

Comércio de Café Arábica em Iúna - Es: Análise da Lucratividade em Função da Bebida (bebida Dura Tipo 6 e Bebida Rio Tipo 7)

Bruno Peisini
brunopeisini@hotmail.com
Doctum

Josiel Carvalho
josiervalho@hotmail.com
Doctum

Fernanda Matos de Moura Almeida
fernandamoura15@gmail.com
Doctum

Luiz de Andrade Almeida
luiz@coocafe.com.br
Doctum

Rafael Matos de Moura
rafaelmour@yahoo.com.br
Doctum

Resumo:A presente pesquisa teve como principal objetivo a identificação da lucratividade que o produtor de café obteve na comercialização do café arábica bebida dura tipo 6 e do café arábica bebida rio tipo 7 referente a safra 2010/2011. A cultura do café exerce forte influência no município de Iúna – ES, pois é a principal atividade agrícola e responsável pela geração de emprego e renda durante os períodos de safra, contribuindo de forma significativa para a economia municipal e estadual. No referencial teórico foi apresentada a história do café no Brasil, Espírito Santo e em Iúna, além de abordar temas como tipos de colheita, processamento, secagem, qualidade, classificação e custo de produção do café destacando a importância do processamento na obtenção de qualidade. Para responder o problema de pesquisa e os objetivos propostos, utilizou-se como metodologia a pesquisa descritiva, bibliográfica e de levantamento de dados. O instrumento de coleta de dados foi um questionário, aplicado aos compradores de café de Iúna – ES (07) que têm registro na Secretaria de Estado da Fazenda ES – SEFAZ, e aos produtores indicados (15) pelos compradores entrevistados. Os dados coletados na pesquisa foram analisados qualitativa e quantitativamente. Os resultados indicam que o produtor que produziu o café arábica bebida dura tipo 6 obteve uma lucratividade superior ao que produziu o café arábica bebida rio tipo 7.

Palavras Chave: Café arábica - lucratividade - compradores de café - produtores de café - Iúna-ES



COMÉRCIO DE CAFÉ ARÁBICA EM IÚNA - ES: análise da lucratividade em função da bebida (bebida dura tipo 6 e bebida rio tipo 7)

Resumo

A presente pesquisa teve como principal objetivo a Identificação da lucratividade que o produtor de café obteve na comercialização do café arábica bebida dura tipo 6 e do café arábica bebida rio tipo 7 referente a safra 2010/2011. A cultura do café exerce forte influência no município de Iúna – ES, pois é a principal atividade agrícola e responsável pela geração de emprego e renda durante os períodos de safra, contribuindo de forma significativa para a economia municipal e estadual. No referencial teórico foi apresentada a história do café no Brasil, Espírito Santo e em Iúna, além de abordar temas como tipos de colheita, processamento, secagem, qualidade, classificação e custo de produção do café destacando a importância do processamento na obtenção de qualidade. Para responder o problema de pesquisa e os objetivos propostos, utilizou-se como metodologia a pesquisa descritiva, bibliográfica e de levantamento. O instrumento de coleta de dados foi aplicado aos compradores de café de Iúna – ES (07) que têm registro na Secretaria de Estado da Fazenda ES – SEFAZ, e aos produtores indicados (15) pelos compradores entrevistados. Os dados coletados na pesquisa foram analisados qualitativa e quantitativamente. Os resultados indicam que o produtor que produziu o café arábica bebida dura tipo 6 obteve uma lucratividade superior ao que produziu o café arábica bebida rio tipo 7.

Palavras-chave: Café arábica. Bebida dura tipo 6. Bebida rio tipo 7. Lucratividade. Iúna – ES.



1 INTRODUÇÃO

O café é uma cultura de grande importância para o Brasil, que se classifica como segundo país que mais consome esse produto. E quanto à produção e exportação deste produto, o Brasil se posiciona como o maior do mundo. Um total de 14 estados do país produz café, seguido de 1.900 municípios, e emprega cerca de 8,4 milhões de pessoas direta e indiretamente de acordo com dados da Companhia Nacional do Abastecimento e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA, 2009; CONAB, 2011).

No ano de 2010 a produção capixaba foi de 10,147 milhões de sacas, apesar de uma redução na safra de conilon de 3,6% em relação à safra de 2009. Entretanto, houve um aumento de 5,3% na produção de arábica devido às condições climáticas favoráveis para o cultivo desta variedade, segundo dados do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (INCAPER, 2010; CONAB, 2011).

Com relação à produção de café arábica, o Espírito Santo ocupa o 4º lugar no ranking nacional, ficando atrás somente dos estados de Minas Gerais, São Paulo e Paraná (SEAG/ES, 2011).

O café arábica possui grande importância econômica para região onde é cultivado, pois é apreciado em todo o mundo devido a sua qualidade superior quando comparado a outros tipos de café. Quando se trata de seu cultivo encontra-se bem adaptado a regiões montanhosas com excelentes resultados de produção (MORAGADO, 2008).

A cafeicultura arábica é uma das principais atividades das regiões Serrana e Caparaó, que são responsáveis por aproximadamente 74% da produção do Estado do Espírito Santo. A atividade está presente em cerca de 20 mil propriedades, oferecendo trabalho a 53 mil famílias e gerando 150 mil empregos diretos na região (SEAG/ES, 2011).

A presente pesquisa tem como objetivo geral identificar a viabilidade da produção do café arábica bebida dura tipo 6 frente o café arábica bebida rio tipo 7 referente à safra 2010/2011. Para tanto, conhecer os preços praticados em Iúna-ES para o café arábica bebida dura tipo 6 e para o café arábica bebida rio tipo 7; realizar uma análise dos custos operacionais para o preparo do café arábica bebida dura tipo 6 e do café arábica bebida rio tipo 7 referente à safra 2010/2011 de acordo com os métodos utilizados pelos produtores que participarão da pesquisa em Iúna – ES; e, analisar o custo e benefício que o produtor terá para produzir o café arábica bebida dura tipo 6 café arábica bebida rio tipo 7.

