

Portaria Inep nº 137 de 24 de junho de 2009
Publicada no Diário Oficial de 25 de junho de 2009, Seção 1, pág. 28

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 Ministerial nº 2.051, de 9 de julho de 2004, a Portaria Normativa nº 1, de 29 de janeiro de 2009, e considerando as definições estabelecidas pelas Comissões Assessoras de Avaliação da Área de Formação Geral, nomeada pela Portaria Inep nº 83, de 4 de maio de 2009 e da Comissão Assessora de Avaliação do Curso Superior de **Tecnologia em Gastronomia**, nomeada pela Portaria Inep nº 103, de 18 de maio de 2009,

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, mundial e sobre outras áreas do conhecimento.

Art. 2º A prova do Enade 2009, com duração total de 4 (quatro) horas, terá a avaliação do componente de formação geral comum aos cursos de todas as áreas e um componente específico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Art. 3º No componente de Formação Geral será considerada a formação de um profissional ético, competente e comprometido com a sociedade em que vive. Além do domínio de conhecimentos e de níveis diversificados de habilidades e competências para perfis profissionais específicos, espera-se que os graduandos das Instituições de Ensino Superior (IES) evidenciem a compreensão de temas que possam transcender ao seu ambiente próprio de formação e sejam importantes para a realidade contemporânea. Essa compreensão vincula-se a perspectivas críticas, integradoras e à construção de sínteses contextualizadas.

§ 1º As questões do componente de Formação Geral versarão sobre alguns dentre os seguintes temas:

- I - ecologia;
- II - biodiversidade;
- III - arte, cultura e filosofia;
- IV – mapas geopolíticos e socioeconômicos;
- V - globalização;
- VI - políticas públicas: educação, habitação, saneamento, saúde, segurança, defesa, desenvolvimento sustentável;
- VII - redes sociais e responsabilidade: setor público, privado, terceiro setor;
- VIII - relações interpessoais: respeitar, cuidar, considerar, conviver;
- IX – sociodiversidade: multiculturalismo, tolerância, inclusão;
- X - exclusão e minorias;
- XI – relações de gênero;
- XII - vida urbana e rural;
- XIII - democracia e cidadania;
- XIV - violência;
- XV - terrorismo;
- XVI - avanços tecnológicos;

- XVII - inclusão/exclusão digital;
- XVIII - relações de trabalho;
- XIX - tecnociência;
- XX - propriedade intelectual;
- XXI - diferentes mídias e tratamento da informação.

§ 2º No componente de Formação Geral, serão verificadas as capacidades de:

- I - ler e interpretar textos;
- II - analisar e criticar informações;
- III - extrair conclusões por indução e/ou dedução;
- IV - estabelecer relações, comparações e contrastes em diferentes situações;
- V - detectar contradições;
- VI - fazer escolhas valorativas avaliando conseqüências;
- VII - questionar a realidade;
- VIII - argumentar coerentemente.

§ 3º No componente de Formação Geral, os estudantes deverão mostrar competência para:

- I - propor ações de intervenção;
- II - propor soluções para situações-problema;
- III - elaborar perspectivas integradoras;
- IV - elaborar sínteses;
- V - administrar conflitos.

§ 4º O componente de Formação Geral do Enade 2009 terá 10 (dez) questões, sendo 2 (duas) discursivas e 8 (oito) de múltipla escolha, que abordarão situações-problema, estudos de caso, simulações e interpretação de textos, imagens, gráficos e tabelas.

§ 5º As questões discursivas avaliarão aspectos como clareza, coerência, coesão, estratégias argumentativas, utilização de vocabulário adequado e correção gramatical do texto.

Art. 4º A prova do Enade 2009, no componente específico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, terá por objetivos:

I) Avaliar, por meio de prova escrita se o estudante após o período cursado, demonstra ter adquirido conhecimentos satisfatórios para o perfil de Tecnologia em Gastronomia.

II) Verificar se o estudante apresenta competências e habilidades, correlatos à Tecnologia em Gastronomia;

III) Possibilitar a construção de uma série histórica de avaliações para diagnosticar o ensino de Tecnologia em Gastronomia, para analisar o processo de ensino-aprendizagem e relacioná-lo com fatores sócio-econômicos, ambientais, éticos e culturais.

IV) Servir de referência para promover melhoria no processo de formação de Tecnologia em Gastronomia, em consonância com os princípios expressos no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.

