Serviço Público Federal
Universidade Federal da Bahia
Escola de Nutrição

Endereço: Rua Basílio da Gama, s/n- Canela - Salvador / Bahia CEP 40.110-907
Telefone: (071) 3283-7700 / 7701 **E-mail**: enufba@ufba.br

PLANO DE DESENVOLVIMENTO DA UNIDADE

Escola de Nutrição

2023-2024

Salvador – Bahia, 2023

Aprovado na reunião da Congregação de 28/02/2023

Direção

Diretora: Luciara Leite Brito

Vice-Diretora: Mônica Leila Portela de Santana

Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição

Coordenadora: Liliane de Jesus Bittencourt

Vice-Coordenadora: Nedja Silva dos Santos Fonseca

Coordenação do Curso de Graduação em Gastronomia

Coordenador: Márcio Vasconcelos Luckesi

Vice Coordenadora: Euzélia Lima Souza

Coordenação do Programa de Residência em Nutrição Clínica

Coordenadora: Sandra Santos Valois

Vice-Coordenadora: Carolina Santos Mello

Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde

Coordenadora: Priscila Ribas de Farias Costa

Vice Coordenadora: Deborah Murowaniecki Otero

Departamento da Ciência dos Alimentos

Chefe: Júlia Carvalho Andrade

Vice-Chefe: Tereza Cristina Vieira Braga

Departamento da Ciência da Nutrição

Chefe: Adenilda Queirós Santos Deiró

Vice-Chefe: Karine Lima Curvello Silva

Aprovado na reunião da Congregação de 28/02/2023

APRESENTAÇÃO

A Escola de Nutrição apresenta o Plano de Desenvolvimento da Unidade (PDU), elaborado para orientar as ações a serem implementadas por esta no biênio 2023-2024. O conteúdo resulta da apreciação em Congregação de uma minuta aprovada previamente pela Direção, tendo esta última solicitado a elaboração.

A seguir tem-se um perfil da Unidade, seguido de um cenário com aspectos dos ambientes interno e externo à Unidade identificados em 2022, e por último o plano propriamente dito. Com a implementação deste PDU pretende-se fortalecer a cultura do planejamento e e aprimorar o monitoramento contínuo das ações, de forma a contribuir para melhoria dos processos de tomada de decisão.

PERFIL DA UNIDADE

●Breve Histórico

A Escola de Nutrição da Universidade Federal da Ufba foi criada por meio Decreto Presidencial nº 43704, de 28 de maio de 1956, com o primeiro curso de graduação em Nutrição da região do Nordeste e quarto do Brasil. Em novembro de 2004 foi criado o Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, após aprovação pela CAPES/MEC, com suas atividades acadêmicas iniciadas em março de 2005. Também em 2005 foi implantado o curso de pós-graduação lato-sensu, Especialização em Nutrição Clínica sob forma de Residência. Em 2009, por meio do Programa de Reestruturação e Expansão da Universidades (REUNI), foi criado o curso de Gastronomia.

●Organização Administrativa

A Unidade conta com os seguintes órgãos colegiados:

- Congregação
- Direção

- Colegiado de Graduação em Gastronomia

    Núcleo Docente Estruturante

-Colegiado de Graduação em Nutrição

    Núcleo Docente Estruturante

- Colegiado de Pós-Graduação - Mestrado e Doutorado Acadêmico
- Colegiado da Especialização em Nutrição Clínica sob a forma de Residência
- Departamento de Ciência da Nutrição
- Departamento da Ciência dos Alimentos

Órgão complementar

- Comitê de Ética em Pesquisa

O apoio a realização das atividades acadêmicas e administrativas conta com os seguintes setores:

- Núcleo de Apoio dos Laboratórios
- Núcleo de Apoio Pedagógico e Psicossocial
- Núcleo de Atendimento Acadêmico
- Núcleo de Compras, Orçamento e Patrimônio
- Secretaria Administrativa
- Setor de Gestão de Pessoas
- Setor de Apoio ao Estágio, Pesquisa e Extensão
- Estoque

●Infraestrutura

- 49 Gabinetes para docentes
- 1 Sala PET Nutrição

01 sala CECANE

- 01 Auditório de médio porte equipado com videoconferência.
- 02 Auditório de pequeno porte.
- 01 sala de aula.
- 02 salas para material de arquivo e documentação.

