

*Divulgado o edital do processo seletivo
do Colégio Politécnico*

Foi divulgado o edital referente ao processo seletivo do Colégio Politécnico. O documento trata do processo seletivo para ingresso no ensino médio e em cursos técnicos subsequentes a ele. As inscrições vão de 11 de setembro a 07 de novembro, com prova a ser realizada no dia 03 de dezembro.

O edital também faz referência ao ingresso no Colégio Técnico Industrial de Santa Maria, o CTISM, o qual está com vagas abertas para cursos técnicos integrados ao ensino médio e para cursos subsequentes. Na manhã do dia 03, serão realizadas as provas para o ensino médio (do Politécnico) e para o ensino médio com curso técnico integrado (do CTISM); já durante a tarde, será a etapa de seleção para ingresso nos cursos técnicos subsequentes (do Politécnico e do CTISM).

As inscrições têm o valor de R\$50 e devem ser realizadas no site da COPERVES (<https://goo.gl/V89mjX>), onde também se podem encontrar informações mais detalhadas nos editais.



Descubra UFSM disponibilizará tour pelo Politécnico

Mais uma das muitas atividades a serem proporcionadas aos visitantes do Descubra UFSM, evento de divulgação dos cursos da Universidade que ocorrerá nos dias 14, 15 e 16 de setembro, será um tour pelas dependências do Politécnico. No passeio, os visitantes poderão conhecer um pouco da estrutura, dos laboratórios e dos cursos do Colégio.

Os inscritos farão o desembarque no setor de Floricultura, de onde seguirão para: o auditório, para uma apresentação institucional sobre o Colégio, o setor de Geoprocessamento (com explanações a respeito dos blocos C, D, E e F no percurso), o espaço de processamento de pães, frutas e hortaliças, o setor de carnes e, por fim, para o de fruticultura – de onde poderão retornar ao evento. Os grupos ficarão cerca de 10 minutos em cada setor, conversando com professores, alunos e servidores.

As escolas que desejarem participar devem fazer sua inscrição no link:

<https://goo.gl/CM5fZV>



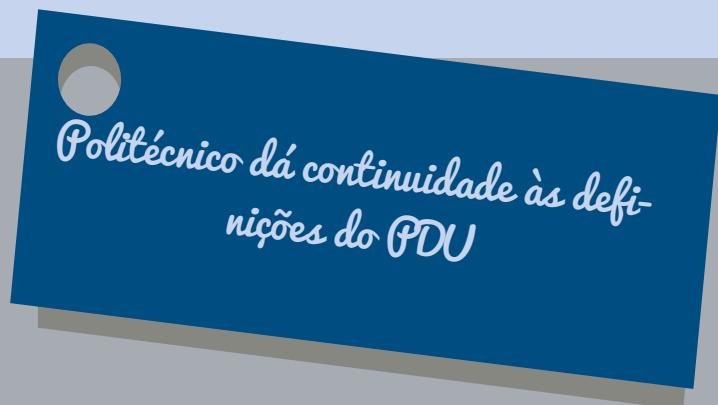
Professor do curso de Geoprocessamento realiza minicurso sobre drones

O professor Luiz Felipe de Carvalho, do tecnólogo em Geoprocessamento do Colégio Politécnico da UFSM, em parceria com o 2º Batalhão Ambiental da Brigada Militar, a Polícia Federal e a Polícia Rodoviária Federal, realizou, nos dias 01 e 02 de setembro, um minicurso sobre a utilização de drones.

O curso foi ministrado pelo próprio professor, que já trabalha com drones há algum tempo. O objetivo foi transmitir as principais informações sobre o uso dos equipamentos, como os diferentes modelos, a legislação para utilização, as câmeras adequadas para cada situação, etc.

O primeiro dia do curso dividiu-se em explanações teóricas pelo professor e em um momento de descontração com coffee break, enquanto o segundo proporcionou aos participantes uma experiência prática em campo com o equipamento.





Politécnico dá continuidade às definições do PDU

No último dia 26, a equipe de servidores do Colégio realizou uma reunião conjunta para dar continuidade às definições do Plano de Desenvolvimento da Unidade (PDU), processo a ser finalizado em quatro etapas. A primeira já havia sido realizada anteriormente, visando determinar aspectos como missão, objetivos e valores da unidade.

A segunda etapa, que foi a executada no dia 26, propôs a realização de um diagnóstico da instituição – determinando seus pontos fortes e fracos e identificando oportunidades e ameaças. Após as discussões, foi realizado um almoço de confraternização no DTG Noel Guarany.



Cursos do Politécnico recebem avaliações significativas do MEC

O curso de Gestão Ambiental recebeu nota 4 no Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE), em uma escala de 5 pontos. O exame serve para avaliar o rendimento dos concluintes dos cursos de graduação com relação aos conteúdos e competências necessários à sua formação. A prova que resultou na pontuação foi feita pelos formandos de 2016.

Já o curso de Sistemas para Internet recebeu nota 5 na Avaliação de Renovação de Reconhecimento, do MEC (que se trata de uma avaliação semelhante, mas é voltada para cursos que ainda não se enquadram no ENADE). Os avaliadores perceberam que os trabalhos no curso transcorrem em ambiente de respeito profissional mútuo, com total disponibilidade dos gestores da instituição, da coordenação, dos professores e funcionários.

Parabenizamos a toda a equipe de servidores e aos alunos dos cursos.



