

CONCURSO CAFÉ QUALIDADE PARANÁ

Planilha de Sustentabilidade

PRODUTOR		
ENDEREÇO		
Perguntas	Respostas possíveis	Marque com X
1. Gestão da propriedade		
1.1. Gestão		
1.1.4. O proprietário possui um calculo basico de seu custo de produção?	a) Possui custo de produção completo (mão de obra familiar + despesas financeiras + depreciação).	<input type="checkbox"/>
	b) Possui custo de produção simples (soma das despesas /sacas produzidas).	<input type="checkbox"/>
	c) Possui parte das informações que compõe o custo de produção (incompleto).	<input type="checkbox"/>
	d) Não conhece seu custo de produção.	<input type="checkbox"/>
1.1.5. O proprietário registra suas médias de produção.	a) Produtor conhece a produtividade por talhão (média dos últimos 2 anos).	<input type="checkbox"/>
	b) Produtor conhece a produtividade no geral.	<input type="checkbox"/>
	c) Produtor não conhece sua produtividade.	<input type="checkbox"/>
1.5. Registro de Informações e Rastreabilidade		
1.5.1. A propriedade realiza e mantém os registros das operações e produtos utilizados em toda área de produção?	a) Possui informações mínimas de variedades, número de plantas, insumos comprados e aplicados, produtos vendidos..	<input type="checkbox"/>
	b) Possui informações incompletas	<input type="checkbox"/>
	c) Não possui informações sobre variedades e uso de insumos.	<input type="checkbox"/>
1.5.2. A propriedade possui rastreabilidade de seus lotes produzidos desde o talhão até a comercialização?	a) Possui registros e rastreabilidade dos lotes, desde o talhão até a venda.	<input type="checkbox"/>
	b) Possui registros e rastreabilidade dos lotes porém da propriedade como um todo.	<input type="checkbox"/>
	c) Não possui um registro dos diferentes lotes vendidos e de onde se originou.	<input type="checkbox"/>
2. Gestão ambiental		
2.1. Planejamento Ambiental		
2.1.2. A propriedade identifica as áreas degradadas e planeja sua recuperação?	a) São Identificadas as áreas degradadas e possui um plano para recuperá-las.	<input type="checkbox"/>
	b) São identificadas as áreas degradadas, mas não possui um plano para recuperá-las.	<input type="checkbox"/>
	c) Não são identificadas as áreas degradadas e não há plano para recuperá-las.	<input type="checkbox"/>
	d) Não aplica.	<input type="checkbox"/>

CONCURSO CAFÉ QUALIDADE PARANÁ

Planilha de Sustentabilidade

2.2. Cobertura vegetal e biodiversidade		
2.2.1. A propriedade preserva, recupera e sinaliza suas áreas de conservação (APPs, Reserva Legal e outras áreas de conservação)?	a) São sinalizadas e estão totalmente recuperadas.	
	b) São sinalizadas mas não estão totalmente recuperadas.	
	c) Estão preservadas, porém não estão sinalizadas.	
	d) Parcialmente conservadas ou em recuperação e não sinalizadas.	
	e) Não estão sinalizadas e nem recuperadas.	
2.3. Resíduos sólidos (lixo, resíduos poluentes e não poluentes)		
2.3.1. A propriedade recolhe e organiza todos resíduos gerados?	a) Recolhe e faz destino adequado.	
	b) Recolhe porém não garante o destino adequado.	
	c) A propriedade não recolhe os resíduos.	
2.3.5. A propriedade realiza a queima de lixo?	a) Não existe queima de lixo.	
	b) Existe queima de lixo.	
2.4. Efluentes líquidos poluentes		
2.4.2. A propriedade possui sistema de tratamento adequado para todas as águas residuais poluentes, incluindo esgoto doméstico? As águas poluentes são lançadas diretamente no solo ou em corpos de água?	a) Há sistemas de tratamento para todas as águas residuais poluentes, incluindo esgoto doméstico, e estas não são lançadas diretamente em corpos de água ou no solo.	
	b) Os sistemas de tratamento de águas residuais poluentes são parciais. Algumas águas poluentes não são lançadas diretamente em corpos de água, porém algumas são lançadas no solo.	
	c) Não há sistemas de tratamento para águas residuais poluentes. As águas são lançadas diretamente em corpos de água ou no solo.	
2.6. Manuseio de agroquímicos		
2.6.1. A propriedade possui local adequado para manuseio de agroquímico?	a) Possui local seguro e adequado.	
	b) Possui local parcialmente adequado.	
	c) Não possui local adequado.	
2.6.2. As embalagens vazias de agroquímicos são armazenadas de maneira adequada? Existem comprovantes de devolução?	a) As embalagens vazias são lavadas, perfuradas e armazenadas em local específico. Existem os comprovantes de devolução.	
	b) As embalagens vazias são armazenadas em local específico mas não são lavadas e perfuradas. Há os comprovantes de devolução.	
	c) As embalagens vazias são lavadas, porém não são armazenadas em local específico.	
	d) Não há um local específico para armazenar embalagem. Não são lavadas e não existem comprovantes de devolução.	
2.6.4. A propriedade reutiliza embalagens de agroquímicos?	a) Não reutiliza embalagem de agroquímico para nenhum fim.	
	b) Reutiliza pequena parte das embalagens, mas devolve a maioria.	

