

BOLETIM

digital

COLÉGIO POLITÉCNICO

EDIÇÃO 522



COLÉGIO
POLITÉCNICO
UFSM

SOBRE O BOLETIM

O Boletim Digital do Colégio Politécnico da Universidade Federal de Santa Maria é um informativo de notícias e tem por objetivo manter a comunidade do Colégio sempre atualizada dos acontecimentos da Instituição. Tem divulgação trimestral, compilando os principais fatos do período e trazendo as ações de ensino, pesquisa e extensão que tiveram repercussão na comunidade local e regional.

Desejamos uma boa leitura!



COLÉGIO
POLITÉCNICO
UFSM



COLÉGIO
POLITÉCNICO
UFSM

Sumário

Pesquisa Perfil de Públicos.....	04
Palestra e Sarau encerraram atividades relativas aos 60 anos do Colégio Politécnico.....	05
Professor da área de fruticultura participa de descoberta da primeira trufa brasileira.....	07
Curso Técnico em Fruticultura do Colégio Politécnico da UFSM inicia nova turma.....	09
4º Prêmio Mulheres de Luta é concedido para Programa de Extensão do Colégio Politécnico da UFSM.....	11
Colégio Politécnico da UFSM participa da Expoagro Afubra 2022	13
Projeto Advanced Farm e Mestrado em Agricultura de Precisão do Colégio Politécnico da UFSM participam da Expodireto 2022	15
Plataforma de certificação online de granjas avícolas desenvolvida por pesquisadores do Politécnico é destaque na Revista Arco	17
Frutas nativas e conservação da floresta é tema de ação do Colégio Politécnico em conjunto com o DTCE Marcas do Pampa	19

Pesquisa de perfil de públicos no Colégio Politécnico dá início a nova fase

Após a conclusão da coleta de dados, tem início a análise dos dados compilados.

A Pesquisa de perfil de públicos é uma iniciativa da Assessoria de Comunicação do Colégio Politécnico, conjuntamente com a Direção, cuja aplicação abrangeu os meses de dezembro e janeiro e foi direcionada aos alunos(as) do Ensino Médio, Técnico, Superior e da Pós-Graduação, além dos(as) servidores(as), e busca conhecer melhor o perfil das pessoas que estudam e trabalham no Colégio Politécnico. Como resultado preliminar identificamos que o Site é o espaço oficial da busca de informações tanto dos alunos como dos servidores e os meios de comunicação mais utilizados para o diálogo entre o Colégio e seu público se dá através de e-mail e WhatsApp. A rede social Facebook é apontada como de maior interesse de um público mais adulto e o Instagram está como preferência do público jovem, como já é de conhecimento do comportamento geral dos usuários dessas redes. Esses, entre outros dados, darão subsídios para o desenvolvimento de estratégias de comunicação mais rápidas e eficientes entre o Colégio, alunos e servidores e também para a busca de uma maior aproximação no relacionamento com a comunidade em geral. Agradecemos novamente aos participantes pois o apoio na resposta aos questionários foi fundamental para o resultado exitoso da pesquisa.

Palestra e Sarau encerraram atividades relativas aos 60 anos do Colégio Politécnico

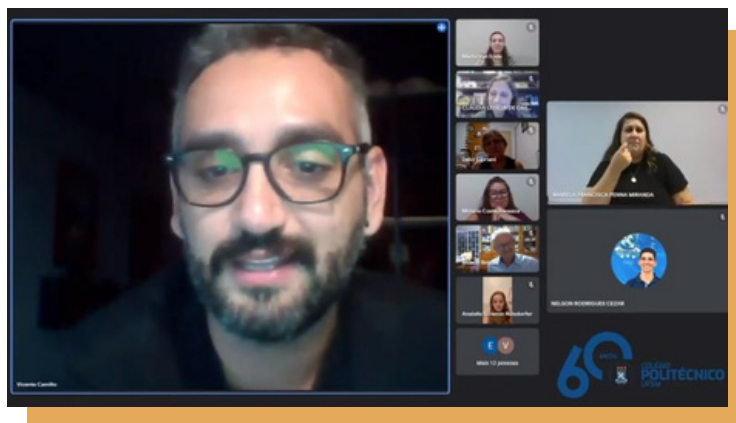
Atividades organizadas por servidores e alunos fecharam um ciclo de homenagens, resgates e reflexões que se iniciaram no ano passado até alcançar, em janeiro, os 61 anos da instituição.

