



UNIVERSIDADE DE ÉVORA

ESCOLA DE CIÊNCIAS SOCIAIS

DEPARTAMENTOS DE ECONOMIA E DE GESTÃO

**ESTRATÉGIAS PARA MELHORAR A PRODUÇÃO,  
COMERCIALIZAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DO CAFÉ  
ROBUSTA: O CASO DO MUNICÍPIO DO UÍGE (PROVÍNCIA DO  
UÍGE)**

**Amândio Sebastião Francisco**

**Orientadora:** Maria Leonor Pimenta Marques Verdete da Silva Carvalho

Mestrado em Economia e Gestão Aplicadas

Área de especialização: Economia e Gestão para Negócios

Évora, 2015

**ESTRATÉGIAS PARA MELHORAR A PRODUÇÃO,  
COMERCIALIZAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DO CAFÉ  
ROBUSTA: O CASO DO MUNICÍPIO DO UÍGE (PROVÍNCIA DO  
UÍGE)**

**Amândio Sebastião Francisco**

**Orientadora:** Maria Leonor Pimenta Marques Verdete da Silva Carvalho

Mestrado em Economia e Gestão Aplicadas

Área de especialização: Economia e Gestão para Negócios

Évora, 2015

*“Aquele que não pode o que quer, tem que querer o que pode”*

(Carlos São Vicente)

## **AGRADECIMENTOS**

O culminar de um trabalho de final de curso é sempre um momento de grande alegria e satisfação para o autor. Entretanto, a sua elaboração é sempre animada por momentos sinuosos e de grande frustração, o que, em determinados momentos, acaba por causar bastante isolamento e solidão. Mas a força de vontade, animada essencialmente pelo espírito de colaboração – com especial destaque para os professores, amigos e família – foi crucial para o ressurgimento de novas forças que permitiram a conclusão do trabalho. Neste sentido, manifesto a minha enorme gratidão à Professora Doutora Maria Leonor Carvalho, pela sua pronta e interminável disponibilidade para o aperfeiçoamento constante do trabalho. De facto, mesmo em momentos mais complicados da sua vida, manifestou um elevado espírito de humanismo e profissionalismo, daí o meu “Muito obrigado, Professora!”

À minha amada esposa Cláudia Francisco, por toda a compreensão e carinho manifestados na fase de elaboração da dissertação. Por este facto, eu te agradeço, meu amor.

Ao coletivo de docentes que, de forma clara e evidente, nos transmitiram os conhecimentos, deixo o meu muito obrigado.

Ao coletivo de trabalhadores do INCA (Uíge), particularmente ao Sr. Ginga, expresso o meu profundo agradecimento por todo o auxílio.

Aos meus colegas do mestrado e amigos que sempre me deram forças, muito obrigado por tudo.

.

**Amândio Sebastião Francisco (2015)** – Estratégias para melhorar a produção, comercialização e transformação do café robusta: o caso do município do Uíge (província do Uíge)

## **RESUMO**

Angola, em 1974, atingiu o quarto lugar na produção mundial de café e o primeiro lugar na produção africana. A região do Uíge teve sempre uma expressão significativa na produção total do café produzido no país. O estudo ora apresentado objetiva encontrar mecanismos que permitam melhorar a produção, transformação e comercialização do café robusta no município do Uíge. A pesquisa foi desenvolvida com recurso à aplicação de um questionário a 80 produtores de café, e teve como suporte aspetos teóricos/científicos relativos à produção cafeeíola. A região do Uíge apresentou reduzidos níveis de produção de café, determinados essencialmente por um vasto envelhecimento dos cafezais, uma fraca tecnologia no processo produtivo, uma estrutura de mercado altamente deficitária, falta de certificação dos produtos, uma deficitária rede de transportes, e uma fraca qualificação da mão-de-obra, inexistência de cooperativas de produtores. Observou-se ainda que a produção reveste carácter essencialmente familiar e apenas o café coco é vendido ao fornecedor do mercado local, que o transporta para Luanda. Outro dado importante é a débil estrutura de gestão dos processos produtivos por parte dos produtores, o que dificulta a determinação dos custos de produção.

**Palavras-chave:** Café robusta; produção; transformação; comercialização; Uíge

**Amândio Sebastião Francisco (2015)** – Strategies to improve production, marketing and processing of robusta coffee: the case of the city of Uige (Uige Province)

## **ABSTRACT**

In 1974, Angola reached number four in the world coffee production and first place in the African production. The Uige region has always had a significant expression in the total production of coffee produced in the country. The study presented here aims to find ways to improve production, processing and marketing of robusta coffee in the city of Uige. The research was developed using the application of a questioner to 80 coffee producers, and was supported by theoretical / scientific matters affecting the coffee production. The region of Uige had reduced coffee production levels determined essentially by a vast aging of the coffee plantations, poor technology in the production process, a highly deficient market structure, lack of certification of products, a deficit network transport, and poor supply of skilled labor, lack of producer cooperatives. It was also observed that the production takes essentially family character and only the parchment coffee is sold to the local market supplier, which transports you to Luanda. Another important factor is the weak management structure of production processes by producers, making it difficult to determine the production costs.

**Keywords:** Robusta coffee; production; processing; marketing; Uige

# ÍNDICE

<b>AGRADECIMENTOS .....</b>	<b>iv</b>
<b>RESUMO.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>ÍNDICE DE GÁFICOS .....</b>	<b>x</b>
<b>ÍNDICE DE QUADROS.....</b>	<b>xi</b>
<b>ÍNDICE DE TABELAS .....</b>	<b>xii</b>
<b>LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS .....</b>	<b>xiii</b>
<b>CAPITULO I INTRODUÇÃO .....</b>	<b>1</b>
1.1 Enquadramento.....	1
1.2 O problema.....	2
1.3 Objetivos .....	4
1.4 Motivações pessoais .....	4
1.5 Estrutura do Trabalho .....	4
<b>CAPITULO II EVOLUÇÃO E CARATERIZAÇÃO DA CULTURA CAFEÍCOLA.....</b>	<b>6</b>
2.1 Breve evolução histórica do Café .....	6
2.2 Botânica do café .....	7
2.2.1 Café Arábica.....	7
2.2.2 Café Robusta.....	7
2.2.3 O Café Libérica e o Café Excelsa .....	8
2.3 Morfologia do cafeeiro.....	8
2.4 Produção e Processamento do café .....	10
2.4.1 Produção.....	10
2.4.2 Processamento do café .....	12
2.4.2.1 Processamento via Seca.....	12
2.4.2.2. Processamento via Húmido .....	12
2.4.2.3 A Limpeza do café .....	13
2.5 A Transformação do Café .....	13

2.5.1 Café Verde Vs. Café Torrado e Moído .....	15
2.6 Sistema de Produção e a e Certificação do café.....	15
2.6.1 Certificação do café .....	16
2.7 Importância económica do café .....	17
2.7.1 O café a nível mundial .....	17
2.7.2 A cafeicultura Angolana no Contexto Atual.....	19
2. 8 Preços do café a nível mundial.....	22
<b>CAPITULO III METODOLOGIA.....</b>	<b>23</b>
3.1 Definição da área de estudo.....	23
3.2 Definição de pesquisa .....	24
3.3 Escolha do método da pesquisa .....	25
3.4 Instrumentos e técnicas de recolha de dados.....	26
3.4.1 Análise documental .....	26
3.4.2 Inquérito por questionário .....	26
3.4.2.1 Critério de seleção da amostra .....	28
3.5 Métodos de tratamento e análise dos dados.....	28
<b>CAPITULO IV ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS.....</b>	<b>30</b>
4.1 Caracterização socioeconómica dos produtores de café do Uíge.....	30
4.2 Produção de Café no Município .....	34
4.3 Rendimento e autoconsumo agrícola .....	35
4.4 Análise dos custos de produção e o processo de comercialização cafeícola no município do Uíge .....	36
4.4.1. O processo produtivo .....	36
4.4.2 O Custo de Produção no Município do Uíge.....	37
4.4.3 Transformação do Café .....	40
4.4.4 Comercialização do Café.....	41
4.4.4.1 Margem de Lucro Comercial da cultura de café .....	44
4.5 Matriz SWOT da região .....	47
4.6 Estratégias para melhorar a produção, comercialização e transformação do café .....	49
4.6.1 Estratégias para melhorar a produção e a transformação do café .....	49
4.6.2 Estratégias para melhorar a comercialização e a qualidade do café.....	50
<b>CAPÍTULO V CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>52</b>
5.1 Conclusões.....	52
5.2 Limitações do estudo .....	55



5.3 Recomendações e perspectivas para estudos futuros.....	56
<b>BIBLIOGRAFIA .....</b>	<b>59</b>
<b>ANEXO .....</b>	<b>62</b>

## ÍNDICE DE GÁFICOS

GRÁFICO 2.1 – PRODUÇÃO, EXPORTAÇÃO E CONSUMO MUNDIAL DO CAFÉ .....	17
GRÁFICO 2.2 - PRODUÇÃO E EXPORTAÇÃO AFRICANA.....	18
GRÁFICO 2.3 - PRODUÇÃO, CONSUMO E EXPORTAÇÃO NACIONAL.....	21
GRÁFICO 2.4- PESO DA PRODUÇÃO E EXPORTAÇÃO ANGOLANA NA MUNDIAL.....	22
.GRÁFICO 2.5- PREÇOS MUNDIAIS DO CAFÉ .....	22
GRÁFICO 4.1 PESO DAS ATIVIDADES REMUNERADAS .....	38
DIAGRAMA 4.1- CIRCUITO DE COMERCIALIZAÇÃO DO CAFÉ NO UÍGE.....	42

## ÍNDICE DE QUADROS

QUADRO 2.1 CARATERÍSTICAS DIFERENCIADORAS DOS CAFÉS ARÁBICA E ROBUSTA .....	10
QUADRO 4.1 EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS UTILIZADAS .....	40
QUADRO. 4.2 MATRIZ SWOT DA PRODUÇÃO, TRANSFORMAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DO CAFÉ.....	47

## ÍNDICE DE TABELAS

TABELA 2.1 PRODUÇÃO DE CAFÉ DOS PRINCIPAIS PAÍSES AFRICANO.....	18
TABELA 2.2 ESTRUTURA DA PRODUÇÃO CAFEÍCOLA ANGOLANA .....	20
TABELA 4.1 - DISTRIBUIÇÃO DOS AGRICULTORES POR CLASSES DE IDADE .....	31
TABELA 4.2 – ESTADO CIVIL DOS PRODUTORES DE CAFÉ .....	31
TABELA 4.3 – NÍVEL DE ESCOLARIDADE .....	32
TABELA 4.4 – TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO .....	33
TABELA 4.5 – TRAÇÃO UTILIZADA .....	33
TABELA 4.6 - ESTADO DO CAFEZAL .....	34
TABELA 4.7 NÍVEIS DE PRODUÇÃO POR HECTARE .....	34
TABELA 4.8 O ESPAÇAMENTO E COVEAMENTO DA PRODUÇÃO .....	37
TABELA 4.9 ATIVIDADES REMUNERADAS .....	37
TABELA 4.10 ESTRUTURA DOS PREÇOS DO CAFÉ DO GRÃO À CHÁVENA .....	42
TABELA 4.11 PRINCIPAIS PROBLEMAS INERENTES À PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO .....	43
TABELA 4.12 MARGEM DE LUCRO DA CULTURA DE CAFÉ – SEM OS CUSTOS COM A MÃO-DE-OBRA.....	45
TABELA 4.13 MARGEM DE LUCRO DA CULTURA DE CAFÉ – COM OS CUSTOS COM A MÃO-DE-OBRA.....	46

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

**INCA-** Instituto Nacional do Café

**PAPAGRO:** Programa de Aquisição de Produtos Agrícolas

# CAPITULO I

## INTRODUÇÃO

### 1.1 Enquadramento

Até 1974, a quase totalidade da produção de café derivava da espécie nativa de grande qualidade Robustas (Amboim, Ambriz, Cazengo e Libolo), e apenas uma percentagem inferior a 5% provinha da espécie Arábica, de regiões difusas no Planalto Central (Benguela, Bié e Huambo) (Neto *et al.*, 2009). Até então, Angola era o 4º produtor mundial de café, representando este o seu principal produto de exportação.

De acordo com Odour (2005), antes da independência, cerca de 60% da área do café encontrava-se em grandes plantações com mais de 100 hectares cada uma, que produziam 70% da cultura. Durante esta época, a produção ocupava uma área de 596.000 ha, atingindo produções anuais de cerca de 230.000 toneladas, com produtividades médias situadas entre os 450-520 kg/ha de café verde.

Após a independência, a situação conjuntural que o país viveu, com quase 30 anos de guerra civil, trouxe insegurança ao meio rural, levando a que a maioria dos produtores abandonasse o país e, conseqüentemente, a grande maioria das fazendas viu as suas estruturas destruídas. Face a esta situação de abandono das plantações empresariais, o governo angolano nacionalizou a quase totalidade das explorações de café, assumindo o papel de produtor (Neto *et al.*, 2009; Odour, 2005). As estatísticas do INCA indicavam que a produção média das empresas estatais rondava apenas cerca de 80 kg de café verde por ha, fruto da inexperiência dos novos produtores, da má gestão e da falta de fatores produtivos essenciais para uma boa produção.

Por outro lado, o período de quase 30 anos de guerra civil afastou muita gente dos seus locais de origem, levando ao abandono das atividades agrícolas. Para além da guerra civil, existiram vários fatores responsáveis pelo abandono da produção do café e pelos reduzidos níveis de produtividade das plantações que permaneceram. Neto *et al.* (2009) referem alguns deles, como a crise mundial do café resultante do desequilíbrio existente entre os fatores fundamentais do mercado e a redução relativa do consumo mundial, o que gerou volatilidade

dos preços no mercado internacional e a sua respetiva descida para níveis nunca antes atingidos; a estes fatores acrescem as dificuldades em conseguir mão-de-obra, a falta de preparação técnica adequada dos trabalhadores, a degradação das vias de acesso e a existência de uma deficiente rede comercial de apoio rural.

Segundo Neto *et al.* (2009), no que respeita à atual situação angolana – relativa à produção de café – predominam as plantações com idade avançada e cultivares menos resistentes a pragas e doenças, características estas que resultam da instabilidade sócio-económica e política vivida no período pós-independência. O abandono das plantações e a destruição de grande parte da estrutura produtiva originaram severas quebras de produção.

Atualmente, a cafeicultura angolana é dominada por empresas agrícolas familiares com plantações de baixa produtividade e que encontram inúmeras dificuldades de mercado. Neste quadro, o Instituto Nacional de Café (INCA), sob orientação do Ministério da Agricultura, tem vindo a desenvolver um conjunto de medidas que visam a recuperação do setor cafeeiro e incluem a recuperação da produção na extensão rural, novos métodos de investigação e experimentação, e novas abordagens de comercialização e industrialização. Segundo o INCA (2013) e em consequência das ações entretanto empreendidas, vive-se, atualmente, em Angola, um ligeiro ambiente de recuperação das plantações e de toda a cadeia produtiva do café.

O café é uma cultura perene, cuja fase produtiva se inicia apenas três a quatro anos após a plantação, cultura esta que apresenta elevadas exigências a nível de investimentos em maquinaria e equipamentos de beneficiação e melhoria. Deste modo, torna-se extremamente importante existir um esforço de assistência por parte das entidades oficiais no que concerne à produção, industrialização e comercialização do café.

## **1.2 O problema**

A produção de café robusta constitui a principal espécie de café produzida em Angola, atingindo uma percentagem de aproximadamente 97%. De acordo com Dilolwa (2000), cerca de 94% da produção de café robusta encontrava-se concentrada nas regiões do Uíge, Kwanza-Norte e Kwanza-Sul. Aliás, Odour (2005) refere também que 98% do café produzido em Angola pertence principalmente à espécie robusta, devido à existência de condições edafo-

climáticas especialmente favoráveis ao desenvolvimento desta espécie, apontando também as províncias do Bengo e de Cabinda como propícias à propagação e desenvolvimento da mesma.

A região do Uíge, embora ocupasse o segundo lugar a nível da produção nacional, apresentava maiores potencialidades de rendimento por hectare de produção: cerca de 460 Kg/ha contra os 453Kg/ha do Kwanza-Norte, que se havia perfilado na primeira posição, em 1973, com cerca de 82.500 toneladas produzidas, contra as 74.050 toneladas produzidas no Uíge. Importa destacar, portanto, que a Província do Kwanza-Norte, apesar de apresentar maiores níveis de produção de café e maior área de cultivo, tem uma capacidade produtiva inferior à capacidade produtiva da região do Uíge, que possui maiores potencialidades de produção de café a nível nacional (Dilolwa, 2000).

De fato, conforme mencionado, Angola, em 1974, atingiu o quarto lugar na produção mundial de café e o primeiro lugar na produção em África (Neto *et al.*, 2009); porém, a guerra civil, o choque petrolífero e a crise mundial do café fizeram com que a produção do café entrasse em decadência, secundarizando este tão importante produto nacional.

O atual quadro de produção do café na região do Uíge, tal como nas restantes zonas produtoras de café do País, é bastante desolador, tendo em conta que parte dos cafezais foi ocupada por outras culturas e os que permaneceram se encontram muito envelhecidos. Tal cenário provocou uma mudança drástica na vida das pessoas que ali residiam. No entanto, o setor do café continua a representar uma oportunidade singular de desenvolvimento e crescimento económico para Angola. Assim, o espírito de diversificação da economia, aliado aos níveis de preço no mercado internacional, tem servido como elemento catalisador para a melhoria da produção, transformação e comercialização do café, com especial relevo para o contributo do INCA neste setor. Em conformidade, a análise do estado do setor a nível local e nacional mostra-se imperiosa, bem como a determinação a nível local dos custos de produção, transformação e comercialização do café, nomeadamente no município do Uíge.

