

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO**

**RELATÓRIO DE GESTÃO
2018**

**Março – 2018
Salvador – Ba**

ESCOLA DE NUTRIÇÃO

Direção

Diretora: Maria da Purificação Nazaré Araújo
Vice-Diretora: Mônica Leila Portela De Santana

Colegiado da Graduação em Nutrição

Coordenadora: Luciara Leite Brito
Vice-Coordenadora: Lilian Lessa Andrade

Colegiado da Graduação em Gastronomia

Coordenadora: Mariana Melo Costa

Colegiado de Pós-Graduação (Mestrado e Doutorado Acadêmico)

Coordenadora: Lígia Amparo da Silva Santos
Vice-coordenadora: Ryzia de Cássia Vieira Cardoso

Colegiado de Pós-Graduação – Residência em Nutrição Clínica

Coordenadora: Anna Karla C. Roriz Lopes de Souza
Vice-Coordenadora Carine de S. Andrade Ribeiro

Departamento da Ciência da Nutrição

Chefe: Gardênia Abreu Vieira Fontes
Vice-chefe: Vilson Caetano de Souza Junior

Apoio administrativo (sistematização final)

Administradora: Ivana Guimarães da Silva

1. APRESENTAÇÃO

Esse relatório tem o objetivo de descrever o trabalho desenvolvido na Escola de Nutrição da UFBA no ano de 2018. Os dados foram obtidos, prioritariamente, dos relatórios enviados pelos diversos setores desta Unidade.

2. VISÃO GERAL

2.1 Breve Histórico da Unidade

A Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (ENUFBA), fundada 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 administrativamente com alguns setores, a saber: 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, Laboratórios, Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos e Estoque de Insumos para Aulas Práticas.

3. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

O quadro permanente é composto por 89 servidores (27 técnico-administrativos e 60 docentes). Em complementação ao quadro de efetivos a ENUFBA contou com a colaboração de professores contratados por tempo determinado nos semestres 2017.2, 2018.1 e 2018.2. Do quadro técnico- administrativo mais de um terço dos servidores apoiam, direta ou indiretamente, as atividades pertinentes à consecução das aulas práticas dos dois cursos de graduação, a saber: planejamento de insumos, levantamento de material, armazenamento e controle de insumos, dispensa de materiais, auxílio durante as aulas práticas e controle físico e financeiro dos insumos.

3.1 Titulação do corpo Docente

O Departamento de Ciência da Nutrição (DCN) é composto por 31 docentes (29 doutores e 2 mestres em curso de doutoramento). O Departamento de Ciência dos Alimentos (DCA) é composto por 29 professores (14 doutores e 12 mestres); do seu quadro sete professores estavam em curso de doutorado e três de mestrado no ano de 2018.

3.2 Regime de Trabalho do Corpo Docente

Cinquenta docentes possuem regime de trabalho de 40 horas, com dedicação exclusiva; seis com 40 horas semanais tempo integral e quatro com 20 horas semanais. Cumpre informar que

o curso de Gastronomia, na sua concepção, privilegiou professores de 20 e 40 horas sem dedicação exclusiva, para contar com um quadro de profissionais que tivessem vinculação com o mercado de trabalho.

3.3 Breve descrição e principais mudanças ocorridas no exercício referente ao corpo docente e quadro técnico administrativo

Do nosso quadro de docentes duas professoras estão exercendo cargos administrativos fora da ENUFBA, a saber: a Professora Iracema Santos Veloso (Reitora *Pro tempore* da Universidade Federal do Sudoeste da Bahia) e a professora Valterlinda Alves de Oliveira Queiroz (Diretora do Instituto de Ciência, Tecnologia e Inovação/Campus de Camaçari, da UFBA). Uma professora titular se aposentou. Ocorreu, também, o preenchimento de vaga de aposentadoria por concurso público. Uma docente que estava em gozo de licença para Acompanhamento de Cônjuge retornou à Unidade.

Quanto ao quadro técnico administrativo, quatro servidores saíram via remoção, sendo três assistentes em administração e uma auxiliar em administração. Foram cinco servidores ingressantes (uma auxiliar e quatro assistentes), sendo que os assistentes alocados nas Secretarias dos Departamentos e dos Colegiados (para substituição/complementação) com o intuito de melhorar o atendimento das demandas destes setores.

