

Portaria Inep nº 223, de 10 de junho de 2015
Publicada no Diário Oficial de 12 de junho de 2015, Seção 1, pág. 19

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 3, de 6 de março de 2015, e considerando as definições estabelecidas pela Comissão Assessora de Área de Tecnologia em Gastronomia, nomeada pela Portaria Inep nº 54, de 6 de março de 2015, 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, às habilidades e às competências necessárias para a formação do tecnólogo tomando como referência o perfil profissional descrito no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, bem como em relação aos conhecimentos sobre a realidade brasileira e mundial e outras áreas do conhecimento.

Art. 2º A prova do Enade 2015, 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 Tecnologia em Gastronomia.

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

Parágrafo único. A prova do Enade 2015 terá, no componente de Formação Geral, 10 (dez) questões, sendo 2 (duas) discursivas e 08 (oito) de múltipla escolha, envolvendo situações-problema e estudos de casos.

Art. 4º A prova do Enade 2015, no Componente Específico da área de Tecnologia em Gastronomia, terá como subsídio a descrição do perfil do tecnólogo oferecida pelo Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia para os cursos de Tecnologia em Gastronomia, bem como normativas associadas e a legislação profissional.

Parágrafo único. A prova do Enade 2015 terá, no componente específico da área de Tecnologia em Gastronomia, 30 (trinta) questões, sendo 3 (três) discursivas e 27 (vinte e sete) de múltipla escolha, envolvendo situações-problema e estudos de casos.

Art. 5º A prova do Enade 2015, no componente específico da área de Tecnologia em Gastronomia, tomará como referência do perfil do egresso as seguintes características:

- I - atuação crítica, científica, humanística, criativa e interdisciplinar nas diversas etapas associadas aos serviços de alimentação, desde a obtenção da matéria-prima até a distribuição do produto acabado;
- II - visão sistêmica e atuação proativa frente às diferentes tecnologias aplicadas na cadeia produtiva e capacidade de desenvolver o trabalho em equipe;

- III - aptidão para tomada de decisão na gestão de serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais e hábitos alimentares;
- IV - capacidade para estruturar o ambiente de trabalho com vistas à produção segura de alimentos;
- V - atualização permanente em relação às tendências de mercado e às inovações tecnológicas na área gastronômica;
- VI - aptidão para planejar, elaborar, analisar e implementar cardápios com base nos conhecimentos técnicos e científicos, considerando fatores nutricionais, sensoriais, históricos, culturais, éticos, econômicos e de responsabilidade socioambiental;
- VII - capacidade de comunicação e negociação no ramo do empreendedorismo gastronômico;
- VIII - consciente de sua responsabilidade para com o bem-estar individual e coletivo e comprometido com a ética profissional e com o exercício da cidadania.

Art. 6º A prova do Enade 2015, no componente específico da área de Tecnologia em Gastronomia, avaliará se o estudante desenvolveu, no processo de formação, as competências e habilidades para:

- I - identificar, selecionar e utilizar equipamentos, móveis e utensílios para a execução das produções gastronômicas, considerando as normas de segurança;
- II - propor cardápios que levem em consideração a composição química, nutricional e organoléptica dos alimentos;
- III - planejar, avaliar e controlar as atividades de produção, conservação de alimentos e custos;
- IV - identificar, selecionar e classificar as matérias-primas utilizadas em produções alimentares;
- V - organizar e desenvolver critérios de qualidade e de segurança alimentar em matérias-primas, fornecedores, produtos semi-processados e produtos acabados;
- VI - conhecer as diferentes produções alimentares observando os fatores culturais, econômicos e socioambientais, em abrangência regional, nacional e internacional;
- VII - aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais;
- VIII - elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços;
- IX - aplicar legislações, políticas e normas técnicas no exercício da profissão;
- X - planejar, organizar, executar e gerenciar serviços de alimentos e bebidas em empresas de hospedagem, restaurantes (comerciais e industriais), bares, eventos, refeições transportadas, hospitais e afins;
- XI - dimensionar, selecionar e capacitar equipes de trabalho no efetivo desempenho da profissão, considerando os aspectos étnico-raciais, a responsabilidade sócio-ambiental e os direitos humanos;
- XII - realizar pesquisas de mercado, de tendências gastronômicas e de inovações tecnológicas.

Art. 7º A prova do Enade 2015, no componente específico da área de Tecnologia em Gastronomia, tomará como referencial os seguintes conteúdos curriculares:

- I - História da alimentação: relações do alimento com o desenvolvimento humano, histórico e sociocultural; cultura alimentar e as influências étnico-raciais; evolução da gastronomia;
- II - Fundamentos de nutrição e alimentação humana: conceitos de macro e micro nutrientes; composição e transformação dos alimentos;
- III - Segurança alimentar: riscos e microbiologia de alimentos; métodos de conservação; ferramentas de segurança alimentar;
- IV - Planejamento de cardápio: ficha técnica de preparo (peso bruto, peso líquido, fator de cocção, fator de correção, fator de conversão, custo percapita); tipologia e cardápio como instrumento de marketing;
- V - Técnicas básicas de cozinha: técnicas de cortes de alimentos; métodos de cocção; molhos, caldos e fundos; reconhecimento dos insumos; equipamentos e utensílios; terminologia culinária básica;
- VI - Técnicas de confeitaria: açúcar e seus pontos de caldas; chocolates; preparo de merengues; suflês; cremes e massas; principais produções da confeitaria clássica; técnicas e ingredientes;
- VII - Técnicas de panificação: processos de fermentação; massas básicas; tipos de pães; técnicas e ingredientes;
- VIII - Cozinhas clássicas: Francesa e Italiana;
- IX - Cozinhas: Brasileira; das Américas; Europeia; Africana; Asiática;
- X - Gestão de alimentos e bebidas: plano de negócios; custos e controles; gestão de negócios; marketing; planejamento e desenvolvimento de equipes; logística; planejamento físico de instalações e fluxos operacionais;
- XI - Ética e sustentabilidade: ética profissional; alimentação sustentável; tratamento de resíduos;
- XII - Tipologia de restaurantes e serviços: tipos de serviços; dinâmicas de operação nos serviços; tipologia de restauração;
- XIII - Bebidas: alcoólicas e não alcoólicas; destiladas e fermentadas; enologia; harmonização de bebidas e comidas.

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

JOSÉ FRANCISCO SOARES