Neste sentido, compreender que mecanismos estratégicos permitirão melhorar a produção, transformação e comercialização do café robusta no município do Uíge é de vital importância.



### **1.3 Objetivos**

De acordo com a importância do problema em consideração, o objetivo geral desta dissertação é analisar a produção, transformação e comercialização do café robusta no município do Uíge, de modo a encontrar soluções e mecanismos que permitam a melhoria do mesmo.

Para atingir este objetivo geral, é necessário observar os seguintes objetivos específicos, para o município do Uíge:

- Identificar e caracterizar os sistemas de produção e de transformação de café;
- Identificar e caracterizar os circuitos de comercialização de café robusta no município;
- Determinar a estrutura os custos de produção, transformação e as margens de comercialização – as margens de lucro;
- Identificar e sugerir mecanismos que visem a melhoria da produção, transformação e comercialização de café robusta no município.

### **1.4 Motivações pessoais**

Pessoalmente, enquanto cidadão angolano, é particularmente recompensador poder contribuir com este estudo, que poderá sugerir novas ideias para a recuperação do setor do café e o desenvolvimento da economia angolana. Tendo conta que não existe muito estudo sobre a matéria no tecido literário de País.

### **1.5 Estrutura do Trabalho**

A presente dissertação é composta por cinco capítulos, tendo o primeiro sido reservado aos aspetos introdutórios respeitantes ao enquadramento do tema, à delimitação do problema a estudar, bem como à estipulação dos objetivos pretendidos com o estudo.

O segundo capítulo está voltado para a análise teórica, procurando evidenciar a génese do café, a sua tipificação, as características da sua produção e consumo, quer a nível mundial, quer em Angola,

No terceiro capítulo faz-se a definição da zona de estudo e descreve-se a metodologia adotada na pesquisa empírica, destacando-se os instrumentos e técnicas de recolha de dados, a

descrição do questionário, os métodos de tratamento e análise dos dados e as limitações da pesquisa.

No quarto capítulo são apresentados os resultados da pesquisa e procede-se à análise e discussão dos mesmos. Ainda neste capítulo, ilustram-se os custos de produção do café pergaminho.

Por fim, nas conclusões finais e recomendações, as perspectivas destacam-se os aspetos mais relevantes extraídos deste estudo e são sintetizadas as principais soluções e sugestões que visam minimizar os principais constrangimentos enfrentados pelo setor do café na região, assim como as perspectivas para estudos futuros.

## **CAPITULO II**

# **EVOLUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA CULTURA CAFEÍCOLA**

### **2.1 Breve evolução histórica do Café**

O café é produzido em mais de 50 países não-áridos das regiões tropicais em quantidades significativas, tendo, para muitos deles, uma grande importância econômica derivada das receitas geradas com a sua exportação. Com raras exceções, o café é produzido nos países em vias de desenvolvimento. Contudo, a maior parte do consumo ocorre em países industrializados e no Brasil, país que é o segundo maior consumidor mundial após os EUA. Como agente de desenvolvimento, o café proporciona um meio de vida a milhões de pessoas em todo o mundo, gerando rendimentos nas economias de subsistência, já que, como a sua produção e colheita exigem mão-de-obra intensiva, constitui uma importante fonte de emprego rural, tanto para homens como para mulheres (OIC, 2009).

Pensa-se que o cafeeiro será originário das regiões montanhosas do sul da Abissínia, situadas em torno dos lagos centro-africanos, onde atualmente aparece como planta selvagem (Uckers, 1922). A sua disseminação enquanto bebida, assim como a sua propagação até aos trópicos dever-se-á aos árabes, embora não seja possível encontrar nenhum registo fiável da existência da espécie de Café Arábica até ao século XIII (Wellman, 1961).

A política estrita dos árabes, porém, era de não exportar grãos férteis, para que o café não pudesse ser cultivado em nenhum outro lugar. Sucede que, em 1616, os holandeses finalmente conseguiram apropriar-se de algumas sementes férteis e proceder ao seu cultivo em viveiros, na região de Malabar, Índia e na Batávia (Java), região da atual Indonésia. A disseminação do café, foi resultado do plantio de um cafeeiro proveniente de Java no Jardim Botânico de Amesterdão, que originou mudas que, posteriormente, foram oferecidas aos principais jardins botânicos da Europa (Bicho, 2011).

O café foi trazido para a Europa, em 1645, através de Veneza, onde abriu o primeiro café público.

A introdução do café em Angola é anterior à europeia, pensando-se que tenha sido introduzido por missionários portugueses, sendo o Robusta o dominante. Já em S. Tomé, o cafeeiro Arábica foi introduzido a partir do Brasil no início do século XIX.

## **2.2 Botânica do café**

O cafeeiro é um arbusto e pertence à família das Rubiaceae, género *Coffea*. Este género compreende uma série de espécies e de variedades formadas ao longo do tempo a partir de híbridos naturais entre as plantas espontâneas e de seleções genéticas por parte dos produtores (Wellman, 1961). Do ponto de vista estritamente botânico, é impossível realizar uma classificação sistemática e completa, pelo que se torna mais simples enumerar as espécies mais importantes do ponto de vista económico, ou seja, aquelas que se cultivam em larga escala com fins industriais e que são o *Coffea arabica*, o *Coffea canephora*, o *Coffea excelsa* e o *Coffea liberica* (Gaspar, 1998).

### **2.2.1 Café Arábica**

O *Coffea arabica*, conhecido como Arábica, representa mais de 60% da produção mundial e assume grande importância económica nas regiões que o cultivam. É um produto de qualidade superior, apreciado no mundo inteiro e de grande aceitação nos mercados consumidores.

Até 1870 foi a única espécie cultivada no mundo e atualmente é maioritariamente cultivada na América Central e do Sul. As variedades mais importantes são a Typica e a Bourbon, sendo a primeira cultivada no Brasil, África Oriental e em algumas regiões da Ásia; e a segunda com predominância na América Central e do Sul e em pequenas zonas da África Oriental.

A sua cultura apresenta excelentes resultados em regiões montanhosas com altitude entre mil e dois mil metros. É adaptado ao clima húmido com temperaturas amenas e o seu cultivo é mais adequado em regiões de temperaturas médias entre 18°C e 23°C. Em regiões mais quentes, com elevada humidade atmosférica, na ocasião da floração, poderá apresentar boa frutificação desde que não existam deficiências hídricas.

### **2.2.2 Café Robusta**

O *Coffea canephora*, conhecido como café Robusta, é originário da África Equatorial, onde surge espontaneamente nas florestas. Hoje é mundialmente conhecido devido à sua ampla distribuição nos continentes africano e asiático, à sua capacidade de adaptação a climas com

elevadas temperaturas e fortes precipitações, ao seu vigor vegetativo e abundante produção e à resistência a doenças climáticas. O seu desenvolvimento inicial é mais lento que no arábica mas pode atingir até 10 metros de altura nas regiões quentes e húmidas. É uma planta oriunda de regiões equatoriais baixas, quentes e húmidas, adaptada a condições de temperatura muito elevadas, com médias anuais entre 22°C e 26°C e praticamente não sofre quaisquer problemas de frutificação. As lavouras são bastante produtivas, exibindo grande variedade quanto ao tamanho, formato e maturação dos frutos. O robusta é responsável por 80% da produção africana e asiática (Bicho, 2011). Mais produtivo e com menores custos, apresenta, contudo, gosto e aroma inferiores aos do Arábica, pelo que o seu consumo está limitado às populações locais e a alguns países importadores ou à preparação de misturas comerciais.

A espécie robusta é mais resistente a doenças e intempéries climáticas. O seu consumo é garantido pelas indústrias de café solúvel, que costuma utilizá-lo no *blend* dos seus produtos. A diferença dos custos de produção entre esta espécie e a arábica reflete o facto de os cuidados a nível da cultura do grão robusta serem bastante menores. As duas variedades mais importantes e conhecidas da espécie são o Robusta e o Kouillou.

### **2.2.3 O Café Libérica e o Café Excelsa**

Estas espécies revestem menor importância a nível mundial, quer pelo volume da sua produção, quer pela qualidade das espécies. O *Coffea liberica*, conhecido vulgarmente por Libérica, é uma planta pequena de folhas muito grandes. É originária de Angola, tendo sido também cultivada na Libéria donde lhe vem o nome. Pela sua resistência às royas adquiriu grande importância mas a sua qualidade medíocre reduziu de imediato a sua fama. Não obstante, continua a cultivar-se em certas zonas da África Ocidental e da Indonésia, onde a sua produção é, em larga escala, superada pela variedade robusta. O *Coffea Excelsa*, conhecido vulgarmente por Excelsa, é uma árvore de grandes dimensões que cresce em zonas semiáridas. Desta espécie existem apenas pequenas plantações na África Equatorial.

## **2.3 Morfologia do cafeeiro**

O sistema radicular do cafeeiro adulto é constituído por um eixo central pivotante, cónico, que atinge normalmente uma profundidade de 50-60 cm com dois tipos de raízes de primeira ordem. As axiais, nas quais se baseia a fixação da planta, e as que crescem horizontalmente,

das quais brotam principalmente as radículas absorventes, que em mais de 80% se localizam nos 30 cm superficiais do solo.

O sistema radicular do Robusta é mais superficial que o Arábica.

Nos nós salientes do caule inserem-se as folhas opostas duas a duas. Na axila das folhas aparecem dois tipos de gemas: as gemas múltiplas que dão origem a ramos semelhantes aquele onde se inserem e que se localizam muito próximo da inserção do pecíolo; outras que são as gemas simples que dão origem a ramos laterais e se localizam cerca de meio centímetro acima do local de inserção do pecíolo.

As folhas do cafeeiro são inteiras e opostas, persistentes em condições meteorológicas favoráveis, tornando-se caducas em condições ambientais menos favoráveis. O pecíolo é curto, a cor é bronzeada quando novas, e verde escura quando adultas. A forma é elíptica, sendo brilhantes na face superior e sem brilho na face inferior, variando o número de folhas entre 2 e 19 por axila foliar.

No cafeeiro as primeiras flores aparecem normalmente quando as plantas têm 3-4 anos. As flores distribuem-se em glomérulos axilares mais ou menos densos, raramente aparecendo isolados. Cada glomérulo pode apresentar entre 1 a 5 flores protegidas por um epicálice.

As flores são geralmente dimorfas e laterais, com aroma mais ou menos característico. O ovário situa-se na extremidade do pedúnculo da flor, e contém, normalmente, dois óvulos. O cálice é composto por sépalas quase sempre sem cor verde. A corola é constituída por folhas profundamente modificadas, denominadas pétalas. O androceu, aparelho reprodutor masculino, é constituído pelos estames, formados encontram-se por filetes e anteras. Os grãos de pólen, ou elementos reprodutores masculinos da planta, encontram-se nas anteras.

O gineceu, aparelho reprodutor feminino, é constituído de folhas modificadas, denominadas folhas carpelares ou carpelos, com a função de sustentar e proteger os óvulos. Depois da fecundação todos os elementos da flor normalmente atrofiam-se, permanecendo apenas o ovário, que sofre modificações até se transformar em fruto.

O fruto do cafeeiro – o que verdadeiramente nos interessa - é uma drupa, vulgarmente conhecido por cereja. É composto pelo pericarpo e pela semente. Os frutos são semi-secos e semi-carnosos, possuindo um pedúnculo curto, e são ovais elípticos, vermelhos ou amarelos, apresentando uma superfície lisa e brilhante quando estão maduros. O óvulo fecundado e

desenvolvido constitui as sementes, que são oblongas, plano-convexas, de coloração verde ou amarela e cobertas por uma película prateada.

Existem muitas características que distinguem o café robusta do café arábica, podendo as mesmas revestir caráter botânico, agronômico ou morfológico, conforme se encontra descrito no Quadro 2.1.

Quadro 2.1 Características diferenciadoras dos cafés arábica e robusta

Parâmetro	Arábica	Robusta
Clima ideal	temperado	húmido quente
Altitude (m)	1000-2000	0-700
Temperatura (°C)	15-24	24-30
Pluviosidade (mm/ano)	1500-2000	2000-3000
Cromossomas	44	22
Sistema radicular	profundo	superficial
Floração	após as chuvas	irregular
Forma do fruto (cereja)	ovalado	arredondado
Amadurecimento	7-9 meses	10-11 meses
Semente	achatada	ovalada
Cerejas maduras	caem	permanecem
<i>Hemileia vastatrix</i>	suscetível	Resistente
Teor de cafeína do grão	0,8-1,4%	1,7-4,0%

Fonte: [www.ico.org](http://www.ico.org)

## 2.4 Produção e Processamento do café

### 2.4.1 Produção

Em linhas muito gerais, podemos dizer que a produção de café compreende três etapas: instalação, incluindo a produção de mudas; plantação e, por último, manutenção. Esta última etapa é a mais longa, durando três anos e terminando após a realização da primeira colheita. A manutenção da plantação é, sem dúvida, a etapa que exige maior atenção e cuidados por parte dos cafeicultores, devendo ser realizada de forma intensa e criteriosa até a planta atingir uma *performance* favorável para o arranque da produção. A colheita é, então, realizada, com uma periodicidade anual, em virtude de o cafeeiro ser uma cultura perene.

A produção de mudas de boa qualidade é fundamental para o sucesso da cultura. Estas permitem o desenvolvimento regular da plantação, a produção inicial precoce e a obtenção de maiores rendimentos por hectare.

A produção de mudas de café é, geralmente, realizada em viveiros sob condição de meia-sombra; ou seja, encontra-se altamente dependente das situações de temperatura, radiação,

luminosidade e ainda de fertilidade do solo, em estreita ligação com a espécie utilizada (Ricci et al. 2006). Quando utilizado, o sombreamento é feito através de árvores plantadas entre os cafeeiros. As espécies mais utilizadas para este fim são *Albizzia stipulata*, *Albizzia falcata*, *Albizzia malcocarpa*, *Grevillea robusta*, *Erythrina edulis*, *Cassia siameia*, entre outras. As árvores de sombreamento influenciam o desenvolvimento da planta modificando o ambiente, refrescando o ar e aumentando a humidade. Os resíduos orgânicos que produzem contribuem para melhorar a fertilidade do solo e, portanto, para a obtenção de frutos grandes e saudáveis. Se o sombreamento for feito de uma forma regular, a frutificação é menos precoce, menos contínua e mais moderada.

O café robusta, planta de crescimento contínuo, apresenta o desenvolvimento de ramos verticais e horizontais, que vão envelhecendo e, após um determinado número de colheitas, se tornam pouco produtivos. Após mais de três colheitas, as hastes verticais tornam-se mesmo improdutivas, pelo que se deverá proceder à poda gradual destas hastes (Pochet, 1987, citado por Mahinga, 2011). Esta poda mantém uma relação adequada de colheita/área foliar, estabiliza o nível de produção, ajuda na eficiência do controlo fitossanitário, mantém o arejamento da planta, facilita a entrada de ar e luz, evita a morte descendente de ramos, troncos e raízes, o que facilita e adequa a lavoura para a colheita (Pereira, 1989 citado por Mahinga, 2011). De acordo com Miranda (2011), mesmo produzindo, os resultados da planta não podada são sempre mais baixos quando comparados com os das plantas podadas porque os ramos “ladroes” têm apenas a capacidade de produção de uma planta de 2-3 anos de idade.

A colheita dos frutos é feita após a maturação dos mesmos, ou seja, quando estes frutos atingem a cor avermelhada nas variedades normais ou amarela nas variedades amarelas.

O tempo requerido para a maturação oscila entre os 6 e os 8 meses para as variedades do arábica, sendo de 9 a 11 meses para os robustas. Para os excelsas e libericas este período é um pouco mais dilatado, ou seja, 11-12 meses e 12-14 meses, respetivamente.

Os frutos do arábica caem com facilidade depois de maduros ou secam rapidamente na planta, enquanto nos robustas permanecem mais tempo no estado de cereja, pelo que o período de colheita pode ser mais dilatado no tempo.

Segundo Wellman (1961), os métodos de colheita de café mais frequentes são a derriça no chão, a derriça no lençol ou no pano, a colheita a dedo e a colheita mecânica. A colheita a



dedo é o método mais perfeito, já que permite colher somente os frutos maduros, sem se colherem os verdes.

O cafeeiro está sujeito ao regime de safra e de contra-safra, rendendo uma produção elevada a cada dois anos ou, mais raramente, a cada três anos.

### **2.4.2 Processamento do café**

Após a colheita dos frutos do cafeeiro, é necessário submetê-los a um conjunto de operações, para que possam ser armazenados e comercializados. Essas operações passam pela remoção dos grãos do café que são as sementes do fruto que se assemelha a uma cereja, e que normalmente contém dois grãos de café. Após a remoção dos grãos, faz-se a respectiva secagem e posterior torrefação.

O processamento do café pode ser feito através da via seca ou da via húmida: o primeiro é geralmente usado para o café robusta; enquanto o segundo é quase exclusivamente utilizado para os arábicas.

