



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

RELATÓRIO DE GESTÃO
2016

Janeiro – 2017
Salvador – Ba

ESCOLA DE NUTRIÇÃO

Diretora

Maria da Purificação Nazaré Araújo

Vice-Diretor

Mônica Leila Portela de Santana

Coordenadora do Colegiado da Graduação em Nutrição

Sandra Santos Valois

Maria da Conceição Fonseca

Coordenador do Colegiado da Graduação em Gastronomia

Nilda Stella de Macedo Barbosa

Mariana Melo Costa

Coordenadora do Colegiado de Pós-Graduação

Lígia Amparo da Silva Santos

Jairza Maria Barreto Medeiros

Chefe do Departamento da Ciência dos Alimentos

Celina Maria Pereira Alonso

Maria da Conceição Fonseca

Chefe do Departamento da Ciência da Nutrição

Valterlinda Alves de Oliveira Queiróz

Maria da Conceição Fonseca

E-mail da Unidade

enufba@ufba.br

APRESENTAÇÃO

Este relatório pretende sistematizar e divulgar as principais atividades desenvolvidas pela Escola de Nutrição da UFBA (ENUFBA) no ano de 2016, permitindo o acompanhamento e avaliação da gestão. Os dados foram obtidos dos relatórios enviados pelos diversos setores desta Unidade.

A ENUFBA está estruturada em departamentos (Departamento de Ciência dos Alimentos - DCA e Departamento da Ciência da Nutrição - DCN), colegiados de graduação (Nutrição e Gastronomia), Programa de Pós-graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde (PPGANS), Residência em Nutrição Clínica, Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos, Coordenação Administrativa dos Estágios, Coordenação dos Laboratórios, Estoque de Insumos para Aulas Prática, Secretaria, Patrimônio e Contabilidade. Seu corpo funcional está constituído por 87 servidores (25 técnico-administrativos e 62 docentes permanentes) da UFBA e 38 trabalhadores “prestadores de serviços” nas áreas da docência (professor substituto - 12), vigilância (10), portaria (06), recepção (02) e higienização (08).

As principais metas estabelecidas pela ENUFBA para 2016 foram: Elaborar o plano de desenvolvimento institucional; Apoio a implantação do novo currículo da graduação em Nutrição; Discussão e tomadas de decisões sobre a graduação em Gastronomia; Discussão e tomadas de decisão sobre o regimento interno ENUFBA; Continuidade das negociações para melhorias na estrutura física (laboratórios, salas de professores, núcleos de pesquisa e realocação de alguns espaços) de forma a proporcionar melhores condições de trabalho para realização das atividades acadêmicas e, especialmente, envidar maiores esforços junto à administração central da UFBA para reforma do casarão da Avenida Araújo (interditado por problemas na estrutura do telhado); Atualização e manutenção do site institucional; Participação no congresso da UFBA (UFBA 70 Anos); Planejar e realizar eventos comemorativos dos 60 anos da ENUFBA.

ENSINO DE GRADUAÇÃO

A Escola de Nutrição abriga dois cursos de graduação. No período diurno, desde 1956, o Curso de Graduação em Nutrição e mais recentemente, desde 2009, no período noturno, o Curso de Graduação em Gastronomia. Um dos principais entraves enfrentados para maior excelência das atividades acadêmicas são as condições estruturais dos laboratórios (apesar da maioria está localizado no “prédio novo”) e constantes problemas para alocação de salas de aulas (em função de decisão de construir um prédio sem salas de aula conforme plano diretor à época do REUNI). Os componentes curriculares da ENUFBA são ministrados no PAC, PAFs, Escola de Administração, Anexo de Medicina e Escola de Enfermagem (além da ENUFBA), que apesar de demandar grande esforço de interlocução das chefias dos departamentos e da direção, via de regra, inicia-se o semestre com pendências na alocação dos componentes. A interdição do casarão da Avenida Araújo Pinho agravou o quadro de disponibilidade de espaço físico para as atividades acadêmicas desta ENUFBA.

