Documentos

ISSN 1415-2312 **108**
Novembro, 2007

Relatório Técnico do TCTP 2007

ISSN 1415-2312
Novembro, 2007

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Hortaliças
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Documentos 108

Relatório Técnico do TCTP 2007

Nozomu Makishima
Gilmar Paulo Henz

Embrapa Hortaliças
Brasília, DF
2007

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Hortaliças
BR 060 Rodovia Brasilia-Anápolis km 9
Caixa Postal 218, 7035-970,
Brasília-DF
Telefone (61)3385-9105
E-mail: sac@cnph.embrapa.br

Comitê de Publicações da Embrapa Hortaliças
Presidente: Gilmar P. Henz
Secretária-Executiva: Fabiana Spada
Editor Técnico: Flávia Aparecida Alcântara
Membros:Edson Guiducci Filho
Milza Moreira Lana
Alice Maria Quezado Duval

Normalização Bibliográfica: Rosane Mendes Parmagnani
Editoração eletrônica: Rafael Miranda Lobo
1ª edição
1ª impressão (2007): 50 exemplares

Todos os direitos reservados.
A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dosdireitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Hortaliças

Makishima, Nozomu
Relatório técnico do TCTP 2007 / Nozomu Makishima e Gilmar Paulo Henz. -- Brasília : Embrapa Hortaliças, 2007.

39 p. ; (Embrapa Hortaliças. Documentos, ISSN 1415-2312; 108)

1. Hortaliça - Produção - Curso. 2. Hortaliça - Curso - Relatório.
I. Henz, Gilmar Paulo. II. Título. III. Série

CDD 635.072 (19. ed.)

@Embrapa 2007

SUMÁRIO

1. Introdução..... 1

2. Participantes..... 1

3. Programa..... 2

3.1 Aulas..... 3

3.2 Visitas técnicas..... 3

4. Materiais distribuídos..... 4

5. Testes para avaliação dos participantes..... 4

6. Avaliação pelos participantes..... 4

6.1 Avaliação do temário..... 5

6.2 Avaliação das visitas técnicas.....5

6.3 Avaliação geral do curso.....6

7. Projetos..... 6

8. Observações apresentadas pelos participantes..... 8

9. Avaliação pela coordenação do curso..... 9

Anexos..... 10

Anexos

Relação dos anexos

Anexo 1. Relação dos candidatos inscritos

Anexo 2. Programa do curso

Anexo 3. Relação das aulas e dos instrutores

Anexo 4. Roteiro das visitas técnicas

Anexo 5. Relação de material didático distribuído

Anexo 6. Resultados dos testes

Anexo 7. Avaliação das aulas e dos instrutores

Anexo 8. Avaliação das visitas técnicas

Anexo 9. Avaliação geral do curso

II CURSO INTERANCIONAL SOBRE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE HORTALIÇAS
Brasília, 5 de novembro a 7 de dezembro de 2007

1. Introdução

Com a celebração, em 2006, do convênio entre o Japão, por meio da 'Japan International Cooperation Agency – JICA', e o Brasil, por meio da 'Agência Brasileira de Cooperação – ABC', do Ministério das Relações Exteriores - MRE, a Embrapa Hortaliças realizou no período de 5 de novembro a 7 de dezembro de 2007, o 'II CURSO INTERNACIONAL SOBRE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE HORTALIÇAS'.

De acordo com o memorando de entendimento, o 'II Curso' estava programado para os técnicos que atuam em instituições de assistência técnica e extensão rural de países da América Latina, exceto os do Cone Sul (Argentina, Chile e Uruguai). Entretanto, por solicitação da JICA, esta cláusula foi alterada em discussões posteriores com a Embrapa e a ABC, e o curso foi realizado exclusivamente para os técnicos de instituições de países de Língua Portuguesa da África.

2. Participantes

Foram recebidas 21 (vinte e uma) inscrições de candidatos interessados em participar do II Curso (Anexo 1). Destas, foram selecionados 12 (doze) estrangeiros e 3 (três) brasileiros (Quadro 1).

Quadro 1. Número de candidatos inscritos e selecionados por país.

PAÍS	CANDIDATOS	
	Inscritos	Selecionados
Angola	5	4
Brasil	4	3
Cabo verde	5	2
Guiné bissau	1	1
Moçambique	5	4
São tomé e principe	1	1
Total	21	15

Após a seleção dos candidatos, foi feita uma comunicação a cada um dos selecionados sobre os procedimentos da viagem para o Brasil, como emissão de bilhetes, datas, e outros. Infelizmente, uma das candidatas de Angola (Maria de Fátima Nascimento) comunicou a sua desistência ao coordenador geral do Curso por razões de saúde somente em 03/11/2007, um dia antes de sua viagem. Por inexperiência em viagens internacionais, a candidata não cancelou sua vinda no sistema de atendimento pela *internet* ou por telefone com a companhia aérea TAP, caracterizando assim não-comparecimento ("no-show"). Assim, em seu lugar foi incluído mais um candidato brasileiro e o grupo ficou constituído por quinze candidatos (Quadro 2).

Quadro 2. Relação nominal dos participantes e pais de origem.

N°	NOME	PAÍS
01	Rosa da silva campos	Angola
02	Eduardo gomes	Angola
03	Figueiredo samuel nassundi	Angola
04	Simão niquisse	Moçambique
05	Arlete josé macuácua	Moçambique
06	Eugenio comé	Moçambique
07	Fernando jaime nhacumba	Moçambique
08	Jacinto de brito fidalgo	Cabo verde
09	Ana maria gomes dos santos	Cabo verde
10	Carlos alberto bernardes da costa	São tome e principe
11	Abdulai cassamá	Guiné bissau
12	Desirée duarte serra	Brasil
13	Luciana umbelino temann	Brasil
14	Otávio nobrega henriques	Brasil
15	Virgilio braz de queiroz junior	Brasil

3. Programa

O programa do curso versou sobre temas, como irrigação, manejo de pragas e doenças, entre outros, e também sobre culturas. Constaram do curso as seguintes atividades:

- Sessão solene de abertura;
- Explanações gerais sobre o curso;
- Visitas às instalações da Embrapa Hortaliças;

- Pré-teste para avaliar os conhecimentos gerais dos participantes em olericultura;
- Palestra sobre o agronegócio das hortaliças no Brasil;
- Apresentações, pelos participantes, sobre o agronegócio das hortaliças nos respectivos países de origem ou nas regiões em que atuam;
- Aulas sobre os principais elos dos sistemas de produção de hortaliças;
- Aulas sobre os sistemas de produção das espécies de hortaliças mais importantes;
- Visitas técnicas a produtores, empresas de processamento de hortaliças, empresas de insumos, locais de comercialização de hortaliças no atacado e a varejo, associação e cooperativa de produtores;
- Teste, no final do curso, para avaliar o índice de aproveitamento; e
- Elaboração de um projeto a ser desenvolvido nos países de origem ou locais em que atuam.

