

VERTICALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO CAFEEIRA: UMA ANÁLISE DE DOIS CASOS EM UM MUNICÍPIO MINEIRO COMO FORMA DE AGREGAÇÃO DE VALOR

Autor: Mateus Werner Emiliano

Orientador: Reginaldo Adriano de Souza

Curso: Administração Período: 8º Área de Pesquisa: Administração Rural

Resumo: O presente trabalho buscou mostrar a verticalização em duas propriedades produtoras de café, mostrando os benefícios e desafios encontrados com a implantação da mesma. Para buscar tais informações utilizou-se da técnica de estudo de caso do tipo descritivo, foram realizadas duas entrevistas semiestruturadas como instrumento de coleta de dados e optou-se por uma análise qualitativa no tratamento das informações. Verificou-se que os dois produtores rurais trabalham com a verticalização do processo produtivo e apontaram como principais benefícios o maior domínio sobre todos processos que envolvem sua produção, onde os produtores administram cada etapa, desde o plantio até a comercialização do pó de café como produto final com marca própria. Como desafio percebeu-se a necessidade de investimentos no decorrer do processo e profissionalização da atividade e a preocupação com a qualidade em cada etapa. Os principais benefícios foram: a identidade e agregação de valor conquistados pela marca própria e certificação do processo produtivo, fatores estes que têm propiciado maiores ganhos financeiros para os produtores.

Palavras-chave: Verticalização. Qualidade do café. Administração rural. Desafios. Benefícios.

1. INTRODUÇÃO

A produção de café se tornou um fator de grande importância para o mundo, principalmente no Brasil, onde detêm domínio da produção e exportação do café para outros países. A cafeicultura exige grande atenção, onde cada etapa deve ser feita de forma correta para se agregar valor, conseqüentemente uma sequência de processos deve ser seguida, começando pelo tratamento do solo, ou seja, preparando o solo para pré-colheita, onde a forma que for feita poderá influenciar na colheita e na manutenção da qualidade dos grãos. Conseqüentemente na colheita e pós-colheita não são diferentes, devem receber seus devidos cuidados para que no próximo ano receba pontos positivos. Atualmente existem vários tipos de cafés e cada um recebe seus devidos cuidados para que atinja sua qualidade total e atenda a necessidade do consumidor (SUPLICY, 2013).

O Brasil é beneficiado por suas condições climáticas e de altitudes que acabam facilitando e ajudando a produção cafeeira, as chuvas são um grande fator de influência, onde o território deve receber uma quantidade necessária de chuva por ano. A chuva além de ajudar a planta, facilita com que produtos jogados no solo se espalhem facilmente, como adubo e calcário. O período de inverno não irá atingir de forma negativa, mesmo que possua pequenas quantidades de chuva, pois a chuva no período de maturação pode trazer o retardamento dos grãos, assim acaba atrapalhando a secagem do café (FERNANDES *et al.*, 2012).

A cafeicultura mineira vem se destacando por seus sabores e aromas, isso deve se ao clima e à altitude que existem em alguns sítios, isso acaba determinando pontos essenciais na plantação do café e colheita, pois existem temperaturas que acabam proporcionando uma qualidade melhor para o café (ALVES *et al.*, 2004).

O principal objetivo desse trabalho é apresentar exemplos de verticalização na produção cafeeira e trazer informações de como o processo é realizado em uma propriedade rural da Zona da Mata de Minas.

Espera-se ainda demonstrar a importância, os benefícios e as dificuldades encontradas no cuidado das diversas etapas verticalizadas para que se atinja o resultado de qualidade esperado e atenda as expectativas do consumidor.

Esse assunto é de importância para os cafeicultores e também para quem não possui conhecimento sobre a área, o cafeicultor precisa saber todos os passos para obter um café de qualidade. Conhecendo a região de plantio e criando planos para que aumente seu rendimento, seguindo cada processo de forma correta conseguindo atingir o resultado esperado, consequentemente satisfazer a expectativa que o cliente tem sobre produto ou ultrapassar essa expectativa. Dessa forma ele conseguirá alcançar seu objetivo que é conquistar seu cliente.

Para o meio acadêmico auxiliará com a produção científica demonstrando a aplicação da teoria na prática da gestão rural e fomentando assim o tema em questão da verticalização e qualidade do processo produtivo. Este tema já é tratado por alguns autores no meio acadêmico, tais como: Ulrich (2009); Sousa Filho e Bonfim (2013); Cardon e Borges (2016) e Parisotto (2017).

Os cafeicultores não especializados que não possuem conhecimento, precisam saber quais etapas seguir em seus sítios para ter um café de qualidade, isso acaba agregando valor e atraindo cliente por diversos motivos.

Este trabalho se divide nas seguintes etapas: Introdução com os objetivos e justificativa do trabalho; referencial teórico com as falas dos autores acerca do tema pesquisado; metodologia de pesquisa e resultados obtidos; considerações finais e as referências utilizadas.

2. REFERENCIAL TEORICO

De acordo com o trabalho de Cruvinel (2009), o agronegócio é de grande relevância para o Brasil, fazendo parte da produção, industrialização e comercialização de insumos, envolvendo produtos agropecuários e agrícolas. Ainda segundo o autor, o agronegócio é uma das áreas que mais gera empregos no país e que em momento de turbulência econômica é uma das áreas que responde mais rápido na geração de empregos.

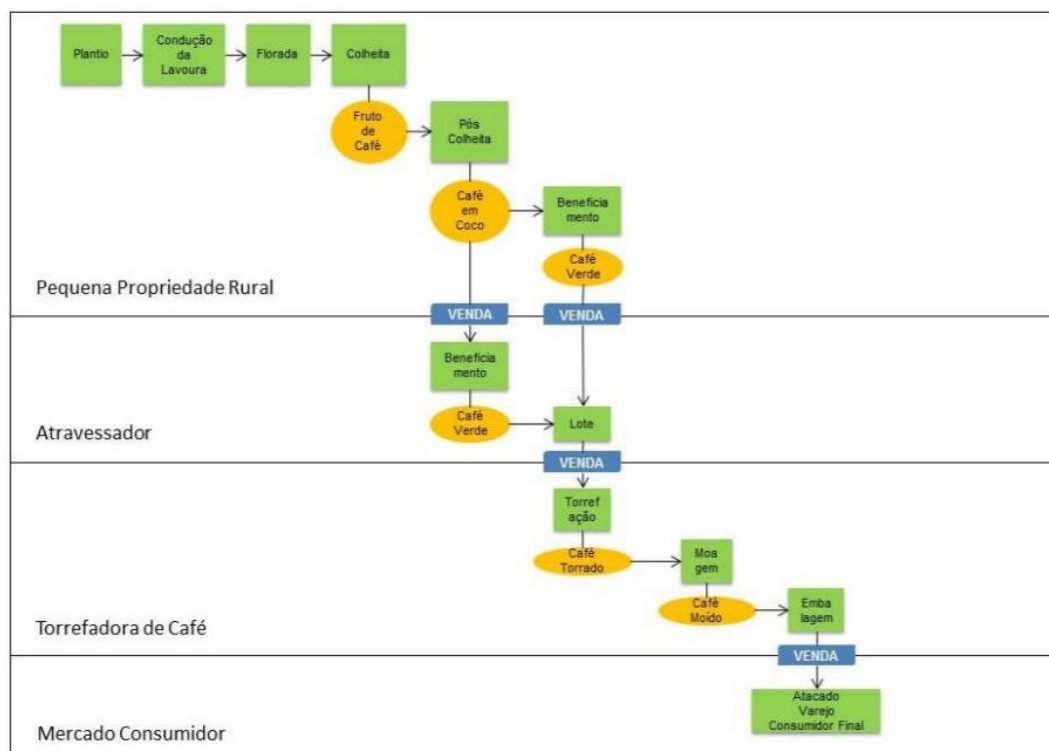
Dentro deste grande universo que é o agronegócio há que se preocupar com a gestão das propriedades, bem como da produção rural. Segundo Spagnol (2010), a administração rural é uma ferramenta que permite o agricultor planejar seus investimentos e custos, podendo assim controlar e diminuir riscos em suas atividades. Através do planejamento com a definição de metas e controle de custos é possível evitar situações como endividamento, perda de capacidade produtiva e até mesmo a venda de bens e até mesmo da propriedade para pagar suas dívidas. A administração rural utiliza de ferramentas para coletar informações, sendo possível ter um planejamento e controle profissional do empreendimento, criando uma propriedade rural que gera lucros, que consegue acompanhar seus rendimentos e atingir seus objetivos traçados.

