



Cafés Especiais de Minas: Inovações para a Liderança

Prof. Dr. Luiz Gonzaga de Castro Junior

A cafeicultura mineira em 2016



Produziu **28,9** milhões de sacas. Equivalente a:

58,3% da safra nacional

19% da safra mundial

32,6% da safra mundial de arábica



28,9 milhões



28,7 milhões



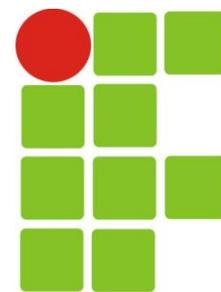
20,7 milhões

Safra 2016/2017, em milhões de sacas de 60 quilos. Fontes: Conab e OIC.

A inovação é fundamental para que a cafeicultura estadual supere as grandes tendências dos próximos anos:

- Cafés especiais
- Sustentabilidade
- Mudanças climáticas
- Custos e produtividade





INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA





Concurso de Qualidade
dos Cafés **de Minas Gerais**

Está em sua 14^a edição (2017)

É o maior do Brasil

Recorde de **2060** amostras
enviadas em 2017.

MUNICÍPIOS SEDE DO CIRCUITO MINEIRO DE CAFEICULTURA

- Água Boa
- Aguanil
- Alterosa
- Angelândia
- Boa Esperança
- Cambuquira
- Campo Belo
- Campos Altos
- Campos Gerais
- Caratinga
- Careaçú
- Carmo Cachoeira
- Cássia
- Chale
- Conceição Aparecida
- Conceição das Pedras
- Cristais
- Fervedouro
- Guaxupé
- Jacutinga
- Lambari
- Lavras
- Monte Carmelo
- Nepomuceno
- Nova Resende
- Paraguaçu
- Passos
- Pedralva
- Plumhi
- Sacramento
- Santa Margarida
- Santa Rita Sapucaí
- Santa Rosa da Serra
- Santo Ant. Amparo
- São Francisco do Glória
- São S. Paraíso

Informações: Escritórios da EMATER-MG.

CIRCUITO MINEIRO DE CAFEICULTURA



APOIO

PARCERIA

ORGANIZAÇÃO

REALIZAÇÃO

PATROCÍNIO OFICIAL

Desenvolvimento de novas cultivares pela EPAMIG/UFLA/UFV

Cultivar	Características
Paraíso MG 419-1	Resistência à ferrugem Porte baixo
Catiguá MG2	Resistência à Ferrugem Elevada qualidade da bebida
Topázio MG 1190	Elevado vigor vegetativo Porte baixo

O café MGS Paraíso 2 cultivado na Fazenda Pântano, em Patos de Minas, foi o melhor café do Cerrado Mineiro nos concursos estaduais de 2015 e 2016.





Pesquisa científica que gera resultados positivos do cafeicultor até o consumidor final!

Outras linhas de pesquisa desenvolvidas por UFLA, UFV e Epamig:

Fertilidade
do Solo

Pragas e
Doenças

Técnicas de
Manejo

Mecanização

Colheita e
Pós Colheita

Qualidade
do café

Formação profissional

Agrônomos, Eng. Agrícolas, Tecnólogos em Cafeicultura, técnicos agrícolas e outros.



Formatura na UFLA



Agência de Inovação do Café



Bureau de Inteligência Competitiva do Café

Cup of Excellence 2017

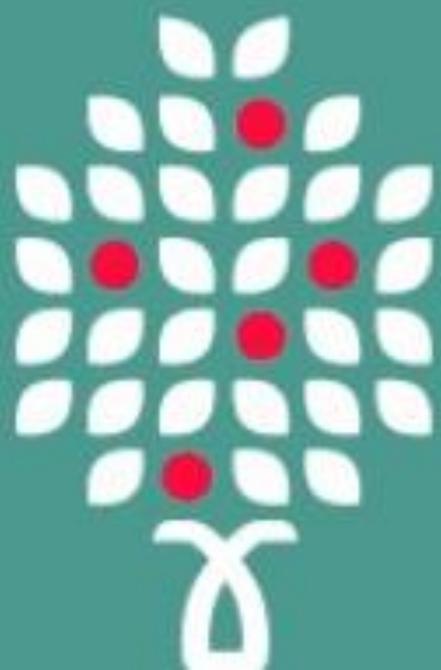
27 dos 32 ganhadores na
categoria “naturals”

20 dos 25 ganhadores na
categoria “pulped”