O programa detalhado está contido no Anexo 2.

3 .1 Aulas

Os temas das aulas versaram sobre os principais aspectos do sistema de cultivo de hortaliças, tais como: características das hortaliças; exigências quanto aos fatores climáticos; nutrição de plantas; correção da fertilidade dos solos; irrigação; tratos culturais; problemas fitossanitários; sistemas de produção convencional, orgânico e protegido das principais espécies de hortaliças; manuseio pós-colheita; para obtenção de produtos com boas características de qualidade e aparência e agregação de valores aos produtos, e outros aspectos.

Foram apresentados 37 temas, envolvendo como palestrante 28 pesquisadores da Embrapa Hortaliças, 6 (seis) da Embrapa Cerrados e 3 (três) da Emater-DF. Os temas abordados nas aulas e respectivos instrutores estão detalhados no Anexo 3.

3.2 Visitas técnicas

As visitas técnicas tiveram por objetivo proporcionar aos participantes a oportunidade de observar e analisar diferentes sistemas de produção empregados pelos produtores e assim avaliar a possibilidade de modificarem ou introduzirem novas tecnologias ou até mesmo outras espécies de hortaliças em seus respectivos países ou regiões em que atuam.

Além de produtores, foram visitadas empresas que produzem ou comercializam insumos para o cultivo de hortaliças, centrais de abastecimento atacadistas e locais de comercialização ao consumidor, empresas

processadoras, associações e cooperativas de produtores, instituições de pesquisas e de assistência técnica (Anexo 4).

4. Materiais distribuídos e disponibilização de equipamentos

Além do CD contendo os seminários dos participantes, o resumo ou o texto completo dos temas das aulas, e os projetos elaborados pelos candidatos no final do curso, foram distribuídos apostilas, instruções técnicas, circulares técnicas e livros editados pela Embrapa Hortaliças, alguns sobre assuntos e temas não discutidos no curso (Anexo 5). Foi apresentado aos participantes como obter informações por meio da Internet, pelo acesso à *homepage* pela Embrapa Hortaliças (*www.cnph.embrapa.br*). Além de uma base de dados sobre hortaliças, disponível pela biblioteca, foi demonstrado como ter acesso a uma relação com as publicações impressas e também as publicações disponíveis em formato *pdf* ,que podem ser baixadas pela internet (*download* gratuito).

Para facilitar a troca de mensagens entre as suas instituições e familiares, e também o preparo e a apresentação de trabalhos, foram disponibilizados aos participantes do TCTP computadores, 'datashow', acesso à Internet e a telefone.

5. Testes para avaliação dos participantes

Para se avaliar o nível de conhecimentos gerais sobre olericultura, foi realizado um teste preliminar (pré-teste), no primeiro dia do curso, e outro no final do curso para avaliar o índice de aproveitamento. A avaliação foi feita pelo numero de pontos, de 0 (zero) a 100 (cem) atribuídos às respostas do questionário. No pré-teste, somente 3 (três) participantes conseguiram somar mais de 50 (cinqüenta) pontos, com uma média de 37 pontos. No teste de aproveitamento, a média aumentou para 53 pontos. Neste teste, 4 (quatro) obtiveram uma evolução de mais de 100% nos conhecimentos, mas por outro lado 6 (seis) não alcançaram 50%. Um deles não conseguiu alto aproveitamento porque os seus conhecimentos iniciais já eram altos e outros dois tinham conhecimentos médios. Os resultados individuais estão apresentados no Anexo 6.

Como era de se esperar, existe uma grande heterogeneidade em relação ao nível de conhecimentos técnicos dos candidatos, conseqüência de diferentes experiências profissionais e de formação acadêmica. A existência dos testes (pré-teste e teste final) também serve para avaliar o conteúdo do curso e para demonstrar aos candidatos sua obrigação como aprendizes.

6. Avaliação do curso pelos participantes

Para que a coordenação dos próximos cursos possa adequar o programa quanto ao temário, visitas técnicas e outras atividades e, assim, também prestar um melhor atendimento aos participantes dos cursos futuros, foi solicitado a cada um deles preencher formulários para avaliação do curso, atribuindo notas de zero (0) a cinco (5).

Para avaliar o temário das aulas e as visitas técnicas, o formulário era preenchido no final de cada atividade, avaliando-se a validade, importância e ou interesse do assunto tratado (T), a aplicabilidade da tecnologia (A) em seus países ou regiões de atuação e ainda a metodologia de exposição do tema e a facilidade de comunicação do instrutor (I).

A avaliação geral teve por finalidade analisar o grau de satisfação dos participantes em terem participado do curso em relação à qualidade das aulas, a validade das visitas técnicas bem como do apoio recebido. Neste caso, a avaliação foi feita como última atividade e para cada parâmetro a nota deveria ser de zero a cem.

6.1 Avaliação do temário

Ao todo foram ministradas aulas sobre 36 temas. A análise da avaliação indicou que um tema alcançou a menor média (4,2) e treze (13) a maior nota (5,0) quanto ao aspecto de interesse (T). Quanto à aplicabilidade (A) dos conhecimentos ou tecnologias, as notas variaram de 4,0 a 5,0. As médias das avaliações dos instrutores variou de 4,2 a 5,0 (Anexo 7). Assim, considerou-se que a atual estrutura do curso atende aos anseios dos candidatos em relação ao interesse, aplicabilidade dos conhecimentos e tecnologias e também ao desempenho dos instrutores.

6.2 Avaliação das visitas técnicas

Tendo em vista que todos os participantes eram profissionais, optou-se por visitas técnicas em lugar de aulas práticas. Assim, cada um teria a oportunidade de observar por si próprio e analisar as tecnologia empregadas pelos agricultores brasileiros no cultivo de hortaliças e comparar com as utilizadas em seus países ou regiões de atuação, ou a necessidade de mudança ou introdução de novas espécies ou tecnologias.

Foram realizadas 20 visitas, intercaladas com as aulas, o que tornou o curso mais dinâmico. Foram visitados pequenos e grandes produtores de espécies tradicionais e exóticas de hortaliças, cultivos convencional e protegido, sistema orgânico, empresas de processamento mínimo e de insumos, instituições de pesquisa agropecuária e extensão rural. Estas visitas também foram avaliadas quanto ao interesse da atividade (T) do visitado, a aplicabilidade (A) das tecnologias observadas e facilidade de compreensão das explanações (I) do visitado. Para algumas visitas específicas, dispensou se a avaliação quanta a aplicabilidade.