3.4 Capacitação Profissional

Do DCN, uma professora se afastou para cursar o pós-doutorado e possui previsão de retorno para maio de 2019 e duas professoras mestradas estão afastadas, cursando o Doutorado, uma com previsão de retorno em 2019 e a outra em 2022. As informações do DCA não foram enviadas.

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.

4 INFRAESTRUTURA

4.1. Instalações Físicas:

O Casarão, edificação mais antiga, continua interditado, em virtude das condições estruturais. Em 2018 foi realizada a substituição do telhado, o que interrompeu os episódios de alagamento na área interna de edificação em decorrência das chuvas. Ainda se aguarda a intervenção definitiva para que a ocupação do Casarão seja realizada de forma plena. Cumpre destacar o descontentamento da comunidade interna quanto a falta de espaço para acolher as diversas atividades acadêmicas, principalmente as relacionadas à alocação dos componentes curriculares que não atendem aos requisitos estabelecidos pela CIEP (Coordenação de Instalações de Uso Coletivo de Ensino, Pesquisa e Extensão). Assim, em 2018 continuaram as pendências na alocação de espaços para o desenvolvimento das atividades dos componentes curriculares dos cursos de Gastronomia e Nutrição.

O Prédio Novo possui, no 2º e 3º andar, quarenta e oito gabinetes para alocação dos docentes em regime trabalho de dedicação exclusiva. No segundo andar são disponibilizadas duas salas

amplas para os docentes em regime de trabalho sem dedicação exclusiva. Conta-se com três auditórios (dois de pequenos e um de médio porte). Há espaços exclusivos para as atividades do Programa de Educação Tutorial, Comitê de Ética em Pesquisa e Laboratório de Informática.

A comissão instituída pela direção para elaborar Projeto de Reestruturação dos Laboratórios da ENUFBA continuou junto a equipe técnica da SUMAI com a elaboração projeto de adaptação dos espaços às necessidades dos componentes dos cursos de Gastronomia e Nutrição, para atender adequadamente aos seus projetos pedagógicos. Além disto, adequar a estrutura atual às normas técnicas de segurança e da saúde do trabalhador. A expectativa é o início das reformas em 2019.

Destaca-se o atendimento das solicitações dos serviços de controle de pragas e lavagem de tanques. Entretanto não se contou com a poda das árvores do estacionamento e pátio do Casarão, e a expectativa é que seja realizada em 2019.

4.2 Número e identificação de laboratórios por departamento (área física, atividades desenvolvidas)

São 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.

4.3 Acervo e memorial

A Unidade ainda não dispõe de acervo memorial. No entanto, iniciamos desde 2016 trabalho de tratamento da massa documental da ENUFBA. Cabe salientar que contamos com equipe incipiente para o volume de trabalho, apesar, da sua pertinência diante a necessidade de preservar os documentos históricos da sexagenária Escola de Nutrição da UFBA.

4.4 Acessibilidade

Quanto à estrutura física o “prédio novo” possui vaga especial no estacionamento, rampa de acesso às instalações físicas, sanitários (masculino e feminino) adaptados em todos os pavimentos, e um elevador para acesso aos três andares.

Registre-se que o curso de Gastronomia recebeu no semestre letivo de 2018.2 um aluno com deficiência física após avaliação multiprofissional do SMURB e vem acompanhando-o e auxiliando para fornecer o apoio no acolhimento e processo de inclusão e manutenção do estudante. Ao fim do semestre o aluno teve ótimo desempenho com aprovação em todos os componentes em que se inscreveu e o Colegiado de Gastronomia continuará trabalhando para garantir a inclusão e o desenvolvimento deste e de futuros alunos.

4.5 Sustentabilidade (De acordo com o Decreto nº 7.746/2012 e instrução normativa nº10/2012 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação)

Na ENUFBA a gestão de resíduos das atividades laboratoriais, acontece pelo do recolhimento dos resíduos de químicos e de saúde da Unidade, bem como no descarte apropriado do óleo de cozinha. Também 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 Gás Liquefeito de Petróleo.

