

Ministério da Educação e Cultura  
Fundação Movimento Brasileiro de Alfabetização – MOBRAL



**gepro**

**trabalhador  
agrícola  
na cultura  
do café**

550

PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Ernesto Geisel

MINISTRO DA EDUCAÇÃO E CULTURA

Ney Braga

PRESIDENTE DO MOBRAF

Arlindo Lopes Corrêa

SECRETÁRIO EXECUTIVO

Sérgio Marinho Barbosa

SECRETÁRIO EXECUTIVO ADJUNTO

Maurício Alves dos Santos

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA - MEC  
FUNDAÇÃO MOVIMENTO BRASILEIRO DE ALFABETIZAÇÃO - MOBRAF  
GERÊNCIA DE PROFISSIONALIZAÇÃO - GEPRO  
SETOR DE TREINAMENTO PROFISSIONAL - SETRO

ROTEIRO DO INSTRUTOR

CURSO

TRABALHADOR AGRÍCOLA NA CULTURA DO CAFÉ  
(CAFEICULTOR, COLONO, TAREFEIRO)  
6-36-20 (CBO)

DESCRIÇÃO SINTETIZADA DO CURSO

"Os agricultores que participarem deste curso poderão executar tarefas relativas ao preparo de solo, plantio, tratos culturais, colheita, pré-beneficiamento e armazenameto do café".

PROJETO  
INICIATIVA LOCAL DE TREINAMENTO

FICHA CATALOGRÁFICA

(Preparada pela Fundação Movimento Brasileiro  
de Alfabetização - CETEP/SEDOC.)

F981	Fundação Movimento Brasileiro de Alfabetização. GEPRO/SETRO
	Curso trabalhador agrícola na cultura do café (cafeicultor, colono, tarefeiro); roteiro do instrutor. Rio de Janeiro, 1977.
	21 p.      27 cm.
	1. Café - Plantação. I. Título
77-82	cdd:633.7307
	cd:633.73(075.5)

## APRESENTAÇÃO

Este roteiro de curso foi organizado para auxiliar o INSTRUTOR no momento da execução de cursos de treinamento profissional.

Sendo um roteiro, trata apenas de um programa que abrange os aspectos mais importantes que um trabalhador deveria conhecer, teórica e praticamente, para o desempenho da ocupação; portanto deverá sofrer as adequações necessárias considerando a realidade local, isto é, as exigências específicas que o mercado de trabalho local requer de um elemento qualificado.

O Curso está estruturado em unidades didáticas conforme se encontra detalhado no Plano de Curso: cada unidade didática correspondendo a uma tarefa de trabalho cuja duração será prevista pelo INSTRUTOR.

Para melhor compreensão do Curso vamos explicar a Unidade 1 - Tarefa: Preparo do Solo, tendo em vista que as demais seguem o mesmo esquema:

- No item 1.1 - Descrição da Tarefa - procuramos explicar, resumidamente, o que é feito no trabalho e com que é feito.
- No item 1.2 - Ordem de Operações - procuramos apresentar a seqüência de realização do trabalho ou como é feito.
- No item 1.3 - Informações Tecnológicas - apresentamos os principais temas que deverão ser abordados e desenvolvidos pelo Instrutor. Esta parte é o curso propriamente dito.
- No item 1.4 - Material Didático - encontram-se relacionados os instrumentos necessários para realização do trabalho em questão.

Em resumo, procuramos apresentar um modelo de Curso ajustável a cada situação, sendo que caberá ao Instrutor adaptá-lo em conformidade com a realidade de trabalho local e com o nível dos alunos; recomendamos, no entanto, que a carga horária não ultrapasse a 80h, nem seja inferior a 60h por Curso.

As informações de Segurança e Higiene no Trabalho, embora estejam em separado, constituindo uma unidade didática, deverão ser ministradas ao longo do curso conforme as oportunidades que se apresentarem.

