



Nos termos do art. 2º da Lei nº 9.131, de 24 de novembro de 1995, o Ministro de Estado da Educação, HOMOLOGA o Parecer nº 53/2011, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, que é favorável ao reconhecimento da Faculdade Redentor, estabelecida à Rodovia BR 356, nº 25, Bairro Presidente Costa e Silva, no Município de Iaperuna, no Estado do Rio de Janeiro, mantida pela Sociedade Universitária Redentor, sediada no mesmo Município, até o primeiro ciclo avaliativo do SINAES a se realizar após a homologação deste Parecer, nos termos do disposto no artigo 10, § 7º, do Decreto nº 5.773/2006, com redação dada pelo Decreto nº 6.303/2007, observado o prazo máximo de 5 (cinco) anos, fixado no inciso II do artigo 59 daquele Decreto, conforme consta do processo e-MEC nº 20076397.

Nos termos do art. 2º da Lei nº 9.131, de 24 de novembro de 1995, o Ministro de Estado da Educação, HOMOLOGA o Parecer nº 87/2011, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, que é favorável ao reconhecimento da Faculdade Ideal - FACI, situada à Rua dos Mundurucus, n. 1.427, bairro Batista Campos, no Município de Belém, no Estado do Pará, mantida pela Sociedade Educacional Ideal, com sede no mesmo Município e Estado, até o próximo ciclo avaliativo do SINAES a se realizar após a homologação deste Parecer, nos termos do artigo 10, § 7º, do Decreto nº 5.773/2006, com redação dada pelo Decreto nº 6.303/2007, observado o prazo máximo de 5 (cinco) anos, conforme dispõe o inciso II do artigo 59 daquele Decreto, conforme consta do processo e-MEC nº 20077408.

Nos termos do art. 2º da Lei nº 9.131, de 24 de novembro de 1995, o Ministro de Estado da Educação, HOMOLOGA o Parecer nº 86/2011, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, que é favorável ao reconhecimento da Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT), com sede no Município de Cuiabá, no Estado de Mato Grosso, mantida pela Fundação Universidade Federal de Mato Grosso, com sede no mesmo Município e Estado, até o primeiro ciclo avaliativo do SINAES a se realizar após a homologação deste Parecer, nos termos do artigo 10, § 7º, do Decreto nº 5.773/2006, com redação dada pelo Decreto nº 6.303/2007, observado o prazo máximo de 10 (dez) anos, fixado no inciso I do artigo 59 daquele Decreto, conforme consta do processo e-MEC nº 20075043.

Nos termos do art. 2º da Lei nº 9.131, de 24 de novembro de 1995, o Ministro de Estado da Educação, HOMOLOGA o Parecer nº 50/2011, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, que é favorável ao reconhecimento da Universidade Federal de Santa Cruz do Sul, com sede no Município de Santa Cruz do Sul, no Estado do Rio Grande do Sul, mantida pela Associação Pró-Ensino em Santa Cruz do Sul, com sede no Município de Santa Cruz do Sul, no Estado do Rio Grande do Sul, até o primeiro ciclo avaliativo do SINAES a se realizar após a homologação deste Parecer, nos termos do artigo 10, § 7º, do Decreto nº 5.773/2006, com redação dada pelo Decreto nº 6.303/2007, observado o prazo máximo de 10 (dez) anos, fixado no inciso I do artigo 59 daquele Decreto, conforme consta do processo e-MEC nº 200812670.

Nos termos do art. 2º da Lei nº 9.131, de 24 de novembro de 1995, o Ministro de Estado da Educação, HOMOLOGA o Parecer nº 85/2011, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, que é favorável ao reconhecimento da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), com sede no Município de Belo Horizonte, no Estado de Minas Gerais, mantida pelo Ministério da Educação, com sede em Brasília, no Distrito Federal, até o primeiro ciclo avaliativo do SINAES a se realizar após a homologação deste Parecer, nos termos do artigo 10, § 7º, do Decreto nº 5.773/2006, com redação dada pelo Decreto nº 6.303/2007, observado o prazo máximo de 10 (dez) anos, fixado no inciso I do artigo 59 daquele Decreto, conforme consta do processo e-MEC nº 20074237.

