



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

RELATÓRIO DE GESTÃO
2017

Fevereiro – 2018

Salvador – Ba

ESCOLA DE NUTRIÇÃO
(nomes dos responsáveis pelas informações do relatório)

Direção

Maria da Purificação Nazaré Araújo

Colegiado da Graduação em Nutrição

Luciara Leite Brito

Colegiado da Graduação em Gastronomia

Nilda Stella de Macedo Barbosa

Colegiado de Pós-Graduação

Lígia Amparo da Silva Santos

Departamento da Ciência dos Alimentos

Celina Maria Pereira Alonso

Departamento da Ciência da Nutrição

Valterlinda Alves de Oliveira Queiróz

Adriana Lima Mello

Apoio administrativo (sistematização final)

Ivana Guimarães da Silva

1 Apresentação

Este relatório pretende sistematizar e apresentar as principais atividades desenvolvidas pela Escola de Nutrição da UFBA (ENUFBA) no ano de 2017, para o acompanhamento e avaliação da gestão. Os dados foram obtidos, prioritariamente, dos relatórios enviados pelos diversos setores desta Unidade e refere-se ao semestre 2016.2 (parcialmente), 2017.1 (integralmente) e de 2017.2 (parcialmente).

2 Visão Geral

2.1 Breve Histórico da Unidade

A Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (ENUFBA) foi criada em 28 de maio de 1956. Foi o primeiro curso de bacharelado em Nutrição da região nordeste do país e o quarto do Brasil. Em 2009, foi criado o bacharelado em Gastronomia. Desde sua criação, a ENUFBA se renova cotidianamente na missão de formar profissionais com qualificação técnica, com capacidade de reflexão crítica sobre as necessidades da sociedade brasileira e para atuar profissionalmente com ética e compromisso social. Nossas atividades são norteadas pelos princípios da interdisciplinaridade e integralidade das funções universitárias ensino, pesquisa e extensão.

2.2 Estrutura Administrativa

A ENUFBA está estruturada em: Congregação, Direção, Departamentos (Departamento de Ciência dos Alimentos Departamento da Ciência da Nutrição), Colegiados de Graduação (Nutrição e Gastronomia), Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde (PPGANS), Especialização em forma Residência em Nutrição Clínica, Coordenação Administrativa dos Estágios, Coordenação dos Laboratórios Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos, Estoque de Insumos para Aulas Práticas.

3 Corpo Docente e Técnico-administrativo

O quadro permanente é composto por 88 servidores (25 técnico-administrativos e 63 docentes). Em complementação ao quadro de efetivos a ENUFBA contou com a colaboração de nove professores contratados por tempo determinado (professor substituto). Dos técnico-administrativos mais de um terço apoiam as aulas práticas, como por exemplo o planejamento, levantamento de material, armazenamento, dispensa, auxílio durante as aulas e controle físico e financeiro dos insumos.

3.1 Titulação do Corpo Docente

O corpo docente é composto por 63 professores, sendo 42 Doutores, 13 Mestres e 5 Especialistas. Entre os Doutores, 8 docentes realizaram estágio de Pós-Doutorado. Os docentes com Especialização são relacionados ao Curso de Graduação em Gastronomia.

3.2 Regime de Trabalho do Corpo Docente

Cinquenta de nossos professores cumprem o regime de trabalho de 40 horas, com dedicação exclusiva; sete com 40 horas e seis com 20 horas. Cabe informar que, desses seis professores de 20

horas, duas docentes do curso de Gastronomia, em decorrência de ocuparem cargo administrativo, tiveram o regime de trabalho alterado, transitoriamente, para dedicação exclusiva. Importante ressaltar que o curso de Gastronomia, na sua concepção, privilegiou professores de 20 e 40 horas, pela necessidade de contar com profissionais que tivessem vinculação com o mercado de trabalho.

3.3 Mudanças ocorridas no corpo docente

No ano de 2017 três docentes entraram em exercício (duas em regime de dedicação exclusiva e uma em regime de 40 horas). Registrou-se três vacâncias devido a duas aposentadorias e uma por posse da docente em cargo inacumulável em outra IES.

3.4 Capacitação Profissional

A ENUFBA tem privilegiado a capacitação constante de seus servidores. Em 2017, por exemplo, houve registro de seis afastamentos e ou renovação de afastamentos das atividades docentes para realização de doutorado e um para estágio de pós-doutorado. Do quadro técnico-administrativo, tem-se a participação em eventos dentro e fora do Estado da Bahia a partir do incentivo dos editais da PRODEP. Da capacitação ofertada pela Universidade, houve um estímulo à participação do corpo funcional em cursos e treinamentos ofertados pela SUMAI e PRODEP. Destaca-se a boa adesão dos docentes ao Ateliê Didático e dos técnico-administrativos aos cursos durante o ano.