Para Calzavara (2004) a administração rural deve ajudar ao gestor tomar decisões através dos recursos disponíveis, aumentando a produtividade e diminuindo os custos, identificando ainda os pontos que estão irregulares.

A agricultura na Zona da Mata Mineira, em grande parte, é focada na produção cafeeira e uma boa gestão rural pode auxiliar na tomada de decisão e

propiciar uma melhor lucratividade para o produtor. Neste contexto Borges e Cardone (2016) apresentam em seu estudo o modelo tradicional e muito presente na agricultura brasileira, que é composta por um grande número de pequenos produtores rurais (FIGURA 1). Segundo os autores a ênfase deste processo produtivo se dá apenas no processo produtivo e o café adquire valor agregado apenas depois que sai das mãos dos produtores, deixando assim maior lucratividade para os atravessadores e para a indústria.

Figura 1: Modelo tradicional de cadeia produtiva



Fonte: Borges e Cardone (2016, p. 113).

No entanto, para Ulrich (2009), as empresas rurais estão trocando seus modos antigos de administrar por novos modelos, incluindo um planejamento e controle mais eficaz, visando uma maior obtenção de lucro, afirma também ser necessária uma mudança no gerenciamento das empresas rurais para alcançar maiores resultados de produtividade, consequentemente deve se tomar decisões rápidas para se adaptar às mudanças econômicas e políticas do país.

Nesta linha de raciocínio Cardone e Borges (2016) asseveram que a verticalização do processo produtivo traz diversos ganhos significativos, esses ganhos vão muito além da lucratividade, ajudando a aumentar a participação do produtor na cadeia de produção, que consequentemente passa ter maior papel de protagonista nos processos de produção, isso acaba lhe aproximando do consumidor e obter uma atuação direta e qualificada. Estes fatores são complementados por Araújo (2008) conforme a definição da verticalização e seus benefícios apresentados no Quadro 1.

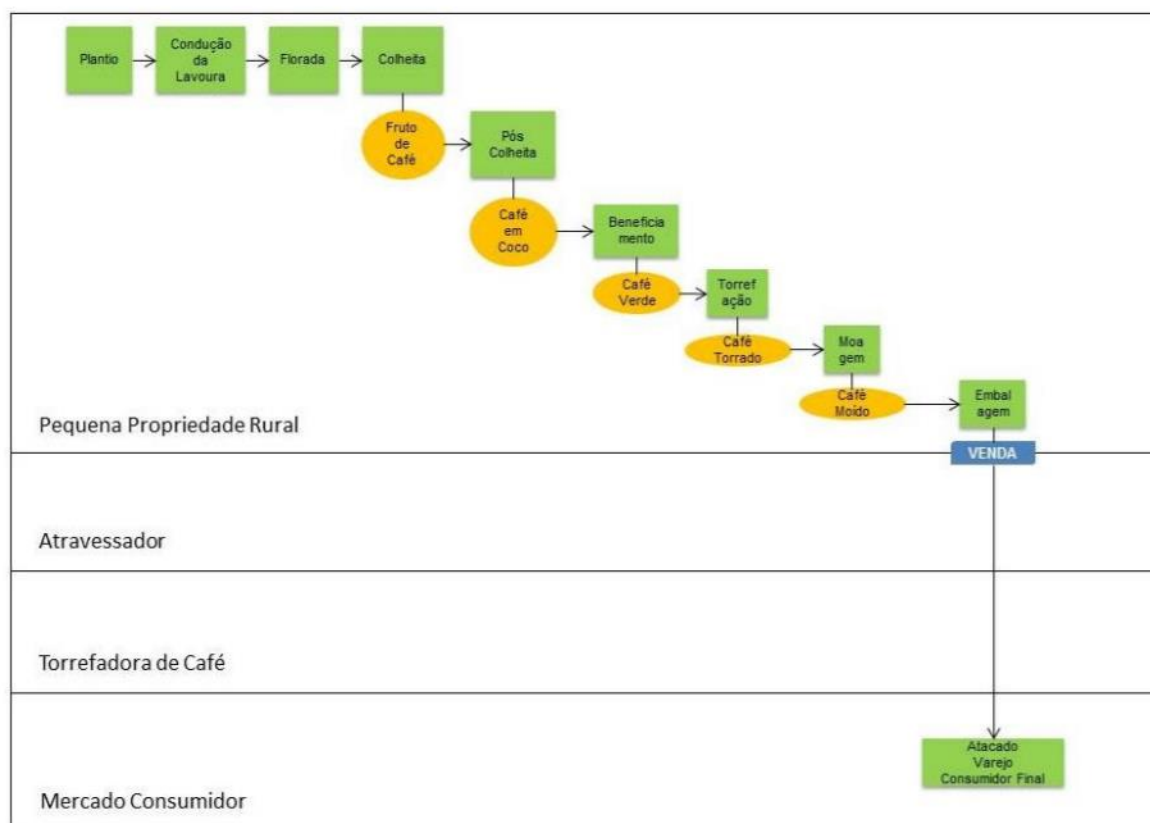
Quadro 1: Verticalização de produção e seus benefícios:

Verticalização	Benefícios
A verticalização é um processo amplo em agronegócio, uma vez que uma única empresa possui domínio sobre todos os processos que inclui seu produto, ou seja, uma única empresa participa do processo de produção, agroindustrialização e venda do produto, isso acaba gerando um processo de integração vertical.	• Agregar valor para os produtos; • Criar alternativas de mercado; • Obter vantagens da agroindustrialização; • Aproximação do cliente.

Fonte: Adaptado de Araújo (2008).

Borges e Cardone (2016, p. 114) ilustram uma cadeia verticalizada no processo produtivo da cafeicultura (FIGURA 2), e afirmam que “a redução da participação dos intermediários na cadeia produtiva é o caminho natural e desejável para ampliar a competitividade do produtor, particularmente do pequeno produtor”. Ainda conforme os autores a verticalização com a participação do produtor em todos os elos da cadeia, desde o plantio, passando pela produção, beneficiamento, torrefação, moagem, embalagem e comércio do produto final apresenta-se como a melhor forma estratégica de incremento da produção (BORGES; CARDONE, 2016).

FIGURA 2: Processo verticalizado de produção cafeeira



Fonte: Borges e Cardone (2016, p. 115).

