

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO**

**RELATÓRIO DE GESTÃO
2019**

**Janeiro – 2020
Salvador – Ba**

ESCOLA DE NUTRIÇÃO

Direção (período 01/01/2019 a 09/12/2019)

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

Direção (período 09/12 a 31/12/2019)

Diretora: Luciara Leite Brito
Vice-Diretora: Mônica Leila Portela De Santana

Colegiado da Graduação em Nutrição (período 01/01/2019 a 12/11/2019)

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

Colegiado da Graduação em Nutrição (período 13/11/2019 a 31/12/2019)

Coordenadora: Lilian Lessa Andrade
Vice-Coordenadora: Nedja Silva dos Santos Fonseca

Colegiado da Graduação em Gastronomia

Coordenadora: Mariana Melo Costa

Colegiado de Pós-Graduação (Mestrado e Doutorado Acadêmico)

Coordenadora: Ryzia de Cassia Vieira Cardoso
Vice Coordenadora: Lucivalda Pereira Magalhães de Oliveira

Colegiado de Pós-Graduação – Residência em Nutrição Clínica

Coordenadora: Sandra Santos Valois
Vice-Coordenadora: Carolina Santos Mello

Departamento da Ciência da Nutrição

Chefe: Prof^a. Adenilda Queirós S. Deiró
Vice-chefe: Prof. Maria Ester Pereira da Conceição Machado

Departamento da Ciência dos Alimentos

Chefe: Prof. Walison Fábio Rogério
Vice-Chefe: Prof^a. Neuza Maria Miranda dos Santos

Apoio administrativo

Administradora: Ivana Guimarães da Silva

1. APRESENTAÇÃO

O Relatório Gerencial da Escola de Nutrição (ENUFBA) objetiva sistematizar e propiciar uma visão conjunta das atividades mais relevantes desenvolvidas em 2019. Cabe ressaltar que 2019 foi um ano de sérias dificuldades orçamentárias e de inquietantes preocupações às universidades públicas federais brasileiras com relação a sua sobrevivência a curto, médio e longo prazo. A ENUFBA sofreu, obviamente, o impacto negativo do quadro acima descrito. Acrescente-se as dificuldades específicas com relação a obras de reforma dos laboratórios e do Casarão. Em que pesem essas condições adversas, nossa Escola procurou enfrentá-las e atuar de acordo com a missão da Universidade Federal da Bahia, sem interromper suas atividades de ensino, pesquisa e extensão, mantendo a continuidade dos serviços públicos de qualidade prestados aos que deles se utilizam.

Dentre os principais objetivos desta gestão, está o foco em primar pela execução de um serviço público de qualidade a todos os usuários e membros da comunidade universitária, desenvolvendo em seu planejamento, políticas voltadas para a melhoria contínua, tanto na estrutura física quanto na organizacional, visando a interação entre os segmentos da comunidade universitária.

Em termos da agenda de mudança da Escola de Nutrição podem ser destacadas a aprovação pelo Magnífico Reitor, da flexibilização da jornada de trabalho para os núcleos de trabalho a saber: administrativo, acadêmico, de atendimento do estoque de alimentos, de atendimento dos Laboratórios da Escola de Nutrição. É importante destacar que essa aprovação dará início a um processo coletivo de construção e reestruturação da ENUFBA do ponto vista administrativo. Podemos destacar ainda a criação do Núcleo de Extensão que permitirá a elaboração de estratégias no sentido de investirmos cada vez mais na articulação do conhecimento científico advindo do ensino e da pesquisa com as necessidades da comunidade e desse modo, interagindo e transformando a realidade social.

2. VISÃO GERAL

2.1 Breve Histórico da Unidade

Fundada em 28 de maio de 1956, a Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (ENUFBA), foi o primeiro curso de bacharelado em Nutrição da região nordeste do país e o quarto do Brasil. O bacharelado em Gastronomia foi criado em 2009. A ENUFBA se renova cotidianamente para 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

Administrativamente a ENUFBA está estruturada 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, Núcleo de extensão, Laboratórios, Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos e Estoque de Insumos para Aulas Práticas.