PLANO DO CURSO

UNIDADE DIDÁTICA	ESPECIFICAÇÃO	CARGA HORÁRIA	TÉCNICAS DE ENSINO
1	Preparo do Solo		
2	Preparo das Mudanças		
3	Plantio		
4	Tratos Culturais		
5	Poda		
6	Colheita		
7	Pré-beneficiamento Armazenamento		
8	Conservação de Implementos		
9	Noções de Segurança e Higiene no Trabalho		
	TOTAL		

## UNIDADE 1: PREPARO DO SOLO

1.1 - Descrição da Tarefa: executa o preparo do solo, arando, adubando e efetuando outros tratos com ajuda de ferramentas manuais e/ou implementos mecânicos.

### 1.2 - Ordem de Operações

1.2.1 - Escolha do terreno

1.2.2 - Derrubada, broca ou capina da vegetação

1.2.3 - Queima da vegetação seca

1.2.4 - Encoivara da vegetação restante

1.2.5 - Aração do terreno

1.2.6 - Gradagem do terreno

1.2.7 - Adubação do terreno

1.2.8 - Nivelamento ou correção do terreno

1.2.9 - Construção de terraços, canais de irrigação e obras antierosivas

### 1.3 - Informações Tecnológicas

1.3.1 - Fatores importantes para a escolha do terreno

1.3.2 - Cuidados na derrubada

1.3.3 - Sistemas de queima e encoivara da vegetação

1.3.4 - Sistemas de aração do terreno

1.3.5 - Processos de execução da aração

1.3.6 - Tipos de implementos utilizados na aração

1.3.7 - Sistemas de gradagem

1.3.8 - Implementos utilizados na gradagem

1.3.9 - Importância da correção e adubação do terreno

1.3.10 - Sistemas de nivelamento do terreno

1.3.11 - Medidas antierosivas

1.3.12 - Processos de execução das medidas antierosivas

1.3.13 - Implementos utilizados nas medidas antierosivas

## 1.4 - Material Didático

### Ferramentas leves

Machado

Foice

Facão

Enxada

Pá

### Implementos agrícolas

Arado com tração animal ou mecânica

Grade de disco

Cultivador

### Outros implementos

Nível de borracha ou pé-de-galinha

## UNIDADE 2: PREPARO DAS MUDAS

2.1 - Descrição da Tarefa: seleciona e prepara as mudas para plantio definitivo.

2.2 - Ordem de Operações

2.2.1 - Aquisição de mudas

2.2.2 - Escolha das mudas

2.2.3 - Tratamento das mudas

2.3 - Informações Tecnológicas

2.3.1 - Cuidados na seleção das mudas

2.3.2 - Conservação das mudas selecionadas

2.3.3 - Processos de tratamento das mudas

2.3.5 - Produtos utilizados para tratamento das mudas

2.4 - Material Didático

Mudas de café

Produtos químicos

Imunizantes

## UNIDADE 3: PLANTIO

3.1 - Descrição da Tarefa: planta as mudas, observando a época oportuna, a qualidade das mesmas e outras normas, utilizando processos manuais.

### 3.2 - Ordem de Operações

3.2.1 - Marcação das covas

3.2.2 - Abertura das covas

3.2.3 - Acondicionamento das mudas nas covas

3.2.4 - Rega das mudas e aplicação de outros tratos

### 3.3 - Informações Tecnológicas

3.3.1 - Marcação das covas

3.3.2 - Abertura das covas

3.3.3 - Acondicionamento das mudas nas covas

### 3.4 - Material Didático

Mudas de café

### Utensílios e implementos

Enxada

Pá

## UNIDADE 4: TRATOS CULTURAIS

4.1 - Descrição da Tarefa: efetua capinas, limpas, irrigação, adubação, controle e combate a pragas e outros tratos culturais, utilizando ferramentas e produtos apropriados obedecendo a ciclos e normas oportunas, a fim de assegurar melhor desenvolvimento e o máximo de produtividade da cultura

