

ASPECTOS ECONÔMICO-FINANCEIROS DA PRODUÇÃO DE CAFÉ CONVENCIONAL E DE CAFÉ ESPECIAL

ASPECT FINANCIAL ECONOMY OF PRODUCTION OF CONVENTIONAL COFFEE AND OF SPECIAL COFFEE

Gilson Rogério MARCOMINI¹

¹Administrador de Empresas, Mestre em Sistemas de Produção na Agropecuária.

Autor responsável: Gilson Rogério Marcomini. Endereço: Rua Lauro Sargaço, n. 23, Jardim Santa Helena. São João da Boa Vista – SP. CEP: 13.874-057. Tel: (19) 9819-3575 – E-mail: gilsonrogeriomarcomini@yahoo.com.br.

RESUMO

O café desempenha um papel de extrema importância no país. O Brasil é o maior produtor do fruto no mundo. Cerca de 10% do comércio mundial de café é formado pelos cafés especiais, que são assim chamados porque possuem algum tipo de diferenciação. Assim, este trabalho procura investigar se, comparada à produção de café convencional, a produção de café especial oferece retornos financeiros atrativos a seus produtores. Para isso, foram analisadas quatro empresas produtoras do fruto, com o objetivo de verificar se é vantajoso investir na produção de café especial ou se o melhor é continuar apostando na produção de café convencional.

Palavras-chave: café arábica; agronegócio, certificação, análise, lucratividade.

ABSTRACT

Coffee plays a very important stage in the country. Brazil is the world's largest producer. About 10% of world trade in coffee is made with special coffee. Special coffee is the one with some kind of differentiation. So, this presentation try to investigate if the production of special coffee offers attractive financial returns to producers. So, it was analyzed four coffee producers. Thus, the work can demonstrate, as well, if it is advantageous to invest in the production of special or in the production of conventional coffee.

Key words: arabic coffee; agribusiness, certification, analysis, profitability.

INTRODUÇÃO

O café desempenha um papel de extrema importância no cenário econômico, político, social e ambiental do Brasil. O fruto é produzido em quatro continentes, sendo que as regiões que apresentam a maior projeção mundial se encontram na América do Sul, África, Ásia e América Central. O Brasil é o maior produtor, exportador e o segundo maior consumidor mundial de café. Outros países que também se destacam como produtores são Colômbia, Indonésia, Vietnã, Costa do Marfim e Uganda (THOMAZIELLO, 1996).

O sistema convencional de cultivo do café é predominante no Brasil. O café convencional, como o próprio nome sugere, é aquele que é produzido sem nenhuma diferenciação. No entanto, nos últimos anos, muitas mudanças ocorreram no país, com grandes investimentos na produção de cafés diferenciados, aliados a estratégias de *marketing*, para agregar valor ao produto tido como *commodity*. Nesse sentido, vários autores demonstraram as vantagens de se produzir café especial certificado.

É neste contexto da produção dos cafés convencional e especial que se desenvolve este trabalho, no qual foram investigados os aspectos proeminentes sobre a produção de cafés especiais certificados no Brasil, a fim de se conhecer suas vantagens econômico-financeiras ao ser comparada com o sistema de produção de café convencional.

Assim sendo, o presente trabalho tem como objetivo demonstrar qual é o sistema de produção que oferece melhor retorno econômico-financeiro ao empresário.

REFERENCIAL TEÓRICO

• História e Importância da Cafeicultura

O cafeeiro é originário do continente africano, onde ocorre como planta de bosque. A região de Kaffa, na Etiópia, pode ser a responsável pelo nome dado à planta, ao fruto, à semente, à bebida e aos estabelecimentos que a comercializam. Da Etiópia, o café foi levado à Arábia, à Europa e depois à América (MATIELLO, 1985).

O café foi introduzido no Brasil, em 1727, por Francisco Mello Palheta, que o trouxe de sua visita à Guiana Francesa. As primeiras sementes e mudas foram plantadas em Belém-PA e, em seguida, no Maranhão. Em 1760, vieram do

Maranhão para o Rio de Janeiro, chegando, em 1780, ao Vale do Paraíba (TAUNAY, 1939).

Somente no Brasil, foram produzidas 33 milhões de sacas na safra 2005, 42,51 milhões na safra 2006 e 33,74 milhões na safra 2007, sendo que, desse total, o mercado interno brasileiro consumiu 15,5 milhões de sacas em 2005, 16,33 milhões em 2006 e 17,1 milhões em 2007 (MAPA, 2007).

DINÂMICA DO MERCADO DE CAFÉ

A produção mundial foi de 117,830 milhões de sacas em 2007, 126,230 milhões em 2006, 110,806 milhões em 2005 e 116,895 milhões em 2004 (OIC, 2008). Desse total, mais de 60 milhões de sacas são exportadas para os Estados Unidos e para a Europa, principalmente para a Alemanha. Cinco empresas dominam mais de 50% do mercado mundial, criando uma estrutura de mercado oligopsônica (VENTURIM, 2002).

Segundo Pereira; Bliska e Rocha (2006), o café é produzido em mais de 60 países em desenvolvimento e é consumido principalmente em países desenvolvidos, onde as vendas anuais no varejo são superiores a US\$ 70 bilhões. Cerca de 25 milhões de pessoas dependem da produção de café para sobreviver, e 100 milhões dependem do setor cafeeiro de modo geral. Assim, pode-se dizer que a atividade cafeeira representa um importante fator de desenvolvimento econômico e social para muitos países (HEMERLY, 1998).

Nos últimos 46 anos, houve um grande crescimento na produção mundial de café; em 1961, foram produzidas 75,450 milhões de sacas; em 1991, 101,784 milhões; e, em 2007, 117,830 milhões, com picos de produção de 129 milhões em 2005 e 130,933 milhões em 2002 (FAO, 2007; USDA, 2008).

O consumo interno dos países produtores representou 33,59 milhões de sacas em 2007 e 31,87 milhões em 2006 (OIC, 2008).

O Brasil consumiu, no mercado interno, 17,1 milhões de sacas, o que correspondeu a 50,91% da sua produção no ano de 2007, sendo o país de destaque mundial na produção, na exportação e no consumo no café. O Vietnã, a Colômbia, a Indonésia, a Índia e o México consumiram, respectivamente, 2,%; 4,17%; 5,95%;

4,26% e 6,55% de suas produções no mesmo ano (OIC, 2008).

Da produção mundial de 122,342 milhões de sacas em 2007, 89,468 milhões foram consumidas em países da Europa, nos EUA, no Japão, no Canadá, na Coreia, na Austrália, entre outros (OIC, 2008). Os seis maiores produtores mundiais são: Brasil, Vietnã, Colômbia, Indonésia, Etiópia, Índia e México (MAPA, 2007).

A produção brasileira, em 2007, foi de 16,28 sacas por hectare e, em 2008, este índice chegou a 20,02 sacas por hectare. O consumo *per capita* passou de 2,9 kg em 1992 para 4,3 kg em 1997 e 5,5 kg em 2007 (MAPA, 2007).

Os Estados brasileiros que mais produzem café são: Minas Gerais, São Paulo, Espírito Santo, Paraná, Bahia e Rondônia. A produção de café arábica se concentra em São Paulo, Minas Gerais, Paraná, Bahia e parte do Espírito Santo, enquanto o café robusta é plantado, principalmente, no Espírito Santo e em Rondônia (ORMOND, PAULA e FAVERET FILHO, 2002).

No Brasil, em 2007, a lavoura cafeeira ocupava uma área de 2,3 milhões de hectares, dos quais 2,1 milhões são ocupados por cafezais em produção e aproximadamente 200 mil possuem cafezais em formação (MAPA, 2007).

Existem cerca de 5 bilhões de pés explorados em 390 mil propriedades de 1900 municípios (CNC, 2007). São aproximadamente 4 milhões de trabalhadores diretos na produção e outros 10 milhões nos demais segmentos da cadeia, como no comércio, na indústria e na área de serviços (SAES e JAYO, 1998). O setor engloba, ainda, cerca de 10 indústrias de café solúvel, 75 cooperativas, 220 exportadoras, 1500 empresas de torrefação e moagem e 3 mil marcas do produto (ABIC, 2008). Apenas no Estado de São Paulo há 300 torrefadoras, sendo muitas delas micro e pequenas empresas familiares (REVISTA CAFEICULTURA, 2007).

