VALORES DA AMAZÔNIA

SOS AMAZÔNIA

CACAU NATIVO DA AMAZÔNIA

BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO RECOMENDADAS PARA O VALE DO JURUÁ NO ACRE

VALORES DA AMAZÔNIA

SOS AMAZÔNIA

CACAU NATIVO DA AMAZÔNIA

BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO RECOMENDADAS PARA O VALE DO JURUÁ NO ACRE

ACRE | 2017

Fotos | Daiane Afonso

DIRETORIA EXECUTIVA
SOS AMAZÔNIA

Secretário Geral
Miguel Scarcello

Secretária Técnica
Maria Aparecida Lopes

Secretária Administrativa
Laís Cavalcante de Araújo

Coordenador Geral do Projeto Valores da Amazônia
Álisson Sobrinho Maranho

Coordenador Técnico do Projeto Valores da Amazônia
Adair Duarte

FICHA TÉCNICA

Texto
Álisson Sobrinho Maranho
Adair Duarte
Alexandre Lins

Organização e Revisão
Adair Duarte
Álisson Sobrinho Maranho
Flávia Burlamaqui
Maria Aparecida Lopes
Eliz Tessinari

Ilustrações
Murilo Magalhães

Mapas
Tayla Maia

Projeto gráfico
Selene Fortini

Fotografias
Acervo SOS Amazônia
Acervo Luisa Abram | Marcelo Guarnieri
Alexandre Lins
Daiane Afonso
Eliz Tessinari

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

C118c Cacau nativo da Amazônia: boas práticas de produção recomendadas para o Vale Juruá no Acre / SOS Amazônia. – Rio Branco: SOS Amazônia, 2017.
43 p.: il.

1. Cacau – Amazônia. 2. Cacau – Vale do Juruá – Acre. 3. Cultivo. 4. Manejo. 5. Boas práticas I. Título.

ISBN: 978-85-60775-04-0

CDD 22.ed.: 633.74098112

Bibliotecária: Vivyanne Ribeiro das Mercês Neves CRB-11/600

APRESENTAÇÃO

Foto | Daiane Afonso

O Valores da Amazônia é um projeto idealizado pela SOS Amazônia e executado com apoio financeiro do Fundo Amazônia, por meio do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES). Seu objetivo é a conservação de florestas, através do fortalecimento das cadeias de valor de produtos da sociobiodiversidade amazônica, com foco em comunidades organizadas em cooperativas e associações de produtores agroextrativistas, em dois estados da Amazônia: Acre e Amazonas.

As cadeias de óleos vegetais, borracha (tipo CVP e FDL) e cacau nativo são os alvos dessa iniciativa.

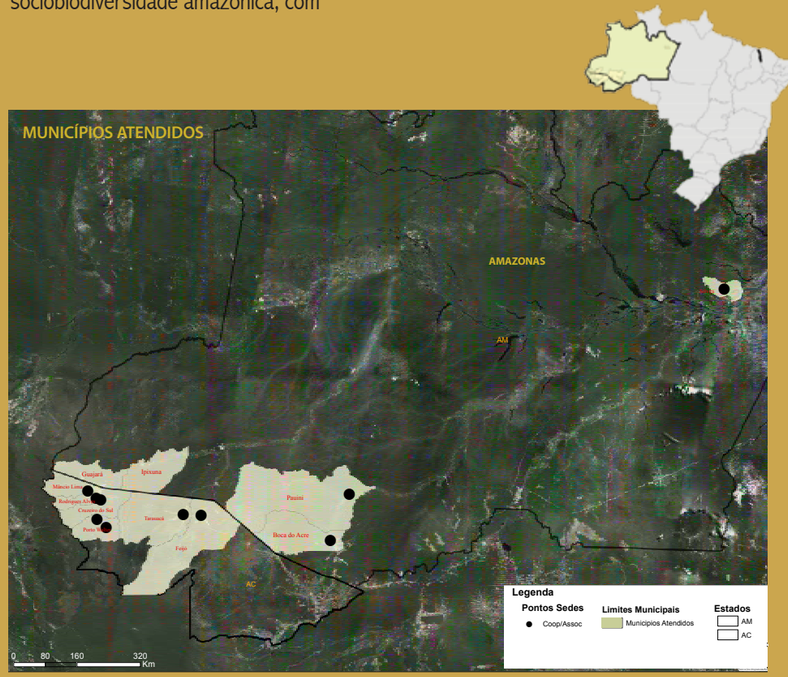


Figura 1. Área de atuação do Projeto Valores da Amazônia.

Atualmente, os dois grandes estados produtores de cacau no Brasil são a Bahia e o Pará, que utilizam técnicas diferentes de cultivo (Figura 2).

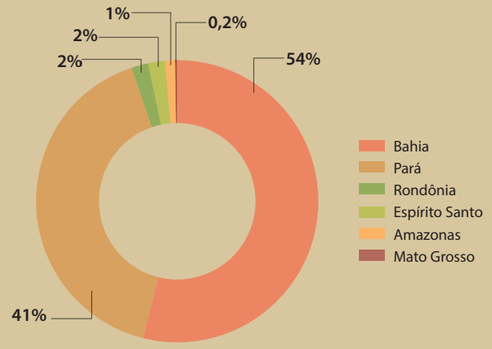


Figura 2. Participação dos estados na produção de cacau no Brasil (inclui as diversas formas de produção).
Fonte: modificado de Mendes et al., 2016

Em 2015, o Pará superou 100 mil toneladas, volume que representa mais de 40% da produção total do país (Figura 3).

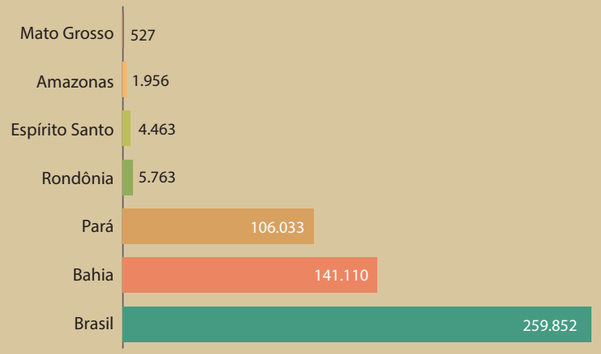


Figura 3. Produção de cacau no Brasil (amêndoas em toneladas).
Fonte: modificado de Mendes et al., 2016

Nos últimos anos, o Brasil, que ocupa o sexto lugar no ranking mundial da produção do cacau, aprimorou suas técnicas de cultivo e de produção de cacau (Mendes et al., 2016).

