

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

ESCOLA DE NUTRIÇÃO



RELATÓRIO DE GESTÃO

2021

Salvador, 08 de fevereiro de 2022

CONGREGAÇÃO DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO

Direção

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

Colegiado da Graduação em Nutrição

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

Colegiado da Graduação em Gastronomia

Coordenador: Márcio Vasconcelos Luckesi
Vice Coordenadora: Tereza Cristina Braga Ferreira

Colegiado de Pós-Graduação (Mestrado e Doutorado Acadêmico)

Coordenadora: Priscila Ribas de Farias Costa
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. Karine Curvello

Departamento da Ciência dos Alimentos

Chefe: Profa. Iracema Velso
Vice-chefe: Prof. Ingris Fidelis

Representante dos TAEs

Conceição Maria Leão Carneiro

Representante docente

Carla de Magalhães Cunha

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	05
2. VISÃO GERAL	05
2.1 Breve Histórico da Unidade	05
2.2 Organograma da Unidade	06
3. AVALIAÇÃO DO PLANO ANUAL DA UNIDADE UNIVERSITÁRIA	07
4 - FORÇA DE TRABALHO DA UNIDADE (DOCENTES, TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS, TERCEIRIZADOS E ESTAGIÁRIOS)	07
4.1 Quantitativo do corpo docente, técnico-administrativo, terceirizados e estagiários.	07
4.2 Principais mudanças ocorridas no exercício referentes ao corpo docente e quadro técnico-administrativo.	08
4.3 Capacitação Profissional (cursos, treinamentos, etc.).	09
4.4 Concursos e promoções	09
5 - INFRAESTRUTURA	10
5.1 - Número de salas de aulas, de videoconferência, gabinetes, auditórios e demais espaços.	10
5.2 - Laboratórios da Unidade (quantidade, área física, atividades desenvolvidas, etc.)	11
5.3 - Acervos e Memorial	12
5.4 - Acessibilidade e tecnologias assistivas (Equipamentos técnicos e mobiliários disponíveis na Unidade).	13
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).	13
6 ATIVIDADES DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO	14
6.1 Atividades de Ensino	14
6.1.1 Ensino de Graduação	14
6.1.2 PET Nutrição	16

6.2 Ensino de Pós-Graduação, <i>strictu sensu</i> e <i>lato sensu</i> , e residências.	18
6.2.1 Mestrado e Doutorado Acadêmico	18
6.2.2.2 Especialização em forma de Residência em Nutrição Clínica/Multiprofissional	19
6.2.3 Relação de atividades compartilhadas entre o ensino de Graduação e Pós-Graduação	19
6.3 Atividades de Pesquisa: linhas de pesquisa, projetos, financiamentos etc.	20
6.3.1 Linhas e projetos de pesquisa	20
6.4 Atividades de Extensão: projetos, recursos, etc.	24
6.5 Produção Artística, Cultural, Científica e/ou Técnica. (Publicações, Apresentações, etc.)	24
6.6 Eventos (Congressos, Simpósios, Seminários etc.)	25
6.7 Relações entre as atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão desenvolvidas na Unidade	26
6.8 Serviços prestados à Comunidade	26
7 RELAÇÕES INTERINSTITUCIONAIS E INTRA-INSTITUCIONAL	27
7.1 Contratos, parcerias, convênios e acordos estabelecidos pela Unidade	28
8 - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CAPTAÇÕES	26
9 - INTERNACIONALIZAÇÃO	29
9.1 Relações de interação ou cooperação com instituições estrangeiras.	29
9.2 Intercâmbio e/ou parcerias envolvendo discentes e docentes vinculados a Unidade	34
10 - OUTRAS INFORMAÇÕES RELEVANTES SOBRE A UNIDADE	35
11. CONSIDERAÇÕES FINAIS	36

1. APRESENTAÇÃO

Este Relatório de Gestão objetiva sistematizar e divulgar as atividades/ações desenvolvidas pela Escola de Nutrição (ENUFBA) no ano de 2021, 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 de uma Escola, gratuita e de excelência em Ensino Superior no Brasil.

As decisões tomadas pela Direção em exercício da ENUFBA, no decorrer de 2021, foram em consonância com as orientações da Administração Central da UFBA e dos órgãos sanitários referente ao distanciamento social e a garantia do direito à educação superior. Durante este ano, foi mantido o trabalho remoto em caráter temporário para a maioria dos servidores, no entanto, foi implementado o trabalho presencial de forma gradativa e atendendo todas as exigências contidas no Plano de Biossegurança – 2021 da ENUFBA. Também algumas disciplinas tiveram sua retomada em atividades presenciais total ou parcialmente.

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

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 Organograma da Unidade

São desenvolvidas na ENUFBA atividades acadêmicas, administrativas, de pesquisa e extensão. A Unidade está organizada pela Congregação, Direção, Departamentos (Departamento de Ciência dos Alimentos e 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, Setor de apoio ao estágio, pesquisa e extensão, Laboratórios, Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos e Estoque de Insumos para Aulas Práticas. O organograma administrativo da ENUFBA está disposto conforme a Figura 1.

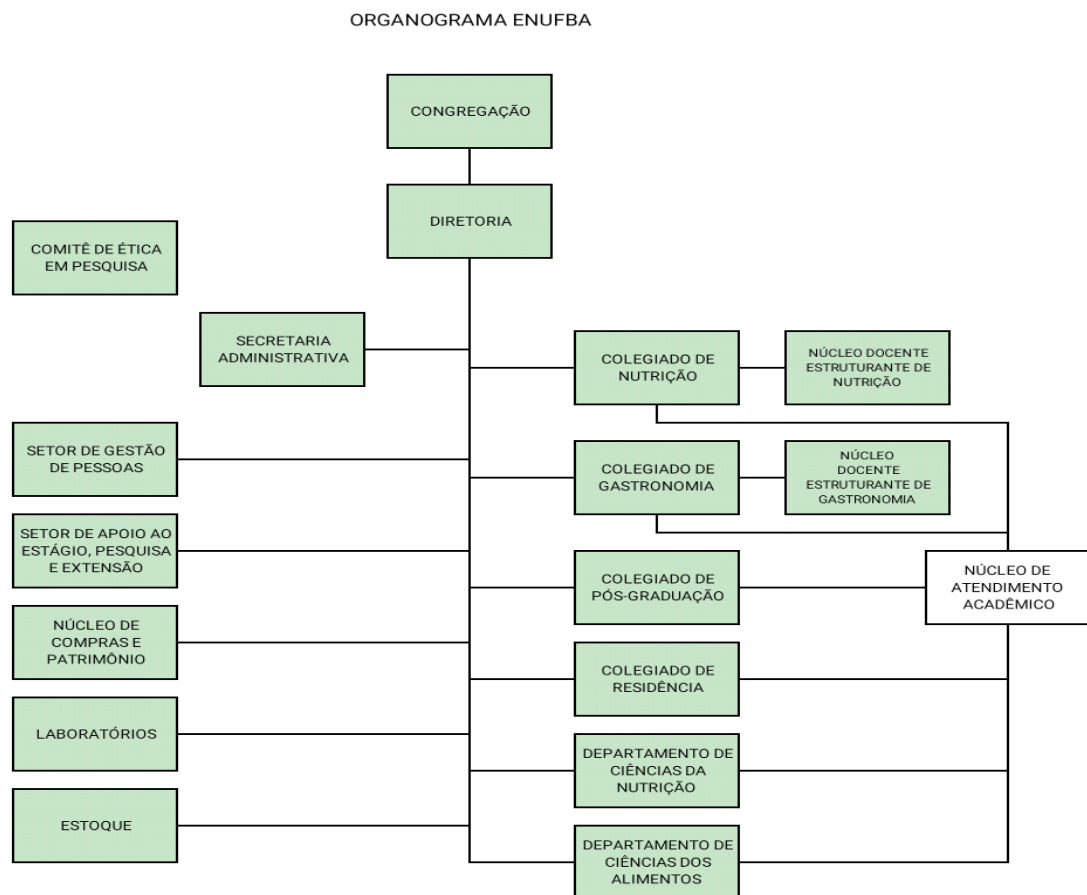


Figura 1. Organograma da ENUFBA.