Assim, quanto ao interesse pelas visitas as médias variaram de 4,4 (uma) e 5,0 (dez). Em relação à aplicabilidade dos sistemas ou tecnologias observadas, as médias variaram de 4,4 a 5,0 e quanto ao atendimento de 4,2 a 5,0 (Anexo 8). Pela avaliação dos candidatos, considerou-se que as visitas foram consideradas como muito interessantes e serão mantidas nas próximas edições do curso.

6.3 Avaliação geral do curso

Esta avaliação foi a última atividade realizada pelos participantes e teve por finalidade mostrar o grau de satisfação de cada um após terem sido completadas todas as atividades do curso (aulas, visitas técnicas, testes, elaboração de um projeto).Também foi avaliado o apoio recebido e as condições em que viveram durante por 35 dias no Brasil, um país com o mesmo idioma, mas de hábitos diferentes. Para esta avaliação foram listados cinco parâmetros sobre o apoio prestado aos participantes pela coordenação e onze relacionados diretamente com o curso. Para cada um foram atribuídos até 100 pontos.

Quanto ao apoio, a menor pontuação (7,5) foi relativo à hospedagem e a maior (9,4) ao transporte, ambas consideradas como satisfatórias. Quanto ao curso em geral, a maior pontuação (9,8) foi alcançada pelo temário e menor (8,26) pelo item duração (Anexo 9).

7. projetos

O objetivo de solicitar a cada um dos participantes a elaboração de um projeto foi de proporcionar aos candidatos a experiência de identificar uma demanda e propor uma solução. Antes de escreverem as propostas, o Dr. Paulo Eduardo de Melo, pesquisador da Embrapa Hortaliças, apresentou uma aula sobre elaboração de projetos de pesquisa para que os alunos do TCTP conhecessem os pontos essenciais das propostas e também algumas ferramentas que viabilizassem a aprovação e implementação dos projetos.

Com isto, aumenta a possibilidade de aprovação de projetos 'follow-up' no retorno dos candidatos ao seu país ou região, além de manterem contatos com todas as instituições envolvidas (JICA, ABC, Embrapa). Assim, ao final do curso, já com uma visão geral da produção de hortaliças no Brasil e mais as aulas teóricas, cada participante elaborou um projeto para ser implementado em seu pais ou região.

Foram escritos e apresentados os seguintes projetos:

1. Rosa da Silva Campos (Angola): "Projeto de implementação sobre produção de mudas de hortícolas nas zonas periféricas de Luanda, Angola".
2. Eduardo Gomes (Angola): "Introdução de sistemas diferenciados de cultivo de hortaliças em áreas degradas de Angola".
3. Figueiredo Samuel Nassundi (Angola): "Implementação do sistema de irrigação gota-a-gota em Angola".
4. Simão Niquisse (Moçambique): "Programa integrado de redução do uso excessivo de agrotóxicos e adubos quimicos na produção de hortícolas".
5. Arlete José Macuácua (Moçambique): "Propostas de estabelecimento de unidades de processamento mínimo de hortaliças na província de Maputo, Moçambique".
6. Eugenio Comé (Moçambique): "Formação de extensionistas em gestão de casas de vegetação para a produção de mudas e processamento pós-colheita de hortaliças com vistas ao desenvolvimento social dos agregados familiares em Moçambique".
7. Fernando Jaime Nhacumba (Moçambique): "Produção de mudas em casa de vegetação em Maputo".
8. Jacinto Brito Fidalgo (Cabo Verde): "Sistema melhorado de preparo do solo nas hortas de Santiago".
9. Ana Maria Gomes dos Santos (Cabo Verde): "Levantamento do embargo dos produtos horticolas produzidos em Santo Antão".

10. Carlos Alberto Bernardes da Costa (São Tomé e Príncipe): “Projeto de desenvolvimento de hortas caseiras em São Tomé”.
11. Abdulai Cassamá (Guiné Bissau): “Desenvolvimento e massificação da horticultura em Guiné Bissau”.
12. Desirée Duarte Serra e Luciana Umbelino Tiemann (Brasil): “O papel da Emater-DF na melhoria das condições sanitárias das hortaliças folhosas nas comunidades de Vargem Bonita e Veredas”.
13. Otávio Nóbrega Henriques (Brasil): “Introdução de práticas orgânicas no cultivo de tomate para mesa em propriedades convencionais no Núcleo Rural de Tabatinga”.
14. Virgílio Braz de Queiroz Junior (Brasil): “Produção de sementes de hortaliças em pequenas propriedades rurais”.

8. Observações apresentadas pelos participantes

Por meio de conversas informais durante o curso e também na avaliação final, deixou-se um espaço em aberto para os candidatos expressarem suas idéias e opiniões por escrito sobre meios de melhoria e problemas identificados. A seguir, foram transcritas algumas das observações feitas pelos participantes do TCTP Hortaliças na avaliação do curso:

- *O curso foi muito interessante, valioso e enriqueceu conhecimentos;*
- *O curso foi muito intensivo, necessitando maior período;*
- *Algumas tecnologias não são possíveis de serem aplicadas em alguns locais ou países (produção de sementes, produção de mudas, cultivo protegido);*
- *Dificuldades para entender alguns termos técnicos empregados pelos instrutores (desbaste, raleio, tratos culturais, etc);*
- *Faltou tempo para discussão dos temas apresentados;*
- *Faltou maiores esclarecimentos sobre os objetivos e locais antes das visitas técnicas;*
- *Faltou tempo para contatos com pesquisadores e consultas na biblioteca;*
- *Faltou maior entrosamento com os participantes brasileiros;*
- *Faltou apoio para elaboração do projeto;*
- *Valor da diária insuficiente para alimentação fora da Embrapa.*
- *Alguma deficiência, no restaurante da Embrapa, quanto à quantidade de alimentos.*

9. Avaliação pela coordenação do curso

Pelos resultados do pré-teste a que foram submetidos os participantes, pode-se observar a deficiência nos conhecimentos sobre olericultura, especialmente dos técnicos estrangeiros. Por outro lado, pelas pontuações alcançadas no teste final, verifica-se que houve um bom índice de aproveitamento. Quatro deles tiveram mais de 100% em relação ao teste anterior (Anexo 6).