Das atividades desenvolvidas pela ENUFBA, destaca-se a participação docente na Semana Pedagógica promovida no semestre 2017.1, e dos servidores auxiliares das aulas práticas e estagiários nos cursos “Boas Práticas de Fabricação de Alimentos com ênfase na realidade dos laboratórios da ENUFBA” e “Desperdício de alimentos: como evitar?”.

A coordenação do Colegiado do Curso de Nutrição planejou quatro oficinas com o tema “Currículo por Competência”, direcionadas aos membros do colegiado e NDE. Essas oficinas tiveram como objetivo respaldar as discussões e decisões do novo projeto pedagógico do curso. O principal enfoque das oficinas foi de que o currículo estruturado por competências pode favorecer condições para que o aluno, sujeito da aprendizagem, se localize nas circunstâncias em que vive, relacionando os saberes adquiridos com a realidade na qual está inserido. Assim, a competência também é encarada como elemento capaz de tornar a aprendizagem mais significativa, possibilitando uma (re)significação dos conteúdos curriculares que garanta a instrumentalização dos alunos quanto às suas práticas sociais. Enfocando ainda que os componentes de cada semestre devem desenvolver alguma competência específica e não apenas ser pré-requisito para outro componente.

A coordenação do Colegiado do Curso de Gastronomia promoveu evento com o objetivo de desenvolver atividades integradas para melhorar o planejamento metodológico relacionado aos componentes curriculares, bem como, as práticas pedagógicas empregadas. Todos os professores do curso foram convidados a participar. Dentre as pautas discutidas, destaca-se: Integração de atividades desenvolvidas nos componentes para os semestres do ano de 2017; Qualificação de professores; Estágios curriculares; Regime de trabalho e cargas horárias; Espaço na Escola de Nutrição (laboratórios, salas de aula e salas de professores); Eventos internos e externos; Avaliação da área de concentração do curso; Insumos para o semestre 2017.2 (avaliação do semestre 2017.1); Reformulação curricular do Curso de Bacharelado de Gastronomia (trabalho em andamento); Envolvimento com as pesquisas da Escola de Nutrição.

No campo EAD, os servidores também realizaram cursos ofertados pelo Programa de Formação Continuada de Servidores Públicos (PROFOS) e pela Escola Nacional de Administração Pública (ENAP).

4 Infraestrutura

4.1 Instalações Físicas:

A Escola de Nutrição convive com instalações físicas ‘novas’ e ‘antigas’. Há um edifício, com acesso pela Rua Basílio da Gama, inaugurado em dezembro de 2012, nominado pela comunidade de ‘prédio novo’. Um anexo antigo com laboratórios de ensaio e o casarão da Avenida Araújo Pinho, ainda interditado por problemas na cobertura do telhado e as consequências advindas na estrutura interna. Para alocação dos professores há quarenta e oito gabinetes para os docentes em regime de trabalho de dedicação exclusiva, duas salas comunitárias para os docentes sem dedicação exclusiva. Conta-se com três auditórios (dois de pequenos e um de médio porte) e, no momento, apenas uma sala de aula. Há espaços exclusivos para as atividades do Programa de Educação Tutorial, Comitê de Ética em Pesquisa e Laboratório de Informática.

A interdição do Casarão tornou ainda mais crítica a disponibilidade de espaços coletivos, tanto para acolhimento de atividades relacionadas aos componentes curriculares que não atendem aos requisitos estabelecidos pela CIEP (Coordenação de Instalações de Uso Coletivo de Ensino, Pesquisa e Extensão) para alocação nos pavilhões de aulas da UFBA, quanto para outras atividades acadêmicas. No início do semestre é recorrente inúmeras pendências na alocação de espaços para desenvolvimento das atividades dos componentes curriculares dos cursos de Nutrição e Gastronomia. Situação que gera maior esforço para a interlocução com outras unidades da UFBA por parte das Chefias dos Departamentos e da Direção para resolver a questão. Há um grande percentual de reclamação por parte do corpo docente com as condições estruturais do Pavilhão de Aulas do Canela. Questão notificada aos setores competentes. No momento, há uma comissão instituída pela direção para elaborar Projeto de Reestruturação dos Laboratórios da ENUFBA. O projeto visa adaptar os espaços às necessidades dos componentes dos cursos de Gastronomia e Nutrição, de forma a tender adequadamente aos seus projetos pedagógicos. Como também, adequar a estrutura atual às normas técnicas de segurança e da saúde do trabalhador. A referida comissão trabalhou de forma ativa no ano de 2017, junto a equipe técnica da SUMAI e temos a expectativa de no ano de 2018 iniciar as pequenas reformas.

Dispomos de doze laboratórios que são utilizados para as atividades acadêmicas, sendo 06 (seis) de ensaio e 06 (seis) de cozinha experimental. Os laboratórios de ensaio são: Bioquímica dos Alimentos; Controle de Qualidade de Alimentos (Microbiologia); Bioquímica da Nutrição; Bioquímica dos Alimentos; Absorção Atômica; Biotério. Os laboratórios de cozinha experimental são: Análise Sensorial; Técnica Dietética; Tecnologia de Alimentos; Cozinha Quente; Panificação; Restaurante. Em todos os laboratórios são realizadas atividades de ensino e de pesquisa tanto da graduação quanto da pós-graduação. Por vezes, também, são programadas atividades de extensão, principalmente nos laboratórios de cozinha experimental.

Vale destacar a regular realização dos serviços de controle de pragas, lavagem de tanques, poda das árvores do estacionamento (apesar das avarias ocorridas em alguns veículos) e o êxito na instalação dos aparelhos de ar-condicionado das salas dos professores alocados no terceiro andar (pendentes desde 2012).

4.3 Acessibilidade

A ENUFBA possui vaga especial no estacionamento, rampa de acesso às instalações físicas, sanitários (masculino e feminino) adaptados em todos os pavimentos do prédio novo. E um elevador para acesso aos três andares.

4.4 Sustentabilidade

No âmbito das atividades laboratoriais, a gestão de resíduos na ENUFBA acontece por meio do recolhimento dos resíduos químicos e de saúde, bem como no descarte apropriado do óleo utilizado nos laboratórios de cozinha experimental. A coleta dos resíduos químicos gerados

aconteceram quadrimestralmente, e dos resíduos de saúde quinzenalmente por empresas contratadas pela Universidade. O descarte do óleo acontece semestralmente, recolhido por uma cooperativa que produz sabão; sendo assim, parte dessa produção retorna à Unidade em forma de detergente, advindo do reaproveitamento do óleo recolhido. De forma geral, estão disponibilizados na unidade recipientes específicos para coleta seletiva de outros resíduos (papel e pilha). Há orientação nos diversos setores da Unidade para racionalização do uso de energia elétrica, água e GLP.

5 Atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão

5.1 Atividades de Ensino

5.1.1 Ensino de Graduação

São ofertados dois cursos de Graduação: Nutrição (Bacharelado) e Gastronomia (Bacharelado). O curso de Graduação em Nutrição em período diurno e o curso de Graduação em Gastronomia em período noturno. O Curso de Nutrição possui 627 alunos ativos e o Curso de Gastronomia 404. No curso de Nutrição houve transferência interna de 5 alunos para outros cursos da UFBA e nenhum caso de abandono ou “jubilamento”.

O colegiado de Gastronomia aponta que no semestre de 2016.2 foram solicitadas 2.164 vagas e foram ofertadas pelos Departamentos 1.594 vagas. Das vagas ofertadas, foram preenchidas 1.321 vagas. Em 2017.1 foram solicitadas 1.962 vagas e foram ofertadas pelos Departamentos 1.777. Das vagas ofertadas, foram preenchidas 1.394. No semestre de 2017.2 foram solicitadas 1.914 vagas, foram ofertadas 1.718 e foram preenchidas 1.324. Observa-se, assim, que o saldo de vagas no curso de Gastronomia é bastante alto devido ao perfil dos alunos do curso, não seguem o percurso ideal para integralização curricular, não se matriculando em alguns componentes curriculares no semestre. Apesar de ser um fato preocupante, visto que se verifica um grande número de vagas ociosas, o colegiado não pode deixar de solicitar a demanda de vagas. Tem-se observado alta procura por vagas em componentes curriculares do curso de Gastronomia pelos estudantes dos Bacharelados Interdisciplinares. Mas, colegiado não tem conseguido atender a todas estas solicitações em função das necessidades dos discentes do próprio curso.

