

PORTARIA Nº 509, DE 31 DE MAIO DE 2019

Dispõe sobre o componente específico da área de Nutrição 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 Área de Nutrição, 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 Nutrição, terá como subsídio as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição, Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, as normativas associadas às Diretrizes Curriculares Nacionais e à legislação profissional.

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

I. generalista, com sólida formação científica, técnica e profissional, orientado pelas melhores evidências científicas disponíveis para a tomada de decisões;

II. reflexivo e crítico no âmbito da segurança alimentar e nutricional e da atenção dietética em relação aos determinantes ambientais, econômicos, políticos, sociais e culturais;

III. colaborativo e comprometido com a atuação interdisciplinar e empático nas relações interpessoais, pautado em princípios éticos e legais;

IV. promotor da saúde e da qualidade de vida, reconhecendo a importância do SUS e atuando em prol do direito humano à alimentação adequada;

V. comprometido com a recuperação da saúde e com a prevenção de doenças na área da alimentação e nutrição, atento às singularidades de indivíduos e de coletividades;

VI. empreendedor e inovador nas áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentam fundamentais para a saúde e a qualidade de vida.

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

I. articular conhecimentos de composição, transformação e aproveitamento dos alimentos na atenção dietética;

II. realizar o controle de qualidade dos alimentos;

III. gerenciar os processos administrativos em serviços de alimentação;

IV. avaliar e diagnosticar o estado nutricional de indivíduos e coletividades;

V. elaborar e prescrever condutas nutricionais para indivíduos saudáveis e enfermos;

VI. recuperar e manter o estado nutricional dos indivíduos;

VII. planejar, executar e avaliar políticas públicas, programas e ações de alimentação e nutrição.

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

I. Biodisponibilidade de nutrientes e propriedades de compostos bioativos;

II. Técnica dietética e análise sensorial;

III. Controle higiênico-sanitário dos alimentos;

IV. Sistemas alimentares e sustentabilidade;

V. Rotulagem de alimentos;

VI. Necessidades e recomendações nutricionais nos diferentes ciclos de vida;

VII. Métodos de avaliação nutricional;

VIII. Planejamento e prescrição de planos alimentares; IX. Planejamento físico e funcional de serviços de alimentação;

X. Planejamento e avaliação de cardápios para coletividades saudáveis e enfermas;

XI. Gestão de materiais;

XII. Indicadores de qualidade na produção de refeições;

XIII. Epidemiologia e vigilância alimentar e nutricional;

XIV. Guia alimentar da população brasileira;



ABMES

Associação Brasileira de
Mantenedoras de Ensino Superior

- XV. Segurança alimentar e nutricional;
- XVI. Políticas públicas de alimentação e nutrição;
- XVII. Educação alimentar e nutricional;
- XVIII. Bioquímica nutricional;
- XIX. Triagem e avaliação do estado nutricional nas situações patológicas;
- XX. Fisiopatologia e dietoterapia nas diferentes enfermidades.

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.46)

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