Os resultados das avaliações feitas pelos participantes quanto ao conteúdo das aulas, objetivos das visitas técnicas e do curso, em geral, foram altamente positivos. No ponto de vista dos coordenadores do curso, os objetivos desta edição do TCTP atingiram plenamente os objetivos. Em contatos informais com os participantes durante os intervalos das aulas e durante as vistas técnicas, todos valorizaram a oportunidades que tiveram em participar do curso. Algumas das tecnologias apresentadas serão difíceis de serem introduzidas ou implementadas em alguns países ou regiões devido à falta de infra-estrutura, nível cultural dos agricultores, acesso a insumos e apoio financeiro, entre outros fatores.

Todas as opiniões, sugestões, avaliações e, principalmente, as críticas feitas pelos candidatos estão sendo levadas em consideração na preparação dos próximos cursos. Por exemplo, está sendo estudada a possibilidade de reduzir a quantidade de temas e aulas para ajustar à 6h/dia, deixando-se assim diariamente 2h para os candidatos estudarem o conteúdo do dia anterior, fazerem pesquisas pela *internet*, terem contatos diretos com os instrutores e também para aprimorar a qualidade dos projetos a serem escritos pelos próprios candidatos. Esta mudança será implementada como uma experiência no próximo TCTP (2008).

Do ponto de vista gerencial, queremos destacar a pronta colaboração da JICA na aprovação do 'Memorando de Entendimento' e a rápida e desburocratizada liberação dos recursos financeiros para a execução do TCTP. A Embrapa e a ABC ainda precisam aprimorar alguns procedimentos burocráticos para agilizar a divulgação do curso nos países africanos e também facilitar o recebimento das inscrições dos candidatos.

A Coordenação do 'II Curso Internacional sobre Produção Sustentável de Hortaliças' e a chefia da Embrapa Hortaliças consideram que esta edição do TCTP foi coroada de êxito e que os objetivos previstos foram alcançados.

Brasília, 15 de janeiro de 2008.

Nozomu Makishima
Coordenador Técnico do II TCTP
Embrapa Hortaliças

Gilmar P. Henz
Chefe de Comunicação Negócios e Apoio
Embrapa Hortaliças

Anexo 1

RELAÇÃO DOS CANDIDATOS INSCRITOS

II CURSO INTERNACIONAL SOBRE
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE HORTALIÇAS
Brasília, 5 de novembro a 7 de dezembro de 2007

ANEXO 1. RELAÇÃO DOS CANDIDATOS INSCRITOS

N°	Nome do candidato E-mail	País	Instituição Telefone/Fax
01	Rosa da Silva Campos liae@ebonet.net	Angola	Instituto de Investigação Agrícola (2) (44) 926272183 - 222324817
02	Maria de Fátima do Nascimento nascimentofa@hotmail.com	Angola	Instituto de Investigação Agronômica (2) (44) 923269921
03	Eduardo Gomes edugomes64@yahoo.com.br	Angola	Instituto de Desenvolvimento Agrário 222321446
04	Figueiredo Samuel Nassundi nassundi@hotmail.com jolela@hotmail.com	Angola	Ministério da Agricultura e Desenvolvimento Rural 2) (44) 923249914
05	Antonio Nkulo Ndengoloka David ndengodavid@yahoo.com	Angola	Instituto de Investigação Agronômica (2) (44) 923606208
06	Desirée Duarte Serra deserra@terra.com.br	Brasil	EMATER – DF (61) 3202-3384
07	Luciana Umbelina Tiemann lutiemann@pop.com.br	Brasil	EMATER – DF (61) 3382-8562
08	Otavio Nóbrega Henriques otaviocobra@hotmail.com	Brasil	EMATER – DF 61) 3501-1992 / 8138-0978
09	Virgilio Braz de Queiroz Júnior virgilio@cnph.embrapa.br	Brasil	Embrapa Hortaliças 61) 8418-0884
10	Jacinto de Brito Fidalgo ividu@inida.gov.cv	Cabo Verde	Instituto Nacional de Investigação e Desenvolvimento Agrário – INIDA (238) 2711498 / 2711127
11	Ana Maria Gomes dos Santos ana_santos@yahoo.com.br	Cabo Verde	Ministério do Ambiente e Agricultura 238) 2211220/2211225
12	Manuel Barbosa Afonso maapsantacruz@cvtele.com.cv	Cabo Verde	Ministério do Ambiente e da Agricultura (238) 9824556
13	Alcidia Rodrigues Lopes Alcidiacruzen@hotmail.com	Cabo Verde	 (238) (2) 25797

14	Ana Paula Levy Monteiro paulinhalevy@yahoo.com.br	Cabo Verde	(238) (2) 711133
15	Simão Niquisse simaonq@yahoo.com.br niquisse@yhaoo.com.br	Moçambique	Direcção de Agricultura – Zonas Verdes – Maputo (258) (1) 21314859
16	Arlete José Macuácua arletejm@yahoo.com.br	Moçambique	Direcção de Agricultura – Zonas Verde Maputo (258) (82) 3911610
17	Eugenio Comé eugeniocom@yahoo.com.br	Moçambique	Ministério de Agricultura Direcção de Extensão aGRÁRIA (258) (82) 8016470
18	Fernando Jaime Nhacumba nhacumba@hotmail.com	Moçambique	Ministério da Agricultura Direcção de Agricultura da Cidade de Maputo (258) (82) 21314859
19	Venâncio Salustiano	Moçambique e	Ministério de Agricultura (258) (82) 21461768
20	Abdulai Cassamá Wanicassama@yahoo.com.br	Guiné Bissau	Ministério da Agricultura – Direção Regional (245)6614453
21	Carlos Alberto Bernardes Carloscosta@calome.net	São Tomé	Ministério da Agricultura (00)239 222347 903371

Anexo 2

PROGRAMA DO CURSO

II Curso Internacional de Produção Sustentável de Hortaliças
Brasília, 5 de Novembro a 7 de Dezembro de 2007

ANEXO 2. PROGRAMA

Período: de 05/11 a 11/11 (1ª semana)

