

Sumário de notícias:

- 01 . Nova edição da formação em GLOBALG.A.P. (v_5.1) no início de 2019
- 02 . Fruticultura inteligente para consumidores exigentes
- 03 . 13º Curso Internacional de Tecnologia Pós-Colheita e Processado Mínimo
- 04 . Em busca de variedades híbridas resistentes ao fogo bacteriano da pereira
- 05 . Balanço de Campanha dos Horto Industriais
- 06 . Balanço de Campanha das Pomideas
- 07 . Workshop de gestão de rega eficiente em fruteiras



Fonte: COTHN

Devido ao elevado interesse demonstrado na ação de formação GLOBALG.A.P. (v_5.1) e não sendo possível acomodar todos os interessados nesta edição de dezembro, o COTHN em conjunto com a CTIC levará a cabo nova edição desta formação no início de 2019.

Embora sem data definitiva, solicita-se a todos os interessados e aqueles que não foram selecionados para esta edição dos dias 18 e 19 de dezembro, que façam a sua **inscrição** no formulário que disponibilizamos [aqui](#).

A data de realização da formação assim como todos os detalhes serão atempadamente divulgados nos canais habituais; portal COTHN; Facebook; Newsletters e Boletins Informativos Semanais.



Fonte: APH

O 4.º Simpósio Nacional de Fruticultura, que decorreu na Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade do Algarve, em Faro, a 29 e 30 de Novembro, apontou o caminho para uma fruticultura rentável e sustentável, plena de desafios para responder a consumidores cada vez mais exigentes e a um mercado global extremamente competitivo.

O Simpósio contou com 88 comunicações científicas (orais e em poster) e reuniu 223 participantes, entre investigadores, técnicos, fruticultores e representantes do setor comercial. A organização esteve a cargo da APH (Associação Portuguesa de Horticultura), UAlg (Universidade do Algarve), COTHN (Centro Operativo Tecnológico Hortofrutícola Nacional), MeditBio (Centro para os Recursos Biológicos e Alimentos Mediterrânicos) e DRAP Algarve (Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve).

A sessão de abertura contou com a participação do Secretário de Estado das Florestas e Desenvolvimento Rural, Miguel Freitas, para quem «a intensificação sustentável é o novo racional técnico da agricultura». Na mesa estiveram também presentes o reitor da Universidade do Algarve, Paulo Águas, o diretor regional de Agricultura do Algarve, Fernando Severino, o presidente da Câmara Municipal de Faro, Rogério Bacalhau, o presidente da Associação Portuguesa de Horticultura, José Alberto Pereira, a secretária-geral do COTHN, Maria do Carmo Martins, e o presidente da comissão organizadora do simpósio, Amílcar Duarte.

Leia a nota de imprensa na íntegra em anexo no final deste boletim.

Aceda à galeria de fotos do evento [aqui](#).



Fonte: UPCT

Melhore a sua formação com os mais recentes conhecimentos em técnicas de pós-colheita, manuseio, processamento mínimo, conservação e transporte de frutas e vegetais.

Organização e sede: Grupo Pós-Colheita e Refrigeração. E.T.S. Engenharia agrónomica. Universidade Politécnica de Cartagena.

Cartagena, Região de Múrcia, Espanha.

Quando: De 27 de março a 2 de abril de 2019.

Edição: 13º (anual).

Formato do curso: Presencial. Exposições em espanhol. Trinta apresentações, visitas técnicas a empresas e oficinas de demonstração.

Quem ensina: 37 especialistas de importantes universidades e centros de pesquisa nos Estados Unidos, França, Portugal, Itália, Brasil, Costa Rica, Chile e Espanha. Diretores e técnicos de empresas internacionais relevantes do setor hortícola.

Destinatários: profissionais, gestores, técnicos e estudantes de graduação e pós-graduação. Pessoal relacionado ao assunto que deseja conhecer os últimos avanços nessas tecnologias no setor de frutas e vegetais.

Vantagens e oportunidades: Adquirir e reforçar o conhecimento sobre a otimização do manuseio de produtos inteiros e minimamente processados ("IV Gama"), seu armazenamento e transporte, bem como aspectos relacionados ao metabolismo, fisiologia, qualidade e segurança alimentar. Networking com outras empresas do setor. Relações estreitas com Universidades, Centros de Pesquisa e Indústria.