Isso levou a um reconhecimento no mercado mundial, principalmente no que se refere ao cacau nativo da Amazônia, com potencial de atingir as melhores classificações de qualidade, devido às características do ambiente que o tornam especial no sabor e no aroma. O cacau nativo é mais um produto com potencial de geração de renda para comunidades tradicionais e ribeirinhas da Amazônia.

A Cooperativa Agroextrativista do Mapiá e Médio Purus (Cooperar), sediada em Boca do Acre (estado do Amazonas), é pioneira na produção do cacau nativo na Amazônia brasileira. Desde 2006, o cacau vem sendo coletado, beneficiado e exportado para empresas europeias e americanas. A experiência da Cooperar é muito importante para auxiliar no desenvolvimento dessa cadeia de valor na região do Juruá.

Com o Projeto Valores da Amazônia, a SOS Amazônia iniciou a prospecção de cacau no Vale do Juruá, região localizada no extremo oeste do Acre, e em dois municípios do Amazonas. Os primeiros levantamentos indicam a presença da espécie em algumas manchas, especialmente na região do baixo rio Juruá, na fronteira entre os dois estados.

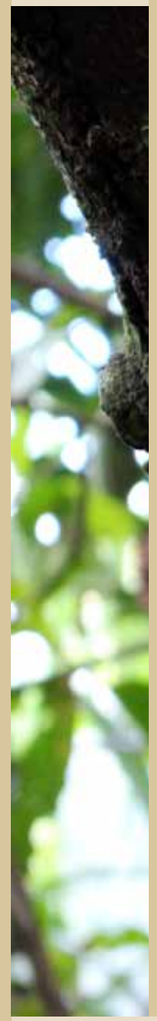


Foto | Eliz Tessinari

A Coopercintra é uma cooperativa de produtores agroextrativistas criada em 2000, que já possui experiência na coleta e beneficiamento de murmuru para produção de manteiga e posterior comercialização para empresas de cosméticos. Ela está sediada na região do Juruá, na comunidade de Nova Cintra, no município de Rodrigues Alves, estado do Acre.

Agora, a cooperativa acrescenta mais um produto na sua lista: o cacau nativo do rio Juruá, que vem sendo apoiado pelo Valores da Amazônia com ações de prospecção, estruturação e gestão da produção. O objetivo é aumentar a renda dos coletores de murmuru com a venda de mais um produto do extrativismo. Dessa forma, com mais oportunidades de geração de renda, são também maiores as chances de manter a floresta em pé, o que é um dos objetivos finais do projeto.

Essa iniciativa, a primeira a ser realizada no Vale do Juruá, foi iniciada em 2015 pela SOS Amazônia.

O cacau nativo tem diversos usos econômicos, sendo o mais atrativo deles a produção de chocolate. É cada vez mais crescente a demanda do mercado pela amêndoa de cacau de qualidade e com características diferenciadas de sabor e aroma que surgem de acordo com as especificidades do local de ocorrência e da forma de beneficiamento.

O manejo de cacau nativo é mais uma técnica oportuna para aumentar a produtividade e torná-lo um produto com valor econômico no mercado. Assim, essa cartilha foi produzida para repassar orientações técnicas para coleta e beneficiamento de cacau nativo no Vale do Juruá, a ser executado pelas famílias que fazem parte da Coopercintra.

OUTROS USOS ECONÔMICOS

Foto | Acervo Luisa Abram | Marcelo Guarnieri

Foto | Acervo Luisa Abram | Marcelo Guarnieri

Chocolates da Hachez fabricados com cacau amazônico

Além da produção do chocolate, existem outros importantes usos do cacau.

A indústria farmacêutica e de cosméticos produz perfumes, xampus, sabonetes e cremes hidratantes a partir do óleo ou da manteiga do cacau.

A indústria alimentícia produz doces e geleias a partir da casca do cacau e da cibirra (tecido central fibroso que une as amêndoas). Além disso, a partir da massa de amêndoas é possível produzir a polpa de fruta, vinho de cacau e o licor fermentado de cacau.

Licor de cacau

Geleia de cacau

Fotos | Alexandre Lins

O QUE A SOS AMAZÔNIA JÁ FEZ ATÉ AQUI?

Foto | Daiane Afonso

A primeira ação realizada foram as **oficinas comunitárias de mapeamento e planejamento participativo**. Foram elaborados mapas mentais das comunidades situadas ao longo do rio Juruá, apontando, entre outros aspectos, a presença ou não do cacau nativo. Com essas primeiras informações foi possível planejar, em conjunto com os comunitários, o inventário diagnóstico do cacau nativo.

Para identificar o potencial de uso comercial do cacau nativo na região do Vale do Juruá, a SOS Amazônia realizou **inventários de prospecção de cacau** ao longo do rio Juruá.

Foram identificadas cinco comunidades com potencial de exploração do cacau, sendo que quatro delas estão localizadas no estado do Amazonas, conforme mostra o Quadro 1. Nessas comunidades, as manchas de cacau nativo foram demarcadas e georreferenciadas e os indivíduos foram registrados para cálculos de estimativas de ocorrência da espécie.

Quadro 1. Comunidades com potencial para exploração de cacau

Comunidade	Estado	Densidade*
Belo Horizonte	Acre	64
Luciano	Amazonas	41
Novo Horizonte	Amazonas	33
Rebojo	Amazonas	45
Santo Antônio	Amazonas	30

* Indivíduos por hectare

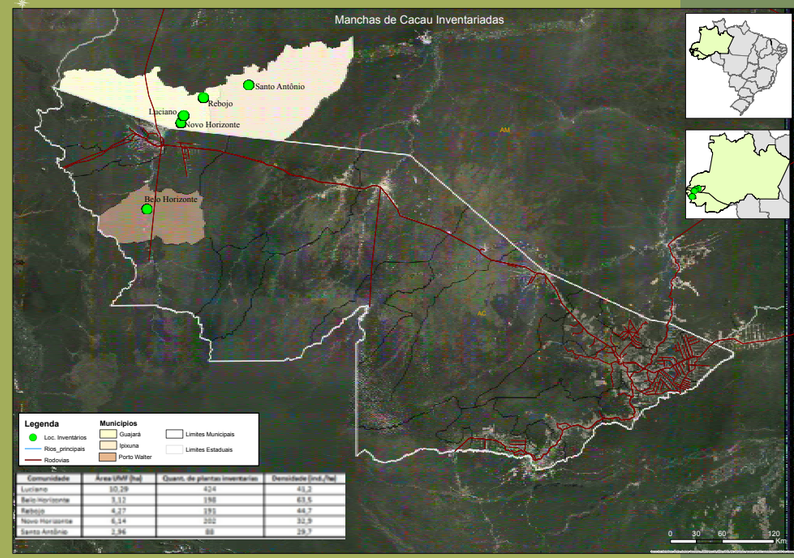


Figura 4. Comunidades com potencial de produção de cacau nativo inventariadas pela SOS Amazônia, Acre e Amazonas, 2016.