Nos dias 24 e 26 de janeiro, o Sarau Literário “Cartas ao Poli” e, anteriormente, a palestra “Século XXI: saberes em construção”, proferida pelo prof. Ricardo Rossato, encerraram as atividades comemorativas dos 60 anos do Colégio Politécnico, celebrando suas seis décadas na oferta de educação básica, técnica e tecnológica pública, gratuita e de qualidade. A palestra “Século XXI: saberes em construção”, proferida pelo prof. Ricardo Rossato, apresentou um recorrido histórico da instituição universitária no mundo, perpassando diferentes valores aos quais a universidade foi veiculada e discutiu os impostos à educação no século XXI, entre eles a pandemia, a relação com as tecnologias e as políticas relacionadas à educação. Rossato também destacou como papel do educador o de contribuir para construir vidas com dignidade.



Prof. Ricardo Rossato no início de sua fala durante o evento

Já o Sarau foi uma iniciativa do Projeto Jornal Temático do Ensino Médio do Colégio Politécnico, organizado pelas professoras Cláudia Letícia de Castro do Amaral e Miriane Costa Fonseca. Por meio de um trabalho coletivo envolvendo estudantes do Ensino Médio, professores das áreas de Linguagens e Humanas, direção do Politécnico, coordenação do Ensino Médio, Assessoria de Comunicação, servidores do suporte técnico, oficineiros, palestrantes, colaboradores da UFSM e de outras instituições, foi possível homenagear o Colégio a partir de um Concurso Literário em que alunos, egressos, servidores ativos e aposentados, escreveram cartas à instituição relembrando suas vivências no Colégio. O Concurso demonstrou uma forte característica do Colégio ao longo dos seus 60 anos de existência, a afetividade. Na cerimônia, houve a divulgação e leitura dos trabalhos vencedores.



Momento da leitura de uma das cartas durante o Sarau, feita pelo egresso Vicente Camilo

Para assistir à palestra “Século XXI: saberes em construção”, acesse [este link](#).
Para acompanhar o Sarau “Cartas ao Poli”, acesse [este link](#).

Confira, na notícia do site, a relação das cartas premiadas no Concurso, segundo as categorias. [Link para notícia](#).

A descoberta de uma nova trufa, com participação de professor da área de fruticultura, foi destaque no jornal Zero Hora

A trufa sapucay

Até pouco tempo, acreditava-se que a trufa – iguaria rara, oculta no solo e valiosa na alta gastronomia – não existia no Brasil. Era conhecida principalmente em regiões da Europa, escondida em meio às raízes de carvalhos e castanheiras. Ledo engano.

O mais incrível dessa história é que o primeiro exemplar identificado em terras brasileiras é daqui. Foi encontrado em Cachoeira do Sul, à sombra de nogueiras-pecã. A trufa sapucay – batizada pelo chef Paulo Machado em referência ao grito guarani, um dos povos originais do Rio Grande – tornou-se ingrediente cobiçado.

A descoberta partiu de dois gaúchos: o biólogo Marcelo Sulzbacher e o agrônomo Diniz Fronza. Depois de abordar o tema no doutorado em biologia de fungos e de visitar produtores na Europa, Sulzbacher voltou ao Estado para seguir nos estudos na Universidade Federal de Santa Maria, junto do professor Fronza. Eles percorreram propriedades, cavaram o barro e nada. Até que, em 2016, no pomar da Paralelo 30, empresa cachoeirense produtora de nozes, coletaram uma bolinha amarelada e levaram ao laboratório.

– Depois de dois anos de pesquisas e análises, confirmamos o achado e publicamos um artigo nos Estados Unidos. O nome científico escolhido foi *Tuber floridano*, justamente por haver fungos semelhantes na Flórida – conta Sulzbacher, à frente da Terroir Sul, especializada em trufas e cogumelos.

A partir dali, a sapucay ganhou fama – foi inclusive tema de palestra no Mesa São Paulo, principal festival de gastronômico da América Latina. A maior safra até agora ocorreu entre 2020 e 2021, com 10 quilos (cada quilo custa R\$ 8 mil), e o cultivo de trufas já é uma realidade no Estado.

– Vocês têm um verdadeiro tesouro no Sul. Essa trufa tem notas amendoadas e suaves. O sabor e o aroma são únicos – destaca Machado, idealizador do projeto Food Safaris.



