



GESTÃO DA CADEIA PRODUTIVA PRIMÁRIA DO CAFÉ

Gizele Teresa¹, Reflandhys da Silva Pimentel², Luís Américo Bertolaci Junior³.

¹Graduanda em Administração pela UEMG, giseleteresa1997@gmail.com

²Graduando em Administração pela UEMG, reflandhys@gmail.com

³Mestre em Administração pela Fundação Pedro Leopoldo- MG, luis.bertolaci@yahoo.com.br

Resumo: O agronegócio é extremamente importante para economia brasileira, sendo ainda o mercado cafeeiro um grande impulsionador. Este trabalho analisa o processo da cadeia produtiva primária do café, e sua melhor forma de produção, destacando as principais fases e técnicas. Para isso, por meio de um estudo qualitativo multi-caso, foi entrevistado um produtor de café que utiliza de técnicas de manejo atualizadas e também entrevistas com 40 agricultores das regiões de Caparaó, Alto Jequetibá, Fervedouro, Divino, Santa Margarida, Carangola, Orizânia e São Francisco do Glória que produzem seus respectivos cafés de forma mais utrapassada. Em confronto com as duas formas de gestão da planta observou-se diferenças e coincidências, sendo que as técnicas de manejo do produtor referencial surtiram melhores resultados na qualidade e no valor final.

Palavras-chave: Manejo; Café; Produção; Qualidade; Cadeia Produtiva.

Área do Conhecimento: Ciências Sociais Aplicadas

1 INTRODUÇÃO

O café é um produto comercial predominante no Brasil. Sendo um de seus maiores produtores, realiza relevante participação no mercado de café Arábica no mundo, abaixo da Etiópia e seguido por Honduras e Colômbia. Haja vista tamanha significância; o café se configura um produto de pungente importância no cenário econômico do país. (MATIELLO, 2005; p. 65)

Há registros afirmando que a planta passou a ser macerada e misturada à banha para consumo alimentício por volta de 575 d.c. sendo também utilizada como suco extraído dos frutos. Sua trajetória alcança a mesa brasileira influenciando toda cultura e economia do país. (MATIELLO, 2005; p. 62)

Sendo, então, a comercialização do café, uma das fortes características observadas na economia brasileira do qual o Brasil é considerado o maior exportador mundial do café, além de ser um produto extremamente volátil comercializado mundialmente. Com isso a especulação do café no mercado financeiro pode causar alta ou queda nas bolsas fazendo com que os preços de mercado não sejam constantes. Essa variação aumenta os custos de produção, sobrepuja o valor financeiro do produto acarretando um endividamento dos produtores. Sendo assim o lucro atual tem sido menor.

Para uma mudança positiva no cenário atual, estima-se que com um bom planejamento e um gerenciamento que ocasionem a queda dos custos, decorrentes da volatilidade, e a estruturação de um novo olhar tecnológico para o cultivo do café; possa minimizar os problemas existentes e aperfeiçoar gradativamente a lucratividade no comércio cafeeiro.

O artigo em questão resgata a história do café no país, ressaltando traços da micro história das regiões paulista e Zona da Mata Mineira cuja trajetória é responsável pelo enriquecimento e difusão do café em todo o país para acentuar a apresentação de uma pesquisa voltada para um gerenciamento que possa quebrar paradigmas no plantio, cultivo e manejo do café através do estudo teórico de novas técnicas e pesquisa de campo para compreender como o atual manejo como o café é efetuado e como essas técnicas podem ser melhoradas ou alteradas visando à melhoria na qualidade de um produto final que acarrete maiores lucros, suprimindo as necessidades econômicas do mercado cafeeiro e impulsionando avanços no comércio brasileiro.

A pesquisa tem como objetivo apontar técnicas que estão sendo utilizadas no manejo do café que poderá levar a qualidades superiores do produto, através da criação de um planejamento demonstrativo do processo de manejo eficaz comparando com as outras técnicas utilizadas para depois apontar os resultados e benefícios ao se alcançar um café de melhor qualidade. Tendo como objetivo específico o conhecimento do mercado cafeeiro, analisar os investimentos feitos na produção do café, e avaliar o processo de produção do café na região estudada.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 O cultivo do café e a sua relação com a lucratividade

Como o cultivo do café é a principal fonte de renda dos municípios de São Francisco de Glória, Fervedouro, Carangola, Divinos e demais vizinhos localizados na microrregião de Muriaé e macrorregião da Zona da Mata do Estado de Minas Gerais.