3. AVALIAÇÃO DO PLANO ANUAL DA UNIDADE UNIVERSITÁRIA

No momento, está sendo estruturado o Plano de Desenvolvimento da Unidade (PDU). Nesse sentido, esse Plano apresenta-se como o instrumento de gestão que irá nortear as ações de melhorias a serem implantadas na Escola de Nutrição nos próximos quatro anos.

4. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

4.1 Quantitativo do corpo docente e do quadro técnico-administrativo

O corpo docente é composto por 64 professores (47 doutores, 12 mestres e 05 com título de especialização ou apenas graduação); do seu quadro cinco estão em curso de doutoramento e três em curso de mestrado.

O quadro técnico-administrativo é composto por 27 servidores, que em parte 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.

4.2 Regime de trabalho do corpo docente

Cinquenta e cinco docentes possuem regime de trabalho de 40 horas, com dedicação exclusiva; sete com 40 horas semanais em tempo integral e quatro com 20 horas semanais. No curso de Graduação em Gastronomia, prevalecem os docentes de 20 horas e 40 horas sem dedicação exclusiva para manter com um quadro de profissionais que tenha vinculação com o mercado de

trabalho.

4.3. Principais mudanças ocorridas no exercício referente ao corpo docente e quadro técnico administrativo

A Escola de Nutrição teve uma renovação importante dos seus quadros no ano de 2019. Dois professores e um servidor técnico-administrativo se aposentaram, quatro professores e quatro servidores (três assistentes em administração e uma nutricionista) tomaram posse, ainda houve a remoção de um servidor.

Considerando-se os afastamentos para qualificação, licença maternidade e demandas acadêmicas específicas dos cursos de graduação, em 2019 a ENUFBA contou com 4 professores substitutos (houve a renovação dos contratos de três professores substitutos; finalização de contrato de 02 professores substitutos em dezembro de 2019 e convocação de 01 professor substituto aprovado em edital anterior para uma das vagas. Ressalta-se ainda que a professora Valterlinda Alves de Oliveira Queiroz permanece afastada para o exercício de Direção no Instituto de Ciências, Tecnologia e Inovação – Campus Camaçari.

4.3 Capacitação Profissional

Em 2019 quatro docentes se afastaram para capacitação profissional: um para cursar mestrado, outro doutorado, e dois para o pós-doutorado. Ressalta-se que ainda que a ENUFBA possui sete docentes com doutorado e três com mestrado em andamento. Destaca-se ainda que em 2019 houve uma ampla participação de servidores do quadro técnico-administrativo e professores no curso UFBA PEN (Processo Eletrônico Nacional), uma vez que a distribuição, gestão e tramitação de processos passarão a acontecer exclusivamente por meio eletrônico.

5 INFRAESTRUTURA

5.1. Número de salas de aula, de videoconferência, gabinetes, auditórios e demais espaços.

Na Escola de Nutrição estão disponíveis três auditórios, um de médio e dois de pequeno porte. São quarenta e oito gabinetes no 2º e 3º andar para docentes em regime trabalho de dedicação exclusiva e duas salas amplas no segundo andar para os docentes em regime de trabalho sem

dedicação exclusiva. O Comitê de Ética em Pesquisa, Programa de Educação Tutorial possuem espaços exclusivos para a realização de suas atividades. A Escola ainda possui um Laboratório de Informática.

Para as atividades acadêmicas são doze laboratórios (seis de ensaio e seis de cozinha experimental) e um estoque de alimentos. 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. Ocasionalmente, também, são programadas atividades de extensão, principalmente nos laboratórios de cozinha experimental. Já o estoque de alimentos é o local de armazenamento das matérias-primas utilizadas nas aulas práticas do curso de Gastronomia e Nutrição.

