

**INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO
TEIXEIRA**

PORTARIA Nº 242, DE 2 DE JUNHO DE 2014

O 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 14 de março de 2014, atualizada, e considerando as definições estabelecidas pela Comissão Assessora de Área de Engenharia de Alimentos, nomeada pela Portaria Inep nº 12, de 10 de janeiro de 2014, 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 a atualização permanente e aos conhecimentos sobre a realidade brasileira e mundial, bem como sobre outras áreas do conhecimento.

Art. 2º A prova do Enade 2014, com duração total de 4 (quatro) horas, terá a avaliação do componente de Formação Geral comum aos cursos de todas as áreas e do componente específico da área de Engenharia de Alimentos.

§ 1º O componente específico será composto por Núcleo de Conteúdos Básicos e Núcleo de Conteúdos Profissionalizantes.

§ 2º O Núcleo de Conteúdos Básicos terá como referencial a Resolução CNE/CES nº 11, de 11 de março de 2002, e a Portaria Enade 2014 da área de Engenharia Geral.

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

Art. 4º A prova do Enade 2014, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, terá por objetivos:

- I. - avaliar o desempenho dos estudantes em relação aos conteúdos programáticos específicos dos cursos de Engenharia de Alimentos;
- II. - verificar o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias ao pleno exercício da profissão, contemplando aspectos técnicos, éticos e de sustentabilidade;
- III. - contribuir para a melhoria contínua da qualidade do ensino e da aprendizagem.

Art. 5º A prova do Enade 2014, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, tomará como referência o perfil do engenheiro com formação generalista, multidisciplinar, ética, humanista, capacitado a desenvolver e aplicar novas tecnologias, identificar, formular e resolver problemas, de forma crítica, proativa e criativa, considerando as demandas da sociedade e seus aspectos sociais, econômicos, ambientais, culturais e de sustentabilidade, com visão empreendedora, ética e humanista.

Art. 6º A prova do Enade 2014, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, avaliará se o estudante desenvolveu, no processo de formação, as seguintes habilidades e competências:

- I. - planejar, projetar e conceber produtos e serviços;
- II. - implantar processos de produção de alimentos;
- III. - coordenar projetos e serviços de engenharia;
- IV. - realizar controle, manutenção e avaliação de produtos e processos;
- V. - planejar e conduzir experimentos e interpretar resultados;
- VI. - desenvolver e utilizar ferramentas e técnicas;
- VII. - avaliar o impacto das atividades da engenharia no contexto social e ambiental;

VIII. - avaliar a viabilidade econômica de projetos de engenharia.

Art. 7º A prova do Enade 2014, no componente específico da área de Engenharia de Alimentos, tomará como referencial os seguintes conteúdos curriculares:

§ 1º O Núcleo de Conteúdos Básicos terá como referencial os seguintes conteúdos:

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

§ 2º Núcleo de Conteúdos Profissionalizantes Gerais:

- I. - Ciência dos Materiais;
- II. - Mecânica Aplicada;
- III. - Microbiologia;
- IV. - Química Analítica e Instrumental;
- V. - Química Orgânica;
- VI. - Bioengenharia e Biotecnologia de Alimentos;
- VII. - Sistemas Térmicos;

- VIII. - Termodinâmica Aplicada;
- IX. - Instrumentação, Controle e Automação.

§ 3º Núcleo de Conteúdos Profissionalizantes Específicos:

- I. - Análise Sensorial;
- II. - Controle de Qualidade;
- III. - Embalagens;
- IV. - Físico-Química;
- V. - Higiene na Indústria de Alimentos;
- VI. - Microbiologia de Alimentos;
- VII. - Modelagem, Análise e Simulação de Sistemas;
- VIII. - Operações Unitárias;
- IX. - Processos de Conservação;
- X. - Projetos de Indústrias de Alimentos;
- XI. - Química e Bioquímica de Alimentos;
- XII. - Tecnologia e Processamento de alimentos de origem animal e vegetal;
- XIII. - Toxicologia de Alimentos;
- XIV. - Tratamento de Resíduos da Indústria de Alimentos.

Art. 8º A prova do Enade 2014 terá 10 (dez) questões do Núcleo de Conteúdos Básicos e 20 (vinte) questões do Núcleo de Conteúdos Profissionalizantes de Engenharia de Alimentos, sendo 3 (três) discursivas e 17 (dezesete) de múltipla escolha, envolvendo situações-problema e estudos de casos.

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

JOSÉ FRANCISCO SOARES

(Publicação no DOU nº 105, de 04.06.2014, Seção 1, página 26)