De característica acidentada sua geomorfologia apresenta um relevo de vales e montes côncavos; vegetação com fragmentos da floresta atlântica e fauna silvestre, possui condições propícias para o cultivo de café possuindo um solo com variações arenosas e argilosas e clima de temperatura média de 18 a 22 °C. (IBGE; 2008)

O produto em 2012 foi responsável por 78,8% da economia regional; sendo 4,6% da renda per capita da região. Mas nos últimos anos houve uma queda alarmante de para 57,7%. Queda considerável tendo em vista a importância econômica na região.

Acredita-se que isso se deva além dos custos operacionais elevados atualmente, também a perda da qualidade do produto que minimiza seu valor de mercado e rebaixa o percentual de toneladas exportadas ou comercializadas em grande escala no país. (SOARES, 2009)

Devido à delicada situação que a comunidade cafeeira se encontra no atual cenário econômico, torna-se pertinente uma pesquisa que aponte melhorias lucrativas e também de manejo no plantio ou tratamento da cultura do café. Técnicas que contribui para alavancar os lucros, contribuindo para uma reação econômica no mercado financeiro da região.

O estudo se justifica pela necessidade de potencializar a cultura de café e seu valor comercial que eleva a economia da região criando visibilidade à região para fins competitivos na produção, comercialização e venda do café.

2.2 Breve relato da história do café no Brasil

Não é por acaso que o café é de tamanha relevância para a economia, cultura e não menos importante, para a história do Brasil. A história do café se mistura com a própria história do nosso país. Trazido para as terras brasileiras por Francisco de Melo Palheta, em 1727, o café, durante muito tempo, foi à maior riqueza brasileira.

Ao longo dessa trajetória, no entanto, “a cafeicultura brasileira passou por relevantes mudanças geográficas e estruturais e, alternadamente, por momentos de crise e pujança, sempre mantendo sua importância relativa para o desenvolvimento brasileiro” (VILELA; RUFINO, p. 15, 2010)

O café se infiltra na história do nosso país, inclusive na política. Como no fato histórico da “Política dos Governadores” ou Política do café com leite, derivando do grande poder nacional por parte das oligarquias paulista e mineira.

A Política do Café com Leite rompeu - se em 1930 com a eleição e o movimento revolucionário que levou ao poder Getúlio Vargas. No entanto, o próprio Vargas teve que adotar na época, medidas para proteger os produtores de café que encaravam uma crise econômica, persistindo seu papel no comércio.

O café, certamente, continuou a frequentar os palácios do Rio de Janeiro e, a partir de 1960, os de Brasília. Mas agora emprestando seu sabor às decisões que atendem a outros interesses econômicos, nem sempre mais nobres que os dos velhos cafeicultores (ELIAS, 2010, p. 27).

Tradicionalmente, a produção de café no Brasil e no mundo concentrava-se apenas na espécie *Coffea arabica*. Entretanto, a partir do fim do século XIX, devido a um grande surto de ferrugem que afetou os cafezais do sul e leste da Ásia, a espécie *Coffea canephora*, que se mostrava resistente à doença, passou a ser alvo de estudos científicos visando à sua exploração econômica.

2.3 Breve relato da história do café nas Matas Mineiras

Conforme estudos realizados, Minas Gerais teve a chegada do café por volta do ano de 1707, através dos trabalhadores que transportavam ouro no chamado caminho novo, traziam sementes de café sempre que voltavam das viagens de transporte terminando o dia de trabalho na exploração das minas de ouro. O que determinou o peso das sacas de café foi o uso de animais que através das mulas tinham a capacidade de carregar até 120 kg, assim ficou determinado que a saca fosse de 60 kg separados um de cada lado do animal.

A região mais rica até o século XX foi a Zona da Mata perdendo logo após para região Oeste paulista que ganhou força na produção. A maior dificuldade da época era o transporte que traziam prejuízos para os produtores que por serem através dos animais não tinham infraestrutura por parte do governo, só em 1850 construíram a primeira linha ferroviária no Brasil sendo o trecho que ligava

Rio de Janeiro a Serra do Vale do Paraíba Fluminense, e logo após em 1859 foi construída a estrada de ferro dom Pedro II que ligava a Serra Fluminense a Minas Gerais.

Na zona da mata mineira, os municípios considerados os pioneiros na expansão do café, se encontram da zona Sul. Com relação à denominação considera que foi a fisionomia da vegetação natural que deu à Mata o nome que conserva. Era coberta por um denso manto florestal, compacto e homogêneo que, de certa forma, constituía um obstáculo à livre penetração de pessoas. O autor destaca que o governo português optou, deliberadamente, por manter as condições desfavoráveis da região, para impedir a fuga do ouro (VALVERDE, [s.d.], p. 25). Foi através da abertura do Caminho Novo, construído por Garcia Rodrigues Paes, que as matas foram devassadas da Serra do Mar até Paraíba do Sul e depois do Vale do Paraíba até o Alto da Mantiqueira (CARVALHO, 1953, p. 29).