#### **2.4.2.1 Processamento via Seca**

O tratamento por via seca é o método mais antigo, mais simples e o que exige menos maquinaria: após a colheita, as cerejas são selecionadas e limpas, com a finalidade de separar as não maduras, as sobremaduras e as deterioradas, e visando ainda eliminar impurezas como terra, galhos e folhas.

No processamento a seco, antes do descasque, utiliza-se a terminologia “café coco (cereja seca)” e o café verde final é apelidado de “café de terreiro”; enquanto que, no processamento a húmido, o café despulpado é conhecido como café pergaminho e o café verde final é simplesmente chamado café despulpado. Esta operação pode ser feita manualmente, ou recorrendo a secadores mecânicos.

#### **2.4.2.2. Processamento via Húmido**

O processamento por via húmida exige grandes quantidades de água e também equipamento específico. A transformação do café coco (via seca) ou do café pergaminho (via húmida) em café verde requer a sua limpeza, descasque e escolha final do grão de café (Gaspar e Monteiro, 2001).

Correia (1995), afirma que o café processado por via húmida apresenta melhor qualidade, porque se trabalha somente com grão maduros e também pelo facto do café produzido por via seca ter a possibilidade de formar microorganismos, pois o grão mantém a humidade por mais tempo

### **2.4.2.3 A Limpeza do café**

A limpeza das impurezas do café é efetuada através de seletores mecânicos, de crivos vibratórios e ainda através de ventiladores. Após a limpeza, o café é descascado através do recurso de descascadores de percussão ou de fricção. Após o descasque, os grãos são sujeitos a calibração em máquinas dotadas de crivos com movimentos oscilatórios ou rotativos. Depois desta operação, os grãos de café são sujeitos a uma última operação de limpeza, que pode ser feita à mão ou utilizando catadores eletrónicos e com radiação ultravioleta.

O café em grão é, então, guardado em tulhas de madeira, convenientemente separadas do chão, bem ventiladas e com dimensões apropriadas.

## **2.5 A Transformação do Café**

O processamento para obtenção de café verde obedece a um conjunto de etapas após a colheita e, como já referido em 2.4.2, pode ser efetuado por via seca ou por via húmida. O processo de industrialização acelera e melhora a estrutura de exportação do café, dado que ajuda a definir um modelo final de importação dos produtos. Por outro lado, a industrialização da produção cafeícola reforça a incorporação de tecnologia moderna na cadeia produtiva do café. A industrialização é fortemente influenciada e influencia também ela própria o contexto económico, já que ajuda a estimular novos empreendedores, a animar o processo de torrefação e moagem do café. Normalmente, os novos investidores trazem consigo ousadia, profissionalismo, criatividade - características indispensáveis para o aumento dos níveis de exportação (Vegro, 2008).

O processo de industrialização é também um forte vetor para o estímulo do agronegócio no sector cafeícola, ajudando a estruturar a cadeia competitiva da produção cafeícola. A substituição do café verde por café industrializado torrado e moído acarreta elevados benefícios, tanto para as empresas do setor cafeícola como para o Governo. As empresas

beneficiarão de inúmeras vantagens com a construção de uma estrutura operante *no e com* o exterior, agregando mais valor e a melhorando a competitividade.

A definição de agronegócio engloba todas as operações de produção e distribuição de suprimentos agrícolas e nas unidades agrícolas, assim como as operações de armazenamento, processamento e distribuição. Desta cadeia devem ainda fazer parte os serviços financeiros, de transporte, marketing, seguros, bolsas de mercadorias, etc...

Vegro (2008) afirma que a agregação de valor no processo de industrialização do café pode resultar de diversos fatores:

- a) Em quantidades iguais, o café torrado e moído vale mais do que o café verde;
- b) Possibilidade de preços mais rentáveis no mercado externo, com moeda forte, do que no mercado interno;
- c) A embalagem agrega valor;
- d) Diminuição dos custos de frete.

A economia Angolana – potencialmente forte na produção de café – poderá, num cenário de aproveitamento do seu potencial, estimular a produção cafeeíola e, conseqüentemente, implementar um processo de industrialização do café, gerando, deste modo, mais empregos e rendimentos. Tal cenário estimularia também o surgimento de uma classe de pequenos e médios empreendedores e melhoraria o saldo na balança comercial – que atualmente é maioritariamente caracterizada pela exportação petrolífera. O atual estado de industrialização do país é bastante animador, embora não se verifiquem grandes iniciativas a nível da industrialização no setor cafeeíola. Odour (2005) realça que o parque da indústria de descasque do país é desatualizado e praticamente inexistente, o que conduz a um reduzido nível de rendimento, já que os produtores são forçados a vender apenas o café pergaminho.

O café torrado e moído, tratando-se de um produto com maior valor agregado, seria altamente desejável para a economia Angolana. Assim, Angola poderia tornar-se numa grande potência exportadora, tendo em conta as suas potencialidades produtivas: o objetivo seria incentivar a produção, industrialização e comercialização do café, passando da atual produção familiar, para uma produção empresarial com outros níveis de organização e regulamentação, orientando igualmente novos rumos para o agronegócio do café.

### **2.5.1 Café Verde Vs. Café Torrado e Moído**

A base produtiva de Angola, potencial produtor de café, consiste apenas na produção de café coco, ignorando outros importantes processos da cadeia de produção cafeícolá, tais como os processos de torrefação e moagem.

Na realidade, os países importadores do café verde – como os Estados Unidos, Itália, Bélgica e, fundamentalmente, a Alemanha – ocupam lugares de destaque como grandes exportadores de café processado, colocando-se em posições privilegiadas no mercado global do café torrado e moído (Embrapa, 2010). Este cenário permite que estes países capturem, em proveito próprio, montantes muito expressivos das transações efetuadas com esse produto.

Na verdade, os países produtores de café verde normalmente não associam o processo de produção cafeícolá ao processo de industrialização do café. O fraco desenvolvimento tecnológico de Angola coloca-a na simples posição de exportadora de café coco Há uma produção muito tímida de café verde, uma vez que são poucos os produtores que dispõem de uma máquina de descasque, o que se reflete em reduzidos níveis de valor acrescentado.

Odour (2005) afirma que existem, em Angola, cerca de 4-5 companhias que garantem o processo de torrefação de café, que é normalmente vendido no mercado nacional. Tal cenário indica-nos a fraca participação angolana no processo de transformação do café.

### **2.6 Sistema de Produção e a e Certificação do café**

O sistema de produção cafeícolá de Angola é caracterizado essencialmente por dois tipos de agentes agrícolas. O familiar ou camponês e o comercial ou empresarial. A produção familiar que é a produção dominante no país, é feita em pequena escala, o que dificulta o pleno funcionamento da cadeia de produção por falta de estruturação e organização. Por exemplo, em Angola, dois dos componentes da cadeia produtiva de café, o processo de transformação e de comercialização do café, funcionam de forma desarticulada e ineficiente. A comercialização ocorre entre o produtor e o intermediário, que recolhe o café à porta dos produtores, efetua o descasque e vende em Luanda, daí partindo para outras regiões do mundo, essencialmente Portugal e Espanha, Holanda, Itália, Alemanha (Odour, 2005). Este autor afirma que o café de Angola é bastante apreciado a nível internacional

fundamentalmente para as misturas, mas peca pela sua fraca qualidade, apresentando um gosto velho e falta de homogeneidade.

Bicho (2011) indica-nos que, nos últimos 10 anos, têm emergido novos valores associados à produção de café, relacionados com os conceitos de qualidade, origem e natureza. Tem havido um interesse crescente em assuntos como o impacto dos sistemas de certificação no agricultor com particular incidência nos países emergentes. Hoje, a questão da qualidade nos alimentos está intimamente relacionada com a segurança alimentar.

Deste modo, a certificação alimentar surge como um meio de demonstração da qualidade e de obtenção de confiança dos consumidores com os quais os produtores não têm contacto direto.

### **2.6.1 Certificação do café**

A certificação do produto apresenta diversos benefícios para os consumidores e produtores. De facto, ela responde a exigência das nações ocidentais no que respeita a ética, sustentabilidade ambiental e justiça social em relação a forma de produção, com reflexo muito positivos nos produtores com produtos certificado.

A certificação do produto do café garante a sua origem e qualidade. Para o produtor, a certificação enquadra o produto num segmento diferenciado, através da rotulagem, que o valoriza e o protege de eventuais fraudes praticadas no mercado.

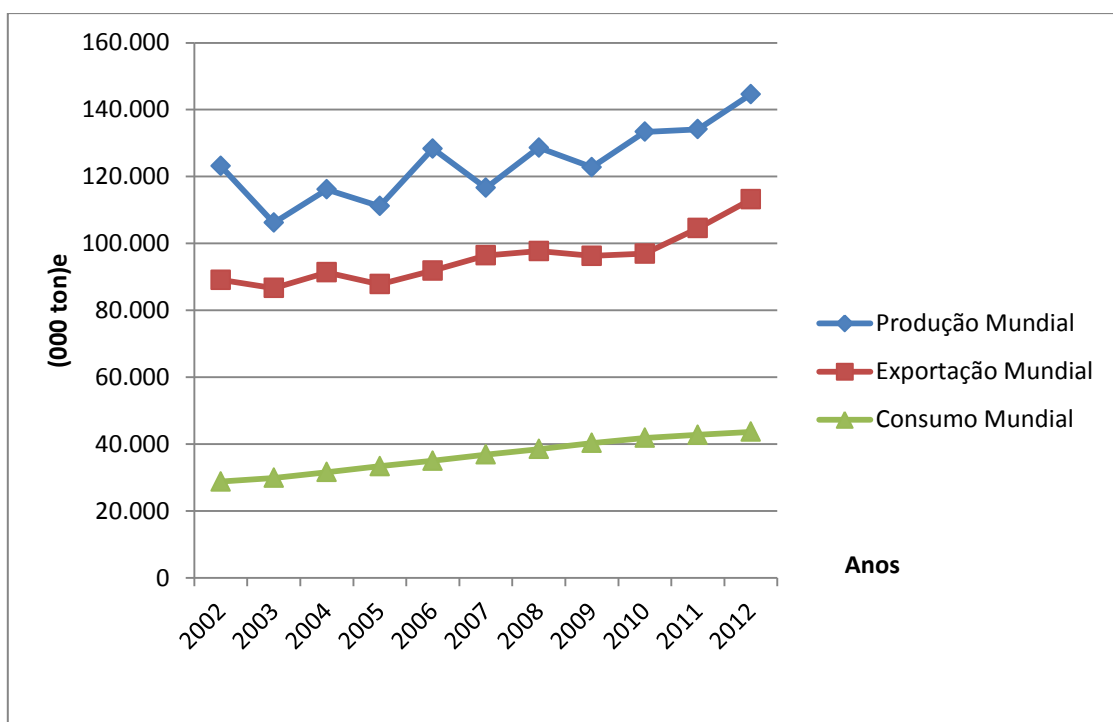
Em Angola, face ao quadro sombrio que caracteriza a produção cafeeíola, não existe uma legislação específica que oriente o processo de certificação do café, nem as organizações não-governamentais que se dediquem a este assunto. De acordo com Odour (2005), a qualidade do café angolano foi posta em causa, tendo em conta a falta de homogeneidade, gosto velho, cor amarelada e baixo nível de humidade, o que resulta da falta de controlo da qualidade: não existem entidades (laboratórios) competentes para garantir o processo de controlo de qualidade e a sua posterior certificação. Em Angola apenas existem estações de experimentação, tecnologicamente atrasadas e incapazes de conferir certificação que garanta a qualidade do café produzido no país (Odour, 2005).

## 2.7 Importância económica do café

### 2.7.1 O café a nível mundial

A produção mundial, entre 2002 e 2012, registou um aumento de mais de 100.000 toneladas. O mesmo ritmo foi observado nas exportações deste período: estas têm crescido, tendo atingido o ápice no ano de 2012. Ritmo semelhante foi observado no consumo mundial (Gráfico 2.1).

Gráfico 2.1 – Produção, Exportação e Consumo Mundial do café



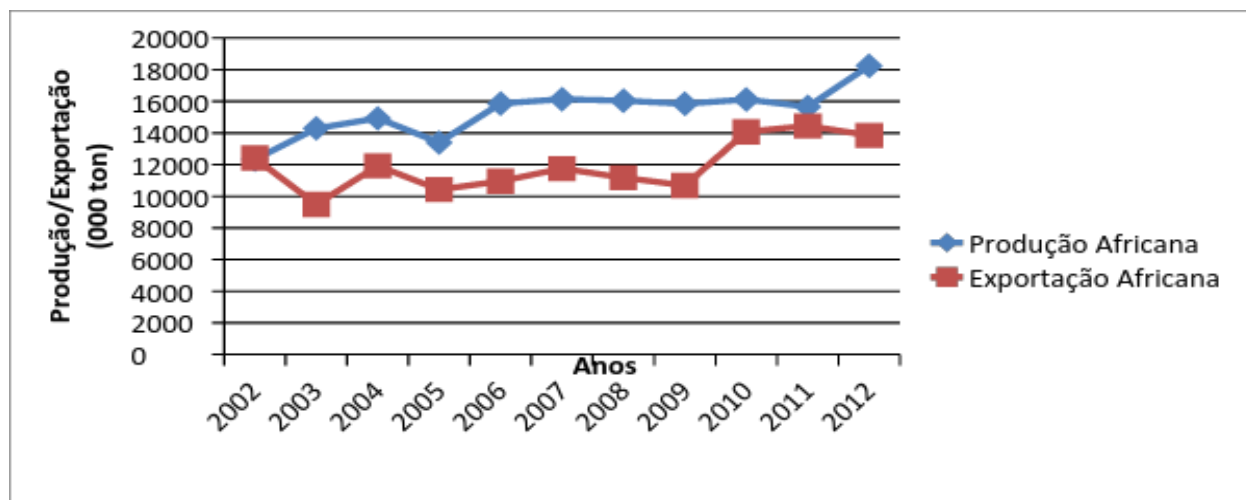
Fonte: [www.oic.org](http://www.oic.org) acessido em 10 /06/2014.

Já em África, verificou-se que, ao longo dos anos, a produção de café teve uma forte expressão, tendo colocado países africanos na linha dos maiores produtores mundiais. A sua produção tem sofrido fortes declínios ao longo dos últimos 10 anos devido a guerra civil que assola grande parte dos seus estados.

No entanto quer produção, quer as exportações africanas têm vindo a aumentar nos últimos anos como se pode visualizar o gráfico (Gráfico 2.2). É importante sublinhar que o deficiente

sistema de controlo estatístico não nos permite dar dados consistentes sobre a estrutura de consumo do café em África

Gráfico 2.2 - Produção e Exportação Africana



Fonte: [www.oic.org](http://www.oic.org) acedido em 10 /06/2014.

As exportações em grande parte dos principais produtores de café, ou seja entre 2008 a 2013 estava muito próximas da produção, demonstrando que grande parte da produção é exportada para outras regiões do globo, tendo em conta o fraco consumo e a incipiente capacidade de transformação do café, por outro lado estão também associados ao fraco sistema estatístico dos países produtores ( ver tabela 2.1).

Tabela 2.1 Produção de café dos principais Países Africano

África	Anos de Produção e Exportação (toneladas)									
	2008/09		2009/10		2010/11		2011/12		2012/13	
	Produção	Exportação	Produção	Exportação	Produção	Exportação	Produção	Exportação	Produção	Exportação
Angola	38	8	13	9	35	5	29	9	33	8
Burundi	412	351	112	103	353	351	204	202	406	406
Camarões	750	540	750	780	503	503	574	574	635	*
Costa do Marfim	2397	1301	1795	1170	982	958	1886	1644	2000	*
Etiópia	4949	1868	6931	2904	7500	3022	6798	2832	8100	*
Kenya	541	541	630	507	658	672	680	650	767	*

Uganda	3290	3054	2845	2669	3203	3150	2817	2727	3200	*
--------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	---

Fonte: [www.ico.org](http://www.ico.org), consultado em 19/03/2015

\* Dados indisponíveis

## 2.7.2 A cafeicultura Angolana no Contexto Atual

A produção de café na década de 70 atingiu cerca de 270 mil toneladas, tendo Angola figurado na 4ª posição mundial (Odour, 2005). De acordo com Neto *et al.* (2009), em Angola, a situação presente da produção de café vive algumas dificuldades, com elevadas quebras de produção devidas não só à idade avançada das plantações e à utilização de cultivares menos resistentes a pragas e doenças, mas também ao abandono das plantações e destruição de grande parte da estrutura produtiva verificada no período pós-independência. Após a independência, os níveis de produção alteraram-se significativamente devido ao processo de nacionalização iniciado pelo governo no quadro da descolonização. Odour (2005) refere também que a experiência trazida pelos novos proprietários era muito limitada, o que provocou uma mudança drástica nos níveis de rendimento dos cafezais e, conseqüentemente, na produção.

De acordo com o INCA (2013), a cadeia produtiva do café em Angola caracteriza-se, na fase atual, por um ambiente de recuperação ténue das plantações e de toda a cadeia produtiva que, depois de anos de abandono, necessita de investimentos avultados a todos os níveis.

O café é uma cultura perene, bastante exigente a nível da imobilização de ativos (especialmente maquinaria e equipamentos de beneficiação), cuja fase produtiva se inicia apenas três a quatro anos após o plantio, pelo que o processo de recuperação produtiva se torna, muitas vezes, longo.

Angola, após a independência, entrou num período de conflito armado, o que provocou a fuga das populações das zonas de produção e, por conseguinte, o abandono da produção de café em muitas regiões.