ETAPAS DE MANEJO E BENEFICIAMENTO DO CACAU NATIVO

Foto | Eliz Tessinari

MANEJO

1ª ETAPA: REUNIÕES COM OS PRODUTORES

2ª ETAPA: ABERTURA DOS CAMINHOS, CONTAGEM E MARCAÇÃO

3ª ETAPA: ROÇAGEM

4ª ETAPA: MANEJO DO SOMBREAMENTO

5ª ETAPA: LIMPEZA DOS CACAUEIROS

6ª ETAPA: PODA DOS CACAUEIROS

7ª ETAPA: CONTROLE DA VASSOURA DE BRUXA

BENEFICIAMENTO

1ª ETAPA: COLHEITA

2ª ETAPA: QUEBRA DO CACAU

3ª ETAPA: FERMENTAÇÃO

4ª ETAPA: SECAGEM

5ª ETAPA: EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

REUNIÕES COM OS PRODUTORES

A primeira etapa consiste na realização de reuniões com os produtores rurais para sensibilizar acerca dos benefícios do manejo e beneficiamento do cacau nativo e dos ganhos ambientais e econômicos possíveis. Neste momento, devem ser discutidas e colocadas em prática as seguintes ações:

1. Cadastramento dos produtores interessados em iniciar o manejo do cacau nativo. O anexo 1 desta cartilha sugere um modelo de **ficha de cadastro**.
2. Seleção inicial das áreas para o manejo, tomando como base o inventário já elaborado pela SOS Amazônia. Um dos critérios importantes para seleção é a identificação de áreas com maior presença de cacaueiros nativos e de melhor acesso para aplicação do manejo.
3. Planejamento da atividade no ano agrícola, incluindo as etapas a serem cumpridas de manejo e beneficiamento, as reuniões a serem realizadas com os técnicos extensionistas para o planejamento integrado e as visitas técnicas. O anexo 2 desta cartilha sugere um modelo de **calendário de produção**.
4. O registro das informações/ monitoramento deve ser realizado durante todas as etapas de manejo e beneficiamento. O anexo 3 desta cartilha sugere um modelo de **ficha de monitoramento**.

É importante que o produtor consiga, de forma simples, registrar informações sobre a produtividade dos cacaueiros. Dessa forma, ele vai conseguir estimar para os próximos anos o quanto vai conseguir colher de frutos de uma determinada área. Além disso, pode fazer outros registros, como os relacionadas a pragas e doenças. Com essas informações, o técnico extensionista poderá auxiliar o produtor de forma mais objetiva durante suas visitas técnicas.

MANEJO 2ª ETAPA

ABERTURA DOS CAMINHOS, CONTAGEM E MARCAÇÃO DOS CACAUEIROS COM O USO DO GPS

Para o início do manejo, é importante abrir os caminhos até os pés/ touceiras de cacau, e também entre eles, para que o produtor possa se movimentar com mais facilidade.

Em seguida, o **produtor deve contar os pés solteiros e touceiras,** para planejar o manejo da área e ter ideia da produção de frutos e renda a ser obtida com a venda. Ao mesmo tempo, com o auxílio de técnicos extensionistas, poderá ser feita a marcação dos pés com o uso do GPS.

ROÇAGEM

A área em volta dos cacaueiros deve ser roçada. Isso pode ser feito em qualquer época do ano, mas é recomendado que seja feito em duas ocasiões: pouco antes da floração e pouco antes da colheita.

PORQUE A ROÇAGEM É IMPORTANTE?

- Permite o arejamento/ventilação da área;
- Contribui para o aumento da luz;
- Facilita a colheita dos frutos derrubados dos cacaueiros;
- Previne acidentes com bichos.

CUIDADOS QUE DEVEM SER TOMADOS DURANTE A ROÇAGEM

- Deixar mudas de árvores que possam ser aproveitadas pelo produtor, como açaí e maçaranduba, por exemplo;
- Não cortar as mudas de cacau que podem formar novos pés produtivos.

Atenção: O produtor pode plantar mudas de cacau nos espaços vazios, para aumentar o número de pés e a produção da área. O espaçamento indicado para ser deixado entre as mudas é de 4x4 metros.

MANEJO DO SOMBREAMENTO

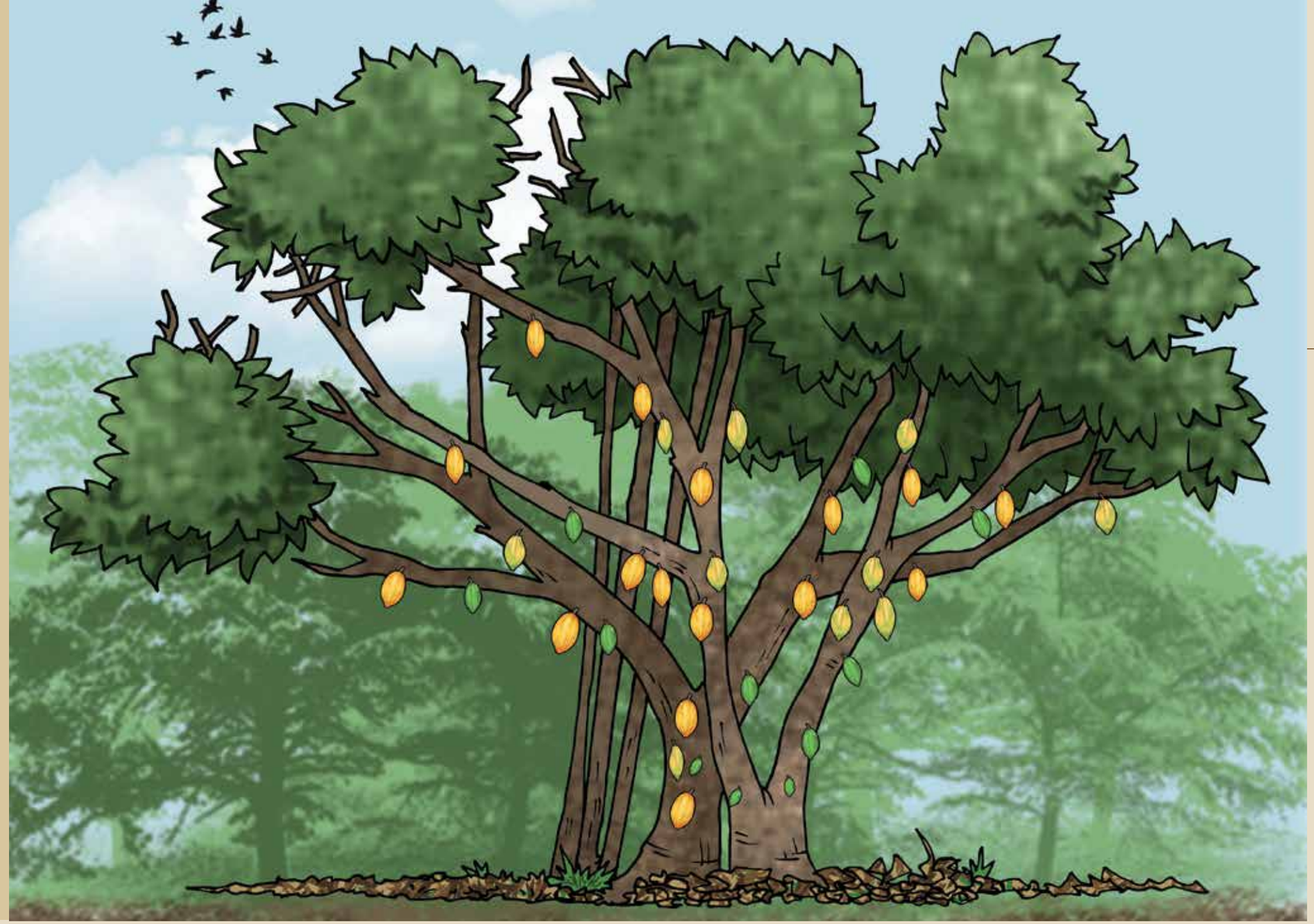
O produtor deve observar as condições do cacaual, para assim decidir como será feito o manejo do sombreamento, ou seja, se deverá diminuir ou aumentar a luz.

