

economia

Hospital de Passo Fundo investe em modernização

Entre 2025 e 2026 foram direcionados R\$ 30 milhões para inovação



Eduardo Torres

economia@jornaldocomercio.com.br

Começou a operar em agosto, no centro cirúrgico do Hospital São Vicente de Paulo, em Passo Fundo, um novo robô Mako, especializado em cirurgias de joelho e quadril. A nova plataforma se soma a outras duas, já operando nas cirurgias robóticas da instituição, como o Cori, utilizado em cirurgias de joelho, e o Versius, empregado em diferentes especialidades, entre elas ginecologia e cirurgia pélvica, coloproctologia, urologia, cirurgia torácica, oncológica e cirurgia geral.

A robotização cirúrgica é só um braço da verdadeira evolução tecnológica que acontece dentro das duas unidades do hospital no principal município do Norte gaúcho. Entre 2025 e 2026, a instituição contabiliza R\$ 30 milhões entre investimentos públicos (estaduais e federais) e privados.

Somente no centro cirúrgico, além dos robôs, o São Vicente de Paulo passou a contar com a mais completa mesa cirúrgica dedicada a procedimentos de escoliose do Rio Grande do Sul, um arco cirúrgico, com imagens em tempo real e de alta qualidade durante os procedimentos, um novo sistema de videocirurgia para procedimentos minimamente invasivos.



HSVP/DIVULGAÇÃO/JC

São Vicente de Paulo faz aposta na robotização do centro cirúrgico

“À medida em que Passo Fundo cresce como polo regional de saúde, aumenta a necessidade de ampliar, modernizar e qualificar a estrutura hospitalar”, diz o superintendente executivo do Hospital São Vicente de Paulo, Ilário De David.

Com 4 mil funcionários e um corpo médico de 900 profissionais, o São Vicente de Paulo é referência para 250 municípios, abrangendo mais de 2 milhões de pessoas. O hospital é referência regional em procedimentos e alta complexidade.

Em outra frente, os investimentos mais recentes priorizaram ainda a estruturação do Centro de Diagnóstico 3, com cinco salas de ultrassonografia, uma sala de raio X, sala para densitometria óssea e uma sala de tomografia computadorizada, além de amplo ambiente

Ficha técnica

- **Investimento:** R\$ 30 milhões
- **Estágio:** em execução
- **Empresa:** Hospital São Vicente de Paulo
- **Cidade:** Passo Fundo
- **Área:** Varejo/Serviços

de espera em uma área superior a 500 metros quadrados.

A revitalização do espaço possibilitou a instalação de um novo tomógrafo. A tecnologia permite exames frequentes com menor exposição à radiação, sem perda de qualidade. No pacote de investimentos concluído este ano, incluem-se ainda melhorias nas estruturas de hemodiálise, radioterapia e tratamentos cardiovasculares.

Cafeteria da praça Otávio Rocha entra em obras e deve abrir até o Natal

/ MINUTO VAREJO

Patrícia Comunello

patriciacomunello@jornaldocomercio.com.br

“Quero que as pessoas vivam a praça, que seja um lugar de encontro”, anima-se a arquiteta Lisiara Simon, à frente do projeto e gestão das obras da cafeteria que vai ocupar o quiosque na praça Otávio Rocha, no Centro Histórico de Porto Alegre. A operação deve abrir até o Natal, adiantou a arquiteta à coluna Minuto Varejo.

Vai ser a terceira Fermenta Pão e Cozinha, marca lançada em 2025 pelo grupo MuleBule, que adotou a praça até 2030. O grupo venceu a concorrência aberta pela prefeitura. Em troca da conservação da praça, o MuleBule não pagará pelo uso comercial do ponto.

A vizinhança se afastou do local após sujeira, deterioração e insegurança tomarem conta de um dos espaços mais charmosos da região. O MuleBule terá de manter o paisagismo (verde) e equipamentos, como playground e bancos, além de banheiros. A praça passou por restauração cus-

teada pelo município.

Sobre a meta de estreitar em dezembro. “Queremos fazer um evento natalino na praça”, adianta Lisiara, mas condicionando a meta à execução da reforma. A intervenção para preparar a futura cafeteria iniciou na segunda-feira, comandada pela equipe do MuleBule. Outra novidade: o cardápio deve ter, além dos já tradicionais pães, sanduíches e cafés, massas que as pessoas poderão comprar e levar em caixinhas, para sair comendo ou consumir no trabalho ou em casa. Este sistema que se multiplicou com a popularização do take away, comida para levar, do inglês. A ideia é ter preços mais acessíveis.

A arquiteta comenta sobre a concepção da revitalização do espaço. Como o pequeno sobrado é tombado pelo patrimônio histórico da Capital, não é possível alterar a construção. “O desafio é dar vida para a praça de novo, entregar para a comunidade, promover feiras, música”, comenta Lisiara.

Como é a terceira unidade da marca, a arquiteta lembra que cada uma tem um perfil.

ALEX ROCHA/PMMA/DIVULGAÇÃO/JCA



Terceira unidade do Fermenta trará novidades no cardápio

EXPERIENCE 2026

Viva **tudo** que a **inovação** pode ser

Realizadores

TECNOFUC

PUCRS

anprotec

FAPERGS

SOUTH

FINEP

CNPq

Parceiros institucionais

HPE

RS Startup

SEBRAE

suçã

UFRGS

nie.br

egi.br

BRDE

fin

coalizão

Parceiros de mídia

AMANHÃ

Jornal do Comércio

master

HOSTED

Apoio

20 e 21 de outubro

Atividades direcionadas para estudantes e convidados

22 de outubro
Festival aberto ao público