

**FUNDAÇÃO CARMELITANA MÁRIO PALMÉRIO  
FACULDADE DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS  
CURSO DE ENGENHARIA AGRÔNOMICA**

**CLÁUDIO SUSSUMO KAMINISSE**

**ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE FAZENDAS CERTIFICADAS DE  
CAFÉ**

Monte Carmelo  
2019

CLÁUDIO SUSSUMO KAMINISSE

**ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE FAZENDAS CERTIFICADAS DE  
CAFÉ**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Engenharia Agrônoma, da Faculdade de Ciências Humanas e Sociais da Fundação Carmelitana Mário Palmério – FUCAMP –, para obtenção do grau de bacharel em Engenharia Agrônoma.

Orientador: Profa. Me. Francine Borges Silva

Monte Carmelo  
2019

CLÁUDIO SUSSUMO KAMINISSE

ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE FAZENDAS CERTIFICADAS DE  
CAFÉ

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado ao Curso de  
Engenharia Agrônômica, da  
Faculdade de Ciências Humanas e  
Sociais da Fundação Carmelitana  
Mário Palmério – FUCAMP –, para  
obtenção do grau de bacharel em  
Engenharia Agrônômica.

Orientador: Profa. Msc. Francine  
Borges Silva

APROVADO em: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

**BANCA DE QUALIFICAÇÃO**

---

Prof.(a) Nome do professor(a)  
Presidente da Banca Examinadora

---

Prof.(a) Nome do professor(a)  
Membro – FUCAMP

---

Prof.(a) Nome do professor(a)  
Membro – FUCAMP

Monte Carmelo  
2019

## Resumo

Cláudio Sussumo Kaminisse<sup>1</sup>  
Francine Borges Silva<sup>2</sup>

Duas propriedades foram comparadas afim de identificar os impactos que ocorre em fazendas que apresentam o interesse em ter um selo de certificação como o selo da Rainforest Alliance e UTZ Café, que são selos que garantem que o café produzido obedece a regras sociais, ambientais e de segurança do trabalho, mostrando para o consumidor que não houve nenhum tipo de exploração e garantindo a segurança dos alimentos oferecidos pelas empresas compradoras de café. Dos resultados, fica evidente que conseguir um ou até mesmo os dois selos é uma vantagem que ajuda a empresa a ter uma gestão de todos os processos e garante uma gestão profissional. O uso de sistemas de informação em todo o processo de gestão contribui para garantir uma melhor gama de informações nos processos, a implantação de estruturas adequadas para armazenamento, troca de roupa e abastecimento evidencia a preocupação com a segurança e conforto dos colaboradores da propriedade. Contudo obtendo os selos de certificação pode não garantir o melhor ou mais alto preço por saca, mas garante que o produto possa obter um preço diferenciado e aumentar a competitividade perante o mercado e também apontar as mudanças ocorridas nas áreas de produção, gerenciamento de pessoas e no sistema de informação.

**Palavras chave:** Café; Gestão; Certificação; Segurança do Trabalho.

<sup>1</sup> Graduando (a) em Engenharia Agrônoma pela Fundação Carmelitana Mário Palmério – FUCAMP. Email: claudiokaminishi@hotmail.com

<sup>2</sup> Docente da Fundação Carmelitana Mário Palmério.

## 1. Introdução

O café é a segunda commodity mundial, somente atrás do petróleo, movimentando aproximadamente US\$ 70 bilhões/ano (LOUREIRO & LOTADE, 2005; CUNHA, 2006) e é a segunda bebida mais consumida no mundo, ficando atrás somente da água. Devido ao crescimento do consumo no mercado internacional houve também um aumento na exigência, por parte das empresas, em relação a segurança alimentar, ambiental e social, que estão relacionadas à produção do café.

De acordo com a lei 11.346/2006, a segurança alimentar consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambientais, culturais, econômicas e socialmente sustentáveis.