Identificou-se, no curso de Nutrição, variação mínima no número de alunos ativos quando se comparou os semestres 2016.2 (628 alunos) com 2017.1 (613 alunos) e 2017.2 (627 alunos). Registrou-se que 58 discentes concluíram o curso em 2017. No que diz respeito ao ingresso e conclusão, observa-se que em 2017 foi 75,0% de concluintes em relação aos ingressantes, assim, revela-se aumento da retenção dos alunos em relação a 2016 (89,0%). Ressalta-se que a avaliação da permanência dos alunos na Universidade após o tempo médio de integralização curricular, bem como, o aproveitamento das vagas ofertadas são parâmetros importantes para avaliação do funcionamento da instituição de ensino. Verificou-se através dos dados do sistema acadêmico da UFBA que em 2017, 8,6% dos alunos do curso de Nutrição não conseguiram concluir o curso no tempo médio de 06 anos, esse valor é o mais baixo observado desde 2010 (17,6%). Identificou-se ainda que o aproveitamento de vagas ofertadas em 2017 foi de 77,9%. Esse percentual está abaixo da meta estabelecida como mínima no Plano de Desenvolvimento Institucional da UFBA que é de 85,0%.

Outro indicador importante na avaliação de uma instituição de educação superior é a sua taxa de evasão. Quanto menor essa taxa, mais diplomados são disponibilizados à sociedade. Se os índices de evasão são consideráveis, pode-se concluir que existem problemas no funcionamento, sem, contudo, podermos afirmar, no caso deles serem baixos, que tudo ocorre de forma satisfatória. Em 2017, identificou-se a maior taxa de evasão dos alunos do curso de Nutrição nas disciplinas oferecidas (14,0%), quando comparada a série histórica entre os anos 2010 e 2016. Esse dado é preocupante na medida que o abandono ou trancamento de disciplinas na maioria das vezes provoca a retenção do aluno no curso. Desse modo, faz-se necessária a elaboração de estratégias com vistas a reduzir as taxas de evasão nas disciplinas, tendo como meta a redução de pelo menos 20,0% da

evasão, conforme estabelece o Plano de Desenvolvimento Institucional da UFBA. Importante ressaltar o aumento tanto nas taxas de evasão nas disciplinas quanto nas taxas de reprovação, desse modo é possível prever um aumento da taxa de retenção para os próximos anos, com uma grande demanda reprimida e dificuldades da instituição em dar respostas a tal demanda. Nesta direção, há que se pensar em ações que possam minimizar a retenção dos alunos, a exemplo de ações através da orientação acadêmica e monitoria pedagógica, que pretendemos implementar em 2018.

O colegiado de Nutrição procedeu análise sobre as atividades desenvolvidas pelos alunos no âmbito da ENUFBA. De acordo com dados da pré-inscrição em disciplinas, realizada em 2017.2, constatou-se maior proporção de alunos que participam das atividades de pesquisa (28,1%) e extensão (14,4%) do que nas atividades de monitoria (7,5%) e estágio extra curricular (8,2%). Ao analisarmos o resultado do processo seletivo do Programa Permanecer, edição 2017/2018, constatamos que o quantitativo de bolsas concedidas ao corpo docente e corpo técnico da ENUFBA foi expressiva. Foram 47 bolsas, com planos de trabalho nas diversas modalidades: 03 em Ensino, 03 em Aprendizagens Profissionais, 07 em Extensão e 34 em Pesquisa. A análise desses dados torna-se relevante na identificação de como a ENUFBA tem oportunizado ao aluno a possibilidade de adquirir conhecimentos para desenvolver habilidades profissionais e vivenciar atividades com compromissos com a ciência e com as demandas sociais. Olhar esses números, nos inspira a pensar que as atividades de extensão deverão ser incentivadas na ENUFBA já que o percentual de alunos que referiram participar de atividades de extensão (14,4%) é menor do que 50,0% do que foi estabelecido como meta pelo Plano de Desenvolvimento Institucional da UFBA.

5.1.2 Ensino de Pós-Graduação

5.1.2.1 Mestrado e Doutorado Acadêmico

Na seleção para ingresso como aluno regular em 2017, para o curso de Doutorado foram aprovados 12 dos 13 candidatos que efetuaram inscrição. Para o curso de Mestrado dos 37 inscritos, 19 foram aprovados e matriculados. Atualmente, o Programa totaliza 67 alunos matriculados ativos e foram 15 diplomados em nível de Mestrado. Foram realizadas 15 defesas de Mestrado em 2017. Não há egressos de Doutorado no Programa ainda. Também foram disponibilizadas 59 vagas para Aluno Especial em diferentes componentes curriculares.