5. ATIVIDADES DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

5.1 Atividades de Ensino

5.1.1 Ensino de Graduação

5.1.1.1 Graduação em Nutrição

As informações a seguir foram obtidas do relatório de Gestão do Colegiado de Graduação em Nutrição. Em 2018, o Colegiado do curso de Nutrição aprovou normas regulamentadoras da orientação acadêmica definindo objetivos, instituição de normas de formação da comissão de orientação acadêmica, bem como as atribuições do Colegiado do curso, da comissão de orientação e dos estudantes. Desse modo, em consonância com o que estabelece o Plano de Desenvolvimento Institucional da UFBA para o período entre 2017 – 2022. Ainda em 2018, o colegiado definiu normas para o acompanhamento dos estágios não obrigatórios, cujas normas já aprovadas instituem objetivos do Estágio não obrigatório, bem como as obrigações da ENUFBA, do colegiado de curso, dos estudantes e dos professores-orientadores.

Identificou-se variação mínima no número de alunos ativos no curso quando se comparou os anos de 2016 (628 alunos) com 2017 (620 alunos) e 2018 (627 alunos). Conforme dados obtidos no sistema acadêmico da UFBA referente ao ano de 2018 verificou-se que houve uma transferência ex-officio e nenhum caso de aluno jubilado ou que abandonou o curso. Constatou-se ainda que 89 alunos ingressaram no Curso em 2018, sendo que 20 alunos por vagas residuais, enquanto que 61 concluíram o curso no referido ano. Observou-se aumento da retenção dos alunos (68,0%) em relação a 2017 (85,%) e 2016 (89,0%), a relação ideal seria 1,0, conforme quadro a seguir:

Ano	Número de alunos		Relação concluinte/ ingressante
	Ingressantes	Concluintes	
2010	99	91	0,92
2011	123	67	0,54
2012	100	46	0,46
2013	97	51	0,53
2014	90	77	0,86
2015	114	52	0,46
2016	90	80	0,89
2017	68	58	0,85
2018	89	61	0,68

Fonte: Colegiado de Nutrição – Relatório de Gestão 2018

Através do acesso aos dados do sistema acadêmico da UFBA, o Colegiado identificou, ao analisar o período 2010-2018, os alunos no último ano o menor percentual de discentes que não

conseguiram concluir o curso no tempo médio de 06 anos. Identificou-se ainda que o aproveitamento de vagas ofertadas em 2018 foi acima da meta estabelecida pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFBA 2017-2022.

Identificou-se também a maior taxa de evasão dos alunos nas disciplinas oferecidas quando comparada a série histórica entre os anos 2010 e 2018. 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 da evasão conforme estabelece o PDI da UFBA.

Ao considerar todas as disciplinas cursadas em 2018, a frequência de reprovação foi menor que o observado em 2017, mas elevado se comparado aos últimos 6 anos. De acordo com dados da pré-inscrição em disciplinas em 2018 verificou-se que 23,5% dos alunos referiam ter repetido 4 ou mais vezes componentes curriculares, o que pode significar a retenção em pelo menos um semestre e, conseqüentemente a desestrematização do aluno, fato que por um lado pode ocasionar um elevado número de vagas ociosas e por outro a retenção do aluno.

5.1.1.2 Graduação em Gastronomia

As informações a seguir foram obtidas do relatório de Gestão do Colegiado de Graduação em Nutrição. Durante o ano de 2018 ocorreram integralmente os semestres de 2018.1 e 2018.2 e parcialmente o semestre 2017.2 (com finalização em fevereiro de 2018). Observa-se que no ano de 2018 (semestres de 2018.1 e 2018.2) ingressaram no curso de gastronomia 90 alunos, destes dezenove via vagas residuais (11 diplomados e 08 transferência interna) e 63 via SISU. Além disso, neste mesmo ano, 42 alunos concluíram o curso. Ao comparar estes números com os dois anos anteriores observa-se que em média não há alteração no número (85 alunos) e na forma de ingressos ao curso (70% SISU, 20% Vagas Residuais e 10% B.I).