No entanto, verticalizar um processo produtivo requer maiores desafios para os produtores rurais, por haver um maior controle e responsabilidade na gestão. O

quadro 2 apresenta os principais desafios enfrentados na concepção de Sousa Filho e Bonfim (2013).

Quadro 2: Principais desafios da verticalização:

Desafios	Por quê?
• Investimentos; • Reestruturação; • Aumento da Produção; • Padrão de qualidade; • Infraestrutura.	Através do aumento de participação na cadeia produtiva, requer investimentos para adquirir máquinas e aumentar mão de obra, uma vez que uma única empresa vai atuar no processo de produção do produto. Assim exige uma reestruturação da empresa para operar em todas partes que inclui a produção do produto, consequentemente aumento da produção, manutenção da uniformidade e da qualidade do produto.

Fonte: Adaptado Sousa Filho e Bonfim (2013).

O início da verticalização do processo produtivo cafeeiro pode ter início na produção das mudas à montante da cadeia produtiva. Conforme Braccini *et al.* (1999), o início da formação de lavouras é dada através de mudas, nesse processo é necessária à aquisição de sementes que possuem alta qualidade fisiológica, ou seja, sementes sadias e de procedência, assim será possível obter mudas que geram maior produtividade.

Veloso (2001), fala que o plantio de novas lavouras cafeeiras deve utilizar de mudas sadias e bem desenvolvidas, é preciso ter atenção no processo de semeadura para obter uma produção de mudas de qualidade, utilizar sementes que são geneticamente adaptáveis a região, seguindo com os devidos cuidados necessários na produção das mudas.

De acordo com Santos (2012), a etapa de plantio das mudas é relevante para qualidade do café, exige grande atenção quanto ao dimensionamento e espaçamento para que seja correto, facilitando na hora da adubação. Uma técnica de plantio chamado em curvas de nível ajuda conter a erosão em terrenos que possuem perambieras ou ondulação, esta técnica é utilizada na região da Zona da Mata Mineira em decorrência de sua topografia.

A qualidade do café é definida por diversos fatores que resultam no sabor e aroma, isso está ligado na forma como é realizada a pré-colheita do café, o tipo e variedade a ser cultivada, o local de produção, a maturação dos grãos, as adubações, entre outros. O início da colheita deve ser realizado quando os frutos estiverem maduros, pois quando a colheita é feita antes desse processo a maioria dos grãos estarão verdes, e isso implicará em prejuízo e interferirá na baixa qualidade do café (ALVES *et al.*, 2004).

De acordo com Afonso Júnior e Corrêa (2003), existem algumas características que definem um café de qualidade, isso inclui alguns aspectos físicos do grão que são: a uniformidade, tamanho, forma, cor e outros aspectos que podem interferir no sabor e aroma, entre os aspectos citados o que possui maior importância é a cor, pois ela implica na aceitação ou rejeição do produto no mercado consumidor.

A gestão da qualidade deve se fazer presente em toda a cadeia produtiva. Segundo Villela (2019), a qualidade do café está ligada ao processo que tem início no plantio e vai até a bebida, se os processos de beneficiamento: lavagem, separação, descascamento, desmucilamento, secagem e armazenamento forem feitos de forma correta, o café irá manter a qualidade que se fazia presente no grão e auxiliar na padronização do mesmo. Os produtores devem estar atentos às condições do produto, incluindo fatores como condições climáticas e econômicas.

Conforme Pereira *et al.* (2010), alguns aspectos como custos produtivos e qualidade passaram ter grande importância para produção cafeeira, o produtor rural deve aproveitar seus recursos da melhor forma possível para assim aumentar seu índice de produtividade e de qualidade da produção, buscar produzir grãos especiais para conseguir obter um lucro e rendimento maior.

A cafeicultura também é afetada pelas condições ambientais, como latitude e altitude, que acabam originando diferentes condições meteorológicas, isso interfere diretamente na distribuição pluvial e consequentemente na temperatura do ar, e isso acaba afetando de forma significativa na produtividade e na qualidade de bebida do café (FERNANDES *et al.*, 2012).

De acordo com Alves *et al.* (2004), a irrigação é uma prática de grande importância para os cafezais, pois nas regiões que apresentam um certo déficit hídrico precisam da irrigação no período de floração e frutificação dos grãos. Algumas técnicas de irrigação são: irrigação localizada (gotejamento, microaspersão), ou sistemas mais fáceis através de mangueiras simples ou perfuradas, e sempre de grande importância saber a quantidade de água usada e o período em que está usando.

Segundo Santos (2012), a colheita é um processo que atua de forma significativa na qualidade, além de ser uma etapa que está ligada diretamente aos custos de produção, a colheita interfere diretamente na avaliação da qualidade final do café, como por exemplo, a bebida e segurança do alimento, o controle do produtor nesse momento deve atuar de forma eficiente e com grande atenção.

Os fatores que atuam depois da colheita são os principais responsáveis pelo resultando indesejado que atinge a qualidade do café, as técnicas como colheita em diferentes estágios de maturação e o despulpamento de frutos maduros, são os principais fatores que ajudam atingir uma qualidade satisfatória do café (LEITE, 1991).

Segundo Lima (2005), existem grandes fatores que influenciam diretamente na qualidade do café, alguns processos realizados sobre o café parecem ter resultado significativo. Esses processos tem início na despulpagem das sementes após a colheita, seguindo assim para mucilagem ou degomagem, esse processo seria a retirada da mucilagem adquirida endocarpo, por último vem a secagem das sementes, sobre esses processos é aconselhável ter grande atenção. De acordo com Villela (2019), alguns critérios como a classificação do café e suas características físicas e sensoriais, podem ser alteradas diante todo processo do produto.

De acordo com Gomes (2014), antes da despulpagem deve ser feita a lavagem do café para separar as impurezas do café cereja, essas impurezas são (gravetos, pedras, folhas, etc), esse processo deve ser feito independente da quantidade de café. A despulpagem do café cereja maduro é um processo relevante, pois logo depois que o café é colhido deve ser despulpado, no máximo 24 horas, esse sistema de despulpagem do café Arábica nada mais é do que um processo que remove as sementes e a polpa que o fruto cobre.

Existem dois processos de seca do café: o via úmida e via seca. De acordo com Alves *et al.* (2004), se os frutos forem processados por via úmida, eles vão para o despulpador, onde será realizado um processo que tira a casca e uma parte da mucilagem, assim é realizado a degomagem. Lima (2005) afirma que a mucilagem muitas vezes é um obstáculo para a secagem de sementes, por isso necessita ser retirada.

Segundo Gomes (2014), a remoção da mucilagem é de grande importância para qualidade do café, pois ela evita ação de enzimas naturais e de microrganismos durante o processo de secagem, pois quando atuam sobre a mucilagem, acabam gerando uma solução meio açucarada e muito viscosa, isso acaba fazendo com que os grãos se juntem um ao outro, atrapalhando os benefícios adquiridos.

A secagem do café deve ser feita logo depois da colheita por derriça no chão ou por processos mecânicos, no mesmo dia o café deve passar por uma lavagem antes de ir para o processo de secagem, essa lavagem é feita em lavadouros que é de grande importância para preparação do café, pois ajuda separar as impurezas dos frutos e dos diferentes estágios de maturação (ANDRADE; OLIVEIRA FILHO, 2000). De acordo com Lima (2005), o teor de água encontrado nas sementes e o método de secagem, podem influenciar de forma significativa no armazenamento das sementes, mas ainda encontra-se algumas diversidades sobre o assunto.