- 01 ambiente para o Ultra freezer.
- 01 ambiente para os Diretórios Acadêmicos.
- 02 Salas para o estoque de alimentos (01 exclusiva para câmaras frigoríficas).
- 01 copa.
- 01 Espaço de convivência.
- 14 Laboratórios: Controle de Qualidade; Bioquímica dos Alimentos (Antigo); Absorção Atômica; Biotério; Bioquímica da Nutrição; Tecnologia de Alimentos; Cozinha Quente; Panificação; Restaurante; Técnica Dietética; Análise Sensorial; Bioquímica de Alimentos; Núcleo de Avaliação Nutricional e o Laboratório de Informática.- 02 vagas no estacionamento e sanitários para portadores de necessidade especiais
- Rampa de acesso ao prédio;
- Elevador para acesso aos três andares.

●Corpo funcional

- São 94 ocupantes de cargo efetivo servidores efetivos
    - 25 técnico-administrativos.
    - 66 docentes.
- Dos técnico-administrativos:
    - Mais de 1/3 exercem atividades de apoio às aulas práticas nos laboratórios de cozinha experimental: planejamento de material, armazenamento, dispensa, auxílio durante as aulas e controle físico e financeiro dos insumos.
    - Uma outra parte atua em atividades de apoio a pesquisa e extensão, e em rotinas de gerenciamento de resíduos.

- Entre os docentes:
    - Lotação
        - 30 no Departamento de Ciência dos Alimentos (DCA).
        - 36 no Departamento de Ciências da Nutrição(DCN).
    - Regime de Trabalho
        - 63 sob estão sob o regime de 40 horas semanais, e destes 55 com dedicação exclusiva.

- 03 sob o regime de 20 horas semanais.

- Titulação

  - 52 doutores: 35 do DCN e 17 do DCA

  - 11 mestres: 1 do DCN e 10 do DCA

  - 3 especialistas: do DCA

●Ensino de Graduação

- Bacharelado em Gastronomia

  - Presencial

  - Ofertado no período noturno

  - 72 vagas/ano + 18 vagas para Bacharelado Interdisciplinar (total 90 por ano) -36 por semestre + 9 vagas par BI (45 por semestre)

- Bacharelado em Nutrição

  - Presencial

  - Ofertado no período diurno

  - 80 vagas/ano + 20 BI (total 100) - 40 por semestre + 10 BI (total 50)

●Ensino de Pós-Graduação

- PPGANS – Mestrado e Doutorado Acadêmico

  - Presencial

  - 22 vagas/semestre - Mestrado

  - 12 vagas/semestre -Doutorado

  - 25 docentes credenciados – 22 permanentes e 3 colaboradores

- Programa de Residência em Nutrição Clínica

- 15 vagas

- 24 meses de duração, em regime de dedicação exclusiva

- 60 horas de carga horária semanal: quase 80% para treinamento em serviços hospitalares e 20% para a atividades teóricas (componentes curriculares do curso, dentre outras atividades)
- Hospitais parceiros: Hospital Geral do Estado, Hospital Geral Prof. Roberto Santos, Hospital Aristides Maltez, Complexo Hospitalar Universitário Prof. Edgard Santos

●Pesquisa

- Quatro grandes linhas de pesquisa:
  Alimentação, Nutrição e Cultura;
  Bases Experimentais e Clínicas da Nutrição;
  Epidemiologia dos Distúrbios Nutricionais e Políticas Públicas;
  Vigilância de Alimentos e Saúde.

- Em 2022 foram 42 projetos cadastrados como ativos na Unidade (12 desde 2022, 16 desde 2021, e 14 desde 2020):
  - 7 possuem financiamento;
  - 7 parcerias com instituições estrangeiras;

●Extensão

- Em 2022 foram 17 atividades de extensão permanentes nas seguintes modalidades:
  - 09 na modalidade projeto
  - 03 na modalidade prestação de serviços
  - 03 na modalidade evento
  - 02 na modalidade programa

- Em 04 novas atividades permanentes aprovadas pela Congregação.

●Oportunidade de formação na Graduação

- 23 propostas projetos selecionados para Programa Permanecer edição 2022, sendo 10 de Iniciação à Pesquisa, 09 de Iniciação à Extensão, 03 de Iniciação a Aprendizagens Profissionais e 01 de Iniciação ao Ensino. Foram 27 bolsas contempladas.

- 19 propostas contempladas no Programa Institucional de Iniciação Científica 2022.