Mesmo que a produção tenha acelerado com o decorrer das décadas na Mata Mineira, na segunda metade do século XIX, ela ainda era iniciante, S. Stein considera que entre 1851 e 1852 a produção em arrobas de toda a Província Fluminense chegava a 7.535.844, ou seja, aproximadamente 77% da produção nacional. Nesse mesmo período, a produção mineira correspondia a menos de doze por cento da produção fluminense (Stein, [s.n.t.], p. 81).

Porém o comportamento ascendente da produção de café da Zona da Mata, a qual era responsável por mais de noventa por cento da produção total mineira, pode ser percebido do início ao fim de período, ou seja, de 1851 e 1854 até 1920 e 1924 na ordem de 1.659% (Pires, 1993, p. 74).

No que se refere ao fim do tráfico de escravos, percebemos a ausência de um impacto na sua estrutura produtiva, cujas empresas buscaram alternativas para a manutenção dos índices de reposição da força de trabalho, como o tráfico interprovincial e a reprodução natural, sem, contudo, prejudicar o processo de expansão do café (Pires, 1993, p. 76)

A falta de um sistema viário delimitou as possibilidades de expansão da cafeicultura até 1860. Emília Viotti ressalta que o crescimento da produção cafeeira estava condicionado ao frete. A autora cita uma documentação referente às Câmaras Municipais de Mar de Espanha e Rio Preto, importantes e pioneiros municípios cafeicultores mineiros, que alegavam que as dificuldades de transporte e boas estradas, eram entraves ao desenvolvimento da lavoura (Costa, 1982, p. 143).

A propriedade cafeeira na Mata Mineira teve sua consolidação no começo do século XIX, ainda fora da época em que a região conseguiu exceder a produção fluminense. Ou seja, a partir da década de 1890, quando a produção mineira superou a fluminense, e passou a ter uma participação proporcional a 20% do total da produção do país até 1930 quando se constitui na segunda produção nacional, sendo superada somente por São Paulo (Pires, 1993, p. 90).

2.4 Breve relato da história do café na microrregião da Zona da Mata (Muriaé)

A região conhecida como Zona da Mata Mineira se localiza na bacia do rio Doce cujos afluentes são Piranga, Casca, Matipó, Caratinga e Manhuaçu e bacia do rio Paraíba do sul cujos afluentes são Muriaé e seus subafluentes rios Glória e Carangola. É constituída por 51 municípios e 12 municípios à mesorregião do Rio Doce. Suas matas ocupam 3% do território geográfico com terras propícias ao cultivo da cultura de café; ponte comum entre todos os municípios dessa região.

Atualmente a Zona da Mata responde por 24% da produção de café em todo o estado cultivados por 36 mil produtores em seus 275 mil hectares. (ALVES, 2011)

Em 1929, os municípios de Manhuaçu, Caratinga Mutum e Carangola iniciam sua trajetória de destaque entre os maiores produtores de café de Minas Gerais, sendo Carangola e Manhuaçu entre os cinco maiores produtores de café do Brasil. (ALVIM (1929). Mas a história da chegada do café em Minas retrocede mais na história aos anos de 1788, nas chácaras em torno da cidade mineira de Mariana.

Em 1870 a frente cafeeira já se alastrara pelo Vale do Carangola seguindo ao norte do Vale do Manhuaçu e toda bacia do Rio Doce, chagando a ocasionar a primeira crise de superprodução de café por volta dos anos de 1905.

Atualmente a Zona da Mata é responsável por quarto milhões de sacas de café produzidas ao ano, tornando-se a segunda maior produtora de Minas Gerais. (EMATER, 2018). O café passa por um processo de inspeção para adequar-se às normas do Programa de Certificação do Café, cujo objetivo é estimular a produção de grãos especiais atendendo à demanda do mercado que exigem cada vez mais, no quesito qualidade, grãos selecionados, maduros e sadios.

Em toda essa trajetória histórica do café no Brasil especificamente no estado de Minas Gerais é seguro afirmar que o café não só foi introduzido no país como futura fonte de renda, mas também como um traço marcante e cultural que nortearia a maioria da atividade econômica e empresarial do estado.

Sua produção não só determina as finanças como molda a economia local e gera empregos na área movimentando todo o mercado de atividades agrícola como influenciando em aspectos como

local de concentração de pessoas, povoados, comércio e comportamento cultural, sendo café uma celebridade em festas, exposições, fóruns e festivais em sua homenagem.

Diante de toda a trajetória percorrida pelo café no Brasil, é seguro afirmar que muitas estratégias e formas de plantio já foram testadas e executadas com o objetivo de melhorar a produção excedendo os lucros, porém na maioria dos casos muitos métodos melhoram a qualidade dos grãos que por sua vez, mantêm uma margem de lucro insatisfatória.

