

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

ESCOLA DE NUTRIÇÃO

RELATÓRIO DE GESTÃO

ANO DE REFERÊNCIA - 2022

Fevereiro – 2022

Salvador – Bahia

CONGREGAÇÃO DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO

Direção

Diretora: Luciara Leite Brito

Vice-Diretora: Mônica Leila Portela de Santana

Colegiado da Graduação em Nutrição

Coordenadora: Liliane de Jesus Bittencourt

Vice-Coordenadora: Nedja Silva dos Santos Fonseca

Colegiado da Graduação em Gastronomia

Coordenador: Márcio Vasconcelos Luckesi

Vice Coordenadora: Euzélia Lima Souza

Colegiado de Pós-Graduação - Mestrado e Doutorado Acadêmico

Coordenadora: Priscila Ribas de Farias Costa

Vice Coordenadora: Deborah Murowaniecki Otero

Colegiado de Pós-Graduação – Residência em Nutrição Clínica

Coordenadora: Sandra Santos Valois

Vice-Coordenadora: Carolina Mello

Departamento da Ciência da Nutrição

Chefe: Adenilda Queirós Santos Deiró

Vice-chefe: Karine Lima Curvello Silva

Departamento da Ciência dos Alimentos

Chefe: Iracema Santos Veloso

Vice-chefe: Ingrid Cardoso Fideles

Chefe: Neuza Maria Miranda dos Santos (A partir de 02/09/2022)

Vice-chefe: Júlia Carvalho Andrade (A partir de 02/09/2022)

Representante dos Técnico-Administrativos

Conceição Maria Leão Carneiro

Representante docente

Carla de Magalhães Cunha

1. APRESENTAÇÃO

Este Relatório de Gestão pretende sistematizar as atividades/ações desenvolvidas pela Escola de Nutrição (ENUFBA) no ano de 2022, favorecendo o acompanhamento da gestão desta Unidade Universitária. Assim, inicialmente gostaríamos de agradecer o apoio recebido da Administração Central da UFBA e de todos os servidores docentes, técnico-administrativos e terceirizados por suas contribuições nas atividades Acadêmica e Administrativa. Reafirmamos aqui o nosso compromisso com a pluralidade e o diálogo, buscando trilhar um caminho de superação para a consolidação desta Unidade Universitária.

As decisões tomadas pela Direção em exercício da ENUFBA, no decorrer de 2022, foram em consonância com as orientações da Administração Central da UFBA e dos órgãos sanitários referente aos cuidados sobre o uso de máscaras e distanciamento social dentro das dependências da unidade. Durante este ano, trabalho presencial dos servidores, exceto para aqueles TAEs de nível superior (ação judicial), foi restabelecido a partir do dia 06 de junho, mediante o estabelecido na **INSTRUÇÃO NORMATIVA SGP/SEDGG/ME Nº 36, DE 5 DE MAIO DE 2022**. As atividades acadêmicas ocorreram inicialmente em formato remoto e híbrido e depois assumiram totalmente o formato presencial.

Em busca de alcançar os objetivos do indissociável tripé Ensino, Pesquisa e Extensão e de fomentar a Inovação, prima-se 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 dos recursos humanos, da estrutura física e da estrutura organizacional.

2. VISÃO GERAL

2.1 Breve histórico da Unidade com ênfase em desenvolvimento ou avanços recentes

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. O Regimento desta Unidade

Universitária é antigo e durante 2022 trabalhamos para que a minuta do regimento seja encaminhada para avaliação da Comissão de Normas e Recursos até abril de 2023.

2.2 Organograma da Unidade

Na Escola de Nutrição da UFBA são desenvolvidas atividades acadêmicas, administrativas, de pesquisa e de extensão. A Unidade está organizada pela Congregação, Direção, Colegiados de Graduação (Nutrição e Gastronomia), Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde (PPGANS), Especialização em forma Residência em Nutrição Clínica, Departamentos (Departamento de Ciência dos Alimentos e Departamento da Ciência da Nutrição), Setor de apoio ao estágio, pesquisa e extensão, Laboratórios, Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos. O organograma administrativo da ENUFBA está disposto conforme a Figura 1.

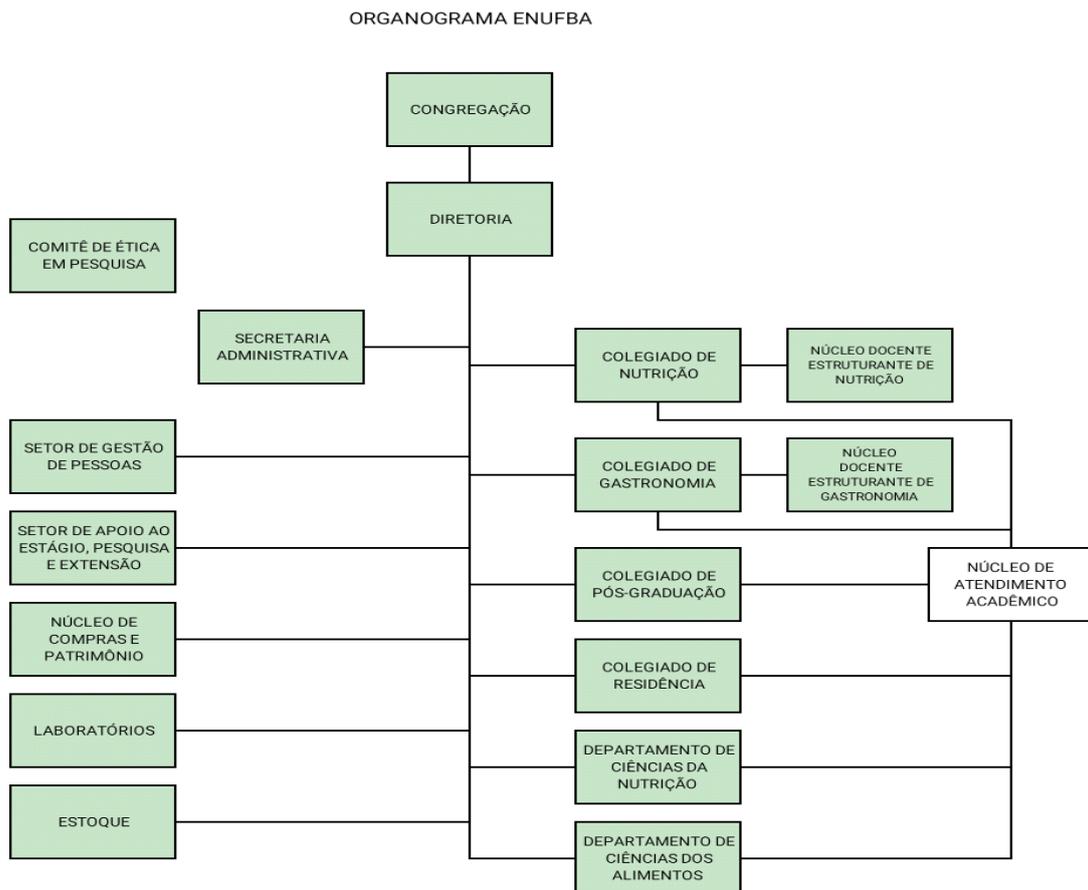


Figura 1. Organograma da estrutura organizacional da Escola de Nutrição da UFBA.