- 02 bolsistas de Iniciação à Extensão vinculados aos Programas de Apoio à Extensão da PROEXT

- 03 bolsistas de estágio não-obrigatório concedidas pela Unidade, ocupadas por estudantes de gastronomia, nutrição e arquivologia.

●Serviços prestados à comunidade

- Desde a década de 90 tem duas atividades permanentes de atendimento dietoterápico:
    - Atendimento Ambulatorial em Nutrição Clínica, desenvolvida no Ambulatório Prof. Francisco Peixoto Magalhães Netto e no Hospital Pediátrico Prof. Hosanah Oliveira.
    - Proposta de Integração Ensino, Serviço e Comunidade: Assistência Nutricional e Monitoramento Contínuo em Vigilância Nutricional do Trabalhador, desenvolvida no ambulatório de Nutrição do Centro Estadual de Referência em Saúde do Trabalhador (CESAT).

SITUAÇÃO - AMBIENTE INTERNO E EXTERNO

●Forças

- Técnico-administrativos para apoiar às atividades nos Laboratórios de Ensaio e Cozinha Experimental.
- Corpo docente em sua maioria sob regime de dedicação exclusiva.

- Prevalência de docentes doutores.
- Adesão às ações da UFBA para internacionalização.
- Capacitação para o trabalho pelo quadro técnico-administrativo
- Salas e gabinetes para os docentes.
- Divulgação de informações e conhecimentos científicas.
- Atendimento ao público extrauniversidade.
- Adoção de ações para a gestão de resíduos.
- Parcerias com instituições estrangeiras

●Fraquezas

- Redução da força de trabalho nos Laboratórios de Cozinha Experimental.
- Diferença entre os Departamentos quanto a titulação (mestres e doutores).
- Ausência de salas de aula na Unidade para atender a demanda.
- Instalação física (Casarão) interditado.
- Regimento interno desatualizado.
- Falta de instrumentos para monitorar os planos previstos no Regimento Geral.
- Ausência de mecanismo para avaliar do desempenho global.
- Atividades internas sem processos e rotinas consolidados.

●Ameaças

- Agravamento da pandemia da COVID-19.
- Crise econômica.
- Dotação orçamentária incompatível com as necessidades institucionais.
- Redução da PROAE voltadas para permanência dos discentes.
- Cortes dos recursos destinados a pesquisa.

●Oportunidades

- Uso Tecnologia da Informação e Comunicação integrada às rotinas acadêmicas e administrativas.
- Instituição comprometida com a melhoria da governança.
- Concursos para provimento de cargo efetivo

PLANEJAMENTO

●Missão

Desempenhar de forma crítica e responsável sua função social por meio do ensino, da pesquisa e da extensão universitária de qualidade. Formar profissionais críticos e comprometidos com uma universidade referenciada socialmente. Buscar compreender a comunidade em que está inserida e atuar de forma de vida, contribuindo para a superação de desigualdades.

●Visão

Fortalecer-se como unidade universitária de excelência no ensino de Graduação e de Pós-Graduação, na pesquisa e na extensão universitária, contribuindo com a consolidação de universidade pública inclusiva, democrática e socialmente referenciada; consolidar a ENUFBA como uma instituição de qualidade acadêmica nas áreas de Nutrição e Gastronomia na formação dos seus profissionais, bem como na relação de parceria com a comunidade.

●Valores

- Compromisso social
- Justiça Social
- Solidariedade
- Segurança Alimentar e Nutricional
- Comprometimento
- Rigor acadêmico

●Objetivos – Metas – Indicadores - Inciativas Estratégicas

Objetivo 1 - Fortalecer o ensino

Metas:

- Aumentar em 50% os docentes participantes das capacitações para a formação pedagógica e ensino em Tecnologia da Informação e Comunicação.
- Aprimorar o acompanhamento da orientação acadêmica.

Indicadores:

- Docentes concluintes das capacitações do NUCAP destinadas a formação pedagógica e ensino em TIC.
- Ações para melhoria da orientação acadêmica.

Iniciativas estratégicas:

- Fortalecer as ações de acolhimento dos ingressantes na Graduação e Pós-Graduação.
  Responsáveis: Colegiados e Núcleo de Atendimento Psico-Pedagógico
- Sensibilizar o corpo docente para a participação das capacitações ofertadas pela instituição.
  Responsável: Departamentos

Objetivo 2 - Ampliar a oportunidades de formação dos discentes.

Metas:

- Ampliar em no mínimo 30% as(os) atividades/projetos vinculadas(os) a componentes curriculares.
- No mínimo 50% a quantidade de bolsistas e voluntários discentes da Graduação.