Enquanto o mercado do café, para consumo geral ou "mercado de massa" se estagnou, o crescimento registrado no mercado de cafés especiais tem gerado oportunidades importantes para agricultores familiares. O mercado de "cafés sustentáveis" certificados tem crescido num ritmo ainda mais acelerado e muitos selos de sustentabilidade tiveram um crescimento anual de mais de 20% nos últimos anos (MAKETRADEFAIR, 2006).

Porém, para que esta qualidade seja valorizada, a tendência do mercado é a certificação. Existem duas formas de certificação, sendo uma compulsória e a outra voluntária. A certificação compulsória decorre de regulamentações de cunho legal, através de leis, decretos e outros, sendo aplicadas em produtos que têm um risco potencial elevado de perigo. A certificação voluntária é aquela decorrente de práticas ou exigências do mercado, que introduz confiabilidade ao produto (TRIANAFYLLOU, 2003).

Quanto ao tipo, existem as certificações de sistemas e de produtos. A certificação de sistemas não atesta a qualidade final do produto, mas sim que o processo de produção foi totalmente controlado de forma a minimizar os riscos e manter e/ou melhorar o nível de qualidade do processo.

Já a certificação de produtos atesta a qualidade de determinado produto, via análises sensoriais ou laboratoriais, comprovando o atendimento das exigências e normas preestabelecidas na certificação (PEREIRA et. al., 2004).

Na concepção do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA, 2009), incentivar a certificação de cafés no Brasil significa dar mais garantias e valorizar o produto diante do consumidor final no mundo inteiro.

A implantação de técnicas de rastreabilidade garante a procedência de cafés sustentáveis e possibilita a identificação e o contorno de pontos críticos no sistema produtivo e na indústria, minimizando riscos ao consumidor, além de possibilitar a tomada de providências em tempo hábil para a proteção desses consumidores, garantindo segurança alimentar e reputação ao produto.

Não basta uma estratégia de marketing, o mercado está segmentado e o produto precisa ser diferenciado. O novo consumidor exige a garantia de que um produto, processo ou serviço esteja em conformidade com os requisitos especificados, o que normalmente é feito por meio da certificação. O sistema agroindustrial do café internalizou de forma rápida esses conceitos e exigências e, hoje, a certificação de propriedades cafeeiras é uma realidade (PEREIRA et. al., 2004).

Ter uma fazenda certificada significa ter um processo, que segue leis nacionais, trabalhistas e ambientais, que se tornam uma exigência no mercado exterior, o qual quando compra o produto certificado está certo de que em todo processo produtivo não houve degradação do meio ambiente, exploração de mão de obra, trabalho escravo ou trabalho infantil e que os insumos foram utilizados de forma adequada e não irá prejudicar a saúde do trabalhador.

Segundo Machado (2000, p. 79), a certificação é um instrumento formal “que garante o produto segundo especificações de qualidade preestabelecidas e é reconhecida como um instrumento indispensável para dar confiabilidade aos produtos”.

A certificação é uma forma de restaurar a transparência de mercados em que a informação não é compartilhada igualmente por vendedores e compradores e que a verificação dos atributos relevantes é custosa (NUNES, 1999). A certificação, apesar dos custos a ela associados, permite que pequenos agricultores se incorporem com maior facilidade ao mercado de cafés diferenciados.

No Brasil temos dois importantes selos de certificação em que há uma grande participação de fazendas de pequeno e grande porte participando, são eles, UTZ Café e Rainforest Alliance.

A certificação UTZ foi criada em 1997 por produtores de café da Guatemala junto com uma torrefação holandesa. É uma certificação que visa à produção responsável de café e seus parâmetros incluem manutenção de registros, uso minimizado e documentado de defensivos agrícolas, proteção de direitos trabalhistas e acesso à assistência e educação para os empregados e seus familiares (UTZ CERTIFIED, 2009). Essa certificação busca o grande mercado consumidor (VILLALOBOS, 2004).