A motivação da pesquisa se deu devido ao convívio dos pesquisadores com os cafeicultores e da percepção de que não há conhecimento por parte dos mesmos sobre os custos para produção do café arábica bebida dura tipo 6 e para o café arábica bebida rio tipo 7 e identificar qual dos dois tipos se torna mais viável em relação ao fator bebida e também dos resultados obtidos na pesquisa realizada por Almeida, Almeida e Moura (2011), que verificou a influência do teor de umidade no preço final do produto. No intuito de dar continuidade à pesquisa citada pretende-se verificar cientificamente se a produção do café arábica bebida dura tipo 6 frente o café arábica bebida rio tipo 7 é mais viável para o cafeicultor. Essa pesquisa poderá ajudar a esclarecer essa questão, visto que, é desconhecido estudo a respeito na região.

Com o resultado da pesquisa os produtores poderão ter uma base para avaliar suas ações referentes à produção de café em função do fator bebida.



Marcondi (2000) relata que o café é fonte geradora de riquezas e progresso para o município de Iúna desde o século XIX, tornando-se o município uma potência na produção de café a nível estadual de forma quantitativa e qualitativa.

A pesquisa se justifica por sua relevância, atualidade e aplicabilidade, tendo em vista a importância socioeconômica que o café tem para a cidade de Iúna-ES e para os pesquisadores, que estão diretamente ligados à cafeicultura e poderão colocar em prática os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso.

Este artigo subsidia sua estrutura em 05 seções, quais sejam: introdução, seguida de uma revisão bibliográfica sobre o tema discutido, metodologia utilizada para realização da pesquisa, os resultados obtidos analisados e discutidos, e na última seção, as considerações finais são apresentadas.

2 CAFÉ ARÁBICA NO BRASIL E NO ESPÍRITO SANTO

O café foi estabelecido no Brasil em 1727, através do Sargento-Mor Francisco de Mello Palheta que recebeu a incumbência do Governador do Maranhão e Grão Pará João da Maia da Gama de se dirigir até a Guiana Francesa com a finalidade de resolver problemas de restrição de fronteiras, e também, obter algumas sementes do fruto do café (MATIELLO *et al.*, 2010).

A cultura do café se alastrou rapidamente em seu trajeto pelo Brasil, o café atravessou pelo Maranhão, Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná, Minas Gerais e Espírito Santo. O café se tornou um produto primário na economia brasileira deixando de ocupar uma colocação secundária (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ – ABIC, 2011).

A cafeicultura brasileira tanto no passado quanto atualmente possuem evolução em forma de ciclos, eles compõem períodos onde há aumento no plantio e na produção, e outros onde há desistência de lavouras e redução nas safras, sendo assim cada ciclo é composto por um período de expansão e outro de retração. O café possui uma considerável fonte geradora de emprego e renda no Brasil, tanto na lavoura, quanto na indústria e no comércio. Mais de 300.000 produtores têm na cultura cafeeira sua fonte de renda mais importante (MATIELLO *et al.*, 2010).

Como mostram relatos do Centro de Desenvolvimento Tecnológico do Café (CETCAF) na segunda década do século XIX iniciou-se o cultivo de café arábica no estado do Espírito Santo fortalecendo-se como importante laço de nossa economia a partir de 1850 com a chegada da imigração italiana e alemã. Cerca de 30% do Café Arábica do Espírito Santo é bebida dura. Dessa forma 70% da produção total de café arábica são exportados e 30% utilizado no consumo interno, já na produção de Conilon temos 30% para exportação e 70% para o consumo interno.

2.2 COLHEITA DO CAFÉ ARÁBICA

Segundo Silva e Berbet (1999) deve se realizar a colheita quando a maioria dos frutos estiver maduro e antes que eles comecem a cair. Geralmente o período entre a floração e a colheita é de sete meses.

Enquanto o fruto está na árvore, em qualquer lugar do mundo ele possui ótima qualidade, por isso deve se tomar cuidados especiais na colheita e preparo para que seja mantida essa qualidade (REZENDE *et al.*, [20-?]).



A colheita é a operação mais importante, levando em conta seu impacto econômico-social na lavoura cafeeira, pois grande parte do custo de produção do café é derivada da colheita, utilizando a maior parcela da mão de obra e influenciando diretamente na qualidade final do produto (MATIELLO *et al.*, 2002).

Rezende *et al.*, ([20-?]) aconselham que o café seja derriçado no pano, ou quando a lavoura for de baixa estatura em peneiras, evitando o contato com a terra para que seja mantida a qualidade do produto.

Segundo Silva e Berbert (1999) e Rezende *et al.*,([20-?]), o café colhido não deverá ser depositado em sacos plásticos, e sim, em sacos de ráfia que devem permanecer com as bordas enroladas para fora, até seu enchimento.

O transporte deve ser realizado no mesmo dia para que não haja fermentação, é indicado que o processamento seja realizado imediatamente após a chegada dos frutos a central e depois se espalhe em camadas finas (SILVA; BERBERT, 1999; REZENDE *et al.*, [20-?]; CETCAF, 2008a).

Segundo o CETCAF (2008a) deixar o café colhido na roça, ensacado, para que seja levado no outro dia para o processamento ou secagem, tem sido a principal causa de perda de qualidade e de peso.

2.2.1 Processamento do Café Arábica

Para obtenção de um café de qualidade superior são indispensáveis os fatores como a bebida, tipo e peneiras, requerendo cuidados especiais no período pós- colheita (REZENDE, *et al.*, [20-?]).

A presença e a proporção de cada um dos itens citados serão influenciadas pelo tipo de colheita e os cuidados adotados. Dessa forma, para a produção de cafés de qualidade superior é indicado a colheita seletiva, onde se recolherá apenas os frutos maduros. A colheita por derriça completa poderá acarretar perda de qualidade quando realizada tardiamente ou precocemente (SILVA; BEBERT, 1999; MATIELLO *et. al.*, 2002; BORÉM, 2008).

O modo de processamento escolhido influencia diretamente na renda dos cafeicultores, visto que existe interferência de vários fatores como: condições climáticas da região, disponibilidade de capital e tecnologia para tratamento de águas residuais (BORÉM, 2008).