Segundo Souza (2000), os frutos que forem passar pelo método de via seca, podem ir imediatamente para o terreiro para realizar o processo de secagem, consequentemente esse modo mistura o café em diferentes estágios de maturação, uma separação hidráulica dos frutos permite que os mesmos sejam separados em duas parcelas, os cafés cerejas e os verdes e uma quantidade que boia, que são os frutos mais leves e que apresentam alguma anormalidade no seu processo.

Conforme Faganello e Santa Terezinha (2006), o processo de secagem pode ser feito tanto em terreiros quanto em secadores, sendo possível obter um café de qualidade, nesse processo é aconselhável trabalhar com lotes homogêneos, visando o estágio de maturação ou teor de umidade, isso irá ajudar para tenha uma uniformidade e um café de qualidade no final. Garcia (2004) afirma que o processo de secagem contribui para a antecipação da colheita e ajuda evitar perdas durante o processo de produção, consequentemente ajuda preservar a qualidade fisiológica do café no processo de armazenamento.

Após a seca vem a etapa de armazenagem. De acordo com Abreu *et al.* (2015), no processo de armazenamento podem acontecer algumas alterações fisiológicas, bioquímicas e químicas nos grãos de café, ambientes refrigerados têm mostrado melhor desempenho para a conservação da qualidade do café cereja descascado, isso acaba mantendo a bebida de qualidade do café.

Segundo Ribeiro (2010), o processo de armazenagem do café possui grande importância para preservação e manutenção da qualidade do café, uma vez que está fortemente ligado a comercialização do mesmo, consequentemente ajuda passar as demandas de preço baixo, com isso o produtor consegue vender seu café por um preço melhor e justo. O café pode ter suas características alteradas dependendo das condições de armazenagem, isso está diretamente ligado ao seu sabor e aroma.

Dando prosseguimento à verticalização da cadeia produtiva tem-se o rebeneficiamento dos grãos e a transformação do mesmo em produto acabado. Segundo Alves *et al.* (2004), um processo de grande importância é a torrefação, pois através dela é formado o aroma e sabor final do café, porque somente os grãos beneficiados não geram uma bebida agradável de paladar e olfato, a qualidade da bebida do café está ligada ao grau de torra dos grãos de café, ou seja, quanto maior for a temperatura da torra, menor qualidade de aroma pode se encontrar. Após a torrefação é realizada a moagem e o processo de embalagem.

Para Carvalho *et al.* (2019), com o crescimento de produção de cafés especiais, surgiu o interesse de preservar a qualidade do café por maior tempo nas embalagens, algumas delas possuem altas barreiras contra vapor de água e gases,

consequentemente tem sido muito usada por exportadores, consumidores e produtores de cafés especiais.

Como forma de agregação de valor na cadeia produtiva do café alguns produtores tem apostado em marcas próprias. Segundo Vasconcelos e Zirhut (2009), a marca própria exige certa atenção quanto à qualidade dos produtos, já que estes traduzem a imagem, nome e a reputação da empresa, e os clientes criam expectativas através da marca, consequentemente as marcas próprias atendem às necessidades dos clientes indo além das expectativas, oferecendo um produto que possui um diferencial, mantendo a credibilidade, o que acaba agregando valor para empresa e, consequentemente podendo propiciar um aumento de seu lucro.

Conforme Parisotto (2017), a marca própria contribui para se obter uma diferenciação sobre o produto em meio aos concorrentes, para isso e sempre necessário estudar os comportamentos dos consumidores para atender suas necessidades, então assim se distanciar de seus concorrentes, buscando passar uma imagem para os consumidores de que seu produto é superior em termos de qualidade e credibilidade.

3. METODOLOGIA

O presente trabalho foi realizado em propriedades, onde existe a produção de cafés especiais, situados no interior de Minas Gerais, trata-se de famílias que possuem um amor pelo café que vem de berço. Estas unidades de análise implantaram sistemas inovadores para a produção de café, produzindo cafés especiais nas regiões que favorece totalmente para se ter um café de qualidade, integrando a verticalização, passando por todo processo da produção do café, começando com a preparação do solo e indo até chegar o pó de café na embalagem, sendo conhecido nas regiões por se ter um café de qualidade e também pelos seus ótimos atendimentos aos seus clientes.

De acordo com Gil (2002), uma pesquisa descritiva busca descrever características de uma determinada população ou fenômeno, coletando dados através de questionários e a observação sistêmica, o presente trabalho e de cunho descritivo, pois busca descrever os principais processos da verticalização dentro de duas propriedades produtoras de café, buscando assim encontrar principais fatores que contribuem para um café de qualidade. Foram utilizadas pesquisas bibliográficas através de livros e artigos para promover maior conhecimento e possuir base sobre o assunto tratado.

Para tanto foi realizado um estudo de caso, que busca analisar de forma profunda e detalhada um ambiente ou um sujeito, ou seja, ajuda responder questões “como” e “por que” (GODOY, 1995). Seguindo assim o estudo de caso foi utilizado para estudar os produtores de café da Zona da Mata de Minas Gerais, buscando compreender como é trabalhada a verticalização e como é feito cada processo da produção.

A coleta de dados foi feita através de uma entrevista, onde acontece a comunicação de duas ou mais pessoas cujo objetivo é obter informações de um determinado assunto, seguindo por um questionário onde é feito pelo pesquisador (FONSECA, 2012). A entrevista foi feita com os proprietários, onde foi possível obter todas as informações necessárias sobre suas produções. Sendo assim foi realizada uma entrevista semiestruturada onde foi possível acrescentar ou eliminar questões durante a entrevista, de forma que atenda às necessidades da pesquisa, obtendo o máximo de informação possível, seguindo assim implementando uma análise de

conteúdo para conseguir obter o máximo de conteúdos sobre a história dos locais investigados, ajudando entender e analisar múltiplos objetivos fornecidos através da análise de conteúdo (BERTUCCI, 2008; MORAES, 1999).

A análise de dados possui forma qualitativa, pois o presente trabalho busca coletar informações sobre a verticalização do café e se aprofundar nesse tema, sendo assim não existe a necessidade de medir as informações, pois o presente trabalho coletou informações através de uma entrevista como citado anteriormente, sendo assim a análise qualitativa valoriza os pequenos processos que são realizados através de estudos de ações sociais individuais ou grupais, fazendo uma análise intensa dos dados (MARTINS, 2004).

4. ANALISE DE DADOS

No anseio de conhecer o funcionamento da verticalização de um processo produtivo e o cuidado necessário para produção de um café de qualidade foram realizadas duas entrevistas com produtores rurais de café na região da Zona da Mata Mineira que serão tratados como entrevistados A e B.

Através dos dados coletados com o entrevistado A, o proprietário declarou que participa de todo processo na produção do seu café, ou seja, ele possui sim a verticalização em sua produção. E sua fala um dos maiores obstáculos encontrados “foi com a terceirização de mão de obra para todo período da safra, seguindo pela adubação, pós colheita, e outros processos”, isso se dá pelo fato de não possuir mão de obra fixa, então passa todo esse período terceirizando, e para isso eles precisam de mão de obra qualificada e disponível para atender suas necessidades.

Os dados apresentados pelo entrevistado B, mostram que o proprietário também possui a verticalização em sua produção, foram apresentados por ele alguns obstáculos com a implementação da verticalização, segundo ele, um dos principais desafios foi à questão do trabalho deles não ser valorizado, eles vendiam seu café na região, porém não estavam sendo valorizados da forma esperada”, então sofreram muito com essa questão, sendo necessário ir atrás de um mercado específico para encaixar o seu café e obter uma maior valorização do seu produto. Segundo o entrevistado B para que alcançasse este mercado específico houve necessidade de investir em maquinário para benefício e rebenefício de seu produto.