Nos termos do art. 2º da Lei nº 9.131, de 24 de novembro de 1995, o Ministro de Estado da Educação, HOMOLOGA o Parecer nº 55/2011, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, que é favorável ao reconhecimento da Universidade de Passo Fundo (UPF), instalada no campus Passo Fundo Campus I, s/nº São José, Município de Passo Fundo, Estado do Rio Grande do Sul, mantida pela Fundação Universidade de Passo Fundo, com sede e foro no Município de Passo Fundo, Estado do Rio Grande do Sul, até o próximo ciclo avaliativo do SINAES a se realizar após a homologação deste Parecer, nos termos do artigo 10, § 7º, do Decreto nº 5.773/2006, com redação dada pelo Decreto nº 6.303/2007, observado o prazo máximo de 10 (dez) anos, conforme dispõe o inciso I do artigo 59 daquele Decreto, conforme consta do processo e-MEC nº 20076718.

Nos termos do art. 2º da Lei nº 9.131, de 24 de novembro de 1995, o Ministro de Estado da Educação, HOMOLOGA o Parecer nº 39/2011, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, que é favorável ao reconhecimento da Faculdade de Tecnologia Tupy Curitiba (FTT), com sede na Rodovia BR 116, Km 106,5, nº 18.805, no Bairro Pinheirinho, no Município de Curitiba e no Estado do Paraná, mantida pela Sociedade Educacional de Santa Catarina, com sede na Rua Albano Schmidt, nº 3.333, no bairro Boa Vista, no Município de Joinville, no Estado de Santa Catarina conforme o primeiro ciclo avaliativo do SINAES a se realizar após a homologação deste Parecer, nos termos do artigo 10, § 7º, do Decreto nº 5.773/2006, com redação dada pelo Decreto nº 6.303/2007, observado o prazo máximo de 5 (cinco) anos, fixado no inciso II do artigo 59 daquele Decreto, conforme consta do processo e-MEC nº 20073191.

Nos termos do art. 2º da Lei nº 9.131, de 24 de novembro de 1995, o Ministro de Estado da Educação, HOMOLOGA o Parecer nº 129/2011, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, que é favorável ao reconhecimento da Faculdade de

Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora (FCMS), com sede à BR 040, Km 796, bairro Salvaterra, Município de Juiz de Fora, Estado de Minas Gerais, mantida pela SUPREMA - Sociedade Universitária para o Ensino Médico Assistencial Ltda., com sede no mesmo local, até o primeiro ciclo avaliativo do SINAES a se realizar após a homologação deste parecer, nos termos do artigo 10, § 7º, do Decreto nº 5.773/2006, com redação dada pelo Decreto nº 6.303/2007, respeitado o prazo máximo de 5 (cinco) anos, fixado no inciso II do artigo 59 daquele Decreto, conforme consta do processo e-MEC nº 20074894.

Nos termos do art. 2º da Lei nº 9.131, de 24 de novembro de 1995, o Ministro de Estado da Educação, HOMOLOGA o Parecer nº 68/2011, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, que é favorável ao reconhecimento das Faculdades Integradas da Vitória de Santo Antão, instaladas no Loteamento São Vicente Ferrer nº 71, Bairro Cajá, no Município de Vitória de Santo Antão, Estado de Pernambuco, mantidas pela Associação do Ensino Superior da Vitória de Santo Antão, com sede e foro no mesmo município e Estado, observados tanto o prazo máximo de 5 (cinco) anos, conforme o inciso II, artigo 59, do Decreto nº 5.773/2006, como a exigência avaliativa prevista no artigo 10, § 7º, do mesmo Decreto, com a redação dada pelo Decreto nº 6.303/2007, conforme consta do processo e-MEC nº 200901556.