Data	Horário	Atividade/tema	Responsável
03/11 Sábado	Dia todo	Recepção aos participantes	Coordenação
04/11 Domingo	Dia todo	Recepção aos participantes	Coordenação
05/11 Segunda-feira	08:30 – 09:00	Recepção aos convidados e participantes	Coordenação
	09:00 - 09:15	Esclarecimentos gerais sobre o curso	Gilmar Paulo Henz
	09:15 - 09:45	Esclarecimentos gerais sobre a Embrapa	Nozomu Makishima
	09:45 - 10:00	Intervalo para café	
	10:00 - 11:00	Visitas às instalações da Embrapa Hortaliças	Nozomu Makishima
	11:00 - 12:15	Aspectos gerais sobre Brasil	Vinicius Freitas
	12:15 - 13:15	Intervalo para almoço	
	13:15 - 15:00	Pré-teste	Participantes
	15:00 - 17:00	Cerimônia de abertura do curso	Coordenação
06/11 Terça-feira	08:15 – 10:00	Agronegócio das hortaliças no Brasil	Nozomu Makishima
	10:00 - 10:30	Intervalo para café	
	10:30 - 12:15	Apresentações dos participantes	Participantes
	12:15 - 13:15	Intervalo para almoço	
	13:15 - 15:00	Continuação das apresentações dos participantes	Participantes
	15:00 - 15:15	Intervalo para café	
	15:15 - 17:00	Continuação das apresentações dos participantes	Participantes
07/11 Quarta feira	08:15 – 10:00	Características das hortaliças	Nozomu Makishima
	10:00 - 10:30	Intervalo para café	
	10:30 - 12:15	Materiais de propagação	Warley Nascimento
	12:15 - 13:15	Intervalo para almoço	
	13:15 - 15:00	Produção de mudas	Warley Nascimento
	15:00 - 15:15	Intervalo para café	
	15:15 - 17:00	Produção de sementes	Raquel Freitas
08/11 Quinta feira	08:15 – 10:00	Produção de sementes	Raquel Freitas
	10:00 - 10:30	Intervalo para café	
	10:30 - 12:15	Correção da fertilidade do solo	Ronessa B. Souza
	12:15 - 13:15	Intervalo para almoço	
	13:15 - 15:00	Nutrição de plantas	Ronessa B. Souza
	15:00 - 15:15	Intervalo para café	
	15:15 - 17:00	Manejo sustentável do solo	Flávia Alcântara
09/11 Sexta feira	08:15 – 10:00	Fertilizante orgânicos (aula prática)	Ronessa/Francisco
	10:00 - 10:30	Intervalo para café	
	10:30 - 12:15	Cultivo de hortaliças em plantio direto	Nuno Madeira
	12:15 - 13:15	Intervalo para almoço	
	13:15 - 15:00	Doenças causadas por fungos e manejo	Ailton Reis
	15:00 - 15:15	Intervalo para café	
	15:15 - 17:00	Doenças causadas por bactérias e manejo	Carlos Lopes
10/11 Sábado	08:30 – 12:00	Visitas a pontos de comercialização: CEASA-DF; Feira Orgânica e Hipermercado Extra	Mario Felipe/Nozomu
	Tarde	Livre	
11/11	Dia todo	Livre	

Período: de 12/11 a 18/11 (2ª semana)

Dia	Horário	Atividade/tema	Responsável
12/11	08:15 - 10:00	Doenças causadas por vírus e manejo	Alice Nagata
Segunda feira	10:00 - 10:30	Intervalo para café	
	10:30 - 12:15	Doenças causadas por nematóides e manejo	João M. Charchar
	12:15 - 13:15	Intervalo para almoço	
	13:15 - 15:00	Manejo ecológico de Insetos	Maria Alice Medeiros
	15:00 - 15:15	Intervalo para café	
	15:15 - 17:00	Manejo dos insetos pragas	Marina Castelo Branco
13/11	08:15 - 10:00	Agricultura urbana e periurbana	Dione Melo
Terça feira	10:00 - 10:30	Intervalo para café	
	10:30 - 12:15	Hortas comunitárias	Marina Castelo Branco
	12:15 - 13:15	Intervalo para almoço	
	13:15 - 15:00	Elaboração de projeto	Paulo Eduardo Melo
	15:00 - 15:15	Intervalo para café	
	15:15 - 17:00	Cultivo das brássicas	Paulo Eduardo Melo
14/11	08:15 - 10:00	Sistemas de irrigação	Henoque R. Silva
Quarta feira	10:00 - 10:30	Intervalo para café	
	10:30 - 12:15	Manejo da irrigação	Waldir A Marouelli
	12:15 - 13:15	Intervalo para almoço	
	13:15 – 15:00	Sistema convencional de cultivo	Geovani B. Amaro
	15:00 - 15:15	Intervalo para café	
	15:15 - 17:00	Sistema protegido de cultivo	Nozomu Makishima
15/11	Manhã	Visita a agricultura orgânica – Fazenda Moça Terra	Nozomu Makishima
Quinta feira	Tarde		
16/11	08:15 – 10:00	Cultivo das cucurbitáceas	José Flávio
Sexta feira	10:00 - 10:30	Intervalo para café	
	10:30 - 12:15	Cultivo da batata doce	João Bosco C. Silva
	12:15 - 13:15	Intervalo para almoço	
	13:15 - 15:00	Sistema orgânico de cultivo	Francisco V. Resende
	15:00 - 15:15	Intervalo para café	
	15:15 - 17:00	Cultivo do alho	Francisco V. Resende
17/11	Dia todo	Livre	
Sábado			
18/11	Dia todo	Livre	
Domingo			

* = EMATER -DF

Período: de 19/11 a 25/11 (3ª semana)

Dia	Horário	Atividade/tema	Responsável
19/11	08:00 - 12:15	Visita a Horta Comunitária de S. Antônio Descoberto	Marina/Flávia/Dejoel/Vinicius
Segunda-feira		Intervalo para almoço	
	12:15 - 13:15	Intervalo para almoço	
	13:15 - 15:00	Cultivo do tomateiro	Leonardo Boiteux
	15:00 - 15:15	Intervalo para café	
	15:15 - 17:00	Segurança e rastreabilidade de hortaliças	Leonora Mansur Mattos
20/11	09:00 -12:15	Dia de Campo sobre cultivo da mandioca	Josefino F. Freitas #
Terça-feira	12:15 - 13:00	Intervalo para almoço	
	13:00 - 14:00	Viagem de Planaltina a Pipiripau	
	14:00 - 16:00	Visita a produtores Pipiripau (cultivo protegido)	Nozomu/Magela
	16:00	Retorno a Brasília	
21/11	8:15 - 10:00	Cultivo da pimentão/pimenta	Sabrina/Geovani
Quarta-feira	10:00 - 10:30	Intervalo para café	
	10:30 - 12:15	Cultivo da cebola	Valter R. Oliveira
	12:15 - 13:15	Intervalo para almoço	
	13:15 - 15:00	Princípios de pós-colheita	Neide Botrel
	15:00 - 15:15	Intervalo para café	
	15:15 - 17:00	Manuseio pós-colheita	Rita F. A. Luengo
22/11	08:15 – 10:00	Cultivo da cenoura	Jairo V. Vieira
Quinta feira	10:00 – 10:15	Intervalo para café	
	10:15 – 12:15	Cultivo de hortaliças folhosas	Antônio Dantas/Emater-DF
	12:00- 13:15	Intervalo para almoço	
	13:15 – 17:00	Visita a produtores de Vargem Bonita	Dejoel//Eugenio
23/11	08:00 – 17:00	Visita produtores de mudas e de pimenta (Anápolis e	Nozomu
Sexta feira		Abadiânia)	
24/11	Dia todo	Livre	
Sábado			
25/11	Dia todo	Viagem a Campinas	Nozomu/Vinicius
Domingo			