O café é produzido em 17 Estados brasileiros, sendo que o maior produtor é o Estado de Minas Gerais, que respondeu por cerca de 46% da produção total na safra 2005/06, passando para 52% na safra 2006/07 e 45% na safra 2007/08. O segundo maior Estado produtor de café é o Espírito Santo, e o terceiro é São Paulo. Juntos, Minas Gerais e São Paulo respondem por cerca de 80% da produção de café no Brasil com algum

tipo de certificação (PEREIRA; BLISKA e ROCHA, 2006).

PRODUÇÃO DE CAFÉ CONVENCIONAL (BICA CORRIDA)

Como já mencionado, no Brasil, predomina o sistema convencional de cultivo do café. No entanto, em alguns casos, esse sistema de produção é ineficiente, e o produto obtido deixa a desejar, tornando-se pouco competitivo. Vale lembrar que o café convencional é aquele que é produzido sem nenhuma diferenciação. Em seu processo produtivo, geralmente, ocorre a lavagem do café que chega da lavoura, separando-se os cafés secos (boias e passas) dos cafés cereja e verde. Após a lavagem, os dois lotes formados vão para o terreiro para a etapa de secagem, na qual todos os tipos de café (boia e passa; cereja e verde) ficam juntos (sem separação). Nesse momento, o processo segue a logística de secagem, que se inicia em terreiro e depois segue para o secador, com armazenamento em tulhas. Posteriormente, o café é beneficiado e comercializado (FREIRE, 1998).

Segundo Piagentini e Toledo Piza (2000), as *commodities* (mercadorias *in natura*, ou seja, em estado bruto) são negociadas nas bolsas agrícolas. Por se tratar de matéria-prima que ainda não passou pelos processos de industrialização e por não ter marca associada, sua negociação gira em torno apenas da qualidade e do preço. No caso do café, nos mercados internacionais, isto significa depender de um pequeno número de grandes empresas multinacionais que ditam preço, qualidade e quantidade de acordo com o que lhes convém.

A seguir, encontram-se as principais vantagens deste sistema de produção de café:

- menores investimentos em máquinas e equipamentos;
- processo de produção mais fácil, porque é realizado sem separações; e
- menores custos de produção, em virtude da não obrigatoriedade de investimentos exigidos pelos processos de certificação.

Já as principais desvantagens do sistema são:

- dependência de comercialização com um pequeno número de grandes empresas multinacionais, que ditam preço, qualidade e quantidade de acordo com o que lhes convém;

- menor qualidade do produto, uma vez que ele não possui diferenciação; e
- maior exposição às flutuações de preços do mercado, o que faz que o produtor sofra com as consequências da falta de diferenciação do produto, obrigando-o, assim, a aceitar o que o mercado deseja pagar.

PRODUÇÃO DE CAFÉ ESPECIAL

Embora ainda não haja um consenso a respeito do que são os cafés especiais, pode-se dizer que eles não possuem defeitos primários. Cada país possui critérios próprios, mas é certo que são cafés de altíssima qualidade e que o setor está em franco crescimento, tendo à frente Guatemala, Colômbia, Costa Rica e Indonésia como principais produtores. Os Estados Unidos, maiores consumidores mundiais desses cafés, importaram, em 2007, cerca de 3 milhões de sacas de 60 quilos, com expectativa de crescimento anual de 2%, sendo que os cafés especiais representam 15% do volume total de café comercializado nos EUA. Atualmente, 60% da população americana bebe café especial (UNICAMP, 2002). O Brasil produz mais de um terço do café mundial, sendo que a maior parte desta produção não possui defeitos, o que recebe o nome de café suave¹ (UNICAMP, 2002).

Em linhas gerais, o café do tipo especial, pode se diferenciar por características como qualidade superior da bebida, aspecto dos grãos, forma de colheita e preparo, origem dos plantios, variedades raras e lotes de pequenas quantidades. Pode, ainda, possuir parâmetros de diferenciação relacionados à sustentabilidade econômica, ambiental e social da produção, promovendo maior equidade entre os elos da cadeia produtiva.

O mercado consumidor brasileiro para estes cafés cresce entre 15 e 20% ao ano, sendo que em 2007 foram consumidas cerca de 650 mil sacas. Existem, no mercado nacional, 30 marcas comerciais de café *gourmet*, que ocupam 23% das gôndolas dos supermercados paulistas (CNC, 2007).

