...



...PLANEJAMENTO
ESTRATÉGICO,
ADEQUAÇÃO
TECNOLOGICA...



...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 Quedevez.*

Direção de criação e Ilustrações > Zé Ricardo. Produção Executiva e Marketing > Luan Ola. Redes Sociais e Assessoria de Imprensa > Leandro Fidelis. Colaboração > Rosimeri Ronquetti.

Olá! Somos da equipe
da Safrinha e vamos passar
um bom tempo juntos.



A Safrinha é um veículo de
comunicação segmentado.
E o que é isso?



É o trabalho de um grupo
de profissionais, como jornalistas,
redatores e desenhistas, que contam
histórias de um determinado assunto.

O nosso principal
assunto é o agronegócio, a
atividade das pessoas que produzem
alimentos (os produtores rurais),
no Brasil.



O que a gente
mais gosta
de fazer é
contar boas
histórias, que
podem estar hospedadas
no nosso site ou nas
nossas redes sociais.
E vamos juntos
descobrir muitas coisas
que fazem parte da vida
dos produtores rurais.



Tem tanto
assunto, mas
tanto assunto...



Milhares de crianças e adolescentes vão adorar saber sobre agricultura, café, pecuária, frutas, peixes, cooperação, sustentabilidade, agricultura familiar...



...E mais um montão de coisas que acontecem no agronegócio do Espírito Santo, que muita gente nem imagina.

Eu sou a **Cris**, editora da Safrinha e gostaria de apresentar a vocês a nossa equipe.

O Leonardo (mas podem chamá-lo de Léo) e a Aline são nossos repórteres.



O Tony é o nosso fotógrafo.

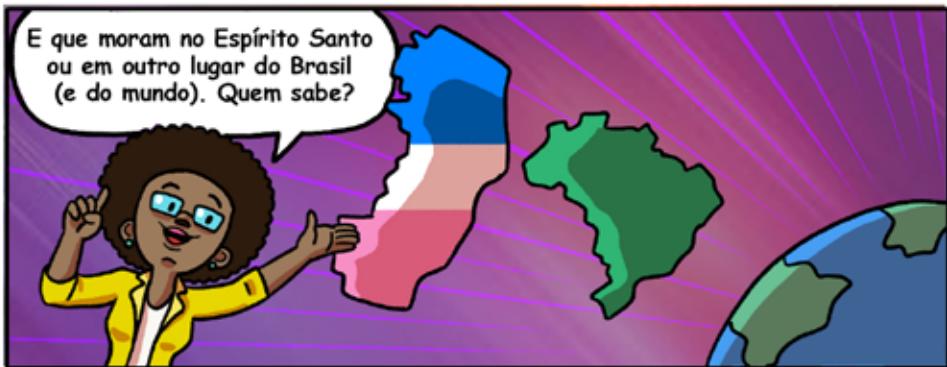


O Zé é o nosso grande ilustrador e faz os desenhos das historinhas.



O Pingo faz toda a Direção de Arte e o Chico é o nosso faz tudo, sabe, ele dirige, monta as páginas, fotografa e também participa dos eventos com a gente.





VAI UM CAFEZINHO?



EPISÓDIO 1

Parece que vocês
estão adivinhando. Estou
trabalhando na próxima
edição da revista e o
tema principal,
adivinhem...

É café
capixaba!



Pauta nova?
Adoroooooooooooooo!



Aí, Tony, vai
arrebentar
nas imagens.



Verdade, Léo.
Café sempre
rende boas
fotos.



Ah, já vou começar
a pensar em alguns
personagens
em todo o Estado.





Concordo totalmente com você, Léo.
De acordo com uma pesquisa recente,
o café é a bebida mais consumida
no Brasil.



Só perde
pra água.



A cafeicultura, que
é o cultivo de café,
é a principal
atividade agrícola
do Espírito Santo.
Tem produção
de café em
quase todos
os municípios
capixabas.



Emprega muita gente,
mais de 400 mil
pessoas.



E o Espírito Santo é o
2º maior produtor
brasileiro de café,
com grande produção
de café arábica
e café conilon.



Café arábica e
café conilon?
Ué, café é
café, gente.





Café com leite ou capuccino são bebidas feitas com café.

E o café puro, você pode pedir coado, espresso e de diversas outras formas.



TEC
TEC
TEC



Na pesquisa para a nossa reportagem, descobri que o café arábica se dá muito bem em terras frias e montanhosas.



O Espírito Santo é o terceiro maior produtor de café arábica do Brasil, ficando atrás apenas dos Estados de Minas Gerais e São Paulo.



Minas Gerais

São Paulo

Espírito Santo

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:

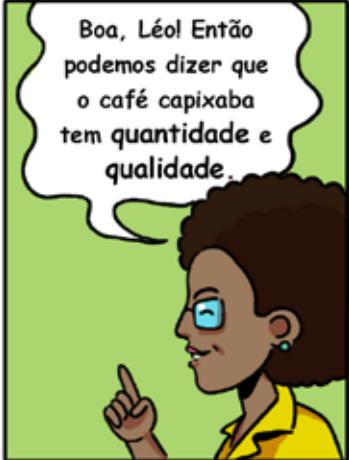
Jaguaré, Pancas, Itaguáçu,
Vila Valério, Nova Venécia,
Sooretama,
Linhares, Rio Bananal,
São Mateus, Pinheiros,
Governador Lindenberg,
Boa Esperança, Vila Pavão,
São Gabriel da Palha,
Colatina e Marilândia.



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.



E isso só foi possível graças ao empenho dos produtores rurais e de várias entidades que apoiam a cafeicultura.



Sim! Entidades públicas e privadas, que trabalham com pesquisa, assistência técnica, crédito e que cooperaram com esses agricultores. Como você disse, Cris, tem muita história boa pra contar.



Cafézinho fresquinho, galera!





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

EPISÓDIO 2





Lá perto também visitamos uma japonesa, a Cecília Nakao, que era comissária de bordo e hoje produz e comercializa café junto com outros produtores.



Boa dica, hein
Pingó: um vascaíno,
uma japonesa que
era comissária
de bordo, hum,
já sei...



Falando em prêmios
de qualidade...



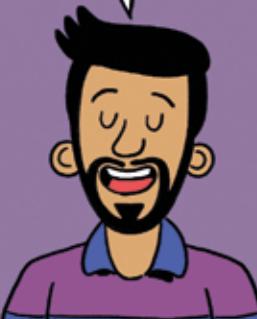
...tem o seu Luiz Cláudio,
super campeão
de café conilon,
o café das
terras quentes.



O sítio dele fica em Muqui,
no sul do Estado. Ele também
conta com a ajuda de
toda a família.



Pelo que vocês estão
falando, então...



...no cultivo dos cafés
especiais a presença
da família é
muito forte.



Exatamente, Chico,
e como o Tony fala:
"agricultura familiar na veia".



AGRICULTURA
FAMILIAR.



Se é para falar de qualidade,
não podemos deixar de
falar dos irmãos Venturim,
Isaac e Lucas...



...que em São Domingos
do Norte, no norte capixaba,
produzem um café comilan de
excelente qualidade e cheio de
premiações também.



Sim, e usam
muita tecnologia,
principalmente
no pós-colheita.



Depois que o café
foi tirado do pé.

Agora, mano, vocês não
têm ideia de como é irada a
propriedade do seu
Joselino Meneghetti,
de Brejetuba.





Ouvimos o nosso amigo e especialista Enio Bergoli sobre os cafés especiais do Espírito Santo e ele resumiu bem o assunto.



Ele diz que é uma caminho sem volta, porque paga melhor aos produtores e atende ao mercado, que está cada vez mais exigente.



Opal Então café especial é bom pra todo mundo. Show de bola!



Galera, já sabemos que os agricultores fazem toda a diferença para produzir os cafés especiais, mas toda essa qualidade dos grãos superiores foi conquistada com muita pesquisa científica, assistência técnica, cooperação.



Sim, Cris! Tenho fotos de uma turma fera, e que vem contribuindo muito para o desenvolvimento da pesquisa dos cafés especiais do Espírito Santo.



E eles são de várias entidades.



Gente, tô achando essa conversa muito intelectual.



Pós-colheita, tecnologia, exigência de mercado, pesquisa, assistência técnica, entidades...





Por trás de cada alimento
que você compra no
supermercado, na feira,
no mercadinho...



...existe a história de muitas
famílias, e também muito
estudo, dedicação e
criatividade.



Chico, no próximo
episódio você
vai compreender
o que é café
especial.



E é o próprio cafeicultor
quem vai te explicar.
Você vai gostar muito!



Mas agora, que tal conhecer os pesquisadores.

Solta aí Tony !