Nos termos do art. 2º da Lei nº 9.131, de 24 de novembro de 1995, o Ministro de Estado da Educação, HOMOLOGA o Parecer nº 66/2011, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, que é favorável ao reconhecimento do Instituto Superior de Educação Santa Marina, instalado à Avenida Guilherme Giorgi, nº 440, Bairro Vila Carvão, no Município de São Paulo, Estado de São Paulo, mantido pela Comercial Santa Marina Ltda., com sede e foro no Município de São Paulo, Estado de São Paulo, observados tanto o prazo máximo de 5 (cinco) anos, conforme o inciso II, artigo 59, do Decreto nº 5.773/2006, como a exigência avaliativa prevista no artigo 10, § 7º, do mesmo Decreto, com a redação dada pelo Decreto nº 6.303/2007, conforme consta do processo e-MEC nº 20072189.

Nos termos do art. 2º da Lei nº 9.131, de 24 de novembro de 1995, o Ministro de Estado da Educação, HOMOLOGA o Parecer nº 16/2011, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, que é favorável ao reconhecimento do Centro Universitário de Brasília (Uniceub), instalado à FQN 707/907, Conjunto C, Asa Norte, Região Administrativa I, na cidade de Brasília, Distrito Federal, mantido pelo Centro de Ensino Unificado de Brasília (CEUB), com sede e foro na mesma cidade e unidade da federação, até o próximo ciclo avaliativo do SINAES, a se realizar após a homologação deste Parecer, nos termos do artigo 10, § 7º, do Decreto nº 5.773/2006, com redação dada pelo Decreto nº 6.303/2007, observado o prazo máximo de 5 (cinco) anos, fixado no inciso II do artigo 59 daquele Decreto, conforme consta do processo e-MEC nº 20075235.

Nos termos do art. 2º da Lei nº 9.131, de 24 de novembro de 1995, o Ministro de Estado da Educação, HOMOLOGA o Parecer nº 140/2010, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, que é favorável ao reconhecimento da Escola de Enfermagem Wenceslau Braz, instalada à Avenida Cesário Alvin, nº 566, Centro, no Município de Itajubá, Estado de Minas Gerais, mantida pela Associação de Educação, Saúde e Cultura, com sede e foro no mesmo Município e Estado, até o próximo ciclo avaliativo do SINAES a se realizar após a homologação deste Parecer, nos termos do artigo 10, § 7º, do Decreto nº 5.773/2006, com redação dada pelo Decreto nº 6.303/2007, observado o prazo máximo de 5 (cinco) anos, conforme dispõe o inciso II do artigo 59 daquele Decreto, e ainda no sentido de que o presente Parecer seja encaminhado à Secretaria de Educação Superior, para que a Coordenação-Geral de Regulação da Educação Superior seja orientada quanto aos cuidados na elaboração de seus Relatórios de Análise, evitando a reprodução equivocada de informações de outras instituições nos processos regulatórios, conforme consta do processo e-MEC nº 20073679.

Nos termos do art. 2º da Lei nº 9.131, de 24 de novembro de 1995, o Ministro de Estado da Educação, HOMOLOGA o Parecer nº 224/2010, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, que é favorável ao reconhecimento da Faculdade de Odontologia São Leopoldo Mandic, para funcionamento na Rua Abolição, nº 1.827, bairro Swift, no município de Campinas, no Estado de São Paulo, mantida pela Sociedade Regional de Ensino e Saúde S/C Ltda., com sede no mesmo estado e município, até o primeiro ciclo avaliativo do SINAES a se realizar após a homologação deste Parecer, nos termos do artigo 10, § 7º, do Decreto nº 5.773/2006, com redação dada pelo Decreto nº 6.303/2007, observado o prazo máximo de 5 (cinco) anos, fixado no inciso II do artigo 59 daquele Decreto, conforme consta do processo e-MEC nº 20073452.

FERNANDO HADDAD

### CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO SECRETARIA EXECUTIVA

#### RETIFICAÇÃO

Na Súmula referente à Reunião Ordinária de maio de 2011, publicada no Diário Oficial da União de 9/6/2011, Seção 1, pp. 81-82, no Parecer CNE/CES 140/2011, onde se lê: "Processo nº 23001.000029/2010-48", leia-se "Processo nº 23001.000029/2011-48".

### FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

PORTARIA Nº 1.450, DE 11 DE JULHO DE 2011

O VICE-REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, NO EXERCÍCIO DA REITORIA, no uso de suas atribuições legais e considerando o que consta do Processo de nº. 23113.008470/10-40/Departamento de Matemática do Campus Universitário Prof. Alberto Carvalho; resolve:

Art. 1º - Prorrogar, por 01(um) ano, contado a partir de 28/07/2011, o prazo de validade do Concurso Público de Provas e Títulos para Professor Efetivo, Assistente, Nível I, em regime de trabalho de Dedicatória Exclusiva, objeto do Edital nº 019/2010, realizado pela Universidade Federal de Sergipe para o Departamento de Matemática do Campus Universitário Prof. Alberto Carvalho, para a Matéria de Ensino: Matemática Pura, homologado através da Portaria nº 1.696, de 22/07/2010, publicada no D.O.U. em 28/07/2010, seção 1, página 105.

Art. 2º - Esta PORTARIA entrará em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial da União.

ANGELO ROBERTO ANTONIOLLI

### FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

PORTARIAS DE 11 DE JULHO DE 2011

O Vice-Reitor da Universidade Federal de Viçosa, no uso de suas atribuições, conferidas pela Portaria 0618/2011, de 10/06/2011, publicada no Diário Oficial da União de 13/06/2011, resolve:

Nº 829 - aplicar as penas de impedimento de licitar e contratar com a União, pelo prazo de 06 (seis) meses, cumulada com multa de 10% (dez por cento) do valor da parcela inadimplida do contrato representado pela Nota de Empenho nº 902613/2010, bem como sua rescisão parcial, à empresa GENESIS CIENTIFICA LABORATORIAL LTDA, com sede à Rua do Comércio, nº 87, Setor Centro Oeste, Goiânia-GO, CEP 74.550-120, inscrita no CNPJ 01.028.098/0001-58, pela inexecução parcial no cumprimento das obrigações assumidas através do contrato mencionado, tudo com fundamento nos subitens 12.1, 12.1.6, 12.2 e 12.2.2 do Edital de Pregão Eletrônico nº 427/2010, a contar da publicação desta Portaria no Diário Oficial da União, determinando ainda, o registro das punições e descredenciamento junto ao SICAF, de acordo com o subitem 12.5 do Edital. (Processo 010015/2011)

Nº 830 - aplicar à empresa MICHELLE ARCOVERDE DE SOUZA-ME, com sede à época da contratação na Rua Pistoia, nº 232, Bairro Afogados, Recife-PE, CEP: 50.830-270, inscrita no CNPJ sob o nº 06.085.916/0001-78, as penas de impedimento de licitar e contratar com a União, pelo prazo de 06 (seis) meses, cumulada com multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato representado pela Nota de Empenho nº 904299/2010, constante no Processo Administrativo nº 016145/2010, bem como sua rescisão, face à inexecução total das obrigações assumidas com esta instituição, tudo com fundamento nos subitens 12.1, 12.1.6, 12.2 e 12.2.2 do Edital de Pregão Eletrônico nº 714/2010, a contar da publicação desta Portaria no Diário Oficial da União, determinando ainda, o registro das punições e descredenciamento junto ao SICAF, de acordo com o subitem 12.5 do Edital. (Processo 016145/2010)

Nº 833 - aplicar à empresa AURAN SERVIÇOS HOLÍSTICOS LTDA-ME, com sede na Fazenda Marengo, s/nº, Zona Rural do Município de Coimbra, MG, CEP: 36550-000, inscrita no CNPJ sob o nº 08.910.766/0001-15, as penas de advertência com fincas no subitem 12.3 do edital de Pregão, na forma eletrônica nº 091/2009, e no art. 87 (inciso I) da Lei 8.666/93 e/c o art. 9º da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, a contar da publicação desta Portaria no Diário Oficial da União, como previsto no § 1º do art. 109 da Lei nº 8.666/93, determinando, ainda, o registro da penalidade aqui aplicada junto ao Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores-SICAF, em face do disposto no parágrafo único do art. 28 do Decreto no. 5.450, de 31 de maio de 2005. (Processo 002444/2009)

