

**Data:** 03/10/2023

**Veículo:** Conexão safra

**Título:** Processamento de frutas é tema de curso em Colatina

**Link:** <https://conexaosafra.com/cursos/processamento-de-frutas-e-tema-de-curso-em-colatina/>

## Processamento de frutas é tema de curso em Colatina

por Assessoria de Comunicação do Incaper  
em 03/10/2023 às 6h52

3 min de leitura



Foto: Augusto Barraque/ Incaper.

Nesta terça-feira (03), Colatina sedia o curso de processamento de frutas para comercialização. A ação ocorrerá na cozinha da Igreja Católica de São Pedro Frio, das 09h às 16 horas.

O curso é uma das ações do projeto Inovafruti/[Morango](#), que é uma iniciativa da Fundação de Desenvolvimento e Inovação Agro Socioambiental do Espírito Santo (Fundagres Inovar) em parceria com a Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (Fapes), com a Secretaria de Estado de Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag) e Incaper.

O Inovafruti/Morango é coordenado pela engenheira agrônoma e pesquisadora do Instituto, Andréa Costa. O projeto testa variedades de morango no Espírito Santo e estuda as suas adaptações.

O engenheiro agrônomo e coordenador local do Incaper em [Colatina](#), Anderson Rosa Marin, lembrou que o objetivo do curso é contribuir com o desenvolvimento de morango na comunidade de São Pedro Frio, que por apresentar altitude de até 600 metros, tem se mostrado uma potencial produtora de [morango](#).

A cientista de alimentos do Ifes, Milena Pimentel, vai ministrar o curso e mostrará, na prática, o processamento de morango congelado, polpa e geleia de morango e doce cremoso, compota e doce em barra, de goiaba.

## Incentivo: produção de morangos em Colatina

Segundo Anderson Marin há hoje sete variedades de morango implantadas em Colatina. Segundo ele, tudo começou em 2022, quando o Incaper local realizou uma excursão com agricultores familiares de São Pedro Frio, para conhecerem a produção de morango em Santa Maria de Jetibá.



Devido ao resultado positivo com a implantação e o crescimento da cultura em São Pedro Frio, este ano o Incaper local também fez um treinamento com os produtores de morango, no Centro de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação (CPDI) do Incaper em Domingos Martins.



Na ocasião, as famílias produtoras de morango, em contato com pesquisadores e extensionistas do Incaper, aprenderam etapas importantes para o desenvolvimento da fruta, tais como a condução da cultura, manejo, controle de pragas e doenças e nutrição e receberam o livro “Cadeia produtiva do Morango” do Incaper.

“A extensão rural acontece a partir do levantamento e do atendimento de demandas de famílias produtoras de morango, assistidas pelo Incaper. Temos o objetivo de prestar a assistência técnica às famílias produtoras da fruta e alavancar a produção de morango no município”, explicou Marin.

A ação é fruto de uma parceria entre o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) e o Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes), Campus de Venda Nova do Imigrante.