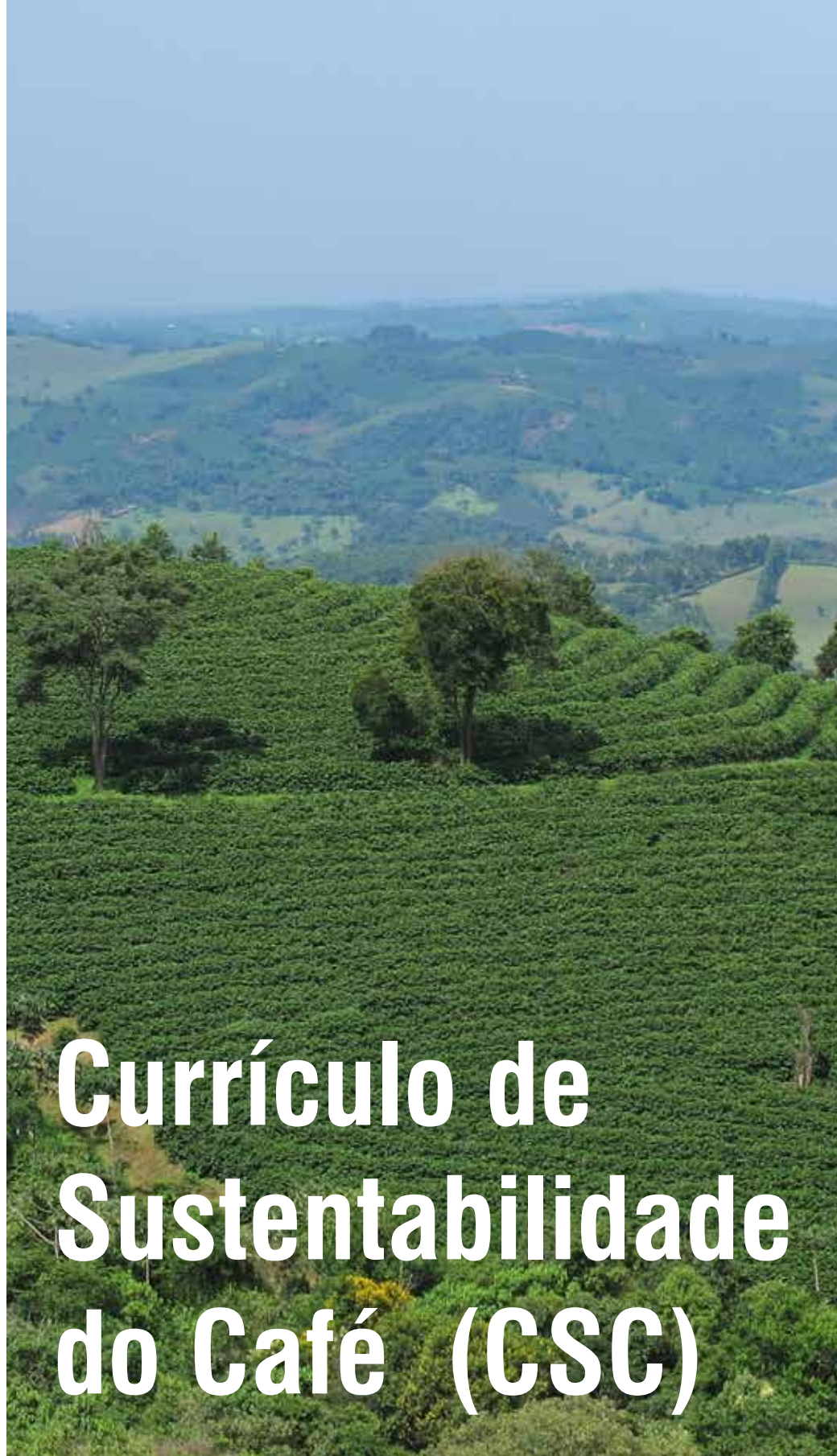




Currículo de Sustentabilidade do Café (CSC)



ÍNDICE

1. Gestão da Propriedade.....	03	7. Uso de Água e Irrigação.....	07
2. Gestão Ambiental.....	04	8. Proteção Integrada do Cafeeiro.....	08
3. Material Propagativo (Sementes, mudas e estacas).....	05	9. Colheita.....	08
4. Localização e Implantação de Cafezais.....	06	10. Pós-Colheita.....	09
5. Fertilidade do Solo e Nutrição do Cafeeiro.....	06	11. Legislação Trabalhista, Segurança, Saúde e Bem Estar do	
6. Manejo do Solo, da Cobertura Vegetal e do Cafeeiro.....	06	Trabalhador.....	09

Sustentabilidade: o grande beneficiário é o produtor e a sua propriedade.