CONCURSO CAFÉ QUALIDADE PARANÁ

Planilha de Sustentabilidade

	c) Reutiliza embalagens de agroquímicos para outros fins.	
2.7.1. A propriedade armazena agroquímicos de forma adequada?	a) Armazena em local específico, fechado, identificado e ventilado (adequado a legislação).	
	b) Armazena em local específico. Porém o local não está totalmente adequado à legislação.	
	c) Não possui local específico para armazenamento de agroquímicos.	
	d) N/A.	
2.7.3. O local do depósito de agroquímicos respeita as distâncias recomendadas de casas, áreas ambientais e de estradas.	a) Sim	
	b) Não	
5. Fertilidade do Solo e Nutrição do Cafeeiro		
5.1. Avaliação da fertilidade do solo		
5.1.1. Com que frequência realiza análise de solo em laboratórios credenciados?	a) Anual	
	b) A cada 2 anos.	
	c) Não obedece uma frequência de realização de análise de solo.	
5.1.2. Existe um programa de adubação de acordo com recomendação técnica e análise de solo?	a) Existe programa de adubação de acordo com recomendação técnica e baseada em análise de solo.	
	b) Existe programa de adubação porém não aduba de acordo com recomendação técnica.	
	c) Não existe programa de adubação.	
5.1.3. É realizado uma análise foliar por ano?	a) Sim	
	b) Não	
6. Manejo do solo e cobertura vegetal		
6.1. Conservação do solo		
6.1.3. A propriedade identifica suas áreas de erosão e estabelece estratégias de recuperação e mitigação de danos destas áreas?	a) Identifica as áreas de erosão e estabelece um plano para recuperá-las.	
	b) Identifica as áreas de erosão mas não estabelece um plano para recuperá-las.	
	c) Não identifica as áreas de erosão.	
	d) Não se aplica.	
6.2. Cobertura do solo		
6.2.1. A propriedade mantém as entrelinhas do cafezal com cobertura verde ou morta?	a) Sim.	
	b) Parcial.	
	c) Não.	
6.3. Manejo do Mato		
	a) Realiza manejo do mato e utiliza adubos verdes como quebra vento, como forma de melhoria da qualidade do solo.	

CONCURSO CAFÉ QUALIDADE PARANÁ

Planilha de Sustentabilidade

6.3.1. A propriedade realiza manejo do mato e utiliza quebra ventos?	b) Realiza manejo do mato mas não utiliza adubo verde para melhoria do solo.	
	c) Não realiza manejo do mato e não utiliza quebra-ventos.	
6.4.1. A propriedade realiza praticas que favoreça o aprofundamento do sistema radicular?	a) Utiliza ao menos 2 práticas como (Gesso, matéria organica, quebra-vento, e outras).	
	b) Utiliza 1 prática.	
	c) Não utiliza práticas.	
7. Uso de água e irrigação		
7.1. Uso de água		
7.1.1. Há registros do uso da água na propriedade, nas diferentes etapas de produção do café, de acordo com a legislação e outorga quando aplicável?	a) Sim.	
	b) Não.	
8. Proteção integrada do cafeeiro		
8.1. Diagnóstico de doenças e pragas		
8.1.1. Existe um monitoramento de pragas e doenças MIPD registrado por talhão para que estas não ultrapassem o nível de dano econômico?	a) Realiza MIPD das principais pragas e doenças e somente realiza controle quando o indice de infestação ultrapassa os níveis de dano economico. Prioriza controles mecanicos, biológicos e culturais ao invés de quimicos.	
	b) Realiza o MIPD, mas não prioriza outros tipos de controle (além do quimico).	
	c) Prioriza o controle químico e preventivo e não realiza monitoramento antes das aplicações.	
	d) Realiza MIPD apenas da principal praga e doença e somente realiza controle quando o indice de infestação ultrapassa os níveis de dano economico. Prioriza controles mecanicos, biológicos e culturais ao invés de quimicos.	
8.2. Manejo e controle de pragas e doenças		
8.2.1. A propriedade prioriza controles alternativos ao químico no controle de pragas e doenças?	a) Sim.	
	b) Não.	
	c) Não se aplica.	
8.2.5. A propriedade utiliza agroquímicos sem registro para a cultura do café?	a) Todos os produtos utilizados possuem registro.	
	b) A maioria dos produtos utilizados possuem registro.	
	c) A maioria dos produtos utilizados não possuem registro.	
	d) Os produtos utilizados não possuem registro.	
8.3.1. A propriedade utiliza agroquímicos somente com receituário agrônômico?	a) Sim.	
	b) Não.	
	c) Não se aplica.	
	a) Sim.	