Desse modo tornam-se imprescindíveis três aspectos na escolha do método de processamento do café: a relação custo/benefício, a necessidade de atendimento à legislação e o padrão de qualidade que se deseja obter (BORÉM, 2008).

Após a colheita, independentemente do tipo pano ou chão, recomenda-se passar o café em um processo de separação de impurezas que pode ser feito por peneiramento manual, ventilação forçada ou separador hidráulico (SILVA; BERBERT, 1999).

Dados do CETCAF (2008b) afirmam que se deve trabalhar para que os produtores assimilem o conceito de cafeicultura de qualidade, onde não basta produzir um café bom, mas sim em fazer uma cafeicultura moderna usando as tecnologias disponíveis, cuidando dos cafeeiros para que possam produzir boas safras e sem agredir o meio ambiente.

2.2.2 Secagem do Café Arábica

O processo de secagem do café é muito importante para definição da qualidade final do produto, visto que a seca em excesso aumenta a quantidade de defeitos como grãos



quebrados, ardidos e pretos e provoca a perda de peso, caso o produto fique úmido também haverá prejuízo, pois o café com umidade acima do recomendado possui menor valor de mercado (MATIELLO *et al.*, 2010).

Existem vários métodos de secagem, porém os mais utilizados são: secagem em terreiros de concreto, lama asfáltica e terra, utilizando a luz solar como fonte de calor, secagem combinada iniciando a seca no terreiro e finalizando com secadores mecânicos e a secagem em alta temperatura realizada diretamente em secadores mecânicos (SILVA; BERBET, 1999; BORÉM, 2008; MATIELLO *et al.*, 2010).

Complementando a citação acima os outros métodos de secagem existentes são: secagem em estufas, terreiros suspensos, terreiro secador, secador solar rotativo. Estes não são muito utilizados devido à complexidade e as condições climáticas da região (SILVA; BERBET, 1999; BORÉM, 2008; MATIELLO *et al.*, 2010).

A secagem no terreiro oferece risco de perda de qualidade em virtude da falta de cuidados com o café, por isso é recomendado que o café seja espalhado em camadas finas de 3 a 6 cm de altura e seja mexido pelo o menos 10 vezes ao dia de acordo com a posição do sol e o tempo de secagem no terreiro varia entre 10 e 20 dias e na nossa região que possui clima úmido pode chegar a até 30 dias. (REZENDE *et al.*, [20?]; MATIELLO *et al.*, 2010).

Para secagem via secador mecânico deve-se ter muito cuidado, observando-se sempre a temperatura correta de seca do café que é de 30°C a 45°C (REZENDE *et al.*, [20?]; MATIELLO; *et al.*, 2010).

Quando o café atingir cerca de 13 a 14% de umidade está no ponto de ser retirado do secador e ser colocado em repouso para acabar de chegar na umidade ideal (REZENDE *et al.*, [20?]).

Pode se constatar o final da seca pela facilidade com que os grãos começam a descascar, para isso é retirado uma amostra do café que está no secador, ela é limpa e colocada no utilizado medidor de umidade, a umidade padrão para o café arábica é de 12 % (REZENDE *et al.*, [20?]; BORÉM, 2008; MATIELLO *et al.*, 2010).

2.2.3 Qualidade do Café Arábica

Silva e Berbert (1999), afirma que a qualidade do café está relacionada aos fatores como características dos grãos quanto à cor, aspecto, bebida, número de defeitos, aroma e gosto da bebida.

O café bebida dura possui valor de mercado maior que o bebida rio, e é aceito nos mercados mais exigentes, proporcionando maior renda ao produtor (CETCAF, 2008b).

As características do café arábica bebida dura e bebida rio, e a classificação do café tipo 6 e tipo 7, são apresentadas conforme tabela oficial de classificação do MAPA (2003) e CETCAF (2008b):

- Bebida dura: café que apresenta um sabor ríspido, forte, porém não apresenta paladar anormal.
- Bebida rio: café que apresenta um sabor forte, lembrando ferrugem, terra e iodofórmio ou ácido fênico (que contém iodo).
- Tipo 6: café que apresenta 86 defeitos.
- Tipo 7: café que apresenta 160 defeitos.



2.2.4 Classificação do Café Arábica

A determinação do preço do café envolve parâmetros qualitativos. Dessa forma, um produto com qualidade superior terá um valor maior na hora da comercialização. Caso não sejam alcançadas as características desejáveis de qualidade e bebida, serão aplicados descontos proporcionais (SILVA; BERBET, 1999).

A classificação por tipo determina a quantidade defeitos presente em uma amostra de 300 gramas de café beneficiado, conforme Tabela Oficial Brasileira de Classificação. A classificação por bebida é realizada por degustadores treinados, que iram identificar através da prova de xicara o sabor, aroma e paladar do café e classificar conforme Tabela Oficial Brasileira de Classificação nos seguintes padrões de bebidas: estritamente mole, mole, apenas mole, dura, riada, rio e rio zona (SILVA E BERBET, 1999; MATIELLO *et al.*, 2010).

2.3 CUSTOS DE PRODUÇÃO DO CAFÉ ARÁBICA

Custo se refere a um gasto assumido pelo produtor na produção de algum bem ou execução de serviços, ou seja, é todo gasto relacionado ao processo produtivo (NEVES; VICECONTI, 2003).

Os cafeicultores e os técnicos que tem a função de lhes prestar assistência devem ter uma contínua preocupação com os custos relacionados às diversas práticas utilizadas na lavoura cafeeira, sempre objetivando a escolha das alternativas mais econômicas que revelem a melhor relação custo/benefício (MATIELLO *et al.*, 2010).

A rentabilidade da atividade cafeeira resulta de vários fatores, que entre outros está a forma com a qual o produtor manuseia o café em sua propriedade (BORÉM, 2008).

Borém (2008) afirma que custo total é o parâmetro que compreende da melhor forma possível o processamento utilizado, é formado pelo custo fixo e pelo variável. Já o custo unitário é o resultado obtido na equação custo total dividido pela quantidade de café processado.