O Currículo de Sustentabilidade do Café (CSC) é um documento de elaboração coletiva construído com a participação dos Serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural dos principais estados produtores de café do Brasil (EMATER-MG, INCAPER-ES, CATI-SP, EMATER-PR, EMATER-RO), entidades de classe, institutos, associações e organismos de certificação.

O CSC foi baseado no PI-Café (Produção Integrada de Café, publicado como INº 49, de 24 de Setembro de 2013) tendo em vista o seu carácter nacional e público e a qualidade deste documento.

O CSC não é e não pretende ser um sistema de certificação. Ele é a seleção dos temas centrais e fundamentais para a atuação em sustentabilidade, tanto do produtor como do técnico/extensionista. Dessa forma, o CSC é uma

referência comum para a aplicação da sustentabilidade nas propriedades de café. Ao unificar a linguagem ele fortalece as ações e acelera o processo de entrada na sustentabilidade, principalmente para pequenos e médios produtores de café. O conteúdo do CSC foi construído para ser também uma base de preparação das propriedades para acessar posteriormente sistemas de verificação/certificação com reconhecimento internacional e novos mercados, caso seja a vontade do produtor.

O conteúdo do CSC, apresentado a seguir, indica “o que” fazer para tornar a propriedade de café sustentável. O seu conteúdo foi dividido em 3 categorias de práticas com ordem crescente de prioridade de adequação (Proibidas, Prioritárias e Recomendadas). Recomenda-se que o produtor busque cumprir inicialmente com os

itens “Proibidos”, passando em seguida para os “Prioritários” e chegando por fim aos “Recomendados” em um processo de melhoria continua.

O produtor que atingir um bom cumprimento deste conteúdo será mais sustentável. Aquele que produz de maneira efetivamente sustentável obtém maior lucro, no curto, médio e longo prazo, já que tem uma gestão eficiente, economiza insumos, melhora a produtividade e qualidade do café e controla os custos de produção. Além disso, o seu solo e a água são preservados e os impactos produtivos diminuídos. Outros benefícios são o cumprimento da legislação, maior segurança para trabalhar e uma melhor organização da propriedade.

O grande beneficiário ao se adotar as boas práticas de produção que levam à sustentabilidade é o próprio produtor rural e a sua propriedade.

