

EFICIÊNCIA NOS PROCESSOS DE COLHEITA E PÓS-COLHEITA NA FAZENDA RANCHO GRANDE PARA A OBTENÇÃO DE CAFÉS DE QUALIDADE.

T.R. Duarte – aluno do Mestrado em Sistema de Produção na Agropecuária/Unifenas, J.M.Miranda – coord/prof. do Mestrado em Sistema de Produção na Agropecuária/Unifenas, P.R.C.Landgraf – coord/prof. Agronomia/Unifenas e professor do Mestrado em Sistema de Produção na Agropecuária/Unifenas.

No Brasil o agronegócio é responsável por 42% das exportações totais e 37% dos empregos brasileiros. O café foi, e ainda é, para várias regiões produtoras, uma das atividades com maior capacidade geradora de empregos e fixadora de mão de obra no campo, chega a empregar aproximadamente 3,5 milhões de pessoas, tendo um grande valor econômico. Por isso o produtor precisa-se tomar alguns cuidados nos processos de colheita e pós-colheita para que obtenha um café de boa qualidade, pois o consumidor está cada vez mais exigente, forçando a melhoria das atividades perante ao preparo do café.

Quando o café é conduzido de qualquer jeito pode causar vários prejuízos ao produtor, por que, dentro de algumas operações, como por exemplo a secagem em terreiro, pois se for excessiva provoca perda de peso do café e aparecimento de grãos quebrados durante o beneficiamento ou se for mal secado, tem sua qualidade e seu valor depreciado por causa do aspecto ruim, ou seja grãos pretos, verdes, ardidos, manchados, esbranquiçados, etc.

Desta forma realizou-se uma pesquisa comparativa nos processos de colheita e pós-colheita na Fazenda Rancho Grande, para identificar fatores que influenciam a qualidade do produto café.

Dentre os fatores analisados, mostra-se que os cuidados na colheita, recepção, secagem e armazenagem do café, serão a essência para se atingir uma melhor qualidade.

O presente trabalho tem o objetivo de demonstrar que utilizando um conjunto de cuidados, nos processos de colheita e pós-colheita do café, certamente ajudarão a produzirem cafés de qualidade, fazendo conquistar valores agregados no produto café.

Resultados e conclusões:

Antes de utilizar os processos sugeridos na colheita e pós-colheita, na Fazenda Rancho Grande, a produção média da mesma era: cafés naturais de terreiro representavam 69% da produção total, os cafés de varreção eram 25% e as escolhas eram 6% do total produzido. Com a mudança nos processos e a quebra de vários paradigma arraigados há anos na fazenda, o produto final obteve uma qualidade melhor. Hoje, em média, os cafés descascados padrão exportação representam 70%, os naturais são 22% e os de varreção são apenas 5% do total produzido e 3% de escolhas. Utilizando a colheita mecanizada, isso fez com que o tempo e o desperdício diminuíssem, reduzindo a proporção do café varreção que era 25% para 5% do total safra colhida, o que gerou uma qualidade melhor nesses cafés. Confira a tabela abaixo:

TIPO DE PRODUTO	PRODUÇÃO ANTERIOR	PRODUÇÃO ATUAL
Cafés naturais	69 %	22 %
Cafés cerejas descascados padrão exportação	0%	70 %
Cafés de varreção	25 %	5 %
Escolhas	6 %	3 %
Total	100 %	100 %

Analisando a tabela acima, podemos perceber que a utilização de maneira correta dos processos de colheita e pós-colheita fez com que o produto final ficasse com uma qualidade superior. Os cafés cerejas descascados que hoje são denominados de cafés especiais saíram de 0 % antes das mudanças dos processos e na infra-estrutura da fazenda para 70 % da participação total da produção da empresa nos dias atuais. Segundo o administrador da propriedade, isto foi possível pela adoção de novos mecanismos, modificação na gestão dos recursos e os processos no preparo do café. Diferenciando o seu produto que antes comercializava em cooperativas e hoje podendo ser exportado direto para os futuros compradores de cafés especiais. A propriedade reduziu custos e conseqüentemente gerou mais valor agregado ao seu produto final, atendendo um nicho de mercado que cresce 15% a.a, conforme BSCA.

Concluiu-se que -

A pesquisa realizada na Fazenda Rancho Grande apresentou várias características importantes. Através da aplicação de boas práticas nos processos de colheita e pós-colheita, a fazenda conseguiu melhorias na gestão e fica nítido os benefícios alcançando na qualidade dos cafés, como podemos observar na tabela acima.

Conclui-se que o consumidor está cada vez mais exigente e para atender suas exigências sem aumentar os custos de produção diante de um mercado globalizado, deve ser a meta de cada cafeicultor. Embora a realidade de cada cafeicultor seja diferente, e cabe a cada um deles a escolha do processo a ser usado, existe um código de boas práticas a ser seguido, para a busca da qualidade. Na condição de mercado livre, os preços do café são formados nas Bolsas Internacionais, de acordo com a demanda.

Portanto não existe mecanismo de proteção ao preço, que garanta uma rentabilidade ao produtor, então a procura por eficiência, reflete no custo de produção, possibilitando ao produtor ser cada vez mais competitivo.

Diante disso, o processo de colheita e pós-colheita do café, é, sem dúvida, fator preponderante para o lucro e o sucesso da cadeia produtiva.