A certificação RA, conhecida no Brasil como certificação socioambiental, teve sua origem em 1998 por meio de uma coalizão de organizações não governamentais de oito países: Brasil, Honduras, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Equador, Colômbia e Estados Unidos. Seu objetivo, fundamentalmente, é aliar conservação ambiental à produção de commodities agrícolas cultivadas nos países tropicais. Produtos como banana, cacau, flores, folhagens e frutas já se encontram certificados, mas o café é o que possui a maior área certificada bem como o maior crescimento (GONÇALVES et al., 2007).

## **2. Objetivos**

### **2.1. Objetivo Geral**

Analisar as mudanças ocorridas no sistema de informação de empresas rurais, que passaram pelo processo de certificação.

### **2.2. Objetivos Específicos**

- Verificar as alterações ocorridas no sistema de informação como resultado da certificação;

- Identificar os tipos de sistemas de informação, que foram adotados pelas empresas rurais;
- Analisar o impacto na gestão e nas pessoas do processo de certificação nas propriedades rurais estudadas.

### **3. Materiais e Métodos**

Este estudo foi realizado, em campo, avaliando duas propriedades de Monte Carmelo/MG, Fazenda A – Latitude 18°44'41.32" S, Longitude 47°35'20.82" W e Altitude de 890 m, Fazenda B – Latitude 18°55'43.76" s, Longitude 47°18'43.54" W e Altitude de 1031 m, em que foram analisados os documentos necessários para que uma propriedade consiga adequar às normas exigidas, passar pelas auditorias externas com tranquilidade e receber a aprovação para utilizar o selo de certificação, que permite comercializar sua produção, agregando valor a saca de café e tendo a credibilidade no mercado exterior.

Todo este processo é realizado de forma que não há exploração e discriminação do trabalhador envolvido na produção do café e cuidados com o produto colhido, respeitando também a norma de segurança alimentar e meio ambiente.

Analisou – se as fichas de entrega de Equipamento de Proteção Individual, sendo todas as anotações de entrega, devolução e anotação do Certificado de Aprovação (C.A), que é de fundamental importância ser constatado na ficha, já que identifica se o equipamento é válido ou não, se a entrega é gratuita ou não, enfim, se a forma de controle é eficaz atendendo as necessidades exigidas.

Verificou - se as ordens de serviço para aplicação de produtos químicos, se os produtos utilizados não estavam na lista de proibidos das principais certificadoras, sendo que tais informações encontram - se no receituário agrônomo, documento de registro de todos os procedimentos de aplicação.

Referente ao contexto social, analisou-se todos os documentos referentes a contratação dos funcionários, pagamento de salários, forma de pagamento (por produção ou diária), pagamento de horas extras, se os funcionários respeitam as leis trabalhistas contidas na Consolidação das Leis Trabalhistas (CLT) e a Organização Internacional do Trabalho (OIT).



Foram pesquisados também todos os exames médicos relacionados a Norma Regulamentadora 7 – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) em seus itens e subitens informando a obrigatoriedade de toda empresa, que possui empregados contratados em realizar os exames médicos obrigatórios como exame admissional, mudança de função, retorno ao trabalho, periódico e demissional, sendo que para os exames demissionais.

É importante destacar que o item 7.4.3.5 informa que, para empresas de grau de risco 1 e 2, o exame periódico tem validade de 135 dias e para empresas de grau de risco 3 e 4, o exame periódico tem validade de 90 dias para casos de homologação de contrato.

Muitas destas informações foram apresentadas de forma digital, mostrando que cada vez mais as propriedades estão se adaptando as tecnologias disponíveis para o gerenciamento de fazendas e pessoas.

As planilhas utilizadas em todo processo como as anotações, registros, controles de estoque, entrega de Equipamento de Proteção Individual (EPI), lavagem de EPI (Figura 02), são feitas com seus registros digitáveis sendo impressos somente os que necessitam de assinatura dos funcionários.

Esta pesquisa procurou explicitar, de forma detalhada, o método de coleta de dados realizado nas fazendas, considerando as informações adquiridas como sendo de fundamental importância para que essas propriedades se preparem para a aquisição do selo de certificação.