Em relação ao número de concluintes do curso observa-se que o quantitativo de 2018 (42 concluintes) se aproxima mais do recorde do curso obtido em 2017 (57 concluintes) do que do valor de 2016 (29 concluintes). Isto se deve as ações de orientação feitas pela coordenação do curso no momento da matrícula e aos alunos que já estão próximos ao tempo máximo de curso, para que os mesmos possam fazer a melhor escolha da trajetória acadêmica visando um melhor aproveitamento e a conclusão do mesmo. Desta forma, e com a aprovação da Instrução Normativa sobre a orientação acadêmica, o colegiado planeja para 2019 ampliar as orientações aos alunos e que isso influencie no aumento do número de alunos concluintes.

5.1.2 Ensino de Pós-Graduação

5.1.2.1 Residência em Nutrição Clínica

Implantada em 2005, a Residência em Nutrição Clínica da Escola de Nutrição se caracteriza por ser Interinstitucional sob a Coordenação Acadêmica da Escola de Nutrição. O curso de tem como objetivo qualificar nutricionistas, por meio do treinamento em serviço, para assistência nutricional ao paciente na área de Nutrição Clínica e Terapia Nutricional e ampliar o campo de capacitação profissional no Estado da Bahia.

O programa é financiado pela SESAB e o MEC, e tem como parceiros: Complexo Hospitalar Universitário Professor Edgard Santos (Complexo-HUPES), Hospital Ana Nery (HAN),

Hospital Geral Roberto Santos (HGRS), Hospital Aristides Maltez (HAM) e Hospital Geral do Estado da Bahia (HGE), além dos Ambulatórios de Especialidades do Pavilhão Professor Magalhães Neto do Hospital Prof. Edgard Santos – HUPES.

Em 2018 foram vinte e oito ativos, no mesmo ano, o curso foi reconhecido pelo MEC e todos os egressos até a turma de ingresso de 2015 terão número individual de certificação registrado em diploma. Entre as metas propostas no ano anterior destacam-se a aprovação da Instrução Normativa do curso, além da elaboração do fluxograma das atividades da Residência desenvolvida pelos Residentes e aprovada em Colegiado. O Seminário de Acolhimento para os novos residentes com temas da área da psicologia, legislação (Direito), moral e ética entre outros foi realizado, com exceção do tema sobre legislação. Durante esta gestão houve a inserção da parceria com o Programa PSIU da UFBA, um Programa de saúde mental que oferece escuta acessível voltado para questões pontuais que causam angústia e tensões aos membros – estudantes, professores e técnico-administrativos – da comunidade universitária. Estes encontros foram inicialmente organizados pela Coordenação do curso em seguida pelos próprios Residentes e os resultados foram acima da expectativa. A partir destes encontros alguns encaminhamentos para atendimento individual foram realizados.

Os residentes cursam as atividades práticas em enfermarias de clínica médica, cirúrgica, pediátrica e UTI, além dos ambulatórios de Nutrição do Complexo- HUPES. A Residência é oferecida anualmente, com duração de 24 meses e carga horária total de 5.760 horas no turno diurno. A carga horária semanal é de 60 horas, das quais 80% são direcionados ao treinamento em serviço (hospitalar e ambulatorial) e 20% à programação didático-científica. Todos os Residentes apresentam Relatórios das suas atividades e são avaliados periodicamente pelos tutores e preceptores. Durante o curso eles participam de eventos científicos apresentando trabalhos oriundos de suas pesquisas e/ou dando palestras.

5.1.2.2 Pós-Graduação Senso Estrito – Mestrado e Doutorado

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. Atualmente, o Programa conta com 18 professores do quadro permanente e 04 colaboradores, como ainda com um Professor Visitante e um colaborando no Programa um doutor desenvolvendo seu Estágio Pós-Doutoral.

Na seleção para ingresso como aluno regular em 2018, 08 candidatos efetuaram inscrição para o curso de Doutorado, 06 foram aprovados. Para o curso de Mestrado, 41 efetuaram a inscrição, 14 foram aprovados e matriculados. Para a Aluno Especial foram ofertadas para 07 componentes curriculares.

Atualmente, o Programa possui 83 alunos matriculados ativos no ano de 2018, foram 14 diplomados em nível de Mestrado.

5.1.3 Relação entre Graduação e Pós-Graduação

O PPGANS desenvolve atividades em articulação com os cursos de graduação em Nutrição e de Gastronomia, oferecidos pela ENUFBA, em um processo contínuo, que envolve ensino, pesquisa e extensão. Todos docentes do Programa atuam no ensino de graduação, incluindo a ministração de aulas, coordenação de disciplinas e orientação de alunos - Iniciação Científica

(IC), Iniciação Tecnológica (IT), Programa de Educação Tutorial de Nutrição (PETNUT), Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC) e no Programa Permanecer/UFBA.

