

Ministério da Educação
INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA

PORTARIA Nº 297, DE 30 DE JUNHO DE 2022

Dispõe sobre diretrizes de prova e componentes específicos da área de Tecnologia em Gastronomia, no âmbito do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade), edição 2022.

O PRESIDENTE DO INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA - INEP, no uso das atribuições que lhe confere o Decreto nº 6.317, de 20 de dezembro de 2007, e tendo em vista o disposto na Lei n. 10.861, de 14 de abril de 2004, e nas Portarias Normativas MEC nº 840, de 24 de agosto de 2018; nº 41, de 20 de janeiro de 2022, e nº 109, de 1o de abril de 2022, 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 Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes - Enade 2022 será constituída pelo componente de Formação Geral, comum a todas as áreas, e pelo componente específico de cada área.

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

Art. 3º A prova do Enade 2022 terá, no componente de Formação Geral, 10 (dez) questões, sendo 02 (duas) discursivas e 08 (oito) de múltipla escolha.

Parágrafo único. As diretrizes para o componente de Formação Geral são publicadas em Portaria específica.

Art. 4º A prova do Enade 2022 terá, no componente específico da área de Tecnologia em Gastronomia, 30 (trinta) questões, sendo 03 (três) discursivas e 27 (vinte e sete) de múltipla escolha, envolvendo situações-problema e estudos de caso.

Parágrafo único. O componente específico da área de Tecnologia em Gastronomia terá como subsídios o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, as normativas associadas à legislação profissional.

Art. 5º O componente específico da área de Tecnologia em Gastronomia tomará como referência do(a) estudante concluinte o seguinte perfil:

I - Criativo, com visão sistêmica e empreendedor em relação às diversas etapas e aos diferentes ambientes associados aos serviços de alimentação;

II - Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas no exercício da profissão;

III - Sensível aos hábitos alimentares, à segurança alimentar e aos aspectos histórico-culturais da gastronomia;

IV - Responsável em relação às questões socioambientais que impactam o exercício profissional;

V - Assertivo e com capacidade de adaptação na gestão de negócios e de pessoas em diferentes cenários;

VI - Comprometido com a ética profissional.

Art. 6º O componente específico da área de Tecnologia em Gastronomia avaliará se o(a) estudante concluinte desenvolveu, no processo de formação, competências para:

I - Identificar, selecionar e utilizar equipamentos e utensílios para a execução das produções gastronômicas, considerando as normas de segurança dos alimentos, a biossegurança e as normas de segurança do trabalho;

II - Planejar cardápios que levem em consideração aspectos da composição e da harmonização dos alimentos e bebidas;

III - Gerenciar e operacionalizar os custos das atividades de produções gastronômicas;

IV - Identificar, classificar e selecionar as matérias-primas utilizadas em produções gastronômicas;

V - Organizar e desenvolver critérios de qualidade e de segurança de alimentos e bebidas;

VI - Preparar alimentos e bebidas considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais;

VII - Aplicar métodos de pré-preparo e de preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades;

VIII - Elaborar, apresentar e adequar as preparações de acordo com a tipologia de serviços;

IX - Aplicar legislações e normas técnicas relacionadas à atividade profissional;

X - Planejar, organizar, executar e gerenciar serviços de alimentos e de bebidas em diversos segmentos de mercado;

XI - Dimensionar, selecionar, capacitar e gerir equipes de trabalho no efetivo desempenho da profissão;

XII - Realizar pesquisas de mercado, de tendências e de inovações gastronômicas, utilizando os resultados no exercício profissional.

Art. 7º O componente específico da área de Tecnologia em Gastronomia tomará como referencial os conteúdos que contemplam:

I - História da alimentação e da gastronomia;

II - Fundamentos da nutrição humana e restrições alimentares;

III - Segurança dos alimentos;

IV - Planejamento de cardápio;

V - Técnicas básicas de cozinha;

- VI - Técnicas de confeitaria;
- VII - Técnicas de panificação;
- VIII - Cozinhas clássicas: francesa e italiana;
- IX - Cozinha brasileira;
- X - Cozinha internacional;
- XI - Cozinha contemporânea e tendências gastronômicas;
- XII - Gestão de pessoas em serviços de alimentos e bebidas;
- XIII - Plano de negócios, custos e controles, marketing, promoção e vendas em serviços de alimentos e de bebidas;
- XIV - Planejamento físico funcional de serviços de alimentos e de bebidas;
- XV - Sustentabilidade e segurança alimentar na gastronomia;
- XVI - Tipologia de restaurantes, de eventos e de serviços;
- XVII - Bebidas.

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

DANILO DUPAS RIBEIRO

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

(Publicada no DOU nº 123, sexta-feira, 1 de julho de 2022, Seção 1, Página 208)