POLI *noticias*

ANO 2017 - EDIÇÃO 433

Grupo de pesquisa do Politécnico recebe prêmio em dois eventos

Dentre os trabalhos apresentados pelo Grupo de pesquisa "Desenvolvimento e análise de produtos agroindustriais" do Colégio Politécnico no 20º Encontro Nacional e 6º Congresso Latino-Americano de Analistas de Alimentos, o trabalho intitulado "Linguica frescal com adição de queijo coalho e azeitona" recebeu o diploma de honra ao mérito na área temática de análise sensorial. O evento ocorreu entre 13 e 16 de agosto de 2017 em Belém, PA.

O trabalho foi apresentado pelas alunas Caroline dos Santos Giuliani, Aline Finatto Alves, Carolina Rapachi Fortes, Patrícia Arrojo da Silva e Luciene Guilherme da Silva, sob orientação das professoras Andréia Cirolini, Ana Paula Daniel e Vanessa Pires da Rosa, do Curso Técnico em Alimentos.

O trabalho está vinculado ao projeto de extensão “Ações para melhoria da produtividade e da qualidade de produtos cámeos de agroindústrias familiares” e parte das atividades práticas foram realizadas na disciplina de “Pesquisa e Inovação” do curso Técnico em Alimentos. A participação dos alunos neste evento foi financiada pelo Colégio Politécnico e pela CESPOL (Cooperativa dos Estudantes do Colégio Politécnico da UFSM).

Além desse, outro projeto do grupo intitulado “Linguiça tipo toscana enriquecida com farelo de aveia”, desenvolvido pelas alunas Déborah Cristina Barcelos Flores e Priscilla Cardoso Martins Nunes, foi premiado em 1º lugar na área técnica da 1ª Mostra Científica.

As integrantes do projeto receberam troféu, medalhas, certificados e uma bolsa de iniciação científica. O trabalho foi desenvolvido no setor de carnes do Colégio Politécnico, sob a orientação das professoras Ana Paula Daniel, Andréia Cirolini e Vanessa Pires da Rosa e do responsável técnico do setor Dejanir Pissinin.

Universidade Federal de Santa Maria
Colégio Politécnico da UFSM
Curso Técnico em Alimentos

**COLÉGIO
POLITÉ
UFSM**

LINGUIÇA TIPO TOSCANA ENRIQUECIDA COM FARELO DE AVEIA

Déborah Cristina Barcelos Flores (IC), Priscilla Cardoso Martins Nunes (IC), Ana Paula Daniel (O),
 (Colégio Politécnico da UFSM).

Introdução

A aveia é reconhecida pelo teor de fibras e valor nutritivo. Os ônibus clássicos convencionais, como a linguiça toscana, possuem o conteúdo de gordura e são pobres em fibras, tornando-se uma temática para formulações de produtos inovadores e saudáveis.

Objetivos

Desenvolver e avaliar sensorialmente formulações de linguiça tipo toscana com adição de diferentes concentrações de farelo de aveia, inovando com um produto carníneo saudável.

Figure 1: Production of linguiça tipo toscana enriched with oat bran.

Figure 2: Assortment of linguiça tipo toscana separated by treatment.

Figure 3: Assortment of linguiça tipo toscana separated by treatment.

Resultados

Para a avaliação sensorial de cor, odor, e sabor a formulação que melhor se adequou ao teste de aceitabilidade foi a que adicionou 2,5 % de farelo de aveia (Tabela 01, Figura 04) onde foi adicionado 2,5 % de farelo de aveia. A figura 04 mostra a formulação que mais se adequou ao teste de aceitabilidade, a qual é a que adicionou 2,5 % de farelo de aveia (Tabela 02).

Os resultados encontram-se em torno dos termos “compraria” ou “certamente compraria”. Logo esse tipo de produto adicionado de farelo de aveia pode ser comercializado.

Metodologia

FORMULAÇÃO: Para elaboração da linguiça tipo toscana empregou-se a metodologia adaptada no Laboratório de Processamento de Carnes do Colégio Politécnico da UFSM, juntamente com os ingredientes: água de cozedura, guta comercial, antioxidante comercial, polifenóis, açúcar, gema de ovo, mola, alho em pó. Foram realizadas três formulações:

- F1: Controle (sem adição do farelo de aveia);
- F2: Adição de 2,5 % de farelo de aveia;
- F3: Adição de 5 % de farelo de aveia.

ANÁLISE SENSORIAL: Avaliadas por 35 provadores em relação aos atributos de cor, odor, sabor e textura, utilizando escala hedônica estendida da sete pontos.

- “1=desgostei muito” e “7=gostei muito”.

Sensorialmente avaliou-se a intenção de compra utilizando escala estendida de 5 pontos com os extremos, onde:

- “1=certamente não compraria” e “5=certamente compraria”.

Referências

1º lugar



POLI notícias

ANO 2017 - EDIÇÃO 433

EDITORIA DE CONTEÚDO:

Márcia Feliciani

DIAGRAMAÇÃO:

Francine Alves

REVISÃO:

Sônia Maria M. Crescencio

COORDENAÇÃO DO PROJETO DE EXTENSÃO EM ASSESSORIA

DE COMUNICAÇÃO:

Sônia Maria M. Crescencio

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO -
COLÉGIO POLITÉCNICO
WWW.POLITECNICO.UFSM.BR



/politecnico.ufsm



assessoriadecomunicacao@
politecnico.ufsm.br



(55) 3220-8273