DEMETRIUS DAVID DA SILVA

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

PORTARIA Nº 188, DE 12 DE JULHO DE 2011

A 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 15 de abril de 2011, e considerando as definições estabelecidas pela Comissão Assessora de Área de Formação Geral, nomeada pela Portaria Inep nº 155, de 21 de junho de 2011, 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 2011, 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. Parágrafo único. As diretrizes para a avaliação do componente específico de cada área serão publicadas em portarias próprias.

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 competências e habilidades para perfis profissionais específicos, espera-se que os graduandos das IES evidenciem a compreensão de temas que transcendam ao seu ambiente próprio de formação e 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. Arte e cultura;
- II. Avanços tecnológicos;
- III. Ciência, tecnologia e inovação;
- IV. Democracia, ética e cidadania;
- V. Ecologia/biodiversidade;
- VI. Globalização e geopolítica;
- VII. Políticas públicas: educação, habitação, saneamento, saúde, transporte, segurança, defesa, desenvolvimento sustentável;
- VIII. Relações de trabalho;
- IX. Responsabilidade social: setor público, privado, terceiro setor;
- X. Sociodiversidade: multiculturalismo, tolerância, inclusão/exclusão, relações de gênero;
- XI. Tecnologias de Informação e Comunicação;
- XII. Vida urbana e rural;
- XIII. Violência.

§ 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 - projetar ações de intervenção;
  - II - propor soluções para situações-problema;
  - III - construir perspectivas integradoras;
  - IV - elaborar sínteses;
  - V - administrar conflitos;
  - VI - atuar segundo princípios éticos.

§ 4º O componente de Formação Geral do Enade 2011 terá 10 (dez) questões, sendo 2 (duas) discursivas e 8 (oito) de múltipla escolha, que abordarão situações-problema, estudos de caso, simulação 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 Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MALVINA TANIA TUTTMAN

PORTARIA Nº 189, DE 12 DE JULHO DE 2011

A 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 15 de abril de 2011, e considerando as definições estabelecidas pela Comissão Assessoradora de Área de Tecnologia em Alimentos, nomeada pela Portaria Inep nº 111, de 24 de maio de 2011, 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 2011, 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 da área de Tecnologia em Alimentos.

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

Art. 4º A prova do Enade 2011, no componente específico da área de Tecnologia em Alimentos, terá por objetivos:

I - aferir a aquisição de habilidades e o desenvolvimento de competências, como forma de avaliar o atendimento aos conteúdos programáticos necessários para a consolidação da formação profissional do Tecnólogo em Alimentos;

II - a disseminação de discussões no âmbito dos cursos de graduação envolvendo habilidades e competências de compreensão e análise crítica sobre temas e questões ao longo do processo formativo do aluno;

III - oferecer subsídios para a formulação de políticas públicas para a melhoria da educação superior de Tecnologia em Alimentos;

IV - estimular as instituições de educação superior a promoverem a utilização de dados e informações do Enade para avaliar e aprimorar seus projetos pedagógicos, visando melhoria da qualidade da formação do profissional de Tecnologia em Alimentos;

V - contribuir para a expansão da cultura da avaliação institucional no âmbito dos cursos de graduação em Tecnologia;

VI - estimular as instituições de educação superior a promoverem o aprimoramento das condições do processo de ensino-aprendizagem e do ambiente acadêmico dos cursos de Tecnologia em Alimentos.