Custo: Profissionais pagam 650€ para inscrições prévias (até 01/02/19) e 750€ para inscrições após 01/02/19. Alunos pagam 350€. Alunos da UPCT pagam 175€.

Programa detalhado: [click aqui](#)

Para mais informações acesse à página: <http://www.upct.es/gpostref/>



Fonte: Núcleo agri

O fogo bacteriano é uma das mais temidas doenças das pomóideas em todo o mundo. É considerada especialmente nefasta em pereiras, sendo também nesta cultura que é mais temida no nosso país. A sua natureza bacteriana complica a luta contra a doença e os produtos que mundialmente estão ao dispor não se adequam às exigências ambientais e dos consumidores. A luta contra o fogo bacteriano em árvores com sintomas exige a remoção e queima dos tecidos afectados de forma a evitar contaminação a outras árvores, com custos elevados.

A prevenção é assim melhor forma de combate e a obtenção de variedades resistentes é um ponto fundamental, sendo que tanto os porta-enxertos, como as variedades para produção de fruta têm um papel importante. Em diversos estudos de avaliação da susceptibilidade das variedades ao fogo bacteriano foram identificadas e classificadas as variedades mais ou menos afectadas. Nos estudos citados, a variedade Magness aparece sempre entre as que melhor resistem à doença.

Partindo da necessidade de encontrar variedades com valor comercial e resistentes ao agente *Erwinia amylovora*, investigadores da Turquia têm realizado cruzamentos entre variedades conhecidas pela sua capacidade de resistir à doença, de forma a produzir híbridos mais resistentes e prevenir a doença. Partindo de três variedades escolhidas tanto pela baixa susceptibilidade (Magness) como pela importância comercial (Williams e Santa Maria), usadas como componente materna, foram realizados cruzamentos com pólen das variedades Akça, Ankara, Conference, Güz, Kaiser Alexandre, Kieffer e Taş (importantes na fruticultura turca). Foram assim obtidos 21 híbridos que foram inoculados com isolados de *E. amylovora* altamente virulentos, de forma a avaliar quanto à sua capacidade de resistir à doença. Os híbridos foram classificados segundo um índice obtido pela razão entre o comprimento de rebento infectado e o comprimento total do rebento inoculado. De acordo com os resultados, o híbrido mais resistente foi Magness x Kieffer (índice 19,69%) e o menos resistente foi o Williams x Taş (92,31%).

Foram ainda avaliados os frutos destes híbridos, quanto ao seu valor comercial. Um terço dos frutos de cruzamentos com Magness obtiveram valores de classificação quanto a sabor e resistência que permitem continuar a desenvolver variedades comerciais.



Decorreu no passado dia 6 de dezembro na Provape mais um balanço de campanha dos horto industriais.

Foi feito o balanço da campanha pela indústria e pela produção assim como a apresentação da monitorização de campos do GOQualitomate.

A sessão contou com cerca de 65 participantes e o patrocínio da Sipcam.



Fonte: COTHN

Teve lugar ontem, dia 12 de dezembro na Estação de Fruticultura Vieira Natividade (INIAV) em Alcobça mais um balanço de campanha das Pomóideas.

Foi feito o balanço da campanha da Pêra Rocha, da Maçã da de Alcobça, da Maçã da Beira Alta e a apresentação dos Grupos Operacionais relacionados com a fileira, tais como:

GO protecestenfilio;

GO Optimal: Optimização, Maçã, Alcobça;

GO Macfertiqua: Novos métodos de diagnóstico nutricional em macieiras 'Gala' visando a sustentabilidade e a qualidade;

GO Safeapple: Conservação da Qualidade da Maçã de Alcobça e o GO "Estratégias de Proteção Fitossanitária para a Produção Sustentável da Maçã".

A sessão contou com a participação de cerca de 70 pessoas e o patrocínio da Selectis.

07 . Workshop de gestão de rega eficiente em fruteiras



Fonte: COTHN

O COTHN e a Hidrosoph em parceria com a Appizêzere e a FNOP realizaram ontem, dia 12 de dezembro no Fundão, o workshop de gestão de rega eficiente em fruteiras com o objetivo de actualizar os conhecimentos teórico-práticos sobre Gestão da Rega em Fruteiras.