3. AVALIAÇÃO DO PLANO ANUAL DA UNIDADE UNIVERSITÁRIA

No momento, o Plano de Desenvolvimento da Unidade (PDU) está em fase de elaboração e será finalizado em abril do corrente. Nesse sentido, esse Plano será utilizado como instrumento de gestão que irá nortear as ações de melhorias a serem implantadas na Escola de Nutrição nos próximos anos.

4 - FORÇA DE TRABALHO DA UNIDADE (DOCENTES, TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS, TERCEIRIZADOS E ESTAGIÁRIOS)

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

O quadro permanente é composto por 90 servidores [26 técnico-administrativos (TAE) e 62 docentes]. Em complementação ao quadro de efetivos, a ENUFBA contou com a colaboração de seis professores contratados por tempo determinado. Dos técnico-administrativos mais de um terço apoiam as aulas práticas, como por exemplo o planejamento, levantamento de material, armazenamento, dispensa, auxílio durante as aulas e controle físico e financeiro dos insumos. A Unidade conta, também com 16 funcionários colaboradores, sendo 6 porteiros, 4 vigilantes, 5 funcionários da higienização e 1 auxiliar técnico operacional (Quadro 1). Em 2021 existiram 06 vagas provisionadas e um código de vaga para docente.

Dos 62 servidores docentes permanentes, 46 são doutores, 12 mestres, 2 especialistas e 2 graduados. Do total de professores, cinco docentes continuavam afastados das atividades (doutorado, pós-doutorado e licença prêmio). Os docentes com Especialização e graduação são relacionados ao Curso de Graduação em Gastronomia.

Cinquenta e dois (52) de nossos docentes cumprem o regime de trabalho integral, com dedicação exclusiva; sete com 40 horas e três com 20 horas. Importante ressaltar que o curso de Gastronomia, na sua concepção, privilegiou professores de 20 e 40 horas, pela necessidade de contar com profissionais que tivessem vinculação com o mercado de trabalho.

Quadro 1. Quantitativo do corpo docente, técnico-administrativo, terceirizados e estagiários.

Categoria	Sub-Divisão	Quantidade	Total
Docente	Quadro permanente	62	68
	Substitutos	6	
	Visitante	0	
Técnico-administrativo	-----	26	26
Colaboradores (terceirizados)	Porteiros	6	16
	Vigilantes	4	
	Higienização	5	
	Auxiliar Técnico Operacional	1	
Estagiários	-----	0	0

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

No ano de 2021 registrou-se algumas mudanças no quadro de pessoal permanente da ENUFBA, a saber: 1) Aposentadoria de uma docente; 2) Admissão de um docente por concurso; 3) Aposentadoria de uma Técnica administrativa; 4) Conclusão de Estágio Probatório de Shiu Mei Silva Lessa Fon; 5) Conclusão de Estágio Probatório de Diego de Abreu de Almeida (Quadro2).

Quadro2. Mudanças ocorridas no exercício em 2021.

Categoria	Mudanças	Quantidade	Total
Corpo Docente	Aposentadoria de José Ângelo Wenceslau Góes	1	2
	Admissão de Fernando Santa Clara Viana Júnior	1	
Quadro Técnico-administrativo	Aposentadoria de Maria Irene de Oliveira	1	3
	Conclusão do Estágio Probatório de Shiu Mei Silva Lessa Fon- Aprovado	1	
	Conclusão do Estágio Probatório de Diego Abreu de Almeida- Aprovado	1	

No ano de 2021, o DCN teve a renovação dos contratos de 02 (dois) professoras por tempo determinado com encerramento do contrato em dezembro de 2021. O DCA contou com 03 (três) professores substitutos no primeiro semestre, que foram desligados em maio por vencimento do contrato, e no segundo semestre houve a contratação de 3 (três) novos professores para auxiliar na oferta dos componentes obrigatórios.

4.3 Capacitação Profissional (cursos, treinamentos, etc.).

A UFBA, por meio da PRODEP, continuou promovendo cursos para capacitar os docentes e TAEs para atuarem à distância. Assim, foi identificada a participação em cursos ou treinamentos:

a) 15 atividades de TAEs.

Quanto à qualificação, dois professores do DCA retornaram após defesas de doutorado (01) e de mestrado (01). Também, duas professoras foram afastadas para realizarem o curso de doutorado e outra se afastou para cumprir a licença capacitação.

4.4 Concursos e promoções

Em 2021 foram realizados quatro concursos docentes do Edital 03/2019, sendo três do Departamento da Ciência dos Alimentos e um do Departamento da Ciência da Nutrição. Ainda, a plenária do Departamento da Ciência da Nutrição decidiu aproveitar duas candidatas aprovadas (segundo e terceiro lugares) no Edital 03/2019 para o preenchimento de duas vagas na área de conhecimento Ciências Sociais e Econômicas, Nutrição Aplicada. Quanto às promoções/progressões para os servidores da ENUFBA, foram concedidas 35 para docentes e 13 para TAEs. As Prof^ª Jairza Barreto de Medeiros, Prof^ª Rosângela Passos de Jesus e Prof^ª Lilian Barbosa Ramos obtiveram aprovação em Memorial, sendo assim contempladas com a promoção ao cargo de Professor Titular.

5 - INFRAESTRUTURA

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

A Escola de Nutrição, teve drástica redução em salas de aula com a construção de um prédio novo e fechamento do casarão, interditado devido ao risco de colapso de algumas paredes do prédio antigo. Conta-se apenas com três auditórios (dois de pequenos e um de médio porte)

situados no edifício, com acesso pela Rua Basílio da Gama, inaugurado em dezembro de 2012. No início de cada semestre, enfrenta-se dificuldade na alocação de espaços para as atividades dos componentes curriculares dos cursos de Nutrição e Gastronomia. Além disso, os grupos de pesquisa da Unidade estão sem salas para o desenvolvimento de forma adequada de algumas de suas atividades por falta de espaço físico.

A infraestrutura do ENUFBA é composta, atualmente, por:

- 01 sala de aula (prédio antigo)
- 02 salas – material de arquivo e documentação (prédio antigo)
- 01 sala do Ultra freezer (prédio antigo)
- 01 sala dos Diretórios Acadêmicos (prédio antigo)
- 01 Auditório equipado com videoconferência
- 02 mini auditórios
- 15 laboratórios (inclui o dois Lab. de Informática)
- 02 salas para “racks”
- 02 salas para o estoque de alimentos (01 exclusiva para câmaras frigoríficas)
- 51 salas de professores
- 01 gabinete (direção e vice direção)
- 01 gabinete para Chefes de departamento
- 01 sala para Comitê de Ética
- 01 espaço com três ilhas de trabalho (recepção e Secretaria administrativa, Setor de Estágio, Pesquisa e Extensão, e Setor de Gestão de Pessoas)
- 01 sala da Congregação
- 01 sala do Núcleo de Compras, Orçamento e Patrimônio
- 01 sala do Núcleo de Apoio Acadêmico
- 01 espaço com 4 ilhas de trabalho (coordenações dos cursos de graduação e pós-graduação)

- 01 sala para o PET
- 01 sala para Núcleo de Avaliação Nutricional
- 01 copa
- 01 sala de convivência
-

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

Dispomos de 14 laboratórios que são utilizados para as atividades sendo 06 (seis) de ensaio, 05 (cinco) de cozinha experimental, 01 (um) de Nutrição Experimental, 01 (um) de Avaliação do Estado Nutricional e 02 (dois) de Informática. As atividades desenvolvidas em 2021 nos laboratórios podem ser visualizadas no Quadro 3.

Quadro 3. Laboratórios da unidade, área física e atividades desenvolvidas no exercício em 2021.

