



ABMES

Associação Brasileira de
Mantenedoras de Ensino Superior

Associação Brasileira de Mantenedoras de Ensino Superior

SHN Qd. 01, Bl. "F", Entrada "A", Conj "A", 9º andar

Edifício Vision Work & Live, Asa Norte – Brasília/DF

CEP: 70.701-060 - Brasília/DF - Tel.: (61) 3322-3252

E-mail: abmes@abmes.org.br - Website: www.abmes.org.br

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:



ABMES[®]

Associação Brasileira de
Mantenedoras de Ensino Superior

Associação Brasileira de Mantenedoras de Ensino Superior

SHN Qd. 01, Bl. "F", Entrada "A", Conj "A", 9º andar

Edifício Vision Work & Live, Asa Norte – Brasília/DF

CEP: 70.701-060 - Brasília/DF - Tel.: (61) 3322-3252

E-mail: abmes@abmes.org.br - Website: www.abmes.org.br

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.



ABMES

Associação Brasileira de
Mantenedoras de Ensino Superior

Associação Brasileira de Mantenedoras de Ensino Superior

SHN Qd. 01, Bl. "F", Entrada "A", Conj "A", 9º andar

Edifício Vision Work & Live, Asa Norte – Brasília/DF

CEP: 70.701-060 - Brasília/DF - Tel.: (61) 3322-3252

E-mail: abmes@abmes.org.br - Website: www.abmes.org.br

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

(DOU nº 105, 04.06.2018, Seção 1, p.13)