São 43 bolsas em vigência, sendo que 28 da CAPES e 15 da FAPESB. Deste total de bolsas, 25 são de mestrado e 17 de doutorado. Em relação à distribuição quanto à instituição financiadora, tem-se: das 28 oriundas da CAPES, 20 são destinadas ao mestrado e 08 ao doutorado. Das 15 bolsas oriundas da FAPESB, 05 são para o mestrado e 10 para o doutorado. Dos alunos habilitados a obterem bolsa de estudo, temos ainda um *déficit* de 09 alunos de Doutorado.

Os recursos financeiros do Programa de Pós-Graduação em Alimentos Nutrição e Saúde (PPGANS) são oriundos das verbas Programa de Apoio à Pós-Graduação – PROAP - da CAPES, dos auxílios financeiros de projetos de pesquisa submetidos e aprovados por docentes aos editais de financiamento de pesquisa, bolsas de estudo oriundas das agências financeiras (CAPES e FAPESB). O valor do recurso PROAP disponibilizado para o Programa foi utilizado para auxílio financeiro disponibilizado a mestrandos para participação em Eventos Científicos com apresentação de trabalhos; auxílio financeiro disponibilizado a mestrandos para participação Coleta de Dados em outro município; passagens e diárias para participação de docentes em Eventos Científicos; diárias e passagens para participação de docentes em Banca Examinadora.

Foram aplicadas as seguintes ações de melhoria:

- Acompanhamento e análise da produção docente/discente do Programa de acordo com os critérios de avaliação da área de Nutrição da CAPES.
- Aquisição de um professor visitante através do Edital de Contratação de Professor Visitante 2017-2018 PROPG/UFBA.

- Participação no Encontro Nacional do Fórum de Coordenadores de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição realizado entre os dias 25 a 27 de outubro de 2017.
- Reelaboração das Normas de Concessão de Bolsas para o ano 2018, juntamente com um Edital Concessão e Renovação de Bolsas para tal fim.
- Realização de reuniões ampliadas com o corpo docente e discente do Programa para traçar estratégias de melhoria dos cursos de mestrado e doutorado. Dentre estas, incluem-se:
 - Realização de Oficina do PPGANS com o corpo docente no dia 17 de novembro 2017 com vistas a analisar o resultado da quadrienal para traçar planos para o quadriênio vigente bem como avaliar os cursos de mestrado e doutorado e propor possíveis reestruturações.
 - Reuniões com o corpo discente, duas anteriores a oficina com vistas a avaliar os cursos de mestrado e de doutorado a partir da perspectiva dos alunos e uma após a Oficina para divulgar e discutir o resultado da avaliação quadrienal do PPGANS e discussão sobre o novo critério para concessão de bolsas.
- Ações para buscar a qualificação contínua da publicação científica do Programa particularmente as de relação docente-discente com o incremento nas publicações em revistas com o Qualis acima de B1, como ainda no âmbito internacional, considerando as metas da avaliação da CAPES;
- Estímulo aos alunos a participarem de congressos nacionais e internacionais relevantes para a área;
- Estímulo aos docentes para submissão de projetos de pesquisa aos editais vigentes, incluindo o de Bolsa de Produtividade.

5.1.2.2 Especialização em forma de Residência em Nutrição Clínica

No já consolidado Curso de Especialização em Nutrição Clínica sob a forma de Residência registrou-se três desligamentos de residentes, por desistência e reprovação nos componentes curriculares, sendo esta última uma concluinte. Durante o curso os residentes participam de eventos científicos apresentando trabalhos oriundos de suas pesquisas e/ou ministrando palestras.

Em 2017 foram realizados o VII Encontro Nacional de Residências em Saúde em Recife-PE e a I Oficina Baiana de Residência em Saúde: articulando a formação em defesa do SUS e da Democracia, promovido pelo Coletivo Baiano de Residentes estiveram presentes residentes, coordenadores, tutores e preceptores dos programas de Residência em Saúde, representantes da COREMU e SESAB.

5.2 Atividades de Pesquisa

O relatório do Departamento da Ciência da Nutrição informa que os docentes estão inseridos em mais de 80 projetos de pesquisa cadastrados na Plataforma Lattes. Segundo o Departamento da Ciência dos Alimentos, em seu relatório, são 19 projetos coordenados docentes do seu quadro. Cabe salientar que no ano de 2017, apenas, dois novos projetos de pesquisa foram apreciados na Congregação. Reflexo do possível contingenciamento de recursos destinados as atividades de pesquisa pelas agências de financiamento.

O Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde tem cadastradas as seguintes linhas de pesquisa: Alimentação, Nutrição e Cultura; Bases Experimentais e Clínicas da Nutrição; Epidemiologia dos Distúrbios Nutricionais e Políticas Públicas; Vigilância de Alimentos e Saúde.