Art. 5º A prova do Enade 2009, no componente específico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, tomará como referência o perfil de um profissional: apto a ocupar-se das atividades de gestão com conhecimentos cientificamente embasados, tecnicamente capacitados, com visão crítico-decisória e humanística; dinâmico e criativo, com capacidade para atuar em equipe, promover a inovação tecnológica, com comportamento ético pautado em ações pró-ativas com responsabilidade sócio-ambiental.

Art. 6º A prova do Enade 2009, no componente específico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, avaliará se o estudante desenvolveu, no processo de formação, as seguintes habilidades e competências:

I – Planejamento:

- a) Identificar e dimensionar equipamentos, móveis e utensílios para a montagem de estabelecimentos de alimentação;
- b) Planejar atividades de produção de alimentos;
- c) Planejar cardápios;
- d) Organizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores;
- e) Participar do planejamento de sistemas de coleta e disposição final de resíduos sólidos e líquidos;
- f) Planejar e promover eventos culturais em gastronomia;
- g) Planejar e executar controles na área de produção.

II- Operacionalização:

- a) Identificar e classificar matérias-primas utilizadas em culinária;
- b) Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais;
- c) Identificar e utilizar equipamentos e utensílios com segurança;
- d) Implantar e aplicar as Boas Práticas na manipulação, produção e conservação de alimentos;
- e) Elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços;
- f) Implantar serviços de alimentos e bebidas;
- g) Aplicar ferramentas da tecnologia da informação;
- h) Aplicar legislação, políticas e normas técnicas.

III – Gerência:

- a) Gerenciar serviços de alimentos e bebidas em empresas de hospedagem, restaurantes (comerciais e industriais), bares, buffets, refeições transportadas e hospitais e afins.
- b) Participar de equipes multidisciplinares interagindo crítica e criativamente;
- c) Dimensionar equipes e escala de trabalho;
- d) Participar dos processos de seleção de pessoal;

IV – Supervisão:

- a) Supervisionar, organizar e controlar serviços, compras, estoque de alimentos e de materiais, manutenção e pessoal;

Art. 7º A prova do Enade 2009, no componente específico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, tomará como referencial os seguintes conteúdos:

a) Higiene : Microbiologia de alimentos; Boas Práticas de Fabricação; métodos de conservação de alimentos.

b) Nutrição Básica: Nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais); pirâmides de alimentos; recomendações para alimentação saudável.

c) História da alimentação: Alimentos, utensílios, técnicas e conservação através da história; relações do alimento com o desenvolvimento social e humano; tendências em gastronomia; personagens de influência na gastronomia nacional e internacional.

d) Técnicas Básicas de Cozinha: Técnicas de cortes de legumes, carnes, aves e peixes; bases de cozinha; métodos de cocção; molhos; equipamentos e utensílios; terminologia culinária básica; princípios físico-químicos.

e) Técnicas Básicas de confeitaria: Massas Básicas, cremes, caldas; técnicas e ingredientes; principais produções da confeitaria clássica; terminologia culinária básica; princípios físico-químicos.

f) Técnicas Básicas de Panificação: Massas Básicas; processos de fermentação; tipos de pães; técnicas e ingredientes; terminologia culinária básica; Princípios físico-químicos.

g) Cozinhas clássicas: Francesa; italiana.

h) Cozinhas Típicas: Asiática; européia; Américas; Brasileira.

i) Gestão: Gestão de Negócios; plano de Negócios; custos e controles para restaurantes; marketing para a área de alimentos; planejamento e desenvolvimento de equipes; logística; engenharia de cardápios; planejamento físico de instalações e fluxos operacionais.

j) Serviços de Restaurante: Tipos de serviços; dinâmicas de operação nos serviços de restaurante; tipologia de restauração.

k) Bebidas: Enogastronomia – Harmonização de bebidas e comida; enologia Básica; tipos de bebidas – alcoólicas e não-alcoólicas; tipos de coquetéis.

Art. 8º A prova do Enade 2009 terá, em seu componente específico do Curso Superior 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. 9º A Comissão Assessora de Avaliação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e a Comissão Assessora de Avaliação da Formação Geral subsidiarão a banca de elaboração com informações adicionais sobre a prova do Enade 2009.

Art. 10. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

REYNALDO FERNANDES