O workshop contou com 26 participantes e o apoio da Câmara Municipal do Fundão



4^o Simpósio Nacional de Fruticultura

07 de Dezembro de 2018

Fruticultura inteligente para consumidores exigentes

O 4^o Simpósio Nacional de Fruticultura, que decorreu na Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade do Algarve, em Faro, a 29 e 30 de Novembro, apontou o caminho para uma fruticultura rentável e sustentável, plena de desafios para responder a consumidores cada vez mais exigentes e a um mercado global extremamente competitivo.

O Simpósio contou com 88 comunicações científicas (orais e em poster) e reuniu 223 participantes, entre investigadores, técnicos, fruticultores e representantes do setor comercial. A organização esteve a cargo da APH (Associação Portuguesa de Horticultura), UAlg (Universidade do Algarve), COTHN (Centro Operativo Tecnológico Hortofrutícola Nacional), MeditBio (Centro para os Recursos Biológicos e Alimentos Mediterrânicos) e DRAP Algarve (Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve).

A sessão de abertura contou com a participação do Secretário de Estado das Florestas e Desenvolvimento Rural, Miguel Freitas, para quem «a intensificação sustentável é o novo racional técnico da agricultura». Na mesa estiveram também presentes o reitor da Universidade do Algarve, Paulo Águas, o diretor regional de Agricultura do Algarve, Fernando Severino, o presidente da Câmara Municipal de Faro, Rogério Bacalhau, o presidente da Associação Portuguesa de Horticultura, José Alberto Pereira, a secretária-geral do COTHN, Maria do Carmo Martins, e o presidente da comissão organizadora do simpósio, Amílcar Duarte.

Produção sustentável

A cultura do abacate foi tema da primeira apresentação do simpósio. O investigador espanhol Iñaki Hormaza, da Estação Experimental de Mayora, em Málaga, concluiu que o consumo deste fruto vai continuar a aumentar na Europa, pelo que o escoamento deste fruto está garantido. Mas, para que o fruto seja mais valorizado, Portugal e Espanha devem ser capazes de diferenciar a origem do abacate ibérico, reforçando a aposta em marcas regionais, seguindo os exemplos da Sicília (“Sicilia Avocado”) e de Creta (“Lappa Avocado”). A proximidade das zonas de produção ao consumidor (produto com menor pegada ambiental) e a qualidade e segurança alimentar dos abacates produzidos na Península Ibérica são trunfos que a fileira deve saber explorar. Recorde-se que Espanha (11.455 hectares) e Portugal (1.133 hectares, no Algarve) são os principais produtores de abacate na Europa, contudo a produção interna é insuficiente para abastecer a procura crescente, importando-se grandes quantidades de abacates do continente americano.

Na sessão sobre “Produção” destacaram-se ainda comunicações sobre técnicas e modelos que ajudam os fruticultores a aumentar a qualidade da fruta e a produtividade dos pomares. Miguel Leão, investigador do INIAV, propôs um novo modelo de simulação do crescimento dos frutos da pereira Rocha com base no tempo térmico. Trata-se de uma ferramenta que permite ao gestor prever os calibres da pera à colheita e atuar tecnicamente (monda de frutos, rega, nutrição), reagindo de forma antecipada a crescimentos insuficientes da fruta. Amílcar Duarte, investigador da Universidade do Algarve, apresentou a incisão anelar como técnica para aumentar o vingamento dos frutos em tangerinas. Esta técnica, amiga do ambiente, mas mais onerosa em mão-de-obra do que a aplicação de produtos químicos, contribui para aumentar a quantidade de fruta por árvore, sendo compatível com Produção Integrada e Agricultura Biológica. Nesta sessão foram ainda abordadas outras culturas, como a amendoeira, a figueira, a uva de mesa e a oliveira.