5.3 Atividades de Extensão

A Escola de Nutrição mantém dois projetos de extensão de caráter permanente, desde a década de noventa: o projeto de extensão coordenado por professores do Departamento de Ciência

da Nutrição “Atendimento Ambulatorial em Nutrição Clínica”, e, o projeto coordenado por professora do Departamento de Ciência dos Alimentos “Integração ensino, serviço e comunidade: assistência nutricional e monitoramento contínuo em vigilância nutricional do trabalhador”.

Das atividades de extensão eventuais foram 11 homologadas pela Congregação e realizadas ao longo do ano. Destaca-se dentre as atividades de extensão de caráter eventual o curso, já na sua segunda turma, “Cuidado Alimentar e Nutricional a Atenção Primária à Saúde do Município de Salvador – BA” foi 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. Assim como a sequência de outros eventos que fizeram parte da programação do Sexagésimo Aniversário da ENUFBA.

5.4 Produção Artística, Cultural, Científica e/ou Técnica

Os Departamentos da Ciência da Nutrição e da Ciência dos Alimentos informaram da publicação de 29 e 22 artigos completos, respectivamente. O Colegiado de Pós-Graduação (Mestrado e Doutorado) informou que foram publicados 37 artigos novos. Dos quais 10 artigos (27%) classificados entre Qualis A1 e A2.

Houve um pedido de registro de patente no INPI, número BR1020160176387, sob título: “Formulação de Biscoito de Feijão e Óleos Vegetais”.

5.5 Participação em Eventos

Foram registrados 36 participações eventos, 22 do Departamento de Ciência dos Alimentos e 14 do Departamento da Ciência da Nutrição.

5.6 Serviços prestados a Comunidade

Como já sinalizado anteriormente, a Escola de Nutrição mantém, desde a década de noventa, dois projetos de extensão permanentes: “Atendimento Ambulatorial em Nutrição Clínica”, e, o projeto coordenado por professora do Departamento de Ciência dos Alimentos “Integração ensino, serviço e comunidade: assistência nutricional e monitoramento contínuo em vigilância nutricional do trabalhador”.

O projeto “Atendimento Ambulatorial em Nutrição Clínica” está localizado no pavilhão Prof^o José Francisco Magalhães Neto e no Centro Pediátrico Prof^o Hosannah de Oliveira, tem por objetivo proporcionar aos discentes de Nutrição a prática clínica nutricional ambulatorial, desempenhando a função social da Universidade. Foram realizados mais de 2.515 atendimentos ambulatoriais à população em 2017. A atividade conta com a participação de onze professoras da Escola de Nutrição, distribuídos em dez especialidades, a saber: 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. O atendimento proposto nestes ambulatorios objetiva interligar com os ambulatorios de outras especialidades da medicina, da fonoaudiologia, da fisioterapia e da psicologia. Além de servir de campo de práticas os discentes de graduação em Nutrição e do curso de Especialização sob a forma de Residência e ao Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde. Assim, eles se constituem como campo para a formação de pesquisadores e de futuros profissionais mais capacitados para o atendimento ambulatorial, além de promover assistência nutricional de qualidade à população.

O projeto “Integração ensino, serviço e comunidade: assistência nutricional e monitoramento contínuo em vigilância nutricional do trabalhador” está localizado no Centro Estadual de Referência em Saúde do Trabalhador – CESAT. Dentro de uma visão holística, as atividades desenvolvidas no ambulatório vêm contribuindo para a promoção, proteção e assistência

à saúde do trabalhador que já investiga o nexo causal entre a atividade laboral e o problema de saúde apresentado como queixa. Numa dimensão multidisciplinar, o ambulatório de nutrição se mostra como um espaço de acolhimento para a prevenção e acompanhamento de fatores de risco e morbidades no qual, a alimentação participa da rede de causalidade, contribuindo para a melhoria do estado de saúde e da qualidade de vida do trabalhador. Em 2017 foram agendados para atendimento entre primeira consulta e retorno, 91 trabalhadores. Deste total, 30 trabalhadores não compareceram devido a problemas de saúde em decorrência do agravamento da doença ocupacional ou por problemas de ordem financeira. A atividade conta com a participação de duas professoras da Escola de Nutrição, além de dois bolsistas, selecionados entre os estudantes inscritos na Pró-Reitoria de Assistência Estudantil da UFBA – PROAE.