3. AVALIAÇÃO DO PLANO ANUAL DA UNIDADE UNIVERSITÁRIA

Neste ano, o Plano de Desenvolvimento da Unidade (PDU) não foi finalizado para o período de 2022 como previsto. Nesse sentido, a minuta desse Plano será utilizada como instrumento de gestão que irá nortear as ações de melhorias a serem implantadas na Escola de Nutrição nos próximos anos. Para o ano de 2023 e 2024, o PDU já está em fase de discussão para aprovação na Congregação até março de 2023.

4. FORÇA DE TRABALHO DA UNIDADE

4.1 Quantitativo do corpo docente, técnico-administrativo, terceirizados e estagiários.

O quantitativo do corpo funcional em exercício foi composto por 92 servidores: 66 docentes (professores do magistério superior) e 25 técnico-administrativos (TAEs). Para complementar o quadro de docentes, a Unidade contou com cinco professores contratados por tempo determinado.

Para atuar nos laboratórios de ensaio e de cozinha experimental a Unidade teve como força de trabalho: 1 farmacêutica bioquímica, que exerce a coordenação dos laboratórios, 1 químico que atua como vice coordenador, 2 técnicos em Nutrição (desenvolvem as atividades no Estoque), 2 auxiliares de nutrição, 1 copeira (terceirizada), 1 estagiário de gastronomia e 1 estagiário de Nutrição. Ressalta-se que o quadro de auxiliares é insuficiente para a demanda dos laboratórios que funcionam nos três turnos de 07:00 as 22:10h, em especial para os laboratórios de ensaio, para os quais não dispomos de nenhum técnico de laboratório em tecnologia de alimentos/análises clínicas.

Em relação à colaboradores terceirizados, contamos com 06 porteiros, 04 vigilantes, 06 para serviços de higienização e 01 auxiliar operacional.

4.2 Principais mudanças ocorridas no exercício referentes ao corpo docente e quadro técnico-administrativo.

Houve alteração no quantitativo de servidores efetivos lotados, com a chegada de cinco servidoras, sendo quatro docentes por meio de concurso público e uma técnico-administrativa por meio de remoção.

Em relação à afastamento para qualificação foram cinco servidoras: uma docente para pós-doutorado (iniciado em 2022) e quatro servidoras para doutorado (uma técnico-administrativa e duas docentes renovaram o afastamento e uma retornou em 2022). Duas servidoras docentes estiveram em licença para tratamento em saúde, duas em licença maternidade e uma em licença para tratar de assuntos de interesse particular. Além disso, uma docente se afastou para licença capacitação.

Para as atividades nos laboratórios de análises químicas e microbiológicas o quadro de servidores continua defasado no que diz respeito a ocupantes de cargos técnicos do nível médio, visto que o quadro atual é composto apenas de dois técnicos-administrativos de nível superior para atender as demandas de graduação, pós-graduação e extensão e ainda exercem as funções de coordenador e vice coordenador de todos os laboratórios da Escola. Nos laboratórios da área de gastronomia e Técnica Dietética, o quadro se assemelha ao anterior; temos apenas uma auxiliar de nutrição e dietética (com possibilidade de aposentadoria); um garçom (que atende aos laboratórios de gastronomia) e uma copeira (terceirizada), gerando sobrecarga de trabalho e comprometendo a eficácia do atendimento.

4.3 Capacitação Profissional

Contou com participação dos servidores nas ações de capacitação ofertadas pelo Núcleo de Capacitação (NUCAP)/PRODEP, como também no VI Fórum Baiano de Gestão Ambiental nas IES e IV Workshop de Gerenciamento de Resíduos Perigosos da UFBA.

4.4 Concursos e promoções

Foram realizados dois concursos docentes – Editais 01/2021 e 04/2022, cada um com uma vaga - para professor Adjunto A, regime de trabalho dedicação exclusiva, do Departamento da Ciência dos Alimentos. O primeiro para a área de Ciência e Tecnologia dos Alimentos e o segundo para a área de conhecimento Estudos de Alimentos em Gastronomia, Estudos e Técnicas Gastronômicas. Quanto às promoções funcionais para os servidores da ENUFBA,

foram concedidas para docentes: 02 para a classe de Titular, 02 para Associado, 02 para Adjunto e 01 para Assistente.

5. INFRAESTRUTURA

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

A Unidade dispõe atualmente de:

01 sala de aula;

01 Sala de Congregação;

01 Auditório que recebeu o nome da Professora Ana Marlúcia Assis;

02 Mini auditórios;

49 Gabinetes para docentes;

01 Copa;

01 Espaço para o Diretório Acadêmico;

01 Espaço de convivência (atualmente adaptado como sala de aula);

01 Sala para o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP)

01 Sala para o Programa de Educação Tutorial – Nutrição (PETNUT);

01 Espaço para o Estoque de Alimentos;

01 Sala das câmaras frigoríficas

01 Sala do Ultra freezer.

5.2 - Laboratórios da Unidade (quantidade, área física, atividades desenvolvidas, etc.)

A Unidade possui 14 laboratórios: Controle de Qualidade; Bioquímica dos Alimentos (Antigo); Absorção Atômica; Biotério; Bioquímica da Nutrição; Tecnologia de Alimentos (B11); Cozinha Quente (B02); Panificação (B04); Restaurante (B05); Técnica Dietética (B14); Análise Sensorial (B15); Bioquímica de Alimentos (B01); Núcleo de Avaliação Nutricional; Laboratório de Informática. As atividades desenvolvidas nestes laboratórios são de ensino, pesquisa e extensão (Quadro 1).

Quadro 1. Laboratórios da Unidade, área física e atividades desenvolvidas no exercício em 2022.