#- = Embrapa Cerrados

* = EMATER - DF

Período: de 26/11 a 02/12 (4ª semana)

Dia	Horário	Atividade/tema	Responsável
26/11	08:00 - 12:00	Visitas a produtores em Monte Mor	Nozomu/Vinicius
Segunda feira	12:00 - 13:00	Intervalo para almoço	
	13:00 – 15:00	Visita a empacotadora de tomate (Cardeal)	
	15:00 - 17:00	Visita a cultivos protegidos (Itú)	
27/11	08:00 - 12:00	Visita a Sakata Seeds (B. Paulista)	Nozomu/Vinicius
Terça feira	12:00 - 13:00	Intervalo para almoço	
	13:00 – 15:00	Viagem a Mogi das Cruzes	
	15:00 - 17:00	Visita a CATI	
28/11	08:00 - 12:00	Visita a produtores em Mogi das Cruzes	Nozomu/Vinicius
Quarta feira	12:00 - 13:00	Intervalo para almoço	
	13:00 – 17:00	Continuação das visitas	
29/11	08:00 – 12:00	Viagem a São Paulo e visita a Ceagesp	Nozomu/Vinicius
Quinta feira	12:00 – 13:00	Intervalo para almoço	
	13:00 – 17:00	Viagem a Campinas (Visitas ao IAC e CATI	
30/11	Dia todo	Retorno a Brasília	Participantes
Sexta feira			
01/12	Dia todo	Livre	Participantes
Sábado			
02/12	Dia todo	Livre	Participantes
Domingo			

Período: de 03/12 a 07/12 (5ª semana)

Dia	Horário	Atividade/tema	Responsável
03/12	08:15 - 12:15	Preparo dos projetos	Participantes
Segunda feira	12:15 - 13:15	Intervalo para almoço	
	13:00 – 17:00	Digitação de projeto	Participantes
04/12	08:15 - 12:15	Digitação dos projetos	Participantes
Terça feira	12:15 - 13:15	Intervalo para almoço	
	13:15 – 17:00	Digitação dos projetos	Participantes
05/12	08:15 - 12:15	Apresentação dos projetos	Participantes
Quarta feira	12:15 - 13:15	Intervalo para almoço	
	13:15 – 17:00	Apresentação dos projetos	Participantes
06/12	08:15 – 10:00	Teste final	Participantes
Quinta feira	10:00 – 12:00	Avaliação do curso	Participantes
07/12	10:00 – 12:00	Cerimonia de encerramento	Coordenação
Sexta feira	12:15 – 13:15	Retorno ao hotel	Participantes
	20:00	Confraternização - Jantar	Participantes
08/12	Dia todo	Retorno ao país de origem	Participantes

Anexo 3

RELAÇÃO DAS AULAS E DOS INSTRUTORES

II CURSO INTERNACIONAL SOBRE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE HORTALIÇAS
Brasília , 05 de novembro a 07 de dezembro de 2007

ANEXO 3. RELAÇÃO DAS AULAS E INSTRUTORES

N°	TEMA	INSTRUTOR
01	Características das hortaliças	Nozomu Makishima
02	Materiais para a propagação das hortaliças	Warley Marcos Nascimento
03	Produção de mudas	Warley Marcos Nascimento
04	Produção de sementes de hortaliças	Raquel Alves de Freitas
05	Correção da fertilidade do solo	Ronessa Bartolomeu de Souza
06	Nutrição de plantas	Ronessa Bartolomeu de. Souza
07	Manejo sustentável do solo	Flávia Aparecida de Alcântara
08	Fertilizantes orgânicos	Bartolomeu de Souza
09	Cultivo de hortaliças por plantio direto	Nuno Rodrigo Madeira
10	Doenças em hortaliças causadas por fungos e manejo	Ailton Reis
11	Doenças em hortaliças causadas por bactérias e manejo	Carlos Alberto Lopes
12	Doenças em hortaliças causadas por vírus e manejo	Alice Kazuko Inoue Nagata
13	Doenças em hortaliças causadas por nematóides e manejo	João Maria Charchar
14	Manejo ecológico de insetos pragas em hortaliças	Maria Alice de Medeiros
15	Manejo de insetos pragas em hortaliças	Marina Castelo Branco
16	Agricultura urbana e periurbana	Dione Melo da Silva
17	Hortas comunitárias	Marina Castelo Branco
18	Elaboração de projeto	Paulo Eduardo Melo
19	Sistemas de irrigação	Henoque Ribeiro Silva
20	Manejo da irrigação	Waldir Aparecido Marouelli
21	Sistema convencional de cultivo de hortaliças	Geovani B. Amaro
22	Cultivo protegido de hortaliças	Nozomu Makishima
23	Cultivo de hortaliças pelo sistema orgânico	Francisco Vilela Resende
24	Cultivo de cucurbitáceas	José Flávio Lopes
25	Cultivo da batata doce	João Bosco Carvalho Silva
26	Cultivo do alho	Francisco Vilela Resende
27	Cultivo das brássicas	Paulo Eduardo Melo
28	Cultivo do tomateiro	Leonardo Silva Boiteux
29	Cultivo da mandioca	Josefino de Freitas Fialho
30	Cultivo do pimentão/pimenta	Sabrina Isabel Costa Carvalho
31	Cultivo da cebola	Valter Rodrigues Oliveira
32	Cultivo da cenoura	Jairo Vidal Vieira
33	Cultivo de hortaliças do grupo das folhosas	Antonio Dantas
34	Princípios de pós-colheita	Neide Botrel
35	Manuseio pós-colheita	Rita de Fátima A. Luengo
36	Segurança e rastreabilidade das hortaliças	Leonora Mansur Mattos

Anexo 4

ROTEIRO DAS VISITAS TÉCNICAS

II CURSO INTERNACIONAL SOBRE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE HORTALIÇAS
Brasília, 05 de novembro a 07 de dezembro de 2007