Em 2016 o Colegiado de Graduação em Nutrição registrou 628 alunos ativos. Concluíram o curso 40 discentes em 2015.2 e em 2016.1 foram 55 discentes e a previsão para 2016.2 são de 36 concluintes.

O Curso de Nutrição, junto com alguns cursos da UFBA, foi escalonado para participar do ENADE, o colegiado participou de reuniões com a PROPLAN com o objetivo de discutir algumas

particularidades do ENADE 2016 e também recebeu orientações quanto aos procedimentos para um melhor desempenho do Curso nesta avaliação. Algumas reuniões com os alunos inscritos no ENADE 2016 foram convocadas para melhor instruí-los sobre a importância do ENADE para IES e quanto a alguns esclarecimentos sobre o preenchimento do questionário, porém, não obtivemos participação muito efetiva dos alunos nessas reuniões. Foram selecionados 41 alunos para realizar a prova que ocorreu no dia 21/11/2016 e apenas uma aluna não compareceu, justificando motivo de saúde.

No que diz respeito ao Curso de Gastronomia, observamos avanços importantes no número de egressos em relação aos anos anteriores. Registrou-se 406 alunos ativos e 304 matriculados. Concluíram o curso 33 discentes em 2015.2 e em 2016.1 foram 19 discentes e a previsão para 2016.2 são de 36 concluintes.

Ambos os cursos estão em processo de reforma curricular e contam com apoio dos Núcleos Docentes Estruturantes. A meta de implantação do novo currículo de graduação em Nutrição não foi atingida. No entanto, muitos avanços foram observados nesta direção. Outra meta relacionada ao ensino de graduação foi a “Discussão e tomadas de decisões sobre a graduação em Gastronomia”, que foi realizada na tentativa ampliar a discussão, com acesso a informações que orientassem a melhor tomada de decisão, notadamente, sobre a continuidade da interlocução com a PROGRAD e IHAC para redução do número de vagas, diante o quadro de evasão observado nos últimos anos, aliada aos problemas de estrutura física, de materiais e de recursos humanos enfrentados pela ENUFBA, especialmente, no período noturno.

Realizamos, nos semestres 2015.2 e 2016.2, a atividade nominada “Semana Pedagógica”, direcionada ao corpo docente: Oficina “Sintonia... Afinando o Tom!”, com o objetivo de discutir o tema Interdisciplinaridade (foram convidadas as professoras Anna Carolina Daltro Sampaio, Bárbara Panelli e Ana Carla Roriz), e no semestre 2016.2, priorizamos os temas "Gestão pedagógica em sala de aula" (conduzido pela pedagoga Carolina de Melo, Núcleo de Tecnologias da Aprendizagem e Conhecimento em Saúde – NUTACS/UFBA) e “A convivência universitária em questão - o papel da ouvidoria” (conduzido por professora Denise Vieira, ouvidora da UFBA).

Ressalte-se, ainda, a participação de seis professores da ENUFBA na primeira turma do Ateliê Didático, promovido da PROGRAD e PRODEP. Experiência exitosa!

Os Diretórios Acadêmicos, em conjunto com os Colegiados dos dois Cursos e apoio da Direção, mantiveram a promoção da tradicional Semana de Recepção do Calouro. Atividade direcionada ao acolhimento dos discentes ingressantes nos dois cursos. Ainda, cabe destacar o evento “Integra ENUFBA” promovido pelos discentes com o objetivo de integração as diversas categorias (discente, docentes e técnicos administrativos) dos dois cursos.

Os Colegiados atuaram no incentivo e na orientação aos alunos em relação as suas demandas. Como também a participarem dos programas de Convênio Internacional e de Mobilidade Acadêmica. Temos, também, recebido alunos de programas nacionais.