Caso seja necessário **aumentar a luz**, o produtor deverá retirar plantas vizinhas do cacaueiro. Normalmente, é suficiente retirar apenas algumas árvores mais finas que sombreiam diretamente os cacaueiros. Em alguns casos a retirada de árvores nem é necessária, pois a poda e a roçagem já aumentam a entrada de luz.

Caso seja necessário **diminuir a luz**, o produtor deverá favorecer o crescimento das plantas vizinhas do cacaueiro.

DICAS IMPORTANTES PARA O MANEJO DO SOMBREAMENTO

- Os pés de cacau **novos** precisam de mais sombra (apenas de 30 a 40% de luz);
- Os pés de cacau **adultos** precisam de mais luz (de 60% a 70% de luz);
- Preferir manter as árvores grandes, mais sadias e vigorosas, que não correm risco de cair e de preferência as que possuem folhas miúdas, porque deixam a luz do sol passar;
- Não deixar clareiras na floresta.



LIMPEZA DOS CACAUEIROS

Durante a limpeza do cacaueiro devem ser retirados:

- Cupinzeiros;
- Cipós;
- Trepadeiras;
- Folhagens que nasceram em cima dos troncos e galhos;
- Frutos secos e doentes;
- Líquens.

Líquens são algas verdes associados a fungos.

ALGUMAS DICAS IMPORTANTES

- Tomar cuidado para não ferir a casca ou os galhos do pé de cacau;
- Para retirar os líquens pode se utilizar uma escova bem macia, desde que a casca do cacaueiro não seja ferida;
- Os troncos e galhos devem ficar limpos para que as flores e frutos possam nascer.

PODA DOS CACAUEIROS

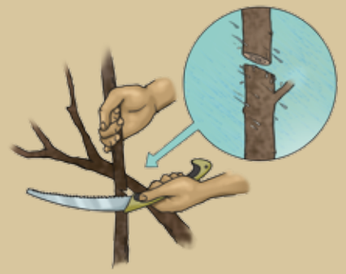
As podas devem ser feitas em dois períodos: logo após o final da frutificação e antes do início da floração.

Atenção: As podas devem ser evitadas enquanto os cacaueiros estiverem produzindo frutos ou flores.

DICAS IMPORTANTES PARA A PODA DO CACAUEIRO

- A poda de galhos e troncos deve procurar formar árvores mais equilibradas, com troncos o mais retos para cima possível;
- Cortar primeiramente na direção em que o tronco ou galho cresce, de baixo para cima, para que a casca não seja arrancada com o peso do galho que é podado;
- Tomar cuidado para não abrir buracos nas copas dos pés de cacau;
- Quando as touceiras tiverem muitos troncos, o ideal é deixar até no máximo 5 troncos, escolhendo os mais equilibrados e sadios;

- A poda deve ser feita de preferência nos “sovacos”, ou seja, no lugar onde o tronco ou galho se divide;
- Sempre que for cortado um galho ou tronco vertical (com crescimento para cima), o corte deve ser feito em diagonal, para favorecer o escorrimento da água da chuva;



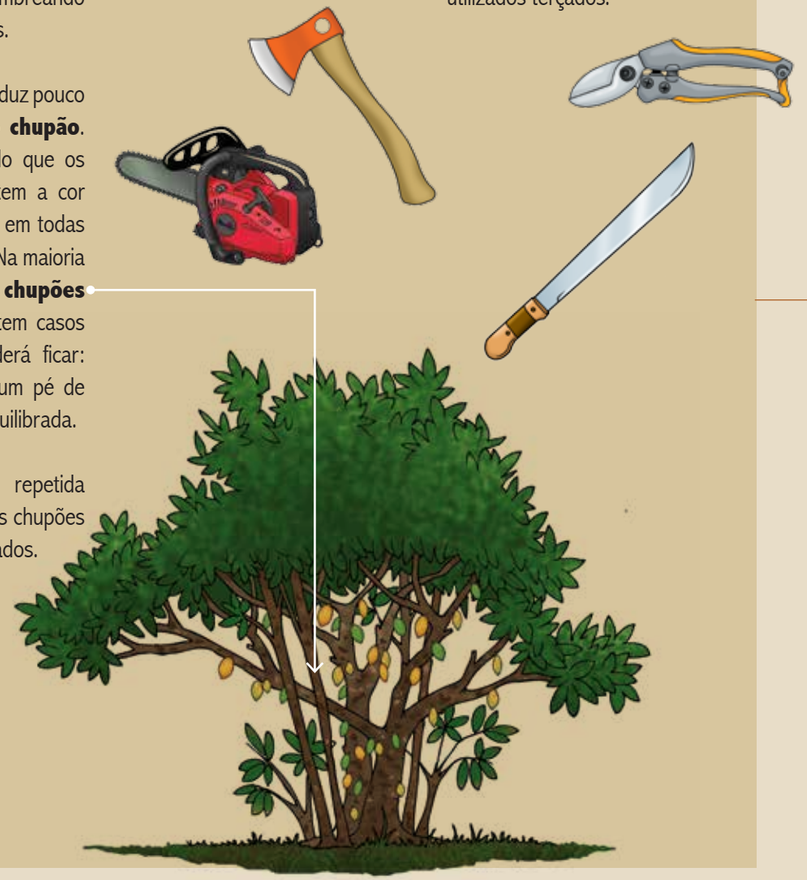
- Podar os galhos e troncos pendentes para baixo, secos e doentes;
- Podar os galhos que estão atrapalhando ou sombreando os cacaueiros vizinhos.

