

# PANORAMA



cooxupé

## Cooxupé investe R\$ 11,9 milhões em novo Centro de Distribuição

A Cooxupé investiu R\$ 11,9 milhões nas novas instalações do Centro de Distribuição e Insumo em Guaxupé/MG, sede da cooperativa. Após 10 meses de obras, a nova estrutura, sete vezes maior que o antigo CDI, já está em funcionamento e se destaca, além do aumento de espaço para armazenamento, do controle de estoque inteligente, estrutura mais ecológica e segura e a localização próximo ao Complexo Japy e de rodovias que permitem fácil acesso para os caminhões.

O Centro é responsável por armazenar e distribuir insumos agrícolas, material de uso e consumo, para todas as 41 unidades da cooperativa e lojas, UAs (Unidades Avançadas), Departamentos e aos cooperados. A capacidade total é de 8 mil paletes e a estrutura permite uma armazenagem vertical, utilizando menos área em metros quadrados.

A estrutura também segue um dos principais pilares da Cooxupé: a sustentabilidade. O espaço possui soluções que contribuem para a redução do consumo de energia, como claraboias, aberturas para ventilação natural, iluminação complementar com LED e as quatro empilhadeiras são elétricas sistema de Sprinkler, para o combate a incêndios, sensores de fumaça, câmeras de segurança e processos e sistema completo de segurança patrimonial. A divisão de defensivos agrícolas tem toda estrutura dentro da legislação, com porta selada, travas e sistema de contenção além de apresentar ainda um controle inteligente com três sistemas de automação que permite maior controle aos colaboradores para saber, por exemplo, o momento certo que cada produto deve ser enviado para às lojas e aos cooperados.

Além do CDI em Guaxupé, a Cooxupé possui centros de distribuição em São José do Rio Pardo (SP), que faz o abastecimento das lojas e UA do Estado de São Paulo, e em Coromandel, que abastece as lojas e UAs do Cerrado Mineiro.

## Empresa de Londres cria cafeteria sustentável



O Percol, negócio de café ecológico localizado em Londres, lançou “o café mais sustentável do mundo”. A pop-up store ficou localizada na estação de metrô Old Streed, na capital inglesa, do dia 18 a 20 de abril. De uso totalmente individual, a iniciativa conta com fatores como a não utilização de plástico, leite fornecido em embalagens recicláveis e zero uso de canudos, agitadores ou copos descartáveis.

A empresa também limitou o uso de papel, substituindo-o por panos laváveis, e enviou os recibos para os clientes via e-mail, ao invés de imprimi-los. Tudo isso é para atingir o objetivo desejado: incentivar os clientes a fazerem pequenas mudanças em suas rotinas de café e as tornarem mais sustentáveis.

O projeto também contou com bicicletas ergométricas para demonstrar quanta energia é utilizada para abastecer uma cafeteria. Por exemplo, cinco minutos pedalados fornece energia por 11 segundos para a cafeteria. Com isso, é esperado que os consumidores criem uma consciência sobre o uso de energia que é necessária tanto em casa quanto na vida.

Criada em 1987, a Percol possui certificações da Fairtrade, Rainforest Alliance e Soil Association. A empresa de café pretende lançar a iniciativa em todo o país para divulgar a mensagem sustentável.





## 20º Encontro Sul Mineiro de Cafeicultores

Na sua 20ª edição, o Encontro Sul Mineiro de Cafeicultores, que aconteceu na área física da Agência de Inovação do Café (InovaCafé), na Universidade Federal de Lavras (UFLA), reuniu visitantes de 140 cidades de dez estados brasileiros e até presenças internacionais, advindas de países como Honduras, Nicarágua e Japão, no total foram mais de mil inscrições.

Na programação, além da cerimônia oficial de abertura, estações de campo - realizadas por docentes e discentes da UFLA e por pesquisadores e extensionistas de instituições ligadas à promoção da atividade cafeeira - estandes de núcleos de estudos, empresas juniores da UFLA e empresas patrocinadoras promoveram aos produtores conhecimentos sobre técnicas e inovações ligadas não somente à cafeicultura, mas ao agronegócio como um todo. Diversos assuntos foram abordados na ocasião, entre eles, agricultura de precisão com o uso de VANT's (Veículos Aéreos Não Tripulados), boas práticas de pré e pós colheita, manejo da fertilidade do solo, manejo de terreiros, Resistência de Cultivares

O evento é concebido pelo Núcleo de Estudos em Cafeicultura (Necaf) do Departamento de Agricultura (DAG/UFLA) desde 1995. Nesta edição contou com o apoio da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa), por meio da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater/MG), UFLA, Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão (Faepe).