Na análise de custos seu comportamento é primordial para classificá-lo quanto fixo ou variável observando, se o mesmo muda de acordo com a produção tem-se um custo variável e se ele não muda tem-se um custo fixo (HANSEN; MOWEN, 2003).

Borém (2008) define custo fixo como custos que não se alteram independente da quantidade de café processado. E os custos variáveis como os que variam dependentemente da quantidade produzida, onde a duração é igual ou menor que um ciclo produtivo.

Martins (2003) afirma que diante da dificuldade de se observar onde terminam os custos de produção e começam as despesas, basta que os gestores de custos identifiquem que todos os gastos implicados no processo produtivo até o produto acabado são considerados custos e a partir daí despesas.

Matiello *et al.* (2010) diz que a melhor maneira de se reduzir custos é investir de forma correta na aperfeiçoar a produtividade, pois de nada adianta cortar despesas se em contra partida isto resultar em queda de produção.

3 METODOLOGIA

A pesquisa tem como objeto de estudo a viabilidade da produção do café arábica bebida dura tipo 6 frente o café arábica bebida rio tipo. Dessa forma, foram entrevistados produtores e compradores atuantes no município de Iúna – ES e devidamente registrados na



Secretaria da Fazenda Estadual – SEFAZ, o total de empresas selecionadas foi de 13, destas 3 não tiveram movimentação durante a pesquisa. Restando 10 empresas, das quais algumas pertencem ao mesmo proprietário, após as devidas verificações, restarem 7 empresas. Os pesquisadores realizaram contato com 100% da amostra.

A fim de apurar os custos operacionais de secagem do café, foram entrevistados 15 produtores, estes foram indicados pelos compradores entrevistados.

A presente pesquisa classifica se quanto os objetivos, como descritiva e quanto aos procedimentos de coleta de dados, bibliográfica e de levantamento, utilizando o formulário como instrumento de coleta de dados. Esta classificação foi definida com base nos conceitos apresentados por Gil (2002); Marconi e Lakatos (2002) e Oliveira (2004).

Tendo em vista que, um dos objetivos da pesquisa é apurar o custo de secagem do café de acordo com o método utilizado por cada produtor participante da pesquisa, os dados coletados no formulário foram suficientes para realizar os devidos cálculos. É importante ressaltar que os dados coletados são referentes ao processo de secagem não foram considerados outros gastos.

O valor do custo de secagem apresentado pelos produtores pesquisados foi confrontado através de planilhas criadas por Almeida, Almeida e Moura (2011) visto que a base de dados não se altera. O custo foi calculado a partir das seguintes variáveis: tipo de seca utilizada, terreiro, combinada (terreiro/secador) e secador. Os pesquisadores elaboraram a média entre os custos dos produtores e o informado pelo técnico agrícola. Após a coleta de todos os dados para pesquisa, estes foram analisados e discutidos.

4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS DADOS

Pesquisa com os compradores de café de Iúna – ES: dentre os 7 comerciantes de café a maioria 57,1% dos entrevistados atua há mais de 15 anos no mercado e movimentam em média de 31 a 60 mil sacas/ano conforme apresenta o gráfico 01.

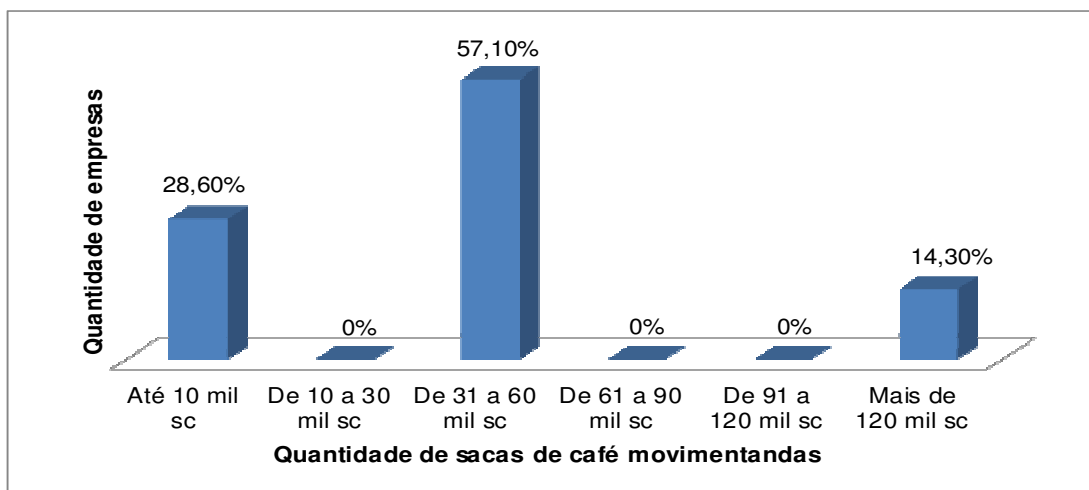


GRÁFICO 01 - Percentual de sacas de café movimentadas

Fonte: Dados obtidos na pesquisa

Segundo dados do Centro de Desenvolvimento Tecnológico do Café (CETCAF, 2011) a produção de café no estado do Espírito Santo em 2010/2011 foi de 2.792.000 sacas, enquanto apenas o município de Iúna – ES produziu aproximadamente 290.000 sacas cerca de



10% da produção estadual. A maioria 85,7%, dos comerciantes entrevistados possui degustador profissional para definir os padrões do produto no momento da comercialização.

Ao questionar os compradores sobre os tipos de café comercializados, todos afirmaram que trabalham com café arábica, pois as condições climáticas da região de Iúna – ES não são favoráveis ao cultivo do café conilon (CETCAF, 2011).

Todos os comerciantes entrevistados realizam compra de café em Iúna – ES e nos municípios vizinhos, como apresenta o gráfico 02.