As principais categorias dos cafés especiais são:

- **Café *gourmet*:** grãos de café arábica, com peneira de tamanho maior do que 16 e de alta qualidade. Este é um produto diferenciado, quase isento de defeitos. Está relacionado, basicamente, às características intrínsecas ao grão verde, como aroma, sabor, corpo, acidez e sabor residual da bebida. Na classificação oficial, é utilizada uma amostra de 300 g, de onde são retirados os seus defeitos, como pedaços de pau, pedras, entre outros, de acordo com a Tabela de Classificação Oficial do Ministério da Agricultura. Nessa tabela, conforme a quantidade de defeitos encontrados, é atribuído um valor para o tipo de café analisado, que varia entre 2 e 8, sendo que o menor valor demonstra que o lote analisado possui menos defeitos, indicando, obviamente, que ele é de melhor qualidade. Assim, para um café ser considerado café *gourmet* ele precisa obter a classificação tipo 3 para melhor, além de possuir aspecto uniforme muito bom, com bebida mole/estritamente mole, umidade entre 11 e 12% e, no máximo, de 0 a 5 defeitos em amostra de 300 g.

- **Café orgânico:** é produzido sob as regras da agricultura orgânica, devendo ser cultivado exclusivamente com fertilizantes orgânicos. Já o controle de pragas e doenças deve ser feito biologicamente.

- **Café certificado com responsabilidade social e ambiental:** todo café produzido por empresas que adotam as normas e regras de certificadoras internacionais, como a UTZ Certified e a Rainforest Alliance (PEREIRA; BLISKA e ROCHA, 2007).

Produzir café especial exige atenção e dedicação do cafeicultor, em todas as fases da produção e da comercialização, pois é necessário atingir canais de distribuição que identifiquem e reconheçam o valor do café e que paguem o adicional por isso.

Segundo Zambolim (2001), as principais vantagens da produção de cafés especiais são:

- melhor preço de venda;
- maior preservação ambiental e responsabilidade social, pois o café é produzido de acordo com os critérios definidos pelos grupos de compradores;
- garantia de mercado para o produto, pois o mercado é crescente;
- melhoria do desempenho da empresa por meio da utilização de modelos de gerência eficientes;

¹ Admite-se que mesmo nas propriedades especializadas em produção de cafés *gourmet*, apenas 40 a 50% da safra pode ser vendida como tal. O restante, seja por serem verdes ou secos, é negociado como *commodity*.

- ganhos adicionais com prêmios pagos pelas certificações, pelos concursos, etc.; e
- menor exposição às flutuações de preços do mercado, podendo negociar melhores preços em virtude da diferenciação.

Já as principais desvantagens são:

- maiores investimentos em máquinas e equipamentos para se produzir café de altíssima qualidade;
- maiores investimentos em processos de produção a fim de atender os requisitos operacionais, sociais e ambientais exigidos pelos clientes;
- aumento dos custos em virtude das mudanças gerais necessárias com o processo global de certificações; e
- cerca de 40% a 60% da produção de café da empresa consegue alcançar a classificação de café especial, sendo que o restante é comercializado como *commodity*.

MATERIAL E MÉTODOS

• Apresentação Geral do Trabalho

O estudo foi realizado com base em quatro empresas produtoras de café, localizadas nas regiões Sul de Minas Gerais e Centro-Norte de São Paulo, com o objetivo de analisar os Sistemas de Produção de Café Convencional (Bica Corrida) e os Sistemas de Produção de Café Especial Certificado, em que se enquadram as empresas selecionadas.

A análise buscou comparar uma empresa que produz café convencional com uma empresa que produz café especial certificado, com vistas a definir qual dos sistemas de produção oferece maior vantagem econômico-financeira ao empresário. Para isso, as empresas foram divididas em dois grupos: o primeiro compreende pequenas empresas produtoras de café; o segundo é composto por grandes empresas especializadas na produção do fruto. Desse modo, considerou-se que empresa pequena é aquela que produz até 5 mil sacas beneficiadas por ano, e empresa grande é aquela que produz acima de 5 mil sacas beneficiadas por ano.

Das duas empresas analisadas em cada grupo, uma empresa é produtora de café especial e a outra, de café convencional.

O estudo enfocou todos os aspectos pertinentes ao desempenho econômico-financeiro das empresas, sendo analisado o período de quatro safras: 2003/04; 2004/05; 2005/06 e 2006/07.