Nome	Área Física(m²)	Atividades
Bioquímica dos Alimentos II	74,82	Pesquisa
Bioquímica dos Alimentos I	39,56	Pesquisa
Bioquímica da Nutrição	20,10	Pesquisa
Controle de Qualidade de Alimentos (Microbiologia)	68,82	Descontaminação de material Pesquisa
Absorção Atômica	18,63	Pesquisa
Análise Sensorial	36,02	Pesquisa
Nutrição Experimental	41,72	Pesquisa
Técnica Dietética	112,04	Aula prática
Tecnologia de Alimentos	59,42	Aula prática
Cozinha Experimental	108,19	Aula prática
Panificação e Confeitaria	83,61	Aula prática
Alimentos e Bebidas	39,62	Aula prática
Laboratório de Informática (2)	17,90	Uso de alunos e também para algumas aulas práticas.
Laboratório de Avaliação do Estado Nutricional	17,90	Aula prática

5.3 Acervos e Memorial

Temos uma sala destinada a triagem, separação e tratamento do material arquivístico da Escola e outra sala para a Guarda documental. Os trabalhos ainda estão em andamento e já foi possível tratar e catalogar 80% de todo material.

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

Quanto a acessibilidade arquitetônica, a Escola de Nutrição dispõe na sua entrada de uma rampa de acesso e nas suas dependências internas, banheiros específicos para PCD em cada pavimento e 01 elevador. Em relação às tecnologias assistivas dispomos apenas de 01 teclado modificado para uma pessoa com baixa acuidade visual.

5.5 Ações ou projetos de sustentabilidade desenvolvidos pela Unidade (Ver Decreto nº 7.746/2012 e instrução normativa nº 10/2012 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação).

Quanto às ações de sustentabilidade, a Unidade aderiu ao Programa “Recicle UFBA”. Assim, a ENUFBA separa todo o material reciclável do material orgânico. As embalagens de alimentos, por exemplo, caixas de papelão e embalagens plásticas, são separadas para a reciclagem. A separação é feita através de lixeiras identificadas.

A coleta dos resíduos orgânicos (restos de alimentos e outros materiais, tais como, restos de frutos e vegetais, pó de café e cascas de alimentos, folhas outros) é realizada na Universidade pela Limpurb, que encaminha esse material para o aterro sanitário do município.

A Escola de Nutrição também utiliza nas aulas práticas óleo vegetal (popularmente, óleo de cozinha). Sabendo que este óleo não deve ser descartado na rede de esgoto, por ser fonte de poluição ambiental, a Unidade buscou uma empresa para realizar a coleta deste tipo de resíduo e para descartá-lo corretamente. A empresa fornece os recipientes onde o óleo que foi utilizado é acondicionado. Quando o recipiente atinge a sua capacidade, a empresa é contatada para realizar a coleta.

Dentro da Unidade, os colaboradores responsáveis pela limpeza, que são devidamente treinados, retiram diariamente os materiais dos coletores, acondicionados em sacos de cores correspondentes aos tipos de resíduos, colocando os materiais em coletores maiores.

A coleta externa trata do recolhimento dos materiais recicláveis segregados em cada uma das Unidades contempladas. Essa coleta é realizada seguindo um roteiro semanal, das segundas-feiras às quintas-feiras. O recolhimento dos materiais nas Unidades é realizado por uma empresa terceirizada e com um caminhão baú de pequeno porte. A equipe que atua realizando

esse recolhimento, pesagem e armazenamento dos resíduos recicláveis é formada por 4 (quatro) colaboradores da referida empresa.

6. ATIVIDADES DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

6.1 Atividades de Ensino

6.1.1 Ensino de Graduação

A ENUFBA oferta dois cursos de Graduação, ambos Bacharelado: Nutrição e Gastronomia. O curso de Graduação em Nutrição acontece no período diurno e o curso de Graduação em Gastronomia no período noturno.

6.1.1.1 Curso de Nutrição

Estágio

a. Estágio Curricular

Os estágios obrigatórios de Nutrição foram realizados para o semestre 2022.1 no período de 07/03/22 a 12/07/22 e o semestre 2022.2 no período de 08/08/22 a 13/12/22, com distinção no quantitativo de matriculados nos componentes curriculares (Quadro 2). Quanto ao total de concluintes, foram 24 nos semestres 2022.1 e 32 em 2022.2

Quadro 2. Discentes Matriculados em Componentes Curriculares para Estágio

Componente Curricular	Semestre 2022.1	<u>Semestre 2022.2:</u>
Estágio em Administração de Serviços de Alimentação para Coletividade (NUTA02)	26	32
Estágio em Nutrição Clínica (NUT160):	26	33
Estágio em Nutrição Social (NUT163):	25	34

Os estágios em Nutrição Clínica foram realizados no HUPES. Na área de Nutrição Social foram em sete Unidades da SMS (Secretaria Municipal da Saúde) de Salvador e em 3 unidades da SMED (Secretaria Municipal de Educação) de Salvador; na Maternidade Climério de Oliveira; na Maternidade Maria Conceição de Jesus; no Banco de Leite Humano do IPERBA (Instituto de Perinatalogia da Bahia); e no CEDEBA. O estágio NUTA03 em Administração de Serviços

de Alimentação foi realizado em 2 unidades de saúde da SESAB, na Assembleia Legislativa, Restaurante Universitário, Hospital Ana Neri, HUPES, Maternidade Climério de Oliveira, Hospital Aristides Maltez, IPERBA e Hospital Menandro de Farias. Tivemos a introdução do estágio em Nutrição Social em Unidades da SESAB no semestre 2022.2.

b. Estágio Extracurriculares

- Foram realizados 21 encaminhamentos para estágio extracurricular.

No Colegiado foi criada comissão docente para acompanhamento dos discentes.

6.1.1.2 Curso de Gastronomia

a. Estágio Curricular

Os estágios obrigatórios do curso de Gastronomia foram realizados para o semestre 2022.1 no período de 07/03/22 a 12/07/22 e o semestre 2022.2 no período de 08/08/22 a 13/12/22. Foram doze discentes matriculados em componentes curriculares no semestre 2022.1 e onze matriculados em 2022.2. Quanto à quantidade de concluintes, foram doze em 2022.1 e onze em 2022.2.

Os estágios em Gastronomia foram realizados em dois hotéis (Hotel Vilagalé SSA e Hotel Quality), em cinco restaurantes de Salvador (Carvão, Kophay, Artmalte, Origem e PADOCA do Carmo) e em duas Panificadoras e Delicatessen (Gral e Divino Panificação).

b. Estágio Extracurriculares

- Foram realizados 13 encaminhamentos para estágio extracurricular.

c. Dados das ofertas dos Componentes Curriculares

Em 2022.1, foram solicitadas 1418 vagas, ofertadas 1401, porém foram preenchidas 1137. Já em 2022.2, foram solicitadas 1804, ofertadas 1560 e preenchidas 1197. Vale ressaltar que, mesmo com essa diferença, as vagas foram suficientes para o atendimento daqueles que buscaram a matrícula. Houve, ainda, um saldo de 264 vagas no primeiro semestre e 363, no segundo. Esses dados demonstram que ainda existe uma parcela significativa de discentes que não retornou às atividades da Universidade.