5.3 Acervo e memorial

A Unidade ainda não possui acervo memorial. Atualmente a documentação da Escola está sendo tratada por uma equipe sob responsabilidade de um arquivista, para posterior análise do material identificado e construção de um memorial.

5.4 Acessibilidade e tecnologias assistidas (Equipamentos técnicos e mobiliários disponíveis na Unidade)

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

Do ponto de vista acadêmico, a Coordenação do Colegiado de Nutrição realizou um estudo e identificou que 4,3% dos discentes possuem necessidade educacionais especiais. A identificação desses discentes tem o propósito de promover inclusão dos mesmos nas atividades acadêmicas, considerando a importância de promover uma organização do sistema educacional no curso para a concretização dos direitos dos alunos com necessidade educacionais especiais.

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

A gestão dos resíduos das atividades laboratoriais dá-se do recolhimento dos resíduos de químicos e de saúde da Unidade, bem como no descarte apropriado do óleo de cozinha. A comunidade é orientada para o uso racional da energia elétrica e água, como também do consumo de Gás Liquefeito de Petróleo nas atividades acadêmicas. Recipientes específicos para coleta seletiva de outros resíduos (papel e pilha) estão disponíveis. Em 2019 destaca-se o incentivo a adesão ao uso de vasilhame próprio em substituição aos copos descartáveis.

6. ATIVIDADES DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

6.1 Atividades de Ensino

6.1.1 Ensino de Graduação

A Escola possui dois cursos de graduação: Nutrição (626 alunos) e Gastronomia (464 alunos). Entre ações operacionais, intervenções para a melhoria dos cursos e programas específicos desenvolvidos em 2019, os Colegiados de Graduação dos dois cursos apresentaram os destaques abaixo relacionados:

1. Implantação das Instruções Normativas referentes à Orientação Acadêmica, aos Estágios não Obrigatórios e as Atividades Complementares. Essas atividades promoverão melhoria do desempenho acadêmico dos discentes mediante o acompanhamento e orientação por parte de docentes do curso, no intuito de identificar preventivamente e criar soluções para a superação de obstáculos ao processo de ensino-aprendizagem, reduzindo a retenção e a evasão.
2. Avançou-se no desenvolvimento dos trabalhos relacionados a Reforma Curricular:
 - a) No Curso de Gastronomia com a aprovação do programa do novo componente (Metodologia Científica), revisão dos programas dos componentes que já fazem parte do currículo do curso e elaboração do Manual de Orientação do Estágio Curricular Obrigatório;
 - b) No Curso de Nutrição com a realização de consulta pública à comunidade sobre o Processo de Reforma Curricular -
 - c) Houve também o ajuste do tempo mínimo e máximo de duração de ambos os cursos, a fim de atender as legislações pertinentes. Além disso, iniciou-se as discussões em relação a Resolução nº 7 MEC/CNE/CES para traçar o planejamento para implantação da curricularização das ações de extensão.

Quando se comparou o ano de 2019 em relação aos últimos 5 anos identificou-se variação mínima no número de alunos ativos no Curso de Nutrição (2016 (628 alunos), 2017 (620 alunos), 2018 (627 alunos) e 2019 (626 alunos)) e maior variação no Curso de Gastronomia (2016 (428 alunos), 2017 (469 alunos), 2018 (496 alunos) e 2019 (482 alunos)). Conforme dados obtidos no sistema acadêmico da UFBA referente ao ano de 2019 verificou-se que o quantitativo de alunos jubilados que abandonaram ou tiveram a matrícula cancelada foram 6 alunos para o Curso de Nutrição e 31 alunos para o Curso de Gastronomia.

