

CURSO OFERECIDO PELA EMBRAPA ENSINA TÉCNICAS DE PROCESSAMENTO DE FRUTAS

Os alunos do **Instituto Federal Fluminense (IFF)**, campus Bom Jesus do Itabapoana, participaram de um curso de Processamento de Frutas na sede da **Embrapa Agroindústria de Alimentos**, no Rio de Janeiro, nos dias 27 à 31 de julho. Na ocasião, puderam entrar em contato com pesquisadores, funcionários, instrutores e utilizaram as instalações da empresa para desenvolver, na prática, o que aprendiam na sala de aula.

O curso alternava entre dois momentos. Nas aulas teóricas, os alunos recebiam instruções sobre como estender a vida útil das frutas através de novas técnicas de processamento, que vão de desde a escolha da matéria-prima, passando pelos cuidados higiênicos, até o preparo final do produto. Nos laboratórios, os estudantes colocavam em prática o que ainda estava fresco na memória, recebiam orientações de como manter as características naturais do produto, sua boa aparência, aroma e sabor, mesmo após ser processado.

Os 23 estudantes são da região de Bom Jesus do Itabapoana, Noroeste do Rio, têm entre 17 e 25 anos e disseram estar satisfeitos com o curso. A estudante Jéssica Ventura, 17, que veio pela primeira vez à capital carioca, ficou impressionada com a estrutura oferecida para realização das aulas: "O curso me surpreendeu e agora tenho ainda mais certeza do que quero para meu futuro. Estou morrendo de vontade de chegar na minha escola e passar minha experiência para os meus colegas."

A aluna Thamara Fonte Boa não pretende seguir na área de Alimentos, mas vai aplicar o aprendizado adquirido, no colégio técnico (IFF). "Além disso, os professores revisaram, com detalhes novos, assuntos já vistos" disse ela, que afirmou ter gostado, principalmente, da visita técnica a uma indústria de polpa de frutas: "lá pudemos fazer uma avaliação, entramos com um olhar crítico e até demos nossa opinião para melhorar a produção."

A Técnica em Agropecuária Verônica de Abreu, que é auxiliar de laboratório do setor de frutas do IFF, disse que ficou impressionada com as técnicas aprendidas, "Ter aulas aqui na **Embrapa**, com todo esse aparato, é totalmente diferente: além de aprender no curso, nós estamos aprendendo muito com essa vivência", confessa, e sai apressada para realizar a tarefa indicada pelo instrutor.

O curso faz parte das atividades desenvolvidas pela **Embrapa** no projeto *Comunicação para a Popularização da Ciência e Tecnologia de Alimentos* em conjunto com quatro escolas técnicas de cidades do interior do Estado do Rio de Janeiro. O projeto pretende estimular a agroindustrialização, auxiliando e capacitando os alunos para o desempenho das suas atividades.

Ao final do curso os alunos receberam um kit com amostras de alimentos que eles próprios produziram (banana-passa, abacaxi em calda, bananada e geléia de maracujá). "É bom ir para casa sabendo que a tarefa foi cumprida", disse o

estudante Conrado de Oliveira no último dia de curso. Segundo a coordenadora do projeto, doutora **Renata Torrezan**, os alunos são instruídos a retransmitirem os conhecimentos adquiridos para comunidade onde eles vivem.

MAIS INFORMAÇÕES

Renata Torrezan

Coordenadora do Projeto

Embrapa Agroindústria de Alimentos

Telefone: (21) 3622-9630

FONTE

Embrapa Agroindústria de Alimentos

João Eugênio - Jornalista

Beatriz Inojosa e Patrik Camporez Mação - Estagiários

Telefone: (21) 3622-9737

LINKS REFERENCIADOS

Embrapa Agroindústria de Alimentos

www.ctaa.embrapa.br

João Eugênio

joao@ctaa.embrapa.br

Embrapa

www.embrapa.br

Beatriz Inojosa

beatriz.estagio@ctaa.embrapa.br

Patrik Camporez Mação

patrik.estagio@ctaa.embrapa.br

Renata Torrezan

torrezan@ctaa.embrapa.br

Instituto Federal Fluminense

portal.iff.edu.br/campus/bom-jesus

FIGURAS

Vista do Campus Bom Jesus do Instituto Federal Fluminense [Divulgação]

