

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA
PORTARIA Nº 242, DE 2 DE JUNHO DE 2014

O Presidente do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep), no uso de suas atribuições, tendo em vista a Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004; a Portaria Normativa nº 40, de 12 de dezembro de 2007, em sua atual redação; a Portaria Normativa nº 8, de 14 de março de 2014, atualizada, e considerando as definições estabelecidas pela Comissão Assessora de Área de **Engenharia de Alimentos**, nomeada pela Portaria Inep nº 12, de 10 de janeiro de 2014, resolve:

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

Art. 2º A prova do Enade 2014, com duração total de 4 (quatro) horas, terá a avaliação do componente de Formação Geral comum aos cursos de todas as áreas e do componente específico da área de Engenharia de Alimentos.

§ 1º O componente específico será composto por Núcleo de Conteúdos Básicos e Núcleo de Conteúdos Profissionalizantes.

§ 2º O Núcleo de Conteúdos Básicos terá como referencial a Resolução CNE/CES nº 11, de 11 de março de 2002, e a Portaria Enade 2014 da área de Engenharia Geral.

Art. 3º As diretrizes para avaliação do componente de Formação Geral são publicadas em Portaria específica.

Art. 4º A prova do Enade 2014, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, terá por objetivos:

I - avaliar o desempenho dos estudantes em relação aos conteúdos programáticos específicos dos cursos de Engenharia de Alimentos;

II - verificar o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias ao pleno exercício da profissão, contemplando aspectos técnicos, éticos e de sustentabilidade;

III - contribuir para a melhoria contínua da qualidade do ensino e da aprendizagem.

Art. 5º A prova do Enade 2014, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, tomará como referência o perfil do engenheiro com formação generalista, multidisciplinar, ética, humanista, capacitado a desenvolver e aplicar novas tecnologias, identificar, formular e resolver problemas, de forma crítica, proativa e criativa, considerando as demandas da sociedade e seus aspectos sociais, econômicos, ambientais, culturais e de sustentabilidade, com visão empreendedora, ética e humanista.

Art. 6º A prova do Enade 2014, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, avaliará se o estudante desenvolveu, no processo de formação, as seguintes habilidades e competências:

- I - planejar, projetar e conceber produtos e serviços;
- II - implantar processos de produção de alimentos;
- III - coordenar projetos e serviços de engenharia;
- IV - realizar controle, manutenção e avaliação de produtos e processos;
- V - planejar e conduzir experimentos e interpretar resultados;
- VI - desenvolver e utilizar ferramentas e técnicas;
- VII - avaliar o impacto das atividades da engenharia no contexto social e ambiental;
- VIII - avaliar a viabilidade econômica de projetos de engenharia.

Art. 7º A prova do Enade 2014, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, tomará como referencial os seguintes conteúdos curriculares:

§ 1º O Núcleo de Conteúdos Básicos terá como referencial os seguintes conteúdos:

- I - Administração e Economia;
- II - Ciências do Ambiente;
- III - Ciência e Tecnologia dos Materiais;
- IV - Eletricidade Aplicada;
- V - Expressão Gráfica;
- VI - Fenômenos de Transporte;
- VII - Física;
- VIII - Informática;
- IX - Matemática e Estatística;
- X - Mecânica dos Sólidos;
- XI - Metodologia Científica e Tecnológica;
- XII - Química.

§ 2º Núcleo de Conteúdos Profissionalizantes Gerais:

- I - Ciência dos Materiais;
- II - Mecânica Aplicada;
- III - Microbiologia;
- IV - Química Analítica e Instrumental;



ABMES

Associação Brasileira de
Mantenedoras de Ensino Superior

Associação Brasileira de Mantenedoras de Ensino Superior
SCS Quadra 07 Bloco "A" Sala 526 - Ed. Torre do Pátio Brasil Shopping
70.307-901 - Brasília/DF
Tel.: (61) 3322-3252 Fax: (61) 3224-4933
E-Mail: abmes@abmes.org.br Home Page: <http://www.abmes.org.br>

V - Química Orgânica;

VI - Bioengenharia e Biotecnologia de Alimentos;

VII - Sistemas Térmicos;

VIII - Termodinâmica Aplicada;

IX - Instrumentação, Controle e Automação.

§ 3º Núcleo de Conteúdos Profissionalizantes Específicos:

I - Análise Sensorial;

II - Controle de Qualidade;

III - Embalagens;

IV - Físico-Química;

V - Higiene na Indústria de Alimentos;

VI - Microbiologia de Alimentos;

VII - Modelagem, Análise e Simulação de Sistemas;

VIII - Operações Unitárias;

IX - Processos de Conservação;

X - Projetos de Indústrias de Alimentos;

XI - Química e Bioquímica de Alimentos;

XII - Tecnologia e Processamento de alimentos de origem animal e vegetal;

XIII - Toxicologia de Alimentos;

XIV - Tratamento de Resíduos da Indústria de Alimentos.

Art. 8º A prova do Enade 2014 terá 10 (dez) questões do Núcleo de Conteúdos Básicos e 20 (vinte) questões do Núcleo de Conteúdos Profissionalizantes de Engenharia de Alimentos, sendo 3 (três) discursivas e 17 (dezesete) de múltipla escolha, envolvendo situações-problema e estudos de casos.

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

JOSÉ FRANCISCO SOARES

(DOU nº 105 quarta-feira, 4 de junho de 2014, Seção 1 Página 26)