Nome	Área Física	Atividades
Bioquímica dos Alimentos II	74,82m ²	Pesquisa
Bioquímica dos Alimentos I	39,56m ²	Pesquisa
Bioquímica da Nutrição	20,1m ²	Pesquisa
Controle de qualidade de alimentos (microbiologia)	68,82m ²	Descontaminação de material pesquisa
Absorção Atômica	18,63m ²	Pesquisa
Análise Sensorial	36,02m ²	Pesquisa
Nutrição Experimental	41,72m ²	Pesquisa
Técnica Dietética	112,04m ²	Aula prática

Tecnologia de Alimentos	59,42m ²	Aula prática
Cozinha Experimental	108,19m ²	Aula prática
Panificação e confeitaria	83,61m ²	Aula prática
Alimentos e bebidas	39,62m ²	Aula prática – não foi usado em 2021
Laboratório de Informática (2)		Alunos usaram para acompanhar aula no formato remoto
Laboratório de Avaliação do Estado Nutricional		-

5.3 - Acervos e Memorial.

A ENUFBA não dispõe de Memorial. O Acervo documental da Unidade fica em duas salas do prédio Anexo e estava em fase de tratamento por uma equipe da Coordenação de Arquivo e Documentação (CAD), quando foi necessário suspender as atividades em função das medidas para conter o avanço a COVID-19. Em 2021, o trabalho com a documentação continuou suspenso por conta da pandemia. Os documentos de uso corrente ficam sob a guarda dos Setores que os geram ou recebem: Diretoria, Departamentos, Colegiados, Núcleos.

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

A ENUFBA possui duas vagas especiais no estacionamento, rampa de acesso às instalações físicas, sanitários (masculino e feminino) adaptados em todos os pavimentos do prédio novo, além de um elevador para acesso aos três andares. Em relação às tecnologias assistivas dispomos apenas de 01 teclado modificado para uma pessoa com baixa visão.

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).

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

Quanto às ações de sustentabilidade a Unidade aderiu ao Programa “Recycle UFBA”. Atendendo ao Recycle UFBA, a Escola de Nutrição, separa todo o material reciclável do orgânico. As embalagens de alimentos que são, basicamente, caixas de papelão e embalagens plásticas são separados para a reciclagem. A separação é feita através de lixeiras identificadas. A coleta dos resíduos orgânicos, que são os restos de alimentos e outros materiais, tais como, restos de frutas e vegetais, pó de café e cascas de alimentos, folhas dentre outros, é realizada normalmente pela Limpurb na Universidade, sendo encaminhados para aterro sanitário do município. A coleta dos resíduos químicos gerados acontece quadrimestralmente, e dos resíduos de saúde quinzenalmente por empresas contratadas pela Universidade. A Escola de Nutrição também utiliza nas aulas práticas óleo vegetal (popularmente, óleo de cozinha), que é descartado semestralmente, recolhido por uma cooperativa que produz sabão; sendo assim, parte dessa produção retorna à Unidade em forma de detergente, advindo do reaproveitamento do óleo recolhido. De forma geral, estão disponibilizados na Unidade recipientes específicos para coleta seletiva de outros resíduos (papel e pilha). Há orientação nos diversos setores da Unidade para racionalização do uso de energia elétrica, água e GLP.

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.

Ingressaram nos cursos de graduação em Nutrição e Gastronomia, respectivamente, 43 e 34 novos alunos no semestre 2021.1. Em 2021.2, 57 novos alunos se matricularam no curso de Nutrição e 29 no de Gastronomia. Foram oferecidas 11 vagas residuais no processo seletivo instituído pela PROGRAD para o curso de Nutrição e 16 para o curso de Gastronomia. O número

de alunos inscritos em componentes curriculares no curso de Nutrição em 2021.1 e 2021.2 foi, respectivamente, de 384 e 407 alunos. Já no curso de Gastronomia, 256 alunos fizeram sua inscrição no semestre 2021.1 e 247 no de 2021.2. As informações sobre os Estágios Curriculares estão descritas no Quadro 4. Em 2021, a ENUFBA colou grau de Nutricionista para 37 alunas no primeiro semestre e de 43 no segundo período do corrente. No curso de Gastronomia, 10 alunos colaram grau de Bacharel em Gastronomia em 2021.1 e 08 em 2021.2.

Quadro 4. Distribuição do número de alunos segundo tipo de estágio do curso de Graduação em Nutrição e Gastronomia

Componentes curriculares	Nº de alunos que finalizaram o estágio	
	2021.1	2022.1
Curso de Graduação em Nutrição		
NUT 160 – Estágio em Nutrição Clínica	34	42
NUT 163 – Estágio em Nutrição Social	36	43
NUT A02 – Estágio em Administração de Serviços de Alimentação e Nutrição para Coletividades	37	40
Curso de Graduação em Gastronomia		
NUTA37, NUTA43, NUTA47, NUTA51, NUTA52	10	08

No semestre de 2021.1 iniciamos a retomada de algumas atividades presenciais de ensino na ENUFBA (ambulatórios, algumas disciplinas práticas e estágios) que foram ampliadas no segundo semestre acadêmico. Por conta disso, a metodologia dos componentes curriculares que não estavam sendo oferecidos por conta do formato *on line*, foi adaptada e o módulo de alunos por turma foi reduzido para atender às recomendações de distanciamento no espaço das

aulas práticas.

No primeiro e segundo semestre o Departamento Ciências dos Alimentos ofertou, 25 componentes curriculares para o curso de Gastronomia e 12 componentes curriculares para o curso de Nutrição. Já o Departamento Ciência da Nutrição disponibilizou 21 componentes curriculares, sendo que três pertenciam ao curso de Gastronomia.

Todos os componentes foram ofertados no formato remoto, exceto os estágios curriculares dos dois cursos, três disciplinas com turmas práticas (4 a 5 aulas no semestre presenciais), uma disciplina com atendimento ambulatorial. Também foram ofertadas 10 turmas práticas presenciais de uma disciplina para atender a demanda gerada durante o ano de 2020.

Não podemos deixar de registrar que vivemos um momento de desafios, especialmente os desafios acadêmicos: tivemos que trocar a sala de aula e o laboratório por ambientes formativos mediados pela tecnologia digital, o que tem exigido de nossa parte não somente adaptação, mas também muita criatividade de forma a manter os alunos conectados para amenizar os prejuízos decorrentes desse novo formato de ensino temporário. De fato, os relatos mais preocupantes se referem a participação pouco efetiva dos estudantes nas aulas de algumas disciplinas, e a própria evasão, relatado por alguns, tanto, pela dificuldade em permanecer conectado por longo tempo, quanto pelo difícil acesso aos meios digitais. Quanto à perspectiva do docente, houve o relato de cansaço e exaustão pela maioria deles devido principalmente a necessidade de um tempo maior para elaborar o conteúdo ministrado e sensação constante de trabalho inacabado.

Apesar disso, a avaliação foi positiva em muitos outros aspectos, tanto para os componentes ofertados de forma remota, como para as aulas práticas presenciais, considerando todas as limitações impostas pelo momento atual. Na avaliação geral, o ano letivo foi concluído com sucesso.

6.1.2 PET Nutrição

O Programa de Educação Tutorial do curso de Nutrição, da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (PETNUT-UFBA) é composto por 15 alunos, sendo 12 bolsistas, 02 voluntárias e 01 tutora, a Profa Dra. Virgínia Campos Machado. O PETNUT tem como objetivos articular atividades de ensino, pesquisa e extensão contribuindo para uma formação profissional crítica e humanística, além de estimular a melhoria do ensino de graduação em nutrição através

do desenvolvimento de novas práticas e experiências pedagógicas no âmbito do curso e da atuação dos bolsistas como agentes multiplicadores, disseminando novas ideias e práticas entre o conjunto dos alunos do curso. PETNUT-UFBA também visa contribuir para o fortalecimento de temas emergentes na Nutrição com enfoque especial para a área de ciências sociais em saúde, alimentação e nutrição. No ano de 2021, O PETNUT-UFBA participou de diversos eventos científicos, inclusive na condição proponente e de organizador.