Entretanto, atualmente muitas práticas estão sendo disponibilizadas pela EMATER, órgão competente cuja uma das funções é promover o desenvolvimento rural sustentável com melhor qualidade do plantio; orienta muitos proprietários cafeicultores na utilização de técnicas de plantio que possam garantir a colheita de um grão de melhor qualidade. (EMATER MG, 2018)

Sendo o café um agronegócio desenvolvido por oito milhões de brasileiros em doze estados, envolve um milhão de trabalhadores com carteira assinada para as lavouras e sustenta cinco mil famílias que vivem das plantações cafeeiras em mil e novecentos municípios diferentes. Esse percentual corrobora a importância de se repensar uma gestão mais estratégica na hora de se formar uma lavoura ou colher o café. (EMATER- MG, 2018)

Novos métodos de cultivo e colheita fazem do estado mineiro um dos estados fortes no manejo com o café. Em suas quatro regiões cafeeiras, a Zona da Mata ganha destaque pela criação do café Fruto Fino e seu próprio blend tem produzido cinco mil sacas/ ano do café criado há dez meses apenas por seus quinhentos proprietários. Esse pequeno modelo se insere no programa "Certifica Minas Café". (EMATER- CARANGOLA 2018)

Outro exemplo em destaque se encontra na fazenda Boa Sorte com cinco hectares de terra a setecentos e trinta e quatro metros de altitude, onde produzem um café artesanal e livre de agrotóxicos. São dez mil pés plantados com idade de quinze anos possui notas superiores à 80 nos quesitos acidez moderada, doçura de rapadura e ou chocolate. O café possui uma embalagem própria e é comercializado em todo estado. O diferencial na qualidade do café é atribuído à colheita manual efetuada até quatro vezes no mesmo pé, a cada 15 dias a partir da primeira colheita. A colheita realizada é apenas dos grãos vermelhos. A secagem é realizada em tabuleiros telados evitando contato com o solo evitando a fermentação do grão. (EMATER- CARANGOLA, 2018)

O exemplo citado demonstra que uma boa gestão estratégica e uma reformulação no manejo do café podem proporcionar maior qualidade para o café e aumentar sua margem de lucros em até 100% (EMATER- CARANGOLA, 2018)

2.5 Qualidade do café

O tipo da bebida do café é fator de importância na comercialização do produto sendo sua caracterização feita através de degustadores. Nos últimos tempos é intensa a pesquisa para associar a composição do grão com o tipo de bebida.

Em 1940, KRUG analisou que havia uma ligação positiva entre o ataque de fungos e bactérias e as bebidas piores, responsabilizando *Fusarium sp* pelas bebidas duras, riadas e rio. GAKRUTI et al. (1962) observando a qualidade da bebida de diversas regiões, não encontraram diferenças no teor de sólidos solúveis embora as divergências na qualidade da bebida tivessem desníveis.

Na Guatemala, MENCHU (1966) encontrou relação positiva entre etéreo e quantidade de fibra bruta com a qualidade da bebida; quanto maior o extrato etéreo e menor a quantidade de fibra bruta, melhor era o café. Logo depois, MENCHU & IBARRA (1967), observando cafés de várias regiões, não encontraram a mesma similitude.

SANINT & VALENCIA (1970) trabalhando na Colômbia observaram que em cafés despulpados a atividade da polifenoxidase era maior nos melhores cafés. Inúmeros autores estudaram a composição química do café, sem confrontar com o tipo da bebida.

TANGO (1971) mostrou uma análise sobre a utilização do café e seus subprodutos, no qual são mencionadas a composição de cafés de diversas variedades.

Atualmente, diversos estudos estão em curso, para melhor entender a qualidade do café e formação de novas sub-categorias.

3 METODOLOGIA

Para a criação do projeto de pesquisa, foi realizada uma pesquisa qualitativa, procurando a melhor forma da gestão do café, em vista de formas mais eficientes de manejo, em comparação com os que produzem o seu café de maneira obsoleta e muitas vezes errada. O estudo compreendeu também o resultado da correta forma de gerir o mesmo, para elevar a qualidade. O trabalho foi elaborado por meio de um estudo qualitativo multi-caso, sendo realizada uma pesquisa com um produtor que pratica o manejo eficaz do café, e também os produtores que ainda não são adeptos as