1. O “como fazer” está detalhado no Guia de Implementação do CSC, um documento complementar a este.

1. Gestão da Propriedade

1.1. Gestão	1.1.1. Propriedade deverá possuir identificação dos usos das áreas por meio de um dos seguintes itens: croqui, mapa, planta baixa, foto aérea ou imagem de satélite. Devem ser identificadas as áreas de produção, conservação, APP (Área de Preservação Permanente), Reserva Legal, áreas de tratamento de resíduos, reciclagem, os corpos de água e demais áreas. Os talhões de produção estão identificados e relacionados com os registros de aplicação. 1.1.2. Manter registro atualizado de funcionários, por meio de ficha cadastral com dados pessoais, função exercida e treinamentos realizados. 1.1.3. Desenvolver noções dos principais itens que compõem e impactam no custo de produção médio da região de acordo com o sistema produtivo.	1.1.4. Calcular, anualmente, o custo de produção do café (mesmo que de maneira simplificada – custo médio obtido por meio da soma das despesas dividido pelas sacas produzidas, bem como a receita total). 1.1.5. Controlar a produtividade por talhão e comparar a média móvel (2 e 4 anos) para avaliação. Passar por capacitação em mercado, custos de produção, formação de preço e operação em mercados futuros.	
1.2. Responsabilidade técnica		1.2.1. Receber assistência técnica de um profissional habilitado (podendo ser um técnico do serviço de extensão, de cooperativa, associação, instituto, empresa privada ou similar).	
1.3 Análise de risco		1.3.1. Elaborar uma análise da propriedade identificando os riscos existentes e potenciais em relação aos impactos ambientais (incluindo as mudanças climáticas), sociais e produtivos da unidade e do seu entorno, bem como medidas de ação para minimizá-los. Incluir na análise risco de incêndio com proximidade com áreas de maior risco e ações preventivas e de emergência previstas.	
1.4. Cumprimento da legislação	1.4.1. Para todos os pontos incluídos neste Currículo de Sustentabilidade do Café (CSC) deve-se considerar sempre o cumprimento da legislação pertinente e atual.		
1.5. Registro de informações e rastreabilidade	1.5.1. Manter registro mínimo com informações de variedades utilizadas, número de plantas, insumos comprados e aplicados (local e data) e produtos vendidos. 1.5.2. Manter atualizadas as informações sobre os lotes de café produzidos e as etapas transcorridas no processamento de colheita e pós colheita, identificando desde o talhão de origem até seu destino após comercialização.	1.5.3. Manter cadernos de campo com informações de monitoramento de pragas, uso de insumos, água de irrigação e todas atividades realizadas para manejo da cultura. Registrar o procedimento, data, dose, quantidade, executor e local (ex. talhão). 1.5.4. Adotar sistema de identificação dos lotes que permite reconhecer a propriedade e o talhão onde o café foi produzido, com informações sobre tipo do produto: varrição, cereja, colheita no pano ou com máquina, umidade, tipo, bebida. 1.5.5. Praticar as Boas Práticas de Comercialização e manter na propriedade, por pelo menos um ano, amostras de lotes representativos de café verde para análise em caso de reclamação.	

ÁREAS TEMÁTICAS

PRIORITÁRIAS

RECOMENDADAS

PROIBIDAS

1.6. Melhoria contínua

1.6.1. Promover o conceito de melhoria contínua da propriedade. Realizar, anualmente, uma auto avaliação de cumprimento com o conteúdo deste Currículo de Sustentabilidade do Café, procurando resolver as pendências existentes priorizando as mais importantes: os itens proibidos devem ser resolvidos com urgência, seguido pelos prioritários e posteriormente os recomendados.

2. Gestão Ambiental

2.1. Planejamento ambiental

2.1.1. Identificar possíveis fontes de poluição geradas na propriedade, tais como efluentes líquidos, resíduos sólidos e gasosos. Planejar e realizar o tratamento e a disposição adequada evitando os impactos que possam causar dentro e fora da propriedade (após o descarte ou destinação dos resíduos).

2.1.2. Identificar as áreas degradadas dentro da propriedade. Planejar e realizar a recuperação das mesmas.

2.2. Cobertura vegetal e biodiversidade

2.2.1. Preservar e recuperar áreas protegidas APP (Área de Preservação Permanente), Reserva Legal e outras áreas de conservação, identificando-as no campo, visando promover o controle biológico, equilíbrio natural e conservação da água, de acordo com a legislação ambiental vigente.

2.2.2. Manter ações de proteção contra incêndio.

2.2.3. Considerar a existência e ampliação de corredores ecológicos internos e conectados a vizinhos como forma de ampliar o equilíbrio biológico.

2.2.4. Cultivar café em áreas de proteção ambiental, preservação permanente ou em áreas de desmatamento ilegal, respeitando o Código Florestal Brasileiro vigente e suas exceções (quando se aplicam).

2.3. Resíduos sólidos (lixo, resíduos poluentes e não poluentes)

2.3.1. Recolher o lixo gerado na propriedade e destiná-lo de forma adequada.

2.3.2. Destinar o lixo reciclável para reciclagem.

2.3.3. Tratar resíduos orgânicos do café e outros resíduos orgânicos utilizando-os para reciclagem e otimização do sistema produtivo (cobertura de solo, fertilizantes ou fontes de energia).

2.3.4. Minimizar a produção de resíduos poluentes.

2.3.5. Realizar queima de lixo ou resíduos.

2.4. Efluentes líquidos poluentes

2.4.1. Tomar medidas para que todos os efluentes líquidos poluentes, inclusive esgoto doméstico, estejam com parâmetros adequados antes de lançá-los no ambiente.