A análise quanto a taxa de sucesso dos dois Cursos de Graduação da ENUFBA foi realizada conforme documento que traz orientações dos indicadores de desempenho que devem integrar o Relatório de Gestão das Instituições Federais de Ensino Superior (IFEs), por força da Decisão nº 408/2002 - TCU – Plenário. A Taxa de sucesso no Curso de graduação em Gastronomia foi de 43,9 % (29 concluintes em 2019 e 66 ingressantes em 2015) e no curso de Nutrição foi de 60,0% (54 concluintes em 2019 e 90 ingressantes em 2014). Dessa forma, esses resultados indicam que 40% dos alunos de nutrição e 56,1% dos alunos de Gastronomia não conseguiram concluir os estudos na duração normal do curso, seja porque evadiram-se da universidade, seja porque foram reprovados, trancaram matérias ou abandonaram o curso sem se desligarem da instituição, ficando, assim, “retidos” no sistema acadêmico. Cabe ressaltar que a Taxa de Sucesso na Graduação (TSG), que objetiva medir a proporção de alunos diplomados dentro do prazo de conclusão de seus cursos é um indicador inversamente proporcional ao número de evasão e retenção na graduação da instituição de ensino. Para o Curso de Nutrição ressalta-se que a avaliação da permanência dos alunos na Universidade após o tempo médio de integralização curricular, mostrou que em 2019 houve redução na proporção de alunos (7,5%) que não conseguiram concluir o curso no tempo médio de 06 anos, quando comparado ao observado em 2018 (7,7%) esses valores são os mais baixos observados desde 2010 (17,6%).

Torna-se ainda relevante verificar nesse contexto, se há um número de vagas suficiente em relação as demandas dos discentes, para que possamos entender se a taxa de sucesso está relacionada diretamente a capacidade da Unidade de ensino em atender as demandas dos discentes em relação a vagas ofertadas nas disciplinas. Para o Curso de Gastronomia, verificou-se que o percentual de aproveitamento das vagas ofertadas foi de 79,0% em 2019, o que mantém média dos anos anteriores. Enquanto que para o Curso de Nutrição em 2019 essa taxa foi de 86,0%, igual àquela observada em 2018 (86,0%), sendo superior ao observado em 2017 (77,9%) e em 2016 (82,0%). Dessa forma, o Curso de Nutrição cumpriu a meta estabelecida no Plano de Desenvolvimento Institucional da UFBA para o período de 2017 a 2022.

Dessa forma é importante a ENUFBA identificar fatores da atuação didático-pedagógica – desde

a atualização da metodologia de ensino, até as formas de avaliação e maneiras de como desafiar, encantar e motivar nossos alunos – para estabelecer metas a serem perseguidas e presentes na pauta de planejamento nos diversos níveis de gestão. No entanto, ressalta-se que existem outros fatores para além das características acadêmicas do curso, importantes de serem investigadas para detectar dificuldades de diversas ordens, desde as acadêmicas até as operacionais e as relacionadas às condições socioeconômicas.

6.1.2 Ensino de Pós-Graduação

6.1.2.1 Residência em Nutrição Clínica

A Residência em Nutrição Clínica da Escola de Nutrição foi implantado em 2005 com o objetivo de 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 curso se caracteriza por ser interinstitucional sob a Coordenação Acadêmica da Escola de Nutrição, financiado pela SESAB e o MEC e com os seguintes parceiros: Complexo Hospitalar Universitário Professor Edgard Santos (Complexo-HUPES), Hospital Ana Nery (HAN), Hospital Aristides Maltez (HAM), Hospital Geral Roberto Santos (HGRS) e Hospital Geral do Estado da Bahia (HGE), além dos Ambulatórios de Especialidades do Pavilhão Professor Magalhães Neto do HUPES. Em 2018 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. Em 2019 havia 30 discentes ativos, sendo 19 ingressantes em 2019.

6.1.2.2 Pós-Graduação Senso Estrito – Mestrado e Doutorado

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 18 professores do quadro permanente e 04 colaboradores, como ainda com um Professor Visitante, colaborando no Programa, e teve dois doutores desenvolvendo Estágio Pós-doutoral.