Desta forma percebe-se que tanto o entrevistado A, quanto o B, trabalham com a verticalização, pois eles trabalham com plantio, condução da lavoura, colheita, beneficiamento, torragem e moagem dos grãos conforme apresentado por Borges e Cardone (2016).

De acordo com os dados dos dois entrevistados os desafios encontrados são exatamente esperados quando se implanta a verticalização. Concordando com Sousa Filho e Bonfim (2013), onde ele fala que o verticalizar um processo produtivo requer grandes desafios e tem que haver um maior controle e responsabilidade na gestão, conseqüentemente vai haver um maior investimento em maquinário e mão de obra.

A implantação da verticalização e produção de um café especial exige uma atenção e contato direto com cliente, o entrevistado A disse que “foi necessário contratar um representante, que acaba tendo papel de gestor, a entrada dele foi necessária para iniciar um planejamento estratégico para conhecer o mercado”. Além disso esse representante fica na propriedade, buscando e repassando informações importantes sobre o clima, ou seja, caso ocorra alguma chuva, se haverá necessário realizar uma adubação na propriedade, suas responsabilidades

são cruciais para qualidade do café, esse representante fica responsável também por olhar todo processo, bem como o maquinário utilizados na produção, pois os problemas técnicos causados devem ser informados direto para o proprietário.

De acordo com o entrevistado B, para conseguir passar por diversos desafios, “foi necessário muita persistência, trabalhando com o café durante 8 anos, participando de todas etapas do processo do café, desde a lavoura até a xícara, inovando suas ideias e aderindo a novas práticas”, para assim obter um café de qualidade e vencer todas etapas.

Foi possível observar que houve um maior contato com os clientes na propriedade do entrevistado A, sendo necessário implantar uma estratégia de venda diferenciada, trabalhando questões como precificação e desenvolvimento de marca. Foi criado todo um planejamento do negócio antes de iniciar as vendas, o processo de verticalização trouxe grandes benefícios para o proprietário. Com a contratação do gestor alguns problemas de gerenciamento do processo produtivo foram solucionados sem que o proprietário parasse o que estava fazendo, visto que o mesmo desempenha outras atividades, havendo uma delegação de poder e responsabilidade ao novo gestor. Sendo assim o proprietário tinha a solução de problemas sem que, necessariamente, tivesse que estar presente na propriedade, fato este, que para ele facilitou muito na produção.

Essa maior interação do produtor com o cliente já é defendida por Araújo (2008) como um dos principais benefícios do processo de verticalização, pois assim haveria uma melhor satisfação das necessidades, bem como desejos dos consumidores.

Os benefícios encontrados com a verticalização pelo entrevistado B foi a valorização do seu produto, obtendo um maior contato direto com o consumidor final, podendo mostrar todo processo e falar do seu produto diretamente para o cliente, ressalta ainda que “foi possível conhecer pessoas de outros países, que trabalham com o mesmo seguimento, adquirindo mais conhecimento e valorização do produto final”. Esta valorização ou agregação de valor também é defendido por Araújo (2008) como um dos benefícios da verticalização produtiva.

Os resultados esperados com a verticalização foram alcançados pelo entrevistado A. Porém como se trata de uma produção de café, foi possível identificar que diversos fatores não são possíveis controláveis e fogem do planejado, pois se trata de uma empresa ao céu aberto, então ele declarou que “por mais que você execute da forma correta, existem processos que acabam não sendo o que você não planejou, pois o clima interfere muito na produção”, o entrevistado A informou ainda que sempre é necessário melhorar suas estruturas, bem como elaborar um processo de capacitação de seus colaboradores, para então assim obter maior rendimento. Este é um dos desafios apontados por Sousa Filho e Bonfim (2013).

O entrevistado B informou que sem a verticalização eles não conseguiriam obter um trabalho 100% artesanal, e muito menos garantir uma qualidade com grande pontuação. De acordo com o entrevistado B, mesmo com as dificuldades com a terceirização, eles gerenciam todo o processo do café, e consequentemente “acabam agregando valor para seu produto”. Ele recebe os consumidores em suas propriedades, obtendo um maior contato com eles, criando curiosidade sobre como se dá a produção cafeeira, estes fatores acabam despertando maior interesse pelo produto, principalmente por saberem que todo processo é artesanal. O proprietário destacou que também realiza viagens com finalidade de vendas no intuito de

mostrar para as pessoas a origem do seu produto, contando sobre sua história, tendo um contato direto com os possíveis consumidores.

Os benefícios encontrados pelos dois entrevistados foram semelhantes em relação a obter um maior contato com o cliente, porém o entrevistado B declarou mais benefícios adquiridos ao entrevistado A, onde ele demonstra uma maior agregação de valor do seu café. Reforçando assim a fala de Araújo (2008), que com a implantação da verticalização é possível adquirir benefícios como aproximação do cliente e agregação de valor de seus produtos.

Quanto aos cuidados de produção e ao local de plantio de café do entrevistado A afirmou que o local:

não foi bem uma escolha, foi um terreno recebido por herança, assim eu optei pelo local por possuir uma logística boa, na propriedade não foi necessário realizar uma irrigação, apenas uma recuperação do solo para plantio, pois o solo estava degradável e houve a necessidade de reconstituir os microorganismos do solo.

A escolha do local de plantio do entrevistado B foi por uma região com um clima que contribuísse muito com sua produção, então buscaram conhecer sobre o café e as variedades que eles produziam, optaram por fazer lotes separados para cada tipo de café, buscando locais que possuísse maior quantidade de incidência de raios solares, pois 100% de seus cafés são especiais, buscando uma padronização de qualidade em cada talhão na propriedade. Como preparação para o plantio ele faz uma análise do solo, onde é possível verificar quais nutrientes estão presentes, em seguida efetua a capina e as covas, colocando um adubo orgânico que fortalece as mudas. Fazem o plantio e trabalham o manejo do solo, um fato importante declarado é que ele não utiliza agrotóxico em sua produção, deixando o mato crescer, e quando acontece isso, eles fazem a roçada, com essa ação o mato e cortado e acaba fazendo uma camada em cima da terra, essa camada vai se decompor juntos com os fungos e bactérias presentes no solo, sendo absorvido pelo e gerando adubo para a planta.

A escolha de mudas do entrevistado A é realizada conforme as características da propriedade, ou seja, as espécies que melhor se adaptam ao ambiente, levando em consideração o clima e a altitude, bem como mudas que possuem maior tolerância às pragas e doenças. São realizados vários processos durante a colheita, pois ele trabalha com café gourmet, eles só vendem os cafés que atingem pontuação acima de 80, isso requer uma exigência maior na colheita e pós-colheita.

As escolhas de suas mudas do entrevistado B são feitas através de fontes seguras, por que de acordo com ele alguns viveiros de mudas não possuem mudas de qualidade. Seguindo assim durante a colheita são apresentados alguns cuidados como colher maior quantidade de grãos maduros e perfeitos, de acordo com o proprietário, quanto mais for a quantidade de grãos perfeitos, melhor vai ser a bebida, então todo o processo de colheita começa no solo, com a preparação do solo e plantio das mudas.

