



Os novos Órgãos Sociais da APH, para o triénio 2022-2024, tomaram posse no passado dia 31 de janeiro. Um novo mandato com novas ideias e novos desafios em prol do progresso da Horticultura (*lato sensu*).

Todos nós, pertencentes aos Órgãos Sociais, com atividade profissional em várias áreas afins às Ciências e Tecnologias Agrárias, assumimos a missão da APH, com mais de quatro décadas: contribuir para o aperfeiçoamento científico e técnico dos nossos associados, sejam eles investigadores, docentes, técnicos, estudantes, profissionais ou amadores, todos interessados em aprofundar o conhecimento sobre Horticultura.

Nos próximos números da nossa Revista, reservaremos o Editorial para partilhar ideias, reflexões ou factos interessantes sobre cada uma das nossas áreas de atuação. Cabe-me a mim enquanto Presidente dar o “mote” e desafiar os colegas da Direção a manter a cadência.

Na Horticultura, englobando os nossos cinco pilares - Fruticultura, Viticultura, Olivicultura, Horticultura Herbácea e Horticultura Ornamental -, considera-se com igual importância toda a cadeia de produção, desde a sementeira/plantação até à pós-colheita.

Os hortofrutícolas são componentes vitais da nutrição humana, porém, na sua maioria, altamente perecíveis, requerendo cuidados especiais no manuseio e na pós-colheita. Técnicas aplicadas nesta fase proporcionam uma melhor conservação do produto ao longo de toda a cadeia de abastecimento (produção, embalagem, distribuição, venda a retalho e armazenamento doméstico no consumidor final) e

## (In)formar Horticultura

ganhos significativos para toda a cadeia de valor agroalimentar.

É precisamente na área das Tecnologias de Conservação e Transformação dos Produtos Agrários, integrada na Unidade de Tecnologia e Inovação do INIAV, que desenvolvo investigação, focada sobretudo nos produtos hortofrutícolas, na qualidade físico-química, nutricional e sensorial, bem como na determinação do seu período de vida, face a diferentes condições durante o armazenamento. Outra área a que me dedico com crescente interesse é o estudo da valorização de subprodutos (resíduos) hortícolas, através do desenvolvimento de novos produtos e novas estratégias para lhes acrescentar valor.

A implementação de processos e tecnologias para garantir a qualidade e o tempo de vida dos produtos hortofrutícolas, diminuir riscos de segurança alimentar e combater o desperdício continua a ser um desafio significativo nas várias etapas do processo produtivo. Um desafio com uma meta definida pela ONU: reduzir o desperdício alimentar mundial para metade até 2030. Recordo que se o desperdício alimentar fosse um país, seria a terceira maior fonte de emissões de gases com efeito de estufa do Planeta, segundo dados do “Food Waste Index Report 2021”.

A Agricultura 4.0, um dos temas desta edição da nossa Revista, será certamente decisiva para melhorar os processos ao longo de toda a cadeia de valor, do campo ao prato, contribuindo para uma Horticultura cada vez mais sustentável para o produtor, o consumidor e o Planeta.

Boa leitura!

**Ana Cristina Ramos**

Presidente da APH

[presidente@aphorticultura.pt](mailto:presidente@aphorticultura.pt)