Atividade desenvolvidas pelo PETNUT-UFBA

- a. Reuniões semanais de acompanhamento e monitoramento dos projetos
- b. I Encontro Nacional do Programa de Educação Tutorial em Nutrição (ENAPET-NUT), que ocorreu no dia 28 de agosto. A comissão organizadora foi composta por representantes dos oito PET Nutrição do Brasil.
- c. Compôs a comissão organizadora do XV Encontro Baiano do Programa de Educação Tutorial
- d. Participou de mesas, GDs, GDTs e da Assembleia Geral do XX Encontro Nordestino do Programa de Educação Tutorial (ENEPET)
- e. Participou ainda do Congresso Virtual da UFBA 2021, ocorrido de 22 a 26 de fevereiro, apresentando os trabalhos: “Arte, Nutrição e Saúde: Trabalhando a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) com crianças em idade escolar e pré-escolar”, “A diversidade como foco dos Webinários promovidos pelo PET Nutrição” e como integrante da mesa redonda intitulada “Agroecologia, cozinhas e universidade”.
- f. Apresentou os trabalhos “A turma do segundo ano em: O tesouro perdido. Trabalhando a Educação Alimentar e Nutricional através de um livro de história infantil”, “PETNUTÍCIAS: Uma estratégia para discutir temas importantes sobre pandemia, alimentação e nutrição a partir das redes sociais” (prêmio de primeiro lugar) e “A importância da extensão universitária frente à pandemia do novo coronavírus - Nada se perde, tudo se cozinha: Aproveitamento de alimentos em tempos de COVID-19” no evento do realizado pelo CRN-5, no dia 10 de julho, correspondente à 9ª edição do prêmio Angeolina Rossi.
- g. Participou do Congresso Internacional Freire e Vigotski: Educação Pública e Emancipatória, com a submissão do trabalho intitulado “Pessoa com deficiência e o

estudo da nutrição em todos os sentidos: Um relato de experiência”.

- h. Congresso UFBA 75 anos, ocorrido entre os dias 7 a 11 de dezembro, apresentando os vídeo-pôsteres intitulados “Processo seletivo em ambiente virtual: a experiência do PETNUT” e “Programa de Educação Tutorial em Nutrição (PETNUT) na pandemia”, bem como as mesas redondas “Os ingredientes da fome e sua epidemia no Brasil” e “Caminhos para construir uma nutrição inclusiva: alimentação e habilidades culinárias de pessoas com deficiência visual”.
- i. Projeto de Pesquisa relacionado à alimentação e desenvolvimento de habilidades culinárias e as práticas alimentares de pessoas com cegueira.
- j. Manutenção do site institucional, Redes Sociais e de outras estratégias de comunicação externa para divulgação de eventos, projetos, pesquisas, processos seletivos, e quaisquer informações importantes relacionadas a saúde e alimentação.
- k. Estudo tutorial sobre temas relevantes para a formação acadêmica e humanística - atividade permanente do PETNUT-UFBA tem se constituído como importante espaço para estudo e discussão de temas que passam à margem ou não são suficientemente aprofundados a partir daquilo que está previsto na matriz curricular.
- l. Escrita acadêmica - atividade consiste no registro e produção de trabalhos científicos a partir das vivências e projetos que o PETNUT realiza.
- m. Desenvolvimento de Atividades no âmbito do Programa de Extensão “Alimentação”, incluindo atividades de pesquisa sobre as condições de pescadores e marisqueiras no contexto pandêmico bem como de alternativas para o enfrentamento às consequências da pandemia de COVID19 em comunidades pesqueiras, o programa de extensão busca fomentar a discussão ampliada sobre o aproveitamento dos peixes, crustáceos e moluscos da biodiversidade baiana.
- n. Realização de Ciclo de Palestras
- o. Arte, Nutrição e Saúde: trabalhando a EAN com crianças em idade pré-escolar e escolar - tem como base a construção de estratégias de educação infantil voltada para a nutrição, centrando-se na elaboração de 5 livros de histórias infantis que tomam como base os capítulos do Guia Alimentar para a população brasileira.

- p. A Nutrição no Mobiliza PET da Universidade Federal da Bahia - tem como objetivo construir estratégias que almejam reverter o cenário de fragilidade e ameaças vivenciado pelo Programa, buscando disseminar a educação tutorial em todo o Brasil, ampliando sua visibilidade dentro do contexto acadêmico, colaborando para o desenvolvimento da educação pública de qualidade, crítica, inclusiva e participativa, a qual valoriza e estimula a potencialidade de cada um de seus membros.

6.2 Ensino de Pós-Graduação, *strictu sensu* e *lato sensu*, e residências.

6.2.1 Mestrado e Doutorado Acadêmico

A ENUFBA mantém um programa de Pós-Graduação *stricto sensu*, Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde (PPGANS - mestrado e doutorado) credenciado pela CAPES. Em 2020, em virtude de processos de aposentadoria e afastamento de docentes do Programa, foi realizado um processo de Recredenciamento e Credenciamento, que resultou na conformação de 25 docentes, sendo 22 permanentes e três colaboradores. Neste ano, a seleção para ingresso como aluno regular aprovou 12 candidatos para o curso de Doutorado e 22 para o Mestrado, totalizando, assim, 119 alunos ativos. Desses, treze (13) foram diplomados em nível de Mestrado e 07 (sete) diplomados em nível de Doutorado, um número considerável de conclusões, dado o cenário de pandemia e dos seus impactos no desenvolvimento das pesquisas. Quanto ao número de bolsas, são 41 em vigência, 23 da CAPES e 18 da FAPESB. Desse total de bolsas, vinte e uma (21) são de mestrado e vinte (20) de doutorado. Dos alunos habilitados a obterem bolsa de estudo, temos ainda um déficit de oito (08) para Mestrado e dez (10) para Doutorado.

Os departamentos ofertaram para os cursos de mestrado e doutorado seis (06) disciplinas para o semestre 2021.1 e quatro (04) para 2021.2, além de componentes curriculares na modalidade “Atividade”.

6.2.2.2 Especialização em forma de Residência em Nutrição Clínica/Multiprofissional

O Curso de Especialização em Nutrição Clínica sob a forma de Residência é realizado em quatro hospitais de Salvador (Hospital Geral do Estado, Hospital Geral Prof. Roberto Santos, Hospital Aristides Maltez, Complexo Hospitalar Universitário Prof. Edgard Santos) e envolve 16 docentes da ENUFBA. No ano de 2021 existiam 30 residentes ativos dos quais, 15 foram

matriculados neste ano. Todas as oito disciplinas da Residência em Nutrição Clínica são ofertadas pelo Departamento Ciência da Nutrição e apenas a duas com atividades em serviço de saúde foram realizadas presencialmente.

Para a Residência Multiprofissional em Saúde do Complexo HUPES esse departamento oferece em cada semestre 04 (quatro) componentes curriculares na área de Nutrição Clínica.

6.2.3 Relação de atividades compartilhadas entre o ensino de 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. A maioria dos docentes do Programa atuam no ensino de graduação, incluindo a ministração de aulas, coordenação de disciplinas e orientação de alunos - Iniciação Científica, Iniciação Tecnológica, Trabalhos de Conclusão de Curso e no Programa Permanecer/UFBA. Paralelamente, 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. Ademais, a atividade Prática Docente (M/D) que envolve a participação de mestrandos e doutorandos em componentes curriculares da graduação ou da Residência, assim catorze pós-graduandos (M/D) desenvolveram atividade docentes em 15 componentes.

Adicionalmente, com o estabelecimento do sistema de orientações e aulas em sistema remoto, na Escola de Nutrição, houve um estímulo para a participação dos alunos do Programa na coorientação dos Trabalhos de Conclusão de Curso de graduação, bem como nas bancas de apresentação do TCC, o que se mostrou uma experiência muito positiva. 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.