Fabiano Tristão (Incaper)

Prof. João Batista Pavesi
(Caparaó Jr./IFES)

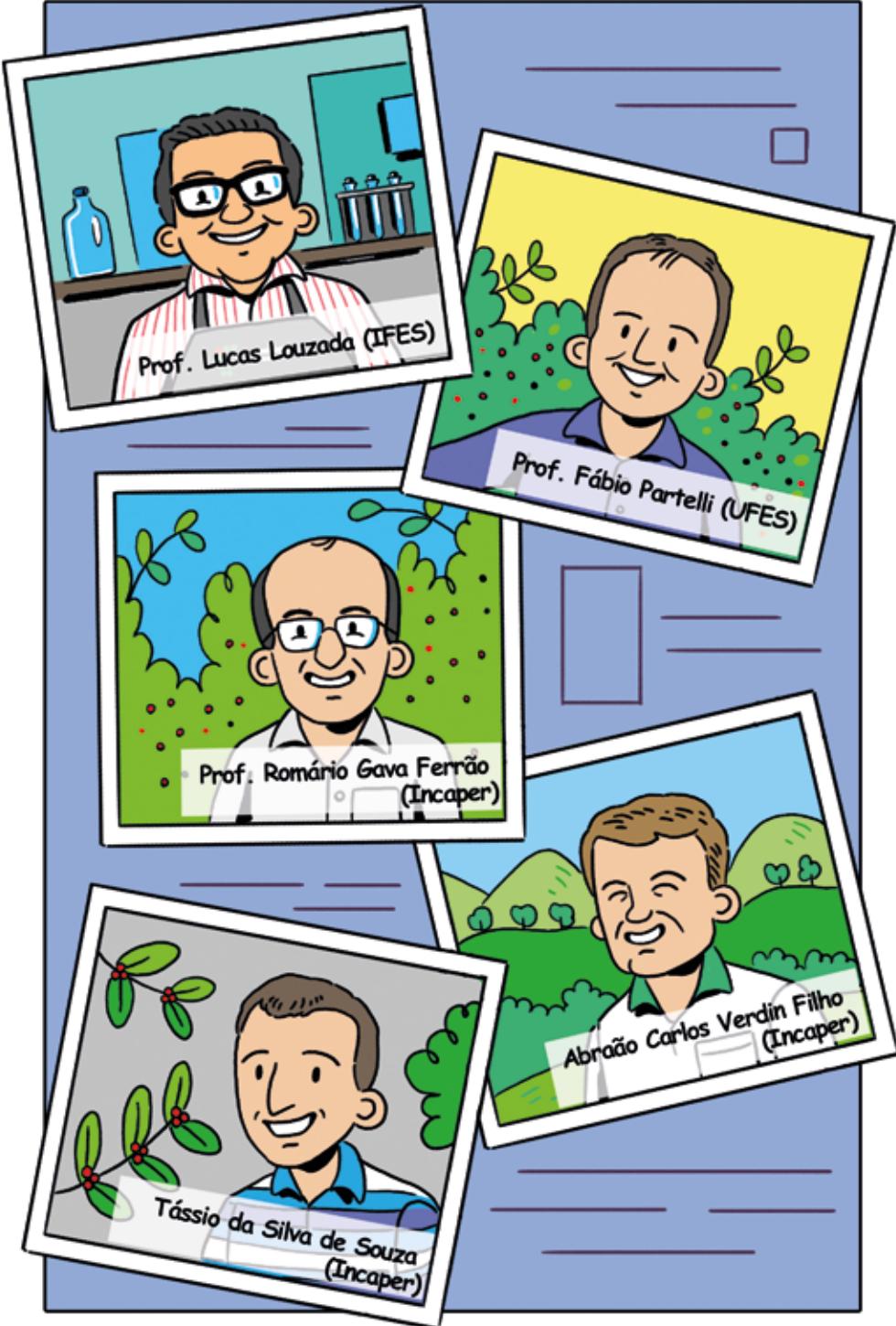


Prof. Aymbiré Fonseca
(Embrapa Café)



Profa. Maria Amélia Gava Ferrão
(Embrapa Café)







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

EPISÓDIO 3



Eles receberam uma verdadeira aula sobre o assunto de um produtor super antenado com qualidade, o Valdeir Tomazini, da comunidade de Bateia, em Castelo, no sul capixaba. Fica ligado!



Isso aí. Temos informações fresquinhos, igual a esse café. Obrigado, Chico!



