



	<u>2ª/3ª M01-EJA – ATIVIDADE MULTIDISCIPLINAR</u>			C. C. GEOGRAFIA
	Descritores:			Acertos (%):
	Professor regente:		Data:	
	Aluno(a):	Série/Turma:	Nº:	
	Aluno(a):	Série/Turma:	Nº:	

A GEOGRAFIA COMO ESSÊNCIA DA CAFEICULTURA BRASILEIRA

Quando falamos em café, falamos antes de tudo em geografia. Do microclima da fazenda ao posicionamento das montanhas, cada detalhe espacial influencia o ciclo de vida do grão. No Brasil, a combinação de clima tropical e subtropical, uma miríade de relevos, solos férteis e altitudes variadas cria “terroirs” capazes de produzir desde cafés delicadamente florais até lotes intensos e encorpados.

1. Clima: a cadência das estações

As variedades Arábica e Robusta (Conilon) prosperam em temperaturas médias entre 18 °C e 24 °C. A alternância entre períodos chuvosos (florada e enchimento dos frutos) e estiagem moderada (maturação) gera grãos densos e açucarados. Excesso de chuva próximo à colheita, por outro lado, aumenta a incidência de fungos e reduz a qualidade.

2. Relevo: planaltos que drenam, montanhas que protegem

No Planalto Central e em serras como a da Mantiqueira, a inclinação dos terrenos facilita a drenagem e reduz o encharcamento, um dos inimigos da raiz do cafeeiro. Encostas voltadas para o leste recebem insolação suave e prolongada, garantindo maturação uniforme e evitando o estresse hídrico que queima folhas e frutos.

3. Solo: onde os nutrientes contam histórias

Solos profundos, bem drenados e ricos em matéria orgânica, como os latossolos vermelhos e terras de origem vulcânica, fornecem potássio, nitrogênio e magnésio em equilíbrio. Esse “banquete mineral” estimula a fotossíntese, aumenta o teor de açúcares e, por consequência, a complexidade sensorial da bebida.

4. Altitude: um degrau a mais no sabor

Acima de 800 m, as noites frias retardam o metabolismo do grão, concentrando açúcares e ácidos orgânicos. É por isso que cafés de Piatã (Bahia, ≈1 300 m) ou das terras altas do Sul de Minas (≈1 100 m) destacam-se pela acidez brilhante, corpo sedoso e notas frutadas. Já altitudes mais baixas (0 – 400 m), comuns em partes do Espírito Santo e Rondônia, favorecem a produtividade do Robusta, de sabor mais intenso e amargor ligeiro.

5. Distribuição regional da produção

Região	Destaque Geográfico	Perfil Sensorial Predominante	Produção 2024/2025
Minas Gerais	Planaltos: 900 – 1200 m	Doçura alta, notas de chocolate.	29,09 M sacas
Espírito Santo	Mares de morros: 0 – 600 m	Corpo intenso, pouca acidez.	16 M sacas
São Paulo	Planaltos basálticos: 500 – 900 m	Doce, finalização suave.	5,5 M sacas
Bahia	Planalto & serras: 800 – 1300 m	Acidez média-alta, frutado.	3,6 M sacas
Paraná	Colinas suaves: 500 – 800 m	Acidez delicada, caramelo.	0,71 M sacas

6. Indicações Geográficas (IG) e paisagem cultural

Regiões como Cerrado Mineiro, Mantiqueira de Minas e Caparaó detêm selos de Indicação Geográfica que certificam o vínculo entre condições físicas, saber-fazer local e qualidade final. Esses selos valorizam o produto, incentivam práticas sustentáveis e protegem o patrimônio cultural.

7. Impactos geográficos além da fazenda

A cafeicultura impulsionou a construção de ferrovias, a expansão de cidades como Campinas e Ribeirão Preto e a ocupação de áreas de cerrado até então pouco exploradas. O resultado foi a reconfiguração do espaço agrário, a diversificação econômica local e a consolidação do Brasil como maior produtor e exportador mundial (cerca de 3 Mt anuais).



ATIVIDADE PROPOSTA

1. Qual fator geográfico está diretamente ligado à maior acidez e complexidade dos cafés Arábica?
 - (A) Altitude
 - (B) Latitude
 - (C) Tipo de solo
 - (D) Proximidade de rio
 - (E) Densidade da vegetação
2. Nos cafezais de relevo montanhoso, a principal vantagem para o cultivo é:
 - (A) Maior incidência de pragas
 - (B) Sombreamento excessivo
 - (C) Melhor drenagem e exposição solar seletiva
 - (D) Facilitação da mecanização
 - (E) Redução da amplitude térmica
3. A alternância entre estação chuvosa e seca no clima tropical favorece o café porque:
 - (A) Permite duas colheitas por ano
 - (B) Reduz a necessidade de podas
 - (C) Elimina a necessidade de adubação
 - (D) Diminui a altitude crítica para qualidade
 - (E) Sincroniza floração, enchimento e maturação dos frutos
4. Solos de origem vulcânica contribuem para a qualidade do café por serem ricos em:
 - (A) Nitrogênio atmosférico
 - (B) Matéria orgânica e potássio
 - (C) Ferro e silício
 - (D) Calcário puro
 - (E) Sódio e cloro
5. Qual região brasileira se destaca pela produção de Robusta (Conilon) em altitudes mais baixas e clima quente-úmido?
 - (A) Sul de Minas
 - (B) Cerrado Mineiro
 - (C) Chapada Diamantina
 - (D) Espírito Santo
 - (E) Norte Pioneiro do Paraná
6. O conceito geográfico de “terroir” no café relaciona-se principalmente à:
 - (A) Combinação de fatores naturais específicos de um lugar
 - (B) Tecnologia de secagem dos grãos
 - (C) Marca comercial do produtor
 - (D) Taxa de câmbio do dólar
 - (E) Embalagem utilizada na exportação
7. A construção de ferrovias no século XIX, motivada pela cafeicultura, provocou qual impacto espacial?
 - (A) Redução de áreas urbanas do Sudeste
 - (B) Descentralização da produção para o Norte
 - (C) Interiorização da economia e crescimento de novos núcleos urbanos
 - (D) Expansão de áreas de várzea para rizicultura
 - (E) Criação de rotas marítimas alternativas
8. Segundo a estimativa Conab 2024/25, o estado com maior produção de café no Brasil é:
 - (A) Espírito Santo
 - (B) Bahia
 - (C) São Paulo
 - (D) Minas Gerais
 - (E) Paraná
9. Cafés cultivados em altitudes abaixo de 400 m tendem a apresentar, em comparação aos de altitude elevada:
 - (A) Mais acidez e corpo leve
 - (B) Notas florais intensas
 - (C) Maior complexidade aromática
 - (D) Menor produtividade por hectare
 - (E) Menos doçura e finalização amarga
10. Um dos objetivos das Indicações Geográficas (IG) para o café é:
 - (A) Padronizar o preço internacional do café
 - (B) Financiar exclusivamente grandes produtores
 - (C) Certificar a origem e proteger características únicas ligadas ao território
 - (D) Aumentar o teor de cafeína no grão
 - (E) Eliminar a necessidade de rotulagem