Proteger os pomares de novas ameaças fitossanitárias

A sessão sobre “Sanidade” iniciou-se como uma apresentação por convite de Leonor Cruz, do INIAV, sobre bacterioses em frutos secos e seu impacto nos pomares. A investigadora concluiu que a prevenção destas doenças difíceis de controlar é a melhor ferramenta à disposição dos agricultores, através do uso de plantas isentas de organismos nocivos e de variedades resistentes. Após deteção das bacterioses, são aconselhadas medidas profiláticas: aplicação foliar de compostos cúpricos após a poda das árvores e à queda das folhas; desinfecção de roupa, calçado e instrumentos de poda; destruição de árvores infetadas e remoção dos resíduos do pomar. As restantes apresentações da sessão focaram-se no estudo da luta biológica e biotécnica (uso de insetos predadores auxiliares, parasitoides e bactérias benéficas) como alternativas amigas do ambiente para controlo de pragas e doenças, tendo sido apresentados ensaios sobre: aplicação do predador *Chrysoperla carnea* para controlo da psila africana dos citrinos; uso de *Torymus sinensis* para controlo das vespas-das-galhas-do-castanheiro e tratamento de pomares de kiwi afetados pelo cancro bacteriano (PSA) com *Bacillus subtilis*. A *Xylella fastidiosa* também foi objeto de uma comunicação oral.

A prevenção de novas pragas e doenças nos pomares nacionais deve começar pelo reforço do controlo fitossanitário do material vegetal que entra no território nacional, incluindo campanhas de sensibilização à população em geral para que não traga plantas e sementes de outros continentes. Na mesa redonda sobre este tema, a fileira dos citrinos manifestou grande preocupação com a ameaça da *Trioza erytrae*, ou psila africana dos citrinos, o inseto vetor do Huanglongbing (HLB), responsável pela destruição de grandes áreas de pomares de citrinos no Brasil e na Flórida. Embora a doença ainda não esteja presente na Europa, o vetor já foi detetado a sul de Lisboa, podendo chegar rapidamente ao Algarve. «Estamos em pânico com esta ameaça», disse Silvino Oliveira, técnico da Frusol, explicando as graves consequências da chegada deste inseto aos pomares algarvios: «a fruta vendida com folhas ficará limitada, os tratamentos com inseticidas vão obrigar a rever os Limites Máximos de Resíduos na fruta e será que Espanha vai deixar passar pelo seu território camiões de citrinos provindos de um território infetado?», questionou.

Os oradores da mesa redonda concordaram que a União Europeia tem sido «frouxa» no controlo das suas fronteiras contra ameaças fitossanitárias e que deve fazer mais nesta matéria.

Cristina Rosa, técnica da Granfer, expressou a preocupação dos produtores da região Oeste de Portugal com pragas já existentes noutros hospedeiros, mas que nos últimos anos têm afetado os pomares de pera e maçã, como os microlepidópteros e a cochonilha algodão, e pediu aos serviços oficiais para que façam mais homologações de produtos ao abrigo da figura “problemas menores em culturas maiores”. Quanto a doenças já instaladas nos pomares do Oeste, por exemplo a filoxera da pereira e a estenfiliose, a técnica afirmou que as substâncias ativas existentes para controlar estas doenças têm baixa eficácia e alertou que está prevista a retirada de outras s.a. do mercado, o que deixará os agricultores com menos recursos para proteger os pomares. A subdiretora da Direção Geral de Alimentação e Veterinária, Paula Carvalho, admitiu que Portugal está limitado pelas normas europeias nas autorizações que concede para uso de substâncias ativas e apelou ao empenho do setor na defesa das “armas” que ainda restam para proteger os pomares: «precisamos das associações e dos agricultores para fazer lobby em Bruxelas».

Pós-colheita e valorização

Na sessão sobre “Pós-colheita e valorização” estiveram em destaque novos métodos para controlo de doenças da fruta (podridões causadas por fungos) após a colheita. Rosario Torres, investigadora do IRTA (Instituto de Investigação Agroalimentar da Catalunha), explicou que existem métodos físicos (ex: banhos de água quente em citrinos; micro-ondas em pêsego), químicos de baixo risco (aplicação de sais orgânicos e inorgânicos) e biológicos (aplicação de microorganismos benéficos), em alternativa à aplicação de fungicidas de síntese. «A vantagem destas novas soluções é que podem combinar-se entre si, mas nenhuma garante, por enquanto, o mesmo nível de eficácia que os métodos químicos», disse a investigadora. Na mesma linha de recurso aos produtos naturais para preservação da qualidade da fruta foi apresentado um estudo sobre o uso de embalagens ativas na conservação de morangos frescos e de snacks de kiwi desidratado. As embalagens ativas, através de aditivos na sua composição interagem com o produto no seu interior, mantendo-o em bom estado por mais tempo. Cristino Dores, investigador do centro MeditBio, usou embalagens feitas de papel enriquecido com alginato, citral e eugenol (no caso dos morangos) e embalagens enriquecidas com alginato e um bioplástico à base de glicina e ácido cítrico (no kiwi), tendo conseguido preservar os morangos por 14 dias com boa qualidade e os snacks de kiwi por 4 meses, com melhor aparência. As restantes comunicações da sessão debruçaram-se sobre estudos de caracterização de variedades regionais (variedades de fruteiras do Algarve; 3 variedades de figos lampos; medronho produzido em 3 regiões do Algarve; zambujeiros do norte do país) com vista à sua valorização.

