

The logo for Embrapa, featuring the word "Embrapa" in a blue, sans-serif font with a green leaf-like shape behind the letter 'a'.

Embrapa

The logo for Embrapa Café, featuring the word "Embrapa" in a dark green, sans-serif font with a small coffee cup icon above the 'a', followed by the word "Café" in a larger, bold, dark green, sans-serif font.

Embrapa Café

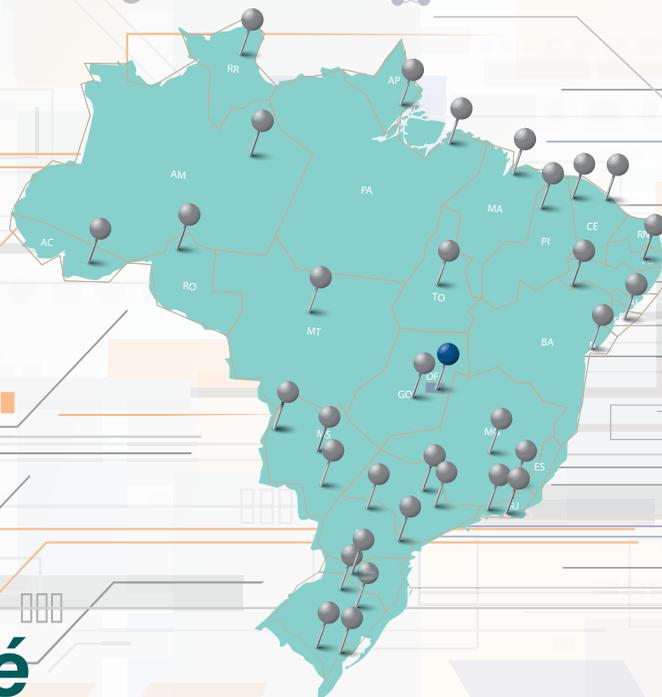


Ilustração: iStock

A Embrapa Café foi criada em 1999 para coordenar o Consórcio Pesquisa Café com o objetivo de formular, propor e orientar estratégias e ações de geração, desenvolvimento e transferência de tecnologia de café, promover e apoiar atividades de pesquisa e desenvolvimento e inovação, a serem desenvolvidas por Unidades Descentralizadas da Embrapa e organizações integrantes do Consórcio Pesquisa Café. O Consórcio promove a conjugação de recursos humanos, financeiros e materiais, no âmbito do Programa Pesquisa Café. As instituições dirigentes do Consórcio são: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

(Embrapa), Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), Instituto Agrônomo de Campinas (IAC), Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR - Paraná), Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro (Pesagro-Rio), Universidade Estadual da Bahia (UESB), Universidade Federal de Lavras (UFLA) e Universidade Federal de Viçosa (UFV). Atualmente, o Consórcio reúne 40 instituições parceiras.

A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) é uma empresa pública que tem a missão de viabilizar soluções de pesquisa, desenvolvimento e inovação para a sustentabilidade da agricultura, em benefício da sociedade brasileira.

Infraestrutura

Situada em Brasília, na Sede da Embrapa, onde encontra-se a equipe administrativa. Para o desenvolvimento das atividades de Pesquisa, Desenvolvimento & Inovação (PD&I), utiliza laboratórios e campos experimentais de instituições integrantes do Consórcio Pesquisa Café.

Recursos Humanos

São 49 colaboradores: 25 pesquisadores (engenheiros agrônomos e agrícolas, biólogos, entre outras especializações), 19 analistas (engenheiros agrônomos e agrícolas, economistas, jornalistas, publicitários, administradores, contadores), 3 técnicos e 2 assistentes de nível médio.



49 empregados
25 pesquisadores
19 analistas
3 técnicos
2 assistentes

Dos 25 pesquisadores, 17 estão alocados em instituições consorciadas para execução de pesquisas de interesse mútuo. A força de trabalho do Consórcio é integrada por cerca de mil profissionais, entre pesquisadores, extensionistas, professores e bolsistas. Eles atuam nos 16 estados brasileiros que produzem café.

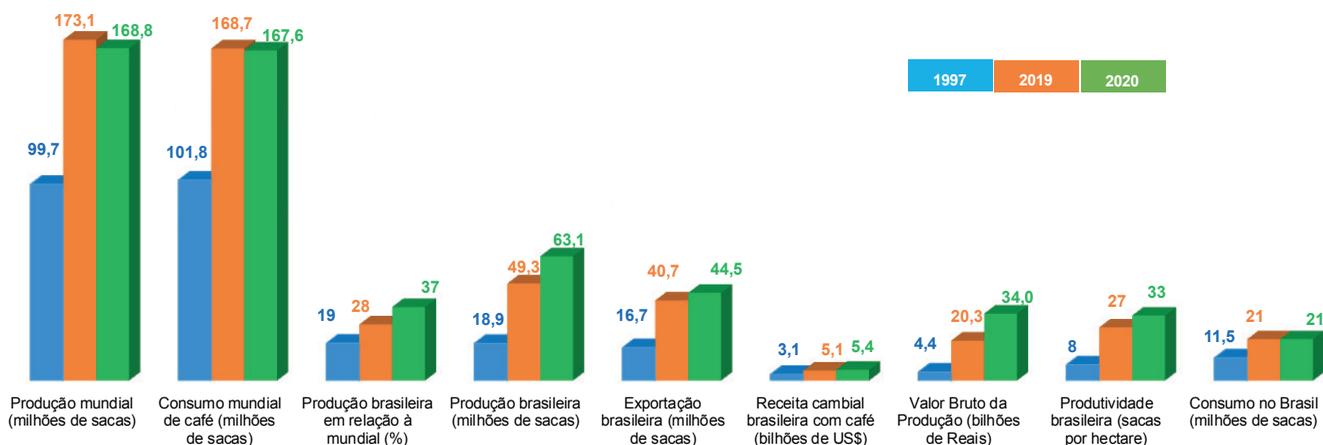
Atuação

Atualmente, estão em execução 95 projetos de pesquisa, inseridos nos seguintes desafios de inovação:

- Melhoramento focado em qualidade e resistência a fatores bióticos e abióticos;
- Fortalecimento dos bancos ativos de germoplasma das instituições do Consórcio Pesquisa Café;

- Adaptabilidade e estabilidade de produção de cultivares para indicação em microrregiões produtoras;
- Racionalização e otimização do uso da água;
- Aproveitamento de cafés de qualidade inferior para o desenvolvimento de novos produtos e embalagens;
- Aperfeiçoamento de máquinas e técnicas de cultivo para mecanização da cultura do café em montanha;
- Desenvolvimento de protocolos para detecção de impurezas e grãos de diferentes espécies de café;
- Serviços ambientais relacionados às mudanças climáticas e sistemas de produção de café;
- Cafeicultura de precisão; e
- Emprego de nanotecnologia na cafeicultura.

Em 1997, foi criado o Consórcio Pesquisa Café com a missão de promover a conjugação de recursos humanos, físicos, financeiros e materiais das instituições consorciadas e a captação de recursos adicionais para viabilizar o desenvolvimento dos projetos de pesquisa executados no âmbito do Programa Nacional de Pesquisa e Desenvolvimento do Café - PNP&D/Café.



Passados 23 anos, a produção anual de café no Brasil triplicou (passando de 18,9 milhões de sacas de 60 kg, em 1998, para 63,1 milhões, em 2020) e a produtividade, aumentou quatro vezes (saltando de 8 para 34 sacas por hectare), sendo que houve mais de 20% de redução da área em produção, que baixou de 2,4 milhões para 1,88 milhão de hectares.

As lavouras produtoras de café estão presentes nas cinco regiões geográficas, em 16 estados da Federação, nos quais existem 1.448 municípios que produzem café, o que corresponde a aproximadamente 26% dos municípios brasileiros. Estima-se ainda que cada hectare de café gera dois empregos diretos e dois empregos indiretos. Dessa forma, tem-se que a cafeicultura brasileira gera pouco mais de 8 milhões de empregos.

Contribuições de Destaque

- **Cultivares de café** - 23 cultivares de *Coffea canephora* e 132 cultivares de *Coffea arabica* incorporadas ao setor produtivo.
- **Genoma do café** - Objetivou sequenciar e identificar o maior número de genes possíveis de *Coffea arabica* e *Coffea canephora*. Em relação ao *C. arabica*, mais de 33.000 genes de expressão foram identificados. Isso permite identificar atributos positivos de qualidade do café (aroma, sabor, corpo, acidez e outras características desejáveis), de estresse abiótico (tolerância a seca e a temperaturas elevadas) e de estresse biótico (ferrugem, bicho-mineiro, nematoides e cercosporiose), entre outros.
- **Café e saúde** - Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia e a Universidade de Brasília (UnB) identificaram fragmentos de proteína (sete peptídeos opioides) inéditos no café com efeito analgésico (combate à dor) e ansiolítico (capacidade de diminuir a ansiedade e a tensão). Um dos peptídeos tem efeito similar ao da morfina.
- **Clonagem do cafeeiro** - Reduz o tempo necessário ao melhoramento genético, com a produção de plantas em larga escala com múltiplas características desejáveis. Uma única folha pode dar origem a 10 mil mudas de café geneticamente iguais à planta matriz.
- **CoffeeClass** - Sistema inteligente para aferição da qualidade global do café torrado e moído. Atua por meio de visão computacional e inteligência artificial que, acoplado a microscópios digitais portáteis, é capaz de reconhecer padrões característicos do café torrado e moído, quantificá-los e correlacioná-los com as classes ordinais da qualidade global – não recomendável, tradicional, superior ou gourmet.

Serviço disponível

Observatório do Café – Coleta, analisa e dissemina publicações técnico-científicas, dados estatísticos, informações sobre tendências de produção, consumo e exportação, oportunidades e ameaças do mercado cafeeiro. Sinaliza possíveis

trajetórias de inovação e transferência de tecnologias com base nos resultados de pesquisas, além de subsidiar a formulação de políticas públicas e a tomada de decisões. Em 2020, o Observatório informou para mais de 40 mil destinatários sobre cerca de 70 estudos/avaliações.

Observatório do Café - Seções



Produtos e Serviços

Consórcio Pesquisa Café



Observatório do Café



Portfólio de tecnologias do Consórcio Pesquisa Café



Mais sobre a Embrapa



Contato

Parque Estação Biológica (PqEB),
Av. W3 Norte (final)
CEP 70770-901
Brasília - DF
Telefone: (61) 3448-4010
Horário de Atendimento: 8hs às
12hs – 13hs às 17hs
SAC: www.embrapa.br/fale-conosco/sac
www.embrapa.br/cafe
[www.twitter.br/embrapacafe](https://twitter.com/embrapacafe)