



Associação Brasileira de Mantenedoras de Ensino Superior

SHN Qd. 01, Bl. "F", Entrada "A", Conj "A", 9º andar
Edifício Vision Work & Live, Asa Norte – Brasília/DF
CEP: 70.701-060 - Brasília/DF - Tel.: (61) 3322-3252
E-mail: abmes@abmes.org.br - Website: www.abmes.org.br

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA

PORTARIA Nº 482, DE 6 DE JUNHO DE 2017

A 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 26 de abril de 2017, e considerando as definições estabelecidas pela Comissão Assessora de Área de Engenharia de Alimentos, nomeada pela Portaria nº 103, de 9 de fevereiro de 2017, 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 atuação profissional e aos conhecimentos sobre a realidade brasileira e mundial, bem como sobre outras áreas do conhecimento.

Art. 2º A prova do Enade 2017 será constituída pelo componente de Formação Geral, comum a todas as áreas, e pelo componente específico de cada área.

Parágrafo único. O concluinte terá 04 (quatro) horas para resolver as questões de Formação Geral e do componente específico.

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

Parágrafo único. A prova do Enade 2017 terá, no componente de Formação Geral, 10 (dez) questões, sendo 02 (duas) discursivas e 08 (oito) de múltipla escolha, envolvendo situações-problema e estudos de caso.

Art. 4º A prova do Enade 2017, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, terá como subsídios as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia, Resolução CNE/CES nº 11, de 11 de março de 2002, as normativas associadas às Diretrizes Curriculares Nacionais e a legislação profissional.

§1º A prova do Enade 2017 terá, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, 30 (trinta) questões, sendo 03 (três) discursivas e 27 (vinte e sete) de múltipla escolha, envolvendo situações-problema e estudos de caso.



ABMES

Associação Brasileira de Mantenedoras de Ensino Superior

SHN Qd. 01, Bl. "F", Entrada "A", Conj "A", 9º andar
Edifício Vision Work & Live, Asa Norte – Brasília/DF
CEP: 70.701-060 - Brasília/DF - Tel.: (61) 3322-3252
E-mail: abmes@abmes.org.br - Website: www.abmes.org.br

§2º No componente específico da prova de Engenharia de Alimentos, 10 (dez) questões de múltipla escolha serão referenciadas pela Portaria Enade 2017 da área de Engenharia.

Art. 5º A prova do Enade 2017, 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. 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.

Art. 6º A prova do Enade 2017, 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 da qualidade;
- X. fiscalizar e vistoriar instalações que manipulam alimentos e bebidas de acordo com a legislação vigente;
- XI. conhecer e aplicar os aspectos regulatórios da área de alimentos e bebidas.



ABMES

Associação Brasileira de Mantenedoras de Ensino Superior

SHN Qd. 01, Bl. "F", Entrada "A", Conj "A", 9º andar
Edifício Vision Work & Live, Asa Norte – Brasília/DF
CEP: 70.701-060 - Brasília/DF - Tel.: (61) 3322-3252
E-mail: abmes@abmes.org.br - Website: www.abmes.org.br

Art. 7º A prova do Enade 2017, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, tomará como referencial os conteúdos que contemplam:

§1º O Núcleo de Conteúdos Básicos:

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

§2º Núcleo de Conteúdos Profissionalizantes:

- I. Análise Sensorial;
- II. Bioengenharia e Biotecnologia de Alimentos;
- III. Bioquímica de Alimentos;
- IV. Desenvolvimento de produtos;
- V. Embalagens; VI. Físico-química de alimentos;
- VII. Gestão e Controle de Qualidade;
- VIII. Higiene na Indústria de Alimentos;
- IX. Instrumentação, Controle e Automação;
- X. Legislação de alimentos;

ANOS



ABMES

Associação Brasileira de Mantenedoras de Ensino Superior

SHN Qd. 01, Bl. "F", Entrada "A", Conj "A", 9º andar
Edifício Vision Work & Live, Asa Norte – Brasília/DF
CEP: 70.701-060 - Brasília/DF - Tel.: (61) 3322-3252
E-mail: abmes@abmes.org.br - Website: www.abmes.org.br

- XI. Microbiologia de Alimentos;
 - XII. Modelagem, Análise e Simulação de Sistemas;
 - XIII. Operações Unitárias;
 - XIV. Processos de Conservação;
 - XV. Projetos de Indústrias de Alimentos;
 - XVI. Química Analítica e Instrumental;
 - XVII. Química de alimentos;
 - XVIII. Sistemas Térmicos;
 - XIX. Tecnologia de alimentos de origem animal e vegetal; XX. Tecnologias limpas e novas tecnologias;
 - XXI. Termodinâmica Aplicada;
 - XXII. Tratamento de Resíduos da Indústria de Alimentos.
- Art. 8º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação;

MARIA INÊS FINI

(DOU nº 109, 08.06.2017, Seção 1, p.30)