6.3 Atividades de Pesquisa: linhas de pesquisa, projetos, financiamentos etc.

6.3.1 Linhas e projetos de pesquisa

A Escola de Nutrição conta com o Setor de Apoio ao Estágio, Pesquisa e Extensão (SEPE), criado em 2020, para apoiar, assessorar, monitorar e fomentar as atividades de pesquisa,

extensão e estágio.

A ENUFBA conta com quatro grandes linhas de pesquisa, a saber: Alimentação, Nutrição e Cultura; Bases Experimentais e Clínicas da Nutrição; Epidemiologia dos Distúrbios Nutricionais e Políticas Públicas; Vigilância de Alimentos e Saúde. Atualmente existem vários projetos de pesquisa em andamento, mas alguns são antigos e aguardam a publicação de trabalhos. Em razão dos cortes orçamentários, tem-se um grande volume de projetos não financiados. Ao mesmo tempo, vale considerar que a pandemia, pela inviabilidade de trabalhos in loco, resultou na concepção e condução de muitos projetos, por meio de sistemas *online*. No ano de 2021 foram cadastrados no SEPE e aprovados na Congregação dezessete (17) novos projetos de pesquisa e seis (06) relatórios de projetos de pesquisa. Dos 17 novos projetos cadastrados em 2021, cinco (05) têm Coordenação ou Responsável pelo Projeto na ENUFBA lotado no DCA e doze (12) no DCN. A lista de projetos pode ser consultada no Quadro 5.

Quadro 5. Novos Projetos de Pesquisa aprovados na Congregação. 2021.

Título do Projeto	Coordenação	Departamento
Desenvolvimento e Validação de um instrumento para Realização de Semiologia Nutricional Sistematizada em Pacientes Hospitalizados	Rosângela Passos de Jesus	Ciências da Nutrição
Avaliação da efetividade da alimentação cardioprotetora brasileira na redução da pressão arterial e seus fatores de riscos associados em hipertensos usuários de UBS em Salvador/Bahia: um ensaio clínico randomizado	Viviane Sahade Souza*	Ciências da Nutrição
Evolução da composição corporal, gordura visceral e comorbidades em obesos antes e um ano após a cirurgia bariátrica	Carla Daltro	Ciências da Nutrição
Práticas alimentares, estratégias para controle de peso e deficiência de micronutrientes em pacientes encaminhados à cirurgia bariátrica	Carla Daltro	Ciências da Nutrição
Uso da tecnologia como adjuvante na assistência nutricional no pré-natal e puerpério	Carolina Santos Mello	Ciências da Nutrição
Sarcopenia em Idosos: Prevalência E Fatores Associados.	Anna Karla de Souza; Lilian Ramos	Ciências da Nutrição
Fragilidade em Idosos Brasileiros Institucionalizados: Estudo Multicêntrico de Rastreamento	Lilian Ramos; Anna Karla de Souza	Ciências da Nutrição

Quadro 5. Continuação

Título do Projeto	Coordenação	Departamento
Qualificação do cuidado a pessoas com doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e seus fatores de risco associados no âmbito da atenção primária à saúde do SUS no estado da Bahia: integrando pesquisa, extensão e formação	Ligia Amparo da Silva Santos	Ciências da Nutrição
Aspectos Nutricionais e Desfechos Desfavoráveis em Pessoas com Doença de Crohn	Raquel Rocha dos Santos	Ciências da Nutrição
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	Ciências da Nutrição
Programas de Intervenção Desenvolvidos na Atenção Primária à Saúde para o tratamento do excesso de peso em crianças e adolescentes: revisão sistemática e metanálise de network	Priscila Ribas de Farias Costa	Ciências da Nutrição
Determinantes sociais e obesidade em adolescentes: revisão sistemática e metanálise	Priscila Ribas de Farias Costa	Ciências da Nutrição
Efeitos <i>in vitro</i> do óleo da <i>Annona muricata</i> L. (graviola) na proliferação de fibroblastos, na mutagenicidade e na neurotoxicidade	Laise Cedraz Pinto Matos	Ciência de Alimentos
Desenvolvimento de novos produtos a base de extrato de <i>Colocasia esculenta</i> fermentado por kefir: parâmetros físico-químicos, estabilidade microbiológica e aceitabilidade	Laise Cedraz Pinto Matos	Ciência de Alimentos
Caracterização nutricional, bioativa e antioxidante de fontes alimentícias alternativas para aplicação como matéria-prima no desenvolvimento de novos produtos	Deborah M Otero	Ciência de Alimentos
Metodologias ativas e análise sensorial de ervas, especiarias e óleos essenciais: estratégias para estabelecer a aromateca da ENUFBA	Márcia Filgueiras Rebelo de Matos	Ciência de Alimentos
Projeto de apoio ao desenvolvimento de atividades de pesquisa, ensino e extensão, em alimentação e nutrição, no restaurante universitário “Manoel José de Carvalho”	Maria da conceição Pereira da Fonseca	Ciência de Alimentos

Dos projetos de pesquisa cadastrados como ativos no SEPE, 05 possuem financiamento (Quadro 6) possuem financiamento do CNPq e três (03) foram aprovados para receber auxílio desse órgão no Edital Universal edição 2021.

Quadro 6. Projetos ativos e com financiamento até dezembro de 2021.

Título	Coordenação / Membro Responsável ENUFBA	Instituição de Fomento	Valor
Consumo de dieta hiperlipídica associado ou não a suplementação com extrato da casca de cebola (<i>Allium cepa</i> L): Uma investigação dos efeitos da programação metabólica sobre parâmetros endócrinos, inflamatórios e do comportamento alimentar	Jairza Maria Barreto Medeiros	CNPq	R\$59,746,00
Avaliação da efetividade da alimentação cardioprotetora brasileira na redução da pressão arterial e seus fatores de riscos associados em hipertensos usuários de UBS em Salvador/Bahia: um ensaio clínico randomizado	Viviane Sahade Souza	CNPq/MS/SAPS/ DEPROS Nº 27/2020	R\$ 331.399,71.
Qualificação do cuidado a pessoas com doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e seus fatores de risco associados no âmbito da atenção primária à saúde do sus no estado da Bahia: integrando pesquisa, extensão e formação	Ligia Amparo da Silva Santos	CNPq/MS/SAPS/ DEPROS Nº 28/2020	R\$ 776.950,50
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	CNPq	R\$ 50.000
Programas de Intervenção Desenvolvidos na Atenção Primária à Saúde para o tratamento do excesso de peso em crianças e adolescentes: revisão sistemática e metanálise de network	Priscila Ribas de Farias Costa	CAPES	R\$ 35.000

Em relação as atividades do Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição, em 2021 realizou-se oito reuniões, sendo julgados 51 projetos. Destes, 33 foram aprovados, 15 estão pendentes, 02 não foram aprovados e 01 foi retirado da plataforma Brasil.

6.4 Atividades de Extensão: projetos, recursos, etc.

Ao longo dos seus 65 anos de história a ENUFBA vem atuando nas linhas de desenvolvimento comunitário, da prestação de serviços de atenção à saúde no campo da dietoterapia e orientação alimentar e nutricional, da educação alimentar e nutricional para grupos e coletividades, do incentivo ao aleitamento materno, da garantia à segurança alimentar e nutricional e inúmeros outros objetos do campo da nutrição e da saúde, da gastronomia, de alimentos e de serviços de alimentação.

A Unidade mantém 14 atividades de extensão permanentes, sendo 08 na modalidade projeto, 03 na modalidade prestação de serviços, 02 na modalidade evento e 01 na modalidade Programa (Anexo 01). Em 2021, foram contabilizadas 16 atividades cadastradas no Sistema de Registro e Acompanhamento de Atividades de Extensão (SIATEX), sendo 14 atividades coordenadas por docentes e 02 atividades sob a coordenação de técnicos administrativos (Anexo 02). Destas, 05 atividades foram cadastradas na modalidade evento, 05 como produção e publicação, 02 na modalidade projeto, 03 como curso e 01 como programa.

