



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



RESOLUÇÃO Nº 1.317-COGRAD/UFMS, DE 8 DE DEZEMBRO DE 2025.

Altera a Resolução nº 257, de 3 de dezembro de 2020, que aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Engenharia de Alimentos – Bacharelado da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DE GRADUAÇÃO da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, no uso da atribuição que lhe confere o art. 4º, *caput*, inciso IV, do Regimento Geral da UFMS, aprovado pela Resolução nº 137, Coun, de 29 de outubro de 2021, e tendo em vista o disposto na Resolução nº 105, Coeg, de 4 de março de 2016, na Resolução nº 106, Coeg, de 4 de março de 2016, e na Resolução nº 430, Cograd, de 16 de dezembro de 2021, e considerando o contido no Processo nº 23104.047808/2018-25, resolve, *ad referendum*:

Art. 1º A Resolução nº 257, de 3 de dezembro de 2020, passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 2º

I -

“b) mínima UFMS: três mil e seiscentas horas.

.....” (NR)

Art. 2º Ficam alterados os itens abaixo, partes integrantes do Projeto Pedagógico do Curso de Engenharia de Alimentos – Bacharelado, que passam a vigorar na forma do Anexo a esta Resolução:

I - o Item 1. Identificação do Curso;

II - o Item 7. Currículo; e

III - o Subitem 10.3. Atividades de Extensão do item 10. Atividades acadêmicas articuladas ao ensino de graduação.

Art. 3º Ficam revogados, a partir de 2 de março de 2026:

I - da Resolução nº 694, de 6 de dezembro de 2022:

a) o art. 1º; e

b) o art. 2º, na parte que trata do Item 7. Currículo e do Subitem 10.3. Atividades de Extensão;

II - a Resolução nº 894, de 14 de junho de 2023.



Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos a partir de 2 de março de 2026, para todos os estudantes do Curso.

CRISTIANO COSTA ARGEMON VIEIRA

NOTA
MÁXIMA
NO MEC

UFMS
É 10!!!



Documento assinado eletronicamente por **Cristiano Costa Argemon Vieira, Presidente de Conselho**, em 12/12/2025, às 16:54, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6090972** e o código CRC **69086D0C**.

CONSELHO DE GRADUAÇÃO

Av Costa e Silva, s/nº - Cidade Universitária

Fone: (67) 3345-7041

CEP 79070-900 - Campo Grande - MS

Referência: Processo nº 23104.000031/2025-64

SEI nº 6090972



ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

1.1. Denominação do Curso: ENGENHARIA DE ALIMENTOS

1.2. Código E-mec: 1448079

1.3. Habilitação:

1.4. Grau Acadêmico Conferido: Bacharelado

1.5. Modalidade de Ensino: Presencial

1.6. Regime de Matrícula: Semestral

1.7. Tempo de Duração (em semestres):

- a) Proposto para Integralização Curricular: 10 Semestres
- b) Mínimo CNE: 10 Semestres
- c) Máximo UFMS: 15 Semestres

1.8. Carga Horária Mínima (em horas):

- a) Mínima CNE: 3600 Horas
- b) Mínima UFMS: 3600 Horas

1.9. Número de Vagas Ofertadas por Ingresso: 50 vagas para o curso 2604;

1.10. Número de Entradas: 1

1.11. Turno de Funcionamento: Matutino, Vespertino, Sábado pela manhã e Sábado à tarde para o curso 2604;

1.12. Local de Funcionamento:

1.12.1. Unidade de Administração Setorial de Lotação: FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS, ALIMENTOS E NUTRIÇÃO

1.12.2. Endereço da Unidade de Administração Setorial de Lotação do Curso: Cidade Universitária, Caixa Postal 549. CEP 79070-900. Campo Grande - MS

1.13. Forma de ingresso: As Formas de Ingresso nos Cursos de Graduação da UFMS são regidas pela Resolução nº 550, Cograd, de 20 de novembro de 2018; Capítulo IV, Seção I – Art. 34: O ingresso nos cursos de graduação da UFMS ocorre por meio de: I - processos seletivos para portadores de certificado de conclusão do ensino médio ou equivalente, sendo eles: a) Sistema de Seleção Unificada; b) Vestibular; c) Programa de Avaliação Seriada Seletiva; d) Seleção para Vagas remanescentes; e) Seleção para Portadores de visto de refugiado, visto humanitário ou visto de reunião familiar. II - convênios ou outros instrumentos jurídicos de mesma natureza, firmados com outros países para portadores de certificado de conclusão do ensino médio ou equivalente; III - processos seletivos para portadores de diploma de curso de graduação, condicionado à existência de vagas; IV - matrícula cortesia,