CONCURSO CAFÉ QUALIDADE PARANÁ

Planilha de Sustentabilidade

8.3.3. A propriedade registra e controla os períodos de reentrada e carencias dos produtos utilizados?	b) Não.	
	c) Não se aplica.	
8.3.4. O EPI é lavado apenas em local adequado, separado de outras roupas?	a) Sim.	
	b) O EPI é lavado em qualquer lugar, no mesmo local que a roupa de trabalhadores.	
8.3.6. Somente aplicam agroquímicos pessoas com treinamento?	c) O EPI não é lavado.	
	a) Todos os aplicadores têm treinamento.	
	b) Parte dos aplicadores tem treinamento.	
	c) Nenhum dos aplicadores tem treinamento.	
8.3.7. Todos os trabalhadores que aplicam ou manuseiam agroquímicos utilizam EPI?	d) Não se aplica.	
	a) Utilizam EPI completo.	
	b) Utilizam EPI incompleto.	
	c) Não utilizam EPI.	
d) Não se aplica.		
10. Pós-colheita		
10.3. Armazenagem do Café		
10.3.2. O produtor separa os lotes de café colhidos, identificando-os e armazenando em local adequado, longe de insumos e outros materiais que possam contaminá-los.	a) Separa os tipos de café por talhão em local adequado.	
	b) Separa os tipos de café por talhão, mas o local não é adequado.	
	c) Separa os tipos de café de toda a propriedade em local adequado.	
	d) Separa os tipos de café de toda a propriedade, mas o local não é adequado.	
	e) Não separa os lotes de café.	
11. Legislação trabalhista, segurança, saúde e bem-estar do trabalhador		
11.1. Legislação trabalhista		
11.1.1. Os trabalhadores são registrados e recebem o salário mínimo nacional? Incluindo safristas e funcionários?	a) Todos os trabalhadores são registrados e recebem o salário mínimo.	
	b) A maioria dos trabalhadores são registrados e não recebem o salário mínimo.	
	c) A maioria dos trabalhadores não são registrados mas recebem o salário mínimo.	
	d) Nenhum dos trabalhadores são registrados e não recebem o salário mínimo.	
	e) Não se aplica.	
11.4. Organização de produtores		

CONCURSO CAFÉ QUALIDADE PARANÁ

Planilha de Sustentabilidade

11.4.1. O agricultor participa de alguma Associação, Cooperativa ou Organização de produtores?	a) Sim.	
	b) Não.	
11.6. Saúde do trabalhador		
11.6.3. Os EPIs são lavados em locais apropriados e fora das moradias?	a) São lavados em locais adequados, longe das moradias.	
	b) São lavados fora da casa do trabalhador, porém o local não é adequado.	
	c) São lavados na casa do trabalhador.	
	d) Não se aplica.	
11.8. Moradia e transporte, higiene e disponibilidade de água potável		
11.8.1. As condições das moradias são adequadas a região e proporcionam conforto e segurança aos moradores?	a) Sim.	
	b) Parcial.	
	c) Não.	
11.8.2. A propriedade disponibiliza transporte seguro para seus trabalhadores?	a) Sim.	
	b) Parcialmente.	
	c) Não.	
	d) Não se aplica.	
11.8.4. A propriedade disponibiliza água potável aos trabalhadores, inclusive no campo?	a) Têm acesso, inclusive no campo.	
	b) Têm acesso, porém não abrange os do campo.	
	c) Não tem acesso.	
11.10. Qualificação e sucessão familiar		
11.10.1. Existe algum tipo de incentivo para a sucessão familiar na propriedade?	a) Sim.	
	b) Não.	
	c) Não se aplica	
Planilha adaptada do Aplicativo do Currículo de Sustentabilidade do Café da Plataforma Global do Café.		