Em 2019, o Programa registrava 83 alunos matriculados ativos, 17 foram diplomados em nível

de Mestrado e 03 diplomados em nível de Doutorado. No processo seletivo para ingresso como aluno regular realizado em 2019, 14 candidatos efetuou inscrição para o curso de Doutorado e 13 foram aprovados. Para o curso de Mestrado, 66 efetuaram a inscrição, 20 foram aprovados e matriculados. Ainda em 2019, houve o processo seletivo para 2020, com 16 inscritos para o Doutorado e 12 selecionados, e para o Mestrado, com 76 inscritos, 27 classificados e 22 aprovados.

6.1.3 Relação entre Graduação e Pós-Graduação

O PPGANS desenvolve atividades em articulação com os cursos de graduação de 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, Iniciação Tecnológica, Programa de Educação Tutorial, Trabalhos de Conclusão de Curso e no Programa Permanecer/UFBA. Há ainda alguns docentes que trabalham com bolsas de Extensão.

Concomitantemente, 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) e de Iniciação Tecnológica (IT), oriundas do CNPq e FAPESB e bolsas diretamente vinculadas a projetos. Outra modalidade que ganhou força na UFBA foi a IC voluntária - com integração de estudantes a projetos, porém, sem remuneração, cujo registro no PIBIC é feito em fluxo contínuo e o ingresso do estudante apresenta as mesmas exigências de avaliação do sistema tradicional. Nesse sentido, pontua-se que, apesar nas restrições econômicas estabelecidas recentemente para a pesquisa e a redução nas bolsas remuneradas, grande número de estudantes encontra-se vinculado aos projetos de pesquisa e extensão, como bolsistas voluntários.

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 Programa de Educação Tutorial, PET - Nutrição, também coordenado por docente do PPGANS, implantado desde 2010, com o objetivo de oferecer uma formação acadêmico-científica de excelente nível, 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 coorientam 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.

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 de graduação e pós-graduação são convidados a submeter trabalhos, que possam ser apresentados e debatidos em uma arena coletiva.

6.1.4 Avaliação dos Cursos de Graduação e Pós-Graduação

Tanto o bacharelado em Nutrição quanto o Bacharelado de Gastronomia atualmente possuem conceito 4 (entre 1 e 5), conforme 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).

Enquanto instituição de ensino é que se faz necessário estabelecer procedimentos para a

estruturação do processo de auto-avaliação de nossos cursos, associado ao emprego de técnicas estatísticas. Dentre outros aspectos, este procedimento busca estruturar um modelo para auto-avaliação e classificação do desempenho dos cursos universitários, em todos os níveis de ensino oferecidos (graduação, pós-graduação, estudos de iniciação científica e monitoria), sob a percepção do corpo docente, do corpo discente e do corpo técnico- administrativo. O Curso de Nutrição tem realizado avaliações periódicas junto aos discentes e Egressos a partir de 2018. Em 2019, a coordenação do curso de graduação de Nutrição enviou e-mails para os Egressos que concluíram o curso no período em 2018/2019, 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 65,9% e 45,1% dos egressos em 2019 classificou o ensino da Enufba como bom e ótimo, respectivamente. Os egressos em maior proporção classificaram a formação teórica como boa (86,3%) e em menor proporção classificaram a formação prática como boa (34,7%), sendo que 45,9% afirmaram que a formação recebida foi apropriada para as atividades profissionais. Apenas 38,5% apontaram que os estágios curriculares serviram para sistematizar/testar/exercitar os conhecimentos adquiridos no curso.

6.2 Atividades de Pesquisa e Extensão

Do quantitativo de projetos de pesquisa da ENUFBA, o DCA informou o total de trinta e quatro e o DCN totalizou treze. Ainda sobre a participação dos alunos nas atividades de pesquisa, o DCA informou que em 10 projetos de pesquisa foram oito bolsistas ativas, sendo duas voluntárias. Segundo o DCN, foram trinta bolsas ativas, das quais cinco foram voluntárias. Foram realizados dez projetos de extensão por docentes do DCN, enquanto no DCA foram dezoito.

6.4 Atividade Artística, Cultural, Científica e/ou Técnica.

No ano de 2019 os docentes da ENUFBA produziram um total de 52 artigos científicos, dois livros completos, 9 capítulos de livros.