Dificuldades encontradas

- Dificuldade em ofertar maior número de componentes optativos, impactando os discentes a completar a carga horária exigida pelo Projeto Pedagógico do Curso;
- Déficit de professores para atender às demandas do Colegiado, causando problemas em adequar o planejamento junto ao Departamento;
- Dificuldade de conseguir uma vaga para docente junto ao Departamento, uma vez que o curso já conta com duas candidatas aprovadas em concurso público realizado em 2022.

6.1.2 Ensino de Pós-Graduação

6.1.2.1 Mestrado e Doutorado Acadêmicos

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)/Ministério de Educação (MEC), tendo iniciado suas atividades acadêmicas em março de 2005.

O corpo docente em 2022 foi de 28 docentes, sendo 22 permanentes e 06 colaboradores, com docentes dos dois Departamentos vinculados ao Programa. Neste ano foi necessário incluir novos docentes em linhas de pesquisa do programa que apresentavam baixo número de docentes, assim foi realizado novo credenciamento, incluindo dois docentes permanentes e dois colaboradores.

Até o final de 2022 o Programa registrava 146 alunos matriculados ativos. No decorrer do ano foram 20 diplomados, sendo 14 em nível de Mestrado e 06 em nível de Doutorado. Dado o cenário de pandemia e dos seus impactos que ainda afetam o desenvolvimento das pesquisas, é um quantitativo considerável de conclusões.

Em relação a seleção de alunos especiais, no semestre 2022.1 foram ofertadas 60 vagas para seis componentes curriculares (10 vagas em cada componente) e o quantitativo de alunos matriculados totalizou 27. Em 2022.2 foram ofertadas 30 vagas para três componentes curriculares (10 vagas em cada componente) e o total de alunos matriculados foi 16.

6.1.2.2 Especialização em forma de Residência em Nutrição Clínica/Multiprofissional

O Curso tem o objetivo de qualificar e capacitar o Nutricionista, por meio do treinamento em serviço hospitalar e ambulatorial visando aprimorar competências e habilidades no exercício profissional no âmbito do cuidado integral e raciocínio clínico na assistência, campo científico e/ou acadêmico.

Dentre os pontos deliberados tivemos a elaboração do fluxograma das atividades da Residência, homologação das apresentações dos Trabalhos de Conclusão de Curso e outras atividades. Todos os Residentes foram avaliados periodicamente pelos tutores e preceptores. Durante o curso eles participaram de eventos científicos, que aconteceram de forma presencial e não presencial, mas com participação de todos os alunos em pelo menos um destes.

Em 2022, 30 residentes estavam ativos, sendo que destes, 15 foram matriculados em 2022; 12 recebendo bolsas financiadas pela Secretaria de Saúde do Estado da Bahia (SESAB) e 3 conseguiram bolsas pelo Ministério da Educação (MEC).

6.1.3 Relação de atividades compartilhadas entre o ensino de Graduação e Pós-Graduação

Em 2022, foram contemplados com bolsas de iniciação científica 28 alunos da graduação vinculados à projetos coordenados por professores da unidade. Das bolsas oferecidas, 17 foram pelo CNPq, 08 pela FAPESB e 03 pela UFBA. Vários desses estudantes atuaram em projetos em que se vinculam também estudantes da pós-graduação *lato sensu* e *stricto sensu*, permitindo assim o contato do graduando com a pesquisa na pós-graduação desde cedo.

Durante o Estágio Curricular em Nutrição Clínica, desenvolvido no HUPES, os alunos dividiram as enfermarias com os residentes em Nutrição Clínica e compartilharam as atividades técnicas, participaram de discussões de caso, amadureceram seu raciocínio clínico e qualificaram sua conduta nutricional.

Em alguns ambulatórios de Nutrição no HUPES, os alunos da graduação (matriculados em NUTA76 - Dietoterapia ou NUT172 – Dietoterapia Aplicada I) participaram dos atendimentos juntamente com os residentes de Nutrição Clínica, o que permitiu mais uma vez o

amadurecimento do raciocínio clínico e a prática do aconselhamento nutricional dos pacientes a nível ambulatorial.

O PPGANS desenvolve atividades em articulação com os cursos de graduação em Nutrição e em Gastronomia, oferecidos pela ENUFBA, em um processo contínuo, que envolve ensino, pesquisa e extensão. A maioria dos docentes do Programa atua na orientação de alunos - Iniciação Científica, Iniciação Tecnológica, Trabalhos de Conclusão de Curso e no Programa Permanecer/UFBA.

O Programa oferece diversas 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. Com as restrições orçamentárias para diversas bolsas de graduação na UFBA, outra modalidade que ganhou força 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 das restrições econômicas estabelecidas recentemente para a pesquisa e a redução das 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 participação 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.

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 com 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 submetem e apresentam trabalhos que podem ser apresentados e debatidos em uma arena coletiva.

6.1.4 Avaliação dos Cursos de Graduação e Pós-Graduação

O PPGANS manteve a nota 04 na avaliação do Quadriênio 2017-2020. As principais fragilidades do PPGANS, segundo relatório de avaliação, são a produção científica qualificada (proporção de artigos nos estratos A1 e A2) e a internacionalização.

6.2 Atividades de pesquisa

No ano de 2022 foram cadastrados 12 novos projetos de pesquisa e 10 relatórios de projeto de Pesquisa, sendo 08 relatórios parciais e 02 relatórios finais. Dos 12 novos projetos cadastrados em 2022, 8 (66%) possuem Coordenação ou Responsável pelo Projeto na ENUFBA lotados no DCA e 4 (33%) no DCN. Com relação às bolsas de Iniciação Científica, foram 19 propostas contempladas no Programa Institucional de Iniciação Científica 2022.

6.3 Atividades de Extensão

Foram contabilizadas 27 submissões de atividades de extensão, sendo destas 10 atividades foram cadastradas na modalidade “evento”, 09 na modalidade “projeto” e 08 na modalidade “curso”.

A Congregação aprovou quatro novas atividades permanentes. Ao total a Unidade mantém 17 atividades de extensão permanentes, sendo 09 na modalidade projeto, 03 na modalidade prestação de serviços, 03 na modalidade evento e 02 na modalidade programa.

Vale mencionar ainda a aprovação de 05 atividades no Edital de 2022 do PAEXDOC (Programa de Apoio à Extensão Docente), sendo 04 projetos na linha Turbulências e 01 na linha Variações, com recursos de até R\$ 3.000,00 e R\$ 7.000,00 respectivamente. Não menos importante, a Unidade conta ainda com 02 bolsistas de Iniciação à Extensão, vinculados aos Programas de Apoio à Extensão da PROEXT.

