

**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. 1º** 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. 2º** A prova do Enade será constituída pelo componente de Formação Geral, comum a todas as áreas, e pelo componente específico de cada área.

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

**§ 2º** 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. 3º** 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. 4º** 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. 5º** 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. 6º** 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. 7º** As diretrizes para o componente de Formação Geral do Enade são publicadas em portaria específica.

**Art. 8º** 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. 9º** Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**CARLOS EDUARDO MORENO SAMPAIO**

**(Publicada no DOU nº 120, de 27 de junho de 2023, seção 1, página 28).**