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

para estrangeiros que estejam em missões diplomáticas ou atuem em repartições consulares e organismos internacionais e seus dependentes, independentemente da existência de vagas, conforme legislação específica; V - processo seletivo para transferência de estudantes regulares de outras instituições nacionais de ensino superior, para cursos da mesma área de conhecimento, e condicionado à existência de vagas; VI - transferência compulsória de estudantes de outras instituições nacionais de ensino superior, para cursos da mesma área de conhecimento, independentemente da existência de vagas, conforme legislação específica; VII - seleção para movimentação interna de estudantes regulares da UFMS para mudança de curso, condicionado à existência de vagas; VIII - permuta interna para troca permanente entre estudantes do mesmo curso no âmbito da UFMS; IX - convênios ou outros instrumentos jurídicos de mesma natureza, firmados com instituições nacionais ou internacionais de ensino, para mobilidade de estudantes regulares de outras instituições; X - matrícula para complementação de estudos, para os candidatos que optaram por revalidar o diploma na UFMS, de acordo com a legislação específica; e XI - seleção de reingresso para os estudantes excluídos que tenham interesse em dar continuidade aos estudos no mesmo curso, habilitação, modalidade, turno e Unidade de origem, condicionado à existência de vagas. Os critérios e procedimentos que regulamentam o ingresso são definidos em Regulamentos e em editais específicos, condicionado à existência de vagas e às especificidades dos cursos.

7. CURRÍCULO

7.1. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO

COMPONENTES CURRICULARES/DISCIPLINAS	CH
NÚCLEO DE CONTEÚDOS BÁSICOS	
Algoritmos e Programação	45
Cálculo I	60
Cálculo II	60
Cálculo III	60
Desenho Técnico	60
Fenômenos de Transporte I	45
Fundamentos da Eletricidade	30
Fundamentos de Ciência dos Materiais	30
Fundamentos de Economia	30
Fundamentos de Mecânica	60
Fundamentos de Química Analítica	30
Fundamentos de Termodinâmica	30
Físico-química	30
Introdução a Gestão Organizacional	30
Laboratório de Mecânica, Fluidos e Termodinâmica	30
Matemática Elementar	60
Metodologia da Pesquisa	30





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

COMPONENTES CURRICULARES/DISCIPLINAS	CH
NÚCLEO DE CONTEÚDOS BÁSICOS	
Probabilidade e Estatística	60
Química Geral I	60
Química Orgânica I	60
Relações Étnico-raciais	30
Vetores e Geometria Analítica	60
NÚCLEO DE CONTEÚDOS PROFISSIONALIZANTES	
Desenvolvimento Pessoal e Profissional	30
Empreendedorismo	60
Gerenciamento da Qualidade	30
Gestão Ambiental e Sustentabilidade	45
Instrumentação, Instalações e Segurança do Trabalho	60
Laboratório de Engenharia de Alimentos	60
Metodologia Aplicada ao Trabalho de Conclusão de Curso	45
Microbiologia	30
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	45
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	45
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos III	45
NÚCLEO DE CONTEÚDOS ESPECÍFICOS	
Análise Físico-química de Alimentos	45
Análise Sensorial	45
Análise e Controle de Qualidade de Alimentos	60
Bioquímica de Alimentos I	45
Bioquímica de Alimentos II	45
Ciência e Tecnologia de Cana-de-açúcar	45
Ciência e Tecnologia de Carnes	75
Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças	75
Ciência e Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos	75
Ciência e Tecnologia de Leites	75
Desenvolvimento e Marketing de Novos Produtos	60
Embalagens para Alimentos	45
Engenharia Bioquímica	45
Estágio Obrigatório em Engenharia de Alimentos	300
Extensão em Engenharia de Alimentos	90
Fenômenos de Transporte II	60
Fundamentos da Nutrição	30
Gestão da Segurança de Alimentos	45
Introdução à Engenharia de Alimentos	30