E-book



## Mulheres dos Cafés no Brasil será lançado na Alemanha

O projeto “Mulheres dos Cafés no Brasil” foi lançado em maio em Augsburg, na Alemanha. Trata da primeira edição do E-book colaborativo em rede. Com mais de 40 pesquisadores envolvidos, de várias instituições, foram desenvolvidos 17 capítulos sobre mulheres na cafeicultura e atividades relacionadas em oito regiões produtoras.

A publicação da Aliança Internacional das Mulheres do Café (IWCA Brasil) qualifica e quantifica as mulheres do Brasil que trabalham com café, do grão à xícara. Para a presidente da IWCA Brasil, Cintia Matos, a ideia de criar o livro surgiu em um evento internacional, quando uma das mentoras do grupo ouviu dizer que não existiam mulheres trabalhando com café no Brasil.

A versão impressa do e-book “Mulheres do Café do Brasil” estará disponível no próximo ano.





## Café na política



O café In & Out, em Jeonju, na Coreia do Sul, passou a vender cafês com leite com a imagens dos líderes na espuma logo após a primeira cúpula entre Coreia do Norte e Coreia do Sul. O encontro histórico entre as duas Coreias foi um marco de esperança para os coreanos de ambos os lados da fronteira.

De acordo com o proprietário da Cafeteria, Kim Jeong-il, o cliente pode escolher entre algumas opções sobre qual imagem você quer no seu café com leite: Kim Jong-un, Moon Jae-in, os dois líderes juntos ou até mesmo uma foto personalizada sua com os líderes, que é feita por meio de uma montagem.

## Recife ganha seu primeiro café-bar-escola: o Espaço BKB

O Recife ganhou o seu primeiro café-bar-escola, um centro de ensino e especialização do universo da cerveja, café, cachaça, vinhos e da gastronomia, denominado Espaço BKB – Babylon Kaffe Bar, uma parceria da Kaffe Torrefação e Treinamento com a cervejaria artesanal pernambucana Babylon, Localizado na Rua Capitão Rebelinho, 735, no bairro do Pina, Zona Sul do Recife, abrigará uma área de coffee bar, que será alimentada e operacionalizada por alunos preparados e qualificados no centro de ensino. As turmas terão aulas teóricas e, nas práticas, atuarão diretamente no coffee bar, exercitando o que aprenderam em sala de aula.



## 12º Encontro Nacional do Café 2018



No mês de maio a Fazenda Vidigal foi sede de mais um evento do agronegócio café. Situada no município de Barra do Choça - Bahia, a fazenda conta com 110 hectares de cafés Arábica, tendo várias áreas destinadas à experimentos, um dos motivos relevantes para a realização do Encontro Nacional do Café.

A 12ª edição do evento contou com uma programação ampla, disponibilizando aos visitantes palestras, minicursos e dinâmica de campo, além de visitas a exposição de máquinas, estandes e mostra de arte. Mais de 60 empresas de várias partes do país e estudantes de várias universidades como UESB e UFV participaram. Entre as apresentações de trabalhos científicos, o vencedor foi Vinicius Mendes Rodrigues de Oliveira, de Viçosa/MG. Para a região do Planalto da Conquista está prevista para este ano de 2018 uma safra aproximada de 1.000.000 (hum milhão) de sacas beneficiadas de Café, o que demonstra a importância desse Encontro.

O casal Gianni Brito e Valéria Vidigal, proprietários da Fazenda Vidigal, ele engenheiro agrônomo e ela artista plástica são os anfitriões do 12º Encontro Nacional do Café e já convida para a edição de 2019, prevista para o período de 19 a 21 de maio.

## USDA estima recorde na safra de café

O Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), apresentou dados que estimam uma produção global de café em 2018/2019, com um recorde de 171,2 milhões de sacas de 60 kg, com o consumo atingindo 163,2 milhões de sacas.