6 Avaliação Institucional dos Cursos

6.1 Avaliação dos Cursos de Graduação

O curso de Nutrição da UFBA alcançou no ENADE 2016 a nota 4,0 conforme dados divulgados pelo Ministério da Educação em 2017. O Colegiado de Graduação em Nutrição analisou os dados do desempenho médio dos alunos do curso comparado ao desempenho médio dos estudantes de outras instituições agrupadas por espaço geográfico e por tipo de instituição, se pública ou particular. Constatou-se que os alunos concluintes do curso de Nutrição da UFBA em 2017 apresentaram melhor desempenho do que os alunos concluintes nos demais cursos em relação aos conhecimentos específicos e com relação a nota geral do ENADE. Verificou-se, também, que o desempenho médio dos alunos concluintes em 2016 foi maior do que o desempenho médio observado em 2013.

O Curso de Graduação em Gastronomia foi avaliado pelo INEP (Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira), apenas, em 2014. Alcançou o conceito final 4 (entre 1 e 5).

6.2 Avaliação dos Cursos de Pós-Graduação

O Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde - PPGANS obteve nota 4,0 referente à avaliação do quadriênio 2013 – 2016 segundo a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

7 Relações Institucionais

O Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar – CECANE - UFBA/FNDE, coordenado por professores da Escola desenvolve várias ações, dentre as quais monitoramento e assessoria aos municípios; oficinas regionais para levantamento de demanda da alimentação escolar e da produção da agricultura familiar para boa execução do Programa Nacional de Alimentação do Escolar, apoio técnico ao FNDE. A equipe de trabalho do CECANE mantém seu funcionamento na Faculdade de Economia, desde a interdição do casarão da Avenida Araújo Pinho. 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.

8 Premiações

Abaixo são descritas as premiações ou comendas:

- 1º Lugar Prêmio Angeolina Rossi do Conselho Regional de Nutrição da 5ª Região na Categoria Pós-Graduação na área de Tecnologia dos Alimentos, para o trabalho “Composição centesimal e de minerais do abará, abala ou olelé”, concedido ao trabalho da professora Deusdelia Teixeira de Almeida.
- 1º lugar Prêmio Angeolina Rossi do Conselho Regional de Nutrição da 5ª Região na categoria graduação na área de saúde coletiva, para o trabalho “Conhecimento dos usuários de um Refeitório Universitário em Relação aos Riscos que comprometem a qualidade sanitária durante a distribuição das refeições”, concedido ao trabalho das professoras maria da conceição p. Fonseca e Celina Maria Pereira Alonso.
- 1º Lugar Prêmio Angeolina Rossi do Conselho Regional de Nutrição da 5ª Região na categoria Graduação na área de Tecnologia dos Alimentos para o trabalho “O sabor da Bahia em tablete: inovação tecnológica na valorização da culinária afro-baiana”, concedido ao trabalho da professora Márcia Filgueiras.

10. Internacionalização

10.1 Relações de Interação ou Cooperação com Instituições Estrangerias

Os professores da Escola de Nutrição possui algumas parcerias com instituições estrangeiras (University of London, Universitat Rovira i Virgili, Universidad de Barcelona, Ecole des Hautes Études en Sciences Sociales, entre outras).

10.2 Intercâmbio Estudantil e Docente

Duas doutorandas foram aprovadas no processo de seleção da CAPES Edital de 2016 para obtenção da Bolsa no Programa de Doutorado Sanduiche no Exterior (PSDE) e realizam Estágio Doutoral em 2017. Uma no Instituto Politécnico de Bragança – Portugal e a outra no *Observatório de La Alimentacion* na Universidade de Barcelona – Espanha. Quanto a capacitação docente, pelo menos 03 professores estão programados para realização do Pós-Doutorado com previsão de saída entre 2018 e 2019.

11 Outras Informações

Núcleo de Tecnologias da Aprendizagem e Conhecimento e Saúde (NUTACS):

A ENUFBA é integrante do Núcleo de Tecnologias da Aprendizagem e Conhecimento e Saúde (NUTACS), uma parceira junto com a Escola de Enfermagem, Faculdade de Farmácia, Faculdade de Medicina e Instituto de Saúde Coletiva. O projeto visa estabelecer um espaço de compartilhamento de saberes e práticas pedagógicas para apoio a(o)s docentes, profissionais de saúde que atuam na formação de profissionais de saúde e na área de educação em saúde da UFBA. São promovidas rodas de conversas a cada dois meses. Em 22 de novembro de 2017 realizou-se um evento para inauguração do seu espaço físico (localizado na Escola de Enfermagem) e lançamento das atividades para comunidade da UFBA.