Vale mencionar a aprovação de 05 propostas da ENUFBA nos Editais de Apoio a Atividades de Extensão não-presenciais da PROEXT, sendo 03 projetos de docentes apoiados pelo edital PAExDoc Tessituras 2021, 01 projeto de servidor técnico-administrativo apoiado pelo edital PAExTec Tessituras 2021 e 01 projeto de docente apoiado pelo edital PIBIEX 2021.

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

As diversas atividades de extensão e pesquisa desenvolvidas na ENUFBA geraram publicações e comunicações em eventos científicos. O material “Nada se perde, tudo se cozinha: aproveitamento de alimentos em tempos de coronavírus, vinculado ao Programa de Extensão Permanente “Alimentação”, foi revisado em relação ao conteúdo e transformado em *e-book* e publicado em fevereiro de 2021 pela EDUFBA. O pedido de registro de cinco patentes foi solicitado e 09 (nove) capítulos de livros e 83 (oitenta e três) artigos (envolvendo professores e alunos da pós-graduação) foram publicados.

6.6 Eventos (Congressos, Simpósios, Seminários etc.)

Quatro atividades de extensão foram transmitidas pelo canal de Youtube da ENUFBA, em uma nova perspectiva de interação com o público extramuros da universidade, diante do contexto da pandemia pelo novo coronavírus. Abaixo destacamos dois eventos cadastrados no SIATEX e desenvolvidos em 2021.

A “Série de webinários: ENUFBA no mês do aleitamento materno” realizou a sua segunda edição de encontros virtuais nas datas de 20 e 21/08/2021. A atividade teve o objetivo de levar informação ao público acerca do tema da amamentação e seus benefícios a curto e longo prazo na saúde humana. O tema de 2021 da semana mundial do aleitamento materno foi "Proteja a amamentação: uma responsabilidade compartilhada". A equipe que colaborou com o desenvolvimento da ação de extensão contou com a participação de professores da Escola de Nutrição da UFBA, nutricionistas, psicóloga, defensora pública e uma membra da IBFAN Brasil, além do apoio de estudantes de graduação.

O 1º Encontro Regional Nordeste de Redes em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional aconteceu no formato virtual entre os dias 19 e 21 de outubro de 2021. O Evento contou com a colaboração de diversas instituições de pesquisas e movimentos sociais que atuam na área de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas no Nordeste. Ao todo foram realizadas 03 mesas de debates, 10 atividades autogestionadas, 02 rodas de diálogos, apresentações culturais, bem como a apresentação e debate de trabalhos realizados na perspectiva da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Acrescenta-se ainda a oportunidade de propagar os dados alarmantes sobre a situação de fome, insegurança alimentar e nutricional, insegurança hídrica e energética, com violações de direitos fundamentais à dignidade humana.

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

No âmbito da relação entre o ensino e pesquisa, a participação discente tem sido viabilizada por meio de bolsas de Iniciação Científica (IC) e de Iniciação Tecnológica (IT), oriundas do CNPq, FAPESB e UFBA. Em 2021, a ENUFBA contou com 10 bolsas nessas modalidades e seis do projeto Permanecer. 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.

A ENUFBA também conta com projetos que envolvem atividades dos três pilares da Universidade, a saber: 1) “Qualificação do cuidado a pessoas com sobrepeso e obesidade no âmbito da atenção básica do SUS no estado da Bahia: integrando pesquisa, extensão” e 2) “Atendimento Ambulatorial em Nutrição Clínica” desenvolvido no COM-HUPES e que envolvem alunos de graduação e pós-graduação *strictu sensu* e residência.

6.8 Serviços prestados à Comunidade

A Escola de Nutrição acolhe duas grandes atividades permanentes de atendimento dietoterápico em vigência desde a década 1990:

- O “Atendimento Ambulatorial em Nutrição Clínica” – desenvolve suas atividades no Ambulatório Prof. Francisco Peixoto Magalhães Netto e no Hospital Pediátrico Prof. Hosanah Oliveira. A atividade conta atualmente com onze ambulatórios, a saber: de Atenção Nutricional em Geriatria, Nutrição Geral, Pediatria, Hipertensão, Cardiopatias, Nefropatias, Diabetes, Gastroenterologia, Obesidade, Hepatopatias e Transtornos Alimentares.
- A “Proposta de Integração Ensino, Serviço e Comunidade: Assistência Nutricional e Monitoramento Contínuo em Vigilância Nutricional do Trabalhador” - desenvolve suas atividades no ambulatório de Nutrição do Centro Estadual de Referência em Saúde do Trabalhador – CESAT. A atividade, em acordo com as diretrizes da extensão universitária, tem como foco a promoção, proteção e assistência à saúde do trabalhador e investiga onexo causal entre a atividade laboral e o problema de saúde apresentado como queixa. Em 2021, as atividades foram desenvolvidas na modalidade não presencial e focalizam a revisão de literatura, discussões sobre o objeto de investigação, elaboração de estudos na modalidade de Vídeo-Pôster, apresentados em Congressos e Eventos, além da elaboração de um manuscrito intitulado “Avaliação da adesão à orientação nutricional de trabalhadores acompanhados em um ambulatório de nutrição”.

Esses projetos se constituem em 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

7.1 Contratos, parcerias, convênios e acordos estabelecidos pela Unidade

A ENUFBA mantém, por meio da UFBA, convênios assinados com a Secretaria Municipal de Salvador e com a Secretaria Estadual da Saúde (SESAB) que garante cooperação científica, tecnológica e acadêmica. O convênio com a SMS de Salvador viabiliza os campos de práticas e estágios nas Unidades de Saúde. A integração com a SESAB é evidenciada pelas bolsas que são disponibilizadas para o programa de residência da ENUFBA, bem como pela inclusão do Hospital Geral do Estado e Hospital Geral Prof. Roberto Santos como campo de educação em saúde.

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

O Projeto de extensão “Nada se Perde, Tudo se Cozinha: aproveitamento de alimentos em tempos de Coronavírus”, o qual tem como coordenadora a professora Virgínia Campos Machado, foi viabilizado por meio de um acordo de cooperação técnica celebrado entre a Universidade Federal da Bahia (UFBA) e a Cooperativa Mista de Produção e Comercialização Camponesa da Bahia (CPC-BA). O projeto “Qualificação do cuidado a pessoas com sobrepeso e obesidade no âmbito da atenção básica do SUS no estado da Bahia: integrando pesquisa, extensão” desde a sua concepção tem na sua equipe pesquisadores da UFBA, UNEB, UFRB e técnicos das Secretarias de Saúde do Município e do Estado.