novas ferramentas e tendências de gestão do agronegócio. A seleção e critério dos cultivadores foram feitos na decorrência do valor que o produto tem no mercado, qualidade do produto, segundo os especialistas do ramo da região, conhecimento e importância dos cultivadores em suas respectivas regiões em detrimento a outros agricultores do mercado cafeeiro. Os agentes escolhidos possuem suas plantações e residências em maioria nas regiões de Divino, Fervedouro e Caparaó entre outros. Vale destacar que a escolha pelos segmentos do negócio cafeeiro tem como base a importância do setor do agronegócio no Brasil, e principalmente pela relevância do café na região da mata mineira visando o melhoramento da qualidade do café, preço, práticas mais eficientes de produção e colheita, mais sustentabilidade nos processos e por consequência o aquecimento da economia da região de análise. Com as entrevistas, foi possível a coleta de informações referentes a produção mais efetiva e também a menos efetiva.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Entre os cafeicultores entrevistados predomina a produção de café commodity e, boa parte deles usa meios obsoletos, ou culturas empíricas e dotadas de procedimentos antepassados. Muitos deles utilizam meios de manejo, que seus pais e avós praticavam no passado. Com isso, se sentem aprisionados a técnicas antiquadas, que fazem seus cafés perderem qualidade e principalmente preço no mercado.

O estudo de caso mostra a cadeia produtiva do café dos produtores do referido estudo. Foram entrevistados 40 produtores das regiões de Caparaó, Alto Jequitibá, Fervedouro, Divino, Santa Margarida, Carangola, Orizânia e São Francisco do Glória, sendo que todos produzem cafés arábica. O importante do presente estudo, é ressaltar os procedimentos utilizados na cadeia produtiva do café em geral.

4.1 Manejo da Cadeia Produtiva do Café

Os dados a seguir revelam os procedimentos pelos quais produtores exercem o manejo de produção da fruta. Desde aos tratos iniciais da terra até a estocagem, todos os procedimentos de cada fase serão mostrados.

Os resultados são apresentados e embasados em pesquisa feita com produtores “comuns” de café commodity. As perguntas foram criadas com base em uma entrevista detalhada com um produtor que também produz café commodity, mas que em contrapartida, é um estudioso da fruta, onde pratica de técnicas não empíricas de manejo, mas sim, fundamenta-se em conhecimentos técnicos e modernos do ramo. No presente estudo, vamos denominá-lo como ‘Produtor Referencial’. Em cada etapa da produção, haverá um comentário do produtor de referência do estudo, para melhor complementar os resultados, e enriquecer o estudo.

Adubações de acordo com análise de solo e foliar

Produtor Referencial: Faz análises de solo todos os anos, já a análise foliar é feita somente quando se sente algum desgaste na lavoura, ou ainda quando a baixa produção. Mas segundo o próprio, é importante que faça também a análise foliar todo ano.

Segundo relato dos produtores, boa parte, 40%, fazem a análise de solo e foliar antes da adubação. Ainda sim um número pouco expressivo, em vista que, um montante de 50% dos produtores faz raramente ou nunca fez.

Podar a lavoura

Produtor Referencial: Não faz a poda na lavoura de café todos os anos, mas em um espaço de 4 ou 5 anos de tempo entre um processo e outro. Segundo, o processo feito todos os anos pode interferir na produtividade, fazendo com que os brutos novos acabe não produzindo.

Podar a lavoura é predominância dentre os cafeicultores, em entrevista, os mesmos disseram ser um processo importante para eles.

Manejos do mato e conservação do solo

Produtor Referencial: É feito em mais de uma vez por ano, duas ou três capinas.

De forma unânime, os produtores das regiões mostraram preocupação com o trato inicial para produção de seus cafés, onde 100% dos entrevistados fazem manejos do mato e conservação do solo. O motivo, pode ser entendido pelo fato de que práticas como essa já eram praticadas pelos seus antepassados.

O manejo de pragas e doenças

Produtor Referencial: É feito a pulverização preventiva, caso tenha alguma praga eminente, será feita a avaliação para saber qual trato será feito (pulverização foliar ou de solo).

A maioria certificasse que é importante o manejo de pragas e doenças, visto que boa parte dos produtores tem conhecimento conceitual dos danos causados na lavoura pelo fato de possivelmente não praticarem o processo.

Manejo da irrigação

Produtor Referencial: Também pelo fator climático, o produtor em análise não faz manejo da irrigação.

70% dos produtores não fazem o manejo da irrigação, principal motivo é o fator climático.

Estruturar os terreiros, secadores e tulhas ou armazéns de acordo com sua produção

Produtor Referencial: A estrutura deve ser de acordo com a produção.

80% dos produtores se estruturam de acordo com a produção. O motivo pode ser o fato da produção não sofrer muita sazonalidade nos últimos anos.

Colher o café na peneira ou no pano, e ainda, quando no mínimo 80% dos frutos estiverem maduros

Produtor Referencial: Como indicado, colhe o café no pano e quando no mínimo 80% dos frutos estiverem maduros.