Os materiais e documentos utilizados para a inspeção nas fazendas certificadas, na sua maioria, são os seguintes:

- Normas das Certificadoras atualizadas;
- Checklist de inspeção próprio certificadoras;
- Normas Regulamentadoras de Segurança e Medicina do Trabalho consultadas pelo site do Ministério do Trabalho;
- Consolidação das Leis Trabalhistas;
- Conhecimento sobre a reforma previdenciária;
- Novo Código Florestal (Lei n. 12.651/2012);
- As resoluções Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA) n. 20, n.357 e n. 430;
- A portaria 2.914/2011;

- O Compêndio dos Agroquímicos;
- Lista de produtos proibidos das duas certificadoras;
- Mapas das propriedades;
- Cadastro Ambiental Rural (CAR);
- Matrículas e geoprocessamento (se houver);
- Controles e anotações referente à entrega de Equipamento de Proteção Individual (EPI) (Figura 01);
- Ordem de Serviço de Aplicação de Agroquímicos;
- Fichas de controle de lavagem do conjunto de aplicação (Figura 02)

Figura 01: Ficha de entrega de Equipamento de Proteção Individual  
Org: KAMINISSE, C. S. (2019)

<i>FICHA DE CONTROLE DE FORNECIMENTO DE EPI</i>							Matricula do Funcionario
Nome da Empresa:				Nome do Funcionário:		Revisão 01 - 2019	
Atividade Principal:		Função:		Data de Admissão:			
Data Entrega	Qtde	Descrição	Ass. Empregado	N. de C.A	Data Dev.	Motivo da Dev.	Resp. pelo Controle

Figura 02: Controle de lavagem e EPI de aplicação.  
Org: KAMINISSE, C. S. (2019)

Logo da Fazenda		<b>CONTROLE LAVAGEM DE EPI'S</b>			
<b>FAZENDA:</b>					
<b>NÚMERO DO EPI: 01</b>			<b>NOME DO USUARIO:</b>		
<i>ORDEM LAVAGEM</i>	<i>DATA</i>	<i>ASSINATURA</i>	<i>ORDEM LAVAGEM</i>	<i>DATA</i>	<i>ASSINATURA</i>
1	/ /		21	/ /	
2	/ /		22	/ /	
3	/ /		23	/ /	
4	/ /		24	/ /	
5	/ /		25	/ /	
6	/ /		26	/ /	
7	/ /		27	/ /	
8	/ /		28	/ /	
9	/ /		29	/ /	
10	/ /		30	/ /	
11	/ /		31	/ /	
12	/ /		32	/ /	
13	/ /		33	/ /	
14	/ /		34	/ /	
15	/ /		35	/ /	
16	/ /		36	/ /	
17	/ /		37	/ /	
18	/ /		38	/ /	
19	/ /		39	/ /	
20	/ /		40	/ /	

#### 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Fazendo uma análise comparativa das fazendas em estudo foi formulado o quadro 01, que apresenta alguns dados e também ressalta os pontos atendidos para que as fazendas estejam aptas a passarem por uma auditoria de certificação por empresas certificadoras.

Quadro 01: Resultados das fazendas pesquisadas.

LEGENDA: **Sim** – Possui.

**Não** – Não Possui.

Org.: KAMINISSE, C. S. (2019)

<b>QUADRO COMPARATIVO ENTRE AS FAZENDAS A e B</b>		
<b>Descrição dos itens</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Plantio temporário/ definitivo	SIM	SIM
Adubação/ Fertilização	SIM	NÃO
Pulverização	SIM	SIM
Controle de mato	SIM	SIM
Ficha de entrega de EPI	SIM	NÃO
Lavagem de equipamentos	SIM	NÃO
Lavagem de Equipamento de EPI	SIM	NÃO
Descarte de EPI	SIM	NÃO
Produtos vencidos	NÃO	NÃO
Comodo de Defensivos Agrícolas	SIM	NÃO
Embalagem de agrotóxicos	SIM	NÃO
Colheita	SIM	SIM
Lavador de café	SIM	NÃO
Terreiro	SIM	NÃO
Secador	SIM	NÃO
Tulha	SIM	NÃO
Beneficiamento	SIM	NÃO
Escritório/ Habitações	SIM	NÃO
Oficina	SIM	NÃO
Treinamento para os funcionários	SIM	NÃO
Abastecimento	SIM	NÃO
Área de Preservação Permanente e Reserva Legal	SIM	SIM