Grupo 1 – Empresa A – Pequena Empresa Produtora de Café Especial

A Empresa A, situada na região Mogiana do Estado de São Paulo, é uma fazenda produtora de cafés especiais para exportação, cuja área total compreende 265 hectares. As áreas para cultivo do café abrangem um total de 132 hectares, e a média de produção da fazenda está em torno de 25,8 sacas por hectare.

Grupo 1 – Empresa B – Pequena Empresa Produtora de Café Convencional

A Empresa B, que fica no Sul de Minas Gerais, é uma fazenda produtora de café convencional bica corrida. A comercialização do produto ocorre no mercado interno, sendo que somente alguns lotes são exportados. A área total da fazenda compreende 145 hectares, e o café é cultivado em 88 hectares. A média de produção da fazenda é de 21 sacas por hectare.

Grupo 2 – Empresa C – Grande Empresa Produtora de Café Convencional

A Empresa C, por sua vez, fica na região Centro-Leste do Estado de São Paulo. A fazenda, que possui uma área de 1470 hectares dividida em três propriedades, é produtora de café convencional. As áreas para cultivo do café abrangem um total de 454 hectares, e a média de produção da fazenda está em torno de 20 sacas por hectare.

Grupo 2 – Empresa D – Grande Empresa Produtora de Café Especial

A Empresa D é uma fazenda de 876 hectares produtora de cafés especiais para exportação, que fica no Sul de Minas Gerais. As áreas para cultivo do café compreendem um total de 283 hectares, com média de produção em torno de 22,8 sacas por hectare.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Ao se realizar a análise comparativa das pequenas empresas selecionadas para estudo, notou-se que a Empresa A obteve como saldo final do fluxo de caixa do período de quatro safras o valor positivo de R\$ 271.724,00, enquanto a Empresa B obteve ganho de R\$ 129.743,00. Ao final do período, com a venda dos ativos, o valor final total do fluxo de caixa dos quatro anos gerou uma receita final total de R\$ 2.137.469,00 para a Empresa A e de R\$ 1.295.705,00 para a Empresa B. Os dados são apresentados na Tabela 1 a seguir.

Tabela 1 Análise Comparativa dos Fluxos de Caixa Finais das Pequenas Empresas Estudadas.

	Empresa A	Empresa B
Componentes do fluxo de caixa (em \$)		
Receita +	4.118.585	1.657.541
Impostos -	(56.695)	(16.756)
Receita líquida =	4.061.890	1.640.785
Custo dos produtos vendidos -	(2.961.460)	(1.266.565)
Lucro operacional bruto =	1.100.430	374.220
Despesas administrativas -	(602.466)	(273.853)
Despesas comerciais -	0	0
Despesas gerais -	(95.134)	0
Lucro operacional (EBITDA)	402.830	100.367
Depreciação -	(281.933)	(121.152)
LAJIR =	120.896	(20.785)
Despesas financeiras -	(57.921)	(37.409)
Total das despesas (em \$)	(3.773.676)	(1.594.583)
Lucro antes do IR (LAIR)	62.975	(58.194)
IR 25% -	(125.268)	(10.775)
Lucro líquido =	(62.292)	(68.969)
Depreciação +	281.933	121.152
Fluxo de caixa =	219.641	52.183
Investimentos	52.083	77.560
Subtotal (em \$: fluxo de caixa + investimentos)	271.724	129.743
Desmobilizações	2.487.660	1.554.616
IR sobre a venda de ativos	(621.915)	(388.654)
Fluxo de caixa do capital próprio (acionistas)	2.137.469	1.295.705

Na análise dos índices utilizados neste estudo para as pequenas empresas, expostos na Tabela 2 a seguir, observou-se que a Empresa A alcançou o VPL de R\$ 81.769,00 contra o VPL de R\$ 16.260,00 da Empresa B. O valor da TIR para

a Empresa A foi de 20,29%, enquanto a Empresa B obteve 16,68%. Da mesma forma, o ILL para a Empresa A foi de 1,05 contra 1,01 da Empresa B, demonstrando que todos os índices foram superiores para a Empresa A.

Tabela 2 Análise comparativa dos principais índices econômico-financeiros das fazendas estudadas.

