



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

RELATÓRIO DE GESTÃO NUCOP
2020

Fevereiro – 2021
Salvador – Ba

Núcleo de Compras, Orçamento e Patrimônio – NUCOP

Alessandra Santiago da Silva
Ariosvaldo Barbosa dos Santos

APRESENTAÇÃO

Este relatório pretende descrever as informações solicitadas no Of. Circular nº 6/2020 - Proplan no que diz respeito as atividades desenvolvidas pelo NUCOP no ano de 2020, para compor o Relatório Anual de Atividades da ENUFBA.

Após leitura da sugestão de roteiro para elaboração do Relatório Anual, presente no Anexo I do referido Of. Circular, entende-se que compete ao NUCOP especificar apenas os itens 5 - Infraestrutura e 8 - Recursos Orçamentários e Captações.

5- INFRAESTRUTURA

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

A Escola de Nutrição dispõe atualmente de: 01 sala de aula; 01 sala de Congregação; 01 Auditório equipado com videoconferência; 02 mini auditórios; 02 salas para professores de 20 e de 40 Horas; 48 gabinetes de docentes; 01 Copa; 01 espaço para o Diretório Acadêmico; 01 espaço de convivência; 01 sala para o PETNUT; 01 espaço para o Estoque de Alimentos; 01 sala das câmaras frigoríficas e 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; Téc. De Alimentos (B11); Cozinha Quente (B02); Panificação (B04); Restaurante (B05); Técnica Dietética (B14); Análise Sensorial (B15); Bioquímica de Alimentos (B01); Núcleo de Avaliação Nutricional e o Laboratório de Informática. As atividades desenvolvidas nestes laboratórios são de ensino, pesquisa e extensão.

5.3 – Acervo e Memorial

Temos uma sala destinada a triagem, separação e tratamento do material arquivístico da Escola e outra sala para a Guarda documental após realizada a intervenção.

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

Quanto a acessibilidade arquitetônica a ENUFBA dispõe na sua entrada de uma rampa de acesso e nas suas dependências internas, banheiros específicos para PCD em cada andar e 01 elevador. Em relação às tecnologias assistivas dispomos apenas de 01 teclado modificado para uma pessoa com baixa 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”. Atendendo ao Recicle 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 frutos e vegetais, pó de café e cascas de alimentos, folhas outros, é realizada

normalmente pela Limpurb na Universidade, sendo encaminhados para 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 Escola buscou uma empresa que realiza a coleta deste tipo de resíduo para descartar corretamente. A empresa fornece os recipientes onde o óleo é acondicionado após o uso e depois de esfriar. Quando o recipiente atinge a sua capacidade a empresa é contactada para realizar a coleta.

Dentro de cada 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 presentes em cada unidade.

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 às quintas-feiras. O recolhimento dos materiais nas Unidades é realizado por uma empresa terceirizada e com um caminhão baú de pequeno. A equipe que atua realizando esse recolhimento, pesagem e armazenamento dos resíduos recicláveis é formada por 4 (quatro) colaboradores da referida empresa. Semanalmente a cooperativa Cooperlix vai ao campus Ondina para recolher os materiais recicláveis.

8 – RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CAPTAÇÕES

Em virtude da pandemia, no ano de 2020 não houve solicitação de crédito orçamentário para suprimentos de fundos do cartão corporativo e nem para a aquisição de gêneros alimentícios, por meio de pregão, para as atividades práticas dos componentes curriculares dos cursos de Gastronomia e Nutrição desta Unidade.

Nos colocamos à disposição para quaisquer outras informações que se façam necessárias.

Atenciosamente,

Alessandra Santiago da Silva
Nutricionista Mat. SIAPE N° 1804536
Escola de Nutrição UFBA

Ariosvaldo Barbosa dos Santos
Aux. Laboratório Mat. SIAPE N° 2054448
Escola de Nutrição UFBA