ANEXO 4. ROTEIRO DAS VISITAS TÉCNICAS

OBJETIVO	LOCAL
Sistemas e equipamentos para comercialização de hortaliças	CEASA – Brasília
Sistema de comercialização de hortaliças no varejo	Hipermercado EXTRA - Brasília
Produção de hortaliças pelo sistema orgânico	Fazenda Moça Terra – N. R. S. Dumont
Horta Comunitária	Santo Antônio do Descoberto = GO
Dia de campo sobre mandioca	Embrapa Cerrados – DF
Cultivo protegido de tomate e pimentão	N.R. Pipiripau – DF
Organização de produtores =Cooperativa de Horticultores	N.R. Taquara – DF
Cultivo de hortaliças do grupo das folhosas	N.R. Várzea Bonita - DF
Associação de produtores de pimenta	Abadiânia – GO
Empresa produtoras de mudas de hortaliças – Muda Forte	Goianapolis – GO
Cultivo protegido de pepino sob fertirrigação	Monte Mor – SP
Empresa de preparo, classificação e embalagem de tomate	Cardeal – SP
Empresa produtora e processadora de hortaliças exóticas sob cultivo protegido	Salto – SP
Empresa produtora de sementes de hortaliças - SAKATA	Bragança Paulista – SP
Serviço estadual de assistência técnica ao produtor - EDR/CATI	Mogi das Cruzes – SP
Produtor de hortaliças exóticas pelo sistema convencional	Mogi das Cruzes – SP
Empresa produtora e processadora de hortaliças	Biritiba Mirim – SP
Produtor e processador de cogumelos	Mogi das Cruzes – SP
Central de comercialização de hortaliças, frutas e flores	São Paulo – SP
Instituição de pesquisas agronômicas - IAC	Campinas – SP
Instituição de assistência técnica - CATI	Campinas - SP

Anexo 5

RELAÇÃO DO MATERIAL DIDÁTICO DISTRIBUÍDO

II CURSO INTERNACIONAL SOBRE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE HORTALIÇAS
Brasília, 05 de novembro a 07 de dezembro de 2007

ANEXO 5. RELAÇÃO DO MATERIAL DIDÁTICO DISTRIBUÍDO

TITULO	AUTOR
O agronegócio das hortaliças no Brasil	Nozomu Makishima
Características das hortaliças	Nozomu Makishima
Cultivo protegido de hortaliças	Nozomu Makishima
Nutrição de hortaliças	Ronessa Bartolomeu de Souza
Avaliação e correção da fertilidade do solo	Ronessa Bartolomeu de Souza
Cultivo da mandioca na região do cerrado	Josefino de Freitas Filho
Cultivo de pimenta	Claudia S.C. Ribeiro
Doenças causadas por vírus em hortaliças	Alice Kazuko I. Nagata
Fungos causadores de doenças em hortaliças	Ailton Reis
Nematóides em hortaliças	João Maria Charchar

Relação de outros tipos de publicações

TITULO	TIPO
Cultivo do alho	Instrução técnica
Cultivo do chuchu	Instrução técnica
Cultivo de hortaliças	Instrução técnica
Cultivo da batata doce	Instrução técnica
Cultivo do tomate	Instrução técnica
Cultivo da cenoura	Instrução técnica
Controle biológico de insetos pragas	Circular técnica
Cultivo protegido do tomate	Circular técnica
Produção de sementes de hortaliças p/ agricultura familiar	Circular técnica
Processamento mínimo de hortaliças	Circular técnica
Horta comunitária	Livro
Diagnose e desordens nutricionais	Livro
500 perguntas e respostas sobre produção orgânica de hortaliças	Livro
Coleção saber – Pós colheita de hortaliças	Livro
Armazenamento de hortaliças	Livro

Anexo 6

RESULTADO DOS TESTES

II CURSO INTERNACIONAL SOBRE PRODUÇÃO
SUSTENTÁVEL DE HORTALIÇAS
Brasília, 05 de novembro a 07 de dezembro de 2007

ANEXO 6. RESULTADOS DOS TESTES

Nome	País	Resultados		
		Pré-teste (1)	Teste final (1)	Evolução (%)
Eduardo Gomes	Angola	40	55	37
Figueiredo Samuel Nassundi	Angola	17	43	150
Rosa da Silva Campos	Angola	24	50	108
Ana Maria Gomes dos Santos	Cabo Verde	39	72	84
Jacinto Brito Fidalgo	Cabo Verde	31	48	58
Arlete José Macuácua	Moçambique	48	49	02
Eugenio Comé	Moçambique	26	58	107
Fernando Jaime Nhacum,ba	Moçambique	28	44	57
Simão Niquisse	Moçambique	35	58	108
Abdulai Cassamá	Guiné Bissau	30	43	43
Carlos Alberto Bernardes da Costa	São Tomé e Príncipe	30	56	86
Desirée Duarte Serra	Brasil	57	83	45
Luciana Umbelino Temann	Brasil	44	62	40
Otávio Nóbrega Henriques	Brasil	56	64	14
Virgilio Braz de Queiroz Junior	Brasil	73	79	08

(1) Pontuação de 0(zero) a 100(cem)

Anexo 7

AVALIAÇÃO DAS AULAS E DOS INSTRUTORES

II CURSO INTERNACIONAL SOBRE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE HORTALIÇAS
Brasília , 05 de novembro a 07 de dezembro de 2007

ANEXO 7. AVALIAÇÃO DAS AULAS E INSTRUTORES

N°	TEMA INSTRUTOR	T	A	I
01	Características das hortaliças Nozomu Makishima	5.00	4.92	4,85
02	Materiais para a propagação das hortaliças Warley Marcos Nascimento	4,73	4,65	4,65
03	Produção de mudas Warley Marcos Nascimento	4,74	4,00	4,92
04	Produção de sementes de hortaliças Raquel Alves de Freitas	4,84	4.69	4,53
05	Correção da fertilidade do solo Ronessa Bartolomeu de Souza	4,92	4,69	4,76
06	Nutrição de plantas Ronessa Bartolomeu de. Souza	4,92	4,61	4.92
07	Manejo sustentável do solo Flávia Aparecida Alcântara	4,76	4,76	4,69
08	Fertilizantes orgânicos Ronessa Bartolomeu de Souza	4,80	4,60	4,86
08	Fertilizantes orgânicos Francisco Vilela Rezende	4,80	4,60	4,86
09	Cultivo de hortaliças por plantio direto Nuno Rodrigo Madeira	4,86	4,73	4,46
10	Doenças em hortaliças causadas por fungos e manejo Ailton Reis	4,85	4,92	4,78
11	Doenças em hortaliças causadas por bactérias e manejo Carlos Alberto Lopes	5,00	5,00	4,92
12	Doenças em hortaliças causadas por vírus e manejo Alice Kazuko Inoue Nagata	4,92	4,84	4,92
13	Doenças em hortaliças causadas por nematóides e manejo João Maria Charchar	5,00	4,57	4,85
14	Manejo ecológico de insetos pragas em hortaliças Maria Alice de Medeiros	4,92	4,85	4,76
15	Manejo de insetos pragas em hortaliças Marina Castelo Branco	5,00	4,92	4,61
16	Agricultura urbana e periurbana Dione Melo da Silva	4,85	4,64	5,0
17	Hortas comunitárias Marina Castelo Branco	4,54	4,50	4,57
18	Elaboração de projeto Paulo Eduardo Melo	4,75	4,76	5,00

