



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 16/04/2026 | Edição: 72 | Seção: 1 | Página: 90
Órgão: Ministério da Educação/Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais
Anísio Teixeira

PORTARIA INEP Nº 154, DE 14 DE ABRIL DE 2026

Dispõe sobre as diretrizes de prova do componente de Formação Geral, no âmbito do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade), a partir da edição 2026.

O PRESIDENTE DO INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA - INEP, no uso das atribuições que lhe confere o Decreto nº 11.204, de 21 de setembro de 2022, regulamentado pela Portaria nº 813, de 29 de dezembro de 2025, e tendo em vista o disposto na Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, na Portaria Normativa MEC nº 840, de 24 de agosto de 2018, na Portaria nº 610, de 27 de junho de 2024, e o disposto no processo SEI nº 23036.004081/2026-52, resolve:

Art. 1º A prova do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes - Enade dos Cursos Superiores de Bacharelado e de Tecnologia será constituída pelo componente de Formação Geral, comum a todos os cursos avaliados nesse ciclo, e pelo componente específico de cada área.

Parágrafo único. O(A) estudante concluinte terá 4 (quatro) horas para resolver todas as questões da prova.

Art. 2º O componente de Formação Geral será constituído por 15 (quinze) questões, todas de múltipla escolha.

Art. 3º O componente específico de cada área avaliada no Enade 2026 será constituído por 30 (trinta) questões de múltipla escolha e 1 (uma) questão discursiva.

Parágrafo único. As diretrizes para os componentes específicos de cada área são publicadas em portarias específicas.

Art. 4º O componente de Formação Geral tomará como referência as seguintes características do perfil do(a) estudante concluinte:

- I - ético em relação às questões sociais, culturais e ambientais;
- II - comprometido com a democracia e com o exercício da cidadania;

III - responsável na tomada de decisões que envolvem a área de atuação profissional e seus impactos científicos, sociais e culturais; e

IV - colaborativo, capaz de interagir com diferentes profissionais e integrar diversas áreas do conhecimento.

Art. 5º O componente de Formação Geral avaliará se o(a) estudante concluinte desenvolveu, durante o processo de formação, as seguintes competências e respectivas habilidades.

I - Competência I: envolve a capacidade de interpretar, produzir e compartilhar conteúdos de forma ética e eficaz, a fim de promover o diálogo e a interação social em diferentes contextos.

a) Habilidades vinculadas à Competência I:

1. analisar linguagens ou recursos de comunicação em seus usos e seus impactos na construção de significados para públicos diversos;

2. avaliar formas de interação que favoreçam o diálogo e o compartilhamento de saberes em diferentes contextos socioculturais.

II - Competência II: envolve a capacidade de examinar cenários complexos, identificando desafios e oportunidades para a tomada de decisões e resolução de problemas.

b) Habilidades vinculadas à Competência II:

1. analisar processos e recursos a fim de implementar ações para resolução de problemas;

2. avaliar argumentos ou estratégias, de forma reflexiva, a fim de fundamentar a tomada de decisões; e

3. avaliar situações da atuação profissional e suas implicações sociais.

Art. 6º O componente de Formação Geral tomará como referencial os seguintes objetos de conhecimento:

I - ética, democracia, cidadania e direitos humanos;

II - estado, sociedade e trabalho;

III - educação e desenvolvimento humano e social;

IV - mudanças climáticas e questões socioambientais;

V - equidade nas relações étnico-raciais, geracionais, de classe, de gênero e de sexualidade;

VI - cultura, arte e comunicação;

VII - ciência, tecnologia e inovação;

VIII - processos de globalização e política internacional;

IX - campo, cidade e qualidade de vida;

X - territórios, sociodiversidade e diversidade cultural;

XI - acessibilidade e inclusão social; e

XII - saúde e bem-estar.

Art. 7º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MANUEL FERNANDO PALACIOS DA CUNHA E MELO