Os entrevistados demonstraram certa atenção durante a escolha de mudas e do plantio, isso concorda com a afirmação de Santos (2012), onde ele declara que a etapa de plantio das mudas é de grande relevância para qualidade do café, seguindo a afirmação de Veloso (2001), que o plantio de novas lavouras devem utilizar mudas sadias e bem desenvolvidas, então assim será possível obter maior qualidade de grãos.

Para realização da colheita, o entrevistado A informou que sempre há uma reunião antes, pois todas as decisões que são tomadas em conjunto, e através de uma análise da colheita. O objetivo central de sua produção para atender o cliente final, com a venda de cafés especiais, ele declarou que “o mercado paga mais por isso”, então ele busca obter um maior cuidado com a pós-colheita, buscando a “manutenção da qualidade dos grãos”, buscando um mercado melhor para seu café. Ainda de acordo com o entrevistado A “o mercado valoriza o café com maior pontuação e melhor qualidade dos frutos. A colheita exige uma equipe certa para a colheita, de acordo com o entrevistado A, ele utiliza “um refratômetro para medir o brix do café, que seria a doçura do café”, então identifica o melhor talhão para obter maior pontuação sobre o café, e quando o café estiver perto de 85 a 86 pontos, eles iniciam a safra, ou seja, a colheita é um ponto crucial pra determinar quantos pontos o café vai ter depois de seco.

Segundo o entrevistado B na preparação do pós-colheita “o café é levado para sua casa, onde o café passa por um processo de lavagem, os grãos são colocados dentro de uma caixa de água, onde os possíveis defeitos vão boiar”, pois de acordo com ele “alguns grãos parecem bonitos, porém apresentam defeitos”, já os grãos que estiverem completamente maduros, vão afundar, ressalta que são estes grãos maduros e perfeitos que propiciaram um café de qualidade. Depois desse processo o café que boiou é retirado e lavado para uma secagem separada, e os grãos que afundaram são levados para a estufa que é coberta e suspensa (FOTOS 1 e 2), onde não possui contato direto com o sol e nem com o solo, mantendo total distância de fungos que poderiam prejudicar o café, nessa estufa é feita a seleção dos grãos, porque muitas vezes vem grãos que não estão muito maduros, nessa estufa o café fica num período de 8 a 12 dias, o café vai desidratar e secar, depois ele é levado para o terreiro para terminar a secagem.



Fotos 1 e 2: Terreiro suspenso e estufas.
Fonte: Dados de pesquisa (2020).

É importante ressaltar a importância dos cuidados durante a colheita apresentados pelo entrevistado A, que confirmam os dados apresentados por Santos (2012), o qual declara que a colheita é um processo que atua de forma significativa na qualidade do café, e que essa parte deve ser feita de forma eficiente. O entrevistado B mostra a importância da pós-colheita do café, validando a fala de Leite (1991) que os fatores que atuam depois da colheita são os principais responsáveis pelo resultado indesejado que atinge a qualidade do café.

O entrevistado A relatou que o processo de lavagem e secagem do café demanda mais tempo e mais mão de obra, pois é um processo rigoroso e requer um investimento maior, pois no caso de cafés especiais necessita de um processo diferente dos cafés commodities. Ele informou que optou apenas pelo despulpador e que não realiza a desmucilagem, pois com o despulpador ele retira apenas a casca do café, mantendo a doçura e os aromas, então assim optou por tirar o desmucilador, porque ele retira todo mel e mucilagem do café. Esta necessidade de investimento no processo produtivo é apontada como um desafio ao produtor, conforme Sousa Filho e Bonfim (2013).

O entrevistado B também prefere utilizar o despulpador à desmucilagem, pois de acordo com ele o despulpador separa os grãos maduros dos verdes, e a desmucilagem os grãos tem muito contato com a água e acaba tirando a doçura dos grãos, o despulpador retira somente a casca do café, mantém a bebida e protege o grão.

O armazenamento do entrevistado B é feito com todo cuidado numa tulha, onde tem paletes nos fundos e lonas nas laterais, o café é guardado em sacos que possuem alta barreira de proteção onde podem ficar armazenado por um bom tempo. O seu café é vendido para seus clientes em forma de grãos crus para cafeterias e também o café torrado e moído, dados duas alternativas para os clientes.

Verificou-se que o processo de armazenagem requer um tratamento e rigor a mais. O armazenamento do café exige todo um cuidado de acordo com o entrevistado A,

é necessária uma embalagem adequada até o momento da torra, pois devido às condições da região quando se trata da umidade alta, não tem como mais armazenar da forma como era antes, então é necessário um trabalho diferente onde o café não perde sua essência. O café deles possui uma embalagem gourmet de 1 kg e a embalagem do café especial em 500g ou 1 kg, tanto em grãos ou moídos. As embalagens possuem válvulas para não deixar o café oxidar, as embalagens de cafés especiais possuem um zíper, onde o cliente pode guardar o café na própria embalagem, ajuda a não ter uma mistura de aroma com os nutrientes, então suas embalagens preservam de fato a qualidade do café antes e durante o consumo do cliente.



Fotos 3 e 4: Embalagem do produto final dos entrevistados A e B.
Fonte: Dados de pesquisa (2020).

Os processos de armazenagem demonstrados pelos entrevistados concordam com a afirmação de Ribeiro (2010), onde ele declara que o processo de armazenagem do café possui grande importância para preservação e manutenção da qualidade do café, outro ponto interessante e que o armazenamento ajuda passar as demandas de preços baixos, assim o produto consegue esperar e conseguir um preço justo pelo seu café.

Quando questionados sobre o auxílio de algum órgão na escolha pela verticalização do processo produtivo o entrevistado A informou que não obteve nenhum apoio de algum órgão, o que ele efetuou estudos e pesquisas com outros produtores de café obtendo informações sobre a verticalização, declarou ainda que deveria ter recorrido a algum órgão para obter maior ajuda e trazer conteúdos sobre técnicas, porém ele correu atrás e buscou algumas informações e estudou o processo de produção verticalizada. O entrevistado B informou que ele possuiu sim o apoio de órgãos e de outros produtores no processo de implementação da verticalização, ele declarou que a EMATER trouxe certificações e obteve ajuda com cursos pelo SENAI, e sobre os produtores ele sempre troca ideias e informações.

Como trabalha com marca própria o entrevistado A declarou a importância da marca da seguinte forma:

Através da marca própria, foi possível implantar e levar o conceito de poder tomar um café melhor, pois o mercado de commodities, não é apenas café, pois possui um pouco de pureza, até por questão de custo para atender a classe que não consegue comprar um café de valor agregado, assim pensamos nesse segmento, de forma a levar aos clientes esse segmento.

Eles optaram também por obter uma marca própria, para assim levar e mostrar a história da família que já trabalhava com café desde a década de 80, prezando a qualidade do café, então assim optaram por manter o nome e manter a marca própria.

O entrevistado B apresentou seu ponto de vista sobre a importância da marca própria da seguinte forma:

é que a marca possui uma identidade, não vendemos apenas um café especial, e sim toda sua história e todo trabalho envolvido, mostrando todo processo que tem atrás da produção, assim e mais fácil reconhecer nossa marca e ser valorizado.