Boa parte, 70% dos produtores, colhem o café na peneira ou no pano e ainda quando 80% dos frutos estiverem totalmente maduros, sistema indicado por especialistas da área. O fato da camada dos 30% dos produtores não seguirem esse processo, mais necessariamente o ponto onde se deve colher quando 80% dos frutos estiverem maduros, pode ser explicado pelo fato de que muitas vezes antecipam a colheita para não perder a mão-de-obra, as pessoas podem migrar para outra propriedade, e o produtor acabar perdendo seus trabalhadores, como também é possível que aconteça o contrario, não conseguir a mão-de-obra quando os frutos estiverem no ápice da maturação passando o prazo de colher e perder frutos.

Transportar o café para secagem em saco de ráfia

Produtor Referencial: Utiliza saco de ráfia, e no transporte do café seco utiliza ráfia e/ou de juta (saco vegetal).

60% dos produtores disseram que transportam o café em saco de ráfia, os restante disseram que usam os sacos de adubos (plástico).

Iniciar o processamento no mesmo dia da colheita

Produtor Referencial: “ No dia colheita, aguarda até o final do dia, faz o transporte para o terreiro e já utiliza o processo de seca do café, lavar e separação dos grãos e seca no mesmo dia”.

Os produtores ficaram bastante divididos nessa etapa, mas em sua maioria de 50%, disseram que em as vezes fazem o processamento no mesmo dia, ou seja, não existe um padrão nessa etapa.

Antes da secagem separa por meio do lavador os cafés verde e maduro do café boia

Produtor Referencial: Despolda e depois faz a lavação.

Nesse ponto a uma discrepância, 40% dizem que fazem esse manejo em todos os anos, já outros 40% alegou que não vêm importância por isso não utilizam da lavação.

Na secagem em terreiros o piso é de concreto, suspenso ou híbrido com cobertura plástica

Produtor referencial: O processo é feito em piso de concreto.

Uma boa parte faz esse procedimento, sendo que os que responderam de forma positiva, quase todos tem suas propriedades de terreiro com piso de concreto.

O café é esparramado em camada fina de 3cm a 5cm

Produtor referencial: Basicamente 3cm a 5cm, é utilizado dois tipos de rodos para espalhar o café, sendo que no final do dia amontoa em leira e lona, e ainda no próximo dia espalha o café em média nessa altura.

Resultados parecidos com procedimento anterior, em média feito entre 3cm a 5cm.

Mexido no mínimo 10 vezes por dia

Produto referencial: Talvez seja interessante mexer o café mais de dez vezes no dia, mas pelo menos esse limite mínimo deve ser seguido pelos produtores.

Segundo o produtor referencial do estudo é importante que no mínimo o café seja mexido dez vezes por dias. Apesar, metades dos produtores não fazem isso.

A partir do ponto de meia seca, é amontoado em leiras de 10 a 30 cm a partir das 15h

O produto referencial: O processo é feito diariamente

80% respondeu que sim, mas nem todos a parti das 15 horas.

Para a secagem mecanizada, usa o secador de fogo indireto e utiliza lenha seca

Produtor referencial: Atualmente não faz uso da secagem mecanizada, mas ressalva a importância dessa fase.

Já os produtores que fazem a secagem mecanizada, 60% usam o secado de fogo direto e utilizam lenha seca (interessante ressaltar que alguns não possuem secadores próprios, mas terceirizam o mesmo).

Operar o secador em plena carga

Produtor referencial: Deve sempre ser operado em plena carga.

Praticamente todos operam secado em plena carga.

Mantér a temperatura na massa do café de no máximo 60 °C para café Conilon

Produtor referencial: Não produz café conilon atualmente, mas no passado era produzido com essa temperatura.

Poucos produtores produzem o café conilon, mas boa parte mantem a temperatura de 60 °C, apesar que existem alguns que elevam um pouco a temperatura.

Manter a temperatura na massa do café de no máximo 40°C para café arábica

Produto referencial: Alguns produtores elevam a temperatura, mas é sabido que é importante balizar essa temperatura em no máximo 40°C.

70% disseram que sim, mas entre esses, alguns mantem uma temperatura um pouco mais elevada, entre 40°C a 45°C.

Descarregar o secador quando os grãos atingirem entre 13% e 14% de umidade

Produtor referencial: A medida ideal quando usado o secador é entre 13% a 14%.

A maioria respondeu que sim, já os 20% que não descarregam o secador quando os grãos atingem 13% a 14% de umidade, alegaram que o ponto correto seria de 11% a 12,5%.

Armazenar o café com 11 a 12% de umidade

Produtor referencial: 11% a 12% é a média ideal, não deve passar de 12%.

Os que responderam de forma negativa a pesquisar, armazenar o café em média a 10% de humidade.

