

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA

PORTARIA Nº 445, DE 30 DE MAIO DE 2018

Dispõe sobre o componente específico da área de Tecnologia em Gastronomia do Enade 2018.

A PRESIDENTE DO INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA, no uso de suas atribuições, tendo em vista a Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, a Portaria Normativa nº 19, de 13 de dezembro de 2017, a Portaria Normativa nº 501, de 25 de maio de 2018, e considerando as definições estabelecidas pela Comissão Assessora de Área de Tecnologia em Gastronomia, nomeada pela Portaria Inep nº 151, de 05 de março de 2018, resolve:

Art. 1º O Exame Nacional de Desempenho de Estudantes - Enade tem por objetivo aferir o desempenho dos estudantes de cursos de graduação em relação às habilidades e às competências adquiridas em sua formação, a partir dos conteúdos previstos nas respectivas Diretrizes Curriculares Nacionais, do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia e de normas associadas, bem como da legislação de regulamentação do exercício profissional vigente.

Art. 2º A prova do Enade 2018 será constituída pelo componente de Formação Geral, comum a todas as áreas, e pelo componente específico de cada área.

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

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

Parágrafo único. A prova do Enade 2018 terá, no componente de Formação Geral, 10 (dez) questões, sendo 02 (duas) discursivas e 08 (oito) de múltipla escolha, envolvendo situações- problema e estudos de caso.

Art. 4º A prova do Enade 2018, no componente específico da área de Tecnologia em Gastronomia, terá como subsídios o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, as normativas associadas ao Catálogo e a legislação profissional.

Parágrafo único. A prova do Enade 2018 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.

Art. 5º A prova do Enade 2018, no componente específico da área de Tecnologia em Gastronomia, tomará como referência do perfil do concluinte as seguintes características:

I. criativo, com visão sistêmica e empreendedora 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 e aos aspectos histórico - culturais da gastronomia;

IV. responsável em relação às questões socioambientais que impactam o exercício profissional;

V. assertivo na gestão de negócios e pessoas; e

VI. comprometido com a ética profissional.

Art. 6º A prova do Enade 2018, no componente específico da área de Tecnologia em Gastronomia, avaliará se o 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;
- 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 preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades;
- VIII. elaborar e apresentar 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; e
- XII. realizar pesquisas de mercado, de tendências e inovações gastronômicas, utilizando os resultados no exercício profissional.

Art. 7º A prova do Enade 2018, no 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;
- 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 bebidas;
- XIV. Planejamento físico funcional de serviços de alimentos e bebidas;
- XV. Sustentabilidade na gastronomia;
- XVI. Tipologia de restaurantes, de eventos e de serviços; e
- XVII. Bebidas.

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

MARIA INÊS FINI
(Publicação no DOU n.º 105, de 04.06.2018, Seção 1, página 13)