2.4.2. Lançamento de efluentes líquidos poluentes, incluindo esgoto doméstico, em corpos de água ou no ambiente, sem o devido tratamento.

2.5. Consumo de energia

2.5.1. Identificar as fontes de uso de energia, visando a redução desta bem como a substituição da energia produzida por combustível fóssil. Relacionar a quantidade de energia usada por saco de café produzido. Criar metas e medidas para reduzir o consumo de energia.

2.5.3. Usar lenha ilegal proveniente de APP (Áreas de Preservação Permanente) e Reserva Legal.

ÁREAS TEMÁTICAS	PRIORITÁRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS
		2.5.2. Registrar o consumo mensal de energia, incluindo eletricidade. Estabelecer meta de redução.	
2.6. Manuseio de agroquímicos	2.6.1. Ter local adequado para manuseio de agroquímicos, caldas e realização da tríplex lavagem (ou sob pressão) de embalagens. 2.6.2. Armazenar de forma apropriada (segura, isolada e identificada) as embalagens vazias de agroquímicos, lavadas e perfuradas, até a sua correta devolução. Guardar os comprovantes de devolução das embalagens. 2.6.3. Dispor de um local apropriado para lavagem de atomizadores / pulverizadores, com destino correto do resíduo da lavagem.		2.6.4. Utilizar embalagens de agroquímicos para qualquer outra finalidade.
2.7. Armazenagem de agroquímicos	2.7.1. Manter os agroquímicos em condições adequadas de armazenamento, com identificação de perigo e riscos, em ambiente fechado, ventilado, de acesso restrito (adequado a legislação). 2.7.2. Os locais de armazenamento de agroquímicos devem possuir sistema de contenção de vazamento. 2.7.3. Os depósitos de agroquímicos devem respeitar as distâncias recomendadas de mananciais, residências e estradas.		
2.8. Fauna e flora silvestres			2.8.1. Realizar, de maneira ilegal, caça, captura, tráfico e pesca de animais e plantas silvestres.

3. Material Propagativo (Sementes, mudas e estacas)

3.1. Escolha da cultivar		3.1.1. Em novos plantios adotar cultivares adaptadas, segundo as características dos solos e microclimas da propriedade. 3.1.2. Utilizar cultivares registradas no MAPA e dar preferência pelas resistentes ou tolerantes à pragas, doenças e à seca.	3.1.3. Utilizar material propagativo de origem desconhecida (que não tenha origem de materiais legalmente autorizados).
3.2. Sementes, mudas e estacas	3.2.1. Adquirir sementes, estacas ou mudas oriundas de produtores ou viveiros devidamente autorizados (registro atualizado) solicitando e guardando o certificado de sanidade e notas fiscais de compra.		

4. Localização e Implantação de Cafezais

4.1. Localização do cafezal	4.1.1. Na formação de cafezais, observar condições de aptidão de solo e clima (edafoclimáticas) e respeitar a legislação ambiental e o Zoneamento Ecológico Econômico – ZEE, quando houver.	4.1.2. Identificar os tipos de solos da propriedade para que o planejamento seja eficiente.	
4.2. Identificação dos talhões	4.2.1. Identificar os talhões para registro de informações, indicando cultivar, data do plantio, tratamentos culturais, número e área do talhão, número de plantas e espaçamento para fins de rastreabilidade.		
4.3. Novos plantios	4.3.1. Realizar o plantio de café atentando para a conservação do solo, fertilização de plantio e de cobertura com base na análise do solo.		