Colocar o café em ambientes limpos, arejados, com luminosidade controlada em sacaria de juta sobre paletas de madeira

Produtor referencial: Todos os detalhes são importantes para qualidade do café, sendo que não se deve excluir nenhum procedimento.

Os que responderam nunca e as vezes (30%), revelaram que não fazem o processo todo de forma correta, muito por conta do controle da luminosidade.

Lotes são separados de acordo com a bebida

Produtor referencial: É uma fase muito importante, onde todos os produtores devem separar seus respectivos cafés de acordo com a bebida.

Mesmo 90% tenha respondido que sim, alguns ainda não fizeram a classificação de todo o café nem a prova.

O armazém ou tulha é exclusivo para o café

Produtor referencial: O café deve se mantido em local exclusivo, para não haver danos.

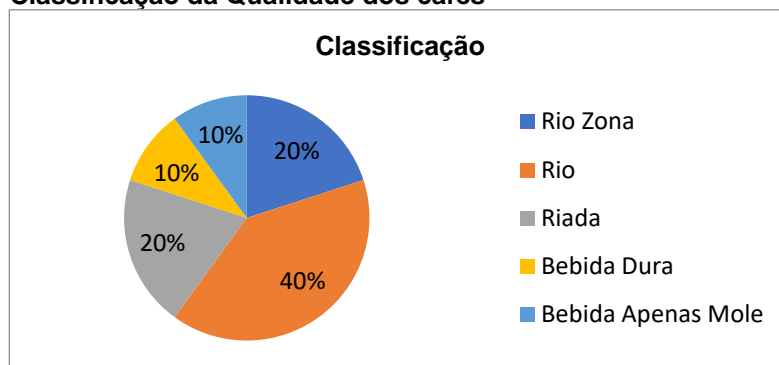
Na pesquisa os que retribuíram com “não” (10%) disseram que dentro do armazém também encontra-se ferramentas, lonas e entre outras coisas.

Os dados em geral revelam que boa parte dos produtores fazem de forma parcial o manejo da produção segundo determina o produtor de referência. Mas também a divergências nos processos, principalmente quando o quesito técnico é mais abordado nas fases da cadeia produtiva primária do café. Além disso, nas entrevistas, os próprios ficaram divididos no momento de tomar a decisão para resposta, não mostrando ter total controle do manejo da produção.

4.2 Resultados do Estudo

Foram coletados os tipos de qualidades dos cafés dos 40 produtores do estudo da última colheita. No gráfico abaixo é ilustrado a porcentagem dos tipos de cafés que os respectivos produtores produziram.

Classificação da Qualidade dos cafés



Autores do estudo (2019)

Pela análise dos dados, a maioria dos produtores produziram café de categoria de qualidade Rio Zona, Rio e Riada, sendo o segundo produzido pela maioria. Cafés classificados nessa categoria são considerados de menor qualidade e vendidos também com preços mais baixos.

Já o produtor referencial, que usa à risca técnicas mais atualizadas e eficientes do café vendeu suas sacas na categoria de qualidade Bebida Dura e Bebida Apenas Mole, categoria considerada de maior qualidade em comparação com os cafés Rio Zona, Rio e Riada.

Os dados e as interpretações feitas mostram que a forma como os produtores das regiões lidam com seus cafés é parecida com a maneira que o produtor de referência cuida da sua produção. Porém, é bom ressaltar que vários processos importantes não são feitos pelos produtores e quando feitos, de forma parcial e sem muito apelo técnico. Isso pode explicar o resultado final da produção, que mesmo fazendo de forma parecida o manejo em comparação com o produtor referencial, o mesmo consegue um nível de qualidade superior do produto e consequentemente vender suas sacas com um valor agregado maior. Os produtores comuns do estudo tem conhecimento das melhores práticas da cadeia produtiva, mas na prática não conseguem usar os métodos mais adequados e consequentemente o beneficiamento do produto. Para uma cadeia eficiente e eficaz, é necessário práticas o manejo á risca, respeitando fielmente os processos, e sempre se voltando a técnica científica e testada no momento de tomar as melhores decisões no cultivo do café.

4 CONCLUSÃO

Com o mercado cafeeiro cada vez mais em alta, é notável e de extrema importância o estudo aprofundado das boas práticas do café, principalmente em regiões onde é a principal fonte de renda da população, como no interior das Minas Gerais.

De acordo com os estudos sobre esse ramo, concluímos que boa prática de gestão do café é fundamental para que o produtor possa obter maiores lucros e produzir o café de qualidade. Através dos processos de cultivo da planta, da terra e da melhor mão-de-obra, os resultados esperados podem ser excelsos segundo os estudos, principalmente no quesito de qualidade e preço.

