



Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG  
Centro Tecnológico do Sul de Minas – CTSM  
Caixa Postal 176 - 37.200-000 - Lavras - MG  
Telefax: (035) 821.6244

**Circular  
Técnica**

Nº: 117

MÊS: 06

ANO: 2000

ISSN Nº

## **PRODUÇÃO DE CAFÉ DE QUALIDADE, I – PLANEJAMENTO DA COLHEITA**

Sára Maria Chalfoun de Souza  
Pesquisadora Dr. EPAMIG/CTSM

Do cultivo à colheita, o café é uma cultura que envolve várias etapas sendo que até o momento, o cultivo exige atividades tais como adubações, capinas, tratamentos fitossanitários e outros, sendo que cada etapa é direcionada para a obtenção de excelentes índices de produtividade e qualidade do produto final.

No entanto os esforços dos cafeicultores só serão coroados de êxito se a fase que agora se inicia, o PLANEJAMENTO DA COLHEITA, for cumprida de forma adequada.

Essa fase refere-se à previsão, levantamento e aquisição de todo o material e equipamentos necessários para a realização da colheita, o dimensionamento e revisão da estrutura existente para receber o café colhido, o preparo da lavoura para a colheita e a 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 encontra-se definida nas lavouras e utilizar-se de coeficientes técnicos já estabelecidos para cada operação ( por exemplo, deve-se prever 1 colhedor para cada 1000 covas de café ).

A preparação da lavoura para à 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 através da operação denominada arruação a qual 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 tipo de colheita, dimensionamento e revisão dos



materiais (panos, peneiras, rastelos), equipamentos (tratores, carretas, colhedeiças) 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.

O ponto de início da colheita deve ser aquele com um mínimo possível de frutos verdes, sem contudo, que 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 através da retirada das palhetas até a altura onde não se deseja colher.

Deve-se observar ainda, que dentro de uma mesma propriedade pode ocorrer diferenças entre talhões quanto a evolução da maturação. Cita-se por exemplo o caso de comportamento diferenciado quanto a 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 derriça 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 a mesma 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 preparo e a secagem do mesmo. Estas operações serão abordadas em um próximo artigo.

Lembre-se portanto, senhor cafeicultor, 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 30% além de um café classificado em um padrão de qualidade inferior.

**Esta Circular Técnica contou com o apoio financeiro do Conselho Deliberativo da Política do Café-CDPC, através do Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café-CBP&D/Café.**