5. Fertilidade do Solo e Nutrição do Cafeeiro

5.1. Avaliação da fertilidade do solo	5.1.1. Realizar análise do solo, preferencialmente uma vez por ano e no máximo a cada 2 anos, recorrendo a laboratórios que participam de ensaios de proficiência. 5.1.2. Estabelecer programa de adubação e correção de solo de acordo com recomendação técnica baseada em análise de solo.	5.1.3. Realizar uma análise foliar por ano.	
5.2. Escolha de corretivos e fertilizantes	5.2.1. Utilizar corretivos e fertilizantes, registrados no MAPA, que atendam às necessidades de cada talhão.	5.2.2. Utilizar matéria orgânica como fonte de nutrientes (palha de café, composto orgânico, esterco, etc.) Ao usar fontes orgânicas, considerar os nutrientes contidos nesta nos cálculos de adubação.	5.2.3. Utilizar fontes de nutrientes de origem industrial ou de resíduos urbanos com nível de metais pesados acima do permitido pela legislação vigente. Para adubos e calcário solicitar análise do fabricante.
5.3. Estocagem de fertilizantes	5.3.1. Estocar adubos de forma segura e de acordo com a legislação para prevenir a contaminação do meio ambiente.		

6. Manejo do Solo, da Cobertura Vegetal e do Cafeeiro

6.1. Conservação do solo	6.1.1. Adotar técnicas de conservação do solo no plantio e condução das lavouras. 6.1.2. Proteger da erosão as estradas internas da propriedade. 6.1.3. Identificar as áreas degradadas dentro da propriedade. Planejar e realizar a recuperação das mesmas. Controlar a erosão e o escoamento de água, por meio de um conjunto de práticas de conservação do solo.		
--------------------------	---	--	--

ÁREAS TEMÁTICAS

PRIORITÁRIAS

RECOMENDADAS

PROIBIDAS

6.2. Cobertura do solo

6.2.1. Manter o solo, nas entrelinhas do cafezal, coberto com vegetação viva ou morta.

6.2.2. Manejar a cobertura do solo do cafezal, de preferência e quando possível, com métodos mecânicos.

6.2.3. Utilizar a roçada do mato das entrelinhas do café em ruas alternadas, bem como manter cobertura (sempre que possível) em carregadores ou entorno dos talhões, como forma de manutenção de cobertura verde e habitat para inimigos naturais e insetos.

6.3. Manejo do mato

6.3.1. Utilizar o Manejo do Mato e uso de adubação verde na formação e condução do cafezal, seja para quebra-vento, como para melhoria das condições físicas, químicas e biológicas do solo e incremento do teor de matéria orgânica. Minimizar o uso de herbicidas, e quando necessário associá-lo alternadamente a práticas mecânicas de controle.

6.4. Mitigação dos efeitos da seca

6.4.1. Utilizar técnicas que favorecem o aprofundamento do sistema radicular, o aumento do teor de matéria orgânica e a diminuição de perda de água do sistema de forma a aumentar a resistência das plantas e mitigar os efeitos da seca. Considerar o sombreamento parcial e uso de quebra ventos.

7. Uso de Água e Irrigação

7.1. Uso de água

7.1.1. Registrar e utilizar água nas diferentes etapas de produção do café, de acordo com a legislação e outorga quando aplicável.

7.1.2. Considerar o uso de sistemas de captação de água da chuva, seja para irrigação e/ou uso geral da propriedade.

7.1.3. Realizar periodicamente análise microbiológica e química (incluindo poluentes) da água de irrigação e de uso na pós-colheita.

7.2. Necessidade de irrigação

7.2.1. Elaborar projeto técnico para implantação da irrigação.

7.2.2. Requerer outorga ou dispensa de outorga de acordo com a legislação vigente. Realizar plano de manejo de acordo com a recomendação técnica.

7.2.3. Administrar a quantidade de água de irrigação em função dos dados climáticos, de água no solo, da outorga e da demanda da cultura do café, registrando em caderno de campo ou dispositivo similar, datas, volume de irrigação e respectivos dados climáticos.

7.2.4. Utilizar técnicas para avaliar a capacidade de armazenamento de água, tal como curvas de retenção de água para cada tipo de solo da propriedade. Considerar outras técnicas precisas para garantir que o volume de água utilizado e a duração da aplicação não produzam desperdícios ou aplicações excessivas.