Os resultados foram agrupados por caso estudado e suas respectivas análises e descrições de perfil socioeconômico, infraestrutura de tecnologia da informação (TI), certificação e seus impactos. Em seguida, será apresentado um modelo e uma análise geral das propriedades em estudo.

A administração das fazendas é feita pelos próprios proprietários e, em alguns casos, por um técnico agrícola.

A estrutura de tecnologia de informação da propriedade foi implantada e conta com computadores, impressoras, programas para edição de planilhas, textos e apresentações em power point para a realização de treinamentos para os funcionários. Já a propriedade A fez apenas algumas adequações, pois já possui uma estrutura bem organizada, como mostra a figura 03.

Figura 03: Estrutura com casa, refeitório, escritório e alojamento (da esquerda para a direita)

Org: KAMINISSE, C. S. (2019)



A certificação causou vários impactos em sua implementação, principalmente nas pessoas envolvidas no processo, exigindo que os funcionários das fazendas recebessem treinamentos, que foram sendo ministrados ao longo deste processo e depois dele, dada a impossibilidade de “parar” a fazenda por 5 dias para que todos fossem treinados.

Os treinamentos foram específicos para cada atividade e o respectivo funcionário que a desempenha, de modo a contribuir para a redução de erros de trabalho e para a melhoria na comunicação entre os funcionários, que ocupam os cargos de operadores de trator e de aplicadores de pesticidas.

Ademais, foram promovidos outros treinamentos relacionados ao uso de equipamento de proteção individual (EPI), máquinas colhedoras de café, processo de irrigação, recuperação de áreas degradadas, treinamento relacionado as leis trabalhistas, assédios, dentre outros.

Os impactos da certificação não foram somente nos funcionários, mas também nas famílias que moram nas propriedades: preocupação com a frequência dos filhos na escola e a participação das esposas em treinamentos e reuniões.

A certificação proporcionou melhoras na gestão da fazenda B, que não apresentava as documentações referentes aos controles de manutenção, a limpeza, a organização, ao controle de estoque e ao treinamento dos funcionários, enquanto que para a fazenda A foram feitos pequenos ajustes nos processos, que esta já possuía.

Houve uma mudança na área de segurança e rastreabilidade, tornando as tomadas de decisão mais profissionais e racionais, gerando maiores informações para a administração dessas fazendas.

Notou-se que a estrutura de abastecimento, indicada na figura 04, foi construída obedecendo a forma correta e seguindo as normas de segurança, como a NR 20.

Figura 04: Posto de abastecimento.  
Org: KAMINISSE, C. S. (2019)



O local de armazenamento de produtos químicos e embalagens vazias é adequado para o fim destinado e a disponibilidade de um vestiário, mostrados na figura 05, para a troca de roupa do colaborador, que realiza as aplicações.

Figura 05: Vestiário e depósito de pesticidas.  
Org: KAMINISSE, C. S. (2019)



É um local próprio para que o conjunto de aplicação seja lavado, visualizado na figura 06, sendo que o mesmo é expressamente proibido ser lavado na residência e junto com as roupas de uso diário.

Figura 06: Tanque para lavar EPI.  
Org.: KAMINISSE, C.S. (2019)



Houve visitas às áreas de Reserva Legal, identificadas na figura 07, e as Áreas de Preservação Permanente (APP), verificando - se a necessidade de alguma área ser recuperada, por meio de plantio ou de enriquecimento de árvores.