- Ampliar em 50% os bolsistas e voluntários com propostas apresentadas em Congresso UFBA.

Indicadores:

- Atividades e projetos vinculados a componentes curriculares.
- Bolsistas e voluntários participantes de editais internos e externos a UFBA.
- Bolsistas e voluntários com apresentação no Congresso UFBA

Iniciativas estratégicas:

- Promover a sensibilização para a ampliação de atividades vinculadas a componentes curriculares
  Responsáveis: Departamentos e Colegiados
- Ampliar a submissão de propostas a seleção de bolsistas voluntários de editais internos e externos a UFBA.
  Responsável: Departamentos

Objetivo 3 - Fortalecer a extensão

Metas:

- Até 2024 ampliar em no mínimo 10% as atividades de extensão permanentes ou temporárias.
- Definir até julho/2023 o instrumento para acompanhar o impacto das atividades de extensão na comunidade.

- Até 2024 ampliar em no mínimo 10% a cada ano os bolsistas e voluntários em projetos de extensão.

Indicadores:

- Atividades registradas no SIATEX.
- Discentes participantes de atividades extensionistas.
- Componentes curriculares – curricularização da extensão
- Quantidade de ACCS na Unidade

Iniciativas estratégicas:

- Estabelecer a quantidade mínima de atividades de extensão.
  Responsável: Congregação
- Estimular e fortalecer a prática extensionista.
  Responsáveis: Colegiados, Departamentos e Congregação

Objetivo 4: Fortalecer a pesquisa

Metas:

- Ampliar em no mínimo 20% a publicação dos docentes.
- Ampliar em 20% os doutores aptos para solicitar Bolsa de Produtividade em Pesquisa.
- Meta: Aumentar em no mínimo 20% a participação dos docentes em editais para manutenção de laboratórios (bens e serviços).
- Aumentar em no mínimo 10% os docentes participantes de editais de apoio a inovação tecnológica.

Indicadores:

- Publicação docente.
- Docentes solicitantes de Bolsa de Produtividade em Pesquisa.
- Participantes docentes em editais para captação de recursos.

Iniciativas estratégicas:

- Ampliar a difusão do conhecimento dos docentes.

Responsável: Departamentos e PPGANS

- Acompanhar a situação dos docentes quanto a solicitação de Bolsa de Produtividade em Pesquisa.

  Responsáveis: Departamentos.

- Fortalecer a prática de levantamento de necessidades para a manutenção das atividades de pesquisa.

  Responsável: Departamentos

Objetivo 5 - Aumentar a internacionalização

Metas:

- Aumentar em 30% a participação dos docentes da pós-graduação em editais de internacionalização.
- PPGNAS solicitar no mínimo um professor visitante do exterior a cada ano.
- Meta: Ampliar em no mínimo 50% a cooperação com pesquisadores do exterior

Indicadores:

- Internacionalização docente.
- Cooperação com pesquisador do exterior

Iniciativas estratégicas:

- Sensibilizar o corpo discente e docente a participar de internacionalização.

  Responsáveis: Congregação, Departamentos e PPGANS.

- Sensibilizar discentes e corpo funcional para efetiva participação nos programas de ensino de idiomas PROFICI/Idiomas sem fronteiras.

  Responsáveis: Congregação, Departamentos e PPGANS.

Objetivo 6 - Fortalecer o uso de instrumentos de planejamento e gestão

Metas:

- Aprovar em Congregação o novo regimento interno da Unidade até dezembro/2023.
- Até julho/2023 implantar melhorias para o planejamento acadêmico.
- Até Julho/2023 implantar melhorias na rotina de matrícula.
- Aprimorar o acompanhamento dos indicadores de desempenho externos, relacionados a Graduação, Pós-Graduação e qualificação docente, até julho/2023.
- Até Junho/2023 aprimorar rotinas para levantamento de necessidades de desenvolvimento de pessoal, materiais e serviços.

Indicador:

- Ações de melhoria para planejamento e gestão.

Iniciativas estratégicas:

- Definir o processo de autoavaliação da Unidade.
- Estabelecer as rotinas para levantamento de necessidades de desenvolvimento de pessoal, materiais e serviços.
- Fortalecer o uso de canais institucionais para prestação de contas e transparência.
- Acolher, orientar e apoiar periodicamente os discentes e corpo funcional no desempenho de suas funções dentro da unidade