De acordo Odour (2005), a área de cultivo, antes da independência, era de 596.000 hectares, o que justificava os altos níveis de produção. Hoje, o cenário é bastante desolador, com uma área de produção que não chega aos 50.000 hectares, embora se reconheça que a área potencial é superior a 550.000 hectares (INCA,2013).



Tabela 2.2 Estrutura da Produção Cafeícolá Angolana

Província	Nº cafeicultores		Área com café (ha)		Total	
	Exp. Agrícola Familiar	Exp. Agrícola Empresarial	Exp. Agrícola Familiar	Exp. Agrícola Empresarial	Cafeicultores Nº	Área (ha)
Cabinda	1.530	-	2.601	-	1.530	2.601
Bengo	2.018	50	3.945	1.000	2.068	4.945
K.Sul	6.643	272	11.293	5.440	6.915	16.733
K. Norte	4.567	-	6.04	-	4.567	6.064
Uíge	6.697	150	11.384	3.000	6.847	14.384
Benguela	730	-	1.190	-	730	1.190
Huambo	6.99	-	1.188	-	699	1.188
Bié	7.73	-	1.314	-	773	1.314
Malanje	390	-	530	-	390	530
Huila	370	-	490	-	370	490
<b>TOTAL</b>	<b>24.889</b>	<b>472</b>	<b>39.999</b>	<b>9.440</b>	<b>25.361</b>	<b>49.439</b>

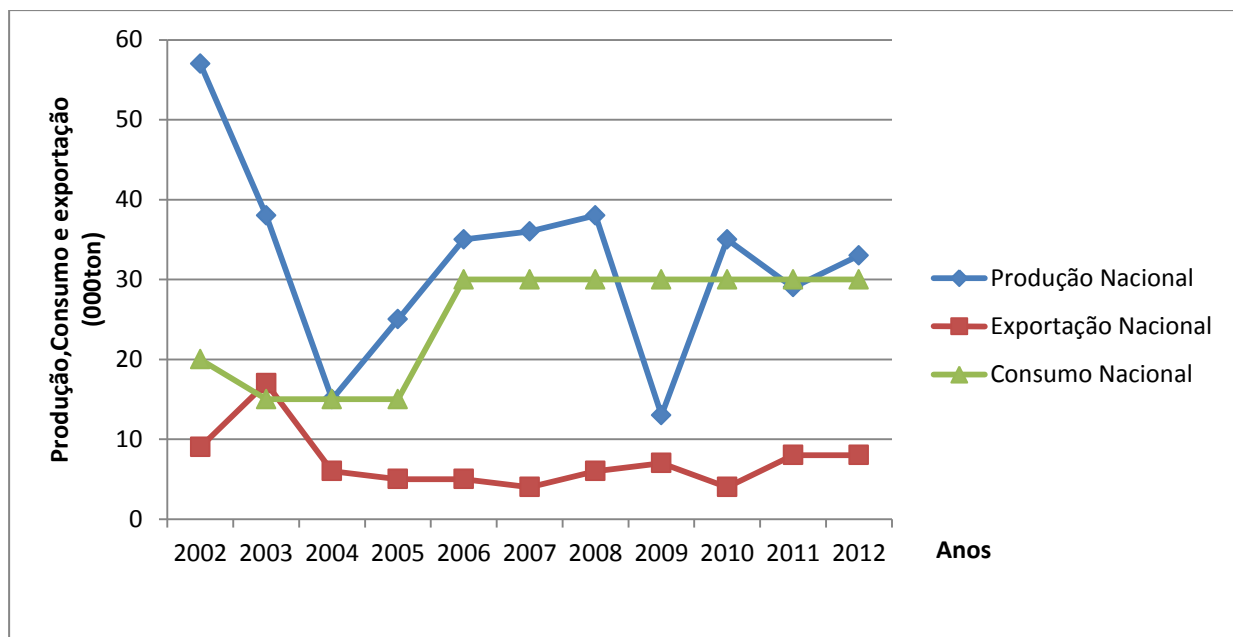
Fonte: INCA ( 2013).

Ainda de acordo com INCA (2013), 98% da base de produção de café encontra-se concentrada em explorações familiares, com cerca de 25.000 produtores, correspondendo 1,6 ha de café por produtor. Analisando a Tabela 2.2, verifica-se que cerca de 81% da área total com café é detida por explorações agrícolas familiares. As explorações familiares têm, em média, 20 ha de café. Somente as províncias do Bengo, Kuanza Sul e Uíge apresentam participação empresarial na produção cafeícolá, o que justifica os fracos níveis de produção cafeícolá angolana.

O Gráfico 2.3 sintetiza a relação entre a produção, exportação e consumo de café em Angola entre 2002 - 2012. Da análise do Gráfico, podemos concluir que parte substancial do café produzido em Angola foi consumido internamente, a julgar pelas diferenças, em cada ano produtivo, entre produção e exportação: podemos observar que os níveis de exportação ficam muito abaixo dos níveis de produção. Por outro lado, os níveis de consumo têm também crescido consideravelmente, o que provavelmente se deve ao facto de existir grande procura

de café a nível local, determinada pela imigração de indivíduos com fortes hábitos de consumo da bebida.

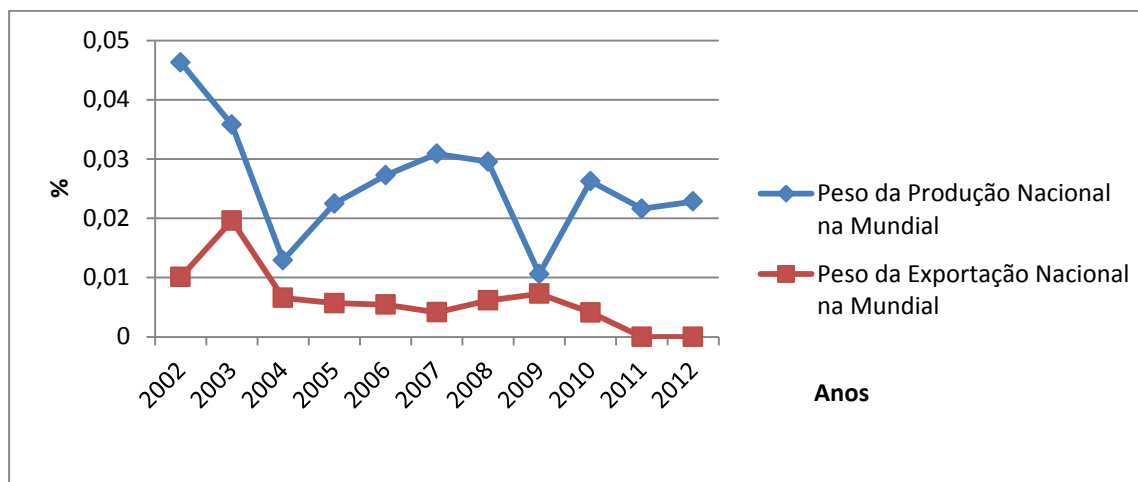
Gráfico 2.3 - Produção, Consumo e Exportação Nacional



Fonte: [www.ico.org](http://www.ico.org) acedido em 10 /06/2014

O peso da exportação nacional na mundial tem vindo a decrescer fortemente, o que de certo modo acompanha o peso da produção nacional na mundial, na qual se verifica o valor mais baixo ocorrido em 2009 (Gráfico 2.4).

Gráfico 2.4- Peso da Produção e Exportação Angolana na Mundial

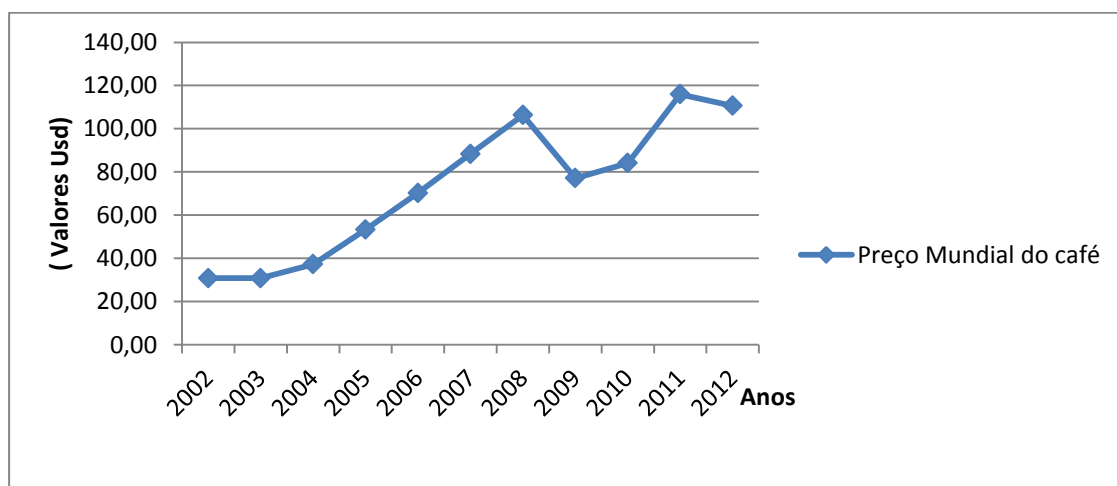


Fonte: [www.ico.org](http://www.ico.org) acessado em 10 /06/2014.

## 2. 8 Preços do café a nível mundial

Os preços do café, a nível mundial, têm aumentado consideravelmente, conforme podemos verificar no Gráfico 2.5, com uma ligeira queda em 2009, provocada pela baixa procura resultante da crise económica e financeira que assolava a economia mundial, que afetou o consumo nos principais países consumidores e consequentemente, afetou a produção dos grandes produtores a nível mundial.

Gráfico 2.5- Preços Mundiais do Café



Fonte: [www.ico.org](http://www.ico.org) acessado em 10 /06/2014

## **CAPITULO III**

### **METODOLOGIA**

O presente capítulo visa apresentar os argumentos metodológicos do trabalho efetuado, partindo da definição da área de estudo, e da definição de pesquisa, passando pela escolha do método da pesquisa – pesquisa qualitativa ou quantitativa – estudo de caso, critério e seleção da amostra e instrumentos de pesquisa utilizados.

#### **3.1 Definição da área de estudo**

O estudo foi desenvolvido na província do Uíge, província cafeeíola

A Província do Uíge situa-se na parte Norte da República de Angola, fazendo fronteira a Norte e a Leste com o Congo Democrático; a Oeste com a Província do Zaire; a Sul com as Províncias do Bengo e Kwanza Norte; e a Sudeste com a Província de Malanje. A Província do Uíge estende-se entre os paralelos 5° 50' e 8° 20' de latitude Sul e os meridianos 14° 50' e 17° 10' de longitude este; tem uma superfície de 58.698 Km<sup>2</sup> e uma população estimada de 1.908.347 habitantes, residentes em 16 municípios e a sua capital é o município do Uíge ([www.uige.gov.ao](http://www.uige.gov.ao)).

Na região, os solos dominantes são do tipo fersialíticos tropicais, que são solos de grande interesse agrícola, com grandes reservas aquíferas e uma boa drenagem interna; solos paraferalíticos avermelhados, bastante produtivos, quase todos ocupados com explorações de café; solos paraferalíticos amarelados, profundos e frescos, com bons níveis de fertilidade e condições favoráveis ao desenvolvimento vegetativo; solos feralíticos de textura fina, muito espessos, praticamente sem reservas minerais e, por isso, com escasso valor agrícola, embora revelem aptidão para determinadas culturas, como a mandioca e o amendoim (Diniz, 1973).<sup>1</sup>

Quanto à vegetação, a floresta densa húmida semicaducifólia domina largamente, independentemente das condições topográficas. Aparecem também manchas de mosaico de savana com arbustos e floresta densa húmida (Diniz, 1973).

O enquadramento topográfico da província e as suas condições ecológicas ressaltam a sua vocação agrícola, pecuária, silvícola e piscícola. As características ecológicas aliadas à abundância de água, além de proporcionarem as condições ideais para a cultura de café, e também da palmeira dendém, conferem à província vastas possibilidades de ampliar a diversificação agrícola em todo o seu território, embora tal diversificação possa depender da concessão de apoios substanciais.

A atividade agrícola é um dos maiores potenciais económicos da província. A produção agrícola é caracterizada pelas seguintes culturas: café (principal atividade no tempo colonial), mandioca, batata doce, feijão, ervilha do Congo, banana e palmeira de dendém. A atividade pecuária é dominada pela criação de gado bovino, caprino e suíno e ainda a produção de aves. A piscicultura tem lugar nas suas diversas lagoas; enquanto que a pesca artesanal se pratica-se ao longo de rios, nomeadamente ao longo do rio Cuango.

Quanto à silvicultura, os recursos florestais são explorados de forma pouco sistematizada, não existindo manutenção da vegetação. Na exploração florestal, a produção de madeira é baseada no corte de essências rústicas e no transporte de toros para serração dentro e para fora da província. para serração.

O Uíge é uma das maiores regiões de produção de café, sendo conhecida como a terra do baco vermelho. É uma zona cuja produção cafeícola é caracterizada pela espécie robusta e apresenta a maior área de produção cafeícola familiar cerca de – 11.384 ha e o maior número de produtores quer familiar quer empresarial como se pode observar na tabela 2.1, evidenciando, assim, a sua tradição na produção cafeícola (INCA, 2013).

### **3.2 Definição de pesquisa**

Segundo Clark e Castro (2003), a pesquisa tem como objetivo desenvolver o processo de construção do conhecimento, discordando ou corroborando com o conhecimento existente e tendo por base métodos científicos que possam ser reproduzidos e validados. A pesquisa científica é uma ferramenta extremamente importante para a compreensão de distintos

fenómenos, de modo a corrigi-los ou melhorá-los. Se um país não investir em investigação científica, terá de pagar muito caro pela ciência dos outros (Zassala, 2010).

Gil (1999, p.42) define pesquisa como: “o processo formal e sistemático de desenvolvimento do método científico. O objetivo fundamental da pesquisa é descobrir respostas para problemas, mediante o emprego de procedimentos científicos.” O mesmo autor classifica as pesquisas em três grupos: exploratórias, descritivas e explicativas que verificam hipóteses causais. Para este autor, as pesquisas que verificam hipóteses causais são adotadas na atualidade com outra definição, descritas como explicativas. O objetivo principal da pesquisa exploratória é desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias, com base na formulação do problema ou hipóteses pesquisáveis para estudos posteriores. Já a pesquisa explicativa é caracterizada pela preocupação em identificar as causas que contribuem para a ocorrência do fenómeno.

De acordo com Marconi e Lakatos (2009, p.43), “a pesquisa pode ser considerada um procedimento formal com método de pensamento reflexivo, exigindo um tratamento científico e constituindo o caminho para se conhecer a realidade ou para descobrir verdades parciais”. No fundo, o principal objetivo da pesquisa é encontrar respostas as para questões propostas, utilizando modelos científicos.

O presente estudo, embora não seja pioneiro<sup>2</sup>, é um pequeno contributo para o longo caminho a percorrer na compreensão dos principais fenómenos atinentes ao café em Angola.

### **3.3 Escolha do método da pesquisa**

A escolha da metodologia está relacionada com o problema em estudo, depende da natureza do fenómeno, dos objetivos da pesquisa e de outras questões envolvidas na investigação (Marconi e Lakatos, 2009). Estes autores afirmam que a pesquisa pode ser guiada por vários métodos ou técnicas e que os dois processos mais utilizados são a documentação direta ou recolha de dados primários e a indireta ou recolha de dados secundários. No presente trabalho, optámos por aplicar ambos processos.

---

<sup>2</sup> De recordar aqui o contributo de Bernardo (2012) no Amboim

Na recolha de dados primários, utilizámos a técnica de observação direta extensiva, com recurso a um inquérito realizado através de um questionário. A recolha de dados secundários consistiu na análise documental e bibliográfica.

### **3.4 Instrumentos e técnicas de recolha de dados**

A recolha de dados para este estudo consistiu na recolha de dados secundários através da análise documental e a segunda na recolha de dados primários baseada em inquéritos por questionário.

#### **3.4.1 Análise documental**

O conhecimento da realidade da região foi possível por uma primeira revisão da literatura. Esta permitiu também o levantamento de algumas questões de investigação, determinando a definição dos objetivos. Foi feito o levantamento da bibliografia, embora muito escassa, através de pesquisas em livros, revistas, jornais, relatórios, teses, Web e bases de dados de instituições ligadas ao sector do café.

#### **3.4.2 Inquérito por questionário**

Neste item, apresentamos a forma de elaboração do instrumento de pesquisa, critério e seleção da amostra, estrutura do instrumento de pesquisa, aplicação do instrumento de pesquisa e a sua análise.

O inquérito por questionário teve como objetivo obter os dados necessários para ampliar o êxito e confiabilidade dos dados recolhidos, visando o conhecimento da situação do café robusta na região do Uíge e, conseqüentemente, pretendendo encontrar mecanismos que permitam melhorar a sua produção, transformação e comercialização. No fundo, o que se pretendeu foi identificar a situação atual e buscar soluções e propostas que permitam ampliar a produção de café robusta e aproveitar todas as suas potencialidades (torrefação, moagem, etc.), conseguindo assim aumentar o peso da província do Uíge quer no mercado nacional de café, quer mesmo a nível internacional – transformando-a numa potência exportadora de café de qualidade.

O inquérito por questionário foi realizado no município do Uíge.

