

■ Notícias

SGTT APRESENTA PROCESSO DE FORMALIZAÇÃO DE PARCERIAS

Na última quarta-feira (20), o Setor de Gestão de Transferência de Tecnologia (SGTT) apresentou o Procedimento Operacional Padrão (POP) para formalização de parcerias.

O colega Hélio Omote demonstrou as principais etapas e os documentos necessários para formalização de parcerias que envolvam Projetos de Pesquisa e Desenvolvimento ou Ações de Transferência de Tecnologia.

Os procedimentos se aplicam aos contratos de Cooperação Técnica, Licenciamento de Tecnologias e Prestação de Serviços Técnico Especializado. O encontro também serviu para tirar dúvidas dos pesquisadores sobre as parcerias.

O POP e documentos anexos encontram-se disponíveis na Intranet, na área de Gestão de Negócios do SGTT.



DEGUSTAÇÃO DE HAMBÚRGUER É REALIZADA PARA AVALIAÇÃO SENSORIAL

Nos dias 19 e 20 de novembro teve início na Unidade a degustação de hambúrguer para a pesquisa “Qualidade sensorial da carne bovina com dieta contendo caroço de algodão e vitamina E”. Cerca de 30 pessoas participaram do teste como provadores e mais sete pessoas fizeram parte da equipe do laboratório.

O objetivo foi diferenciar amostras de carne, provenientes de gado nelore alimentados com dietas diferentes. Uma dieta padrão e outras duas a base de caroço de algodão e vitamina E.

Os participantes receberam uma amostra padrão, como referência, para diferenciar as outras três amostras. Os provadores avaliaram diferenças sensoriais como aparência, aroma, sabor e textura. Eles precisaram distinguir, por meio de notas de zero a nove, o quanto as amostras se distanciavam do padrão.

“Aqueles que provaram o hambúrguer feito com a carne do gado que a dieta continha apenas caroço de algodão, notaram um sabor estranho, devido à composição diferente de lipídios do caroço. Já os que provaram o que a dieta do animal continha caroço de algodão e vitamina E, perceberam que o gosto estranho foi amenizado”, explica Avelardo Ferreira, analista do laboratório.

Essa foi uma das primeiras sessões da análise sensorial da carne, de um total de quatro. Nesta terça-feira (26), no período da manhã e da tarde, outras duas sessões de degustação estão previstas.



Foto: Gisele Rosso

TREINAMENTO REÚNE CERCA DE 40 PESSOAS

Na última sexta-feira (22), 44 pessoas participaram do treinamento sobre procedimentos de emergência e evacuação dos laboratórios. O técnico de segurança do trabalho, Leandro Escrivani, articulou orientações sobre as saídas de emergência e sobre procedimentos que dever ser seguidos em casos de incêndio.

“Não somos educados, ao longo das nossas experiências, a lidar com esse tipo de ocorrência. Com o treinamento procuramos orientar, ao máximo, como evitar tais situações e como agir, caso estas ocorram”, afirma Leandro.



Foto: Wagner Nascimento