7.2.5. Realizar testes de uniformidade de distribuição de água e manutenção regular do sistema.

7.3. Fertirrigação

7.3.1. Além do controle de água, registrar datas de aplicação, tipo, quantidades aplicadas de fertilizantes e talhão.

7.4. Quimigação

7.4.1. Utilizar agroquímicos autorizados para aplicação via água de irrigação seguindo recomendação técnica.

8. Proteção Integrada do Cafeeiro

8.1. Diagnóstico de doenças e pragas	8.1.1. Monitorar os talhões de café, suas doenças e pragas, estabelecendo estratégias para evitar que insetos-pragas e patógenos causadores de doenças alcancem o nível de dano econômico.	8.1.2. Monitorar os talhões de café fazendo avaliação de incidência de pragas e doenças e registrando as ocorrências em cadernos de campo ou outros dispositivos, ressaltando casos em que o limite de controle foi atingido. 8.1.3. Acompanhar e considerar na tomada de decisão os dados existentes, tais como de sistemas de aviso, informações climáticas, etc. que alertam sobre condições favoráveis para a ocorrência de pragas e doenças.	
8.2. Manejo e controle de pragas e doenças	8.2.1. Para o controle de pragas e doenças dar prioridade ao uso de controles físicos, mecânicos, culturais e biológicos e recorrer, o mínimo possível, à aplicação de agroquímicos.	8.2.2. No caso de interesse em exportar o café, verificar que o país pode possuir restrição a algum agroquímico legalmente permitido no Brasil e neste caso o referido produto deve ser evitado. 8.2.3. Estabelecer estratégias para evitar que insetos-pragas e patógenos causadores de doenças tornem-se resistentes aos agroquímicos. 8.2.4. Utilizar quebra-ventos ou sombreamento parcial das lavouras de café como método de controle cultural e diminuição da perda de água.	8.2.5. Usar agroquímicos sem registro para a cultura do café no Brasil.
8.3. Aplicação de agroquímicos	8.3.1. Utilizar apenas agroquímicos indicados por receituário agrônomo. 8.3.2. O aplicador deverá passar por treinamento de aplicação de agroquímicos (e manter comprovante). 8.3.3. Controlar os períodos de reentrada e carência dos produtos utilizados. 8.3.4. Lavar o EPI em local adequado.	8.3.5. Priorizar, sempre que possível, o uso de produtos de menor toxicidade (humana e ambiental) disponível.	8.3.6. Aplicação de agroquímicos por pessoas que não receberam treinamento. 8.3.7. Manuseio e aplicação de agroquímicos sem equipamento de proteção individual (EPI).
8.4. Maquinário de aplicação de agroquímicos	8.4.1. Realizar, anualmente, manutenção preventiva dos equipamentos de aplicação de agroquímicos. 8.4.2. Manter os equipamentos de pulverização regulados, a fim de aplicar a dosagem recomendada, causar o mínimo de deriva de agroquímicos e direcionando as aplicações para melhor atingir a praga ou doença.		

9. Colheita

9.1. Cuidados na colheita		9.1.1. Separar o café de varrição dos cafés colhidos em máquina, pano ou aparato similar.	
----------------------------------	--	--	--

ÁREAS TEMÁTICAS	PRIORITÁRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS
		9.1.2. Processar o café e levá-lo para o terreiro, preferencialmente, no mesmo dia da colheita.	
9.2. Higiene e prevenção de contaminação		9.2.1. Manter limpos os recipientes, ferramentas, equipamentos e veículos para evitar contaminação do café. 9.2.2. Minimizar o contato do café colhido na árvore com fontes potenciais de contaminação por fungos produtores de ocratoxinas.	
9.3. Medição do café colhido		9.3.1. Calibrar os dispositivos volumétricos usados na colheita para estimar a produção.	
9.4. Prevenção de ocratoxinas		9.4.1. Tomar medidas, incluindo treinamento e conscientização, para prevenção do mofo e da umidade no café.	