FOTOS MARCELO BRUM/ DIVULGAÇÃO



Na foto acima, Marcelo Sulzbacher exibe um exemplar da iguaria gaúcha



ANOTA AÍ

A trufa – não estamos falando do chocolate! – é um fungo da família *Tuberaceae*. Nasce sob a terra a uma profundidade de 20 a 40 centímetros, em geral junto a carvalhos e castanheiras. Algumas espécies são consumidas pelo ser humano há milhares de anos. É comum o uso de porcos e cães farejadores na colheita.



GZH

Leia mais sobre as trufas em gzh.com.br/julianabublitz

A descoberta de uma nova trufa, a primeira identificada no Brasil, foi destaque no jornal Zero Hora, no final de janeiro deste ano. O prof. Diniz Fronza, em parceria com o biólogo Marcelo Sulzbacher, realizou a descoberta em 2016 no pomar da empresa Paralelo 30, na cidade gaúcha de Cachoeira do Sul. A nova trufa foi batizada de *Sapucay*, em referência ao grito dos povos Guaranis, originários da região do Rio Grande do Sul. No ano passado, a promissora iguaria

teve uma das safras mais expressivas: 10kg a um preço de 8 mil cada um. A trufa Sapucay despertou a curiosidade de muitos chefs de cozinha e foi tema de encontros de culinária. Confira a notícia completa através [desse link](#) (exclusivo para assinantes Zero Hora).

Curso Técnico em Fruticultura do Colégio Politécnico da UFSM inicia nova turma

O ano de 2022 se iniciou, no Colégio Politécnico, com a abertura de edital para um novo curso técnico subsequente ao Ensino Médio: Técnico em Fruticultura. A área, uma das mais consolidadas do Colégio, contará agora com um curso de educação a distância



que forma profissionais aptos a compreender e atuar na cadeia de produção frutícola, desde a propriedade rural até o consumidor, além de poder realizar a organização e promoção da atividade.

Mesmo sendo um curso a distância, tem a peculiaridade e necessidade do contato do estudante com a prática profissional: o currículo prevê encontros presenciais aos sábados, de 21 em 21 dias no Polo de Santa Maria, compondo um quarto (25%) de sua carga horária presencialmente. Essa

composição foi pensada também tendo em mente a rotina de pessoas que buscam qualificação e que desenvolvem atividades profissionais simultaneamente.

O currículo proposto para o curso Técnico em Fruticultura buscou centrar-se em alguns componentes básicos para dar uma visão ampla da atividade, relacionando desde o empreendedorismo, mercados, vivências em propriedades rurais, dentre outros. Foram oferecidas 60 vagas, preenchidas por meio de sorteio público eletrônico. O curso teve um total de 395 inscritos, distribuídos em 13 municípios.

4º Prêmio Mulheres de Luta é concedido para Programa de Extensão do Colégio Politécnico da UFSM

No dia 26 de março, representando o Fórum de Enfrentamento à Violência contra as Mulheres de Santa Maria e a Campanha Vidas de Mulheres Importam: Santa Maria 50-50, a Profa Dra. Laura Ferreira Cortes, coordenadora do projeto e docente do Colégio Politécnico, juntamente com a Profa. Dra. aposentada pelo Depto. de Enfermagem

da UFSM, Maria Celeste Landerdahl, receberam premiações na 4º Edição do Prêmio Mulheres de Luta. O prêmio, um evento promovido pelo gabinete do Deputado Estadual Valdeci Oliveira, atual presidente da Assembléia Legislativa do estado, foi sediado no Seminário São José, em Santa Maria.

O Fórum de Enfrentamento à Violência contra as Mulheres de Santa Maria, um programa de extensão do Colégio Politéc-



Prof. Dra. Maria Celeste Landerdahl, Deputado Estadual Valdeci Oliveira e Prof. Dra. Laura Ferreira Cortes

nico da UFSM, e a Campanha Vidas de Mulheres Importam: Santa Maria 50-50 prevêm várias ações para reduzir desigualdades de gênero. Na ocasião da premiação, o programa e a Campanha foram destacados pelo trabalho que vêm desempenhando, desde 2019, com ações para a consolidação de uma rede de atendimento e enfrentamento à violência contra as mulheres em Santa Maria. Uma das propostas do Fórum é unir profissionais dos serviços de atendimento, Ministério Público, docentes, acadêmicas e coletivos de mulheres que vêm discutindo a importância de qualificação para realizar os atendimentos a mulheres em situação de violência e de uma composição de rede intersetorial articulada e representativa das demandas das mulheres. Também são realizadas ações com mulheres nas comunidades e articulações para a construção de políticas públicas para as mulheres, algumas delas em parceria com a gestão municipal, a exemplo do apoio técnico à prefeitura para a implantação de um Centro de Referência para Atendimento Especializado de mulheres em situação de violência.

