



---

## INOVAÇÃO EM MÉTODOS DE ARMAZENAMENTO DE CAFÉ ARÁBICA

Bruno César de Oliveira Santos<sup>1</sup> ([brunocesarcafe@hotmail.com](mailto:brunocesarcafe@hotmail.com))

Cassio Raimundo Valdisser<sup>2</sup>

### RESUMO:

**Introdução:** Este artigo apresenta um estudo realizado na Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé (COOXUPÉ), sediada em Monte Carmelo – MG, sobre a inovação em métodos de armazenamento de café arábica. O Brasil é o maior produtor de café do mundo, sendo que o grão de café sempre foi armazenado em sacaria de 60 quilos. Entretanto, por volta de 2008 surgiu um novo jeito de armazenar café, em *big bags* e silos. **Objetivo:** Investigar se o café perde qualidade se ficar armazenado por muito tempo em *big bags* ou em silos, demonstrando para outras empresas e, principalmente, para os produtores rurais, se compensa utilizar essas duas inovações no processo de armazenamento. **Metodologia:** Para o desenvolvimento do estudo foi realizada pesquisa bibliográfica a partir de livros sobre o agronegócio e que discutem sobre a cafeicultura brasileira, além de artigos científicos e publicações em periódicos sobre a temática. Quanto aos procedimentos técnicos, foi realizado ainda um estudo de campo, haja vista a necessidade de observar e analisar como o café está armazenado em *big bags* e silos, uma vez que foram colhidas amostras armazenadas em dois períodos distintos (seis meses e um ano). **Resultados:** Os resultados obtidos confirmaram que se o café ficar armazenado em silos por mais de seis meses, ele já começa a perder qualidade e em *big bags* a perda de qualidade começa depois de um ano. Para se chegar a esta conclusão foi feita a análise de classificação e degustação dos lotes monitorados por um ano, sendo considerada como primeira amostra aquela no momento que o café foi entregue na cooperativa, analisando: aspecto, cheiro e paladar (degustação). Posteriormente, repetiu-se o processo de análise após decorridos seis meses e um ano. Diante dessas análises, é possível inferir que o café armazenado em silos tem que ser consumido em seis

---

<sup>1</sup> Graduando do Curso de Bacharelado em Administração da Fundação Carmelitana Mário Palmério – FUCAMP.

<sup>2</sup> Orientador – Prof. Me. do Curso de Bacharelado em Administração da Fundação Carmelitana Mário Palmério – FUCAMP.



meses e em *big bags* após um ano no máximo, senão já começa a perder qualidade, o que implica na sua desvalorização. Assim, fica o alerta para que o produtor rural e cooperados que possuem café armazenado em silos por mais de seis meses e *big bags* por mais de um ano, o melhor a fazer é vendê-lo e fazer outras aplicações. **Considerações finais:** Com esta pesquisa foi possível perceber a grande importância da inovação dentro de uma empresa e como ela pode contribuir para o crescimento desta, além de apresentar uma visão diferente em relação a duas situações que podem ser oferecidas aos cooperados. No entanto, é necessário considerar que, para a satisfação dos cooperados ou produtores rurais a empresa informe diante de palestras, visitas e eventos o momento certo para comercializar seu café para que não perca qualidade e dinheiro decorrente de venda em período em que o produto está sendo comercializado em baixa.

**PALAVRAS-CHAVE:** Inovação. Armazenamento. Qualidade do café.