Os discentes da ENUFBA realizam estágios curriculares e extracurriculares em diversas instituições parceiras. Observa-se que os estudantes do Curso de Gastronomia da UFBA têm se valorizado no mercado de trabalho da cidade de Salvador - BA e na cidade de São Paulo - SP, inclusive com comentários e reportagens na mídia local. Particularmente, alguns têm realizado estágios extracurriculares em restaurantes renomados como o D.O.M. na capital paulistana.

Neste ano de 2016 a Congregação iniciou o debate para apreciar o Regimento e o Estatuto da Empresa Cheiro Verde, Empresa Júnior da ENUFBA, que ainda carece de regulamentação para seu funcionamento. Pretende-se em 2017 concluir esta importante demanda.

ENSINO DE PÓS-GRADUAÇÃO

O Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde (PPGANS) foi criado em novembro de 2004, após a aprovação pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal do Ensino Superior – CAPES/MEC, tendo iniciado suas atividades acadêmicas em março de 2005. O corpo docente inicial do programa foi conformado por 10 professores, destes 70% pertenciam ao quadro da ENUFBA. Atualmente, o programa conta com 16 professores do quadro permanente e 04 colaboradores. Desde sua criação, o Programa já titulou 157 mestres. O Programa de Doutorado foi implantado em 2014, tendo hoje 19 doutorandos. Também foram disponibilizadas 78 vagas para Aluno Especial de Pós-Graduação em sete componentes curriculares.

O PPGANS possui um total de 38 bolsas em vigência sendo que 23 são CAPES e 15 FAPESB. Deste total de bolsas, 27 são de mestrado e 11 de doutorado. Em relação à distribuição quanto a instituição financiadora, tem-se: das 23 oriundas da CAPES, 17 são destinadas ao mestrado e 06 ao doutorado. Das 15 bolsas oriundas da FAPESB, 10 são para o mestrado e 05 para o doutorado. Dos alunos habilitados a obterem bolsa de estudo, temos ainda um déficit de 02 alunos de doutorado. Em 2016 foram realizadas 17 defesas de Mestrado e publicados 32 artigos.

Inicialmente, cabe salientar que 2016 finaliza o Quadriênio 2013-2016 que será avaliado pela CAPES, tendo o PPGANS pela primeira vez o doutorado submetido a este processo, ainda que seja em meio termo, iniciando a fase de exames de qualificação.

O Programa tem enfrentado desafios oriundos tanto do processo de implantação do doutorado, mas também questões conjunturais que vão desde as consequências da greve de 2015 com o calendário atípico até a crise política e econômica do país tem tido um profundo impacto na pesquisa e pós-graduação, com substancial redução de recursos em todas as instâncias.

O já consolidado Curso de Especialização em Nutrição Clínica sob a forma de Residência ofertou quinze vagas. O Curso é mantido em Convênio com a SESAB (responsável pelo provento dos bolsistas) e conta com parcerias do Hospital Geral do Estado, Hospital Roberto Santos, Hospital Ana Nery e Hospital Aristides Maltez, além do Complexo HUPES.

PROJETOS E ATIVIDADES DE PESQUISA

Estão registrados 107 projetos de pesquisa em andamento na Escola de Nutrição demonstrando o compromisso dos docentes com a produção do conhecimento Ressalte-se que os docentes têm se mobilizado em torno da submissão de projetos a editais, inclusive com projetos interdisciplinares. Todavia, sinalizamos as dificuldades em obtenção de financiamentos nestes editais em virtude da restrição financeira destinada a pesquisa nos últimos tempos. Como demonstrado no Quadro 1, 45 artigos foram publicados ou aceitos para publicação (28 entre os docentes do DCN e 17 do DCA).

QUADRO 1: Produção científica e participação em eventos dos docentes da ENUFBA em 2016

Tipo de Produção	Quantidade
Artigos completos publicados em periódicos:	45
Livros e capítulos de livros publicados	09
Resumos publicados em anais de congressos	61
Apresentação de trabalhos em eventos científicos	31

FONTE: Plataforma Lattes.

O Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da UFBA (CEPNUT) emitiu 42 pareceres sobre os projetos de pesquisa submetidos.

PROJETOS DE EXTENSÃO

No ano de 2016 comemoramos o sexagenário aniversário da ENUFBA, com o característico entusiasmo de nossa comunidade. A Congregação instituiu a “Comissão ENUFBA 60 Anos”, com representação das diversas categorias para planejar a execução dos eventos comemorativos. O evento de abertura no dia 30 de maio de 2016 contou com a presença de autoridades da UFBA (reitor, vice-reitor e pró-reitores), parceiros da ENUFBA, representantes do Conselho Regional de Nutricionistas, Sindicato de Nutricionistas, da ASSUFBA, servidores aposentados e egressos da ENUFBA. Foi um dia de muita alegria e a Escola abriu as portas para festejar. Dentre as diversas atividades promovemos no dia 31 de agosto (Dia do Nutricionista) a segunda edição da Feira Gastronômica e o colóquio “Cenário político atual e os impactos para a Universidade e seus impactos na área de educação”, com grande participação da comunidade UFBA. Mais recentemente, em dezembro, foi realizada a “Campanha de Amor e Solidariedade” com doações de alimentos e material de higiene e limpeza para uma Instituição de Longa Permanência localizada no bairro de Paripe.

Em 2016 foram apresentados sete atividades eventuais, a saber:

1. Cereais: composição, propriedades físico-químicas e aplicações Gastronômicas;
2. Implantação de Fichas Técnicas de Preparo em Restaurante Universitário da UFBA;
3. Dietética aplicada a crianças e adolescentes com autismo;
4. Controle de qualidade das refeições produzidas e transportadas destinadas aos universitários da Universidade Federal da Bahia;
5. Inserção de Técnicas Gastronômicas nas Produções das Refeições do Restaurante Universitário da UFBA;
6. Desenvolvimento de um programa de treinamento continuado em boas práticas de fabricação para os manipuladores de alimentos do serviço de alimentação do Restaurante Universitário Professor Manoel José de Carvalho
7. Ciclo de Palestras Destaques em Nutrição;
8. Ciclo de Palestras em Alimentação e Cultura nos 10 Anos do NEPAC.
9. Cuidado Alimentar e Nutricional a Atenção Primária à Saúde do Município de Salvador – BA, criado para atender demanda da Secretaria Municipal de Saúde de Salvador como contrapartida do convênio firmado entre a UFBA e a Secretaria Municipal de Saúde. O curso teve como objetivo contribuir para a educação continuada dos nutricionistas que atuam no âmbito da Atenção Primária à Saúde do Sistema Único de Saúde do município de Salvador - Ba. Participaram do curso 42 nutricionistas da rede.

Destacam-se como atividade de extensão permanente os seguintes projetos:

1. Atenção Nutricional a trabalhadores. Centro de Estudos de Saúde do Trabalhador (CESAT) – Universidade Federal da Bahia. Prof^a Maria Cecília Costa

2. “Atendimento Ambulatorial em Nutrição Clínica” com ambulatórios, alocados no pavilhão Profº José Francisco Magalhães Neto e no Centro Pediátrico Profº Hosannah de Oliveira, para atendimento a comunidade nas seguintes especialidades: Nutrição em Obesidade, Nutrição em Transtornos Alimentares, Nutrição em Gastroenterologia, Nutrição em Diabetes, Nutrição em Hepatopatia, Nutrição em Nefropatia, Nutrição em Hipertensão, Nutrição em Cardiopatias, Nutrição em Geriatria, Nutrição em Pediatria e Nutrição Clínica Geral, Neste ano foram registrados 2084 atendimentos.
3. Controle de qualidade das refeições produzidas e transportada destinadas aos discentes da Universidade Federal Da Bahia, coordenado pela Profª. Maria da Conceição Pereira da Fonseca.