Não deixei passar nada, pessoal. Cafés especiais referem-se a grãos de café da mais alta qualidade.



Existe até uma pontuação própria para classificar cafés. É mais ou menos como acontece com as notas das provas que fazemos na escola.





Boa lembrança, Chico! 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 possível.



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.



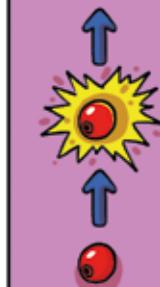
É muito importante, por exemplo, que o café seque em um ambiente controlado, de temperatura e umidade, seja lavado, descascado.



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.





Outro lance maneiro:
o processo
de descascar
o café...



...Serve para acelerar o
processo de secagem e
também agilizar o processo
de separação dos grãos
verdes dos grãos maduros.



Esse café recebe
o nome de CD
(cereja descascado).



E é bom saber, galera:
café especial tem que
ser madurinho, hein!



Sim, alguns produtores do Espírito Santo,
tanto de café arábica quanto de conilon,
estudaram tanto esses processos que
já são classificadores de café.

Outros cafeicultores plantam, colhem, torram, embalam e vendem seus cafés, e com suas marcas próprias.



Alguns, inclusive, vendem em suas próprias cafeterias.
Genteeeeeeeeeeee,
isso é um luxo!



Mas vale lembrar que os cafés especiais são uma fatia ainda pequena do mercado. A maioria disponível que encontramos para o consumo é o café tradicional ou commodity, que geralmente combina os grãos da espécie arábica e conilon.



Cafés Especiais



Café Tradicional ou Commodity



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



INFERIOR

CAFÉ TRADICIONAL

ALTA

CAFÉ ESPECIAL

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 !!!



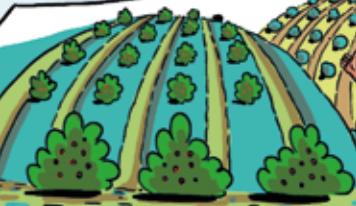
No mercado de cafés tradicionais, algumas cooperativas são muito fortes no Espírito Santo.



Entre as maiores estão a Coocabriel, 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 Letícia Simões, do Senar.



Olá, pessoal! Voltei! Que tal aprendermos mais sobre café especiais olhando os gráficos?



ESPECIAIS



Fonte: SCAA - SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF AMERICA

CAFÉS DE ALTÍSSIMA QUALIDADE BEBIDA ESTRITAMENTE MOLE



Fonte: SCAA - SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF AMERICA





**AGRINHO CAPIXABA
É FESTA GARANTIDA**

EPISÓDIO 4



É um dos maiores
programas de responsabilidade
socioambiental do país.



O Programa Agrinró
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
pedagogs, desses 54 municípios.





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.







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 Agrinhot 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 Agrinhot, 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 esperançosos nos 15 anos de atuação no Espírito Santo.





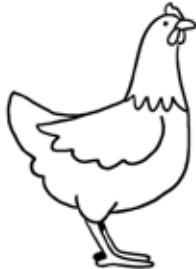
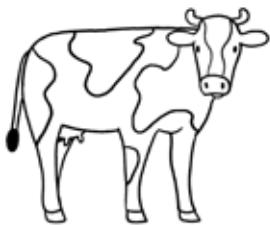








*Ligue os desenhos que
combinam um com o outro*



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

VAMOS COLORIR?



