

35º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO VISANDO A IMPLANTAÇÃO DE UMA UNIDADE COMUNITÁRIA DE PROCESSAMENTO DE CAFÉ ⁽¹⁾

S.M.Chalfoun Dra.Pesquisadora/EPAMIG e.mail chalfoun@ufla.br; J.N.de Alcântara Administradora, bolsista CNPq/MDA; M.C.Pereira, Dr. – Ciência dos Alimentos Bolsista Pós-Doutorado CNPq, D.M.S. Botelho – Dra. Fitopatologia Bolsista Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café – CBP&D/Café; Carlos José Pimenta – Professor Dr. Departamento de Ciência dos Alimentos - UFLA

A garantia de uma cafeicultura produtiva, rentável, competitiva e estável depende integralmente de um eficiente processo de produção. A determinação dos pontos críticos exige ações diretas como medidas de correção, que aliadas às Boas Práticas de Cultivo e Preparo possibilitam a otimização do processo produtivo viabilizando um resultado eficiente em um ambiente de condições ideais promovendo assim a sustentabilidade da atividade.

A qualidade do café é determinada tanto por seus aspectos físicos quanto químicos. Um único grão de café, seja verde ou “passa” quando misturado ao cereja, pode alterar essas características depreciando a sua qualidade. Sabe-se que os frutos “cereja” são considerados o ponto ideal de maturação, quando o mesmo atinge os níveis ideais de seus componentes. A homogeneidade de maturação dos grãos é muito difícil de alcançar, apesar dos avanços tecnológicos nesta área, como a produção de novas cultivares de café. A colheita seletiva é a única forma para conseguir um café de qualidade superior mantendo o volume de produção, sendo inclusive a forma mais trabalhosa, porém bastante valorizada pelo mercado, como é o caso da Colômbia, segundo país em exportação de café, que apresenta uma produção praticamente artesanal e alcança os maiores prêmios em preço e em qualidade de bebida.

O projeto Unidades Comunitárias de Processamento de Café para Agricultores Familiares, tem como objetivo analisar a viabilidade do processamento comunitário. E está sendo desenvolvido na Associação de Agricultores Familiares de Santo Antonio do Amparo (AAFSAA), fundada em maio de 2008, que tem como objetivo prestar serviços que possam contribuir com o crescimento dos associados melhorando processos de explorações agrícolas, e comercialização.

Sendo assim, o presente trabalho, pretende validar o modelo de Unidade Comunitária de Processamento de Café visando a sua replicação após a padronização do processo de produção dos cafeicultores participantes, visando a formação de lotes homogêneos de café.

A AAFSAA possui atualmente 46 associados, cujas propriedades tem 125 ha de área plantada num total de 494.596 pés. Por meio dos resultados de um diagnóstico territorial definiu-se o fluxo de produção de café apresentado na Figura 1. A coleta de dados foi realizada por meio de um questionário semi-estruturado o qual foi avaliado 38 propriedades associadas. Para a execução da presente pesquisa e com base nos resultados dos questionários, foram selecionados 8 produtores.

Os produtores selecionados para a pesquisa compõem o seguinte perfil: proprietários rurais que utilizam de mão de obra exclusivamente familiar, cuja cafeicultura é a principal atividade da propriedade. Destes produtores, 67% possuem renda familiar variando de 2 a 4 salários mínimos e produzem até 50 sacas beneficiadas. A colheita é feita através de derriça ao pano com critério para 67% e 84% secam os grãos em terreiros de

cimento/tijolo. Todos os produtores comercializam o café por meio de intermediários e corretores, que definem o preço do café baseado em resultados de bebida.

Pelo diagnóstico levantado verificou-se que as adubações realizadas durante a preparação do solo para 50% dos produtores não são feitas de acordo com os resultados obtidos nas análises e 16% não são realizadas na época recomendada. O grande problema para adequar esta etapa dentro das Boas Práticas Agrícolas e de Preparo é o custo dos adubos. Para amenizar este problema a AAFSAA reúne os seus associados para realizarem compras de adubos em conjunto a fim de alcançar volume e preços melhores.

Observou-se ainda que no processo da colheita do café, 33% dos produtores não priorizam o início da colheita com menos de 5 % de grãos verdes e nenhum dos produtores faz a separação hidráulica dos grãos cereja e bóia.

Como se sabe, a secagem do café é um ponto fundamental para determinação da qualidade. Mas para os cafeicultores familiares de Santo Antonio do Amparo o ponto de secagem completa só é alcançado no terreiro, já que 67% dos agricultores não utilizam secadores mecânicos.

As primeiras correções e alterações do processo produtivo sugeridas no presente trabalho visando à melhoria da qualidade e valorização do café foi à inclusão de duas etapas no processo produtivo apresentado, a lavagem/separação dos grãos cereja e verde da porção bóia e a realização das análises de solo e foliar.

Levando em consideração o contexto e as condições financeiras dos cafeicultores familiares, foram fornecidos lavadores portáteis, tipo “basculante” modelo desenvolvido por NOGUEIRA; DONZELES; SILVA, (2005), específico para produções e colheitas de café em pequenos volumes, que utiliza pequena quantidade de água, podendo ser facilmente transportado de uma propriedade para outra.

Como a adubação de solo é incompleta, primeiro por não ser baseada no diagnóstico da análise de solo e segundo por não ser realizada conforme a recomendação torna-se necessária a realização de uma análise foliar e adubação complementar a fim de corrigir a deficiência de nutrientes da planta amenizando os danos causados à produtividade.

Dessa forma, com o levantamento aplicado, avaliou-se o processo de produção de café o qual permitiu a determinação de pontos fortes e fracos na execução de algumas atividades. Os principais aspectos relacionados à qualidade do café estão identificados no Quadro 1.

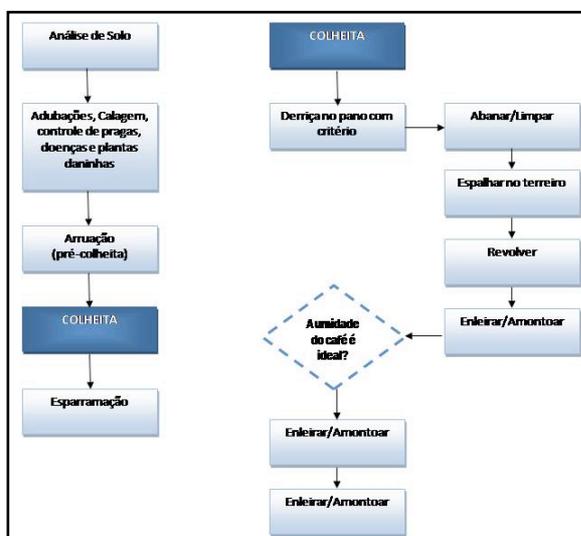


Figura 1: Fluxograma do processo de produção de café dos produtores da AAFSAA.

Quadro 1: Identificação dos principais aspectos da qualidade do processo de produção de café.

Atividade	Ponto Forte	Ponto Fraco	Melhorias Sugeridas
Análise de solo e Adubação	Análise feita no tempo e forma corretos	Adubação sem embasamento no resultado da análise	Análise e adubação foliar
Tratos Culturais	Controle fitossanitário – doses e produtos recomendados.	Sem planejamento e controle	Anotação das doses e quantidades aplicadas
Colheita	Separação do café colhido do café de varrição	Não é espalhado no terreiro no mesmo dia	Colheita Seletiva dos grãos cereja
Secagem	Revolvimento e tempo de permanência no terreiro corretos	Sem separação dos grãos (cereja e verde)	Lavadores para realizar a separação