Pontua-se mais um ano em que o consolidado Consultório Dietético, um dos primeiros projetos permanentes de nossa Escola, não funciona nas instalações físicas da ENUFBA. Esse é um desejo de toda a comunidade que poderá ser concretizado com a tão esperada reforma do casarão.

Ressalte-se, ainda, o trabalho realizado pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar – CECANE - UFBA/FNDE, coordenado pela Profª. Lílian Barbosa Ramos. A equipe de trabalho do CECANE foi transferida para Faculdade de Economia, diante a interdição do casarão. Os professores e equipe verbalizam constantemente a vontade de retornar ao espaço físico da ENUFBA. O que só será possível após a realização das obras de reparo deste.

CONVÊNIOS, COOPERAÇÕES, PARCERIAS E INTERCÂMBIO DE NATUREZA ACADÊMICA.

A ENUFBA tem parcerias com diversas instituições públicas e privadas para realização dos estágios (curriculares e extracurriculares) dos cursos de Graduação em Nutrição e em Gastronomia.

O Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde (PPGANS) tem desenvolvido atividades conjuntas com diferentes Programas em nível local e nacional, conforme segue: Docentes do PPGANS atuam como professores efetivos e/ou colaboradores junto a outros Programas na UFBA: - Programa de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho (Maria do Carmo Freitas); - Programa de Pós-Graduação em Ciências dos Alimentos (Ryzia Cardoso, Itaciara Nunes e Rogéria Almeida); - Programa de Pós-Graduação em Enfermagem (Sandra Maria Chaves dos Santos) - Programa de Pós-Graduação em Administração (Sandra Maria Chaves dos Santos) - Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva – ISC (Ana Marlúcia Assis, Rita de Cássia R. Silva e Lígia Amparo).

Nas parcerias com Programas de outras IES, no país, inicialmente os docentes do PPGANS participam de atividades junto ao Programa de Aperfeiçoamento em Alimentação e Cultura ENSP/FIOCRUZ (Lígia Amparo e Maria do Carmo Freitas) e no Programa de Pós-Graduação em Nutrição da UFPE (Jairza Medeiros). Como um desdobramento das parcerias e articulações os docentes do Programa participam de diversas comissões examinadoras de trabalhos de conclusão (ou qualificação de projetos) de curso de pós-graduação em outros programas dentro e fora da UFBA e de programas de outras universidades do país (UFPE, USP, UNB, UFRJ, UFRS, UFSC, UFMT, dentre outras).

O PPGANS contou com a finalização do Estágio Pós-doutoral da Profª. Rosângela Passos - Universidade de Worcester – Inglaterra, assim como do Doutorado Sanduíche - Gabriela dos Santos Perez na Universidade de Nottingham – UK. Duas doutorandas estão em processo de seleção na CAPES para obtenção da Bolsa no Programa de Doutorado Sanduíche no Exterior (PSDE) com

previsão de início em 2017, no Instituto Politécnico de Bragança – Portugal e no Observatório de La Alimentación – Universidade de Barcelona – Espanha.

No semestre de 2016.1 o Curso de Nutrição recebeu uma discente de mobilidade acadêmica oriunda da UNIRIO e no semestre 2016.2 (em curso) uma discente vinda da UFMT – Campos Cuiabá.

OUTRAS INFORMAÇÕES:

1. Acervo de documentos históricos e organização dos documentos dos diversos setores da ENUFBA:

A partir de demanda da ENUFBA foi realizada visita técnica, em junho e novembro, de equipe da Coordenação de Arquivo e Documentação – CAD que relatou um quadro alarmante do estado da documentação armazenada no interdito Casarão da Avenida Araújo Pinho, “acumulada sem avaliação e sem organização arquivística, o acesso para a pesquisa histórica é inviável, com raras exceções, e a demanda por informações é atendida precariamente, com dificuldades na localização e identificação dos documentos armazenados”. Iniciamos negociações com a PROAD na tentativa de priorizar a ENUFBA no rol de outras Unidades que necessitam do trabalho da CAD. Em verdade, há necessidade de uma equipe para realização do trabalho. Mas, ao que parece somente em abril de 2017 isso será possível. Assim, diante a urgência do caso, iniciamos o trabalho, ainda que de forma tímida, com uma funcionária da CAD. Esperamos em 2017 concretizar o apoio prometido para resolução desse problema.

