

CIRCULAR TÉCNICA

n. 17 - maio - 2008

ISSN 0103-4413



Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
Av. José Cândido da Silveira, 1.647 - Cidade Nova - 31170-000
Belo Horizonte - MG - site: www.epamig.br - e-mail: faleconosco@epamig.br



PRODUÇÃO DE CAFÉ DE QUALIDADE - I: PLANEJAMENTO DA COLHEITA¹

Sára Maria Chalfour²

INTRODUÇÃO

Do cultivo à colheita, o café é uma cultura que envolve várias etapas, isto é, o cultivo exige atividades tais como adubações, capinas, tratamentos fitossanitários e outros, e cada uma dessas etapas está direcionada para a obtenção de excelentes índices de produtividade e qualidade do produto final, dentro dos preceitos de sustentabilidade da atividade.

No entanto, os esforços dos cafeicultores somente serão coroados de êxito se a fase do planejamento da colheita for cumprida de forma adequada.

PLANEJAMENTO DA COLHEITA

Essa fase refere-se à previsão, levantamento e aquisição de todo o material e equipamentos necessários para a realização da colheita, ao dimensionamento e revisão da estrutura existente para receber o café colhido, ao preparo da lavoura para a colheita e à colheita propriamente dita.

O dimensionamento da necessidade de materiais, equipamentos e mão-de-obra para a realização da colheita pode ser efetuado tomando por base a carga de café que já se encontra definida nas lavouras e a utilização de coeficientes técnicos já estabelecidos para cada operação (por exemplo, deve-se prever 1 colhedor para cada mil covas de café), no sistema de colheita por derriça.

A preparação da lavoura para a colheita consiste, essencialmente, em preparar o solo sob os cafeeiros para receber uma parcela de frutos que inevitavelmente irá cair, de tal forma, que esses frutos não fiquem sujeitos a condições de umidade elevada e de mistura com impurezas (torrões, folhas, pedras) que favoreçam a fermentação dos frutos pela ação de microorganismos. Essa preparação é efetuada pela operação denominada arruação, que pode ser manual, mecânica ou química.

O planejamento da operação de colheita propriamente dita envolve aspectos, tais como: previsão da época e duração da colheita, definição do método de colheita direcionando-o para o tipo de produto final que se pretende obter (despolpado, cereja descascado, etc.), dimensionamento e revisão dos materiais (panos, peneiras, rastelos), equipamentos (tratores, carretas, colhedeiras) e instalações (lavadores, terreiros, secadores), e dimensionamento da mão-de-obra necessária para a realização das operações de preparo da lavoura, colheita e transporte do café.

Recomenda-se que, entre os empregados fixos na propriedade, alguns sejam destacados para supervisionar as operações citadas, os quais, por sua vez, devem receber um breve treinamento para o exercício adequado de suas funções.

Os cafeicultores deverão estar atentos para o cumprimento da legislação no que se refere ao transporte de mão-de-obra volante, registro dos trabalhadores (carteira assinada), a não admissão de mão-de-obra infantil, considerando-se que eventuais falhas podem acarretar prejuízos para ambas as partes, cafeicultores e trabalhadores rurais. O cumprimento desse aspecto tem sido, ainda, um fator agregador de valor ao produto final, já que é uma das exigências (papel social da cultura) para a certificação em vários sistemas de produção (produção integrada, "Fair Trade" e outros).

¹Circular Técnica produzida pela EPAMIG - Centro Tecnológico do Sul de Minas (CTSM). Tel.: (35) 3821-6244 - Correio eletrônico: ctsm@epamig.ufla.br

²Eng^a Agr^a, D.Sc., Pesq. EPAMIG-CTSM, Caixa Postal 176, CEP 37200-000 Lavras-MG. Correio eletrônico: chalfour@ufla.br

COLHEITA

O ponto de início da colheita deve ser aquele com um mínimo possível de frutos verdes sem que, contudo, ocorra uma excessiva queda de frutos já secos na planta (resultantes das primeiras floradas). Quando se observa uma grande desuniformidade de maturação na lavoura, ou seja, quando o terço superior ou a metade superior das plantas já apresentarem frutos em ponto ideal para a realização da colheita e a parte inferior das plantas com uma grande porcentagem de frutos ainda verdes, indica-se a realização da colheita parcelada (geralmente duas vezes). No caso da colheita mecânica este parcelamento é possível por meio da retirada das palhetas até a altura onde não se deseja colher, ou da regulação da velocidade da colhedeira.

Deve-se observar ainda que, dentro de uma mesma propriedade, pode ocorrer diferenças entre talhões quanto à evolução da maturação. Cita-se, por exemplo, o caso de comportamento diferenciado quanto à maturação entre diferentes cultivares ou entre diferentes sistemas de cultivo (adensamento, irrigação). Essas condições particulares dentro da propriedade devem ser observadas, e o planejamento da colheita deve seguir estratégias diferenciadas para os diferentes talhões.

O método de colheita por derrixa no pano, adotado pela maioria dos cafeicultores brasileiros, deve ser executado de tal forma que se evite ao máximo a queda de frutos fora dos panos, o arranquio excessivo de folhas e a permanência de frutos nas plantas (prevenção para o ataque de broca no ano seguinte).

A colheita deve ser ainda executada por mão-de-obra suficiente para que esta não se prolongue além de um período de dois a três meses.

O café colhido deve ser rapidamente transportado para as instalações onde serão executadas outras operações também fundamentais para a preservação da qualidade do café, quais sejam a lavagem ou o preparo e a secagem do café.

CONCLUSÃO

Lembre-se, portanto, que os cuidados dispensados no planejamento da colheita, aliados aos cuidados anteriores já aplicados na época de cultivo da lavoura, são fundamentais para a obtenção de um produto final de qualidade, cuja valorização pode atingir em média 30% além de um café classificado em um padrão de qualidade inferior.