

## Apresentação

José Usan Torres Brandão Filho  
Paulo Sérgio Lourenço de Freitas  
Luís Otávio Saggion Berian  
Rumy Goto  
(orgs.)

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

BRANDÃO FILHO, J.U.T., FREITAS, P.S.L., BERIAN, L.O.S., and GOTO, R., comps. Apresentação. In: *Hortaliças-fruto* [online]. Maringá: EDUEM, 2018, pp. 21-22. ISBN: 978-65-86383-01-0.

<https://doi.org/10.7476/9786586383010.0002>.

---



All the contents of this work, except where otherwise noted, is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International license](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo o conteúdo deste trabalho, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença [Creative Commons Atribuição 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo el contenido de esta obra, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia [Creative Commons Reconocimiento 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

As hortaliças são o segmento agrícola de maior crescimento nos últimos anos, tanto em consumo quanto em área produzida; somado a isso, a preocupação com qualidade de vida e segurança alimentar tem levado a população brasileira a aumentar o consumo desses vegetais. Nesse contexto, no ano de 2016, dez professores de diversas áreas do curso de Agronomia da Universidade Estadual de Maringá (UEM) idealizaram um projeto com a finalidade de auxiliar pequenos e médios produtores da região de abrangência da UEM. Deste projeto, intitulado ‘Programa de Apoio ao Pequeno Produtor Rural de Horticultura’, surgiu o grupo Estudos Avançados em Horticultura. Esse grupo de estudos realiza várias ações com finalidade de desenvolver e de implementar a horticultura na região noroeste do Paraná, ao mesmo tempo em que propicia estudo e treinamento aos participantes. Dentre essas ações, surge a iniciativa da elaboração de um livro, com o objetivo de realizar um encerramento do projeto e contribuir para o desenvolvimento científico na área de Olericultura.

A obra intitulada *Hortaliças-fruto* contou com a participação expressiva da comunidade científica, que aborda tópicos gerais e específicos, conforme sua especialização. Foi elaborada por uma equipe de 40 autores, dentre pesquisadores e professores de 10 instituições de ensino e pesquisa do país, e descreve, de forma clara e detalhada, o que há de mais recente na área. Dentre os beneficiados com a obra estão estudantes, professores, produtores rurais e demais profissionais de diversas áreas que contemplam o estudo da olericultura e demais áreas relacionadas.

Dividido em 15 capítulos, este livro busca abordar a produção de hortaliças desde o plantio à comercialização. No seu primeiro capítulo intitulado ‘Hortaliças-fruto: aspectos gerais e uma estimativa da produção científica’, objetivou-se abordar a importância da olericultura e sua divisão como hortaliças-fruto, além de ter-se realizado um levantamento dos diferentes segmentos que abrangem a área com os mais elevados índices de publicação.

No capítulo 2, ‘Solanáceas’, enfatizaram-se as culturas do tomate e do pimentão, com descrição da origem, características gerais das plantas e sistema de cultivo. No terceiro capítulo, ‘Cucurbitáceas e Fabáceas’ foram apresentadas informações sobre o cultivo de algumas espécies representantes dessas famílias, com destaque para pepino, melancia, melão, abóbora, feijão-vagem e ervilha-torta, além de abordar uma espécie pertencente à família Rosaceae, mas de grande importância para a olericultura, que é o morango.

O capítulo 4, ‘Princípios de fertilidade do solo, adubação e nutrição mineral’, teve como objetivo abordar, de forma sucinta, os principais aspectos envolvidos para o conhecimento do solo, dos fertilizantes e da nutrição mineral para o bom desenvolvimento de hortaliças-fruto de forma geral. Outro fator que contribui para o bom desenvolvimento das plantas foi tratado no capítulo 5, ‘Manejo de água’, que destaca a água como o principal elemento carreador de nutrientes para as plantas, com promoção do incremento da produtividade, e que discute que o uso indevido e desqualificado da irrigação pode acarretar muitos danos, como contaminação da fonte, salinização do solo e perda de qualidade final das hortaliças-fruto.

Os capítulos de 6 a 9 versam sobre os fitopatógenos que afetam as hortaliças-fruto, respectivamente, ‘Doenças bacterianas’, ‘Viroses’, ‘Doenças fúngicas’ e ‘Nematoides’. São discutidas as principais espécies causadoras de doenças nas hortaliças-fruto e apresentados seus sintomas, etiologia, epidemiologia e medidas de controle.

Outros fatores que interferem no desenvolvimento e na produtividade das hortaliças-fruto são apresentados nos capítulos 10, ‘Interferência das plantas daninhas nas plantas cultivadas’, e 11, ‘Principais pragas de hortaliças-fruto nas famílias das Solanáceas, Cucurbitáceas e Fabáceas’. No capítulo 10, faz-se referência às principais plantas daninhas que causam danos e prejuízos às hortaliças-fruto, sua influência sobre as culturas, bem como as respectivas medidas de controle.

No capítulo 11, inicialmente, são descritas as principais pragas polífagas as culturas do tomate (representando as Solanáceas), do pepino e do melão (representando as Cucurbitáceas) e do feijão-de-vagem (tipificando as Fabáceas) e que apresentam grande importância devido aos danos diretos e indiretos que causam; posteriormente, apresentam-se as pragas de importância econômica de cada família especificamente.

A ‘Produção de mudas de tomateiro, de pimenteiro e de pepineiro’ é apresentada no capítulo 12, que aborda algumas informações específicas das principais famílias das hortaliças-fruto, com foco especificamente voltado ao crescimento fenológico e às características fisiológicas para cada espécie dessas famílias.

No capítulo 13, ‘Tecnologia de aplicação’, são apresentados os principais fatores que afetam a aplicação de defensivos agrícolas e a inter-relação entre eles. A ênfase é para a utilização dos conhecimentos científicos que proporcionem a correta colocação do produto biologicamente ativo no alvo, na quantidade necessária, de forma econômica e com o mínimo de contaminação de outras áreas.

O capítulo 14, ‘Cultivo protegido’, traz um breve histórico a respeito do assunto, além de informações detalhadas sobre a construção, o planejamento e o microclima no ambiente protegido.

O último capítulo, ‘Pós-colheita e comercialização’, trata da etapa final da cadeia produtiva das hortaliças-fruto e enfatiza questões relacionadas à fisiologia, ao manuseio, às perdas pós-colheita, ao beneficiamento, às embalagens para transporte e para agregação de valor ao produto. São abordados os canais de comercialização mais utilizados para as hortaliças-fruto e como realizar a apuração de resultados da comercialização.

A obra *Hortaliças-fruto* representa uma valiosa contribuição para seu público-alvo. Com a elaboração desta obra, espera-se atender à demanda por mais informações na tão importante área da Agronomia que é a Olericultura, com uma abordagem simplificada e abrangente a respeito das principais hortaliças-fruto de interesse econômico no Brasil e dos fatores que influenciam seu sistema de produção.