6.5 Eventos

Conforme informações fornecidas pelos Departamentos, os docentes da ENUFBA participaram de 19 eventos acadêmicos em 2019, na condição de palestrante e/ou organizador.

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

Conforme o relatório do PPGANS, desde a Programa, em 2005, uma das diretrizes para a consolidação e estruturação dos grupos de pesquisa, integrados por docentes do quadro permanente e colaborador, esteve voltada para efetiva participação e competitividade na captação de recursos. Assim, os docentes têm se mobilizado em torno da submissão de projetos a editais, inclusive com projetos interdisciplinares. Foram iniciados em 2019 nove projetos de pesquisa, num total de 99 na Unidade. No mesmo ano foram 11 projetos de extensão, dos quais dois iniciados em 2019.

De acordo com o Colegiado do Curso de Especialização em Nutrição Clínica, 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 discentes de estágio curricular.

Neste contexto as atividades do Comitê de Ética em Pesquisa da Unidade o CEPNUT assume o papel de contribuir para que a pesquisa se desenvolva dentro de padrões éticos e de defesa dos interesses dos partícipes da pesquisa em sua integridade e dignidade. Assim, o CEPNUT cumpre a importância de compreender o processo de submissão dos projetos por parte dos pesquisadores e futuros pesquisadores, como também da divulgação dos direitos dos participantes de pesquisa para a comunidade em geral (participantes de pesquisa em potencial).

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 Profº José Francisco Magalhães Neto e no Centro Pediátrico Profº Hosannah de Oliveira, tem como 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, que em 2019, cujo quantitativo de atendimentos estão descritos a seguir: Nutrição em Obesidade (382 consultas), Nutrição em Transtornos Alimentares (244 consultas), Nutrição em Gastroenterologia (563 consultas), Nutrição em Diabetes (190 consultas), Nutrição em Hepatopatia (280), Nutrição em Nefropatia/litíase (111 consultas), Nutrição em Hipertensão (220 consultas), Nutrição em Cardiopatias (132 consultas), Nutrição em Geriatria (196 consultas), Nutrição em Pediatria (115 consultas), Nutrição –EIM (237 consultas) e Nutrição Clínica Geral (626 consultas), perfazendo um total de 3.568 consultas, conforme dados do Relatório de Paciente Faturado pelo SUS (Sintético - 2019), fornecido pelo Sistema Smart. 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 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. 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.

7. RELAÇÕES INTERINSTITUCIONAIS

O Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar – CECANE - UFBA/FNDE, coordenado por professores da ENUFBA desenvolve diversos 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.

8. PREMIAÇÕES

Não houve premiações.

9. INTERNACIONALIZAÇÃO

Este programa, desde a sua criação, a partir da experiência pregressa de seus docentes e, mais recentemente, pela política de fomento à internacionalização estabelecida pelo CAPES PRINT, vem buscando consolidar parcerias e intercâmbios internacionais, os quais tendem a ser mais favorecidos com a consolidação do Doutorado. Durante o ano de 2019, estavam em vigência parcerias com os seguintes órgãos ou instituições:

- 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 e tendo a Profa Ligia Amparo como uma das coordenadoras.
- b) Universidad Nacional de Educación a Distância-UNED, Madrid - a Profa. Lígia Amparo e a profa. Mônica Leila Portela realizaram missão na Espanha pelo CAPES PRINT, o que resultou na integração de uma rede Internacional de pesquisa entre o grupo de pesquisa do Prof. Julian Garcia e ENUFBA, para realização de estudos sobre o tema Fome, Obesidade e Cultura;
- c) Max Rubiner – Institute Federal Research Institute of Nutrition and Food (Karlssruhe-Germany), representada pelo Professor Ralf Greiner, para pesquisas em alimentos;
- d) Department of Psychiatry, Stanford Medical Center, Stanford, CA, USA - A professora Rita de Cássia Ribeiro Silva mantém parceria com a Dra. Megan Jones, do, que em colaboração com a Profa. Sheila Giardini Murta, do Departamento de Psicologia Clínica – UNB; e a Profa. Izabel Sartori, da Escola de Administração da UFBA, desenvolvem 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”.