10. Pós-Colheita

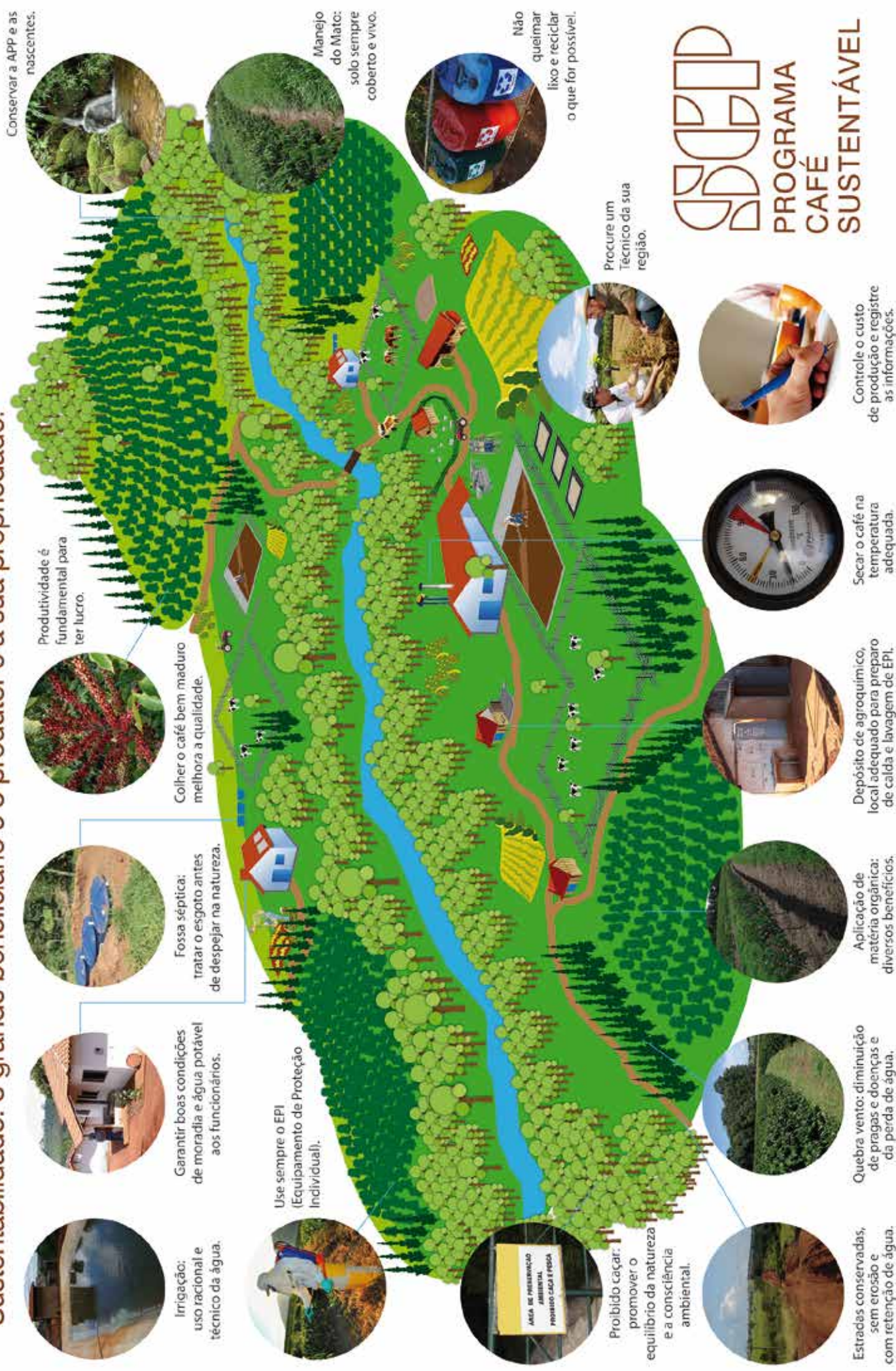
10.1. Pré-processamento via úmida		10.1.1. Minimizar o consumo de água utilizada nos equipamentos empregados no processamento do café. 10.1.2. Reutilizar a água utilizada no pré processamento por via úmida. Reciclar no caso de sistema de descascado/despulpado. 10.1.3. Coletar, armazenar corretamente e dar destino adequado aos resíduos (sólidos e líquidos) do processamento pós-colheita e do tratamento da água, quando for o caso.	
10.2. Prevenção de microrganismos	10.2.1. Minimizar o contato do café, durante as operações de pós-colheita, com fontes de contaminação por microrganismos, adotando as boas práticas de pré-processamento.	10.2.2. Evitar contaminação do café, realizando a higienização de equipamentos e terreiros antes do contato com o produto. 10.2.3. Realizar o controle da umidade durante a secagem e armazenagem do café. 10.2.4. Separar lotes do café de varrição em todas as etapas do pré-processamento.	
10.3. Armazenagem do café	10.3.1. Manter as instalações arejadas, limpas e desinfetadas (com produtos legalmente autorizados) para armazenamento do café.	10.3.2. O produtor deverá separar os tipos de café que colhe, identificar e armazenar em local adequado, longe de insumos ou outros materiais que possam contaminar ou prejudicar suas características.	

