

Qualidade influi nos salários

Maria Pereira da Silva é casada, tem três filhas e trabalha há dois anos como bôia-fria na época da colheita do café. No resto do ano, ela trabalha em outras plantações da área rural do Distrito Federal. Assim, como ela, mais 150 trabalhadores, a maioria mulheres, chegam todos os dias às 6h30 à Fazenda Progresso, de onde só saem às 16h30. Eles estendem um pano por baixo dos pés de café, por onde já passou uma colheitadeira, e catam os grãos deixados pela máquina. Atrás deles, há fiscais que não deixam ficar sequer um grão de café nos pés.

Os bôias-frias ganham Cz\$ 0,50 por pé de café colhido. Se

passar de três pés, eles recebem, então Cz\$ 21,00 por saca quando o café está bom, e cerca de Cz\$ 12,00 quando é de pior qualidade. Na semana passada, alguns deles chegaram a receber Cz\$ 230 pela produção semanal.

Depois de colhido, o café, chamado de cereja nesta etapa, vai para os terreiros, onde fica de sete a oito dias secando. Depois disso, a produção fica 10 horas na máquina secadora. De lá, os grãos de café, agora chamados de coco, ficam armazenados até a hora da venda. E só então que o café é beneficiado, ou seja, descascado. A máquina que faz

este trabalho consegue descascar até oito sacas de café por hora. Este período de colheita leva cerca de três meses.

Depois de tudo pronto, o café é transportado diretamente para empresas exportadoras, em Santos, onde é vendido a Cz\$ 3 mil 200 a saca de 60 litros.

A produção de café no Distrito Federal tem aumentado a cada ano: só na Granja Cocuera, vizinha ao Grupo Progresso, em dezembro do ano passado foram plantados 40 mil pés de café. Este ano foram plantados mais 40 mil e a intenção é continuar neste ritmo até chegar aos 400 mil pés.