### 4.2 - Ordem de Operações

4.2.1 - Capianado terreno cultivado

4.2.2 - Limpeza do mato, coroamento

4.2.3 - Adubação do solo e plantas cultivadas

4.2.4 - Aplicação de pesticidas e outros tratamentos fitossanitários

### 4.3 - Informações Tecnológicas

4.3.1 - Sistemas de regas no plantio

4.3.2 - Proteção das mudas plantadas

4.3.3 - Adubação por cobertura

4.3.4 - Preparação de defensivos

4.3.5 - Preparação dos materiais para aplicação dos defensivos

4.3.6 - Identificação das pragas e doenças mais nocivas

4.3.7 - Aplicação dos defensivos

4.3.8 - Cuidados após aplicação de defensivos

### 4.4 - Material Didático

Adubos

Defensivos

Adubadeira

Pulverizador

Polvilhadeira

## UNIDADE 5: PODA

5.1 - Descrição da Tarefa: efetua a poda do café obedecendo ao desenvolvimento da cultura e às normas pertinentes, servindo-se de instrumentos próprios de modo a favorecer o crescimento e facultar melhor produção.

### 5.2 - Ordem de Operações

5.2.1 - Seleção ou determinação dos brotos ou galhos para poda

5.2.2 - Poda hiberna e poda verde

5.2.3 - Poda de limpeza

5.2.4 - Eliminação dos "ladrões"

5.2.5 - Poda de formação

5.2.6 - Poda de produção ou de frutificação

5.2.7 - Recolhimento do material proveniente da poda

### 5.3 - Informações Tecnológicas

5.3.1 - Poda hiberna

5.3.2 - Poda verde

5.3.3 - Poda de limpeza

5.3.4 - Poda de formação

5.3.5 - Poda de produção ou frutificação

5.3.6 - Raleio e outros tratamentos

### 5.4 - Material Didático

Tesoura de podar (podão)

Serrote

Tesoura comum

Canivete de poda

## UNIDADE 6: COLHEITA

6.1 - Descrição da Tarefa: colhe os frutos na época de maturação retirando-os manualmente.

### 6.2 - Ordem de Operações

6.2.1 - Verificação do estado ou da época da maturação dos frutos

6.2.2 Colheita dos frutos maduros por "derrixa"

6.2.3 - Colheita dos frutos maduros pelo processo de "colheita a dedo"

6.2.4 - Rastelação ou varreção

6.2.5 - Amontoa do café e colocação na peneira

6.2.6 - Ensacamento do produto e depósito no carreador

### 6.3 - Informações Tecnológicas

6.3.1 - Identificação do estado de maturação dos frutos

6.3.2 - Preparação do material de colheita

6.3.3 - Sistemas de colheita

6.3.4 - Classificação dos frutos colhidos

### 6.4 - Material Didático

Cestos

Balaio

Sacos de papel e pano

Escada

## UNIDADE 7: PRÉ BENEFICIAMENTO E ARMAZENAMENTO

### 7.1 - Descrição das Tarefas:

7.1.1 - Limpa e/ou beneficia a colheita, empregando processos manuais, mecânicos ou de outra natureza, a fim de deixá-la em melhores condições de utilização imediata, transporte ou comercialização.

7.1.2 - Armazena o produto natural ou processado, selecionando-o e dispondo-o segundo qualidade e natureza, a fim de conservar suas propriedades e facilitar seu manuseio.

### 7.2 - Ordem de Operações

7.2.1 - Limpa do café separando as impurezas pelos processos de "via seca" ou "via úmida"

7.2.2 - Secagem natural ou artificial

7.2.3 - Esparramação (secagem natural)

7.2.4 - "Enleiramento" (secagem natural)

7.2.5 - Secagem em montes (secagem natural)

7.2.6 - Utilização de secadores mecânicos ou estufas (secagem artificial)

7.2.7 - Despulpamento

7.2.8 - Degomagem

7.2.9 - Lavagem do café

7.2.10 - Secagem do café lavado (processo de "via seca")

7.2.11 - Armazenamento do café em tulhas

### 7.3 - Informações Tecnológicas

7.3.1 - Processo de via seca

7.3.2 - Processo de via úmida

7.3.3 - Processo de secagem do café

7.3.4 - Instrumental e equipamentos utilizados na limpeza e secagem do café

7.3.5 - Processo de despulpamento e degomagem (processos mecânicos ou químicos)

7.3.6 - Sistemas de armazenamento do produto

#### 7.4 - Material Didático

Café em polpa

## UNIDADE 8: CONSERVAÇÃO DE IMPLEMENTOS

8.1 - Descrição da Tarefa: zela pelos implementos e instrumentos empregados, procedendo à limpeza, reparo e guarda dos mesmos, a fim de garantir sua perfeita utilização e prolongamento da vida útil.