8 - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CAPTAÇÕES

Em 2021, a ENUFBA recebeu o total de R\$ 491.299,61 (quatrocentos e noventa e um mil, duzentos e noventa e nove reais e sessenta e um centavos) distribuído da seguinte forma:

- a. R\$ 393.074,73 Recursos do projeto do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar – CECANE devido ao Termo de Cooperação Técnica do FNDE e UFBA;
- b. R\$ 93.925,15 Valor destinado aos empenhos dos gêneros alimentícios: para as aulas práticas ministradas em 2021, para os componentes curriculares dos cursos de Nutrição e Gastronomia previstos para o semestre de 2022.1 e para a prova prática do Concurso Público - Edital 03/2019 para a Área de Conhecimento Estudos de Alimentos em Gastronomia, Estudos e Técnicas Gastronômica;
- c. R\$ 1.600,00 Suprimento de fundos para compra de gêneros alimentícios sem êxito nos pregões vigentes, com a utilização do cartão de pagamento do Governo Federal e
- d. R\$ 2.699,73 Na rubrica de indenizações e restituições referentes a: aquisição de material (corrente galvanizada e grampo galvanizado) para controle de acesso da área de estacionamento da Escola de Nutrição; aquisição de material para aulas práticas do Concurso Público – Edital 03/2019 e aquisição de material para aulas teórico-práticas dos cursos de Nutrição e Gastronomia ministradas no semestre de 2021.2 que não foi possível adquirir por meio de empenho ou do cartão corporativo.
- e. Considerando as requisições do Sistema Integrado de Patrimônio, Administração e Contratos (SIPAC), atendidas pelo Almojarifado Central da UFBA, o total de recurso da Coordenação de Material e Patrimônio (CMP) investido na ENUFBA foi de R\$ 22.278,88 (vinte e dois mil, duzentos e setenta e oito reais e oitenta e oito centavos). Essa despesa está subdividida nos seguintes grupos de material: gêneros de alimentação (café e açúcar): R\$ 124,20; material de expediente: R\$ 112,42; material de acondicionamento e embalagem: R\$ 869,46; material de copa e cozinha: R\$ 3.830,34; material de limpeza e produtos de higienização: R\$ 5.000,93; material elétrico: R\$ 492,30; material de proteção e segurança: R\$ 11.414,44 e material hospitalar: R\$ 434,79.

A Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PROPG) com o objetivo de fomentar a pesquisa, o ensino de pós-graduação e a iniciação científica na graduação investiu na ENUFBA o

valor de R\$ 118.215,32 (cento e dezoito mil, duzentos e quinze reais e trinta e dois centavos) através da aquisição dos seguintes bens permanentes: 01 aparelho de anestesia inalatória, 03 destiladores de água, 5 L/H, tipo: Pilsen; 01 centrífuga, para tubos, digital, microprocessada; 02 blocos digestor, tipo DQO; 02 banhos mariais, digital 30L, com agitação de água; 02 destiladores de nitrogênio; 01 medidor índice acidez - pHmetro de bancada; 01 contador de colônias, ajuste digital; 02 estufas laboratório, tipo para secagem à vácuo; 01 refrigerador de laboratório, tipo câmara, porta de vidro antiembaçante, 326 L; 02 agitadores magnético; 04 agitadores mecânico, tipo vórtex; 04 pipetadores, automático, até 100 ml, digital; 01 medidor de atividade de água; 01 chuveiro e lava-olhos; 20 banquetas, madeira, fixo. Os laboratórios da ENUFBA que foram beneficiados com esses equipamentos foram: Biotério, Bioquímica dos Alimentos (B01); Controle de Qualidade de Alimentos (Microbiologia); Bioquímica da Nutrição; Bioquímica dos Alimentos e Absorção Atômica.

9 - INTERNACIONALIZAÇÃO

9.1 Relações de interação ou cooperação com instituições estrangeiras.

A cooperação internacional é imprescindível para o estabelecimento de intercâmbios com a participação dos pesquisadores e estudantes em ações internacionais e ampliação da troca substantivas de experiências. Assim, o PPGANS, desde a sua criação, a partir da experiência pregressa de seus professores e, mais recentemente, pela política de fomento à internacionalização estabelecida pelo Programa CAPES PRINT, vem buscando consolidar parcerias e intercâmbios internacionais, os quais tendem a ser mais favorecidos com a consolidação do Doutorado.

Assim, em 2021 estavam vigentes as parcerias relacionadas abaixo. Pontua-se, entretanto, que a consecução das atividades de intercâmbio físico de membros da comunidade PPGANS, em decorrência da Pandemia, exigiu a suspensão temporária.

- a) A Profa. Lígia Amparo é membro da 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. Em adição, a Profa. Lígia Amparo tem mantido colaboração em rede internacional de pesquisa, entre o grupo de pesquisa do Prof. Julian Garcia, da Universidad Nacional de Educación a Distância-UNED, Madrid intitulada Red Internacional de Estudios sobre Hambre y Cultura (CIEMEDHUNED), em parceria também com outras universidades espanholas - Universidad de Extremadura-Cárceles, Universidad de Santiago de Compostela. Na realização de estudos sobre o tema Fome, Obesidade e Cultura há também parcerias mantidas com a Universitat Rovira i Virgili e ENUFBA, por meio da Profa. Mabel Gracia, e com o Observatorio de la Alimentación da Universidad de Barcelona.

b) A Profa. Rita Ribeiro desenvolve parceria com a Universidade de Glasgow, UK, com os professores Alastair Leyland e Vittal Katikireddi, e com a London School of Hygiene and Tropical Medicine (LSTH), na pessoa dos pesquisadores Liam Smeeth e Laura Rodrigues, em importante 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 e do pesquisador Maurício Lima Barreto do ISC/CIDACS/FIOCRUZ.

A Profa. Rita Ribeiro desenvolve, também, cooperação técnica com a Dra. Megan Jones, do Department of Psychiatry, Stanford Medical Center, Stanford, CA, USA, com a Profa. Sheila Giardini Murta, do Departamento de Psicologia Clínica – UNB, Brasília, e com a profa. Izabel Sartori, da Escola de Administração da UFBA, em torno do 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”, o que resultou trabalhos originais de estudo de doutorado.

Ainda, a docente participa de projetos financiados pela Fundação Bill e Melinda Gates, em parceria com o CIDACS/FIOCRUZ/UFBA para o desenvolvimento de 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. Nestes projetos estão inseridos estudantes de doutorado do Programa e pesquisadores de pós-doutorado do Instituto de Saúde Coletiva da UFBA e da FIOCRUZ.

c) A docente Gyselle Baccan participa do projeto Aprovechamiento de recursos infrautilizados y residuos de la indústria agroalimentaria para el desarrollo de productos – APRORED, em colaboração com o Grupo de pesquisa “Carnes y Pescados”, do Instituto de Ciência y Tecnología de Alimentos y Nutrición – Consejo Nacional de Investigaciones Científicas- Madri/Espanha, envolvendo outros pesquisadores, como a Profa. Pillar Montero (coordenadora), Elvira López Caballero e Marta Gómez Gullien.

d) A Profa. Mônica Leila Portela mantém articulações de pesquisa na temática dos transtornos alimentares (Brasil/Espanha) com o Prof. Dr. David Garcia-Burgos, da Universidade de Granada (UGR/Granada). Ainda, a parceria com professor Dr. David Garcia-Burgos está sendo consolidada a partir de artigo científico intitulado “*Intellectual property on facial emotion recognition in eating behavior*”; submetido à revista *Cognition and Emotion*; do desenvolvimento de um documento de patente intitulado “*Diagnostic and classification software for eating disorders through automated analysis of facial expressions elicited by food*”, invenção idealizada pelo Dr. Garcia-Burgos, e da revisão de escopo sobre hábito na anorexia nervosa, em fase de execução (etapa final da seleção dos estudos).

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.

e) A Profa. Rosângela Passos, a partir da experiência de pós-doutorado realizada em 2015, estreitou relações de parceria com o Prof. Dr. Allain Amador Bueno, Professor Sênior em Fisiologia Humana do Departamento Ciências da Vida e Ambientais da Universidade de Worcester Reino Unido). A referida parceria acadêmica e cienti-

fica tem possibilitado a realização de atividades, incluindo reuniões de pesquisa integradas ao Núcleo de Pesquisa em Nutrição e Doenças Crônicas Não Transmissíveis (NUPEN-DCNT), via plataformas digitais.

Ressalta-se que, desde 2019, está estruturado um estudo multicêntrico, “Estilo de vida e impacto sobre saúde e a qualidade de vida de mulheres após tratamento do câncer de mama: um estudo de intervenção”, para o qual se pretende firmar um convênio específico entre a UFBA e a Universidade de Worcester. Este estudo será coordenado, em Salvador, pela Profa. Lucivalda P. Magalhães Oliveira.