Paralelamente, o Programa oferece disciplinas que facultam a inscrição de alunos de graduação, contribuindo para a articulação entre pós-graduandos e graduandos e para a formação complementar desses grupos. Soma-se a isso, a relevância desta estratégia para estimular aos graduandos ao ingresso nos cursos de pós-graduação.

No âmbito da pesquisa, a participação discente tem sido viabilizada também por meio de bolsas de Iniciação Científica (IC), oriundas do CNPq e FAPESB, e bolsas diretamente vinculadas a projetos. Outra modalidade que ganhou força na UFBA foi a IC voluntária sem remuneração - com integração de estudantes a projetos. O registro no PIBIC é feito em fluxo contínuo e o ingresso do estudante apresenta as mesmas exigências de avaliação do sistema tradicional. Assim, grande número de estudantes encontra-se vinculado aos projetos de pesquisa e extensão como bolsistas voluntários, apesar nas restrições econômicas estabelecidas recentemente para a pesquisa e a redução nas bolsas remuneradas,

Adicionalmente, uma inovação que a UFBA adota e que fortalece mais ainda os laços entre a Pós e a Graduação é a utilização de Pós-Graduandos como tutores de estudantes de IC, IT e IC Jr. Os tutores são estudantes de mestrado e doutorado cujo papel é auxiliar na orientação dos estudantes de graduação, promovendo um importante treinamento dos pós-graduandos, estimulando-os na vocação de orientação e recrutamento de novos talentos na pesquisa.

Nesse processo, os Núcleos e Grupos de Pesquisa também têm se configurado espaços estratégicos para captação de novos estudantes para atividades de pesquisa e extensão, nos quais alunos de pós-graduação e de graduação interagem e trocam experiências de formação em pesquisa e na área técnica.

Destaca-se um outro espaço de integração de alunos o PETNUT, também coordenado por docente do PPGANS. Implantado desde 2010 com o objetivo de oferecer uma formação acadêmico-científica de excelente nível e assim visando à formação de um profissional mais crítico e atuante. Há um importante contingente de alunos egressos do PET que cursam ou já cursaram o curso de Mestrado e Doutorado da ENUFBA, assim como mestrandos e doutorandos que co-orientam atividades no âmbito do PETNUT.

No âmbito das atividades de extensão, além daquelas já estabelecidas no campo da saúde, nos seus diferentes níveis, registra-se o desenvolvimento de projetos de intervenção em comunidades - em Salvador e outros municípios baianos – nos quais a equipe de pesquisadores atua coletivamente, reunindo docentes, estudantes de graduação e de pós-graduação. Outras atividades como palestras e eventos são realizadas de forma a manter e ampliar o diálogo como outros setores intra e extra-universidade.

De acordo com o Regimento de Ensino de Graduação e Pós-Graduação - REGPG/UFBA, a participação do aluno em atividade de pesquisa e extensão pode facultar ao discente o aproveitamento de créditos, como componentes curriculares optativos, após a avaliação pelo Colegiado de Curso de Graduação, o que tem fomentado a participação de estudantes nas referidas atividades, sob a coordenação de docentes do Programa.

Outro espaço importante de agregação tem sido o Congresso de Pesquisa, Ensino e Extensão, que representa espaço de reflexão ampliada e aprofundada sobre a Universidade, seu papel

social, favorecendo o estabelecimento de políticas mais bem definidas para as diversas dimensões da UFBA, enquanto instituição pública, gratuita, de qualidade e marcada por forte compromisso com a sociedade. Estudantes e graduação e pós-graduação são convidados a submeter trabalhos, que possam ser apresentados e debatidos em uma arena coletiva.

Destaca-se ainda o Programa de Proficiência em Língua Estrangeira para Estudantes e Servidores da UFBA (PROFICI). O PROFICI proporciona curso semi-intensivo e gratuito para cinco línguas - inglês, alemão, francês, italiano ou espanhol, em modalidade semipresencial para toda a comunidade acadêmica. Nesse sentido, objetiva-se alcançar a proficiência em língua estrangeira não só para a graduação, mas para a comunidade universitária, aumentando a sua capacidade de participar de programas internacionais e de produzir e disseminar ciência em outras línguas e países, em uma perspectiva de internacionalização.

