

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 27/06/2023 | Edição: 120 | Seção: 1 | Página: 28

Órgão: Ministério da Educação/Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

PORTARIA Nº 278, DE 26 DE JUNHO DE 2023

Dispõe sobre diretrizes de prova e componente específico da área de Engenharia de Alimentos, no âmbito do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade), edição 2023.

O PRESIDENTE SUBSTITUTO DO INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA (INEP), no uso das atribuições que lhe confere o Decreto n. 11.204, de 21 de setembro de 2022, e, tendo em vista o disposto nas Leis n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e n. 10.861, de 14 de abril de 2004, e na Portaria Normativa MEC n. 840, de 24 de agosto de 2018; na Portaria MEC n. 124, de 31 de janeiro de 2023; e Portarias Inep n. 90, de 17 de fevereiro de 2023; n. 91, de 17 de fevereiro de 2023; n. 106, de 06 de março de 2023; n. 138, de 30 de março de 2023; e n. 166, de 18 de abril de 2023; e o disposto no processo SEI n. 23036.005577/2023-09, resolve:

Art. 1.º O Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Enade), parte integrante do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes), tem por objetivo geral avaliar o desempenho dos estudantes em relação aos conteúdos programáticos previstos nas diretrizes curriculares, às habilidades e competências para atuação profissional e aos conhecimentos sobre a realidade brasileira e mundial, bem como em relação a outras áreas de conhecimento.

Art. 2.º A prova do Enade será constituída pelo componente de Formação Geral, comum a todas as áreas, e pelo componente específico de cada área.

§ 1.º O(a) estudante concluinte terá 4 (quatro) horas para resolver as questões de Formação Geral e do componente específico.

§ 2.º A prova do Enade terá, no componente de Formação Geral, 10 (dez) questões, sendo 1 (uma) discursiva e 9 (nove) de múltipla escolha, e, no componente específico da Engenharia de Alimentos, 30 (trinta) questões, sendo 1 (uma) discursiva e 29 (vinte e nove) de múltipla escolha, envolvendo situações-problema e estudos de caso em ambos os componentes.

Art. 3.º A prova do Enade, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, terá como subsídio as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) dos Cursos de Graduação em Engenharia, as Resoluções CNE/CES n. 2, de 24 de abril de 2019, e n. 1, de 26 de março de 2021, as normativas associadas às DCNs e a legislação profissional.

Art. 4.º A prova do Enade, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, tomará como referencial do(a) estudante concluinte o seguinte perfil:

I - Crítico e criativo na identificação e na resolução de problemas tecnológicos, considerando aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais;

II - Ético e humanista no atendimento às demandas da sociedade;

III - Comprometido com sua atualização profissional;

IV - Organizado, resiliente, propositivo e proativo em sua atuação profissional individual e em equipe, com visão multidisciplinar;

V - Comprometido com a segurança alimentar e dos alimentos.

Art. 5.º A prova do Enade, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, avaliará se o(a) estudante concluinte desenvolveu, no processo de formação, competências para:

I - Aprender de forma autônoma e lidar com situações e contextos complexos;

II - Comunicar-se eficazmente nas formas escrita e gráfica, inclusive com o uso das tecnologias de informação e comunicação próprias da área de Engenharia;

III - Planejar, projetar, conceber e implantar processos, produtos e serviços na área de alimentos e de bebidas;

IV - Implantar, supervisionar e controlar as soluções de engenharia;

V - Planejar e conduzir experimentos e interpretar resultados;

VI - Realizar controle, manutenção e avaliação de produtos e de processos;

VII - Desenvolver e aplicar novas tecnologias;

VIII - Avaliar o impacto das atividades da engenharia no contexto social e ambiental;

IX - Avaliar a viabilidade econômica de projetos de engenharia;

X - Implantar e coordenar sistemas de gestão e de controle da qualidade de alimentos e de

XI - Fiscalizar e vistoriar instalações que manipulam alimentos e bebidas de acordo com a legislação vigente;

XII - Aplicar os aspectos regulatórios da área de alimentos e bebidas.

Art. 6.º A prova do Enade, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, tomará como referencial os conteúdos que contemplam:

I - Administração e Economia;

II - Algoritmos e programação;

III - Ciência dos materiais e mecânica dos sólidos;

IV - Ciências naturais aplicadas à Engenharia;

V - Matemática e Estatística;

VI - Metodologia científica e tecnológica;

VII - Análise de alimentos;

VIII - Análise sensorial;

IX - Bioengenharia e biotecnologia de alimentos;

X - Ciências do ambiente e tratamento de resíduos da indústria de alimentos;

XI - Conservação e processamento de alimentos;

XII - Controle e gestão da qualidade;

XIII - Embalagens;

XIV - Fenômenos de transporte;

XV - Físico-química e termodinâmica aplicada;

XVI - Instrumentação, controle e automação;

XVII - Legislação e higiene na indústria de alimentos;

XVIII - Microbiologia de alimentos;

XIX - Modelagem, análise e simulação de sistemas;

XX - Nutrição básica e toxicologia;

XXI - Operações unitárias;

XXII - Projetos de indústrias de alimentos e desenho universal;

XXIII - Química e bioquímica de alimentos;

XXIV - Tecnologias limpas e novas tecnologias.

Art. 7.º As diretrizes para o componente de Formação Geral do Enade são publicadas em portaria específica.

Art. 8.º As presentes diretrizes serão aplicadas ao Enade a partir da edição de 2023, podendo ser revisadas a cada novo ciclo, caso haja alterações nos instrumentos legais pertinentes ou nas DCNs.

Art. 9.º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

CARLOS EDUARDO MORENO SAMPAIO

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.