



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 16/04/2026 | Edição: 72 | Seção: 1 | Página: 92
Órgão: Ministério da Educação/Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais
Anísio Teixeira

PORTARIA INEP Nº 160, DE 14 DE ABRIL DE 2026

Dispõe sobre as diretrizes de prova do componente específico da área de Bacharelado em Engenharia de Alimentos, 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.

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

Art. 3º O componente específico da área de Engenharia de Alimentos será constituído por 30 (trinta) questões de múltipla escolha e 1 (uma) questão discursiva.

Parágrafo único. O componente específico da área de Engenharia de Alimentos terá como subsídios as Diretrizes Nacionais Curriculares do curso e as normativas associadas à legislação profissional.

Art. 4º O componente específico da área de Engenharia de Alimentos tomará como referência as seguintes características do perfil do(a) estudante concluinte:

- I - crítico e criativo na identificação e na resolução de problemas tecnológicos, considerando aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais;
- II - ético e humanista no atendimento às demandas da sociedade;
- III - comprometido com a segurança alimentar e dos alimentos; e
- IV - comunicativo e com capacidade de promover a leitura crítica e disseminação do conhecimento científico.

Art. 5º O componente específico da área de Engenharia de Alimentos 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 compreender e aplicar conhecimentos técnicos, científicos, normativos, ambientais e econômicos para analisar o contexto produtivo, utilizar adequadamente recursos e determinar estratégias operacionais e comerciais para a produção de alimentos.

a) Habilidades vinculadas à Competência I:

- 1. conhecer aspectos técnicos, científicos, higiênicos e econômicos do processo de produção alimentícia;
- 2. identificar métodos para uso de recursos naturais, aproveitamento de subprodutos e tratamento de resíduos;
- 3. examinar as etapas de desenvolvimento de pesquisas, processos e produtos alimentícios;
- 4. aplicar a legislação na cadeia de produção alimentícia; e
- 5. utilizar mecanismos de mercado para orientar estratégias produtivas e comerciais.

II - Competência II: envolve a capacidade de analisar e avaliar produtos, processos e impactos socioambientais, aplicando métodos técnico-científicos para assegurar qualidade, segurança, conformidade e sustentabilidade na produção de alimentos.

b) Habilidades vinculadas à Competência II:

- 1. aplicar princípios de matemática, ciências naturais e engenharia para resolver problemas técnicos, dimensionar processos e fundamentar decisões operacionais;
- 2. analisar aspectos químicos, físico-químicos, bioquímicos, microscópicos, microbiológicos, sensoriais, toxicológicos e ambientais;
- 3. investigar o impacto das atividades da engenharia no contexto social e ambiental;
- 4. avaliar produtos e serviços do beneficiamento, da industrialização e da conservação na produção de alimentos;
- 5. avaliar instalações e edificações industriais de alimentos; e
- 6. integrar conhecimentos teóricos para conceber soluções voltadas à resolução de problemas contemporâneos.

Art. 6º O componente específico da área de Engenharia de Alimentos tomará como referencial os seguintes objetos de conhecimento:

- I - administração e economia;
 - II - análise de alimentos;
 - III - análise sensorial;
 - IV - bioengenharia e biotecnologia de alimentos;
 - V - ciências do ambiente e tratamento de resíduos da indústria de alimentos;
 - VI - conservação e processamento de alimentos;
 - VII - controle e gestão da qualidade;
 - VIII - desenvolvimento de novos produtos e processos;
 - IX - embalagens;
 - X - fenômenos de transporte;
 - XI - instrumentação, controle e automação;
 - XII - legislação e higiene na indústria de alimentos;
 - XIII - matemática e estatística;
 - XIV - microbiologia de alimentos;
 - XV - modelagem, análise e simulação de sistemas;
 - XVI - operações unitárias;
 - XVII - projetos de indústrias de alimentos;
 - XVIII - química e bioquímica de alimentos; e
 - XIX - segurança alimentar e de alimentos.
- Art. 7º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MANUEL FERNANDO PALACIOS DA CUNHA E MELO