Pequenas Empresas				
	VPL	TIR SIMPLES	TIR DESCONTADO	ILL
Empresa A	R\$ 81.769,00	20,29%	4,60%	1,05
Empresa B	R\$ 16.260,00	16,68%	1,46%	1,01

Da mesma forma, na análise do fluxo de caixa das grandes empresas, representada na Tabela 3 a seguir, percebeu-se que a Empresa C obteve como saldo final do fluxo de caixa do período de quatro safras o valor positivo de R\$ 1.253.679,00, enquanto a Empresa D obteve

ganho de R\$ 1.302.465,00. Ao final do período, com a venda dos ativos, o valor final total do fluxo de caixa dos quatro anos gerou receita final total de R\$ 8.493.765,00 para a Empresa C e R\$ 5.195.445,00 para a Empresa D.

Tabela 3 Análise Comparativa dos Fluxos de Caixa Finais das Grandes Empresas Estudadas.

	Empresa C	Empresa D
Componentes do fluxo de caixa (em \$)		
Receita +	9.789.333	8.507.146
Impostos -	(32.445)	(84.688)
Receita líquida =	9.756.887	8.422.458
Custo dos produtos vendidos -	(4.947.955)	(4.991.016)
Lucro operacional bruto =	4.808.932	3.431.443
Despesas administrativas -	(3.051.425)	(1.578.374)
Despesas comerciais -	0	0
Despesas gerais -	0	(35.700)
Lucro operacional (EBITDA)	1.757.508	1.817.369
Depreciação -	(637.813)	(669.440)
LAJIR =	1.119.694	1.147.929
Despesas financeiras -	(84.934)	(375.792)
Total das despesas (em \$)	(8.116.759)	(7.065.570)
Lucro antes do IR (LAIR)	1.034.760	772.136
IR 25% -	(644.016)	(437.486)
Lucro líquido =	390.744	334.651
Depreciação +	637.813	669.440
Fluxo de caixa =	1.028.558	1.004.091
Investimentos	225.121	298.374
Subtotal (em \$: fluxo de caixa + investimentos)	1.253.679	1.302.465
Saldo (receita - despesas)	1.672.573	1.441.576
Desmobilizações	9.653.448	5.190.640
IR sobre a venda de ativos	(2.413.362)	(1.297.660)
Fluxo de caixa do capital próprio (acionistas)	8.493.765	5.195.445

Na análise dos índices de viabilidade econômico-financeiros, expostos na Tabela 4 a seguir, percebeu-se que a Empresa C alcançou o VPL de R\$ 490.562,00 contra o VPL de R\$ 810.178,00 da Empresa D, sendo que o TIR da

Empresa C foi de 20,83% e da Empresa D de 40,13%. Já o ILL para a Empresa C foi de 1,05 contra 1,22 para a Empresa D, demonstrando que todos os índices foram superiores para a Empresa D.

Tabela 4 Análise comparativa dos principais índices econômico-financeiros das fazendas estudadas.

Grandes Empresas				
	VPL	TIR SIMPLES	TIR DESCONTADO	ILL
Empresa C	R\$ 490.562,00	20,83%	5,07%	1,05
Empresa D	R\$ 810.178,00	40,13%	21,85%	1,22

Desta forma, notou-se que as Empresas A e D são os melhores projetos econômico-financeiros para os seus acionistas.

Porém, isso não significa que as empresas produtoras de café convencional não oferecem bons retornos financeiros a seus acionistas, fato comprovado por meio dos índices alcançados pelas empresas estudadas, nas quais foi possível perceber que todos os índices foram positivos.

Porém, na análise comparativa entre os dois sistemas, os valores dos índices das empresas A e D foram superiores aos das empresas B e C, o que confirma que o Sistema de Produção de Café Especial oferece melhor retorno econômico-financeiro a seus acionistas, tanto nas grandes como nas pequenas empresas produtoras.

CONCLUSÕES

Este estudo pode afirmar que as empresas que produzem pelo Sistema de Produção de Café Especial, independentemente do seu tamanho, obtêm melhor retorno econômico-financeiro para seus acionistas do que as empresas que utilizam o Sistema de Produção Convencional. Elas contam, ainda, com as demais vantagens que o sistema oferece.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ. Disponível em: <<http://www.abic.com.br>>. Acesso em: 20 fev. 2011.

CNC – CENTRO NACIONAL DO CAFÉ. ABIC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ. Os Números da cafeicultura brasileira e do café especial. *Jornal O Estado de Minas*. São Paulo, 27 mar. 2007.