6.4 Produção Artística, Cultural, Científica e/ou Técnica. (Publicações, Apresentações, etc.)

No ano de 2022 os docentes do PPGANS publicaram 95 artigos, sendo 23 classificados com Qualis A1, 11 Qualis A2, 08 Qualis A3, 08 Qualis A4, 06 Qualis B1, 12 Qualis B2, 02 Qualis B3, 15 Qualis C e 15 sem Qualis (Qualis 2017-2020), correspondendo a uma proporção de 34,7% de artigos A1/A2. Também, foram publicados 15 capítulos de livros.

6.5 Eventos

Em 2022 a Unidade propôs 10 atividades na modalidade evento. Destaca-se a realização do V Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (V ENPSSAN). A atividade aconteceu no formato remoto e foi realizada em parceria com a Rede PENSSAN (Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional) no período de 06 a 10 de junho de 2022. O evento contou com 476 inscritos, 260 submissões de trabalhos entre resumos, atividades autogestionadas e lançamento de livros/outros produtos. A atividade teve como tema central “Muitas Fomes e Crises Sistêmicas: Contribuições desde a Soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional”. O encontro favoreceu amplo debate sobre as inter-relações entre as crises dos sistemas alimentares e ambientais no contexto pandêmico, como também sobre a violação de direitos, a fome e a insegurança alimentar e nutricional no Brasil e no mundo.

6.6 Relações entre as atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão desenvolvidas na Unidade

Os ambulatórios de Nutrição, localizados no Prédio de Ambulatórios Prof. Magalhães Neto é o espaço que mais representa a interação entre o Ensino, a pesquisa e a extensão promovidos por esse departamento. Naquele espaço é desenvolvido o projeto de extensão permanente de

atendimento nutricional à população, contudo nesse mesmo espaço conduzimos aulas práticas de disciplinas obrigatórias e optativas assim como condução de pesquisas vinculadas ao Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde.

O espaço oferece atividades sempre conduzidas ou coordenadas pelos professores deste departamento junto a residentes, mestrandos, doutorandos, e sempre integrando os alunos da graduação.

6.7 Serviços prestados à Comunidade

A Escola de Nutrição acolhe três atividades permanente, sendo duas delas iniciados na década de 1990: “Atendimento Ambulatorial em Nutrição Clínica” e “Proposta de Integração Ensino, Serviço e Comunidade: Assistência Nutricional e Monitoramento Contínuo em Vigilância Nutricional do Trabalhador

O contato com a comunidade constitui um diferencial na formação dos estudantes, uma vez que abrigam um importante campo de prática na área da nutrição clínica para os cursos de graduação e pós-graduação da ENUFBA. Além disso, permitem o desenvolvimento de pesquisas em diversas áreas da nutrição clínica e da saúde coletiva, os dados produzidos por essas atividades vêm resultando em estudos, teses e dissertações, publicações e comunicações em inúmeros eventos científicos.

7. RELAÇÕES INTERINSTITUCIONAIS E INTRAINSTITUCIONAL

- Termos de convênio com entes privados e públicos - estaduais e municipais – para realização dos estágios curriculares e extracurriculares dos discentes dos cursos de Graduação.
- SESAB - Parcerias firmadas com os seguintes Hospitais onde são realizadas as atividades da Residência: Hospital Geral do Estado, Hospital Geral Prof. Roberto Santos, Hospital Aristides Maltez, Complexo Hospitalar Universitário Prof. Edgard Santos.

- Alguns docentes do DCN atuam em outros programas dentro e fora da UFBA como na Pós-Graduação de Medicina e Saúde (PPGMS), na Pós-Graduação em Saúde do Trabalhador (PPGSAT) e na Pós-Graduação em Ciências Sociais (UFSC).

8. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CAPTAÇÕES

Em 2022, a Unidade recebeu o total de R\$ 791.538,38 (setecentos e noventa e um mil, quinhentos e trinta e oito reais e trinta e oito centavos) distribuído da seguinte forma:

- R\$ 697.588,85 - Recursos do projeto do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar – CECANE devido ao Termo de Cooperação Técnica do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e UFBA.
- R\$ 55.360,78 - Valor destinado aos empenhos dos gêneros alimentícios para as aulas práticas ministradas em 2022, para os componentes curriculares dos cursos de Nutrição e Gastronomia.
- R\$ 5.597,40 - Crédito orçamentário para aquisição de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) a granel, destinado às atividades práticas dos cursos de Gastronomia e Nutrição.
- R\$ 23.080,00 - Suprimento de fundos para compra de gêneros alimentícios sem êxito nos pregões vigente, com a utilização do cartão de pagamento do Governo Federal.
- R\$ 5.601,65 - Na rubrica de indenizações e restituições referente a aquisição de material para aulas teórico-práticas dos cursos de Nutrição e Gastronomia ministradas no ano de 2022 que não foi possível adquirir por meio de empenho ou do cartão corporativo.
- R\$ 1.729,70 - Na rubrica de material permanente referente a aquisição de 10 liquidificadores para viabilizar as atividades práticas dos componentes curriculares dos cursos de Gastronomia e Nutrição;
- R\$ 2.580,00 - Crédito orçamentário para implementação das ações da emenda de bancada, concedido pela parlamentar Lídice da Mata, na rubrica de serviço de pessoa

jurídica para execução de serviço de manutenção corretiva com substituição de peças de refrigeradores localizados nos laboratórios Unidade.

Além dos valores informados acima, foi realizado o remanejamento de crédito orçamentário para a SUMAI no valor de R\$ 27.203,33 (vinte e sete mil, duzentos e três reais e trinta e três centavos), decorrente da emenda de bancada concedido pela parlamentar Lídice da Mata, para execução de serviço de manutenção do gerador da ENUFBA.

Considerando as requisições do Sistema Integrado de Patrimônio, Administração e Contratos (SIPAC), atendidas pelo Almoxarifado Central da UFBA, o total de recurso da Coordenação de Material e Patrimônio (CMP) investido na ENUFBA foi de R\$ 45.812,25 (quarenta e cinco mil, oitocentos e doze reais e vinte e cinco centavos). Esta despesa está subdividida nos seguintes grupos de material: gêneros de alimentação (café e açúcar): R\$ 884,35; material de expediente: R\$ 1.637,10; material de acondicionamento e embalagem: R\$ 1.390,29; material de copa e cozinha: R\$ 9.167,92; material de limpeza e produtos de higienização: R\$ 18.112,20; material elétrico: R\$ 196,87; material de proteção e segurança: R\$ 14.324,75; material para áudio, vídeo e foto: R\$ 28,00 e material de sinalização: R\$ 70,77.

