

# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 27/06/2023 | Edição: 120 | Seção: 1 | Página: 28

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

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

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

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

**CARLOS EDUARDO MORENO SAMPAIO**

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.