



International Coffee Organization
Organización Internacional del Café
Organização Internacional do Café
Organisation Internationale du Café

ED 1968/05

17 agosto 2005
Original: inglês

P

Convite para a reunião final de análise do projeto da melhoria da qualidade do café pela prevenção da formação de mofos

1. Com seus cumprimentos, o Diretor-Executivo tem a honra de informar aos Membros e observadores que a reunião final de divulgação e análise do projeto “Melhoria da qualidade do café pela prevenção da formação de mofos” (www.coffee-ota.org) será às 14.00 horas do dia 26 de setembro de 2005, segunda-feira, na Sala Fernando Pessoa I do Hotel Pestana Bahia, em Salvador, Brasil.
2. A reunião é organizada pela Agência de Execução do Projeto – a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) – e é aberta à participação de todos os interessados. Uma cópia do programa encontra-se em anexo, e haverá interpretação.
3. A AEP também terá um estande sobre o projeto na área dos exibidores da 2ª Conferência Mundial do Café, nos dias 24 e 25 de setembro. Ela incentiva os Membros a visitarem o estande se possível.
4. Para obter maiores informações, contatar:

Sr. Julius Jackson
Oficial de Projetos, Serviço de Qualidade e Normas Alimentares
Sala C - 286
Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Roma
Itália

Tel: +39 06 570 55651
Email: julius.jackson@fao.org
Site: www.fao.org / www.coffee-ota.org



Reunião Final de Divulgação e Análise

“Melhoria da Qualidade do Café pela Prevenção da Formação de Mofos”

Projeto FAO/CFC/ICO/06

Sala Fernando Pessoa I, Hotel Pestana, Salvador -
Segunda-Feira 26 de Setembro de 2005

Aberta a todos os delegados interessados da OIC e da Conferência Mundial do Café

- | | |
|---------------|--|
| 14:00 - 14:05 | Observações iniciais pelo Embaixador Ali Said Mchumo, Diretor-Gerente, Fundo Comum para os Produtos Básicos |
| 14:05 - 14:10 | Introdução pelo Sr. Néstor Osorio, Diretor-Executivo, Organização Internacional do Café |
| ----- | |
| 14:10 - 14:30 | Introdução das diretrizes do projeto relativas a Boas Práticas de Higiene (BPH) ao longo da cadeia do café: Para quem são, como devem ser usadas e como foram formuladas? |
| 14:30 - 14:50 | BPH na produção/colheita básica do café |
| 14:50 - 15:10 | BPH no processamento e manejo da cereja do café |
| 15:10 - 15:30 | BPH no armazenamento e transporte do café |
| 15:30 - 15:45 | <i>Café</i> |
| 15:45 - 16:00 | Melhor secagem do café: questões técnicas e sócio-econômicas |
| 16:00 - 16:15 | Monitoramento do teor de umidade do café em toda a cadeia do café |
| 16:15 - 16:30 | Defeitos e cafés de baixa qualidade na cadeia da comercialização: seu possível impacto sobre a saúde do consumidor e implicações sócio-econômicas do tratamento da questão |
| 16:30 - 16:50 | Apresentação do CD-Rom de treinamento sobre higiene em café |
| 16:50 - 17:00 | Visão geral do site do projeto |
| 17:00 | <i>Encerramento</i> |