Biotecnologia e Saúde

O geneticista José Leitão, investigador da Universidade do Algarve, inaugurou a sessão sobre “Biotecnologia e Saúde” dando conta dos principais avanços da investigação genómica em espécies fruteiras. A “edição de genes”, que permite remover, acrescentar ou substituir partes ou genes inteiros, é a última fronteira da genómica e vai acelerar o

melhoramento de plantas, garantiu o especialista. Os primeiros resultados já estão aí, entre os quais plantas de *Physalis* mais compactas e com frutos de maior calibre, bem como domesticar de novo a forma selvagem de tomateiro *Solanum pimpinellifolium*. Os efeitos benéficos da fruta sobre a saúde humana também foram abordados nessa sessão, com destaque para os compostos bioativos presentes na composição de alguns frutos.

Organização da produção é chave perante consumidor exigente

Na mesa redonda “Desafios da fruticultura perante as novas tendências de consumo” ficou claro que o consumo de frutas e legumes vai continuar a crescer a nível mundial, prevendo-se que até 2030 mais do que duplique, estando a qualidade e a segurança alimentar no topo das preocupações do consumidor. Neste sentido as grandes cadeias de distribuição alimentar impõem standards de qualidade cada vez mais exigentes, caminhando a passos largos para a meta resíduos zero (ausência de pesticidas), o que constitui um desafio crescente para os agricultores.

Outra tendência é o aumento do consumo de produtos biológicos, o que representa uma oportunidade para a produção nacional. A Biofrade, empresa que produz exclusivamente hortícolas biológicos desde 1998 e agrega a produção de 250 agricultores bio em Portugal, revelou que as suas vendas cresceram 600% entre 2010 e 2017. «Os supermercados portugueses têm vindo a apostar forte no setor bio, o nosso desafio é produzir mais e inovar no catálogo de produtos», disse Henrique Gomes, gerente da Biofrade. Segundo dados divulgados pela associação In Loco, atualmente cada português consome por ano 2€ de produtos biológicos, uma tendência que se acentua, prevendo-se que daqui a uma década o consumo *per capita* atinja os 10€.

A organização e a concentração da produção foi outro dos desafios apontados nesta mesa redonda. «Se não dermos passos para crescer em escala de organização, vamos perder competitividade perante outros países europeus que têm organizações de produtores de maior escala», afirmou Gonçalo Andrade, presidente da Portugal Fresh. Um dos bons exemplos apontados foi a criação da ACE Fresh Fusion, consórcio de 14 empresas portuguesas que se juntaram para exportar pera Rocha para a cadeia de supermercados LIDL. A fileira dos citrinos do Algarve também começa a dar os primeiros passos para a promoção organizada da fruta nos mercados externos, tendo sido criada há cerca de um mês a associação AlgarveOrange, revelou Sílvia Neves, gerente da Frutaloz, uma das empresas da região que aderiu a esta associação. «Trabalhar juntos para fornecer os grandes clientes é a chave para manter a competitividade», reconheceu Torres Paulo, gerente da Triportugal, lembrando que apenas 25% das vendas de frutas e legumes nacionais passam pelas organizações de produtores.

O 4º Simpósio Nacional de Fruticultura foi patrocinado pelas empresas: Fitolivos, Magos Irrigation Systems, BASF, TROPS (platina); Messinagro, Tecniferti, Bayer Crop Science, SIPCAM, Nutrimais- Lipor, Madrefruta, Hubel Verde (ouro), Hidrosoph, Agronologica, Aquagri e Nutrisapac (bronze).

ORGANIZAÇÃO