### 8.2 - Ordem de Operações

8.2.1 - Limpeza dos instrumentos, ferramentas e máquinas de trabalho

8.2.2 - Reparo dos instrumentos mais simples

8.2.3 - Guarda do material

### 8.3 - Informações Tecnológicas

8.3.1 - Conservação de implementos

8.3.2 - Guarda de material

### 8.4 - Material Didático

Ferramental em exposição

## UNIDADE 9: NOÇÕES DE SEGURANÇA E HIGIENE NO TRABALHO

9.1 - Esta unidade, com caráter informativo, objetiva, principalmente, chamar a atenção do instrutor no sentido de alertar o aluno para riscos e prevenção dos acidentes que são comuns no trabalho e que poderão ser evitados, desde que observadas certas normas.

### 9.2 - Conteúdo Básico

9.2.1 - Meios de proteção na derrubada

9.2.2 - Prevenção de incêndios com a construção de aceiros

9.2.3 - Uso de roupas adequadas às condições ambientais

9.2.4 - Cuidados no uso de equipamentos de proteção pessoal

9.2.5 - Cuidados no uso de equipamentos e ferramentas

9.2.6 - Cuidados no uso de corretivos e defensivos

9.2.7 - Higiene corporal após uso de defensivos e corretivos

9.2.8 - Primeiros socorros em casos de ferimentos e  
intoxicação

9.2.9 - Contenção de hemorragias por ferimentos

9.2.10 - Recomendações de higiene de maneira geral.

COEFICIENTES TÉCNICOS DA CULTURA DO CAFÉ

1. ÉPOCAS DE PLANTIO E COLHEITA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plantio: Março/Novembro (Viveiro) Outubro/Novembro ou Março/Abril (campo)</li> <li>- Colheita: Março/Setembro</li> </ul>
2. ESPAÇAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3,5 X 2m (varia de acordo com a fertilidade, a adubação ou a condução das plantas)</li> <li>- Covas: Terra roxa e arenito 40X40X40cm Massapé e sal-mourão 60X60X60cm</li> </ul>
3. SEMENTES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 kg ( 5 a 6 mil sementes despoldadas dão para plantar 1.000 covas com 4 mudas ou 300 covas com 20 sementes)</li> </ul>
4. TRATOS CULTURAIS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 a 5 capians anuais para lavouras em nível</li> <li>- Poda ou desbaste para lavouras cerradas</li> <li>- Adubação verde é desejável</li> </ul>
5. ROTAÇÃO DE CULTURAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cultura permanente</li> </ul>
6. ÉPOCA DE ADUBAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No plantio (covas)</li> <li>- Em formação - 1º Ano - Na época das chuvas com 30 a 45 dias. 2º Ano - Na época das chuvas (cada 45 dias)</li> <li>- Em produção 3º Ano - A partir do início das chuvas cada 30 a 45 dias.</li> </ul>
7. SISTEMAS DE APLICAÇÃO DE ADUBOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Na cova (plantio)</li> <li>- Em cobertura (na "florada", no "pegamento", no "início da maturação" e no "fim das chuvas")</li> </ul>
8. PRAGAS E MOLÉSTIAS MAIS FREQUENTES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Olho pardo, fumagina, mancha aureolada, broca, cochonilhas, bicho mineiro, caruncho das tulhas.</li> </ul>
9. FAIXA DE PH MAIS ADEQUADA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5,5 a 6,8</li> </ul>

GERENTE

MARCELO DE LIMA CASTELLO BRANCO

CHEFE DO SETOR DE TREINAMENTO PROFISSIONAL

JULIO LIZÁRRAGA RAMIREZ

ELEBORAÇÃO:

JULIO LIZÁRRAGA RAMIREZ

MARCOS DE MATTOS DODEBEI

RENY RASTOLDI MESQUITA

JOSÉ BATISTA TAVARES

REVISÃO

CLARA GHIDALEVICH