Atenção: O galho que produz pouco normalmente é um galho **chupão**. Ele cresce mais rápido do que os outros, reto para cima, tem a cor marrom brilhante e folhas em todas as direções ao seu redor. Na maioria das vezes, todos os ramos **chupões** devem ser podados. Existem casos em que um chupão poderá ficar: quando ajudar a formar um pé de cacau com a copa mais equilibrada.

A poda deve ser repetida periodicamente, pois novos chupões brotarão dos lugares podados.

A ferramenta ideal para podar troncos e galhos mais grossos é a motosserra de poda, mas também podem ser utilizados machados.

Para os galhos mais finos, o ideal é utilizar serrotes de poda ou tesouras de poda, conforme a espessura do galho, mas também podem ser utilizados terçados.



CONTROLE DA VASSOURA DE BRUXA

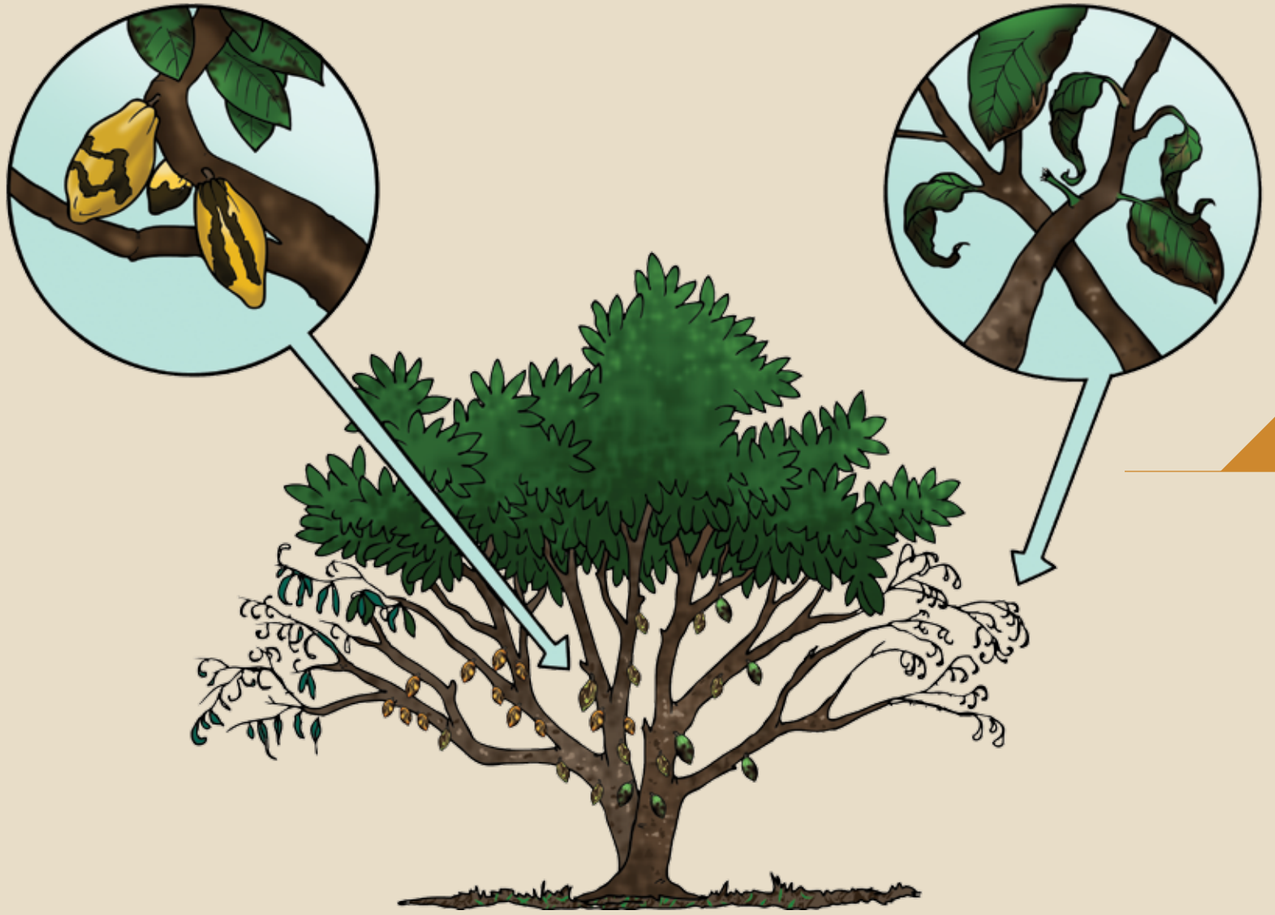
Uma das principais e mais ameaçadoras doenças que ataca o cacaueiro é a **vassoura de bruxa**. É um fungo, praga natural da região amazônica, e se não controlada pode prejudicar a produção.

Essa doença faz o ramo inchar e soltar muitos brotos nos lados e o ramo fica parecendo uma vassoura. As folhas também ficam grandes, curvadas, retorcidas e secam.

Quando essa doença ataca as **almofadas florais**, que são os locais onde nascem as flores nos troncos ou galhos, elas transformam-se num grupo de flores anormais, longas e inchadas, produzindo frutos doentes, que ficam negros e endurecidos.

DICAS PARA O CONTROLE

- Os galhos infectados com a vassoura de bruxa devem ser podados cerca de 25 cm abaixo da vassoura de bruxa;
- A poda da vassoura de bruxa deve ser feita apenas nos meses secos, após a frutificação e antes da floração;
- Todo o material infectado com a vassoura de bruxa (galhos e almofadas florais) que foram removidos do pé de cacau devem ser picados no próprio cacaual, colocados em cima da terra e cobertos com restos de folhas e galhos mortos que já estão cobrindo o solo da floresta;
- Não transportar partes de plantas doentes como ramos, folhas ou frutos, pois podem espalhar a doença;
- As almofadas florais infectadas devem ser removidas com um pouco da casca do pé de cacau, com o cuidado de não atingir o lenho do galho ou tronco (o corte não pode ser fundo).