Figura 07: Área de Reserva Legal.  
Org: KAMINISSE, C. S. (2019)



Assim, realizou – se a verificação, em campo e por meio de mapas, de alguma forma de desmatamento para a formação de novas áreas de cultivo para a fazenda B.

A certificação proporcionou uma melhor avaliação no consumo de insumos melhorando, assim, a qualidade do produto ofertado no mercado nas duas fazendas avaliadas.

## **5. CONCLUSÃO**

No que diz respeito à certificação das propriedades, as duas fazendas da região de Monte Carmelo/MG foram estudadas e acompanhadas para que fosse possível a aquisição do selo de certificação Rainforest Alliance e UTZ Café, que foi uma exigência do mercado externo para a exportação de café.



Com isso, as fazendas certificadas podem receber um prêmio de até U\$ 0,10/kg na negociação do produto, sendo este prêmio um acréscimo sobre o valor que o café se encontra na bolsa.

Todo o processo que as duas propriedades passaram, sendo de total adequação (Fazenda B) e outra apenas alguns pontos que necessitavam de ajustes (Fazenda A), foi um grande desafio para que fosse possível a entrada das mesmas para o grupo das fazendas certificadas, tendo todos os processos de produção respeitando as leis nacionais e também uma produção sustentável e confiável para o consumidor.

Diante destes fatos pode-se afirmar que implantar um sistema de certificação ambiental na produção de café minimiza alguns impactos tanto no meio ambiente quanto no meio social.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. MINISTÉRIO DO TRABALHO. **NR 7 - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.** Disponível em: <https://enit.trabalho.gov.br/portal/index.php/seguranca-e-saude-no-trabalho/sst-menu/sst-normatizacao/sst-nr-portugues?view=default>. Acesso em: 10 mai. 2019

BRASIL. MINISTÉRIO DO TRABALHO. **NR 9 - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais.** Disponível em: <https://enit.trabalho.gov.br/portal/index.php/seguranca-e-saude-no-trabalho/sst-menu/sst-normatizacao/sst-nr-portugues?view=default>. Acesso em: 10 mai. 2019

BRASIL. MINISTÉRIO DO TRABALHO. **NR 20 - Segurança e Saúde no Trabalho com Inflamáveis e Combustíveis.** Disponível em: <https://enit.trabalho.gov.br/portal/index.php/seguranca-e-saude-no-trabalho/sst-menu/sst-normatizacao/sst-nr-portugues?view=default>. Acesso em: 10 mai. 2019.

BRASIL. MINISTÉRIO DO TRABALHO. **NR 31 - Segurança e Saúde no Trabalho na Agricultura, Pecuária Silvicultura, Exploração Florestal e Aquicultura.** Disponível em: <https://enit.trabalho.gov.br/portal/index.php/seguranca-e-saude-no-trabalho/sst-menu/sst-normatizacao/sst-nr-portugues?view=default>. Acesso em: 10 mai. 2019.

BRASIL. Lei. 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.** Brasília, DF, set 2006.

CANDIANO, C.A.C. Certificação do Café. In: BOREM, F.M (ed). **Pós Colheita do Café**. Lavras: UFLA, 2008. pp. 615-631.

CUNHA, L. F. **Lavoura gourmet**. Globo Rural, Rio de Janeiro, v. 244, p. 54-58, 2006.

GONÇALVES, E. T. **A certificação socioambiental no Brasil e os cafés com o selo Rainforest Alliance**: café point: certificação e qualidade. Disponível em: <<http://www.cafepoint.com.br/?actA=7&arealD=32&secaoID=88>>. Acesso em: 23 mai.2019

LIMA, P. C. de; MOURA, W. de M. M.; SILVA, T. C. Certificação do café. In: REIS, P. R.; CUNHA, R. L.; CARVALHO, G. R. **Café Arábica do pós colheita ao consumo**. Lavras: U.R. EPAMIG SM, 2011. p. 547-589.

LOUREIRO, L. M.; LOTADE, J. Do fair trade and eco-labels in coffee wake up the consumer conscience? **Ecological Economics, Amsterdam**, v. 53, p. 129-138, 2005.