5.5. Eventos

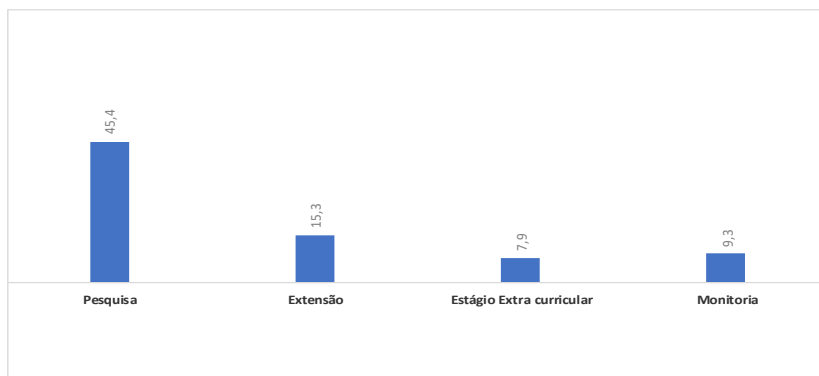
Em 2018, vinte oito docentes do DCN participaram de eventos como palestrantes. O DCA não informou.

Segundo informações do Colegiado do Curso de Gastronomia, os professores e alunos do curso participaram e apresentaram seus trabalhos no III Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência dos Alimentos na cidade de Maceió. Outro evento que contou com a participação dos discentes do curso foi a 9ª Feira Baiana de Agricultura Familiar e Economia Solidária – FEBAFES, atividade importante para a formação dos alunos e também para o fortalecimento dos saberes culinários das comunidades tradicionais e para a gastronomia baiana.

Destaque para a participação ativa dos discentes do curso no II Encontro Regional dos Estudantes de Gastronomia – EREGASTRO, que ocorreu em Fortaleza- CE. Trata-se de um evento de suma importância para a formação superior em Gastronomia pois visa fomentar o debate sobre o papel da Universidade na formação do profissional de Gastronomia, numa proposta inter, multi e transdisciplinar; refletir sobre o papel social, cultural e político da Gastronomia na sociedade; repensar o papel do profissional numa visão mais ampla de responsabilidade social, sustentabilidade e segurança e soberania alimentar e nutricional; e instigar a reflexão acerca do universo alimentar do Nordeste, perpassando pelos ingredientes, produtos, técnicas e agentes (individuais ou em grupo) dos estados, no intuito de uma real valorização regional da gastronomia.

5.6. Relação entre as atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas na unidade.

Conforme informações fornecidas pelo Colegiado de Nutrição, com dados obtidos da pré-inscrição em disciplinas realizada em 2018, constatou-se maior proporção de alunos que participam das atividades de pesquisa (45,4%) e extensão (15,3%) do que nas atividades de monitoria (9,3%) e estágio extra curricular (7,9%).



Fonte: Colegiado de Nutrição – Relatório de Gestão 2018

O Colegiado do Curso de Especialização em Nutrição Clínica informou que os residentes participam de Pesquisa, elaboram manuais, protocolos e relatos de casos durante o curso. Nas atividades em Ambulatórios os residentes vivenciam contato com alunos de graduação e/ou extensão auxiliando na prática durante atendimento da comunidade e compartilhando conhecimento nas discussões em sessões clínicas sob supervisão dos professores. O mesmo ocorre com os residentes nas enfermarias do HUPES quando há alunos de estágio curricular.