Os cinco melhores são de
Minas Gerais

Campeão: Gabriel Alves Nunes,
de Patrocínio





Região
do Cerrado
Mineiro
Indicação Geográfica



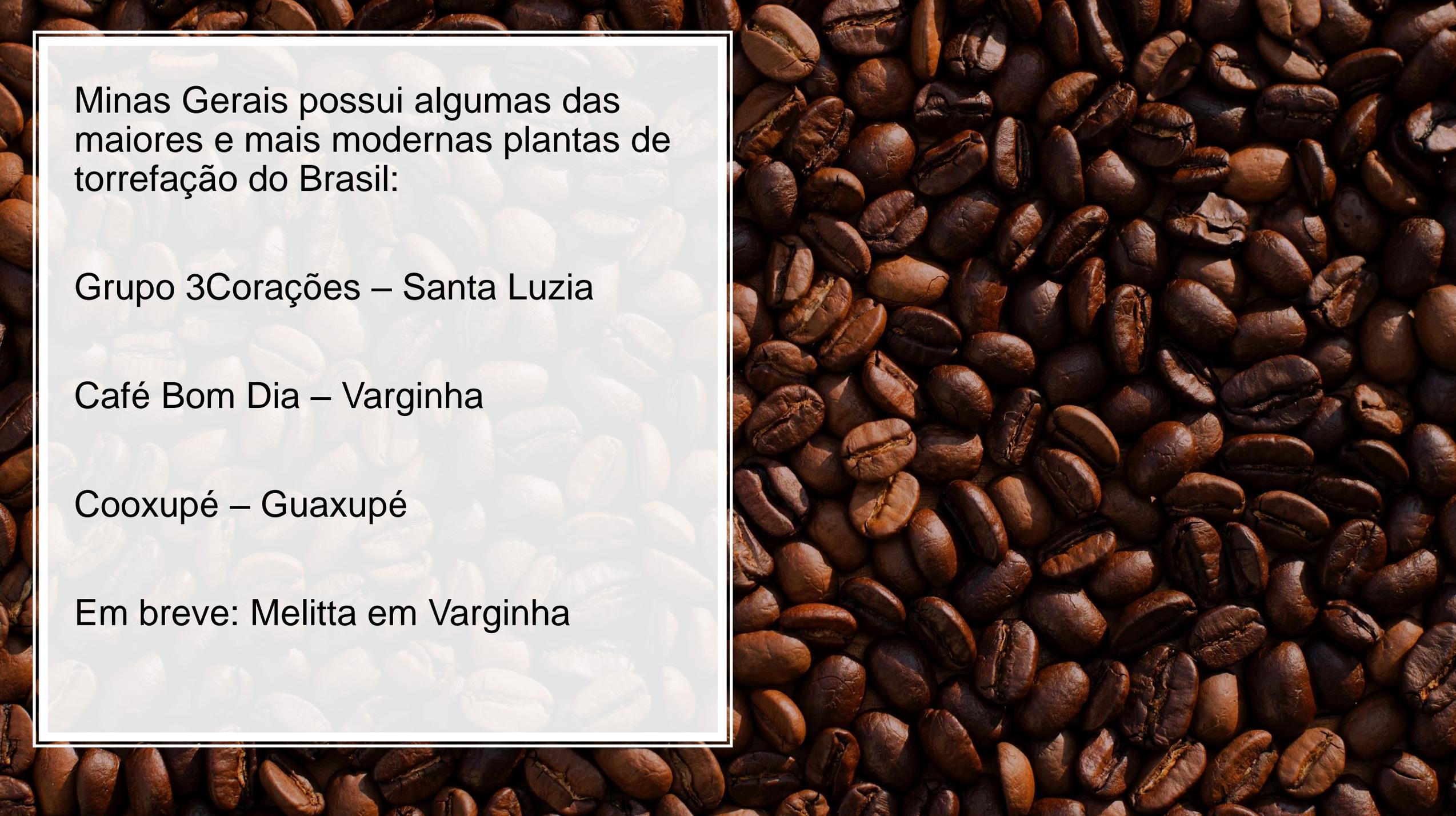
Turismo e café



Fazenda Capoeira Coffee, Areado, MG

Verticalização das atividades



The background of the entire image is a dense, close-up photograph of dark brown, roasted coffee beans. The beans are piled together, showing their characteristic shape and the crease down the middle. The lighting is slightly uneven, with some areas appearing darker than others, creating a rich, textured appearance.

Minas Gerais possui algumas das maiores e mais modernas plantas de torrefação do Brasil:

Grupo 3Corações – Santa Luzia

Café Bom Dia – Varginha

Cooxupé – Guaxupé

Em breve: Melitta em Varginha



Montes Claros: polo de fabricação de cápsulas

**Nestlé: Nescafé Dolce Gusto
Grupo 3Corações : TRÊS**



Belo Horizonte

- Academia do Café
- Kahlua
- Intelligenza
- Oop
- Pedal e Prosa



No interior

- Vimi Café Gourmet – Três Pontas
- Dulcerrado – Patrocínio
- Âncora Coffee House – Poços de Caldas
- Bica – Torradores de Café - Itajubá

Semana
Internacional do

O maior encontro
de café do Brasil



REALIZAÇÃO



CAFÉ EDITORA



MINAS GERAIS
DIÁLOGO EQUILÍBRIO TRABALHO

expocafé®

UFLA, Epamig, Cocatrel,
Minassul, Emater-MG,
Prefeitura de Três Pontas



Minas Gerais é a unidade política com a cafeicultura mais dinâmica do mundo



Os próximos 30 anos

Ampliação dos investimentos em pesquisa e extensão.

Revisão de leis e regulações que prejudicam o setor.

Oferecer um ambiente de negócios seguro e amigável aos empreendedores.





Obrigado!

Prof. Dr. Luiz Gonzaga de Castro Junior
gonzaga.ufla@gmail.com