Tendo em conta os objetivos fixados para este trabalho, o referido questionário (em anexo) é composto de setenta e uma questões, estando estruturado em seis secções, nomeadamente:

Secção A: Caracterização Socioeconómica;

Secção B: Produção Agrícola;

Secção C: Produção de Café;

Secção D: Rendimento e Autoconsumo agrícola;

Secção E: Comercialização;

Secção F: Apoio.

A secção A teve como objetivo proceder à caracterização socioeconómica do público-alvo do município do Uíge, nomeadamente em termos de idade, sexo, nível de escolaridade, número de filhos. Pretendeu ainda conhecer outras características socioeconómicas dos produtores tais como detalhes da residência, energia e iluminação utilizada, acesso a água, recolha de lixo, posse de bens e dieta alimentar.

A secção B pretendeu caracterizar a produção agrícola da região, focando-se como em questões relativas à posse da terra e à sua transmissão, à tomada de decisão de cultivar, às culturas existentes e à respetiva tecnologia de produção.

A produção de café está contemplada na secção C: procurou caracterizar-se a tecnologia de produção do café, a sua transformação e comercialização, bem como a identificar os principais problemas existentes na região e que estão relacionados com a cultura do café.

A secção D buscou traçar o retrato do rendimento e do autoconsumo agrícola.

A comercialização foi tratada na secção E, através de questões que procuraram indagar quais os produtos vendidos e o modo de venda dos mesmos, quais os principais meios de venda e qual o local onde estes são comercializados, e quais os principais obstáculos a nível da comercialização.

Finalmente, na secção F procurámos tratar as questões relativas aos apoios à produção, transformação e comercialização do café.

Algumas dificuldades na aplicação do questionário, nomeadamente no que se refere ao baixo nível de escolaridade dos produtores e à extensão geográfica do município e má acessibilidade



das explorações, levaram a que, das 71 questões, muitas ficassem por responder, impossibilitando uma análise mais detalhada o sector neste município.

#### **3.4.2.1 Critério de seleção da amostra**

Marconi e Lakatos (2009, p. 112) definem amostra como porção ou parcela convenientemente selecionada do universo (população), afirmando que existem dois processos de amostragem: o processo de amostragem não probabilística e a amostragem probabilística. Os autores definem o processo de amostragem não probabilística como aquele em que a seleção é realizada de um modo não aleatório. Por este facto, esta amostra não é objeto de determinados tipos de tratamento estatístico, o que dificulta inferir determinadas conclusões dos resultados obtidos pela amostragem.

Hill (2009) indica-nos vários métodos de amostragem. Para o presente estudo apenas retrataremos o método utilizado que foi de amostragem não probabilística por conveniência. Embora se pretendesse utilizar uma amostragem estratificada que permitisse inserir cada inquirido nos escalões definidos pelo INCA, as circunstâncias actuais da produção cafeeira, não permitem o enquadramento dos produtores nos respectivos escalões.

Este método foi adotado tendo em conta a dimensão da população: pensamos que, com a sua aplicação, os resultados permitiram efetuar a extrapolação das conclusões do estudo.

### **3.5 Métodos de tratamento e análise dos dados**

O presente trabalho está baseado numa metodologia de carácter descritivo, já que esta representa o melhor método para adequar a análise aos objetivos da pesquisa.

Para a análise descritiva, as variáveis foram introduzidas e tratadas no *Microsoft Office Excel*, ferramenta utilizada para criar e formatar folhas de cálculo; analisar e partilhar informações; formatar tabelas de maneira ágil e criar gráficos estruturados.

Utilizamos ainda uma outra ferramenta informática importante para o tratamento de dados estatísticos: o SPSS. Este software é normalmente utilizado na execução de pesquisas de mercado, constituindo uma importante ferramenta de transformação de dados em informações/ conclusões que permitem reduzir custos e aumentar a produtividade.



## **CAPITULO IV**

### **ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS**

Este capítulo trata da análise dos dados recolhidos aos agricultores (produtores) através dos questionários realizados. Os quadros e gráficos apresentados ilustram os resultados obtidos, sendo, posteriormente, feita a sua análise e retiradas as devidas conclusões.

De referir que qualquer trabalho de investigação apresenta limitações, quer pelos métodos aplicados, quer pela possibilidade de extrapolação com confiança dos resultados.

O presente estudo não foi diferente. Vários constrangimentos surgiram ao longo do estudo, desde a falta de informações atualizadas sobre a estrutura produtiva do café em Angola até à própria aplicação dos questionários.

Existiam muitas informações históricas sobre o café mas algumas não correspondiam exatamente às problemáticas que se levantavam a nível da produção, transformação e comercialização do café na região do Uíge, já que poucos estudos sobre a estrutura produtiva a nível regional. Esta circunstância dificultou sobremaneira a estruturação do trabalho.

O questionário foi aplicado durante 25 dias, em diversas favelas da província do Uíge, tendo o acesso às mesmas constituído um dos principais pontos de dificuldade.

Ao longo do processo de recolha de informações, foi apenas possível manter contactos com os produtores e responsáveis do INCA, não tendo sido possível realizar nenhum estudo ao nível dos intermediários e os exportadores.

Neste sentido, os nossos esforços foram conduzidos no sentido de produzir a informação mais próxima da realidade produtiva, de acordo com os dados recolhidos no local.

#### **4.1 Caracterização socioeconómica dos produtores de café do Uíge**

O resultado da análise dos dados relativos à caracterização por classe de idade (Tabela 4.1) mostra que a maioria dos produtores de café do Uíge tem idade compreendida entre os 50 e os 60 anos (40%), sendo que 32,5% têm mais de 70 anos. Verificamos, portanto, a tendência

para a existência de uma população de produtores envelhecida, com um nítido desinteresse na produção de café por parte dos mais jovens.

Tabela 4.1 - Distribuição dos agricultores por classes de idade

<b>Classes de idade</b>	<b>Frequência</b>	<b>%</b>
<=50	4	5,0
>50 e <=60	32	40,0
>60 e <=70	18	22,5
>70	26	32,
Total	80	100,0

Os produtores pertencem todos ao sexo masculino, estando o mais velho com 86 anos de idade e o mais jovem com 37 anos. A maioria dos produtores são solteiros (46,3%), havendo 18,8% de viúvos, 12,5% de divorciados e 10% são casados (Tabela 4.2).

A maioria dos produtores de café têm o ensino primário (85%), apenas 8,8% têm o ensino pré-secundário e 6,3% não têm qualquer escolaridade (Tabela 4.3). De realçar o baixo nível de escolaridade dos produtores e a inexistência de indivíduos com formação superior.

Tabela 4.2 – Estado civil dos produtores de café

<b>Estado Civil</b>	<b>Frequência</b>	<b>%</b>
Solteiro	37	46,3
Casado	8	10,0
Divorciado	10	12,5
Viúvo	15	18,8
Outro	10	12,5
Total	80	100,0

Tabela 4.3 – Nível de escolaridade

<b>Escolaridade</b>	<b>Frequência</b>	<b>%</b>
Ensino primário	68	85,0
Ensino pré secundário	7	8,8
Sem escolaridade	5	6,3
Total	80	100,0

No que concerne ao número de filhos, respetiva idade e nível de escolaridade, a questão não foi totalmente respondida, uma vez que grande parte dos inquiridos apenas indicou o número de filhos, sem detalhar as suas idades e nível de escolaridade. Porém, foi possível aferir que o número médio de filhos é de seis (6) por inquirido.

Constatou-se que a totalidade dos produtores vive em casas de adobe. Tal situação deriva das condições familiares dos produtores e da falta de acesso a materiais de construção de outro género, juntamente com os fracos rendimentos auferidos pela população de produtores.

No que respeita à energia utilizada para cozinhar, 100% dos inquiridos afirmam recorrer à utilização alternada de lenha e carvão. O tipo de iluminação utilizada é o lampião e petromax.

A água utilizada é proveniente de fontanário, não sendo tratada.

Relativamente ao destino do lixo, 30% dos inquiridos afirma que queima o mesmo, enquanto a maioria (70%) o lança simplesmente na superfície da terra.

As únicas escolas existentes são de ensino primário. Quanto aos serviços de saúde eles são facultados em centros de saúde.

Todos fazem três refeições diárias.

A maioria dos produtores possui rádio (70%), alguns possuem rádio e TV(20%), enquanto 10% não possuem quaisquer bens para melhorar a qualidade de vida.

Quanto à propriedade da terra, 100% dos inquiridos afirmam ser proprietários da terra, sendo que 70% dos mesmos indica que a obteve por herança, enquanto 30% diz que a adquiriu ao Estado. Neste âmbito, torna-se importante realçar que, de acordo a lei da terra, a terra é propriedade exclusiva do Estado: o beneficiário tem direito de utilizá-la mas o Estado, enquanto legítimo proprietário, pode sempre resgatá-la.

No tocante aos herdeiros, a opinião dos inquiridos foi unânime: nas futuras transmissões, o acesso à posse da terra será para os filhos – de ambos os sexos – dos produtores.

No respeitante à decisão do tipo de cultivo, 80% dos inquiridos afirma que esta decisão cabe ao homem. Já os restantes 20% afirmam que existe consenso do casal no que respeita às decisões sobre o cultivo da terra. Isto é indiciador de uma cultura tipicamente machista, o que pode constituir um entrave à modernização e expansão da cultura do café na Província.

Tabela 4.4 – Tecnologia de Produção

<b>Operações Culturais</b>	<b>Manual (%)</b>	<b>Manual e Mecânica (%)</b>
Preparação da terra	88,8	11,3
Sementeira	88,8	11,3
Monda	98,8	0
Colheita	100	0

Quanto ao tipo de tecnologia, 88,8% dos produtores afirma que a preparação do terreno e a sementeira são feitas de forma manual: 98,8% faz monda manual e a colheita é 100% manual. A preparação do terreno e a sementeira é feita manual e mecanicamente por 11,3% dos produtores (Tabela 4.4). É importante sublinhar que a zona de produção do café, na província do Uíge, é bastante acidentada o que dificulta a utilização da tração mecânica e contribui para o atraso tecnológico dos métodos de produção cafeícola.

Tabela 4.5 – Tração utilizada

<b>Tipo de Tração</b>	<b>Sim (%)</b>	<b>Não (%)</b>	<b>Própria (%)</b>	<b>Alugada (%)</b>
Ferramentas	87,5	12,5	100	0
Animais	0	100	0	0
Tração Mecânica	12,5	87,5	100	0

Sobre o tipo de tração utilizada, foi constatado que 87,5% dos inquiridos utiliza ferramentas próprias e que 10% utiliza a tração mecânica, de que são igualmente proprietários (Tabela 4.5). Contudo, constatou-se que, na região, não existe a cultura de utilização da tração animal.

#### 4.2 Produção de Café no Município

Os produtores de café do Uíge apenas produzem café robusta, uma vez estamos perante uma zona extremamente favorável para este tipo de produção, nomeadamente a nível de condições edafoclimáticas.

Contudo, a maioria dos cafezais são velhos (68,8%), enquanto apenas 15% são novos e 16,3% são mistos (Tabela 4.6).

Tabela 4.6 - Estado do cafezal

Tipo de cafezal	Frequência	%
Novo	12	15,0
Velho	55	68,8
Misto	13	16,3
Total	80	100,0

O cenário apresentado é deveras preocupante, tendo em conta que os cafezais em estado de envelhecimento diminuem o rendimento em termos de produção por hectare. Significa isto, portanto, que os níveis de produção são manifestamente inferiores ao que seriam se estivéssemos perante cafezais novos.

Os níveis de produção cafeícola dos inqueridos é reflectido na tabela 4.7. Procuramos ilustrar primeiramente as áreas de produção é importante referir que a nível da região são considerados apenas o café coco que é o comercializável. É importante referir que as zonas são velhas conforme apresentada na tabela 4.6. os níveis de produtividades apresentadas foram indicados pelos produtores locais inqueridos.

Tabela 4.7 Níveis de produção por hectare

Escalão	Intervalo	Nº de produtores	%	Área produzida	Produtividade café coco kg (ha)	Produtividade potencial café coco kg/há	Produção do café coco Kg	Produção Potencial café coco (kg)
1	≤ 10	32	40	221	200	350	44.200	77.350

2	>10: ≤50	48	60	1180			236.000	413.000
<b>Total</b>		<b>80</b>	<b>100</b>	<b>1401</b>			<b>280.200</b>	<b>490.350</b>

Fonte: Elaborado pelo autor

Na Tabela 4.7 podemos visualizar que 60% dos inquiridos ocupam uma área total de 1180 hectares e situam-se no segundo escalão de produção cafeeira. A produtividade é de 200Kg/ha de café coco, quando a potencial seria de 350kg/ha. Entretanto, tal situação deve-se ao facto dos cafezais serem muito velhos e apresentarem reduzidos níveis de produtividade por falta de tratamento adequado, bem como a não ocupação de toda a área potencial de produção.

Os actuais níveis de produção dos inquiridos alcançam cerca de 280.200kg, quando o ideal na região seria 490.350 kg pelos 1401 hectares. Isto significa que há uma perda de cerca de 210.500 Kg de café coco, o que, em termos monetários (considerando o preço 60,00kz/kg), representa 12.609.000 Kz, isto é, cerca de 129.989,69 USD (câmbio de 105,00Kz/Usd).

### 4.3 Rendimento e autoconsumo agrícola

Esta secção tem como objetivo determinar, por um lado, qual a cultura que gera maiores rendimentos para as famílias, assim como avaliar o modo como estas famílias despendem os seus rendimentos, a quem cabe o poder de decisão quanto à utilização dos rendimentos e a responsabilidade pela alimentação da família.

Apesar do grande valor económico que o café possui, a principal fonte de rendimento dos produtores consiste em outras culturas agrícolas cuja procura é maior e que incorporam a dieta alimentar diária dos cidadãos. Deste modo, em termos de rendimento, os principais produtos agrícolas vendidos são a banana, o feijão e o café.

Estes produtos são vendidos no mercado local e noutras regiões do país. É importante sublinhar que o aumento na produção deste produtos deve-se ao incentivo criado pelo governo central através do programa **papagro**, programa este que visa auxiliar e facilitar o escoamento dos produtos em posse de agricultores que têm maior dificuldade em transportá-los para as zonas de maior acesso e consumo. Este programa, infelizmente, não contempla o produto café pois, na sua conceção inicial, este produto não faz parte das prioridades do



executivo central. Embora não seja nossa intenção analisar o **papagro**, pensamos que este programa peca pelo facto de não contemplar tão valioso no produto do nosso tecido agrícola.

Conforme já mencionámos anteriormente, a província do Uíge está estruturada sobre uma sociedade nitidamente machista, o que é corroborado pelo facto de as decisões quanto às despesas, isto é, ao modo de gastar o dinheiro, caberem aos homens, normalmente desconsiderando a opinião do outro elemento do casal, a mulher.

#### **4.4 Análise dos custos de produção e o processo de comercialização cafeeíola no município do Uíge**

##### **4.4.1. O processo produtivo**

A história da estrutura agrícola angolana sempre teve presente a produção cafeeíola, embora nem sempre com os níveis de produção desejáveis. Pretendemos, neste subcapítulo, compreender o sistema de produção do município do Uíge, bem como apresentar os custos de produção ao longo do processo de produção agrícola.

O sistema de produção de café é um elemento crucial para a determinação dos custos de produção do mesmo já que a sua compreensão permite conhecer os principais fatores que concorrem no processo produtivo.

O sistema de produção de café no município do Uíge é caracterizado por dois sub-sistemas, sendo um deles implantado em áreas velhas, com muitas lavouras com cobertura e sombra e sendo o outro sistema implantado em áreas novas.

A época de cultivo começa no mês de outubro, estendendo-se até dezembro de cada ano. As produções são colhidas apenas a partir do terceiro ano unicamente com 5 (cinco) sacas por hectare.

Conforme já foi referenciado, a estrutura de produção é basicamente familiar, calculando-se que os produtores do município rondem cerca de 95%.

##### **A) Área de produção**

Para atender às necessidades da cultura do café, deve-se escolher uma área com declive inferior a 12 %, solos com boa drenagem e ausência de camadas adensadas e uma área que seja mecanizável.

A região do Uíge apresenta áreas com declive superior a 12%, solos com boa drenagem e ausências de camadas adensadas. Contudo, dado o declive acentuado da região a margem de mecanização é bastante reduzida, sendo a produção agrícola sobretudo manual.

A preparação da terra é feita em áreas novas e velhas de cafezal. Nas regiões de colonização mais antigas, das décadas de 60 e 70, verifica-se sobretudo a implantação ou a renovação dos cafezais. De realçar ainda que a população produtora de café na província do Uíge é bastante envelhecida, fazendo falta espíritos jovens com iniciativa para dinamizarem e expandirem a cultura e normalmente a produção é feita obedecendo ao espaçamento e coveamento referidos na tabela 4.8.

Tabela 4.8 O espaçamento e coveamento da produção

Variedade	Espaçamento	Planta por cova	Cova por (ha)	Planta por (ha)	Hastes por planta	Hastes por (ha)	Poda por Hastes /ano
Robusta	3,0 x 3,0	1	1100	1100	4	4400	1

Fonte: Inca - local

#### 4.4.2 O Custo de Produção no Município do Uíge

Pinheiro e Carvalho (2003) afirmam que os recursos usados na produção são escassos e se encontram disponíveis em quantidades limitadas. Assim, é importante estudar e conhecer a estrutura de custos de qualquer processo produtivo, tendo em atenção a escassez deste recurso na economia.