Os produtores têm sofrido cada vez mais com a decadência da qualidade de seus cafés e também com a oscilação do preço, ainda com o produto com seu valor cada vez mais em queda, é necessária uma estratégia para que o produtor consiga fazer com que a venda possa mesmo com o preço baixo conseguir obter bons lucros. Com isso para melhorar a qualidade e por consequência melhores rendimentos financeiros é necessário beneficiar o cultivo, sendo assim práticas feitas de forma realmente eficientes e eficazes para o melhoramento do café é um diferencial para que se possa mesmo em um mercado disputado e com valores baixos de venda, seja possível conseguir produzir com qualidade, e não menos importante, com preços superiores em vista da média que a maioria dos produtores cafeeiros conseguem oferecer no mercado.

5 REFERÊNCIAS

ALVES, Débora Bendocchi. **Viagem de Ernest Hasenclever à Colônia Nova Friburgo em 1940**. IN: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 26, 2011, São Paulo. Anais... São Paulo: ANPUH, 2011.

BELING, R. R. (Ed.). **Anuário brasileiro do café 2005**. Santa Cruz do Sul: Gazeta Santa Cruz, 2005. 136p.

COALIZÃO DO CAFÉ et al.(Org.) **Café: Vida, Produção e Trabalho - Agricultores Familiares e Assalariados Rurais**. Florianópolis: Instituto Observatório Social, 2004.

COSTA, E. V. **Da senzala a colônia**. 2.ed. São Paulo: Ciências Humanas, 1982.

ELIAS, Vanda Maria. **Ler e compreender o texto: os sentidos do texto**. 3ª ed., 4ª reimpressão. SP: Contexto, 2010.

FERRÃO, R. G. **Biometria aplicada ao melhoramento genético do café Conilon**. 2004. 256 f. Tese (Doutorado em Genética e Melhoramento) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG. 2004.

FERRÃO, R. G. **Relatório de previsão de safra cafeeira no Estado do Espírito Santo**. Vitória, Incaper, dez. 2006. 6p.

LEWIN, Linda. Política e parentela na Paraíba. **Um estudo de caso de oligarquia de base familiar**. Rio de Janeiro: Record, 1993.

MATIELLO, J. B. et al. **Cultura de café no Brasil: novo manual de recomendações**. Rio de Janeiro: Editora Bom Pastor, 2005. Cap. 3, p. 63.

PIRES, A. (1993). **Capital Agrário, Investimentos e Crise na Cafeicultura de Juiz de Fora – 1870/1930**. Dissertação de Mestrado, UFF, Niterói

SAES, M. S. M.; NAKAZONE, D. **Estudo da competitividade de cadeias integradas no Brasil – impactos das zonas de livre comércio: cadeia café**. Campinas: Unicamp/MDIC/MCT, 2002. 133p.

SIQUEIRA, T. V. de. **A cultura do café: 1961-2005**. In: BNDES Setorial, Rio de Janeiro, n. 22, set. 2005. p. 205-270.

SOARES, Jorsalete Magalhães. **Das Minas Gerais: um estudo sobre as origens do processo de formação da rede urbana da Zona da Mata**. Dissertação (Mestrado em Arquitetura), Escola de Arquitetura, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2009.

VILELA, P. S.; RUFINO, J. L. S. (Org.) **Caracterização da cafeicultura de montanha de Minas Gerais**. Belo Horizonte: INAES, 2010

CAFÉ – CLIMA E VARIEDADES: disponível em>

Revistacafeicultura<https://revistacafeicultura.com.br/?mat=13626>. Acesso em 23 de julho de 2019.

GARRUTI, R. S., C. G. TEIXEIRA, O. Z. TOLEDO & J. P. M. JORGE, 1962 — Determinação de sólidos solúveis e qualidade da bebida em amostras de café dos portos brasileiros de exportação. *Bragantia*, 21 : 78-82.

KRUG, H. P., 1940 — Cafés Duros. III. Relação entre percentagem de microorganismos e a qualidade do café. *Revista do Instituto do Café (São Paulo)*, 27: 1827-1831.

MENCHU, J. F. E., 1966 — La determinación de la calidad del café. Boletim nº 8. Association Nacional del Café. Guatemala. 51 pag.

MENCHU, J. F. E. & E. IBARRA, 1967 — The chemical composition and the quality of Guatemala Coffee. pag. 144-154. A. S. I. C. Troisieme Colloque International sur la Chimie des Cafés Verts et Torréfiés et leurs dérivés. Trieste. Italia.

SANINT, O. B. & G. VALENCIA, 1970 — Actividad enzimática en el grano de café en relación con la calidad de la bebida. I. Duración de la fermentación. *Cenicafé (Colombia)* 23: 59-71.

TANGO, J. S., 1971 — Utilização industrial do café e dos seus sub-produtos. *Boletim do Instituto de Tecnologia de Alimentos (I. T. A. L.)* 28: 49-73.