Colégio Politécnico da UFSM participa da Expoagro Afubra 2022

O Colégio Politécnico, em conjunto com outras unidades da UFSM e a Pró-Reitoria de Extensão, participou, entre os dias 23 e 26 de março, da Expoagro AFUBRA 2022. O evento, um dos maiores da Agricultura Familiar no Brasil, abriga empreendimentos da agricultura, pecuária e agroindústria familiar, assim como de flores, artesanato rural, implementos e insumos agropecuários. No estande da UFSM, foram ministrados pelo Colégio Politécnico minicursos de técnicas de estacas e enraizamento, arranjos florais, minijardins, relógio biológico de plantas medicinais e beneficiamento e comercialização de plantas medicinais. Estima-se que, ao longo dos 4 dias, aproximadamente 400 pessoas participaram dos minicursos. As apresentações foram realizadas por alunos do Colégio Politécnico e a organização foi realizada pelo Departamento de Pesquisa e Extensão do Colégio Politécnico, com colaboração do Setor de Floricultura, do Departamento de Infraestrutura e do Departamento de Finanças.



Realização de minicursos ao público durante a feira

Além dos minicursos apresentados na área de Paisagismo, o Colégio Politécnico fez demonstração de projetos sobre hortas comunitárias, e o curso Técnico em Agricultura de Precisão apresentou práticas com mesa de distribuição e testes de ponta de pulverização. Também foram feitas demonstrações de equipamentos de georreferenciamento, realizadas pelo Curso Técnico e Graduação em Geoprocessamento.

O curso Técnico em Alimentos também presente na feira, representado pela Profª Magda Monego e pela bolsista Karem Rodrigues Vieira. Na ocasião, foram expostos produtos elaborados nos Laboratórios de Processamento de Frutas, Hortaliças e Panificação, sob responsabilidade da Prof Marlene Lovatto e nos Laboratório de Carnes e Laboratório de Leites, sob responsabilidade do Prof Volmir Polli e Dejanir Pissinin.



Exposição de produtos produzidos pelo Curso Técnico em Alimentos

Projeto Advanced Farm e Mestrado em Agricultura de Precisão do Colégio Politécnico da UFSM participam da Expodireto 2022

O Colégio Politécnico da UFSM foi representado na Expodireto Cotrijal 2022 por meio do Projeto Advanced Farm 360 e do Mestrado Profissional em Agricultura de Precisão. O evento, considerado uma das maiores feiras do agronegócio da América Latina, ocorreu de 07 a 11 de março de 2022, no município de Não-me-toque (RS). O Advanced Farm 360, Projeto de Desenvolvimento Institucional do Colégio Politécnico da UFSM, apresentou as tecnologias de pulverização com drones, uma de suas principais linhas de trabalho. A interação com o público foi intensa, já que a tecnologia é muito promissora e apresenta diversas vantagens quando comparada com a pulverização tradicional: por meio do uso de drones, é possível pulverizar em pontos específicos, utilizando menos insumos químicos e com alta produtividade, além da economia com mão de obra e otimização de tempo de serviço. O Mestrado Profissional em Agricultura de Precisão é um curso de pós-graduação ofertado pelo Colégio Politécnico da UFSM, que tem por objetivo qualificar profissionais para atuar em empresas ligadas ao segmento da agricultura de precisão. Durante os cinco dias de feira, o Advanced Farm 360 participou também do estande do Projeto Aquarius, também da UFSM, um dos principais projetos de agricultura de precisão

do Brasil. No dia 09 de março, a iniciativa esteve presente no estande da UFSM.