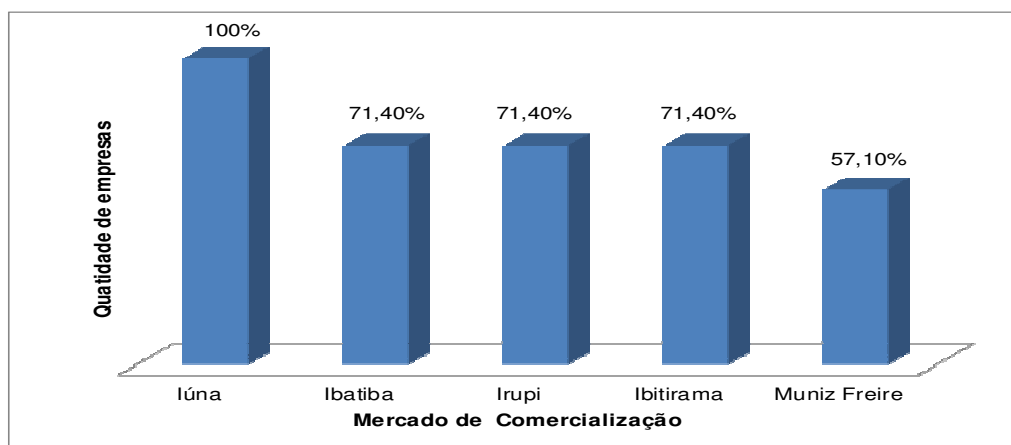


GRÁFICO 02 – Área de atuação dos compradores

Fonte: Dados obtidos na pesquisa

Os resultados obtidos nesta pesquisa quanto à área de comércio dos compradores de café, confirmam os resultados apresentados por Almeida, Almeida e Moura (2011).

Em relação aos preços praticados para o café arábica bebida rio tipo 7. Observa-se que o café arábica bebida rio tipo 7 foi comercializado a uma média de preço mínimo de R\$ 276,66 e tendo como preço médio máximo R\$ 322,50.

Vale ressaltar que um dos compradores entrevistados não trabalha com o café arábica bebida rio tipo 7. Isso demonstra como o mercado está mais exigente em relação à qualidade dos produtos e principalmente do café (CETCAF, 2008b).

Questionou-se sobre os preços praticados para o café arábica bebida dura tipo 6. O preço médio mínimo para o café arábica bebida dura tipo 6 foi de R\$ 405,71 e o preço médio máximo foi R\$ 462,86. É notável a diferença de preço entre os dois tipos de cafés estudados. Dessa forma, Matiello *et al.* (2010) afirma que para os cafeicultores alcançarem preços a níveis remuneradores devem prezar pela qualidade do café, minimizar os custos e buscar formas de melhorar a produtividade, pois não existem políticas de proteção aos preços para garantir a lucratividade.

Ao questionar os compradores sobre o percentual de café arábica bebida dura tipo 6 movimentado por eles na safra pesquisada a maioria (42,80%) disse ter movimentado cerca de 21 a 30% e (28,60%) movimentou acima de 40%. Percebe-se que a produção de café arábica bebida dura tipo 6 na região é significativa. A produção do município de Iúna-ES vem melhorando nos últimos anos em relação à qualidade, pois cerca de 40 a 50% do café produzido no município é bebida (CETCAF, 2011; REVISTA CAFEICULTURA, 2011).

Foi questionado aos compradores a influência da bebida do café na formação do preço, todos os pesquisados disseram que a bebida é importantíssima na determinação do preço do café.



Segundo Matiello *et al.* (2010) a formação do preço está diretamente relacionada à qualidade. O fator bebida é importante na determinação do preço e na lucratividade do produtor.

Todos os compradores disseram observar as seguintes características na hora da comercialização: peneira, umidade, cata, tipo, bebida e aspecto. Segundo o Centro de Tecnologias Alternativas da Zona da Mata – CTA (2005), os aspectos referentes à classificação do café são muito importantes em sua comercialização, pois além do fator financeiro o café é um alimento voltado para o consumo humano e sua classificação permite informar a qualidade do produto para o consumidor.

Foi questionado aos compradores participantes da pesquisa se eles orientavam os produtores sobre como produzir café de qualidade. A maioria disse que orienta os produtores através de palestras, dias de campo com apresentações de profissionais da área, classificação e degustação de amostras para os produtores.

Foi exposta a seguinte situação para os compradores participantes da pesquisa: em uma situação onde se tem dois tipos de café com o mesmo padrão de cata, defeitos, umidade, aspecto e peneira, porém um é bebida dura tipo 6 e o outro é bebida rio tipo 7. Qual o preço pago a cada tipo de café? Os dados estão apresentados abaixo.

Tabela 1: Preço para café arábica bebida dura tipo 6 bebida rio tipo 7

Comprador	Preço do café bebida dura tipo 6	Preço do café bebida rio tipo 7
A	R\$ 555,00	Não trabalha
B	R\$ 470,00	R\$ 330,00
C	R\$ 400,00	R\$ 320,00
D	R\$ 440,00	R\$ 320,00
E	R\$ 393,00	R\$ 308,00
F	R\$ 430,00	R\$ 310,00
G	R\$ 420,00	R\$ 300,00
Preço médio	R\$ 444,00	R\$ 314,66

Fonte: Dados da pesquisa.

Com os dados coletados nesta resposta percebe-se que a diferença de preço médio entre o café arábica bebida rio tipo 7 e o café arábica bebida dura tipo 6 é de R\$ 129,34 diferenciando-se apenas pela bebida.

Observa-se nessa pesquisa que o fator bebida implica no preço final do preço praticado pelo mercado

Pesquisa com os produtores de café de Iúna – ES: Foram entrevistados 15 produtores, os quais produzem café há mais de 15 anos. Isso demonstra que os cafeicultores participantes da pesquisa podem ser considerados experientes no ramo da cafeicultura. A plantação da maioria dos participantes (46,70%) da pesquisa é acima de 40.000 pés, de acordo com os dados apresentados no gráfico 03.