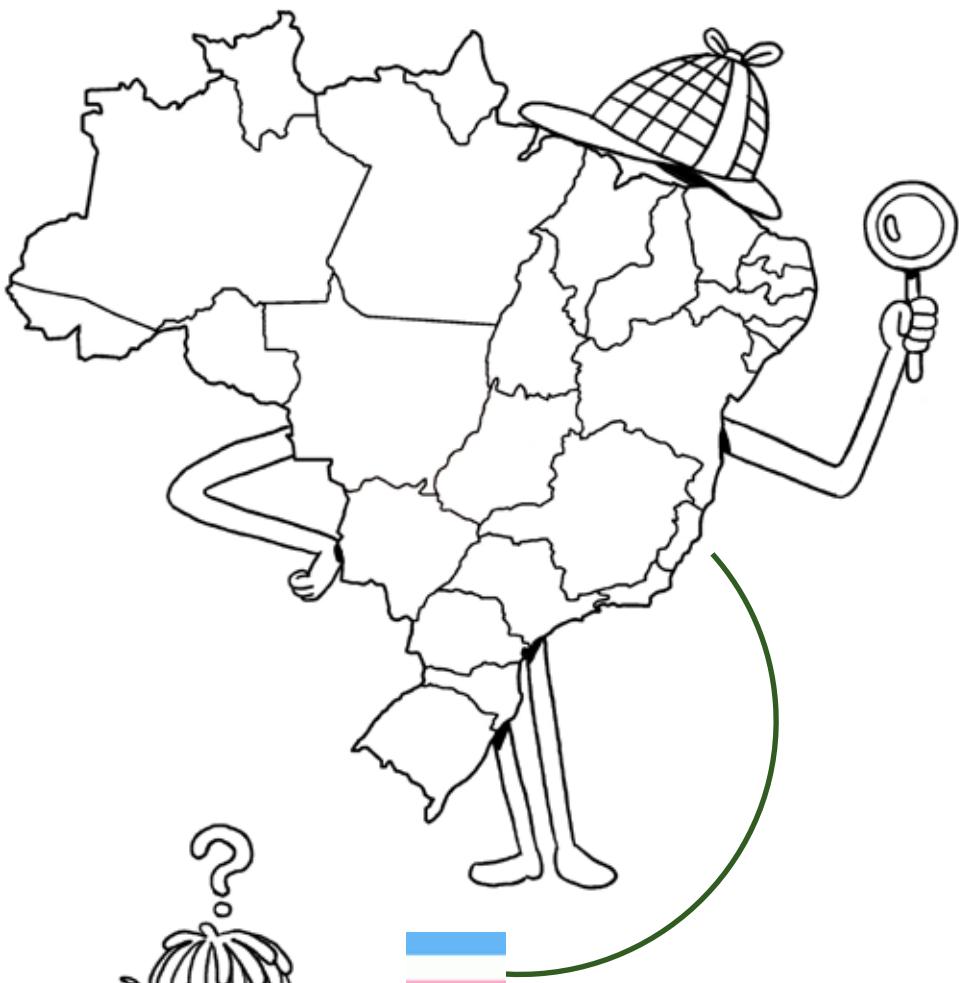
Solte sua criatividade, imagine e dê vida o seu desenho.



Painte o Selitinho

JOGO DOS 7 ERROS



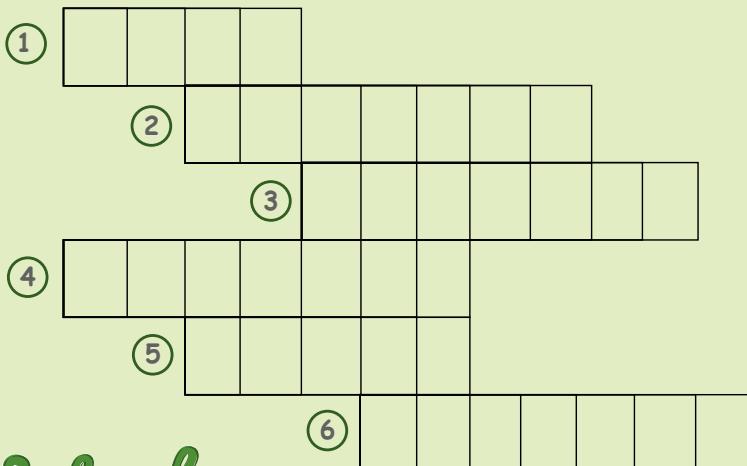


Onde está o Espírito Santo?

....

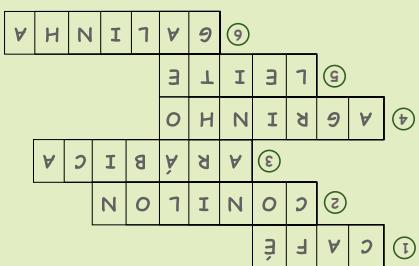
Ajude o AGRINHO
a encontrar o Espírito Santo
no mapa do Brasil.
**Pinte o Espírito Santo
em rosa e azul,** que são as
cores da bandeira capixaba.

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?



coisa pesquisada.
O Tony também já fez
fotos de muitos
personagens.

Seu Chorre Lacerda. E
um vascoáio roxo.

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 balal! **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](https://www.instagram.com/@safrinhahq) - [@revistasafraes](https://www.instagram.com/@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

Dai é só cruzar os dedos e torcer.
Boa sorte!

Uma pessoa também vendeu
uma japonesa, a Cecília 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



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

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



somos
coop.