19	Sistemas de irrigação Henoque Ribeiro Silva	4,93	4,96	4,93
20	Manejo da irrigação Waldir Aparecido Marouelli	4,73	4,33	4,66
21	Sistema convencional de cultivo de hortaliças Geovani B. Amaro	4,93	4,80	4,81
22	Cultivo protegido de hortaliças Nozomu Makishima	5,00	4,94	4,80
23	Cultivo de hortaliças pelo sistema orgânico Francisco Vilela Resende	5,00	4,92	4,92
24	Cultivo de cucurbitáceas José Flávio Lopes	4,92	4,76	5,00
25	Cultivo da batata doce João Bosco Carvalho Silva	4,92	4,69	4,92
26	Cultivo do alho Francisco Vilela Resende	5,00	4,92	4,92
27	Cultivo das brássicas Paulo Eduardo Melo	5,00	5,00	5,00
28	Cultivo do tomateiro Leonardo Silva Boiteux	4,93	4,86	4,26
29	Cultivo da mandioca Josefino de Freitas Fialho	5,00	4,91	5,00
30	Cultivo do pimentão/pimenta Sabrina Isabel Costa Carvalho	4,92	4,75	4,86
30	Cultivo da pimenta/pimentão Geovani Bernardo Amaro	4,92	4,75	4,86
31	Cultivo da cebola Valter Rodrigues Oliveira	5,00	4,71	5,00
32	Cultivo da cenoura Jairo Vidal Vieira	5,00	4,50	4,33
33	Cultivo de hortaliças do grupo das folhosas Antonio Dantas	5,00	4,85	4,66
34	Princípios de pós-colheita Neide Botrel	5,00	4,50	4,92
35	Manuseio pós-colheita Rita de Fátima A. Luengo	4,21	4,50	4,92
36	Segurança e rastreabilidade das hortaliças Leonora Mansur Mattos	4,66	4,26	4,41

Obs : Notas de 0 (zero) a 5 (cinco)

Anexo 8

AVALIAÇÃO DAS VISITAS TÉCNICAS

II CURSO INTERNACIONAL SOBRE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE HORTALIÇAS
Brasília, 5 de novembro a 7 de dezembro de 2007

ANEXO 8. AVALIAÇÃO DAS VISITAS TÉCNICAS
(MÉDIA DAS NOTAS DE ZERO A CINCO)

N°	OBJETIVO E LOCAL DA VISITA	AVALIAÇÃO		
		T	A	I
01	Verificar sistema de comercialização, CEASA -DF	5,00	X	4,90
02	Comercialização de produtos orgânicos, mercado de produtos orgânicos da CEASA-DF	4,81	X	4,72
03	Verificar comercialização de hortaliças em supermercados, Hipermercado Extra SIA Sul, Brasilia-DF	4,90	X	5,00
04	Cultivo orgânico de hortaliças, Fazenda Moça Terra N.R. Santos Dumont, DF	5,00	4,81	4,25
05	Conhecer horta comunitária, S. Antonio do Descoberto - GO	4,46	4,46	4,46
06	Embrapa Cerrados, Planaltina-DF	5,00	4,91	5,00
07	Cultivo protegido de tomate e pimentão, N. R. Pipiripau, DF	5,00	4,75	5,00
08	Cooperativa de horticultores, N. R. Taquara, DF	5,00	4,50	4,58
09	Cultivo de hortaliças folhosas, N.R. Vargem Bonita, DF	5,00	4,33	4,50
10	Associação de produtores de pimenta, Abadiânia - GO	4,73	4,43	4,46
11	Empresa produtora de mudas Muda Forte, Goianápolis - GO	4,40	X	4,52
12	Empresa de pepino em cultivo protegido e fertirrigação, Monte Mór - SP	4,41	X	4,41
13	Empresa classificador e embaladora de tomate Milani, Cardeal - SP	4,43	X	4,58
14	Empresa produtora de hortaliças exóticas em cultivo protegido, Salto - SP	4,91	X	5,00
15	Empresa produtora de sementes de hortaliças – SAKATA Bragannça Paulsita - SP	X	X	X
16	Produtor de hortaliças folhosas exoticas – Luiz Yano Mogi das Cruzes - SP	4,75	4,75	4,75
17	Produtor de hortaliças – Sistema convencional Mogi das Cruzes – SP	5,00	5,00	5,00
18	Empresa processadora de hortaliças - TAKAGAKI Mogi das Cruzes – SP	5,00	X	X
19	Empresa produtora e processadora de cogumelo Mogi das Cruzes - SP	5,00	X	X
20	Central de Abastecimento – CEAGESP São Paulo - SP	5,00	X	X
21	Instituto de Pesquisa Agronomica – IAC Campinas - SP	X	X	X
22	Instituição de Assistência Técnica – CATI Campinas - SP	X	X	X

(x) Não avaliado

Anexo 9

AVALIAÇÃO GERAL DO CURSO

II CURSO INTERNACIONAL SOBRE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE HORTALIÇAS
Brasília, 05 de novembro a 07 de dezembro de 2007.

ANEXO 9. AVALIAÇÃO GERAL DO CURSO

(Médias de notas de zero a dez)

A) Apoio aos participantes

Ítens	Nota
Recepção na chegada	9,18
Hospedagem	7,54
Alimentação na Embrapa Hortaliças	8,13
Transporte	9,40
Orientações gerais	8,73

B) Avaliação geral do curso

Ítens	Nota
Organização	9,26
Regime de trabalho	9,40
Duração	8,26
Qualidade das apostilas	9,46
Qualidade das Instruções Técnicas, Livros	9,60
Coordenação geral	9,21
Temário	9,78
Aplicabilidade dos conhecimentos	8,73
Visitas técnicas	9,51
Competência dos instrutores	9,71
Infraestrutura(sala de aula, equipamentos)	9,53

Participantes do curso no dia do encerramento em conjunto com os representantes da JICA e da Embrapa Hortaliças. Brasília-DF, dezembro 2007.