O USDA estimou para a safra do Brasil, maior produtor do mundo, um recorde de 60,2 milhões de sacas, acima das 50,9 milhões de sacas de 2017/18. Já a colheita do Vietnã em 2018/19, segundo maior produtor global, foi prevista em um recorde de 29,9 milhões de sacas, ante 29,3 milhões no ano anterior.

## Café no VillageMall

Com curadoria da Revista Ela e Leo Moço & Estela Cotes, baristas do Café do Moço, foi realizado em junho o primeiro evento sobre cafés especiais no Shopping VillageMall, um centro comercial de luxo situado na Barra da Tijuca, no Rio de Janeiro.



Denominado “Café no VillageMall”, o evento reuniu workshops, harmonizações e um mercado com produtores independentes, cafeicultores de cafés especiais que também torram os grãos e representam diferentes estados, para garantir uma experiência única para os apreciadores da bebida e conhecer a diversidade da produção brasileira.

## Grupo 3corações adquire Café Manaus e anuncia nova fábrica na região



café torrado e moído no Amazonas, ficando conhecida pela qualidade de seus grãos, vindos de produtores do sudeste brasileiro e trazido ainda cru para ser torrado, moído e empacotado em Manaus.

O Grupo 3corações, líder nacional no segmento de café torrado e moído, anunciou a aquisição da Indústria de Café Manaus Ltda., criada em 1956 e que responde pelo negócio de café e produtos correlatos das marcas Manaus, Betania e Tapajós. A compra faz parte do plano de expansão da companhia na região Norte do Brasil, onde já mantém um centro de distribuição e comercializa os cafés Santa Clara, Kimimo e os flocos de milho Claramil. Com a nova aquisição, o Grupo 3corações reforça sua estratégia de expansão para estar presente com marcas líderes em todo o país.

O Café Manaus é um dos mais tradicionais da região. Fundada em 1956, a marca se tornou líder absoluta do mercado de

# Torrefadores visitam a Região do Cerrado Mineiro

A ABIC juntamente com a Federação dos Cafeicultores do Cerrado promoveu uma Trip to Origin a região do Cerrado Mineiro com o intuito de proporcionar uma integração da cadeia produtiva do café. A visita teve por lema “Unidos pela Qualidade”, proporcionou aos participantes vivenciar por dois dias todo o processo no campo, desde da colheita, preparação do grão e processos, além de conhecimento trocado com outros produtores e torrefadores.

De acordo com o Nathan Herszkowicz, o contato com o Cerrado Mineiro sempre foi muito produtivo e por isso a escolha da Região para esta primeira Trip to Origin. “Viemos conhecer e estreitar as relações com o Cerrado Mineiro, além de conhecer os tipos de cafês, as formas que são preparados e como isso pode contribuir com a melhoria da bebida para o consumidor, que o é grande objetivo da ABIC”.



# Exposição itinerante do Museu da Língua Portuguesa desembarca em Santos/SP

O Museu do Café recebeu a exposição itinerante “Estação da Língua,” fruto de uma parceria com o Museu da Língua Portuguesa. A mostra proporcionou uma viagem pelo nosso idioma desde a sua construção, com a chegada dos portugueses, até o novo acordo ortográfico, as expressões difundidas com a influência da internet e as palavras de outros povos, que foram incorporadas nosso dia a dia. Essa parceria possibilitou ao Museu do Café abrir mais uma área expositiva no segundo andar do edifício da Bolsa Oficial do Café e, ao Museu da Língua Portuguesa, que no momento está em reconstrução por conta de um incêndio que aconteceu em 2015, de expor seu acervo.

Em apenas um mês em cartaz a exposição recebeu mais de 10 mil visitantes.

CRÉDITOS: KARINA FREY





22-12-1870



## ACS inaugura nova sala de Classificação e Degustação de Café

A Associação Comercial de Santos (ACS) reinaugurou este mês a tradicional Sala de Classificação e Degustação de Café, espaço criado há 29 anos e que já formou mais de 800 alunos de várias regiões do Brasil, de diversos países, principalmente do Japão.

Agora totalmente modernizada, a sala recebeu um projeto de acordo com às exigências da Specialty Coffee Association (SCA) para a ministração do curso de Q-Grader. Esse curso é uma qualificação concedida aos profissionais de classificação e degustação de café, que consiste em uma série de exames práticos, desenvolvidos pelo Instituto de Qualidade de Café.