A fala dos entrevistados A e B reforçam as ideias de Parisotto (2017) que a marca própria contribui para se obter uma diferenciação sobre o produto em meio aos concorrentes, criando uma identidade para o produto. Corroboram ainda com o que é pregado por Vasconcelos e Zirhut (2009) de que a marca própria poderá levar o produto a possuir um diferencial, mantendo a credibilidade, o que acaba valorizando o bem, e consequentemente podendo aumentar seu lucro.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através dos dados analisados foi possível chegar ao resultado de que os entrevistados responderam de fato o problema proposto, cedendo informações que comprovam o que os autores utilizados no aporte teórico falam, onde a

implementação da verticalização nos processos cafeeiros, traz benefícios importantes, e que sem a mesma não seria possível manter o processo produtivo com boa lucratividade. Ficou claro ainda que, na visão dos entrevistados, a utilização da verticalização agrega valor para aqueles empreendimentos que desejam ter uma marca reconhecida e obter maior contato com seus clientes.

A metodologia utilizada serviu para atingir os objetivos traçados, conseguindo obter informações que de fato atendessem ao que foi planejado. Trouxe informações cruciais para os produtores que desejam implantar a verticalização, mas tenham dúvida em relação aos resultados e custos. Para os entrevistados a verticalização de fato agrega valor e se o produtor procura de fato ser reconhecido, obter uma identidade e ter maior contato com cliente, ele deve buscar uma gestão profissionalizada e traçar um plano estratégico para implantação da verticalização.

Segundo os resultados da pesquisa os principais benefícios encontrados com a verticalização concordam com a fala de Araújo (2008), onde declara que com a implantação da verticalização é possível agregar valor para seus produtos e consequentemente criar alternativas de mercado, tendo uma maior aproximação com seu cliente.

Seguindo essa linha de raciocínio Cardone e Borges (2016), falam que a verticalização traz diversos ganhos significativos, esses ganhos estão além de serem apenas voltados à lucratividade, uma vez que a verticalização aumenta a participação do produtor na cadeia de produção, isso faz com que o produtor tenha o papel de protagonista em sua produção, lhe aproximando do consumidor, obtendo uma atuação direta e qualificada.

Com a implantação da verticalização foram encontrados vários benefícios como citado acima, porém para chegar nesses benefícios, foi preciso implantar um planejamento estratégico seguindo para uma reestruturação do local e havendo um maior investimento, esses dados concordam com a afirmação de Souza Filho e Bofim (2013), de que para superar os desafios da verticalização é necessário obter uma nova infraestrutura, consequentemente é necessário ter um investimento maior. Como percebido os investimentos vão além de máquinas e equipamentos, os mesmos foram realizados no processo como um todo, perfazendo também a contratação de mão de obra especializada para auxiliar no gerenciamento e uma maior busca de conhecimento sobre o mercado consumidor.

Sendo assim é relevante a questão da verticalização como opção para o produtor rural. Traz benefícios também para consumidores que apreciam um café especial, pois através da verticalização o produtor tem maior contato com seu cliente, podendo mostrar para eles todas as etapas da produção de seu café, isso acaba gerando valor para sua marca e a curiosidades em seus clientes em tomar seu café.

Outro fato relevante é que com a produção cafeeira verticalizada o produtor terá domínio sobre todos processos na sua produção, desde a preparação do solo até o café chegar na mão dos consumidores, retirando assim os atravessadores comerciais e a torrefação entre produtor e cliente final, fato este defendido por Borges e Cardone (2016).

A partir dos dados encontrados na pesquisa, sugere-se que os produtores de café busquem um melhor conhecimento sobre o processo de verticalização, assim eles conseguirão entender e controlar os processos de sua produção e obter melhores resultados, isso poderá gerar um café de qualidade, onde todas etapas são realizadas pelo produtor, podendo ter seus cuidados específicos em cada etapa da cadeia produtiva

Sugestiona-se, ainda, a aplicação de pesquisas com um número maior de produtores, já que o assunto sobre verticalização é pouco tratado em artigos científicos, houve até uma dificuldade para realização do aporte teórico deste artigo pelo número limitado de publicação na área, assim seria interessante a realização de um trabalho com diversos produtores, buscando entender os benefícios e desafios da verticalização.

REFERÊNCIAS

ABREU, G. F. et al. **Grãos de café armazenados em ambiente resfriado tem qualidade preservada.** 2015. Disponível em: http://tot.dti.ufv.br/bitstream/handle/123456789/7627/324_41-CBPC-2015.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 10 set. 2020.

AFONSO JÚNIOR, Paulo Cesar; CORRÊA, Paulo Cesar. **Influência do tempo de armazenagem na cor dos grãos de café pré-processados por “via seca” e “via úmida”.** 2003. Disponível em: <http://www.sbicafe.ufv.br/handle/123456789/1236>. Acesso em: 26 set. 2020.

ALVES, Blyeny Hatalita Pereira et al. **Análise comparativa da composição química de cafés do Cerrado mineiro e do Sul de Minas Gerais.** 2004. Disponível em: <http://repositorio.ufu.br/handle/123456789/26990>. Acesso em: 10 set. 2020.

ANDRADE, Ednilton Tavares; OLIVEIRA FILHO, Delly; VIEIRA, Gilmar. **Potencial de conservação de energia no pré-processamento do café.** 2000. Disponível em: <http://www.deag.ufcg.edu.br/rbpa/rev22/Art228.pdf>. Acesso em: 10 set. 2020.

ARAÚJO, M. J. **Fundamentos de Agronegócio.** 2. ed. Atlas: São Paulo, 2008.

BERTUCCI, J. L. O. **Metodologia básica para elaboração de trabalhos de conclusão de cursos (TCC):** ênfase na elaboração de TCC de pós-graduação Lato Sensu. São Paulo: Atlas, 2008.

BORGES, T. S.; CARDONE, R. Verticalização como alternativa viável ao pequeno produtor. 2016. **Revista Fatec SEBRAE em debate: gestão, tecnologia e negócios.** V. 3. nº 4. Disponível em: <http://revista.fatecsebrae.edu.br/index.php/em-debate/issue/view/4>. Acesso em 22 set. 2020.

BRACCINI, ALESSANDRO DE LUCCA E. et al. Incidência de microorganismos em sementes de café robusta durante o armazenamento. **Bragantia**, v. 58, n. 2, p. 305-315, 1999. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0006-87051999000200010&script=sci_arttext. Acesso em: 14 set. 2020.

CALZAVARA, Oswaldo. Administração rural: o planejamento da empresa agropecuária. **Semina: Ciências Exatas e Tecnológicas**, v. 6, n. 1, p. 17-31, 2004. Disponível em: <http://www.uel.br/portal/index.php?pagina=404&urlProcurada=www.uel.br/seer/index.php/semexatas/article/download/6092/5539>. Acesso em: 13 set. 2020.

CARDONE, Rosana; BORGES, Tatiana Silva. VERTICALIZAÇÃO COMO ALTERNATIVA VIÁVEL AO PEQUENO PRODUTOR. **Revista Fatec Sebrae em debate-gestão, tecnologias e negócios**, v. 3, n. 04, p. 106-106, 2016. Disponível em: <http://revista.fatecsebrae.edu.br/index.php/em-debate/article/view/45>. Acesso em: 19 set. 2020.

CARVALHO, João Paulo Felicori et al. **Qualidade de café cereja descascado e natural acondicionado em diferentes embalagens durante o armazenamento**. X Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil, 2019. Disponível em: <http://www.consorciopesquisacafe.com.br/ojs/index.php/SimposioCafe2019/article/view/466>. Acesso em: 18 set. 2020.

CRUVINEL, Paulo E. **Agronegócio e oportunidades para o desenvolvimento sustentável do Brasil**. Embrapa Instrumentação-Documents, 2009. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/658189/1/DOC442009.pdf>. Acesso em: 15 set. 2020.