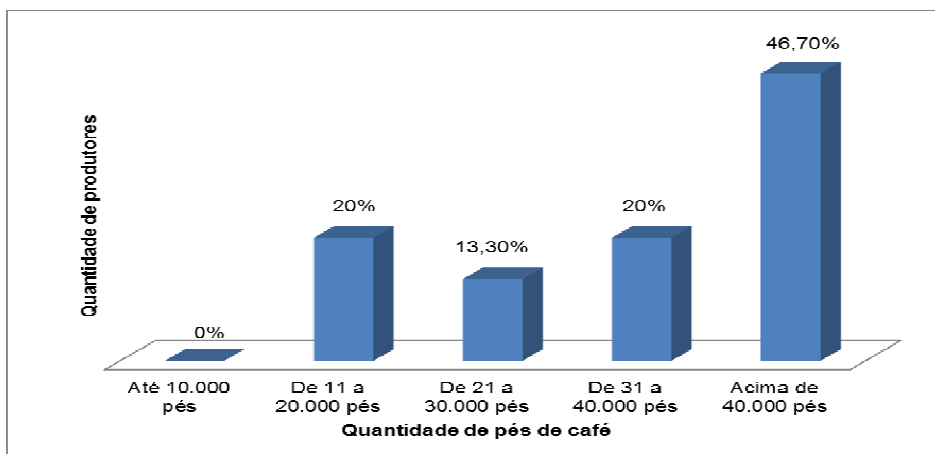


GRÁFICO 03 - Quantidade de pés de café.

Fonte: Dados obtidos na pesquisa

Com relação à mão de obra utilizada pelos produtores entrevistados a maioria utiliza mão de obra de terceiros para realizar a colheita.

Questionou-se aos produtores os percentuais de cada tipo de café produzido em sua propriedade. Os dados estão apresentados na tabela 2.

Tabela 2: Percentual de cada tipo de café produzido nas propriedades pesquisadas

Produtor	% de café arábica bebida dura tipo 6	% de café de arábica bebida rio tipo 7	% de café arábica cereja descascado	% conilon
A	10%	60%	30%	0
B	60%	10%	30%	0
C	0%	100%	0	0
D	50%	50%	0%	0
E	50%	10%	40%	0
F	20%	40%	40%	0
G	50%	50%	0	0
H	0	100%	0%	0
I	0	80%	20%	0
J	0%	100%	0	0
L	30%	70%	0%	0
M	30%	20%	50%	0
N	50%	50%	0	0
O	60%	40%	0	0

Fonte: Dados da pesquisa

Ao analisar os dados da tabela 2, percebe-se que apenas 20% dos produtores só produzem café arábica bebida rio tipo 7; 6,7% não produz café arábica bebida dura tipo 6, porém sua produção é dividida entre os cafés rio e cereja descascado. Outros 33,3% produzem os três tipos de café, 40% produzem café arábica bebida dura tipo 6 e o café arábica bebida rio tipo 7. Percebe-se que a produção dos participantes da pesquisa é bem diversificada.

A maioria dos produtores participantes da pesquisa admitiu receber orientação por parte dos compradores sobre como produzir café de qualidade, isso confirma a versão dos



compradores quando a maioria deles respondeu que orientam sobre a produção deste tipo de café, além de explicar o aumento da produção do café de qualidade na região.

Questionou-se os produtores sobre qual a principal dificuldade para a produção do café arábica bebida dura tipo 6. O principal motivo apresentado pelos cafeicultores foi a falta de mão de obra para colher o café.

A colheita é uma das operações mais importante para obtenção de um café de qualidade e demanda muita mão de obra, pois deve ser realizada em tempo hábil para que não ocorram fermentações ou os frutos venham a cair no chão (SILVA; BERBET, 1999; BORÉM, 2008; MATIELLO *et al.*, 2010).

Todos os entrevistados disseram ter conhecimento da diferença de preço existente entre o café arábica bebida rio tipo 7 e o arábica bebida dura tipo 6.

Questionou se os produtores se utilizavam algum método de separação do café colhido e a maioria dos entrevistados não realiza a separação do café colhido.

Devido à falta de uniformidade na maturação do café é recomendado realizar algum processo de separação do café colhido, pois os grãos secos interferem de forma negativa na bebida do café (SILVA; BERBET, 1999; BORÉM, 2008; MATIELLO *et al.*, 2010).

Dos produtores entrevistados 53,3% disse que utilizam apenas o terreiro de concreto como método de secagem, 26,7% utilizam o método combinado de secagem terreiro e secador. O terreiro utilizado é de concreto e o secador rotativo com capacidade de 15.000 litros de café cereja, com fornalha de fogo indireto, a lenha, e 20% utilizam apenas o secador mecânico em todo o processo de secagem.

Os métodos utilizados pelos produtores entrevistados na pesquisa são compatíveis com os citados pela literatura, como sendo os mais usados no Brasil.

Dados do processo de secagem: esses dados foram solicitados, para calcular o custo operacional da seca, em cada propriedade pesquisada considerando a estrutura já existente. Não foram considerados nesta pesquisa custo de oportunidade, custo de capital, valor da terra, depreciação ou outros componentes de custo oriundos do processo de produção. A proposta dos pesquisadores foi analisar a viabilidade da produção do café arábica bebida dura tipo 6 em relação ao café arábica bebida rio tipo 7, e de que forma o custo de secagem interfere na lucratividade obtida na comercialização.

Foram considerados nessa análise os componentes indicados por Matiello *et al.* (2010) sendo eles: mão-de-obra, energia e lenha.

Foram encontrados custos de secagem diferentes, devido ao valor da mão-de-obra que varia entre aqueles produtores que contratam pessoas de meeiro. Os valores de energia e lenha foram comuns, pois foram considerados preços de mercado. Valor da energia em Kw/h para área rural cobrado pela Escelsa (R\$ 0,21) e quantidade gasta, foi indicada pelo técnico agrícola entrevistado, pois o produtores não souberam informar. O valor da lenha também foi indicado pelo profissional entrevistado.

Os custos foram calculados com base em 25.000 litros de café no início do processo de secagem. Para quantidades diferentes, foi utilizada a proporção para os ajustes necessários.