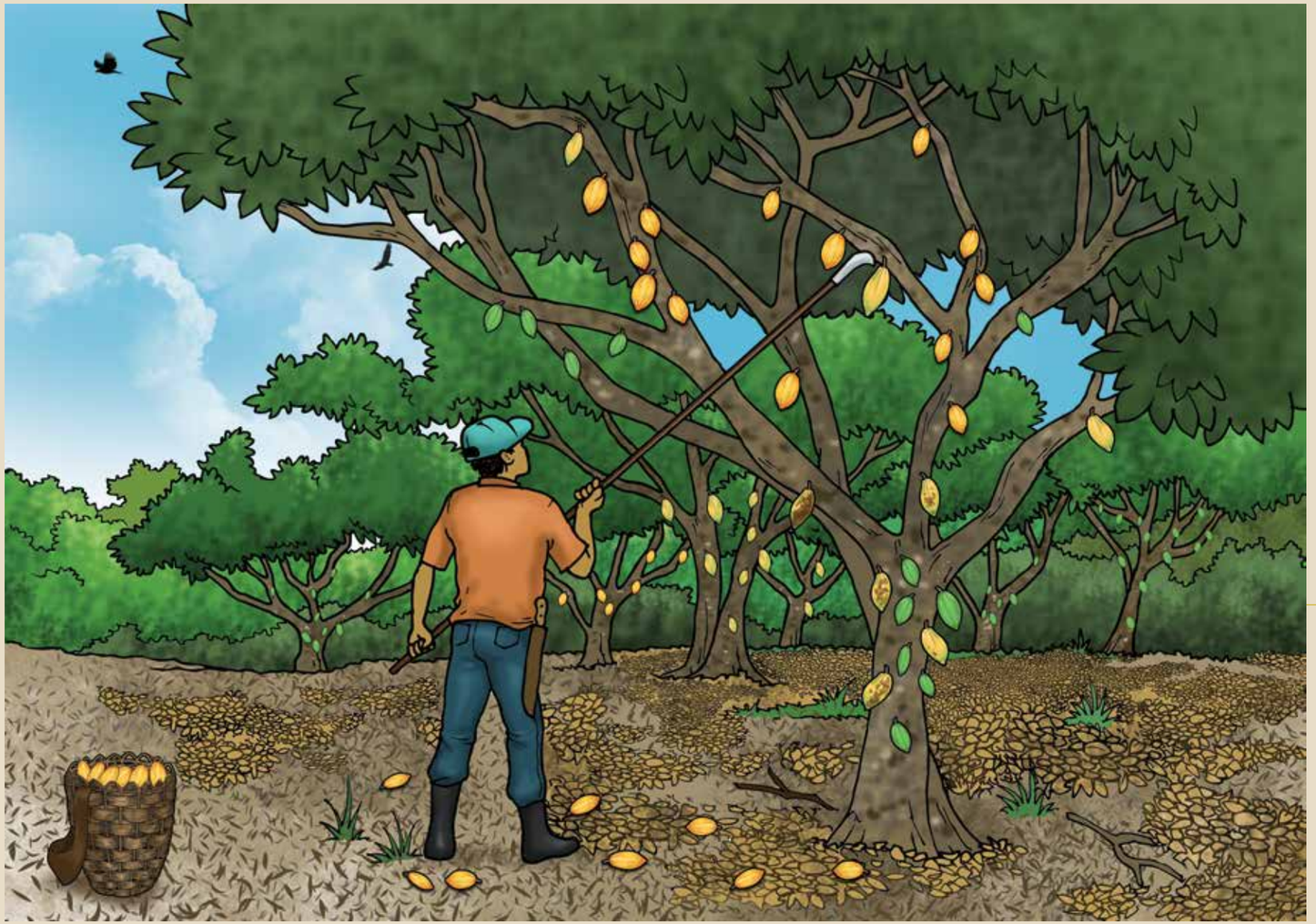


COLHEITA

No momento da colheita devem ser tomados os seguintes cuidados:

- A colheita do cacau deve ser feita com o **podão**, que é uma pequena foice;
- Não ferir a casca do pé de cacau ou quebrar galhos durante a retirada dos frutos;
- Devem ser colhidos apenas os frutos totalmente **maduros** (com a casca toda amarela, de preferência amarelo ouro);
- Retirar os frutos com **cascas escuras, secos e doentes**.

Os frutos colhidos devem ser guardados na sombra, em local fresco, **por no máximo 5 dias**, antes de serem levados para a quebra.



QUEBRA DO CACAU

Para retirar as amêndoas do fruto de cacau, a casca deve ser quebrada.

Isso pode ser feito com um pedaço de pau ou batendo o fruto numa quina.

ATENÇÃO:

- **Evitar** o uso de terçados ou facas, pois essas ferramentas acabam ferindo algumas amêndoas, prejudicando a qualidade do produto;
- **Evitar** a presença de animais;

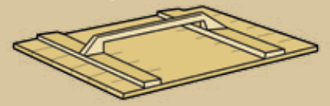
- A quebra dos frutos deve ser feita até no máximo o **5º dia após a colheita**;
- Retirar dos frutos apenas as amêndoas cobertas com a polpa, o que é chamado de **cacau mole**;
- Descartar pedaços de cascas, sementes doentes ou germinando, e o pendão que segura as sementes dentro do fruto;
- Somente o cacau mole será colocado nas caixas de fermentação.

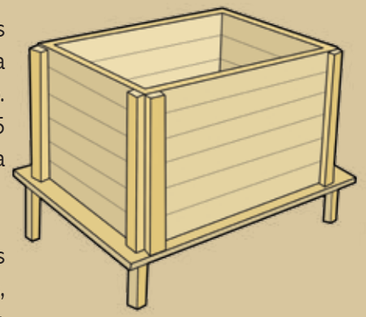
FERMENTAÇÃO

Essa é uma das etapas mais importantes do beneficiamento, já que somente as amêndoas bem fermentadas possuem um "flavour" (sabor e cheiro) agradável e são valorizadas pelo mercado.

COMO FAZER A FERMENTAÇÃO?

- Deve ser feita em caixas de madeira, de preferência madeiras duras e sem cheiro. As medidas padrão são 1,0x0,5 metros por 0,7 metros de altura ou 0,7x0,7x0,7 metros.
- As caixas possuem furos embaixo, de 7 ou 8 milímetros, a cada 15 centímetros, para escorrer o líquido do cacau mole.
- Também devem ser feitas tampas de madeira, que encaixem dentro da caixa. Essas tampas serão utilizadas quando o cacau mole for colocado na caixa, e deverão ficar encostadas no cacau mole, sem folga.