Outro serviço realizado na sala, desde 1981, é a emissão do Laudo de Qualidade do Café, um documento de avaliação da qualidade técnica e sensorial, tanto para exportação quanto para importação do produto. Desde 2006 foram emitidos mais de 5 mil laudos.

Segundo o coordenador da Câmara Setorial dos Exportadores de Café da ACS, Moacir Delfim Leite Soares, o objetivo deste curso, o único de licenciamento de provadores de café arábica reconhecido internacionalmente, é criar uma equipe qualificada, que possa avaliar, de forma consistente e precisa, as características físicas e sensoriais de qualidade do café.

“Para atender às exigências da SCA, optamos pelo sistema de filtragem Pentair e o pelo sistema de aquecimento de água Bunn, utilizados nas maiores cafeterias do mundo, como a Starbucks, por exemplo. A qualidade desses equipamentos é extremamente importante, para que o café não sofra a influência de odores durante as provas. Não abrimos mão de investir em equipamentos de ponta, mas não perdemos a oportunidade, sempre que possível, de reformar e manter as características arquitetônicas do prédio, preservando sua história”, conta Moacir.

Entre as novidades da sala, além dos sistemas de filtragem e aquecimento de água, estão equipamentos de audiovisual, som e projeção e também o chamado sistema de blackout - uma iluminação vermelha, que permite a locomoção dentro do ambiente, porém limita a percepção das características do grão, durante a classificação. Um novo moinho e torrador para amostra de café, também foram instalados. O presidente da ACS, Roberto Clemente Santini, ressalta que a obra conclui o processo de modernização da sede da associação. “Nossa tradicional sala de classificação e degustação de café está hoje no nível que o mercado mundial exige em termos de equipamentos, infraestrutura e tecnologia”.



### Galeria



Após a inauguração da sala de café, o público seguiu para o auditório, onde ocorreu a solenidade de introdução do quadro do empresário Michael Robert August Timm na galeria dos ex-presidentes da Associação Comercial de Santos.

Michael Timm, acionista da Stockler Comercial e Exportadora Ltda, uma das mais tradicionais empresas na área de produção e exportação de café, foi presidente da ACS por dois mandatos: 2009/2011 e 2011/2014.

Foi também presidente do então Departamento dos Exportadores de Café da ACS e integrante do Conselho Deliberativo do CECAFÉ, além de representante da ACS no Conselho de Autoridade Portuária (CAP).

Acompanhado de sua família, Timm, emocionado com a homenagem, destacou “Me sinto imensamente honrado com a presença de todos que vieram para acompanhar a introdução do meu quadro nessa importante entidade. Fiz uma investigação sobre a participação de minha família na Associação Comercial de Santos e fiquei surpreso. Já sabia que meu tataravô tinha sido sócio fundador da Associação, mas pude perceber que tinham passado também por aqui meu bisavô, meu avô, meu pai e eu, a quinta geração. Me sinto muito honrado”.



CRÉDITOS: GABRIEL BARROS

# Cecafé realiza Assembleia Geral para aprovação das contas da diretoria e eleição do Conselho Deliberativo

No último dia 25 de abril, o CECAFÉ realizou a Assembleia Geral Ordinária destinada a cumprir as disposições estatutárias que dispõem sobre a discussão e aprovação do Relatório Anual da Diretoria Executiva e das Demonstrações Financeiras do exercício de 2017, assim como a aprovação do Orçamento para 2018. A pauta dos trabalhos, em Assuntos Gerais, previa também a discussão de questões relacionadas à propositura de ação coletiva THC, em razão de cobranças abusivas praticadas por agentes portuários junto aos exportadores e sobre o posicionamento do CECAFÉ em relação ao FUNRURAL, tendo em vista a participação conjunta da entidade com o Instituto Pensar Agro (IPA), vinculado à Frente Parlamentar Agropecuária (FPA). E, finalmente, a eleição pela Assembleia Geral dos integrantes do Conselho Deliberativo, os quais, por eleição indireta, deveriam eleger o Presidente e Vice-Presidente do Conselho, assim como o Conselho Fiscal e Secretário.