É importante sublinhar que, dado o fraco processo de recolha das informações quer junto das famílias, quer junto do Instituto Nacional de Café, foi extremamente difícil obter dados que nos permitissem ter uma ideia fiável sobre os custos de produção do café

Tabela 4.9 Atividades remuneradas

Atividade	Valor pago Kz/hectare	Valor pago USD/hectare
Poda	400,00	4,12
Colheita	400,00	4,12

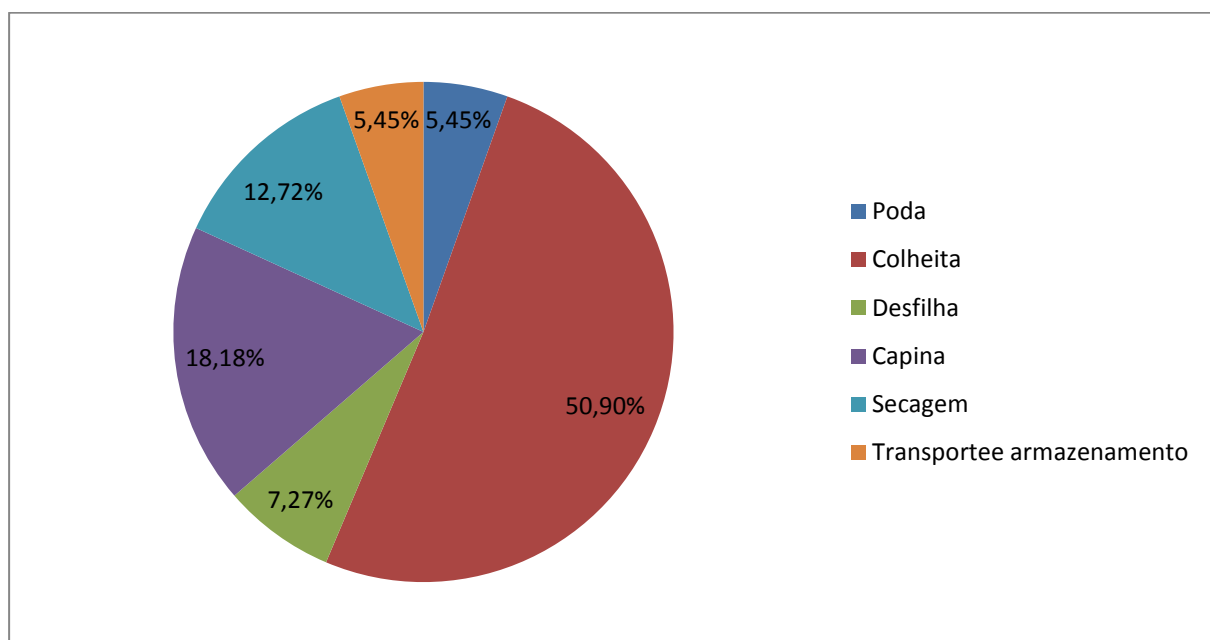
Desfilha	800,00	8,24
Capina	1000,00	10,3
Secagem	1200,00	12,37
Transporte e armazenamento	250,00	2,58
Total	3850,0	41,73

Fonte: Produtores de café.

É importante realçar que estas atividades ocorrem em determinados períodos do ano, pelo que os poucos trabalhos remunerados são ocasionais e por atividade. Por outro lado os indivíduos que beneficiam destas remunerações não são sempre os mesmos.

Mahinga (2013) afirma que um dos principais problemas da produção cafeeícolá em Angola é a dificuldade na determinação dos custos de produção. Porém, pelos dados levantados no terreno consegue-se aferir que em média o agricultor chega a gastar 41,73 USD/ hectare para ter um individuo a executar as tarefas atinentes à produção (Tabela 4.9).

Gráfico 4.1 Peso das atividades remuneradas



No que respeita à tecnologia utilizada, esta é bastante rudimentar; a mão-de-obra é predominantemente familiar, sobretudo integrada pelos filhos do sexo masculino, que vão herdando a experiência dos pais ao longo do processo de produção, o que possibilita que a história familiar de produção de café não se perca ao longo dos tempos. Para o processo produtivo são utilizados essencialmente, os seguintes equipamentos e ferramentas

Quadro 4.1 Equipamentos e ferramentas utilizadas

<b>Equipamentos e Material de proteção:</b>	<b>Ferramentas</b>
a) Cestos;	a) Catanas;
b) Carros de mão.	b) Enxadas;
c) Luvas;	c) Pás pequenas;
d) Chapéus;	d) Rastelo.
e) Botas.	

Fonte: produtores de café

No presente estudo, dado a insuficiência de dados relativos à estrutura de custos suportados pelo produtor e a julgar pelas informações prestadas no questionário quanto à não aquisição de fatores de produção (sementes, adubos e fertilizantes), aliados ao facto de que a utilização das ferramentas, equipamentos e materiais não é considerável, o único fator a considerar é a mão-de-obra familiar que, muitas vezes, nem é remunerada por se considerar que a atividade é em benefício da família.

Em alguns casos contrata-se mão-de-obra para apoio nas atividades relacionadas com a poda, colheita e transporte, cujo valor a pagar é por dia pode ser visto na Tabela 4.9.

#### **4.4.3 Transformação do Café**

A transformação do café é dominada, na região, pelo processo de transformação do café cereja em café coco com recurso à via seca.<sup>3</sup> Este processo começa após a colheita e o café é colocado em exposição solar no mínimo durante 7 dias, sendo depois recolhido e armazenado em sacos de 60Kg.

O processo de secagem muitas vezes apresenta insuficiências pelo facto de ser executado maioritariamente em locais inapropriados (não cimentados como se recomenda), carregando, assim, materiais como areia, pedras e paus carreados por fortes ventanias e pelo facto de se

---

<sup>3</sup> A totalidade do café colhido na região é processado desta forma, tendo em conta os custos elevados requeridos pela via húmida, bem como da mão-de-obra qualificada exigida para tal operação.

encontrar em espaços próximos a zona de cultivo de outras culturas, o que poderá provocar o aparecimento de microorganismos.

Os produtores da região não produzem o café verde, terminando a sua ação no café coco. A produção de café verde encontra-se reservada aos comerciantes pequenos e de médio porte.

O processo de descasque de café é também uma tarefa que não é exercida pelos produtores tendo em conta que grande parte – senão todos – apresentam fortes limitações económicas e financeiras que lhes permitem apenas executar as atividades que exigem menores ou quase nenhuns custos.

No campo da transformação, a região possui uma indústria (Fábrica) de torrefação muito antiga e desaconselhável para a torrefação do café, fruto do seu mau estado de conservação e das condições pouco higiénicas para este processo. Esta unidade, para além de torrar o café, também procede à moagem e embalagem de pacotes de 1kg. Estes pacotes não têm marca nem estão sujeitos a controlo de qualidade, uma vez que não existem laboratórios a nível local. Este café é um dos mais consumidos localmente pela comunidade Uigense.

#### **4.4.4 Comercialização do Café**

A cadeia de comercialização do café é bastante débil a nível da província do Uíge, o que tem um forte impacto nos níveis de rendimento dos produtores, principalmente aqueles que produzem em pequena escala e não conseguem colocar os seus produtos nos mercados locais sujeitando-se desse modo aos preços estabelecidos unilateralmente pelos compradores intermédios que dominam o mercado.

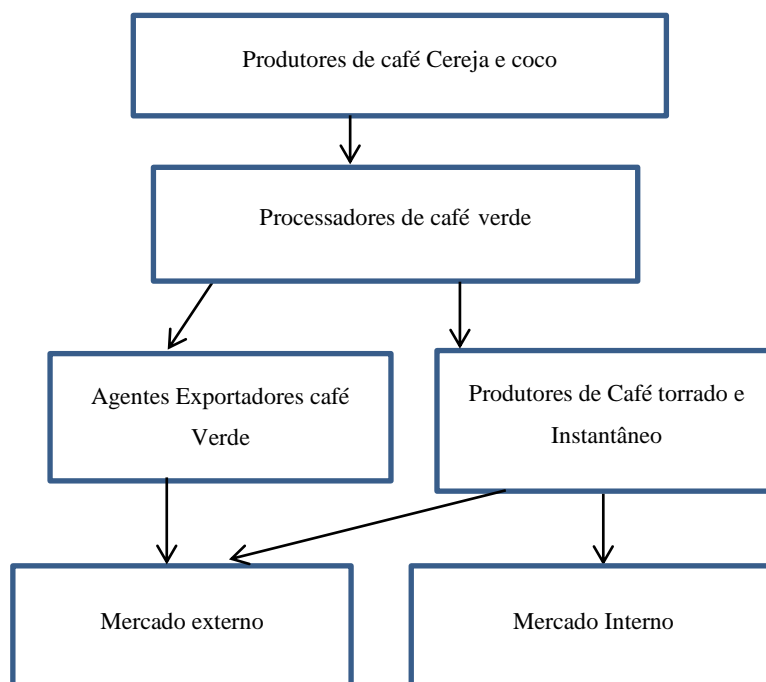
Como afirmamos anteriormente na província os produtores vendem apenas o café coco pois o café cereja tem baixa procura e os preços são pouco compensatórios.

Como se pode observar no Diagrama 4.1, a cadeia de comercialização do café não garante o contacto entre o produtor e a entidade transformadora do café verde, o que naturalmente provoca grande volatilidade nos preços à porta dos produtores.<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> Nos anos 60, 70 e 80 existiam cooperativas que serviam como agências de defesa dos interesses dos produtores a nível dos preços praticados. Com o aparecimento da economia de mercado em Angola, em 1991, grande parte destas cooperativas encerraram, o que provocou um colapso sobre a estrutura de regulamentação dos preços, que são muito díspares desde a fase da produção até ao produto final., sendo necessário garantir algum equilíbrio entre ambos.

Diagrama 4.1- Circuito de comercialização do café no Uíge



Não existe um processo de controlo do café, tendo em conta que os produtores não registam estes consumos em alguns casos e noutros quando não comercializam a produção pode ser consumida entre familiares.

Os níveis de preço das distintas fases do café no mercado nacional podem ser observados na Tabela 4.10.

Tabela 4.10 Estrutura dos preços do café do grão à chávina

Tipo de café	2007		2014	
	Qtd (gr)	Preços (Kz)	Qtd (gr)	Preços (Kz)
Coco porta do produtor	1000g	60	1000g	60
Café Verde	1000	75	1000	120
Café Moído	250	300	250	480
Café Torrado	250	511	250	796
Xicara de café	10	100	10	150

Fonte: INCA (2008 e 2014)

Em 2007, as diferenças entre os preços na fase de produção e na fase de consumo são bastante acentuadas pelo que se pode visualizar que 1/100 Gramas no hoteleiro custa três vezes mais que no produtor. Trata-se de um indicador que nos permite aferir as discrepâncias a nível dos rendimentos dos intervenientes desta cadeia. Em 2014 os dados alteraram-se, mas a discrepância mantém-se.

É possível verificar que o preço à porta dos produtores mantém-se estável ou seja 0,62 USD/Kg. Já para os comerciantes de café verde viram os preços aumentar de 75 para 120,00Kz ou seja 1,24USD. Este aumento dos preços não está propriamente associado a um aumento na produção, mas ao facto de existir um aumento no número de consumidores, fruto dos fortes investimentos estrangeiros no país e da entrada de pessoas (profissionais) com fortes hábitos de consumo de café.

As diferenças de preço registadas entre o café pergaminho e o torrado – claramente mais caro que no produtor – revelam a existência de todo um segmento do negócio que podia ser aproveitado pelos produtores, estimulando assim os seus níveis de rendimento, aumentando os níveis de produção e criando postos de trabalho.

Quanto à comercialização da produção, os produtores vendem os seus produtos no mercado local, recorrendo a transportes privados – que normalmente são alugados para o efeito – para o escoamento dos produtos, o que também eleva bastante os custos dos produtores e reduz a margem de lucro conseguida com a comercialização do café.

Tabela 4.11 Principais problemas inerentes à produção e comercialização

	Classificação
Preços dos fatores de produção elevados	Problema inexistente
Custos de transporte elevados	Problema grave
Preço de venda reduzido	Problema grave
Flutuação de preços	Problema grave
Demanda reduzida	Problema moderado
Difícil acesso aos mercados	Problema grave



A Tabela 4.11 permite visualizar os principais problemas enfrentados pelos produtores a nível de produção e de comercialização, segundo a classificação oferecida pelos próprios. Os custos de transporte elevados, a flutuação dos preços, o reduzido preço de venda e o difícil acesso aos mercados constituem os problemas que os agricultores consideram mais graves.

Já o preço dos fatores não é sequer considerado um problema pelos mesmos, na medida em que grande parte dos fatores provêm da produção própria e apenas uma pequena parte é adquirida no mercado local. Contudo, conforme já apontámos, embora os agricultores não revelem consciência da necessidade de fatores de produção mais especializados e seleccionados – o que se justifica provavelmente pela fraca literacia dos mesmos e pela falta de formação qualificada na área – este cenário pode comprometer a qualidade dos produtos agrícolas e, conseqüentemente, condicionar negativamente os rendimentos obtidos com a comercialização dos mesmos.

#### **4.4.4.1 Margem de Lucro Comercial da cultura de café**

Mahinga (2013) afirma que um dos pontos fracos do sistema de produção cafeeira Angolano é a incapacidade de determinação dos custos de produção, tendo em conta dificuldades nas colheitas de dados e pela natureza da produção que é eminentemente familiar. Este cenário afeta o processo de determinação de outros indicadores. Para o efeito determinamos as margens de lucro líquidas dos produtores. Nesta seção vamos procurar estimar o custo de produção evidenciando dois cenários. O primeiro não considerando a mão-de-obra, tendo em conta que grande parte dos produtores não a remunera e o segundo considerando os custos de mão-de-obra apresentados na tabela 4.9. Em ambos cenários considera-se uma produtividade de café coco de 200 Kg/hectare. Contudo para efeitos da margem bruta do produtor, foi determinada a conversão entre o café coco e verde em torno dos 65%, tendo em conta o sistema de colheita e pelo facto do teor de humidade do café coco estar entre 8- 12%.

## A) PRIMEIRO CENÁRIO – SEM A MÃO-DE-OBRA

Tabela 4.12 Margem de lucro da cultura de café – sem os custos com a mão-de-obra

	<b>Café Robusta (Kz/ha)</b>	<b>Café Robusta (USD/ha) (1 USD =97,00Kz)</b>
Custo de Produção	0	0
Receita do produtor	12.000,00	123,71
Custo na porta do Comerciante *	13.400,00	138,14
Receita do Comerciante	15.600,00	160,82
Preço de exportação (Entidades Exportadoras) **	0,00	0,00
Margem Bruta do Produtor	12.000,00	123,71
Margem Bruta do comerciante	2.200,00	22,68
Margem bruta das Entidades Exportadoras)	0,00	0,00

\*: o custo do descasque por kg é de 7,00kz fornecido pelo INCA local.

\*\*\*: dados não disponíveis

Sem os custos com a mão-de-obra a margem bruta do produtor foi de 123 USD/ha. Já para o comerciante a margem bruta é de 22,68USD/ha.

## B) SEGUNDO CENÁRIO – COM A MÃO-DE-OBRA

Neste cenário vamos admitir os custos com a mão-de-obra por hectare de acordo com os dados da tabela 4.9 e em função dos níveis de produção apresentados na tabela 4.7. Entretanto, será importante notar que os custos atinentes a produção das mudas até ao plantio não foram considerados, pelo facto de termos 68,8% dos cafezais velho (ver tabela 4.6)

Neste caso, a margem de lucro do café está representada na Tabela 4.13.

Tabela 4.13 Margem de lucro da cultura de café – com os custos com a mão-de-obra

	<b>Café Robusta (Kz/ha)</b>	<b>Café Robusta (USD/ha) (1 USD =97,00Kz)</b>
Custo de Produção*	4.050,00	41,75
Receita do produtor	12.000,00	123,71
Custo na porta do Comerciante *	13.400,00	138,14
Receita do Comerciante	15.600,00	160,82
Preço de exportação (Entidades Exportadoras) ***	0,00	0,00
Margem Bruta do Produtor	7.950,00	81,96
Margem Bruta do comerciante	2.200,00	22,68
Margem bruta das Entidades Exportadoras)	0,00	0,00

\*Apenas foram considerados os custos com a mão-de-obra constantes da Tabela 4.7.

\*\* Por Kg descascado custa 7,00Kz

\*\*\* Dados não disponíveis

A margem bruta do produtor, com a inclusão dos custos da mão-de-obra, cifrou-se em torno dos 81,98 USD por hectare; já a margem bruta para a comerciante fixou-se em 22,68 USD por ha.

#### 4.5 Matriz SWOT da região

A abordagem SWOT permite-nos conhecer os pontos fortes e fracos, as oportunidades e as ameaças que se colocam ao sector cafeeiro na região do Uíge. O quadro 4.2 tem como base as informações recolhidas no local e também a análise documental utilizada.