MACHADO, R. T. M. **Rastreabilidade, tecnologia da informação e coordenação de sistemas agroindustriais**. 2000. Tese (Doutorado em Administração) - Faculdade de Economia e Administração da Universidade de São Paulo, São Paulo, SP.

MAKETRADEFAIR, **Pobreza en tu taza: la verdad sobre el negocio del café**. Disponível em: <http://www.maketradefair.com/>. Acesso em: 15 mai. 2019

MARTINEZ, J. R. Lo T. **Impactos da certificação Utz Kapeh no sistema de informação e na gestão de duas empresas produtoras de café, no Sul de Minas Gerais**. Dissertação (Dissertação em Administração) – UFLA. Lavras, 2008. 83 p. Disponível em: [http://repositorio.ufla.br/bitstream/1/2352/1/DISSERTA%C3%87%C3%83O\\_Impactos%20da%20certifica%C3%A7%C3%A3o%20Utz%20Kapeh%20no%20sistema%20de%20informa%C3%A7%C3%A3o%20e%20na%20gest%C3%A3o%20de%20duas%20empresas%20produtoras%20de%20caf%C3%A9%20no%20Sul%20de%20Minas%20Gerais.pdf](http://repositorio.ufla.br/bitstream/1/2352/1/DISSERTA%C3%87%C3%83O_Impactos%20da%20certifica%C3%A7%C3%A3o%20Utz%20Kapeh%20no%20sistema%20de%20informa%C3%A7%C3%A3o%20e%20na%20gest%C3%A3o%20de%20duas%20empresas%20produtoras%20de%20caf%C3%A9%20no%20Sul%20de%20Minas%20Gerais.pdf). Acesso em: 27 fev. 2019

MOREIRA, C.F et al. **Certificação na cafeicultura brasileira: panorama, potencial e limitações**. 2007. Disponível em: <http://www.sbicafe.ufv.br/handle/123456789/2329>. Acesso em: 14 mai. 2019.

PEREIRA, S. P. et al. **Situação atual da certificação de café no Brasil**. Disponível em: <<http://www.cafepoint.com.br/?actA=7&arealD=32&secaoID=88>>. Acesso em: 15 mai. 2019.

NUNES, R. Terra preservada: coordenando ações para garantir a qualidade. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL PENSA DE AGRIBUSINESS, 9., 1999, Águas de São Pedro. **Anais...** Águas de São Pedro, 1999. CD-ROM.

PRADO, A. S. **Boas práticas agrícolas e certificação na cafeicultura**. Dissertação (Dissertação em Administração) – UFLA. Lavras, 2014. 128 p. Disponível em: [http://repositorio.ufla.br/bitstream/1/4468/1/DISSERTA%C3%87%C3%83O\\_Boas%20opr%C3%A1ticas%20agr%C3%ADcolas%20e%20certifica%C3%A7%C3%A3o%20na%20cafeicultura.pdf](http://repositorio.ufla.br/bitstream/1/4468/1/DISSERTA%C3%87%C3%83O_Boas%20opr%C3%A1ticas%20agr%C3%ADcolas%20e%20certifica%C3%A7%C3%A3o%20na%20cafeicultura.pdf). Acesso em: 03 abr. 2019.

REIS, P. R.; CUNHA, R. L.; CARVALHO, G. R. **Café Arábica do pós colheita ao consumo**. Lavras: U.R. EPAMIG SM, 2011. 734p.

TRIANAFYLLOU, P. E. Certificação: em busca de confiança dos mercados e da eficácia dos sistemas de gestão e dos produtos. Patrocínio: **Revista Cafeicultura**. 2003. p. 4-5.

UTZ CERTIFIED. **Standards & Certification &Monitoring**. Disponível em: <http://www.utzcertified.org/index.php>>. Acesso em: 10 mai. 2019.

VILLALOBOS, A. Sustainable coffee, the market in Europe and in USA. Alajuela: **Sustainable Markets Intelligence Center**, 2006.