Organização dos Laboratórios

Em 2017 ocorreu I Mutirão Organizacional dos Laboratórios da ENUFBA que abrangeu as seguintes ações (contabilizado 70 horas de atividade): higienização e organização dos espaços; etiquetagem dos utensílios dos laboratórios de cozinha experimental; sinalização dos laboratórios com avisos importantes; identificação de todos os armários que possuem chaves; separação dos resíduos químicos; distribuição dos utensílios de forma equitativa entre os laboratórios de cozinha experimental; levantamento dos equipamentos e eletrodomésticos inservíveis; levantamento das demandas de infraestrutura. Também foram elaboradas as normas gerais, normas específicas para os laboratórios de ensaio e normas específicas para os laboratórios de cozinha experimental. Visando o processo de supervisão constante, foram confeccionados *checklists* para maior controle da organização desses espaços e, por fim, foram repactuadas as atribuições dos auxiliares de laboratórios e da equipe dos laboratórios.

Casarão

Foi realizado o deslocamento dos materiais e bens permanentes do sótão e primeiro andar, para o pavimento térreo, em caráter de urgência, para propiciar a realização de algumas ações pela SUMAI para elaboração do projeto de reparo do telhado. Assim como para acesso à massa de documentação a sofrer tratamento arquivístico. Foi necessária a prévia mobilização junto ao corpo docente para identificação do conteúdo antes da realização do manejo, com o intuito de agrupá-los na forma mais organizada.

A escola contou com a colaboração de diversas unidades da UFBA para diagnóstico da situação estrutural do casarão, com vistas ao encaminhamento de demandas para sua preservação, a saber: professora da Faculdade de Arquitetura e professores da Escola Politécnica. Ainda que as obras de restauração e cobertura do telhado não tenham sido efetivadas em 2017, avançamos nas possibilidades de proposição para enfrentamento do problema. Cabe informar a visita do Magnífico Reitor ao Casarão da Avenida Araújo Pinho e às outras instalações da ENUFBA. Com posterior reunião na Congregação da Unidade. Momento avaliado pela comunidade como proveitoso e que restaurou nossas esperanças em intervenções a mais curto prazo, principalmente na execução das obras de cobertura do telhado.

Arquivo e Documentação

Em 2017 foi priorizado o trabalho de acervo de documentos históricos e organização dos documentos dos diversos setores da ENUFBA. O trabalho com a documentação armazenada no Casarão da Avenida Araújo Pinho teve início em outubro de 2017, depois da tarefa de mobilização do material que se encontrava no sótão e no primeiro andar para o pavimento térreo. Atualmente este trabalho conta com a disponibilização de dois espaços: guarda documental e tratamento arquivístico. Registre-se a participação da Coordenação de Arquivo e Documentação na Semana Pedagógica ENUFBA no semestre 2017.1 e a presença de servidores da Unidade no evento “1ª Semana Nacional de Arquivo: Arquivos abertos, cultura e patrimônio” ocorrido na UFBA.

12 Considerações Finais

Em reunião de Congregação realizada em 29 de janeiro de 2017, com representantes dos diversos da unidade, foram aprovadas as metas para 2018 nas seguintes áreas: acadêmica - concluir os projetos de reformas curriculares dos cursos de Nutrição e Gastronomia, implantar ações de melhorias na orientação e supervisão dos estágios extracurriculares, intensificar as ações pedagógicas no âmbito da unidade e concluir o processo para regulamentação das atividades da Empresa Júnior; administrativas - aprovar e encaminhar para instâncias competentes o novo regimento da ENUFBA, viabilizar melhorias no *site* da unidade com o fito de proporcionar maior

transparência e acesso às informações ao público interno e externo da unidade, intensificar ações de melhorias no processo de planejamento e controle dos insumos para aulas práticas, realizar os concursos docentes de acordo o quadro de vagas; patrimônio e infraestrutura – pautar maiores esforços na interlocução com os setores competentes de forma a concretizar a obra de cobertura do telhado do casarão, concluir o projeto de reestruturação dos laboratórios da ENUFBA, buscar novas parcerias para intensificação do trabalho arquivístico da unidade. Importante ressaltar que continuaremos envidando esforços na concretização de metas não-alcançadas integralmente, planejadas para 2017, como: uso do planejamento como ferramenta para a gestão dos diversos setores da ENUFBA e a elaboração do Plano de Desenvolvimento da Unidade.

Conforme já descrito, são constantes as dificuldades com a alocação de disciplinas. Estima-se que o Casarão receba os reparos necessários, para que possamos ampliar o acesso a espaços coletivos na Unidade e possibilite, dentre outras atividades o retorno do atendimento “Consultório Dietético da ENUFBA” e do CECANE.