A parceria do Prof. Allain Bueno com a Prof^a Lucivalda também está presente em outros artigos científicos na área de oncologia: *“Two distinct nutritional assessment tools do not deliver identical outcomes in a population of elderly cancer patients”* e *“A poorer nutritional status impacts quality of life in a sample population of elderly cancer patients”* que estão em processo de submissão.

g) A Profa. Ryzia de Cassia Vieira Cardoso tem mantido atividades em parceria com a Universidade de Cartagena, Colômbia, para desenvolvimento de projeto de pesquisa voltados aos segmentos de comida de rua e de pesca artesanal. Esta parceria já apresenta publicação conjuntas, tendo trabalho colaborativo com Professor Rafael Gonzalez Cuello, do Curso de Engenharia de Alimentos.

Outra parceria internacional incluiu a proposta para elaboração de dois capítulos para o livro *Food Losses, Sustainable Postharvest and Food Technology*, com o Dr. Charis Galanakis, membro do Food Waste Recovery Group/ ISEKI Food Association, Austria.

h) A Profa. Sandra Chaves mantém parceria com o Prof. Hugo Melgar-Quiñonez, do McGill Institute for Global Food Security, Canadá, tendo sido aprovado o 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”, pelo CAPES PRINT, para missão do referido professor no Programa.

i) A Profa. Priscila Ribas tem mantido parcerias com pesquisadores de instituições internacionais, no desenvolvimento de projetos integrados, incluindo: Prof. Sanjay Kinra, da London School of Hygiene and Tropical Medicine, UK, na pesquisa “Adiposidade corporal, pressão arterial e aterosclerose subclínica em adolescentes”; com a Prof. Louise Potvin, da École de Santé Publique de l’Université de Montréal (ES-PUM), no 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*. Com os referidos pesquisadores internacionais, Prof. Sanjay Kinra e Louise Potvin, aprovou projeto de pesquisa financiado pelo CNPq e coordenado pela docente, cujo título é “Prevalência global, regional e nacional de deficiência de micronutrientes em mulheres em idade fértil: revisão sistemática e metanálise”; e com a Prof. Louise Potvin, para fins de realização do projeto *Social determinants of obesity in adolescents: systematic review and network meta-analysis*. A maior parte destes projetos compreendem demanda de pesquisa na agenda de saúde e contam com apoio de agências de financiamento, envolvendo vários docentes da área de epidemiologia clínica, o que possibilita a elaboração de produtos bibliográficos pelo grupo.

Na vertente das parcerias internacionais, ressalta-se que o PPGNAS 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.

Este conjunto de parcerias e atividades tem propiciado a expansão das ações de internacionalização do Programa, contribuindo para melhoria contínua das condições de formação de alunos da graduação e da pós-graduação, bem como para o maior contato

destes com professores e pesquisadores de universidades renomadas internacionalmente. Pontua-se que o estabelecimento do curso Doutorado tem sido relevante para o fortalecimento destas parceiras, almejando-se que estas relações sejam consolidadas paulatinamente, com resultados positivos.

9.2 Intercâmbio e/ou parcerias envolvendo discentes e docentes vinculados a Unidade.

O PPGANS 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 Ciências dos Alimentos (Ryzia Cardoso e Camila Duarte); Programa de Pós-Graduação em Administração (Sandra Maria Chaves dos Santos) - Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva – ISC (Rita de Cássia Ribeiro Silva) e Programa de Pós-Graduação em Medicina e Saúde (Carla Daltro; Raquel Rocha). Há ainda participação de professora Profa. Rita Akutsu, da UNB, vinculada também ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana (UNB).

b) 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.

c) 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.

Essas parcerias também se organizam por meio de projetos de pesquisa que, na sua maioria, envolvem os Programas acima listados, além de instituições que não possuem Pós-Graduação no campo.

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 e a Secretaria de Desenvolvimento Rural, os dois últimos órgãos vinculados aos governo do Estado da Bahia.

10 - OUTRAS INFORMAÇÕES RELEVANTES SOBRE A UNIDADE

O Setor de Apoio ao Estágio, Pesquisa e Extensão da ENUFBA (SEPE)

Criado em 2020, o Setor de Apoio ao Estágio, Pesquisa e Extensão da ENUFBA (SEPE) atende ao objetivo de centralizar o apoio às atividades de estágio, pesquisa e extensão em uma mesma célula de trabalho, subordinada diretamente à Direção da Escola de Nutrição da UFBA. Este setor é composto pelas Nutricionistas Dulcimara Alves dos Santos Silva, Tainara Santos Oliveira e Tatiana V. Viana Keust.

Em 2021, uma Comissão composta pelas professoras Lígia Amparo da Silva Santos, Nilda Stella de Macedo Barbosa, e Martha Luisa Machado, sob a presidência da primeira, foi instituída pela Diretora em Exercício da ENUFBA, professora Mônica Leila Portela de Santana, através da Portaria Nº. 016/2021/ENUFBA/UFBA, com vigência a partir de maio de 2021, com o objetivo avaliar as atividades do SEPE e propor sugestões de reestruturação do setor. No mês de julho, através da Portaria Nº. 017/2021/ENUFBA/UFBA, em razão do impedimento da professora Nilda Stella de Macedo Barbosa, a professora Maria da Purificação Nazaré Araújo ingressou na Comissão. Desde então, essa coordenação vem desenvolvendo um trabalho conjunto com as Nutricionistas do SEPE, do qual originou um relatório Parcial de Diagnóstico do Setor. Esse documento foi apresentado na Reunião de Congregação de Dezembro/21, de forma que as atividades da Coordenação seguirão ao longo do ano de 2022.

Comissão de Comunicação

Em maio de 2020 foi criada a Comissão de Comunicação, composta por duas docentes e três servidoras técnico-administrativas. A criação dessa Comissão se deu como resposta da ENUFBA à necessidade de divulgação das ações que estão sendo desenvolvidas pela Comunidade da ENUFBA - docentes, servidores técnicos e discentes - como medida de combate à disseminação da Covid-19, em função da demanda por informação precisa, de qualidade e de forma rápida. Durante o ano de 2021, a comissão de comunicação realizou o evento de comemoração dos 65

Anos da ENUFBA; criaram 19 (dezenove) Podcasts sobre alimentos, alimentação, nutrientes, comer consciente, Plantas Alimentícias Não Convencionais, Hortas Urbanas, Sistema Único de Saúde, obesidade e COVID-19; 03 (três) webnários sobre gastronomia, aleitamento materno e educação em saúde. Outros eventos também foram realizados, a saber: Homenagem ao dia dos nutricionistas (96 visualizações); Colação de Grau Nutrição 2021.1 (1.800 visualizações); Colação de Grau de Gastronomia (114 visualizações); Semana Nacional de Ciência e Tecnologia 2021 – ENUFBA (146 visualizações); 1º Encontro Regional Nordeste de Redes em Soberania Segurança Alimentar e Nutricional: Sistemas alimentares Saudáveis e Combate à fome , Colação de Grau Nutrição 2021.2 (240 visualizações) palestra sobre os efeitos da suplementação de creatina na saúde e no desempenho físico (344 visualizações);

11. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar dos avanços apresentados nesse período, são numerosos os desafios para atingirmos o nível de excelência almejado. Assim, para 2022 continuaremos atuando e nos planejando para:

1. Discutir amplamente e concluir o 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, investindo em ações de apoio do Núcleo de Extensão e Pesquisa aos docentes pesquisadores;
6. Investir em estratégias que possam melhorar as taxas de sucesso dos Cursos de Gastronomia e Nutrição;
7. Criar o Núcleo de Apoio psicopedagógico;

8. Concluir 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.
9. Implementar a gestão documental no núcleo administrativo e acadêmico;
10. 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.
11. Instituir Comissão de Ética da Congregação – O objetivo é estabelecer um canal permanente para a promoção dos Direitos Humanos e para o desenvolvimento de uma cultura de paz, tolerância e respeito à diversidade no âmbito da Escola de Nutrição para que os trabalhos possam ser iniciados.
- 12. Atualização do novo Site da**