**Tabela 3:** Custo operacional de secagem do café, terreiro, secagem combinada (terreiro e secador) e em secador mecânico por saca de 60Kg

Produtor	Terreiro (R\$)	Terreiro e Secador (R\$)	Secador (R\$)
A	16,00	-	-
B	25,53	-	-
C	-	9,24	-
D	21,28	-	-
E	24,00	-	-
F	-	9,24	-
G	-	-	16,10
H	-	9,81	-
I	42,55	-	-
J	-	12,50	-
L	19,20	-	-
M	-	11,09	-
N	24,00	-	-
O	-	-	12,78
P	-	-	13,42
Média	24,65	10,38	14,10

Fonte: Dados da pesquisa.

Ao calcular a média do custo operacional da secagem via terreiro por saca de café, foi apurado um custo de R\$ 24,65. A secagem combinada apresenta um custo médio de R\$ 10,38 por saca. E a secagem realizada toda em secador mecânico rotativo apurou-se um custo médio de R\$ 14,10.

O custo de secagem combinada apresentado por Almeida, Almeida e Moura (2011) foi de R\$ 9,14 por saca, nota-se que houve uma pequena variação devido ao aumento de custo com mão-de-obra de uma safra para a outra quando comparados os resultados das 02 pesquisas.

Com relação ao custo de secagem via terreiro Almeida, Almeida e Moura (2011) encontrou um custo no valor de R\$ 11,04, havendo assim uma variação considerável, visto que os dados desta pesquisa indicam um custo de 14,10. É importante ressaltar que o processo de secagem via terreiro sofre grande influência de fatores externos como, por exemplo, os fatores climáticos que contribuem de forma positiva ou negativa para a seca do café. Entretanto, estes fatores não foram considerados para cálculo do custo, visto que somente o custo operacional foi foco desta pesquisa.

Ao apurar o custo de secagem via secador mecânico percebe-se que o produtor que utilizou somente o secador para o processo de seca do café teve um custo mais alto do que os que utilizaram o método combinado.

Ao calcular a diferença entre os preços mínimos dos cafés arábica bebida rio tipo 7 e arábica bebida dura tipo 6 encontrou-se uma diferença de R\$ 129,05 por saca. Dessa forma, o produtor que utilizou o método de secagem combinado teve um custo de R\$ 10,38 por saca, portanto este produtor obteve na comercialização de seu café um retorno aproximado de R\$ 118,67 por saca. O produtor que utilizou o método de secagem via terreiro teve um custo de R\$ 24,65 por saca, portanto este produtor obteve um retorno aproximado de R\$ 104,40 por saca comercializada. O produtor que utilizou o método de secagem via secador mecânico teve um custo de R\$ 14,10, obtendo um retorno aproximado de R\$ 114,95 por saca comercializada.



Ao calcular a diferença entre os preços máximos dos cafés arábica bebida rio tipo 7 e arábica bebida dura tipo 6 percebe-se uma diferença de preço de R\$ 140,36 por saca comercializada, considerando que os custos incorridos no processo de secagem dos dois tipos de café estudados são os mesmos, o produtor que utilizou o método de secagem combinado obteve um retorno de aproximadamente R\$129,98. O produtor que utilizou o método de secagem via terreiro obteve um retorno de aproximadamente R\$ 115,71 por saca. Já o produtor que utilizou o método de secagem via secador mecânico obteve um retorno aproximado de R\$ 126,26 por saca comercializada.

Percebe-se que o custo operacional de produção dos dois tipos de café estudados é o mesmo, dessa forma o diferencial está no cuidado que cada produtor tem no processamento de seu café.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa realizada respondeu os objetivos propostos pelos pesquisadores. Verificou-se que no mercado de Iúna-ES existe uma diferença expressiva no preço do café arábica durante sua comercialização, em função da bebida, bebida dura tipo 6 e bebida rio tipo 7. Essa variação impacta diretamente na rentabilidade do produtor de café.

Quanto à identificação da viabilidade da produção do café arábica bebida dura tipo 6 frente o café arábica bebida rio tipo 7 produzido e comercializado no município de Iúna-ES na safra 2010/2011, em média a diferença entre o preço do café arábica bebida dura tipo 6 e bebida rio tipo 7 foi de R\$ 134,71 por saca. Mesmo diante da diferença de preço entre os dois tipos de café estudados, percebe-se que ainda devem ser desenvolvidos na região trabalhos de orientação para os produtores com relação à produção de café de qualidade.

Os compradores participantes da pesquisa indicaram teor de umidade, volume de cata, bebida, quantidade de defeitos, peneira e aspecto como sendo importantes para determinar a qualidade do café e aumentar a rentabilidade do produtor.

O café arábica bebida rio tipo 7 produzido na safra 2010/2011, foi comercializado a um preço médio mínimo de R\$ 276,66 e tendo como preço médio máximo de R\$ 322,50, e o café arábica bebida dura tipo 6 foi comercializado a um preço médio mínimo de R\$ 405,71 e a um preço médio máximo de R\$ 462,86.

Os custos operacionais de produção apurados na pesquisa foram de R\$ 24,65 para os produtores que utilizam o terreiro em todo processo de secagem, para os produtores que utilizam secagem combinada apurou-se um custo médio de R\$ 10,38 por saca. E para os que utilizam secador mecânico rotativo em todo o processo de secagem apurou-se um custo médio de R\$ 14,10. Vale ressaltar que os custos são os mesmos para a produção do café arábica bebida dura tipo 6 e bebida rio tipo 7.

O percentual de café arábica bebida dura tipo 6 produzido e comercializado em Iúna – ES, foi de aproximadamente 32% na safra 2010/2011.

Por fim, constatou-se que a produção do café arábica bebida dura tipo 6 é mais viável que a produção do café arábica bebida dura tipo 7, pois ao calcular a diferença entre os preços praticados para os dois tipos de cafés estudados e descontando-se os custos operacionais de secagem o cafeicultor que produziu o café arábica bebida dura tipo 6 obteve um diferencial de preço de R\$ 118,33 a mais que o cafeicultor que produziu o café arábica bebida rio tipo 7.