FREIRE, A. T. **Projeto e Avaliação de um sistema de secagem combinada de café despulpado**. Universidade Federal de Viçosa.

1998. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 1998. Disponível em: <<http://www.ufv.br>>. Acesso em: 02 fev. 2008.

FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. **Estatísticas sobre a produção de café no mundo**. 2007. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/portal>>. Acesso em: 20 fev. 2008.

HEMERLY, F. X. **Cadeia Produtiva do Café no Estado de São Paulo: Possibilidades de Melhoria de sua Competitividade no Segmento Agrícola**. 1998. 239 p. Tese (Doutorado) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1998.

LEITE, R. A. **Mucilagem residual e qualidade da bebida do café cereja descascado**. 2002. 125 f. Tese (Doutorado) – Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Botucatu, 2002. Disponível em: <<http://www.unesp.br>>. Acesso em: 21 ago. 2008.

MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Informe Estatístico do Café**. 2007. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br>>. Acesso em: 20 fev. 2008.

_____. **Projeções do Agronegócio Brasil: 2008/09 à 2018/19**. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/pls/portal/docs/page/mapa/menu_lateral/agricultura_pecuaria/projecoes_agronegocio>. Acesso em: 14 set. 2008.

MATIELLO, J. B. **Cultura do café no Brasil**. 5. ed. São Paulo: IBC GERCA, 1985.

OIC – ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO CAFÉ. **Relatório sobre o mercado cafeeiro**. abr. 2008. Disponível em <<http://www.agricultura.gov.br>>. Acesso em: 20 fev. 2008.

ORMOND, J. G. P; PAULA, S. R. L; FAVERET FILHO, P. **Café: (Re)Conquista dos Mercados**. Campinas, 2002.

PEREIRA, S. P; BLISKA F. M.; ROCHA, A. B. O. **Um panorama sobre cafés certificados**. 2006. Disponível em: <<http://www.coffeetbreak.com.br>>. Acesso em: 10 dez. 2007.

_____. **A certificação pode ser considerada uma via crescente para minimizar o efeito da volatilidade do preço do café?** 2007. Disponível em: <<http://www.coffeetbreak.com.br>>. Acesso em 15 mar. 2008.

PIAGENTINI, A.; TOLEDO PIZA, J. A. N. Anotações sobre a história do café cereja descascado. **Pinhalense S. A. Máquinas Agrícolas**, 2000.

REVISTA CAFEICULTURA. Perfil do Agronegócio Cafés do Brasil 2007. 2007. Disponível em: <<http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php>>. Acessado em: 21 out. 2008.

SAES, M. S. M.; JAYO, M. **Sistema Agroindustrial do Café**. v.4. São Paulo: PENSA/FIA/FEA/USP, 1998.

TAUNAY, A. de E. **História do café no Brasil: no Brasil Imperial 1822-1872**. Rio de Janeiro, Departamento Nacional do Café, 1939.

TAVARES, E. L. A. **A Questão do Café Commodity e sua Precificação: o “C Market” e a**

Classificação, Remuneração e Qualidade do Café. 1998. 207 f. Tese (Doutorado) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1998.

THOMAZIELLO, R. A. **Cultura do Café**. 2. ed. **Boletim Técnico**, CATI/ Campinas, n. 193, 1996.

_____. **Café arábica: cultura e técnicas de produção**. Campinas: Instituto Agrônomo de Campinas, 2000.

UNICAMP. **Estudo da Competitividade de Cadeias Integradas no Brasil: impactos das zonas de livre comércio, Cadeia Café**, Nota Técnica Final. Campinas: UNICAMP, 2002.

USDA (Department of Agriculture). **Estatísticas sobre a produção de café no mundo**. 2008. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/pls/portal/docs/page/mapa/servicos>>. Acesso em: 20 fev. 2008.

VENTURIM, J. B. **Gestão de resíduos orgânicos produzidos no meio rural: o caso do beneficiamento do café**. 2002. 123 f. Tese (Doutorado em Engenharia da Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002. Disponível em: <<http://www.ufsc.br>>. Acesso em: 20 maio 2007.

ZAMBOLIM, L. **Tecnologias de produção de café com qualidade**. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2001. 648p. <<http://www.abic.com.br>>. Acesso em 20 fev. 2008.