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

COMPONENTES CURRICULARES/DISCIPLINAS	CH
NÚCLEO DE CONTEÚDOS ESPECÍFICOS	
Legislação na Indústria de Alimentos	30
Microbiologia de Alimentos	60
Projetos na Indústria de Alimentos I	45
Projetos na Indústria de Alimentos II	30
Química de Alimentos	30
Segurança Alimentar e Nutricional	30
Sistema Agroindustrial Alimentar	45
Termodinâmica Aplicada	60
Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	60
COMPONENTES CURRICULARES INSTITUCIONAIS DE FORMAÇÃO CIDADÃ	
Para integralizar o Curso, o estudante deverá cursar o rol de disciplinas a seguir:	
Inteligência Artificial: Fundamentos e Práticas	30
Vida, Cidadania e Sustentabilidade	30
COMPLEMENTARES OPTATIVAS	
Para integralizar o Curso, o estudante deverá cursar, no mínimo, 210 horas em componentes curriculares optativas do rol abaixo ou em componentes curriculares oferecidos por outros cursos da UFMS (Art. 34 da Resolução nº 430, COGRAD/UFMS, de 16 de dezembro de 2021).	
Aditivos Alimentares	30
Alimentação e Cotidiano	30
Alimentos Funcionais	30
Alimentos e Experimentação Animal	45
Atualidades do Mundo do Trabalho	30
Ciência e Tecnologia de Pescados	30
Compostos Bioativos em Alimentos	45
Conservação de Alimentos	30
Cooperativismo	30
Cultivo e Propriedades de Cogumelos Comestíveis	30
Estudo de Libras	45
Extensão em Engenharia de Alimentos I	30
Extensão em Engenharia de Alimentos II	45
Extensão em Engenharia de Alimentos III	60
Extensão em Engenharia de Alimentos IV	30
Fungos Filamentosos e Micotoxinas em Alimentos e Bebidas	30
Física de Fluidos	60
Gestão da Inovação	30
Gestão da Qualidade, Saúde, Meio Ambiente, Segurança e Responsabilidade Social	30





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

COMPONENTES CURRICULARES/DISCIPLINAS	CH
COMPLEMENTARES OPTATIVAS	
Para integralizar o Curso, o estudante deverá cursar, no mínimo, 210 horas em componentes curriculares optativas do rol abaixo ou em componentes curriculares oferecidos por outros cursos da UFMS (Art. 34 da Resolução nº 430, COGRAD/UFMS, de 16 de dezembro de 2021).	
Leitura e Produção de Textos	30
Manejo e Pós-colheita de Grãos	45
Marketing de Produtos Agroalimentares	30
Modelagem, Simulação e Controle de Processos	45
Métodos Numéricos	60
Plantas Alimentícias do Cerrado e Pantanal	30
Processamento de Produtos Lácteos	30
Práticas em Engenharia de Alimentos	30
Química de Alimentos I	30
Reaproveitamento de Resíduos da Agroindústria	45
Refrigeração Industrial	30
Segurança no Trabalho	30
Sistemas de Qualidade Aplicado na Indústria de Carnes	30
Tecnologia de Bebidas Alcoólicas	45
Tecnologia de Bebidas Não Alcoólicas	30
Tecnologia de Café e Cacau	30
Tecnologia de Chocolates	30
Tecnologia de Ovos e Mel	30
Tecnologia de Panificação	60
Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	30
Tecnologias Emergentes em Conservação de Alimentos	45
Toxicologia de Alimentos	45
Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos I	30
Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos II	45
Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos III	60
Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos I	30
Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos II	45
Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos III	60
Tópicos Especiais em Saúde e Nutrição	30
Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos I	30
Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos II	45
Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos III	60
Tópicos Especiais em Tecnologia de Carnes	30
Ética e Regulamentação Profissional	30



ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

COMPONENTES CURRICULARES NÃO DISCIPLINARES	CH
(ACS-ND) Atividades Complementares (OBR)	68
(AEX-ND) Atividades de Extensão (OBR)	17
(AEX-ND) Atividades de Extensão (OPT)	343
(AOE-ND) Atividades Orientadas de Ensino (OPT)	68
(Enade) Exame Nacional de Desempenho (OBR)	
(TCC-ND) Trabalho de Conclusão de Curso (OBR)	80

Para integralização do Curso, o estudante deverá cursar, no mínimo, dez por cento da carga horária total do Curso em atividades de extensão, de forma articulada com o ensino, em componentes curriculares disciplinares e/ou não disciplinares, definidos na oferta por período letivo e registrado a cada oferta.