5.7. Serviços prestados à comunidade.

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. 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 ambulatórios objetiva interligar com os ambulatórios 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. As atividades desenvolvidas no ambulatório vêm contribuindo para a promoção, proteção e assistência à saúde do trabalhador que já investiga o nexos 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. 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

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 realizou, em dezembro de 2018, enviou e-mails para os Egressos que concluíram o curso no período em 2018, com o convite para responder um questionário sobre a qualidade: (i) da formação recebida; (ii) da gestão acadêmica do curso; (iii) da adequação curricular para o exercício profissional; (iv) do estágio curricular obrigatório; (v) das salas de aula e espaços de convivência de interesse. Verificou-se que 58,9% e 32,1% dos egressos em 2018 classificou o ensino da Enufba como bom e ótimo, respectivamente. Os egressos em maior proporção classificaram a formação teórica como boa (76,8%) e em menor proporção classificaram a formação prática como boa (27,7%), sendo que 33,9% afirmaram que a formação recebida foi apropriada para as atividades profissionais. Apenas 29,5% apontaram que os estágios curriculares serviram para sistematizar/testar/exercitar os conhecimentos adquiridos no curso.

Tanto o bacharelado em Nutrição quanto o Bacharelado de Gastronomia obtiveram conceito final 4 (entre 1 e 5) no relatório de avaliação INEP (Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira).

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 INTERINSTITUCIONAIS

O Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar – CECANE - UFBA/FNDE, coordenado por professores da Escola desenvolve vários trabalhos, como 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 está instalada na Faculdade de Economia desde a interdição do Casarão. Os professores e equipe verbalizam constantemente a vontade de retornar ao espaço físico da ENUFBA.

8. PREMIAÇÕES

O prof. Dr. Vilson Caetano, DCN, recebeu a medalha Liberdade e Inclusão do Instituto Afro Brasileiro de Estabilidade Política e Econômica por ocasião do Centenário de Nelson Mandela no dia 18 de julho de 2018 pelo seu trabalho desenvolvido junto às comunidades tradicionais.

9. INTERNACIONALIZAÇÃO

O PPGANS, desde a sua criação, a partir da experiência pregressa de seus docentes, vem buscando consolidar parcerias e intercâmbios internacionais, os quais tendem a ser mais favorecidos com a criação do Doutorado. Durante o ano de 2017, estavam em vigência as seguintes parcerias, iniciadas em períodos anteriores:

a) A Rede Ibero Americana de Pesquisa Qualitativa em Alimentação e Sociedade – Rede NAUS – espaço que reúne pesquisas sobre alimentação e cultura em instituições acadêmicas da América Latina, Portugal e Espanha, com a participação do NEPAC/UFBA.

b) Contabiliza-se ainda a parceria professora Deusdélia Almeida com a Max Rubiner – Institute Federal Research Institute of Nutrition and Food (Karlsruhe- Germany), representada pelo Professor Ralf Greiner, para pesquisas em alimentos; e com Profa. Dra. Carmen Dobarganes, do Instituto de la Grasa do Conselho Espanhol de Investigación Científica (CSIC), Sevilha, Espanha, centro de referência mundial em análise de compostos específicos de oxidação em azeites termo-oxidados.

c) A professora Rita de Cássia Ribeiro Silva mantém parceria com a Case Western Reserve University, Cleveland, Ohio, em especial com o Center for Global Health and Diseases, representado pelos professores Ronald Blanton e Isabel M. Parraga, com vistas ao desenvolvimento de pesquisas.

d) A docente Rogéria Almeida com o Interdisciplinary Center for Biotechnology Research – ICBR, University of Flórida (Gainesville, FL, EUA);

e) O Núcleo de Nutrição e Epidemiologia, por iniciativa da profa. Ana Marlúcia de Oliveira instituiu parceria com a London School of Hygiene and Tropical Medicine (LSHTM) e, na atualidade, a parceria se fortaleceu por meio do Programa Especial de Cooperação Internacional/PECI, na modalidade Bolsas no País – Ciências sem Fronteiras, com projeto submetido em 2013 e aprovado na chamada MEC/MCII /CAPES /CNPQ /FAPS – Bolsa Pesquisador Visitante Especial-PVE como implantação em 2014, sendo esta instituição representada pelo professor Sanjay Kinra. Esta parceria envolve também a outros professores da Escola de Nutrição da UFBA, Priscila Ribas de Farias Costa, Mônica Leila Portela de Santana Portela, Maria Ester Pereira da Conceição Machado.