Acolhendo o parecer do Conselho Fiscal, da Auditoria externa, e recomendação dos Conselheiros, a Assembleia Geral aprovou as contas da entidade, com aplicações da ordem de R\$ 3.882.402,00, no exercício, com superávit da ordem de R\$ 481.662,00, com elogios à atuação do Diretor Geral, Marcos Mattos, pela atuação destacada junto ao Instituto Pensar Agro (FPA)

Foi aprovado também um Orçamento no valor de R\$ 3.795.459,00 para aplicação no exercício de 2018. E, para o biênio 2018/2020, a AGO decidiu pela recondução de todos os membros do Conselho Deliberativo da gestão que se encerrava, assim como a de novos Conselheiros, os associados Falcafé e Sucafina.

Encerrada a AGO, o novo Conselho Deliberativo reuniu-se para definir o seu comitê Diretor. Após uma série de intervenções de vários associados, dois deles colocaram os seus nomes à disposição dos Conselheiros para ocupar a Presidência do Conselho – Nelson da Silva Carvalhaes, pleiteando a sua recondução, e Jorge Nicchio, Presidente do CCCV, postulando pela sua eleição. Não havendo consenso, decidiu-se iniciar o processo eleitoral, que culminou com uma votação de 14x9 votos a favor da recondução de Carvalhaes. Deste modo, a direção do Conselho Deliberativo ficou assim definida:

**Presidente do CD:** Nelson da Silva Carvalhaes (Porto de Santos Comércio e Exportação Ltda.)

**Vice-Presidente:** Flavia Barbosa Paulino da Costa (Exportadora de Café Guaxupé Ltda.)

**Secretário:** Lucio de Araújo Dias (COOXUPÉ Coop. Regional de Cafeicultores em Guaxupé Ltda.)

#### **Conselho Fiscal:**

- Bernardo Jaramillo (Stockler Comercial e Exportadora Ltda.)
- Jerônimo A. Pereira (Olam Agrícola Ltda.)
- Luiz Otavio Araripe (Valorização Empresa de Café S/A.)

**Cecafé**  
Conselho dos Exportadores  
de Café do Brasil

# Plataforma Global do Café: os resultados de 2017 e os planos para o futuro

O ano de 2017 para o Programa Brasil da Plataforma Global do Café (GCP) foi cheio de conquistas. Com o apoio de nossos 53 membros e dezenas de parceiros, atingimos o número de 587 técnicos, de mais de 50 instituições, treinados nas Boas Práticas recomendadas pelo Currículo de Sustentabilidade do Café (CSC) nos módulos básico e avançado. A disseminação de informação entre técnicos também ganhou força com os excelentes resultados do curso EaD (ensino a distância) Currículo de Sustentabilidade do Café - Sustentabilidade na Produção de Café promovido pelo SENAR. Estes profissionais atuam como multiplicadores do conhecimento e tem a capacidade de alcançar milhares de produtores em todo o Brasil.

Para auxiliar o trabalho de quem está no campo, lançamos mais um material informativo: o Manual de Implementação dos 18 Itens Fundamentais. Ilustrado e de fácil leitura, este material tem como objetivo guiar o agricultor na melhoria dos principais pontos que levam a sustentabilidade em sua propriedade. Os parceiros da GCP também tiveram papel fundamental para os bons resultados de 2017. A parceria com o Cecafé no Programa Produtor Informado levou conceitos de informática e sustentabilidade a 1.220 agricultores e suas famílias; e em Rondônia a EMATER-RO está implantando com sucesso a Metodologia de Assistência Técnica Coletiva (MATC), desenvolvida pela HRNS, onde as famílias passam a receber uma média de 11 visitas ao ano (mais que o triplo de visitas do modelo tradicional) isso sem aumentar os custos do serviço de extensão. E para ilustrar ainda mais o poder da colaboração e o compromisso de nossos membros e parceiros com a sustentabilidade, compilamos o Catálogo de Sustentabilidade, lançado durante a Semana Internacional do Café em BH, que reuniu 116 iniciativas individuais de mais de 30 entidades.



Treinamento Avançado no Currículo de Sustentabilidade do Café (CSC) – Paraguaçu, MG – Maio, 2018

## PLANOS PARA O FUTURO & NOVIDADES

O Programa Brasil entra em uma nova fase de desenvolvimento: medir os impactos das práticas de sustentabilidade recomendadas e disseminadas através de materiais e treinamentos ao longo dos últimos anos. Para isso, em 2017, foram desenvolvidos de maneira participativa e colaborativa 35 Indicadores de Sustentabilidade. Estes indicadores irão medir os efeitos de nossos esforços a nível de campo através do Aplicativo CSC (CSC App), lançado e amplamente divulgado no último ano. Os dados disponibilizados pelo CSC App através de 25 relatórios, poderão ser empregados para a melhoria contínua das instituições. Pensando neste processo, o Programa Brasil da GCP desenvolveu em 2017 um curso e método de implantação do Sistema Interno de Gestão (SIG), que auxiliará instituições em sua gestão interna e obtenção de resultados.