Art. 5º A prova do Enade 2011, no componente específico da área de Tecnologia em Alimentos, tomará como referência o perfil do profissional, a saber, o Tecnólogo em Alimentos planeja, elabora, gerencia e mantém os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização, conservação, armazenamento e controle de qualidade da matéria-prima, processos e produtos acabados. Este profissional ainda supervisiona as várias fases dos processos de industrialização dos alimentos, desenvolve novos produtos, monitora o funcionamento dos equipamentos, coordena programas, pesquisas e trabalhos nas áreas de conservação, controle de qualidade e otimização dos processos industriais do setor na perspectiva de viabilidade econômica, social e ambiental.

Art. 6º A prova do Enade 2011, no componente específico da área de Tecnologia em Alimentos, avaliará se o estudante desenvolveu, no processo de formação, as seguintes competências e habilidades:

I - planejar, executar e supervisionar de forma sustentável o processo de industrialização de alimentos, conhecendo as etapas e parâmetros de processo;

II - supervisionar, orientar e controlar desde a seleção das matérias-primas até o produto acabado;

III - conhecer as diferentes operações unitárias e equipamentos envolvidos nos processos de industrialização dos alimentos, sabendo intervir na otimização dos processos e dos produtos;

IV - desenvolver e/ou adaptar tecnologias visando à produtividade e competitividade com responsabilidade social e ambiental;

V - desenvolver novos produtos e processos em consonância com a legislação vigente;

VI - garantir que os alimentos produzidos sejam seguros do ponto de vista químico, físico e microbiológico.

VII - planejar, executar e controlar a qualidade nutricional, físico-química, microbiológica e sensorial da matéria-prima, insumos, produtos e processos da indústria de alimentos.

VIII - acompanhar, controlar e supervisionar os processos de higienização na indústria de alimentos;

IX - aplicar os processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à tecnologia de alimentos;

X - aprimorar com técnica e tecnologia a área de alimentos, assumindo ação empreendedora em pesquisa e inovação, com consciência de seu papel social;

XI - aplicar métodos e técnicas que garantam a conservação dos produtos alimentícios.

Art. 7º A prova do Enade 2011, no componente específico da área de Tecnologia em Alimentos, tomará como referencial os seguintes conteúdos curriculares:

- I - Química geral e analítica:
  - a) funções inorgânicas: ácidos, bases, sais e óxidos;
  - b) reações e equações iônicas;
  - c) estequiometria;
  - d) preparo, mistura e diluição de soluções;
  - e) equilíbrio químico em soluções;
  - f) análise gravimétrica;
  - g) análise volumétrica: neutralização, oxidação-redução, precipitação, complexação.

- II - Química orgânica:
  - a) átomo de carbono. Cadeias carbônicas. Radicais livres;
  - b) funções orgânicas;
  - c) principais reações: adição, eliminação, substituição, condensação, esterificação, hidrólise.

- III - Conservação de alimentos:
  - a) fundamentos da preservação dos alimentos;
  - b) conservação pelo uso do frio;
  - c) conservação pelo uso do calor;
  - d) conservação por adição de solutos;
  - e) conservação pelo controle de umidade;
  - f) conservação pelo uso da fermentação;
  - g) conservação pelo uso de aditivos;
  - h) conservação pelo uso de novas tecnologias.

- IV - Higiene e legislação:
  - a) conceitos de segurança alimentar;
  - b) limpeza e sanitização;
  - c) controle de infestações;
  - d) boas práticas de fabricação (BPF);
  - e) legislação aplicada a alimentos.

- V - Microbiologia geral e de alimentos:
  - a) morfologia e arranjo celular de microrganismos;
  - b) técnicas de visualização e diferenciação de microrganismos;

- VI - Meios de cultura;
  - a) meios de cultura;
  - b) curva de crescimento. Fatores que interferem no crescimento;

- VII - Métodos de controle de microrganismos.
  - a) métodos de controle de microrganismos.
  - b) principais alterações nos alimentos causadas por microrganismos;

- g) microrganismos indicadores;
- h) microrganismos patogênicos e de interesse em alimentos;

- i) infecções, intoxicações e toxinfecções.
- j) destruição térmica de microrganismos.