e) Case Western Reserve University, Cleveland, Ohio (EUA), em especial com o Center for Global Health and Diseases - A professora Rita de Cássia Ribeiro Silva mantém parceria com o Dr. Ronald Blanton, desenvolvendo estudos cujo interesse compreende, entre outros, o fortalecimento da nutrigenoma, linha vinculada ao projeto “Social Changes, Asthma and Allergy in Latin America Programme (SCAALA)”,

f) Universidade de Glasgow (Alastair Leyland, S. Vittal Katikireddi) e LSTH (Liam Smeeth , Laura Rodrigues), - A professora Rita de Cássia Ribeiro Silva participa de um projeto no campo de avaliação de políticas específicas de proteção social, intitulado “Evaluation of the impact of specific policies - a welfare programme and a subsidised housing programme - on health and health inequalities”, sob a coordenação do Prof. Alastair Leyland, da University of Glasgow (Reino Unido) e do Prof. Maurício L. Barreto (UFBA/CIDACS/FICORUZ).

h) Fundação Bill e Melinda Gates- A professora Rita de Cássia Ribeiro Silva desenvolve estudos relacionados a “coorte de 100 milhões de brasileiros”, com vistas a produzir evidências do impacto de intervenções sociais (Bolsa Família) e privação social sobre a saúde materno infantil. Em parceria com o CIDACS/FIOCRUZ/UFBA.

d) Instituto Politécnico de Bragança, Portugal - A docente Rogéria Almeida realizou o projeto Utilização da própolis como aditivo alimentar para conservação de iogurte, em parceria com a Profa. Maria Letícia Miranda Fernandes Estevinho, associado à realização de doutorado sanduíche de discente do Programa, com desenvolvimento de novos produtos e a geração de publicações internacionais.

e) London School of Hygiene and Tropical Medicine (LSHTM) - O Núcleo de Nutrição e Epidemiologia, por iniciativa da Prof^a. Ana Marlúcia de Oliveira instituiu parceria 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 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 e Lucivalda P. Magalhães de Oliveira.

f) Universidad de Granada (UGR/Granada e O Hospital General Universitario de Ciudad Real: com possibilidade de Convênio para mobilidade de Residentes de Nutrição.

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

efetivadas.

h) A Prof^a. Maria do Carmo Soares de Freitas mantém parceria com o Prof. Julian López Garcia, da Universidade Nacional de Ensino à Distância – UNED, Espanha, e foi convidada a realizar pos-doutorado na área de antropologia social, com desenvolvimento de projeto abordando a Segurança Alimentar na América Latina, especificamente a fome e a obesidade.

i) A Professora Rosângela Passos de Jesus estabeleceu parceria com o Professor Allain Amador Bueno, da Universidade de Worcester, Reino Unido. A mesma tem publicação conjunta com o Prof. Allain, com novas perspectivas, inclusive de proposta de pesquisa a ser realizada no Brasil intitulada “Estilo de vida e impacto sobre saúde e a qualidade de vida de mulheres após tratamento do câncer de mama: um estudo de intervenção”. O referido projeto está inserido da proposta de pós-doutorado (2020-2021) da Professora Lucivalda Pereira Magalhães de Oliveira, que terá orientação dos professores Allain Amador Bueno e do Prof. Steven J Coles, da Universidade de Worcester.

j) Universidade de Cartagena, Colômbia, para desenvolvimento de projeto de pesquisa voltados aos segmentos de comida de rua e de pesca artesanal. A Profa. Ryzia de Cassia Vieira Cardoso tem mantido atividades em parceria com o Prof. Rafael Emílio Gonzalez Cuello. Outrossim, encontra-se já aprovado o planejamento de missão integrada de docentes do Programa de Nutrição e do Programa de Ciências de Alimentos à Universidade de Cartagena, prevista para o segundo semestre de 2020.