Quadro. 4.2 Matriz SWOT da produção, transformação e comercialização do café

Pontos Fortes	Pontos Fracos	Oportunidades	Ameaças
Produção cafeeíola			
<p>Condições edafoclimáticas propícias;</p> <p>Disponibilidades de terras aráveis;</p> <p>Produção orgânica;</p> <p>Produção sem irrigação;</p> <p>Possibilidade de produção de café de reconhecida qualidade internacional.</p>	<p>Idade avançada das plantações;</p> <p>Desconhecimento efetivo dos custos de produção;</p> <p>Deficiente assistência à produção;</p> <p>Falta de certificação do café;</p> <p>Falta de tratamento fitossanitário;</p> <p>Inexistência de crédito para o fomento da atividade;</p> <p>Degradação das infra – estruturas de produção do café</p>	<p>Ambiente favorável para o investimento na cafeicultura;</p> <p>Ambiente favorável à investigação da cultura cafeeíola.</p>	<p>Doenças do café;</p> <p>Invasão de outras culturas em detrimento do café</p>
Transformação			
	<p>Acesso restrito a novas tecnologias;</p> <p>Reduzido número de indústrias de transformação;</p> <p>Baixa mecanização das operações;</p> <p>Degradação das infra – estrutura de processamento e armazenamento do café</p>	<p>Ambiente favorável para a construção de fábricas de descasque;</p> <p>Estabelecimento de indústrias de torrefação;</p> <p>Ambiente favorável para o fornecimento de estruturas para o processamento do café</p>	

Comercialização			
	<p>Desarticulação dos circuitos de comercialização;</p> <p>Baixo ou nulo marketing do café da região;</p> <p>Baixo preço do café no mercado local;</p> <p>Difícil acesso aos mercados.</p>	<p>Possibilidade de criação de uma rede de transportes para apoio à cafeicultura</p>	<p>Elevado índice de importação do café;</p> <p>Alto nível de competitividade regional e internacional;</p> <p>Alta volatilidade nos preços a nível mundial;</p> <p>Inexistência de mercados rurais</p>
Recursos Humanos			
	<p>Baixa qualificação do capital humano;</p> <p>Envelhecimento dos cafeicultores</p>	<p>Possibilidade de formação profissional dos produtores;</p> <p>Criação de cooperativas</p>	<p>Fuga da mão-de-obra nacional para outros sectores de atividade económica,</p>
Plano Institucional			
	<p>Infra – estruturas rodoviárias debilitadas;</p> <p>Inexistência de organismo independente para regular a atividade cafeeíola;</p> <p>Inexistência de instrumentos jurídico – legais para regular a atividade cafeeíola</p>	<p>Criação de estímulos fiscais para a produção;</p> <p>Disponibilidade do governo para apoiar o sector.</p>	

Fonte: Com base nas informações recolhidas localmente e adaptado de Guterres (2010)

Como pontos fortes as condições edafoclimáticas propícias ao desenvolvimento da cultura e a produção de café orgânico, a disponibilidade de terras aráveis e a possibilidade de produzir sem regar, produzindo um café de reconhecida qualidade internacional.

Quanto aos pontos fracos, de realçar a idade avançada dos cafezais, a deficiente assistência à produção, a falta de tratamento fitossanitário e a degradação das infra-estruturas da produção

do café, factores que concorrem para o baixo rendimento. A inexistência do crédito para o fomento da actividade, bem como o desconhecimento efectivo dos custos de produção dificultam grandemente a melhoria da actividade.

A desarticulação dos circuitos de comercialização, o quase nulo marketing do café e ainda o baixo preço do café no mercado local são factores que contribuem para os problemas existentes a nível da comercialização do café.

Existe um ambiente favorável tanto para o investimento na cafeicultura como para à investigação da cultura cafeeícola. Entre as oportunidades para o sector de destacar também a possibilidade de apoio à formação dos produtores e a possibilidade de criar uma rede rodoviária.

Como ameaças de realçar as doenças do café e a invasão de outras culturas em detrimento do café, a inexistência de mercados rurais e a grande volatilidade dos preços mundiais do café.

#### **4.6 Estratégias para melhorar a produção, comercialização e transformação do café**

As estratégias tendentes a uma melhoria da produção, comercialização e transformação do café, ou seja, do rendimento do café na região, estão assentes na premissa que objectiva desenvolver uma produção cafeeícola sustentável na região. Os elementos a se terem conta para garantir esta melhoria estão relacionados com os factores tecnológicos, a mudança nos processos produtivos, formação técnico profissional, a extensão rural, começando por uma mudança de atitude política.

##### **4.6.1 Estratégias para melhorar a produção e a transformação do café**

As estratégias a serem desenvolvidas neste âmbito incluem inovação tecnológica e modernização dos sistemas de produção, que pode ser operacionalizada pelas seguintes ações:

- Concessão de créditos bonificados e com longos prazos, tendo em conta que a produção cafeeícola é uma produção perene, o que permitiria aos cafeicultores ter mais tempo para rentabilizar a sua produção.
- Elaboração de um plano de formação. Educação: O nível de instrução dos agricultores é bastante baixo. Embora não tenha um impacto imediato na produção, mas pode ser

negligenciado. Neste particular as organizações não-governamentais jogariam um papel importantíssimo, assim como ajudariam a formação de cooperativas de produtores.

- Melhoria dos processos de produção, colheita e secagem devendo ser substituído gradualmente por tecnologias mais modernas.
- Substituição gradual dos cafezais velhos por novos.
- Elaboração de um plano de incentivos para o investimento na indústria de transformação do café;
- Elaboração de um plano de acesso facilitado aos inputs;
- Elaboração de um programa de pesquisa e desenvolvimento tecnológico do setor cafeeiro;

#### **4.6.2 Estratégias para melhorar a comercialização e a qualidade do café**

As estratégias a serem desenvolvidas neste âmbito traduzem-se na implementação de um sistema de qualidade e de certificação do café e de organização da comercialização e estruturação da cadeia de valor. Em termos de ações podem elencar-se as seguintes:

- Organização dos cafeicultores em cooperativas de forma a ter maior controlo e eficiência dos preços, e garantir assim, mecanismos de escoamento dos produtos. As cooperativas podiam agir como o principal interveniente no processo de comercialização;
- Melhoria dos circuitos de comercialização e de controlo da qualidade e de certificação do café;
- Análise da eficácia e da eficiência da cadeia de valor;
- Realização de feiras do café serviria como meio para promoção do café do Uíge, tarefa que arduamente podia ser desempenhada pelas cooperativas de produtores de café. As cooperativas serviriam de estruturas que facilitariam o processo de mobilização e congregação dos produtores o que viabilizaria e melhoraria todo o processo de organizativo da produção cafeeíola, adoção de técnicas produtivas mais modernas a nível local bem como promoveria as melhorias das condições de vida dos produtores.

As cooperativas, no quadro do seu programa de ação, gizariam um plano estratégico a implementar visando apoiar os agricultores, no tocante à elaboração de negócio da actividade

de produção de café, criando assim, as condições para a emigração da produção familiar para uma produção empresarial.

A organização dos produtores em cooperativas que pensamos ser uma solução razoável, serviria de mola impulsadora para o surgimento de outras atividades no quadro da produção cafeícola como a transformação do café ou seja o seu processo de industrialização. A criação de canais formais e melhorados para a comercialização do café, conduziria ao aparecimento de outras atividades como a torrefação e moagem o que entender-se-ia como um processo de mais-valia, pós tal operação pode ser desenvolvido pelo produtor sem qualquer inconveniente. O que de ponto de vista económico seria muito vantajoso para a comunidade produtora e para a sociedade, que teria oportunidade de encontrar um emprego e deste modo garantir os seus rendimentos e promovendo o seu consumo e conseqüente estimulação da procura interna no município o que estimularia o crescimento económico local.



# CAPÍTULO V

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

### 5.1 Conclusões

A presente dissertação teve como objetivo geral proceder a uma análise da atual realidade cafeeícolá na região do Uíge, de modo a encontrar mecanismos que permitam melhorar a produção, transformação e a comercialização do café robusta nesta Província. A região do Uíge, posicionou-se, no passado, em segundo, lugar na produção de café a nível nacional e conseqüentemente, apresentava melhores níveis de produtividade 460kg/ha em 1974. Face às suas enormes potencialidades produtivas, em Angola, a região é conhecida como “as terras do bago vermelho”.

Constatamos um certo tradicionalismo no que diz respeito à produção cafeeícolá, sem inovações no processo produtivo e técnicas de produção muito rudimentares.

Verificou-se igualmente que os produtores de café no Uíge não utilizam adubação e não fazem o tratamento fitossanitário nas plantações, e, na sua grande maioria, apresentam idade muito avançada, ou seja em torno dos 50 – 60 anos de idade

Observou-se baixo nível de qualificação do capital humano, na região quer de ponto de vista acadêmico, quer profissional.

A tecnologia de produção utilizada para as distintas operações da cultura de café é em cerca de 88,8% manual e apenas 11,3% utilizam um misto de tecnologia mecânica e manual.

O estudo permitiu aferir que os cafezais de 68,8% dos inquiridos são cafezais velhos, 16, 3% têm cafezal misto e apenas 15% têm o cafezal novo.

A pesquisa permitiu concluir que a produtividade média por hectare dos inquiridos é de 200Kg de café por ha, enquanto a desejada ou a potencial, segundo os agricultores, seria de 350kg/ hectare.

O estudo permitiu observar que o sistema de colheita do café é feito a dedo, sendo o método mais recomendado, pois permite colher somente os frutos maduros, sem se colherem os verdes.

O estudo permitiu observar que apesar do grande valor económico do café para a região, o rendimento para a subsistência dos produtores provém de outras culturas como Banana, Mandioca, Milho, Batata, Ginguba, Feijão, Gergelim, Hortícolas.

Constatamos que os problemas atinentes à produção e comercialização estão associados aos elevados custos dos transportes, ao preço de venda aquém da realidade, à inacessibilidade aos mercados de Luanda onde o café é vendido a um preço ajustado ao interesse do produtor.

O sistema de produção é essencialmente caracterizado por dois sub-sistemas, sendo o primeiro de implantação em zonas de produção velhas e o segundo em zonas novas.

O estudo permitiu observar que a região do Uíge produz apenas o café robusta.

Grande parte dos produtores inquiridos possui entre os 10 e 50 hectares para a produção do café, embora possuam largas extensões de terra aráveis e propícias para atividade cafeícola

As atividades remuneradas são essencialmente Poda, Colheita, Desfilha, Capina, Secagem, Transporte e Armazenamento, embora sendo de sublinhar que não a remuneração não é praticada por grande parte dos agricultores.

O estudo permitiu ainda aferir que o processamento do café, a nível do município, é feito por via seca, em condições pouco recomendáveis, técnica e cientificamente.

O sistema de comercialização não está devidamente estruturado, pois os agentes processadores do café verde têm maiores proveitos em relação ao produtor, tendo em conta a inacessibilidade aos mercados de Luanda, por fatores de ordem estrutural e conjuntural.

A transformação do café coco em verde ocorre normalmente na estação de experimentação do INCA local e tem um custo de 7,00Kz por Kg de café coco ou seja 0,072 USD/kg.

Os custos de produção no município do Uíge foram de difícil determinação, já que o processo produtivo se encontra despido das mais elementares regras de controlo e gestão. Por outro lado, grande parte dos trabalhadores das produções é familiar, normalmente não remunerados.

Entretanto, para os produtores que não remuneraram a mão-de-obra, a margem de lucro bruta do produtor é de 123 USD/ha. Já para o comerciante a margem bruta é de 109,28USD/ha.

Por conseguinte, podemos determinar para alguns produtores que usam a mão – de –obra as seguintes margem de lucro: do produtor é de 81,98 USD, por hectare já para o comerciante está fixada em 109,28 USD por hectare ou seja tem mais 27,3 USD por hectare em relação ao produtor.

Constatamos a existência de deficiente apoio técnico-científico por parte das autoridades, bem como por parte do órgão responsável pela política de produção do café que enfrenta grandes dificuldades a todos os níveis, o que o impossibilita de proporcionar grandes apoios aos produtores de café: as suas ações, a nível local, consistem no acompanhamento da produção e na prestação de aconselhamento técnico “tradicional” aos produtores.

Não existem quaisquer apoios em termos de formação especializada ou apoios financeiros.

De realçar também que não existem, na região, entidades com competência técnica para aferir a qualidade do café nas suas múltiplas fases, nem para procederem à certificação do produto.

Durante a pesquisa, verificou-se que a questão do crédito à produção cafeeíola tem sido um dos maiores entraves para o melhoramento da produção, por fatores atinentes à falta de garantias reais. Esta questão é fundamental, tendo em atenção a falta de recursos financeiros por parte dos produtores, esta via seria ideal para capitalizar os mesmos e estimular a produção cafeeíola, bem como melhorar os processos de transformação, retirando daí as mais valias da produção.

O estudo permitiu observar que a região do Uíge apresenta fortes elementos positivos que vão desde boas condições edafoclimáticas, disponibilidades de terras aráveis; produção orgânica; produção sem irrigação; possibilidade de produção de café de reconhecida qualidade internacional; por outro lado, elementos negativos afetam a produção cafeeíola na região tais como degradação das infra-estruturas de produção do café, acesso restrito às novas tecnologias, reduzido número de indústrias de transformação, baixa mecanização das operações, degradação das infra-estruturas de processamento e armazenamento do café.

Contudo boas oportunidades se apresentam tal como a disponibilidade do governo para apoiar o sector cafeeiro, ambiente favorável para o investimento na cafeicultura, ambiente favorável à investigação sobre a cultura cafeeíola na região, meio benéfico para a construção de fábricas de descasque; espaço para fornecimento de indústrias de torrefação; atmosfera favorável para o fornecimento de estruturas para o processamento do café, possibilidade de criação de uma rede de transportes para apoio a cafeicultura, possibilidade de estímulos fiscais para a produção de café.

As estratégias para melhorar a produção, comercialização e transformação do café, decorrentes da pesquisa realizada, orientam-se para a inovação tecnológica e modernização dos sistemas de produção, bem como para a implementação de um sistema de qualidade e de certificação do café e de organização da comercialização e estruturação da cadeia de valor.

## **5.2 Limitações do estudo**

Qualquer trabalho de investigação apresenta limitações, quer pelos métodos aplicados, quer pela possibilidade de extrapolação com confiança dos resultados.

O presente estudo não foi diferente. Vários constrangimentos surgiram ao longo do estudo, desde a falta de informações atualizadas sobre a estrutura produtiva do café em Angola à aplicação dos questionários.

Existiam muitas informações históricas sobre o café mas algumas não correspondiam exatamente às questões levantadas a nível da produção, transformação e comercialização da região do Uíge, pois poucos estudos sobre a estrutura produtiva a nível regional são efetuados, o que dificultou grandemente a estruturação do trabalho.

Outra grande limitação está relacionada com a participação dos produtores que nalguns casos escusaram identificarem-se bem como prestar informações sobre a sua produção cafeeíola pelo facto de muitos não utilizarem os canais conhecidos para a comercialização do café e de os consumidores influenciarem fortemente os preços e porque os custos de produção estão acima dos preços indicados pelo INCA.

O questionário foi aplicado em 25 dias, em diversas favelas da província do Uíge, aonde o acesso foi um dos principais pontos de dificuldade.

Outra das grandes dificuldades foi a fraca capacidade de controlo estatístico e produtivo dos produtores, determinados fundamentalmente pelo baixo nível de escolaridade, o que dificultou perceber algumas questões dos questionários relacionadas essencialmente com as áreas de produção das culturas fora do café, os custos de produção, os custos com inputs e mão-de-obra. Neste último ponto, isto deveu-se ao facto de ser essencialmente familiar.

Ao longo do processo de colheita de informações, foi apenas possível manter contactos com os produtores e responsáveis do INCA tendo ficado de fora os intermediários e os exportadores.

Assim sendo, os nossos esforços foram conduzidos no sentido de produzir a informação mais próxima da realidade produtiva com os dados colhidos no local.

### **5.3 Recomendações e perspetivas para estudos futuros**

O estudo ora apresentado objetivava essencialmente encontrar mecanismos que permitissem melhorar a produção, transformação e comercialização do café robusta no município, aumentando a rentabilidade dos produtores e expandindo as suas áreas de comercialização. Neste sentido, apraz-nos recomendar o seguinte:

1. Elaboração de uma estratégia de concessão de créditos bonificados;
2. Elaboração de um plano de formação e capacitação do capital humano;
3. Melhoramento e acompanhamento dos processo de produção, transformação do café, de modos a facilitar a determinação dos custos de produção e transformação;
4. Recuperação das infra-estruturas rodoviárias;
5. Criação instrumento jurídico – legais para regular a atividade cafeeíola;
6. Criação de uma entidade independente para garantir a regulação do mercado cafeeiro;
7. Recuperação das infra-estruturas de processamento e armazenamento do café;
8. Substituição gradual dos cafezais velhos por novas culturas;
9. Elaboração de um plano de incentivos para o investimento na indústria de transformação do café;
10. Organização dos cafeicultores em cooperativas;
11. Elaboração de um plano de acesso facilitado aos inputs;

12. Reorganização dos circuitos de comercialização, controlo da qualidade e a certificação do café;

13. Realização de feiras do café para promoção do café do Uíge.

Na perspetiva de desenvolvimento de novos estudos propomos o seguinte:

1. Realização de outros estudos aplicados outros procedimentos metodológicos para determinação dos custos de produção e transformação do café robusta;
2. Ampliar o campo de pesquisa incluindo outros municípios produtores, de modos a ter – se uma informação mais apurada sobre a produção cafeeícolá na Província
3. Elaborações de estudos de viabilidade económica para impulsionar os produtores a emergirem da produção familiar para a empresarial;
4. Elaboração de pesquisas que permitam conhecer a real capacidade produtiva da região.
5. Elaboração de estudos para determinação de preço de venda a porta do produtor, que se ajuste aos potenciais custos de produção.