Da esquerda para a direita, Professor Ivan Maldaner – coordenador do projeto Advanced Farm 360, Rafaela Munhoz – bolsista de ensino do projeto Advanced Farm 360 e Luiz Felipe Pavão – bolsista de pesquisa do projeto Advanced Farm 360

Plataforma de certificação online de granjas avícolas desenvolvida por pesquisadores do Politécnico é destaque na Revista Arco

O projeto que desenvolveu a Plataforma de Defesa Sanitária Animal do Rio Grande do Sul (PSDA-RS), em funcionamento desde setembro de 2020, teve coordenação do prof. Alencar Machado, docente do Colégio. O percurso que levou à sua implementação foi destaque em uma matéria da Revista Arco, publicação que promove reportagens de divulgação científica.



Arte: Luiz Figueiró e Joana Ancinello/ Revista Arco

Antes dependente de processos demorados e ainda em formato físico, mais suscetível a falhas, a certificação exigida pelo Ministério da Agricultura foi totalmente revolucionada pelo software PSDA-RS, que tornou o processo mais rápido e

seguro. A plataforma foi ao ar com três módulos: controle de estoque de insumos, biosseguridade de aves e uma área destinada para o registro de dados epidemiológicos das granjas. O sistema oferece transparência e segurança por meio da garantia de imutabilidade dos dados, dando transparência ao processo e a possibilidade dos dados serem auditados, já que são protegidos por um sistema de criptografia.

Uma parceria público-privada da Universidade com o Fundo de Desenvolvimento e Defesa Sanitária Animal do Rio Grande do Sul (Fundesa/RS), a Superintendência Federal de Agricultura do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) no Rio Grande do Sul (SFA-RS) e a Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural (Seapdr) possibilitou a realização desse projeto.

A sanidade animal e a biossegurança são palavras-chave para entender a importância e o impacto dessa ferramenta, que por meio de seus processos evita a difusão de enfermidades nesses locais. Na reportagem da Revista Arco, são narradas os eventos e as etapas da ideia inicial à implementação do projeto, assim como funcionamento da plataforma, que envolve o trabalho de médicos veterinários das granjas, responsáveis pelas coletas de amostras, o Serviço Veterinário oficial, através das Inspetorias de Defesa Agropecuária locais, os laboratórios credenciados e o Mapa, que analisa os resultados e concede o certificado sanitário. [Confira a reportagem da Revista Arco clicando nesse link.](#)

Frutas nativas e conservação da floresta é tema de ação do Colégio Politécnico em conjunto com o DTCE Marcas do Pampa

No dia 4 de março, ocorreu na sede do Departamento Tradicionalista Cultural Estudantil (DTCE) Marcas do Pampa, na EMEF Irmão Quintino, uma programação especial organizada sob o tema “Sustentabilidade e as novas gerações” proposto pelo Movimento Tradicionalista Gaúcho (MTG). O Colégio Politécnico participou com o enfoque voltado para a valorização das frutas nativas do Rio Grande do Sul e a conservação da floresta. As atividades tiveram início com uma palestra proferida por Suzane Bevilacqua Marcuzzo, professora do curso de Gestão Ambiental, ressaltando o sabor de cada fruta em produtos artesanais, seus bioativos importantes para a saúde, bem como a importância econômica que esses cultivos representam. Na sequência, com apoio das Prendas e Peões do DTCE, os participantes foram divididos em grupos para a realização do preparo de uma receita de crocante de chocolate com aroeira vermelha, conhecida popularmente como pimenta rosa. Como atividade final, foi realizado o “Desafio Campeiro”, momento em que cada grupo deveria trazer músicas nativistas nas quais alguma fruta nativa fosse mencionada na letra. O evento cultural demonstra a possibilidade de divulgação de conhecimento ambiental ligado à tradição e à integração social.



Profa. Suzane Bevilacqua Marcuzzo em palestra sobre frutas nativas no DTCE Marcas do Pampa

EXPEDIENTE

CONTEÚDO:

GIULIANA SEERIG

DIAGRAMAÇÃO:

INGRID PEREIRA MACIEL

REVISÃO:

GIULIANA SEERIG

ANGELITA FREITAS DA SILVA

CONTRIBUIÇÃO:

MARA KUNZLER

FABIANA PEREIRA

MARIANA MILLER

CONTATO

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO -

COLÉGIO POLITÉCNICO

WWW.UFSM.BR/POLITECNICO



/POLITECNICO.UFSM



ASSESSORIADECOMUNICACAO@

POLITECNICO.UFSM.BR



(55) 3220-8283