Interessante mencionar que assim como na pesquisa realizada por Almeida, Almeida e Moura (2011), esta pesquisa demonstra cientificamente que conhecimentos empíricos de alguns produtores puderam se confirmar por meio da realização desta pesquisa.



6 REFERÊNCIAS

- ABIC** – Associação Brasileira da Indústria de Café. O Café no Brasil. 2011. Disponível em: <http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=38#62>. Acesso em: 20 abr. 2011
- ALMEIDA, L. de A.; ALMEIDA, F. M. de M.; MOURA, R. M. de.** Influência do teor de umidade do café arábica na rentabilidade do produtor rural de Iúna-ES. In: VIII SEGET - Simpósio de Excelência em Gestão e Tecnologia, 2011, Resende-RJ. Anais... Resende-RJ, 19 a 22 de outubro de 2011.
- BORÉM, F. M.** Pós Colheita do Café. Lavras: Ed. UFLA, 2008.
- CETCAF** – Centro de Desenvolvimento Tecnológico do Café. Apostila de Agregação de Valor Produzindo Café de Qualidade Superior (Colheita e pós - colheita). 2008a. Disponível em: <http://www.cetcaf.com.br/Apostila%20Agregacao%20Valor%20rev%20NOV2008.pdf>. Acesso em: 22 abr. 2011.
- _____. Centro de Desenvolvimento Tecnológico do Café. Apostila do Curso Prático de Cafeicultura Sustentável. 2008b. Disponível em: <http://www.cetcaf.com.br/Apostila%20Curso%20Pratico%20rev%20NOV2008.pdf>. Acesso em: 22 abr. 2011.
- _____. Centro de Desenvolvimento Tecnológico do Café. Breve Histórico do Café Arábica no Espírito Santo. 2011. Disponível em: <http://www.cetcaf.com.br/Links/cafeicultura%20capixaba.htm>. Acesso em: 22 abr. 2011.
- CONAB**, Companhia Nacional de Abastecimento. Séries históricas. 2011. Disponível em: <http://www.conab.gov.br/conteudos.php?a=1252&t=>. Acesso em: 10 set. 2011.
- CTA** – Centro de Tecnologias Alternativas da Zona da Mata. Café das Montanhas de Minas. Uma bebida de boa qualidade, 2005, Viçosa – MG. Disponível em: http://www.ctazm.org.br/arquivos_internos/publicacoes/apostilabebida.pdf. Acesso em: 23 ago. 2011.
- GIL, A. C.** Como elaborar projetos de pesquisa. 4. Ed. - São Paulo: Atlas, 2002.
- HANSEN, D. R.; MOWEN, M. M.** Gestão de custos: contabilidade e controle. 1. reimp. da 1. Ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.
- INCAPER** – Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural. Notícias. 2010. Disponível em: http://www.incaper.es.gov.br/?a=noticias/2010/setembro/noticias_10_09_2010. Acesso em: 10 set. 2011.
- MAPA** – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Legislação. 2003. Disponível em: <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=detalharAtosArvore&tipo=INM&numeroAto=00000008&seqAto=000&valorAno=2003&orgao=MAA&codTipo=&desItem=&desItemFim=> Acesso em: 25 abr. 2011.
- _____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Fundo de defesa da economia cafeeira: Funcafé. Relatório de atividades - 2009. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/3407_relatorio_de_atividades_do_funcafe2009.pdf Acesso em: 16 mar. 2011.
- MARCONDI, R. C. S. J.** Café das montanhas de Iúna. 1. Ed. Iúna – ES: Gráfica SS, Agosto, 2000.
- MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M.** Técnicas de Pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise, e interpretação de dados. – 5. Ed. – São Paulo: Atlas, 2002.
- MARTINS, E.** Contabilidade de custos. 9. Ed. São Paulo: Atlas, 2003.
- MATIELLO, J. B. et al.** Cultura de café no Brasil: manual de de recomendações. Rio de Janeiro – RJ e Varginha – MG: Edição – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SARC/PROCAFÉ – SPAE/DECAF, Fundação PROCAFÉ, março de 2010.
- _____. Cultura do café no Brasil: novo manual de recomendações. Rio de Janeiro – RJ e Varginha – MG: Edição – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SARC/PROCAFÉ – SPAE/DECAF, Fundação PROCAFÉ, março de 2002.
- MORAGADO, A. A. M.** Produção de Café no Brasil – Uma Visão Produção Arábica e Robusta. 2008. Disponível em: <http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=25460>. Acesso em: 19 abr. 2011.
- NEVES, S.; VICONTI, P. E. V.** Contabilidade de custos: um enfoque direto e objetivo. 7. Ed. rev. e ampl. – São Paulo: Frase Editora, 2003.



IX SEGeT 2012

**SIMPÓSIO DE EXCELÊNCIA EM
GESTÃO E TECNOLOGIA**

Tema: Gestão, Inovação e Tecnologia para a Sustentabilidade

OLIVEIRA, S. L. Tratado de Metodologia Científica: projetos de pesquisa, TGI, TCC, monografias, dissertações e teses. São Paulo: Ed. Pioneira Thomson Learning, 2004.

REVISTA CAFEICULTURA. Município de Iúna exporta cerca de 70% da produção de café. Reportagem do dia 31 de Ago. 2011. Disponível em:

<http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=41265&municipio-de-iuna-exporta-cerca-de-70-da-producao-de-cafe.html>. Acesso em: 02 nov. 2011.

REZENDE, J. E. et al. Manual de Qualidade do Café: programa de melhoria da qualidade do café – Região das Matas de Minas. Manhuaçu-MG: Gráfica Brasil Ltda., [20-?].

SEAG – ES, Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca do Espírito Santo. 2011. Notícias. Região sul recebe incentivo do Incaper para ampliar a produção de café arábica. Disponível em:

<http://www.seag.es.gov.br/?p=4984>. Acesso em: 15 abr. 2011.

SILVA, J. S.; BERBERT, P. A. Colheita, Secagem e Armazenamento de Café. Café –colheita, café – secagem, café – armazenamento. Viçosa-MG: Editora Fácil, 1999.