FAGANELLO, Luiz Roberto; SANTA TEREZINHA, DE ITAIPU. Fatores que influenciam a Qualidade do Café no Paraná. **PREMIA EXTENSAO**, 2006. Disponível em: http://www.emater.pr.gov.br/arquivos/File/Biblioteca_Virtual/Premio_Extensao_Rural/2_Premio_ER/16_Fat_infl_Qual_Cafe_PR.pdf. Acesso em: 15 set. 2020.

FERNANDES, André Luís Teixeira et al. A moderna cafeicultura dos cerrados brasileiros. **Pesquisa Agropecuária Tropical**, v. 42, n. 2, p. 231-240, 2012. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1983-40632012000200015&script=sci_arttext. Acesso em: 3 set. 2020.

FONSECA, Regina Célia Veiga da. **Metodologia do trabalho científico**. 2012. Disponível em: <https://biblioteca.isced.ac.mz/bitstream/123456789/786/1/METODOLOGIA%20DO%20TRABALHO%20CIENT%20C3%8DFICO.pdf>. Acesso em: 23 set. 2020.

GARCIA, Danton Camacho et al. A secagem de sementes. **Ciência Rural**, v. 34, n. 2, p. 603-608, 2004. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-84782004000200045&script=sci_arttext&tlng=pt. Acesso em: 12 set. 2020.

GIL, Antônio Carlos et al. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002. Disponível em: http://www.uece.br/nucleodelinguasitaperi/dmdocuments/gil_como_elaborar_projeto_de_pesquisa.pdf. Acesso em: 23 set. 2020.

GODOY, Arilda Schmidt. Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais. **Revista de Administração de empresas**, v. 35, n. 3, p. 20-29, 1995. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rae/v35n3/a04v35n3.pdf>. Acesso em: 23 set. 2020.

GOMES, Lúcio Marçal. **Efeito de diferentes técnicas de secagem na qualidade do café arábica (Coffea arabica L.) em Timor Leste**. 2014. Dissertação de Mestrado. Universidade de Évora. Disponível em: <https://dspace.uevora.pt/rdpc/handle/10174/10962>. Acesso em: 16 set. 2020.

LEITE, Irã Pereira. **Influência do local de cultivo e do tipo de colheita nas características físicas, composição química do grão e qualidade do café (Coffea arabica L.).** 1991. Disponível em: <http://www.sbicafe.ufv.br/handle/123456789/122>. Acesso em: 17 set. 2020.

LIMA, Dinara Mattioli. Armazenabilidade de Sementes de Coffea arabica L. e de Coffea canephora Pierre, **Submetidas a Diferentes Métodos de Desmucilagem e de Secagem.** 2005. Disponível em: <http://www.sbicafe.ufv.br/handle/123456789/8421>. Acesso em: 10 set. 2020.

MARTINS, Heloísa Helena T. Metodologia qualitativa de pesquisa. **Educação e pesquisa**, v. 30, n. 2, p. 289-300, 2004. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1517-97022004000200007&script=sci_arttext&tlng=pt. Acesso em: 24 set. 2020.

MORAES, Roque. Análise de conteúdo. **Revista Educação, Porto Alegre**, v. 22, n. 37, p. 7-32, 1999. Disponível em: <http://pesquisaemeducacaooufrgs.pbworks.com/w/file/fetch/60815562/Analise%20de%20conte%C3%BAdo.pdf>. Acesso em: 20 set. 2020.

PARISOTTO, Amanda. **As vantagens e desvantagens da criação da marca própria para Alfa Distribuidora de Alimentos Ltda.** 2017. Disponível em: <https://repositorio.ucs.br/xmlui/handle/11338/1767#:~:text=Conclui%2Dse%20que%20criar%20a,maior%20lucratividade%20para%20a%20empresa>. Acesso em: 30 set. 2020.

PEREIRA, Vanessa da Fonseca et al. Riscos e retornos da cafeicultura em Minas Gerais: uma análise de custos e diferenciação. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 48, n. 3, p. 657-678, 2010. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-20032010000300008&script=sci_abstract&tlng=es. Acesso em: 20 set. 2020.

RIBEIRO, Fabiana Carmanini. **Armazenamento de café beneficiado em embalagens herméticas com injeção de CO 2.** 2010. Disponível em: <http://www.sbicafe.ufv.br/handle/123456789/6830>. Acesso em: 15 set. 2020.

SANTOS, Fabio Lyrio. **Classificação do café beneficiado: uma proposta para pagamento pela qualidade dos grãos.** 2012. Disponível em: <http://www.sbicafe.ufv.br/handle/123456789/12244>. Acesso em: 19 set. 2020.

SOUSA FILHO, Hildo Meirelles; BONFIM, Renato Manzini. Oportunidades e desafios para a inserção de pequenos produtores em mercados modernos. **Ganhar tempo é possível?** p. 71, 2013. Disponível em: <https://ceca.ufal.br/professor/jhq/LivroPequenaProduRural.pdf#page=73>. Acesso em: 16 set. 2020.

SOUZA, Sára Maria Shalfoun. **Produção de Café de Qualidade: II – Colheita, Prepraro e Qualidade do café.** 2000. Disponível em:

http://www.epamig.ufla.br/ecocentro/circtec/ct_118-2000.pdf. Acesso em: 8 set. 2020.

SPAGNOL, Roberto. A administração rural como processo de gestão das propriedades rurais. **Revista de Administração e Ciências Contábeis do IDEAU**, v. 5, n. 10, 2010. Disponível em: https://www.getulio.ideau.com.br/wp-content/files_mf/ee7a10ab4695d13f2b0c1fb12670339b90_1.pdf. Acesso em: 29 set. 2020.

SUPLICY, Eduardo Matarazzo. Brasil se consolida na tradição de grande produtor mundial de café. **Visão Agrícola-Esalq**, Piracicaba, v. 12, n. 12, p. 124-126, 2013. Disponível em: http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/publicacoes_tecnicas/va12-custos-e-comercializacao03.pdf. Acesso em: 26 set. 2020.

ULRICH, Elisane Roseli. Contabilidade rural e perspectivas da gestão no agronegócio. **RACI-Revista de Administração e Ciências Contábeis do Instituto de Desenvolvimento Educacional do Alto Uruguai**, IDEAU, Bagé-RS, v. 4, n. 9, 2009. Disponível em: https://www.getulio.ideau.com.br/wp-content/files_mf/89147c344483adf6fd957f83c91ca981108_1.pdf. Acesso em: 12 set. 2020.

VASCONCELOS, Sandra Stöckli; ZIRHUT, Emidio. Marca própria é uma vantagem competitiva para o varejo brasileiro. **Cadernos da Escola de Negócios**, v. 1, n. 7, 2009. Disponível em: <https://portaldeperiodicos.unibrasil.com.br/index.php/cadernosnegocios/article/view/2175>. Acesso em: 30 set. 2020.

VELOSO, Carlos Alberto Costa et al. **Formação de mudas de café conilon (Coffea canephora) no estado do Pará**. 2001. Disponível em: <http://sbicafe.ufv.br/handle/123456789/7778>. Acesso em: 22 set. 2020.

VILLELA, Túlio Carvalho. **Qualidade do café despulpado, desmucilado, descascado e natural, durante o processo de secagem**. 2019. Disponível em: <http://177.105.2.222/handle/1/34967>. Acesso em: 25 set. 2020.