2. Depósito de patentes:

Fruto da produção científica e trabalho técnico entre os professores lotados no DCA registraram-se os seguintes pedidos patentes para UFBA:

- Professora Deusdélia
 - Número do registro - BR 10 2016 017638 7.
ALMEIDA, D.T.; SOUZA, E.L.; CARDOSO, L.A.; FURTUNATO, D.M.N. ANDRADE, J.C. Biscoito de feijão e óleos vegetais. Classificação - IntCL: A21 D13/08. Depositante/Titular: UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA .
- Professora Itaciara Larroza
 - Número do registro: BR1020160085861
FERREIRA, C. D.; Conceição, E. J. L da; COSTA, S. S.; ASSUNÇÃO, L. S.; Druzian, J. I.; MIRANDA, A. L.; NUNES, I. L. Método para obtenção de microcápsulas de azeite de dendê por spray-drying, 2016. Categoria: Processo. Instituição onde foi depositada: INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção.. Data de depósito: 12/04/2016. Depositante/Titular: Universidade Federal da Bahia.

o Número do registro: BR1020160085888

FERREIRA, C. D.; Conceição, E. J. L da; MACHADO, B. A. S.; RIOS, A. O.; Druzian, J. I.; MIRANDA, A. L.; NUNES, I. L. Microcápsula de azeite de dendê, 2016. Categoria: Produto. Instituição onde foi depositada: INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Data de depósito: 12/04/2016. Depositante/Titular: Universidade Federal da Bahia.

3. Prêmios:

- Diploma de Honra ao Mérito ao trabalho "FOLHAS VERDES DE REPOLHO PROVENIENTES DE DESCARTE: UMA ALTERNATIVA PARA OBTENÇÃO DE CAROTENÓIDES" apresentado no XIX ENAAL na área de TECNOLOGIA, SBAAL, concedido ao trabalho de professora Itaciara Larroza.
- 1º Lugar Prêmio Angeolina Rossi modalidade apresentação oral para o trabalho Azeite de Dendê microencapsulado: uma alternativa para a preservação de compostos bioativos e fortificação de alimentos, Conselho Regional de Nutrição da 5ª Região, concedido ao trabalho de professora Itaciara Larroza.
- 1º lugar na área de Alimentação coletiva, na categoria graduação do Prêmio Profª. Angeolina Rossi do CRN 5 de 2016, para o trabalho: Avaliação das condições higiênic-sanitárias de produção e distribuição de refeições transportada para o serviço de alimentação coletiva de universidade pública. 24 de outubro de 2016. Profª. Maria da Conceição Fonseca e discentes envolvidas.
- 1º lugar na área de Saúde coletiva, na categoria graduação do Prêmio Profª. Angeolina Rossi do CRN-5 de 2016, para o trabalho: Estado nutricional de universitários de uma universidade pública no município de Salvador - Ba. 24 de outubro de 2016. Profª. Maria da Conceição Fonseca e discentes envolvidas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar de alguns avanços apresentados no ano de 2016, os desafios ainda são muitos.

Das metas previstas para 2016 não realizamos a elaboração do plano de desenvolvimento institucional. No entanto, iniciamos um trabalho de sensibilização com os setores na tentativa de implantar a “cultura” do planejamento nos diversos setores desta ENUFBA. Neste ano, fruto de boa interlocução com a PRODEP, conseguimos código de vaga (cargo administrador). A inserção de uma administradora no quadro funcional da Escola era uma reivindicação antiga e temos a expectativa de que a mesma possa colaborar para o alcance desta e de outras metas em 2017.