- VI - Bioquímica e química de alimentos:
  - a) definição, estrutura, nomenclatura, classificação, propriedades físico-químicas e funcionais da água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, sais minerais, pigmentos;
  - b) enzimas: estrutura, catálise enzimática, mecanismo, controle, principais reações e utilização na indústria de alimentos;
  - c) metabolismo: anabolismo e catabolismo;
  - d) reações químicas de importância em alimentos: escurecimento não enzimático, autooxidação, fotodegradação, hidrólise química;

- VII - Operações unitárias:
  - a) moagem;
  - b) peneiramento;
  - c) centrifugação;
  - d) filtração;
  - e) cristalização;
  - f) secagem;
  - g) destilação;
  - h) liofilização;
  - i) evaporação;
  - j) resfriamento e congelamento.

- VIII - Química analítica instrumental:
  - a) refratometria, potenciometria;
  - b) espectroscopia de absorção molecular nas regiões ultravioleta, visível e infravermelho;
  - c) espectroscopia de emissão de chama e absorção atômica.

- Espectroscopia de fluorescência atômica;
- d) cromatografia líquida e gasosa;
- e) espectrometria de Massa.

- IX - Tecnologia de leite e derivados:
  - a) composição e propriedades físico-químicas do leite;
  - b) microbiologia do leite;
  - c) obtenção higiênica do leite;
  - d) testes de plataforma;
  - e) beneficiamento de leites de consumo;
  - f) processamento tecnológico do leite: leite evaporado e condensado, leite em pó, leite condensado, queijos, fermentados lácteos, manteiga, sorvetes;

- g) controle de qualidade de leites e seus derivados.
- X - Tecnologia de carnes, pescados, ovos e derivados:
  - a) fisiologia muscular;
  - b) contração e relaxamento muscular;
  - c) transformação do músculo em carne;
  - d) abate de animais para consumo humano;
  - e) cortes comerciais de carcaça de animais de abate;
  - f) tipos de desossa: convencional, a quente e mecânica;
  - g) parâmetros de qualidade;
  - h) métodos de conservação: frio, cura e defumação;
  - i) ingredientes e aditivos;
  - j) processamento tecnológico da carne, pescados e ovos.

- XI - Tecnologia de frutas e hortaliças:
  - a) aspectos fisiológicos pós colheita;
  - b) pré-processamentos: recepção e controle da matéria-prima para produção de derivados de frutas e hortaliças;
  - c) processos produtivos de derivados de frutas e hortaliças;
  - d) sucos, concentrados, conservas, doces, desidratados;
  - e) processamento mínimo de frutas e hortaliças.

- XII - Tecnologia de óleos e gorduras:
  - a) transporte e armazenamento das matérias-primas oleaginosas;
  - b) secagem e beneficiamento de grãos;
  - c) extração de óleos e gorduras;
  - d) refino e hidrogenação;
  - e) alteração de óleos e gorduras;
  - f) armazenagem e unidades armazenadoras.

- XIII - Tecnologia de cereais, raízes e tubérculos:
  - a) variedades, caracterização, estrutura e composição química;
  - b) gelatinização, retrogradação e sinérese do amido;
  - c) formação do glúten;
  - d) armazenagem, beneficiamento e processamento da matéria-prima;
  - e) produtos de panificação e massas alimentícias: ingredientes, aditivos, processos de produção e equipamentos.

- XIV - Tecnologia de bebidas:
  - a) processamento de bebidas gaseificadas não alcoólicas;
  - b) processamento de bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas;
  - c) qualidade de água.

- XV - Análise de alimentos:
  - a) métodos e técnicas de análise em alimentos;
  - b) composição centesimal de alimentos;
  - c) acidez e pH;
  - d) densimetria;
  - e) refratometria.

- XVI - Análise sensorial:
  - a) princípios da percepção sensorial. Os sentidos do gosto, olfato, audição, visão e tato;
  - b) painel sensorial: Seleção e treinamento de provadores, avaliação dos provadores;
  - c) métodos discriminatórios de diferença: duo trio, triangular, pareado, ordenação e diferença escalar de um controle ou comparação múltipla;