## BIBLIOGRAFIA

- AG. DUPONT. *Café robusta ganha força no reino do arábica*. Disponível em [www.ag.dupont.com.br](http://www.ag.dupont.com.br) Acesso em dez. 2010.
- AUGUSTO. Vasconcelos F. o Comércio rural e o desenvolvimento das suas comunidades. {sn},1999.
- AZEVEDO, P.F. Comercialização de produtos agro-industrial. In: Batalha,M.O. Gestão agro-industrial. Grupo de estudos e pesquisa agroindustrial. São Paulo,1997.
- BERNARDO, Cláudio. Estudo da produção, transformação e comercialização do café no município de Amboim (Província do Kuanza-Sul). Dissertação de mestrado em Economia e Gestão Aplicadas, Universidade de Évora, 2012.
- BICHO, N. da C C.,OLIVEIRA,J.F.S.,LIDON,F.J.C., RAMALHO,J.C., LEITÃO,A.E. O Café: origens, produção, processamento e definição de qualidade. Lisboa escolar editora, 2011.
- BRONZERI, Marcia de Souza. Estratégias na cadeia produtiva do café: uma análise de empresas e produtores do norte pioneiro do paraná universidade estadual do norte do paraná (uenp) - campus de cornélio procópio. 2010
- CASTRO, A. M. G. Análise da competitividade da cadeia produtiva. Workshop de Cadeias Produtivas e Extensão Rural na Amazônia, Manaus, 2000.
- CLARK, O.A.C : Castro, A.A; A pesquisa . *Pesqui Odontol Bras* . 17 (Supl 1): 67-9. São Paulo, 2003.
- DEMO, P. Metodologia do Conhecimento Científico, São Paulo: Atlas, 2000.
- DILOLWA, Carlos Rocha. Contribuição à Historia económica de Angola. 2ª ed. Luanda Editora Nzila,2000.
- DINIZ, Alberto Castanheira – *Características Mesológicas de Angola. Descrição e Correlação dos Aspectos Fisiográficos, dos Solos e da Vegetação das Zonas Agrícolas de Angola*. Missão de Inquéritos Agrícolas de Angola. Nova Lisboa. 1973.
- EMBRAPA. UFV e IAC debatem viabilidade do café robusta em Minas Gerais e São Paulo. Disponível em [w22.sede.embrapa.br/cafe/noticias/n\\_07102008.html](http://w22.sede.embrapa.br/cafe/noticias/n_07102008.html)>. Acesso 2010.



FERRAZ, J.C., Kupfer, D.e Haguenaer,L. Made in Brazil: Desafios competitivos param a indústria. Rio de Janeiro, Campus.1997.

GASPAR, Abílio Mendes; Monteiro, Isabel Sacadura“Programa de Apoio às Médias Empresas Agrícolas Santomenses”(PAMEA). 2001.

GASPAR, Abílio Mendes. Diagnóstico da fileira do café. Gabinete de Política Agro-Alimentar, Lisboa, 1998.

GIL, A. C. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social. São Paulo: Atlas, 1999.

GUTERRES, V. da Costa.et al. Comercialização Interna e Externa de café em Timor Leste Caso da empresa Timorcorp Ltd.- Lisboa 2010

HILL, Manuela Magalhães; HILL, Andrew. Investigação por questionário. Lisboa. 2.<sup>a</sup> ed. 4<sup>a</sup> Impressão. Lisboa. Edições Sílabo. 2009.

Instituto Nacional do Café (INCA). Potencialidades e oportunidades no subsector do café e do palmar- guião para um programa de investimentos. Luanda, Março de 2013.

Instituto Nacional do Café (INCA). Relatório Reestruturação do sub- sector do café de Angola, Vol. II. Luanda. 2008.

MAHINGA, José Cassule – “Técnicas de reabilitação de cafezais abandonados: o caso do café robusta variedade amboim”. *Revista Científica Multidisciplinar*. Luanda, Jan 2011, p. 21-32.

MARCONI. M. A; LAKATOS. E. M. Metodologia do Trabalho Científico. 7<sup>a</sup> ed São Paulo: Atlas, 2009.

MÁRIO. Andrade e Costa. Textos de apoio de economia Internacional. Faculdade de economia da Universidade Agostinho Neto. 2001.

MENDES, Maurício. Comunicação no Agronegócio: Desafios e Perspectivas.(sn) 2013.

MIRANDA, Pascoal - *Análise dos Rendimentos de Café nas Parcelas dos Beneficiários do Projecto no Município do Kuanza-Sul*. Gabela. 2011.

NETO, J.F; SILVA, M. do Céu; MAHINGA, J C.; VÁRZEA, V, M. P.- *Cooperação Técnico-Científica entre o Instituto Nacional do Café (INCA) e o Centro de Investigação das Ferrugens do Cafeeiro (CIFC/IICT)*. in: Maria Leonor da Silva Carvalho e Marcos Olímpio

dos Santos (orgs.) *Actas do 1º Encontro Luso-Angolano em Economia, Sociologia e Desenvolvimento Rural*, Universidade de Évora. 2009.

NEVES, J.L. Pesquisa Qualitativa – Característica Usos e Possibilidades. Caderno de Pesquisa de Administração, v.1. n. 3, 2 sem.. São Paulo, 1996.

NEVES, M. C. P. Certificação: garantia da qualidade dos produtos orgânicos, In: PRINCÍPIOS e práticas agroecológicas aplicadas à agricultura orgânica. Brasília : Embrapa SCT, 2004.

ODOUR, George. Rehabilitating the coffee sector in Angola – full paper, CAB International, 2005.

OLIVEIRA, José Adilson de. O que significa agronegócio? <http://www.seea.org.br/artigojoseadilson2.php> acessado em 10 Janeiro 2014

PINHEIRO, A.C.A., CARVALHO, M.L. da S. – Economia e políticas agrícolas. 1ª ed. Lisboa. Edições sílabo. 2003.

RICCI, M.S.F.; Costa, J.R.; Pinto, A.N.; Santos, V.L.S. – “Cultivo orgânico de cultivares de café a pleno sol e sombreado”. *Pesq. agropec. bras.*. Brasília. v.41, n.4, p.569-575. abr. 2006.

RICHARDSON, R. J. *et. al.* Pesquisa Social: Métodos e Técnicas. São Paulo: Atlas, 1999.

RITZMAN, L. P.; Krajewski, L. J. Administração da produção e operações. São Paulo. Prentice Hall, 2004.

UKERS, William H. *All about coffee*. 1922. Disponível on-line: <http://www.readbookonline.net/title/62693/>. Acessado em 20 de Junho de 2014.

WELLMAN, F.L.- *Coffee: Botany, Cultivation and Utilization*. Leonard Hill Books, London. 1961.

VEGRO, Celso Luis Rodrigues. Do café verde ao café torrado e moído: vantagens e dificuldades na exportação, 2008.

ZASSALA, Calinhos. Iniciação à pesquisa científica. 2ª ed. Luanda. Mayamba Kunyonga. 2013

[www.ico.org](http://www.ico.org)

[www.uige.gov.ao](http://www.uige.gov.ao)

## ANEXO

Questionário aplicado aos produtores de café

### NOME DO AGRICULTOR:

#### A - Caracterização socioeconómica

1. Idade ----- Anos

2. Sexo: Masculino[ ] Feminino[ ]

3. Estado civil: Solteiro[ ] Casado[ ] Divorciado[ ] Viúvo[ ] Outros[ ]

4. Nível de escolaridade:

Sem escolaridade[ ] Ensino primário[ ] Ensino pré secundário[ ]

Ensino secundário[ ] Nível superior[ ] Não respondeu[ ]

5. Número e idade dos membros da família?

Familiar	Idade	Nível de escolaridade
Mulher/Marido		
1º filho		
2º filho		

--	--	--

6. Qual é o tipo da sua residência?

Casa de adobe[ ] Casa pau-a-pique[ ] Casa de tijolo[ ]

Casa (com condição permanente)[ ] Outro[ ]. Qual?.....

7. A energia usada para cozinhar é:

Lenha[ ] Carvão[ ] Gás Butano[ ] Outros[ ] Quais?

8. A luz usada na sua residência é:

Lampião[ ] Petromax[ ] Gerador [ ] Painel solar[ ] Energia eléctrica[ ]

9. Qual é a fonte da água para consumo humano?

Água nascente[ ] Cacimba[ ] Canalizada em casa[ ] Fontenário[ ]

10. Tratamento de água

Água é consumida sem tratamento[ ] Água é consumida com tratamento[ ]

11. Destino dado ao lixo doméstico

Jogado na superfície da terra[ ] Queimado[ ] Enterrado[ ] Lixo[ ]

Recolhido através da colecta domiciliária[ ]

12. Existência ou ausência de serviços educacionais para o agricultor e família:

Ausência de escolas[ ] Escolas de educação infantil[ ]

Escolas de ensino primário[ ] Escolas de ensino pré-secundário[ ]

Escola de ensino secundário[ ]      Outros[ ] Quais?.....

13. Existência ou ausência de serviços de saúde para o agricultor e família:

Ausência de serviços[ ]

Hospital[ ]      Centro de saúde[ ]      Dispensário[ ]      Posto de saúde[ ]

Outros[ ] Quais?.....

14. Que bens possui para melhorar a qualidade de vida?

Rádio[ ]      Televisão[ ]      Antena parabólica[ ]      Fogão a querosene[ ]

Frigorífico[ ]      Outros[ ] Quais .....

15. Quantas vezes come carne por semana?

16. Quantas refeições faz por dia?

Mata-bicho[ ]      Pequeno-almoço[ ]      Almoço[ ]      Merenda[ ]      Jantar[ ]

## **B - Produção agrícola**

17. A quem pertence a terra utilizada na agricultura?

Propriedade própria[ ]      Comunidade[ ]      Estado[ ]      Outros[ ] Quais ?.....

18. Se a terra é propriedade própria, como obteve a terra?

Herança[ ]      Compra[ ]      Estado[ ]      Outros[ ] Quais?.....

19. Se a terra é propriedade própria, de quem é a terra?

Homem[ ]      Mulher[ ]      Ambos[ ]

20. Quem tem acesso à posse da terra, em futura transmissão?

Filhos homens[ ] Filhas mulheres[ ] Ambos[ ] Outros[ ]

21. Quem toma as decisões de cultivo da terra ?

Homem[ ] Mulher[ ] Ambos[ ]

22. Culturas e áreas e produções

Culturas	Área (ha)	Produção (Kg/ha)
Mandioca		
Milho		
Ginguba		
Banana		
Batata		
Feijão		
Gergelim		
Hortícolas		

23. Tipo de tracção utilizada

Ferramentas Não[ ] Sim[ ] própria[ ] Alugada[ ]

Animal Não[ ] Sim[ ] própria[ ] Alugada[ ]

Mecânica Não[ ] Sim[ ] própria[ ] Alugada[ ]

Outros Não[ ] Sim[ ] Quais? própria[ ] Alugada[ ]

24. Tecnologia de produção

Preparação do terreno: manual[ ] animal[ ] mecânica[ ]

Sementeira: manual[ ] animal[ ] mecânica[ ]



32. O seu cafezal é

Cafezal Novo [ ]      Cafezal Velho [ ]      Misto [ ]

33. Área de café.....ha

34. Tipo de tracção utilizada

Ferramentas	Não[ ]	Sim[ ]	própria[ ]	Alugada[ ]
Animal	Não[ ]	Sim[ ]	própria[ ]	Alugada[ ]
Mecânica	Não[ ]	Sim[ ]	própria[ ]	Alugada[ ]
Outros	Não[ ]	Sim[ ]	Quais?	própria[ ]      Alugada[ ]

35. Tecnologia de produção

Poda:	manual[ ]	animal[ ]	mecânica[ ]
Limpeza:	manual[ ]	animal[ ]	mecânica[ ]
Colheita:	manual [ ]	animal[ ]	mecânica[ ]
Transporte:	manual [ ]	animal[ ]	mecânica[ ]

36. Faz adubações? Não[ ]      Sim[ ]

37. Faz tratamentos fitossanitários? Não[ ]      Sim[ ]

38 A água para a rega provém de:

Chuva[ ]      Rio[ ]      Nascente[ ]      Canal[ ]      Outra[ ]Qual?



39. Produção de Café por ano em Cereja..... Kg      Pergaminho..... Kg

40. Produção de café para venda .....Kg      Autoconsumo ..... Kg

41. O café é a principal actividade agrícola ou principal fonte do seu rendimento?

Sim [ ]      Não [ ]

42. Qual o rendimento do café por ano ? .....

43. Vende o café em cereja? Sim [ ] Não [ ]      Preço 50Kg [ ]

44 Vende o café pergaminho? Sim [ ] Não [ ]      Preço 50Kg [ ]

45. Vende o café em grão verde? Sim [ ] Não [ ]      Preço 50Kg [ ]

46. Se sim, onde vende o café e preço?

	Por favor assinale Cereja ou Pergaminho	Preço/saco 50 Kg
Angonabeiro		
Fornecedor mercado local		
Mercado Luanda		
ONGs		
Outros		

47. Se não vende toda a sua produção, por favor classifique a razão com base em sua importância (4 = muito importante, 3 = pouco importante, 2 = importante, 1 = não importante)

	Classificação
Não colhe o suficiente para vender	
Não consigo acesso ao mercado	
Os preços são muito baixos	
O mercado mais próximo fica muito longe	
Acesso ao transporte limitado	
Outros (por favor especificar)	

48. Quais são os principais problemas/dificuldades que enfrenta na produção e comercialização? (4 = muito grave, 3 = moderadamente grave, 2 = severo, 1 = Não é um problema)

	Classificação
Produção baixa	
Cafezal velho	
Falta de sombra para o café	
Falta de tratamento do café	
Comercialização deficiente	
Preço baixo	

49. Como acha que esses problemas podem ser superados, por ordem

1	
2	
3	
4	

## D - Rendimento e Autoconsumo agrícola

50. Quais as principais actividades agrícolas em termos de rendimento?

- 1.
- 2.
- 3.

51. Quem toma as decisões de como gastar o dinheiro?

Homem[ ] Mulher[ ] Ambos[ ]

52. Como gasta o dinheiro que obtém com a venda?

compra de animais[ ] máquinas[ ] Escola dos filhos[ ] Roupa[ ] Alimentos[ ]  
Poupança[ ] Outros[ ] Quais?.....

53. Quais as principais actividades agrícolas em termos de autoconsumo familiar?

- 1.
- 2.
- 3.

54. Quem é responsável por alimentar a família?

Homem[ ] Mulher [ ] Ambos[ ]

55. Quais os meses do ano em que tem mais dificuldades para alimentar a família?

JAN	FEV	MA R	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
-----	-----	---------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

## E - Comercialização

56. Quais os factores de produção que compra?

Sementes[ ]    adubos[ ]    pesticidas[ ]    Outros[ ] Quais?.....

57. Onde compra os factores de produção?

Mercado local[ ]    mercado municipal[ ]    loja[ ]    Estado[ ]    ONG[ ]  
vizinhos[ ]    cooperativa[ ]    igreja[ ]

58. Quais os produtos que vende?

59. Onde vende os produtos?

Mercado local[ ]    mercado municipal[ ]    loja[ ]    Estado[ ]    ONG[ ]  
vizinhos[ ]    cooperativa[ ]

60. Indique que tipo de transporte normalmente usa para vender os seus produtos:

Transporte público[ ]    transporte pessoal[ ]    animal[ ]    a pé[ ]    Outros[ ] Quais?

61. Que problemas enfrenta na produção e na comercialização?

1 = sem problemas 2 = problema moderado 3= grande problema 4 = muito grande problema

	Classificação
preços dos factores são muito altos	
custos de transporte muito altos	
preço de venda muito baixo	

Flutuação de preço	
Demanda reduzida	
Difícil acesso aos mercados	
Outros quais?	

## F - Apoios

62. Recebeu apoios para a compra de factores de produção? Não[ ] Sim[ ]

63. Se recebeu apoios de quem recebeu?

Estado[ ] ONG's nacionais [ ] ONG's internacionais[ ] Outros[ ]Quais?

64. Recebeu formação profissional agrícola? Não[ ] Sim[ ]

65. Se recebeu formação profissional agrícola de quem recebeu?

Estado[ ] ONG's nacionais [ ] ONG's internacionais[ ] Outros[ ]Quais?

66. Quais as áreas em que recebeu formação profissional?

Produção[ ] Transformação[ ] Comercialização[ ] Conservação[ ]

Outros[ ]Quais?

67. Recebeu apoio técnico às culturas? Não[ ] Sim[ ]

Se recebeu apoio técnico às culturas, foi de

Estado[ ] ONG's nacionais [ ] ONG's internacionais[ ] Outros[ ]Quais?

68. Indique que tipo de assistência recebeu

Produção[ ]      Transformação[ ]      Comercialização[ ]      Conservação[ ]

Outros[ ]Quais?

69. Onde obtém normalmente informações sobre a tecnologia e as culturas?

Governo/MADR/Extensão[ ]      ONG's internacionais[ ]      ONG's nacionais [ ]

Vizinhos[ ]      Reunião de grupos de agricultores[ ]      Rádio[ ]      Televisão [ ]

Outros[ ]Quais?

70. Se investe nos custos da produção das culturas obtém o dinheiro de

Crédito[ ]      Pessoal[ ]      Vizinhos [ ]      Outros[ ]Quais?.....

71. Se recebeu crédito, indique de onde

Governo/MADR[ ]      Bancos comerciais[ ]      Micro finança[ ]      ONG internacionais[ ]

ONG's locais[ ]      Outros[ ]Quais?.....