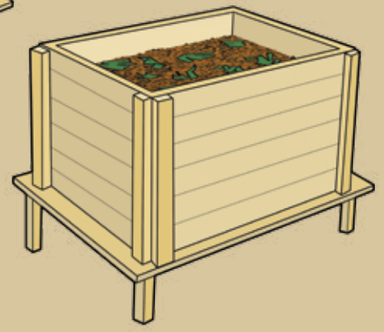




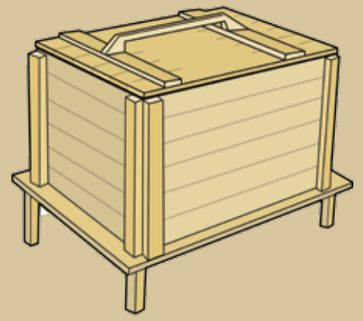
- O cacau mole que vai ser colocado nas caixas de fermentação deve ser quebrado todo no mesmo dia.

Atenção: Não pode misturar numa mesma caixa cacau quebrado em dias diferentes!

- Logo que o cacau é colocado na caixa de fermentação, devem ser misturados pequenos pedaços de folhas de bananeira.

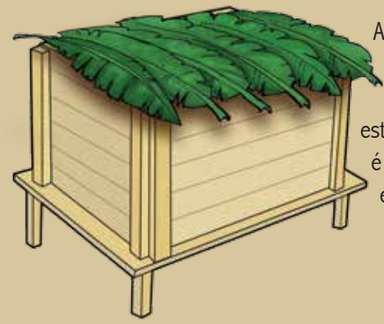


- A caixa será tampada, passando dois dias dessa forma, sem mexer.



- Após os dois dias, o cacau deverá ser bem mexido e revirado para outra caixa, de modo a resfriar o cacau mole.

- Os pedaços de folha de bananeira picados serão retirados e a caixa não será mais tampada, mas o cacau deverá ser coberto com folhas de bananeira, para evitar que as amêndoas de cima ressequem.



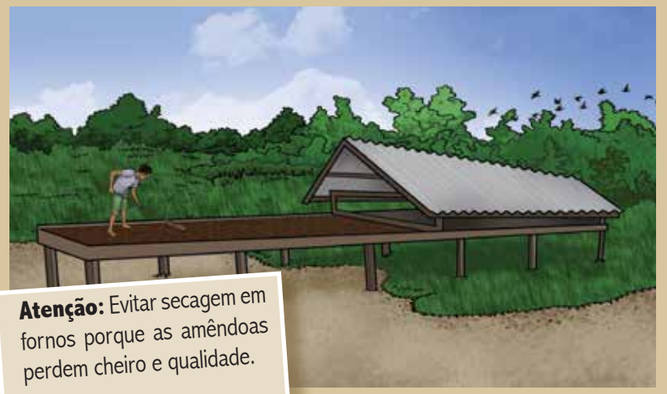
- Esse procedimento deverá ser repetido a cada 24 horas (1 dia), até que sejam completados 7 dias de fermentação.
- Caso nesse período ocorra friagem, o prazo poderá ser estendido para 8 dias.

As amêndoas bem fermentadas ficam todas trincadas e com a coloração marrom escuro. Entretanto, muitas amêndoas bem fermentadas só terão a cor marrom escuro após a secagem, depois de serem ensacadas.

As amêndoas que não tiverem sido bem fermentadas ficarão violetas e maciças (sem estarem trincadas) e esse cacau é mal classificado pelo mercado e tem o preço de venda baixo.

SECAGEM

A secagem do cacau deve ser feita em barcaças, com telhado de alumínio móvel, com piso de madeira sem cheiro, ou alguma malha fina sem cheiro (tipo sombrite ou tela de alumínio ou aço inox), que permita a ventilação por baixo das amêndoas.



Atenção: Evitar secagem em fornos porque as amêndoas perdem cheiro e qualidade.

DICAS PARA A SECAGEM DO CACAU

- O cacau deve ser **mexido** constantemente, de hora em hora, para evitar que comece a mofar, ficar com mau cheiro ou com a coloração muito escura.
- O telhado das **barcaças** deve ser fechado entre 10h e 14h, para evitar o sol muito forte, que pode ressecar as amêndoas. O telhado também deve ser fechado ao menor sinal de chuva e durante a noite.
- Ao final da tarde, o cacau deve ser junto em montes, para evitar que as amêndoas peguem a umidade da noite.

- Ao amanhecer do dia, quando o sol bater na estufa ou barcaça, o cacau deverá ser espalhado para se reiniciar o processo de secagem.
- O tempo de secagem varia entre 10 e 15 dias.
- Ao final da secagem, o cacau deverá estar com umidade entre 6% e 8%.
- Quando observamos um cacau crocante, já está num bom ponto.

CUIDADO

- **Evitar** qualquer cheiro forte próximo ao cacau, pois as amêndoas absorvem com muita facilidade.
- **Evitar** fumaça próximo ao cacau.

- **Monitorar** a umidade do ambiente. Se chegar perto de 8%, deverá ser feita uma ressecagem por algumas horas ou dias. Se a umidade passar de 8%, o cacau corre o risco de mofar.

EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

DICAS PARA A EMBALAGEM

- Após a secagem, o cacau deve ser guardado em sacos de juta.
- Podem ser usadas embalagens especiais para o cacau, que são hermeticamente fechadas, de modo a eliminar o ar no interior dos sacos.
- **Evitar** sacos de ráfia (palhinha).