Avançamos em relação à disponibilização de recursos financeiros e na agilidade no processo de aquisição de insumos para aulas práticas, fruto de um trabalho de parceria entre a ENUFBA, PROPLAN e PROAD. No entanto, ainda persistem alguns entraves, por exemplo, na interlocução com os fornecedores, na comunicação entre os diversos setores envolvidos com a questão na ENUFBA, na aquisição de equipamentos e utensílios para os laboratórios de aulas práticas, na manutenção dos equipamentos existentes, na carência de recursos humanos nos laboratórios, especialmente, no período noturno para atender as demandas do curso de Gastronomia. O que repercute na qualidade das atividades acadêmicas desenvolvidas nestes espaços de aprendizagem.

Ainda, persistem os problemas de alocação de salas para componentes curriculares de graduação e pós-graduação, o que vai demandar maior interlocução com a administração central

para minimizar ou sanar este problema. Ao que parece não é um problema restrito à ENUFBA, mas a outras Unidades da UFBA. Registrem-se as constantes queixas dos docentes e discentes desta Escola quanto à ambiência de alguns espaços utilizados para realização de atividades de ensino (principalmente relacionado à alta temperatura por falta de instalação de ar-condicionado nos pavilhões de aula e nos ambulatórios do Complexo HUPES).

A partir de demanda da ENUFBA, a SUMAI acionou a “garantia do prédio novo” para realizar reparos das ‘avarias’ apresentadas, trabalho em fase de conclusão. Ainda fruto da interlocução com a SUMAI foi possível realizar, após aprovação na Congregação da ENUFBA, algumas modificações na disposição dos equipamentos dos laboratórios do ‘prédio novo’, reivindicação antiga dos docentes do Curso de Gastronomia. Finalmente, conseguiu-se realizar a instalação dos equipamentos de cocção ao sistema *Ultra System*, pendente desde a inauguração do prédio. A descupinização, dedetização (prédio novo e casarão), lavagem de tanques, poda das árvores do estacionamento foram realizados dentro do prazo previsto.

A direção da ENUFBA tem tentado apoiar os setores desta Escola na realização das diversas demandas. Estabelecemos um cronograma de encontros com as chefias, coordenações e representação discente e dos técnico-administrativos, são espaços de escuta, dialogo, compartilhamento e planejamento de ações.

Destaca-se que a nossa comunidade continua ressentida com a interdição do casarão da Avenida Araújo Pinho. A preocupação com a recuperação e manutenção dos espaços físicos, assim como aquisição e manutenção de equipamentos, continuou em 2016 sem atendimento dos setores competentes desta Universidade. A interlocução com a SUMAI, por exemplo, não tem se mostrado resolutiva para a maioria das nossas demandas; ainda não foi realizada a instalação dos aparelhos de ar-condicionado das salas dos professores alocados no terceiro andar, não há avanços sequer na concretização de um “mutirão” prometido desde novembro de 2015. Ainda que constantes cobranças sejam realizadas. Carecemos de uma ação mais efetiva relacionada à manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas e equipamentos desta ENUFBA.

Esperávamos que em 2016 fossem sanados os problemas inerentes à estrutura física do ‘prédio novo’ e a tão sonhada reforma do casarão antigo (Casarão da Avenida Araújo Pinho), de forma impulsionar um ambiente mais agradável e harmonioso, em prol do estímulo ao crescimento intelectual e uma melhor convivência para toda a comunidade acadêmica da ENUFBA. Meta que perseguiremos em 2017.

Continuaremos atentos e combativos inspirados pelo nosso lema: “otimismo, espírito de parceria e colaboração, boas energias para o trabalho em prol do crescimento de nossa Escola!”