A Pró-Reitoria de Planejamento e Orçamento (PROPLAN) com o objetivo de viabilizar as atividades administrativas e acadêmicas dos cursos de graduação em Nutrição e Gastronomia, por meio da Coordenação de Material e Patrimônio (CMP), disponibilizou o valor de R\$ 170.029,70 (cento e setenta mil, vinte e nove reais e setenta centavos) mediante a aquisição dos seguintes bens permanentes: 01 pHmetro de bancada; 03 balanças eletrônicas microprocessadas; 20 microcomputadores; 20 monitores; 20 licenças perpétua Microsoft Office; 05 notebooks; 10 liquidificadores; 01 refrigerador duplex, 480 L, frost free; 01 refrigerador expositor vertical 572 L; 10 poltronas giratória; 05 estabilizadores de tensão.

A Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PROPG) com a finalidade de fomentar a pesquisa, o ensino de pós-graduação e a iniciação científica na graduação investiu na ENUFBA o valor de R\$ 10.525,14 (dez mil, quinhentos e vinte cinco reais e catorze centavos) através da aquisição de bens permanentes: 01 refrigerador duplex (480L, *frost free*) e 01 refrigerador expositor vertical (572L). Os laboratórios da ENUFBA beneficiados com estes equipamentos foram: Técnica Dietética (B14) e Controle de Qualidade de Alimentos (Microbiologia).

9- INTERNACIONALIZAÇÃO

A Unidade possui parceria com as seguintes Instituições estrangeiras:

Título	Coordenação / Membro Responsável	Instituições estrangeiras
A gestão política da pesca artesanal e o uso do pescado na alimentação escolar: cenários em países latinos e a realidade no Brasil	Ryza de Cássia Vieira Cardoso	Universidad de Cartagena
Implicações da pandemia COVID-19 na gestão de recursos humanos e nos trabalhadores do setor da Alimentação Coletiva: o caso do Brasil	Maria da Conceição Pereira da Fonseca	Faculdade de Psicologia e de Ciências da Educação da Universidade do Porto (FPCEUP)
Corporalidades, comensalidades e práticas alimentares em tempos de pandemia da Covid-19 na Bahia	Ligia Amparo da Silva Santos	Ursula Peres Verthein (Docente da Universitat Aberta de Catalunya)
Impacto do estilo de vida sobre a saúde e a qualidade de vida de mulheres após tratamento do câncer de mama: um estudo de intervenção	Rosângela Passos de Jesus Lucivalda Pereira Magalhães de Oliveira	- Allain Amador Bueno (Docente da Universidade de Worcester, Reino Unido) - Steven J Coles (Docente da universidade de Worcester, Reino Unido)
Prevalência global, regional e nacional de deficiências de zinco, selênio e cobre em mulheres em idade fértil: revisão sistemática e metanálise	Priscila Ribas de Farias Costa	- Louise Potvin (Pesquisadora da Université de Montréal) - Sanjay Kinra (Pesquisador da London School of Hygiene and Tropical Medicine)
Programas de Intervenção Desenvolvidos na Atenção Primária à Saúde para o tratamento do excesso de	Priscila Ribas de Farias Costa	- Louise Potvin- Pesquisadora da Université de Montréal

peso em crianças e adolescentes: revisão sistemática e metanálise de network		- Sanjay Kinra (Pesquisador da London School of Hygiene and Tropical Medicine)
Determinantes sociais e obesidade em adolescentes: revisão sistemática e metanálise	Priscila Ribas de Farias Costa	- Louise Potvin (Pesquisadora da Université de Montréal) - Sanjay Kinra (Pesquisador da London School of Hygiene and Tropical Medicine)
Hábito e Anorexia nervosa	Mônica Leila Portela de Santana Camila Duarte Carla de Magalhães Cunha	Universidade de Granada

Na vertente das parcerias internacionais, ressalta-se que o PPGANS integra o projeto multidisciplinar “Inovação e sustentabilidade dos sistemas alimentares no contexto global: prioridade para resolução de problemas sociais, econômicos e ambientais”, dentro do Projeto Institucional de Internacionalização, Edital CAPES PRINT/2018. A partir deste projeto, propostas foram implementadas pelo Programa – pós-doutorados, missões no exterior, doutorado sanduíche e a vinda de pesquisadores e discentes estrangeiros, no sentido de aumentar as atividades de intercâmbio e a consolidação de parcerias, com vistas à internacionalização, contudo, a pandemia interrompeu o fluxo da maior parte das atividades previstas. Apenas a discente Lorene Coelho conseguiu desenvolver o seu projeto de Doutorado Sanduíche, junto à London School of Hygiene and Tropical Medicine, UK. Em 2022, uma aluna foi contemplada com bolsa de doutorado sanduíche na França (06 meses) e três docentes permanentes do programa foram contemplados com bolsas de missão no exterior (Inglaterra e Espanha).

10 - OUTRAS INFORMAÇÕES RELEVANTES SOBRE A UNIDADE

10.1 Participação em Ações de Permanência da Universidade

Vinte e três proponentes da Unidade – 21 docentes e 02 técnico-administrativas - foram contemplados no Edital PROAE 07/2022– Programa Permanecer 2022, totalizando 27 bolsas.

Foram 10 propostas de Iniciação à Pesquisa, 09 de Iniciação à Extensão, 03 de Iniciação a Aprendizagens Profissionais e 01 de Iniciação ao Ensino, conforme quadro abaixo.

10.2 Programa de Monitoria e Estágio Não Curricular

Com relação a bolsas de estágio não obrigatório, a Unidade em 2022 concedeu 3 vagas, sendo ocupadas por discentes de gastronomia, nutrição e arquivologia.

10.3 Comitê de Ética em Pesquisa

O Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da UFBA foi criado para atender a Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde que define os Comitês de Ética em Pesquisa como “colegiados interdisciplinares e independentes, de relevância pública, de caráter consultivo, deliberativo e educativo, criados para defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos.”

Na atualidade, o CEPNUT é constituído por 12 membros, possui formação multidisciplinar, seguindo orientação de composição proposta pelo CONEP (Conselho Nacional de Ética em Pesquisa com Humanos). O CEP reúne-se mensalmente de acordo com Calendário aprovado pela Congregação da Escola de Nutrição. De acordo com relatório da Plataforma Brasil foram verificados os seguintes resultados de produtividade do Comitê:

Classe	2022
Total de Pareceres	60
Aprovados	34
Pendentes	26
Retirado	00

O colegiado do CEPNUT participou do **Projeto de Qualificação de CEPs** promovido pelo CONEP em 18 de agosto via web conferencia pela plataforma RNP. Todos os membros do Comitê e, após esta reunião, o CEPNUT foi considerado “qualificado” e obteve boa avaliação pelo CONEP.

