

PORTARIA Nº 296, DE 30 DE JUNHO DE 2022

Dispõe sobre diretrizes de prova e componentes específicos da área de Tecnologia em Gestão da Qualidade, no âmbito do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade), edição 2022.

O PRESIDENTE DO INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA - INEP, no uso das atribuições que lhe confere o Decreto nº 6.317, de 20 de dezembro de 2007, e tendo em vista o disposto na Lei n. 10.861, de 14 de abril de 2004, e nas Portarias Normativas MEC nº 840, de 24 de agosto de 2018; nº 41, de 20 de janeiro de 2022, e nº 109, de 1º de abril de 2022, 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 atuação profissional e aos conhecimentos sobre a realidade brasileira e mundial, bem como sobre outras áreas do conhecimento.

Art. 2º A prova do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes - Enade 2022 será constituída pelo componente de Formação Geral, comum a todas as áreas, e pelo componente específico de cada área.

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

Art. 3º A prova do Enade 2022 terá, no componente de Formação Geral, 10 (dez) questões, sendo 02 (duas) discursivas e 08 (oito) de múltipla escolha.

Parágrafo único. As diretrizes para o componente de Formação Geral são publicadas em Portaria específica.

Art. 4º A prova do Enade 2022 terá, no componente específico da área de Tecnologia em Gestão da Qualidade, 30 (trinta) questões, sendo 03 (três) discursivas e 27 (vinte e sete) de múltipla escolha, envolvendo situações-problema e estudos de caso.

Parágrafo único. O componente específico da área de Tecnologia em Gestão da Qualidade terá como subsídios o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, as normativas associadas à legislação profissional.

Art. 5º O componente específico da área de Tecnologia em Gestão da Qualidade tomará como referência do(a) estudante concluinte o seguinte perfil:

I - Crítico e analítico na percepção de incidência de falhas e proativo na proposição de soluções para não conformidades;

II - Ético e comprometido com o rigor técnico na gestão de recursos, objetivando certificações e/ou premiações da qualidade com base nas normas estabelecidas;

III - Atuante na liderança e no desenvolvimento de pessoas e de equipes, visando à comunicação e à disseminação da cultura da qualidade;

IV - Inovador na proposição e na elaboração de ferramentas de gestão e de controle de processos organizacionais;

V - Analítico com visão sistêmica da análise e da avaliação dos processos relacionados à qualidade e aos seus referenciais comparativos;

VI - Crítico e reflexivo diante das ações de responsabilidade social e ambiental, comprometida com o respeito à diversidade e ao exercício da cidadania.

Art. 6º O componente específico da área de Tecnologia em Gestão da Qualidade avaliará se o(a) estudante concluinte desenvolveu, no processo de formação, competências para:

I - Elaborar, aplicar e gerenciar ferramentas e indicadores de qualidade e de produtividade, considerando aspectos quantitativos e qualitativos;

II - Planejar, implementar e auditar sistemas de gestão integrada da qualidade em serviços, produtos e processos, de acordo com a cultura, com as estratégias organizacionais e com a legislação vigente;

III - Monitorar sistematicamente os processos e analisar dados produzidos, gerando documentação e relatórios, de acordo com as normas de qualidade estabelecidas;

IV - Gerenciar pessoas, promover e disseminar a cultura da qualidade e a produtividade nos processos organizacionais;

V - Realizar ações preventivas, descrevendo procedimentos e rotinas destinados a eliminar as não conformidades;

VI - Implementar e gerenciar a gestão do conhecimento e a inovação nas organizações;

VII - Gerenciar e manter o fluxo de informação e de comunicação no ambiente organizacional;

VIII - Propor e gerenciar estratégias para obtenção de certificações;

IX - Assessorar a implantação, a execução e a comunicação das políticas de saúde, de segurança e de qualidade de vida no trabalho;

X - Gerenciar projetos relacionados à melhoria da performance dos sistemas de gestão integrado da qualidade;

XI - Gerenciar custos relacionados à qualidade;

XII - Assessorar a implantação, a execução e a comunicação das questões de responsabilidade social e ambiental.

Art. 7º O componente específico da área de Tecnologia em Gestão da Qualidade tomará como referencial os conteúdos que contemplam:

I - Fundamentos da gestão da qualidade;

II - Ferramentas da qualidade;

III - Normas, certificações e prêmios da qualidade;

IV - Auditoria da qualidade e indicadores de desempenho;

V - Gestão de projetos;

VI - Gestão de processos;

VII - Gestão da produção;

VIII - Gestão de produtos e serviços;

IX - Gestão da informação organizacional;

X - Fundamentos de matemática e estatística;

XI - Gestão de pessoas;

XII - Metrologia e instrumentação;

XIII - Custos da qualidade;

XIV - Qualidade de vida, saúde e segurança no trabalho;

XV - Gestão ambiental e responsabilidade social;

XVI - Fundamentos da administração e estratégias organizacionais.

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

DANILO DUPAS RIBEIRO

PORTARIA Nº 297, DE 30 DE JUNHO DE 2022

Dispõe sobre diretrizes de prova e componentes específicos da área de Tecnologia em Gastronomia, no âmbito do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade), edição 2022.

O PRESIDENTE DO INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA - INEP, no uso das atribuições que lhe confere o Decreto nº 6.317, de 20 de dezembro de 2007, e tendo em vista o disposto na Lei n. 10.861, de 14 de abril de 2004, e nas Portarias Normativas MEC nº 840, de 24 de agosto de 2018; nº 41, de 20 de janeiro de 2022, e nº 109, de 1º de abril de 2022, 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 atuação profissional e aos conhecimentos sobre a realidade brasileira e mundial, bem como sobre outras áreas do conhecimento.

Art. 2º A prova do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes - Enade 2022 será constituída pelo componente de Formação Geral, comum a todas as áreas, e pelo componente específico de cada área.

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

Art. 3º A prova do Enade 2022 terá, no componente de Formação Geral, 10 (dez) questões, sendo 02 (duas) discursivas e 08 (oito) de múltipla escolha.

Parágrafo único. As diretrizes para o componente de Formação Geral são publicadas em Portaria específica.

Art. 4º A prova do Enade 2022 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.

Parágrafo único. O componente específico da área de Tecnologia em Gastronomia terá como subsídios o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, as normativas associadas à legislação profissional.

Art. 5º O componente específico da área de Tecnologia em Gastronomia tomará como referência do(a) estudante concluinte o seguinte perfil:

I - Criativo, com visão sistêmica e empreendedor 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, à segurança alimentar e aos aspectos histórico-culturais da gastronomia;

IV - Responsável em relação às questões socioambientais que impactam o exercício profissional;

V - Assertivo e com capacidade de adaptação na gestão de negócios e de pessoas em diferentes cenários;

VI - Comprometido com a ética profissional.

Art. 6º O componente específico da área de Tecnologia em Gastronomia avaliará se o(a) estudante 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 dos alimentos, a biossegurança e as normas de segurança do trabalho;

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 de preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades;

VIII - Elaborar, apresentar e adequar 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;

XII - Realizar pesquisas de mercado, de tendências e de inovações gastronômicas, utilizando os resultados no exercício profissional.

Art. 7º O 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 e restrições alimentares;

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 de bebidas;

XIV - Planejamento físico funcional de serviços de alimentos e de bebidas;

XV - Sustentabilidade e segurança alimentar na gastronomia;

XVI - Tipologia de restaurantes, de eventos e de serviços;

XVII - Bebidas.

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

DANILO DUPAS RIBEIRO