Para 2018, nossos planos continuam alinhados com a busca da sustentabilidade e melhoria da cafeicultura brasileira. Iremos focar na medição dos impactos através do aplicativo e melhoria contínua através do Sistema Interno de Gestão (SIG), usando a sólida base de conhecimento criada pelo Currículo de Sustentabilidade do Café (CSC), através da manutenção dos treinamentos e parcerias. Essas ferramentas serão instrumento para a criação de Regiões Sustentáveis, que fortalecerão as origens produtoras de café no país e promoverão a melhoria contínua do setor.

E como nova linha de trabalho, a Plataforma Global do Café (GCP) lança em 2018 as Iniciativas de Membros, que são ferramentas que incentivam membros a desenvolver iniciativas próprias co-financiadas por parceiros. O Programa Brasil e a GCP atuarão como articuladores do projeto, aproveitando sua ampla rede de contatos para promover colaboração e multiplicação de esforços através das iniciativas propostas.

Finalizando, faltou mencionar que 2018 começou com a notícia da nomeação de Carlos Brando para a posição de novo Diretor do Conselho da GCP global. A presença de um brasileiro neste grupo aumenta a visibilidade do país no contexto internacional e nos dá ainda mais força para realizarmos ações em prol do setor.

Ficou interessado em saber mais sobre essa e outras atividades da Plataforma Global do Café no Brasil? Entre em contato conosco pelo telefone (19) 3651-3233 e venha colaborar para um setor cafeeiro mais próspero e sustentável!



# Seminário “Estatísticas Brasileiras de Café”



No mês de maio, o CNC realizou o Seminário “Estatísticas Brasileiras de Café – Aprimoramento Doméstico e Alinhamento Internacional”, no MAPA, em Brasília (DF), para promover um debate sobre as metodologias adotadas no Brasil para estimar dados de produção, estoques e consumo de café, visando alcançar alinhamento entre as estatísticas domésticas e internacionais.

O evento contou com a participação de todos os representantes da cadeia produtiva, do Governo Federal, de renomadas instituições de ensino e pesquisa, representantes do agro com passagem relevante pela cafeicultura e do diretor executivo da Organiza-

ção Internacional do Café (OIC), José Sette.

Desde setembro de 2016, o assunto vem sendo discutido no âmbito do Conselho Internacional do Café e a OIC vem realizando um profundo exame nos dados estatísticos que publica. No boletim trimestral estatístico de janeiro de 2017, publicado pela instituição, os volumes produzidos pelos países exportadores foram revisados, inclusive retroativamente. Desde essa data, a Organização deixou de publicar os números oficiais de safra fornecidos pelo governo do Brasil, estimados pela Conab, mas também não divulgou claramente a metodologia empregada para chegar aos novos números de safra e esto-

ques brasileiros e dos outros países produtores.

Entre os resultados obtidos pelo Seminário, pode-se destacar o engajamento do setor privado no sentido de apoiar o Governo Federal a aprimorar as estatísticas geradas, sendo evidenciado o interesse de criação de um fórum permanente, no âmbito do Conselho Deliberativo da Política do Café (CDPC), para promover o ajuste no quadro de oferta e demanda do Brasil, com foco inicial na melhoria, principalmente, dos dados de estoques.

No que tange ao volume armazenado, o CNC sugeriu a apresentação de um Projeto de Lei para tornar obrigatória, em caráter confidencial, a informação ao Governo dos estoques carregados por todos os segmentos da cadeia do agronegócio café.

Também houve comprometimento dos representantes dos diferentes segmentos da cadeia produtiva em apoiar a divulgação, junto às suas respectivas bases, da metodologia adotada pela Conab para estimar as safras cafeeiras, cuja acurácia surpreendeu os presentes nos quesitos uso de sensoriamento remoto e tecnologias de geoprocessamento e tratamentos estatísticos.