10.4 Núcleo de Apoio Pedagógico e Psicossocial da Escola de Nutrição (NAPPNUT)

O NAPPNUT está em processo de construção desde maio de 2022 com chegada de uma técnico-administrativa ocupante do cargo de assistente social por meio de remoção.

Atividades Realizadas:

- Elaboração do documento apresentando o NAPPNUT à Comunidade ENUFBA
- Organização do “Arraiá da ENUFBA” com o apoio da Direção, do Núcleo de Atendimento Acadêmico (NACAD), docentes, TAEs, funcionários terceirizados, como também dos Diretórios Acadêmicos de Gastronomia e de e Nutrição.
- Construção do Mural com as fotos do “Arraiá ENUFBA”
- Participação em 06 reuniões na Escola de Administração da UFBA como membro da comissão de Elaboração do Documento de Referência para Implantação de Núcleos de Apoio aos Estudantes na UFBA, representando a Escola de Nutrição
- Realização de 04 visitas ao SMURB para discussão de caso com a equipe multidisciplinar
- Realização de contatos com a Pró Reitora e Coordenadora de Programas de Assistência Estudantil da PROAE propondo reunião com o NAPPNUT e docentes da ENUFBA com o intuito de auxiliar melhor os discentes em vulnerabilidade sócio econômica e estreitar o vínculo com a PROAE e vice-versa.
- Assistência e acompanhamento de 08 discentes e orientações a 06 familiares
- Realização de visita a Unidade Hospitalar privada para solicitar informações do quadro clínico de discente internado e discutir o caso com a assistente social do hospital, bem como visitar o discente.
- Discussão de caso com docentes cujos discentes estão com dificuldades de rendimento acadêmico em razão do adoecimento psíquico. Momento de reflexão sobre estratégias para auxiliar o discente.
- Participação de Atividade no PET (Programa de Educação Tutorial)
 - Contação de História - Tema: Afetividade.
 - Apresentação do Projeto Além do Encantamento: Histórias Contadas Mediando Intervenção Educativa e Psicopedagógica na Enfermaria Pediátrica do HUPES.
- Participação na Semana Pedagógica da ENUFBA:

- Apresentação do Núcleo de Apoio Pedagógico e Psicossocial da ENUFBA (NAPPNUT) tanto para a comunidade do curso de Gastronomia como para a do curso de Nutrição.
- Atividade de Contação de História no Encerramento.
- Organização do Evento alusivo ao Dia do Servidor da ENUFBA:
 - Vivência em TAI CHI com o Sifus do Instituto San Bao.
 - Bate-papo com Dra. Susana Carolina Batista, psiquiatra do SMURB, sobre o tema “A Saúde Mental na Universidade”.
 - Apresentação do violonista da UFBA - Felipe Rebouças.
- Reunião com o Diretor da Escola de Belas Artes da UFBA- viabilizar o Mural da parede da sala do NAPPNUT
- Reunião com o Prof. Nadson da Escola de Belas Artes da UFBA - criar o Mural da parede da sala do NAPPNUT.
- Contação de Histórias para estudantes das disciplinas das professoras Lilian Lessa e Ligia Amparo.
 - Reflexão sobre temas: afetividade / propósito de vida.
- Participação no curso oferecido pela PRODEP – Políticas de Inclusão e Acessibilidade/ Educação Especial no período de 23/08 a 20/09/22.

12. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar dos avanços apresentados nesse período, são numerosos os desafios para atingirmos o nível de excelência almejado. Assim, para 2023 continuaremos atuando e nos planejando para:

1. Aprovar o Regimento Interno da ENUFBA na Congregação e encaminhá-lo à SOC;
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. Apoiar a Reforma Curricular do Mestrado e Doutorado
5. Estruturar com a administração central da UFBA, estratégias que possam garantir a manutenção das instalações prediais da ENUFBA, bem como a realização da reforma do prédio do Casarão, para que possamos ter capacidade de acolher em nossas

- dependências as atividades dos nossos grupos de pesquisa, do Consultório Dietético da ENUFBA e laboratórios de Avaliação do Estado Nutricional e de Educação Alimentar;
6. Fortalecer as atividades de Pesquisa e Extensão da ENUFBA, investindo em ações de apoio do Núcleo de Extensão e Pesquisa aos docentes pesquisadores;
 7. Investir em estratégias que possam melhorar as taxas de sucesso dos Cursos de Gastronomia e Nutrição;
 8. Ampliar o número de profissionais do Núcleo de Apoio psicopedagógico com a inclusão de psicólogo e pedagogo;
 9. Aprovar na Congregação o Plano de Desenvolvimento da Unidade com a participação da Comunidade - O PDU da unidade;
 10. Manter a gestão documental no núcleo administrativo e acadêmico;
 11. Instituir gestão da informação na ENUFBA, através da implantação do Núcleo de Avaliação da Unidade, que deve elaborar e executar projetos de avaliação para a Unidade, levando em conta suas singularidades e suas demandas internas, deve fazer a análise de diagnósticos e, finalmente, deve entregar relatórios avaliativos periódicos sobre a Unidade.
 12. Atualização continua do novo Site da unidade.

13. APÊNDICES

Apêndice I

Projetos de Pesquisa Ativos*

Ativos desde 2022		
Título do Projeto	Coordenação ou Responsável pelo Projeto na ENUFBA	Departamento
Os caminhos para a indicação geográfica da farinha de mandioca copioba	Ryzia de Cássia Vieira Cardoso	Ciência de Alimentos
Da técnica ao prato: os indícios da configuração de uma cozinha brasileira nos periódicos oitocentista	Fernando Santa Clara Viana Júnior	Ciência de Alimentos
Implicações da pandemia COVID-19 na gestão de recursos humanos e nos trabalhadores do setor da Alimentação Coletiva: o caso do Brasil	Maria da Conceição Pereira da Fonseca	Ciência de Alimentos
Rotulagem de alimentos: informações aos consumidores no comércio online.	Martha Luísa Machado	Ciência de Alimentos

Enfrentamento das Iniquidades em Saúde, no Contexto da Pandemia de COVID-19, a Partir das Vivências e dos Saberes Produzidos pelas Comunidades Tradicionais em Salvador e Região Metropolitana	Liliane de Jesus Bittencourt	Ciências da Nutrição
Mídias e mediações da alimentação contemporânea: trajetórias, identidades e engajamentos entre as redes sociais e a televisão	Débora Previatti	Ciências da Nutrição
Comercialização de alimentos nas cantinas de escolas privadas de Salvador-BA	Valterlinda Alves de Oliveira Queiroz	Ciências da Nutrição
Avaliação multidimensional de pacientes hospitalizados com diagnóstico de neoplasias hematológicas	Anna Karla Carneiro Roriz Lopes de Souza	Ciências da Nutrição
Trabalho Domiciliar e Delivery de Alimentos, Em Salvador-BA: Contextos da Pandemia e da Informalidade	Ryzia de Cassia Vieira Cardoso	Ciência de Alimentos
A gestão política da pesca artesanal e o uso do pescado na alimentação escolar: cenários em países latinos e a realidade no Brasil	Ryzia de Cassia Vieira Cardoso	Ciência de Alimentos
Prospecção de plantas alimentícias não convencionais: avaliação do potencial nutricional e biotecnológico	Deborah Otero	Ciência de Alimentos