f) Cooperação Técnica com a Dra. Megan Jones do Department of Psychiatry, Stanford Medical Center, Stanford, CA, USA, e a professora Rita de Cassia Ribeiro, com o compromisso de adaptar, validar e avaliar o efeito do StayingFit sobre as condições de saúde, nutrição e alimentação de escolares da rede pública de Salvador-BA. Ressalta-se ainda a Cooperação Técnica da referida professora com a Dra. Sheila Giardini Murta, do Departamento de Psicologia Clínica – UNB, com vistas a desenvolver o projeto intitulado “Utilização de tecnologia E-health para promoção da alimentação saudável nas escolas: repercussões de práticas educativas utilizando uma versão adaptada do StayingFit na saúde de adolescentes matriculados em escola do ensino fundamental da rede pública de Salvador/BA”.

g) A Professora Jairza Medeiros estabeleceu parceria com o Professor Michael Symonds, School of Medicine, University of Nottingham, UK, e publicações conjuntas estão sendo efetivadas.

Estas parcerias têm propiciado a ampliação da inserção internacional do Programa, possibilitando condições para a formação qualificada de alunos da graduação e da pós-graduação e o contato destes com professores e pesquisadores de universidades renomadas internacionalmente. Marca-se que a consolidação do Doutorado tem sido relevante para o fortalecimento destas parceiras, almejando que as mesmas sejam progressivamente solidificadas nos próximos períodos.

O Programa também desenvolveu atividades conjuntas com diferentes Programas em nível local e nacional, conforme segue:

a) 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 Soares de Freitas); - Programa de Pós-Graduação em Ciências dos Alimentos (Ryzia Cardoso 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 Ribeiro Silva) e Programa de Pós-Graduação em Medicina e Saúde (Carla Daltro).

b) Há ainda participação de professores em outras instituições do país: a Profa. Rita Akutsu, na instituição a que é vinculada, no Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana (UNB) e a Profa Itaciara Nunes, que passou a atuar no Programa de Pós-Graduação em Ciências dos Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina.

c) Nas parcerias com Programas de outras IES do país, Destaca-se uma parceria que envolve projetos de pesquisa conjuntos, intercâmbio de alunos com o Programa de Pós-Graduação em Nutrição da UFPE (Jairza Medeiros), na linha de Bases Experimentais e Clínicas da Nutrição.

d) 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.

Estas parcerias também se concebem através dos projetos de pesquisa que, na sua maioria, envolvem os Programas acima listados, além de instituições que não possuem Pós-Graduação no campo, conforme detalhado no item Solidariedade e Nucleação. Ao mesmo tempo, parcerias de pesquisa são desenvolvidas com instituições externas à UFBA, incluindo diversos órgãos de pesquisa e desenvolvimento, como a Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ) – Unidades Gonçalo Moniz, Salvador-BA, e Manguinhos, Rio de Janeiro-RJ, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA – unidades Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas-BA e a Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro-RJ, e a Secretaria de Agricultura, a Secretaria de Desenvolvimento Rural e a Bahia Pesca, os três últimos órgãos vinculados aos governo do Estado da Bahia.

Tem-se ainda a participação efetiva de docentes e discentes em eventos científicos regionais, nacionais e internacionais, em palestras e mesas redondas e com a apresentação de trabalhos acadêmico-científicos, o que também contribui para a formação de redes de solidariedade em ciência. Destaca-se uma aluna que realizou o Doutorado Sanduíche durante o período de 2017-2018.

10. PLANO DE DESENVOLVIMENTO DA UNIDADE

A Congregação da ENUFBA aprovou a forma de realização do PDU. Nossa meta é conclusão dos trabalhos em 2019.

11. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar de alguns avanços apresentados no ano de 2018, os desafios ainda são muitos. Avançamos, cada vez mais, 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 algumas limitações que repercutem na qualidade das atividades acadêmicas na ENUFBA. No entanto, 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 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 representações discentes e dos técnico-administrativos, são espaços de escuta, diálogo, compartilhamento e planejamento de ações.

Destaca-se que a nossa comunidade continua ressentida com a interdição do casarão da Avenida Araújo Pinho. A constante preocupação com a recuperação e manutenção dos espaços físicos, ainda, sem atendimento adequado dos setores competentes desta Universidade. A interlocução com a SUMAI, por exemplo, não tem se mostrado resolutiva para a maioria das nossas demandas.

Esperávamos que em 2018 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. Sonhamos 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 acolhimento de um espaço institucional para acervo memorial e guarda documental. Meta que perseguiremos em 2019.