Outras iniciativas de parceria internacional incluem duas propostas para elaboração de capítulos de livro, em andamento, sendo: uma com o Dr. Charis Galanakis, membro do Food Waste Recovery Group/ ISEKI Food Association, Austria, para o livro Food Losses, Sustainable Postharvest and Food Technology; e outra, com o Prof. Ronald Ranta, da Kingston University, Reino Unido, para a produção Settler Colonial Food Cultures.

k) McGill Institute for Global Food Security, Canadá - A Profa. Sandra Chaves mantém parceria com o Prof. Hugo Melgar-Quíñonez, no projeto “Aperfeiçoamento e internacionalização de pesquisas avaliativas em Segurança Alimentar e Nutricional no âmbito do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde- ENUFBA”;

l) London School of Hygiene and Tropical Medicine, UK - A Profa. Priscila Ribas tem mantido parcerias com o Prof. Sanjay Kinra, da , na pesquisa “Adiposidade corporal, pressão arterial e aterosclerose subclínica em adolescentes; e com a Profa. Louise Potvin, da École de Santé Publique de l’Université de Montréal (ESPUM), Canadá, com o projeto Intervention programs developed in primary care for the treatment of excess weight in children and adolescents:

systematic review and network meta-analysis.

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 parcerias, almejando que as mesmas sejam progressivamente solidificadas nos próximos períodos.

10. INFORMAÇÕES RELAVANTES

O Casarão, edificação mais antiga, ainda está interditado devido às condições estruturais, condição percebida há alguns anos, o que mantém o descontentamento da comunidade interna.

Em 2019, a ENUFBA manteve o trabalho de acervo de documentos históricos e organização dos documentos dos diversos setores da ENUFBA.

11. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar dos avanços apresentados nesse período, são numerosos os desafios para atingirmos o nível de excelência almejado.

Para 2020 planejamos:

1. Discutir amplamente e promover a revisão do Regimento Interno da ENUFBA;
2. Consolidar a reestruturação e os processos de trabalho dos núcleos de apoio à gestão da ENUFBA;
3. Apoiar a Reforma Curricular dos Cursos de Gastronomia e Nutrição;
4. Estruturar com a administração central da UFBA, estratégias que possam garantir a manutenção das instalações prediais da ENUFBA, bem como realizar os reparos necessários no Casarão, para que possamos ter capacidade de acolher em nossas dependências as atividades dos nossos grupos de pesquisa e do Consultório dietético da ENUFBA;
5. Fortalecer as atividades de Pesquisa e Extensão da ENUFBA, a partir da criação do Núcleo de Extensão e Pesquisa;
6. Investir em estratégias que possam melhorar as taxas de sucesso dos Cursos de Gastronomia e Nutrição;

7. Elaborar o Plano de Desenvolvimento da Unidade com a participação da Comunidade - O PDU desmembrará, em nível da unidade acadêmica e de gestão, as ações estratégicas propostas no Plano de Desenvolvimento Institucional da UFBA. A partir das metas propostas neste Plano, as equipes de trabalho - em nível de departamentos, colegiados e núcleos (administrativo, acadêmico, de laboratório e de estoque) - poderão estabelecer suas ações de melhorias para os próximos períodos com vistas a atingir a Visão de Futuro. Pretende-se para tanto estabelecer o seguinte processo: definição das questões críticas que afetam cada área dos eixos acadêmico e de gestão, levantamento de temas e possíveis intervenções, proposições de ações relacionadas aos temas e intervenções levantados, bem como adotar um monitoramento em caráter constante, iniciativas de melhoria dos processos de gestão e infraestrutura, para assegurar que se possamos atingir o nosso planejamento estratégico e as metas propostas no planejamento institucional.
8. Implementar a gestão documental no núcleo administrativo e acadêmico, bem como instituir a gestão da informação na ENUFBA.