

## Colheita

### Qualidade: questão de sobrevivência na cafeicultura



Entramos no mês de abril e de pouco a pouco aproxima-se o momento tão esperado da colheita do café. Depois de um ano inteiro de trabalho esmerado na lavoura cafeeira, com análise de solo, correção de solo, fertilização, poda, desbrota, florada, controle de pragas, irrigação, finalmente chega a COLHEITA.

O superintendente do Cetcaf, Frederico de Almeida Daher, explica que, via de regra, o cafeicultor se esmera em todas essas etapas, mas algumas vezes, no momento da colheita, talvez por ansiedade para fechar mais um ciclo no processo produtivo, acaba por colocar tudo a perder colhendo café com elevado índice de grãos verdes.

“A gente percebe que há cafeicultores colhendo e deixando de recolher o café colhido para ser espalhado no terreiro no mesmo dia da colheita, deixando-o em sacos a espera de disponibilidade do secador. Essa tem sido uma das práticas mais danosas na perda de peso e qualidade do café a ser disponibilizado ao mercado”, afirma Frederico.

Ao longo dos cursos e treinamentos, a equipe do Cetcaf tem alertado os cafeicultores sobre a necessidade de se colher o café e levá-lo para o espaço de secagem no mesmo dia. E no caso do uso do secador, ter o máximo de cuidado para evitar temperaturas elevadas na massa do café (nunca superior a 60 graus centígrados no caso do Conilon e 45 graus centígrados no caso do Arábica).

O assessor técnico do Cetcaf e engenheiro agrônomo, Marcos Moulin Teixeira, destaca a importância desse detalhe da temperatura de secagem no secador, pois a prática do uso de temperaturas elevadas tem se constituído num grande óbice na obtenção da qualidade em café.

“Atingido o ponto de seca recomendado, nunca superior a 12% de umidade no grão, ele deve ser armazenado com casca para melhor conservação do produto até a sua entrega à cooperativa ou a própria estrutura de armazenagem do produtor” orienta o engenheiro Agrônomo Marcos Moulin.



## Benefícios

### Cooperativa: por que fazer parte?

O Cetcaf recomenda ao cafeicultor que esteja associado a uma cooperativa para onde possa direcionar a armazenagem do seu café, aguardando com segurança o momento da comercialização. “Com essa prática, além de todas as vantagens de ser cooperado, o produtor tem a garantia de segurança de seu café, que ficando na propriedade fica sujeito a imprevistos como roubos e desvios criminosos”, explica Frederico Daher.

Já o assessor técnico enfatiza a importância do uso do terreiro coberto em médias e pequenas propriedades familiares. “Nesse caso também o café, além de ser levado para o terreiro coberto no mesmo dia da colheita, deve ser espalhado em camadas finas (3 cm) logo após a colheita, revolvido a cada hora com o rodo, evitando-se fermentações indesejáveis”, orienta Marcos Moulin, completando que, à medida que o café vai secando, ele pode e deve ser acumulado em camadas mais grossas até a secagem completa.



É necessário lembrar que alcançado o ponto ideal de secagem esse café também deve ser preferencialmente armazenado com casca para posterior pilagem.

## Café

### Beneficiamento na propriedade

Para o beneficiamento do café na propriedade, o engenheiro agrônomo do Cetcaf afirma que a máquina deve ser regulada para evitar desperdícios e permitir ao cafeicultor o controle completo de todo o ciclo da produção. “O uso da máquina de forma adequada é fundamental para se evitar perdas por quebra ou perdas de grãos”, explica Marcos Moulin.



No momento da pilagem do café, o cafeicultor deve ter o máximo de atenção com relação a peneiras da máquina, pois a cada ano a granulometria do grão varia e usando-se sempre a mesma peneira, pode-se incorrer em graves perdas por quebra dos grãos maiores ou perda de grãos por vazamento em peneiras mal dimensionadas.

Por fim, dada a exiguidade do espaço, toda a equipe do Cetcaf frisa a importância de o cafeicultor ter uma máquina de pilagem em sua propriedade, controlando assim todo seu processo produtivo.

**Colher o café maduro é essencial para se obter o máximo de peso!**

## Editorial

### Guerra e o café!

Estamos a mais de 10 mil km de distância da guerra da Rússia e Ucrânia, mas estamos sendo violentamente impactados pelas consequências desta brutalidade. Não importa a motivação desta incompreensível disputa. O que importa é que coisas inimagináveis estão acontecendo: morte de inocentes; morte de soldados que não entendem por que estão atirando em outra pessoa; sanções econômicas que atingem o povo Russo, mas refletem em todos nós; etc

Pensávamos estar saindo de uma crise jamais vista por nós, a pandemia, e felizmente, parece que estamos saindo, porém, entramos em uma crise que também não temos como dimensionar as consequências. Estamos sentindo na pele os custos de todas as coisas aumentando de forma impensável. Nosso custo de produção, na cafeicultura, está “pela hora da morte”.

Projetamos bons tempos com preços remuneratórios de nossa produção e estamos, estarecidos, vendo nossos custos se aproximarem rapidamente de nossa comercialização. E o que mais nos preocupa, no momento é a possibilidade de “faltar produto” para podermos produzir.

Este é um pouco do nosso cenário atual. O que fazer então? O produtor sempre se reinventa e a maioria se mantém na atividade. Vamos fazendo o que sempre fizemos, com melhorias e oportunidades que a tecnologia, em especial, nos oferece.

Precisamos acreditar nos recursos tecnológicos que nos são apresentados e agregação de valores aos nossos produtos. Cada cafeicultor tem sua “forma mágica” de sobreviver, mas não se esqueça de se informar! Este é o insumo dos nossos dias!

Permaneçamos unidos e informados!

**Bento Venturim**  
Presidente do Cetcaf

## Curtas

### Site



Já visitou a página do Cetcaf hoje?

Acesse nosso endereço eletrônico e fique por dentro das novidades do agronegócio café no Espírito Santo, Brasil e no mundo.

E lá também é possível acompanhar as edições anteriores do Cetcaf Online.

Acesse o site: [www.cetcaf.com.br](http://www.cetcaf.com.br)

Parceiros:

