

Conteúdos da Prova do Enade 2019

Engenharia de Alimentos

A prova do Enade 2019, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, tomará como referencial os conteúdos que contemplam:¹

- 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;
- 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.

¹ Portaria INEP nº 498, de 31 de maio de 2019.