Produtos de Reação de Maillard:
determinação em alimentos do
planejamento e consumo familiar e
efeitos in vitro na gênese da
obesidade

Laise Cedraz Pinto Matos

Ciência de Alimentos

Apêndice II

Ações de Extensão Permanentes - Escola de Nutrição (Propostas Registradas¹ no SIATEX)

SIATEX	Título	Coordenador(a)	Modalidade	Objetivo Geral
18648	Gastronomia Além dos Muros da Universidade	Walison Fábio Rogério	Evento	Pretende-se criar, planejar e executar eventos gastronômicos para diversos grupos da sociedade de acordo com as suas particularidades e necessidades.
18068	Proposta de implantação de consultório dietético para desenvolvimento de atividades de assistência nutricional no Serviço de Alimentação e Nutrição	Maria da Conceição Pereira da Fonseca	Projeto	Pretende estruturar um espaço para atendimento e avaliação nutricional de alunos assistidos pela PROAE e frequentadores do Serviço de Alimentação (SA) da UFBA SACE/UFBA e de trabalhadores do SA, da empresa prestadora de serviço. Vincula-se ao GPERU, com projeto permanente (Siatex 7259)
18037	Educação Alimentar e Nutricional em comunidades de Salvador/Bahia	Virgínia Campos Machado	Projeto	A proposta tem como objetivo desenvolver estratégias de Educação Alimentar e Nutricional junto às comunidades de Salvador, Bahia. Para tanto, propõe Encontros Temáticos e Oficinas Culinárias a partir dos conteúdos abordados no Guia Alimentar para a população Brasileira.
16893	Programa de Extensão - AlimentAÇÃO	Virgínia Campos Machado	Programa	Desenvolver atividades de intervenção em comunidades que contribuam para a soberania e segurança alimentar e nutricional da população.
15945	Oficinas Gastronômicas de Panificação e Confeitaria	Walison Fábio Rogério	Projeto	Difundir conhecimentos na área de Panificação e Confeitaria para os pacientes/dependentes químicos e de substâncias psicoativas e que se encontram em vulnerabilidade social. (Aprovada no Edital PAEXDoc 2022 - Linha Turbulências)
15242	Redes Sociais da Escola de Nutrição	- Viviane Sahade Souza - Thiago Onofre Freire	Projeto	Oferecer informações e orientações respaldadas em critérios científicos à sociedade sobre temas associados à Nutrição e Saúde.

15180	Divulgação científica e Internacionalização em Alimentos, Nutrição e Saúde	Sandra Maria Chaves dos Santos	Evento	Promover oportunidades de intercâmbio para formação e pesquisa de nível internacional na área de alimentos, nutrição e saúde com foco em várias dimensões da Segurança Alimentar e Nutricional.
14945	SanCuida: espaço de diálogo e reflexão sobre a promoção da saúde em Serviços de Alimentação e Nutrição	Rosemary da Rocha Fonseca Barroso	Projeto	Criar um espaço para discussão e reflexão sobre a promoção da saúde em Serviços de Alimentação e Nutrição, e com a perspectiva de fortalecimento das potencialidades dos SAN, ancorada no tripé, ensino-pesquisa-extensão universitária.
14495	Educação em Saúde, Alimentação e Nutrição na Gestação: impacto dos primeiros 1000 dias	Carolina Santos Mello	Projeto	Desenvolver atividades voltadas para a assistência a gestantes, visando os cuidados em saúde, alimentação e nutrição e sua importância para o binômio materno-infantil.
14475	Ambulatório de Nutrição em NASH	Raquel Rocha dos Santos	Prestação de Serviço	Realizar atendimento a pacientes com diagnóstico de Doença Hepática Gordurosa Não Alcolólica (DHGNA). As atividades são desenvolvidas no Ambulatório Magalhães Neto.
13296	Viver Bem: Práticas de promoção à saúde envolvendo a Escola de Nutrição.	Martha Luísa Machado	Projeto	Realizar ações de promoção à saúde que envolvam a comunidade acadêmica da UFBA e a sociedade.
12731	Os caminhos para a Indicação Geográfica da Farinha de Copioba	Ryzia de Cássia Vieira Cardoso	Projeto	Desenvolver ações integradas, convergindo esforços interdisciplinares e interinstitucionais para a promoção do registro de Indicação Geográfica da Farinha de Copioba.
10131	CINE NEGRAS	Liliane de Jesus Bittencourt	Evento	Propõe a utilização de produções cinematográficas para trazer à discussão temáticas relevantes para a compreensão da desigualdade de gênero e raça no contexto social brasileiro, assim como perspectivas para o seu enfrentamento.
7259	Controle de qualidade das refeições produzidas e transportada destinadas aos universitários da Universidade Federal da Bahia	Maria da Conceição Pereira da Fonseca	Projeto	Controlar a qualidade e as condições de produção e distribuição das refeições transportadas e produzidas destinadas a alimentação dos universitários da UFBA, propondo indicadores de avaliação que permearão sete eixos de ações.

3263	Alimentação Saudável na Escola	Lilian Lessa Andrade	Projeto	Sensibilizar educandos, educadores, funcionários e pais/responsáveis quanto à alimentação saudável a partir de métodos pedagógicos com atividades verbais, intuitivas e ativas para conhecimento acerca da alimentação e nutrição e sua importância para a saúde e bem-estar.
1239	Atendimento Ambulatorial em Nutrição Clínica	Viviane Sahade Souza	Prestação de Serviço	Proporcionar ao discente de nutrição a prática clínica nutricional ambulatorial, desempenhando a função social da Universidade
1129	Proposta de integração ensino, serviço e comunidade: assistência nutricional e monitoramento contínuo em vigilância nutricional do trabalhador	Maria Cecília Sá Pinto Rodrigues da Costa	Prestação de Serviço	Contribuir para a melhoria do estado de saúde do trabalhador no âmbito da saúde coletiva. As atividades são desenvolvidas no ambulatório de nutrição do Centro Estadual de Referência em Saúde do Trabalhador – CESAT.

¹Propostas Registradas: Propostas que foram homologadas pela Congregação da Unidade e pelo Gestor da PROEXT