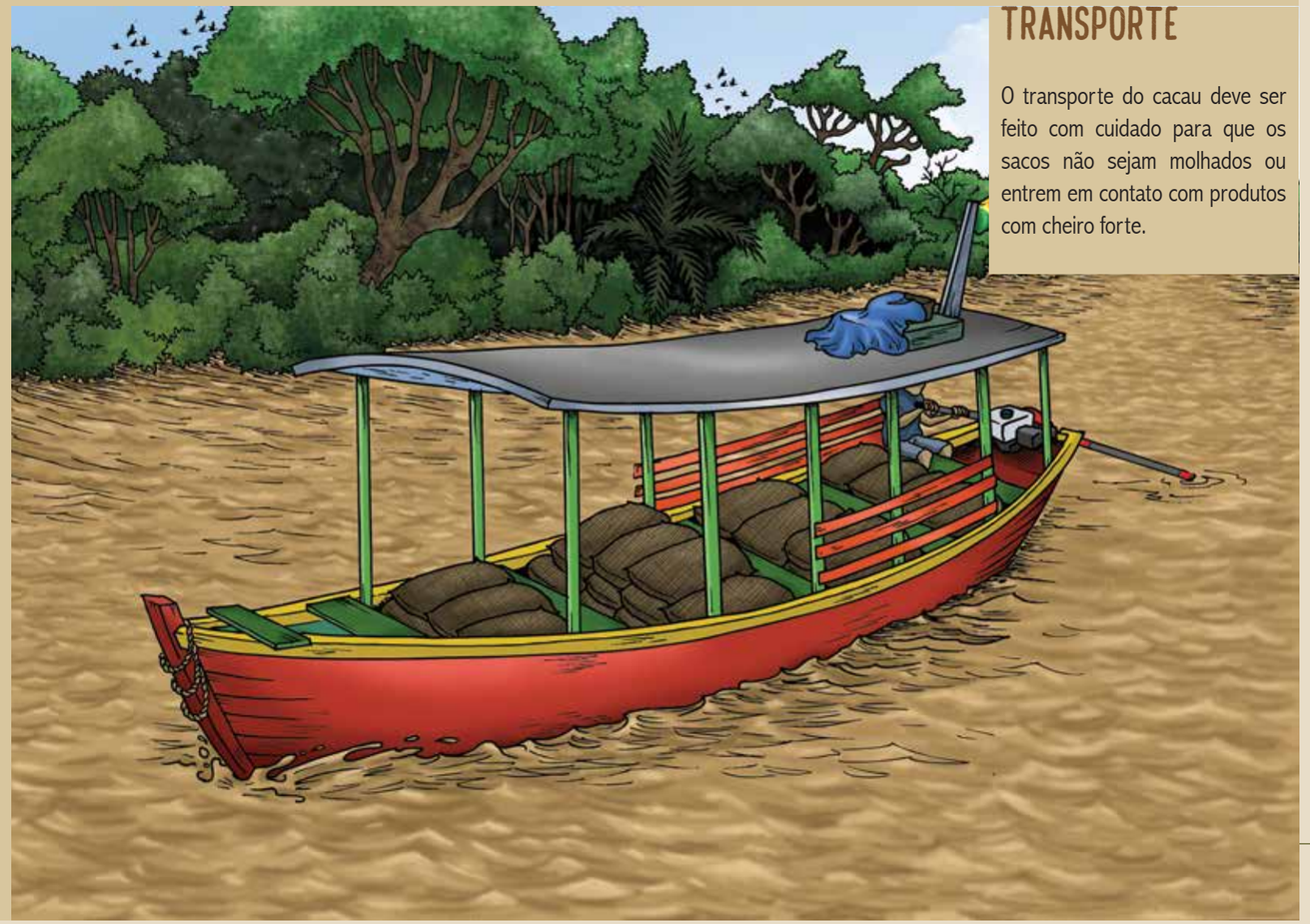
DICAS PARA ARMAZENAMENTO

Os locais onde o cacau será armazenado devem ser:

- Ventilados;
- Frescos;
- Protegidos do sol e da chuva;
- Protegidos de odores fortes.

Os sacos devem ser colocados em cima de estrados e **não podem ficar encostados** na parede do armazém.

A cada 2 meses, deve-se verificar a umidade, e se for necessário, fazer a ressecagem do cacau.



TRANSPORTE

O transporte do cacau deve ser feito com cuidado para que os sacos não sejam molhados ou entrem em contato com produtos com cheiro forte.

ANEXO 1 FICHA DE CADASTRO

Apoio: SOS AMAZÔNIA

Realização: COOPERCINTRA

FICHA CADASTRAL DE INTERESSE | PRODUÇÃO DE CACAU NATIVO

Nome completo do extrativista	
Nome da propriedade	
Situação fundiária ☐ Projeto de Assentamento ☐ Unidade de Conservação ☐ Outro_____	Município Estado
Tempo que mora no local (anos):	Coordenada geográfica Latitude Longitude
Algum membro da família é filiado a alguma organização comunitária? ☐ Sim ☐ Não	Qual organização?
Se ainda não é membro, tem interesse de fazer parte da Cooperativa? Sim Não	Número de membros da família ( ) pessoas ( ) Homens ( ) Mulheres
Faixa etária dos membros da família (número de pessoas) ( ) pessoas com menos de 18 anos ( ) pessoas entre 19 e 30 anos ( ) pessoas com mais de 31 anos	
DADOS DA PROPRIEDADE E DE PONTENCIAL PRODUTIVO	
Tamanho da propriedade: ( ) hectares	Área com cacaueiros: ( ) hectares
Número de pés de cacau por hectare (100 m x 100 m) ( ) pés de cacau/ha	Já coletou cacau para venda alguma vez? ☐ Sim ☐ Não
Produção do último ano: ( ) frutos de cacaueiro ou ( ) sacos de frutos de cacaueiro ou ( ) kg de amêndoas secas de cacau	Realiza alguma prática de manejo? ☐ Sim ☐ Não
OUTRAS ANOTAÇÕES IMPORTANTES Aqui pode ser descrito alguma prática de manejo adequada, que já é realizada pelo extrativista, ou ainda alguma prática de manejo que precisa ser implementada.	

ANEXO 2 FICHA DE PLANEJAMENTO DA ATIVIDADE NO ANO AGRÍCOLA

Etapas	PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO DE CACAU											
	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
MANEJO												
1ª Etapa: Reuniões com os produtores	●				●							●
2ª Etapa: Abertura dos caminhos, contagem e marcação	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
3ª Etapa: Roçagem	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
4ª Etapa: Manejo do Sombreamento					●	●	●	●	●			
5ª Etapa: Limpeza dos Cacaueiros	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
6ª Etapa: Poda dos Cacaueiros					●	●	●	●				
7ª Etapa: Controle da Vassoura de Bruxa					●	●	●	●				
BENEFICIAMENTO												
1ª Etapa: Colheita	●	●	●	●								
2ª Etapa: Quebra do Cacau	●	●	●	●								
3ª Etapa: Fermentação	●	●	●	●	●							
4ª Etapa: Secagem	●	●	●	●	●							
5ª Etapa: Embalagem, Armazenamento e Transporte	●	●	●	●	●	●						
VISITAS TÉCNICAS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

ANEXO 3 FICHA DE MONITORAMENTO DA PRODUÇÃO

Apoio

Realização

MONITORAMENTO DA PRODUÇÃO DE CACAU NATIVO						
Nome completo do extrativista						
Nome do técnico						
Município				Ano de coleta de dados:		
Estado						
DADOS DE PRODUÇÃO						
Quantos pés de cacau em produção no último ano?						
Data	Prática de manejo realizada	Horas trabalhadas por dia	Quantidade de insumos aplicados por hectare	Números de pés produtivos	Número de frutos colhidos	Quantidade de amêndoas secas (kg)
OUTRAS ANOTAÇÕES IMPORTANTES						

Foto | Daiane Afonso

BIBLIOGRAFIA

MENDES, L. et al. Anuário Brasileiro do Cacau 2016. Santa Cruz do Sul: Editora Gazeta Santa Cruz, 2016. 64 p.

Parceria

COOPERCINTRA

Apoio financeiro

FUNDO AMAZÔNIA

BNDES

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE

BRASIL GOVERNO FEDERAL

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-60775-04-0
9 788560 775040