

PORTARIA Nº 498, DE 31 DE MAIO DE 2019

Dispõe sobre o componente específico da área de Engenharia de Alimentos do Enade 2019.

O PRESIDENTE DO INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos I e VI do art. 16 do Decreto nº 6.317, de 20 de dezembro de 2007, tendo em vista a Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, a Portaria Normativa nº 840, de 24 de agosto de 2018 e a Portaria Inep nº 151, de 28 de fevereiro de 2019, resolve:

Art. 1º O Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Enade) tem por objetivo aferir o desempenho dos estudantes de cursos de graduação em relação às habilidades e às competências adquiridas em sua formação, a partir dos conteúdos previstos nas respectivas Diretrizes Curriculares Nacionais, no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia e em normas associadas, bem como na legislação de regulamentação do exercício profissional vigente.

Art. 2º A prova do Enade 2019 será constituída pelo componente de Formação Geral, comum a todas as áreas, e pelo componente específico de cada área.

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

§2º A prova do Enade 2019 terá, no componente de Formação Geral, 10 (dez) questões, sendo 2 (duas) discursivas e 8 (oito) de múltipla escolha, e, no componente específico da Engenharia de Alimentos, 30 (trinta) questões, sendo 3 (três) discursivas e 27 (vinte e sete) de múltipla escolha, envolvendo situações-problema e estudos de caso em ambos os componentes.

Art. 3º A prova do Enade 2019, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, terá como subsídio as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Engenharia, Resolução CNE/CES nº 11, de 11 de março de 2002, as normativas associadas às Diretrizes Curriculares Nacionais e à legislação profissional.

Art. 4º A prova do Enade 2019, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, tomará como referência do perfil do concluinte as seguintes características:

- I. crítico e criativo na identificação e resolução de problemas tecnológicos, considerando aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais;
- II. ético e humanista no atendimento às demandas da sociedade;
- III. atento à 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 dos alimentos.

Art. 5º A prova do Enade 2019, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, avaliará se o concluinte desenvolveu, no processo de formação, competências para:

I. planejar, projetar e conceber processos, produtos e serviços na área de alimentos e bebidas;

II. implantar processos de produção de alimentos e bebidas;

III. coordenar projetos e serviços de engenharia;

IV. planejar e conduzir experimentos e interpretar resultados;

V. realizar controle, manutenção e avaliação de produtos e processos;

VI. desenvolver e aplicar novas tecnologias;

VII. avaliar o impacto das atividades da engenharia no contexto social e ambiental;

VIII. avaliar a viabilidade econômica de projetos de engenharia;

IX. implantar e coordenar sistemas de gestão e de controle da qualidade de alimentos e bebidas;

X. fiscalizar e vistoriar instalações que manipulam alimentos e bebidas de acordo com a legislação vigente;

XI. aplicar os aspectos regulatórios da área de alimentos e bebidas.

Art. 6º A prova do Enade 2019, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, tomará como referencial os conteúdos que contemplam:

I. Eletricidade aplicada;

II. Fenômenos de transporte;

III. Estatística;

IV. Mecânica dos sólidos;

V. Análise sensorial;

VI. Bioengenharia e Biotecnologia de Alimentos;

VII. Química e Bioquímica de Alimentos;

VIII. Embalagens;

IX. Gestão e controle de qualidade;

X. Higiene na indústria de alimentos;

XI. Instrumentação, controle e automação;



ABMES

Associação Brasileira de
Mantenedoras de Ensino Superior

- XII. Microbiologia de alimentos;
- XIII. Modelagem, análise e simulação de sistemas;
- XIV. Operações unitárias;
- XV. Processos de conservação;
- XVI. Projetos de indústrias de alimentos;
- XVII. Química analítica e instrumental;
- XVIII. Tecnologia de alimentos de origem animal e vegetal;
- XIX. Tecnologias limpas e novas tecnologias;
- XX. Físico-química e Termodinâmica aplicada;
- XXI. Tratamento de resíduos da indústria de alimentos.

Art. 7º As diretrizes para o componente de Formação Geral do Enade 2019 serão objeto de portaria específica.

Art. 8º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ALEXANDRE RIBEIRO PEREIRA LOPES

(DOU nº 105, 03.06.2019, Seção 1, p.42)

Associação Brasileira de Mantenedoras de Ensino Superior

SHN Quadra 01, Bloco F, Entrada A, Conjunto A, 9º andar

Edifício Vision Work & Live, Asa Norte – Brasília/DF

CEP: 70.701-060 - Telefone: (61) 3322-3252

E-mail: abmes@abmes.org.br - Website: www.abmes.org.br