11. Legislação Trabalhista, Segurança, Saúde e Bem Estar do Trabalhador

11.1. Legislação trabalhista	11.1.1. Registrar e remunerar os trabalhadores de acordo com a legislação vigente. Considerar as especificidades previstas para a agricultura familiar.		11.1.2. Formas ilegais de trabalho infantil e trabalho forçado.
------------------------------	--	--	--

ÁREAS TEMÁTICAS	PRIORITÁRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS
11.2. Direitos de associação/negociação e discriminação		11.2.1. Assegurar a liberdade de organização e o direito de negociação coletiva.	11.2.2. Praticar discriminação de raça, sexo, religião, estado civil e afiliação política.
11.3. Períodos de trabalho	11.3.1. Não exceder as jornadas de trabalho estabelecidas pela legislação, os limites máximos de horas extras por funcionário e descanso semanal remunerado. Considerar as especificidades previstas para a agricultura familiar.		
11.4. Organização de produtores		11.4.1. Estimular, facilitar e promover a participação em associações, cooperativas, organização de produtores e afins para favorecer o poder de negociação, o fortalecimento do produtor, a compra coletiva e a profissionalização da produção.	
11.5. Prevenção de acidentes	11.5.1. Identificar as atividades de maior risco para os trabalhadores, incluindo treinamentos para funções específicas e perigosas. 11.5.2. Adotar medidas para reduzir acidentes e a insalubridade de ambientes fechados.		
11.6. Saúde do trabalhador	11.6.1. Submeter os trabalhadores a exame médico anual conforme legislação vigente e considerando as especificidades previstas para a agricultura familiar.	11.6.2. Manter pessoa com treinamento em primeiros socorros e Kit disponível na propriedade.	11.6.3. Lavagem de EPI em casa ou no mesmo local onde se lava roupas.
11.7. Oficinas e depósito de combustível	11.7.1. As oficinas e os depósitos de combustíveis devem ser adequados para reduzir os riscos de acidentes e de impactos negativos à saúde humana e ao ambiente, respeitando as distâncias entre moradias e a legislação.		
11.8. Moradia e transporte, higiene e disponibilidade de água potável	11.8.1. Disponibilizar condições adequadas à moradia para trabalhadores residentes na propriedade, respeitando a legislação vigente. 11.8.2. Disponibilizar transporte seguro para os trabalhadores, atendendo às exigências legais. 11.8.3. Disponibilizar local adequado para higiene corporal e necessidades fisiológicas, inclusive para os trabalhadores de campo. 11.8.4. Disponibilizar água potável aos trabalhadores, inclusive no trabalho de campo. 11.8.5. Disponibilizar local adequado para alimentação, inclusive para os trabalhadores de campo, conforme legislação.		
11.9. Acesso à educação		11.9.1. Estimular o acesso à educação às crianças em idade escolar que vivam na propriedade agrícola.	
11.10. Qualificação e sucessão familiar		11.10.1. Favorecer a qualificação das futuras gerações preparando-as para a sucessão familiar. Promover capacitações práticas e teóricas sobre o tema.	

Sustentabilidade: o grande beneficiário é o produtor e a sua propriedade.



Parceria:



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Agricultura, Abastecimento,
Aquicultura e Pesca



PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
Secretaria da Agricultura
e Abastecimento



Coordenação Nacional do Programa:



coffee@idhsustainabletrade.com
www.sustainablecoffeeprogram.com



Tel: (19) 3651-3233
peamarketing@peamarketing.com.br
www.peamarketing.com.br



Parceiros Públicos

DANIDA



Ministry of Foreign Affairs of the
Netherlands



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,
Education and Research EAER
State Secretariat for Economic Affairs SECO

Membros do Comitê Diretivo