As Componentes Curriculares Disciplinares do Curso poderão ser cumpridas total ou parcialmente na modalidade a distância definidas na oferta, observando o percentual máximo definido nas normativas vigentes.

COMPONENTES CURRICULARES NÃO DISCIPLINARES	Definições Específicas
(ACS-ND) Atividades Complementares (OBR)	A Tabela de Pontuação das Atividades Complementares poderá ser consultada em https://boletimoficial.ufms.br/bse/publicacao?id=481502
(AEX-ND) Atividades de Extensão (OBR)	
(AEX-ND) Atividades de Extensão (OPT)	
(AOE-ND) Atividades Orientadas de Ensino (OPT)	
(Enade) Exame Nacional de Desempenho (OBR)	
(TCC-ND) Trabalho de Conclusão de Curso (OBR)	O TCC poderá ser desenvolvido por até dois estudantes.

7.2. QUADRO DE SEMESTRALIZAÇÃO

ANO DE IMPLANTAÇÃO: A partir de 2026-1

COMPONENTES CURRICULARES/DISCIPLINAS	ATP-D	AES-D	APC-D	ACO-D	OAE-D	CH Total
1º Semestre						
Introdução à Engenharia de Alimentos	30					30
Matemática Elementar	60					60
Microbiologia	15	15				30
Química Geral I	60					60





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

COMPONENTES CURRICULARES/DISCIPLINAS	ATP-D	AES-D	APC-D	ACO-D	OAE-D	CH Total
1º Semestre						
Relações Étnico-raciais	30					30
Segurança Alimentar e Nutricional	30					30
Sistema Agroindustrial Alimentar	45					45
SUBTOTAL	270	15	0	0	0	285
2º Semestre						
Cálculo I	60					60
Desenho Técnico		60				60
Fundamentos da Nutrição	30					30
Fundamentos de Química Analítica		30				30
Metodologia da Pesquisa	30					30
Química Orgânica I	60					60
Vetores e Geometria Analítica	60					60
SUBTOTAL	240	90	0	0	0	330
3º Semestre						
Análise Físico-química de Alimentos	15	30				45
Bioquímica de Alimentos I	30	15				45
Cálculo II	60					60
Fundamentos de Mecânica	60					60
Microbiologia de Alimentos	30	30				60
Química de Alimentos	30					30
SUBTOTAL	225	75	0	0	0	300
4º Semestre						
Algoritmos e Programação		45				45
Análise e Controle de Qualidade de Alimentos	30	30				60
Bioquímica de Alimentos II	15	30				45
Cálculo III	60					60
Físico-química	30					30
Fundamentos de Termodinâmica	30					30
Gestão Ambiental e Sustentabilidade	45					45
SUBTOTAL	210	105	0	0	0	315
5º Semestre						
Fenômenos de Transporte I	45					45
Fundamentos da Eletricidade	30					30
Gerenciamento da Qualidade	30					30



ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

COMPONENTES CURRICULARES/DISCIPLINAS	ATP-D	AES-D	APC-D	ACO-D	OAE-D	CH Total
5º Semestre						
Laboratório de Mecânica, Fluidos e Termodinâmica		30				30
Legislação na Indústria de Alimentos	30					30
Probabilidade e Estatística	60					60
Termodinâmica Aplicada	60					60
SUBTOTAL	255	30	0	0	0	285
6º Semestre						
Análise Sensorial	15	30				45
Ciência e Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos	45	30				75
Ciência e Tecnologia de Leites	30	45				75
Engenharia Bioquímica	45					45
Fenômenos de Transporte II	60					60
Fundamentos de Ciência dos Materiais	30					30
Gestão da Segurança de Alimentos	45					45
SUBTOTAL	270	105	0	0	0	375
7º Semestre						
Ciência e Tecnologia de Carnes	30	45				75
Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças	30	45				75
Embalagens para Alimentos	30	15				45
Fundamentos de Economia	30					30
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	45					45
Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	45	15				60
SUBTOTAL	210	120	0	0	0	330
8º Semestre						
Ciência e Tecnologia de Cana-de-açúcar	30	15				45
Empreendedorismo	60					60
Extensão em Engenharia de Alimentos	30	30		30		90
Instrumentação, Instalações e Segurança do Trabalho	45	15				60
Metodologia Aplicada ao Trabalho de Conclusão de Curso	30	15				45



ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

COMPONENTES CURRICULARES/DISCIPLINAS	ATP-D	AES-D	APC-D	ACO-D	OAE-D	CH Total
8º Semestre						
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	45					45
Projetos na Indústria de Alimentos I	45					45
SUBTOTAL	285	75	0	30	0	390
9º Semestre						
Desenvolvimento e Marketing de Novos Produtos	30	30				60
Desenvolvimento Pessoal e Profissional	30					30
Introdução a Gestão Organizacional	30					30
Laboratório de Engenharia de Alimentos	60					60
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos III	45					45
Projetos na Indústria de Alimentos II		30				30
SUBTOTAL	195	60	0	0	0	255
10º Semestre						
Estágio Obrigatório em Engenharia de Alimentos	300					300
SUBTOTAL	300	0	0	0	0	300
COMPLEMENTARES OPTATIVAS						
Disciplinas Complementares Optativas (Carga Horária Mínima)						210
SUBTOTAL	0	0	0	0	0	210
COMPONENTES CURRICULARES NÃO DISCIPLINARES						
(Acs-nd) Atividades Complementares						68
(Aex-nd) Atividades de Extensão						17
(Tcc-nd) Trabalho de Conclusão de Curso						80
SUBTOTAL	0	0	0	0	0	165
NÚCLEO DE FORMAÇÃO CIDADÃ						
Disciplinas de Núcleo de Formação Cidadã (Carga Horária Mínima)						60
SUBTOTAL	0	0	0	0	0	60
TOTAL	2460	675	0	30	0	3600



ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

LEGENDA:

- Carga horária em hora-aula de 60 minutos (CH)
- Carga horária das Atividades Teórico-Práticas (ATP-D)
- Carga horária das Atividades Experimentais (AES-D)
- Carga horária das Atividades de Prática como Componentes Curricular (APC-D)
- Carga horária das Atividades de Campo (ACO-D)
- Carga horária das Outras Atividades de Ensino (OAE-D)

PRÉ-REQUISITOS DAS COMPONENTES CURRICULARES DISCIPLINARES

DISCIPLINAS	PRÉ-REQUISITOS
1º Semestre	
Introdução à Engenharia de Alimentos	
Matemática Elementar	
Microbiologia	
Química Geral I	
Relações Étnico-raciais	
Segurança Alimentar e Nutricional	
Sistema Agroindustrial Alimentar	
2º Semestre	
Cálculo I	
Desenho Técnico	
Fundamentos da Nutrição	
Fundamentos de Química Analítica	
Metodologia da Pesquisa	
Química Orgânica I	
Vetores e Geometria Analítica	
3º Semestre	
Análise Físico-química de Alimentos	
Bioquímica de Alimentos I	
Cálculo II	
Fundamentos de Mecânica	
Microbiologia de Alimentos	Microbiologia
Química de Alimentos	
4º Semestre	
Algoritmos e Programação	
Análise e Controle de Qualidade de Alimentos	



ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

DISCIPLINAS	PRÉ-REQUISITOS
4º Semestre	
Bioquímica de Alimentos II	Bioquímica de Alimentos I
Cálculo III	
Físico-química	
Fundamentos de Termodinâmica	Cálculo I
Gestão Ambiental e Sustentabilidade	
5º Semestre	
Fenômenos de Transporte I	
Fundamentos da Eletricidade	
Gerenciamento da Qualidade	
Laboratório de Mecânica, Fluidos e Termodinâmica	
Legislação na Indústria de Alimentos	
Probabilidade e Estatística	
Termodinâmica Aplicada	Fundamentos de Termodinâmica
6º Semestre	
Análise Sensorial	
Ciência e Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos	
Ciência e Tecnologia de Leites	Bioquímica de Alimentos I
Engenharia Bioquímica	Bioquímica de Alimentos I
Fenômenos de Transporte II	Fenômenos de Transporte I
Fundamentos de Ciência dos Materiais	
Gestão da Segurança de Alimentos	
7º Semestre	
Ciência e Tecnologia de Carnes	
Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças	
Embalagens para Alimentos	
Fundamentos de Economia	
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	Fenômenos de Transporte I
Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	
8º Semestre	
Ciência e Tecnologia de Cana-de-açúcar	
Empreendedorismo	
Extensão em Engenharia de Alimentos	
Instrumentação, Instalações e Segurança do Trabalho	Fenômenos de Transporte I



ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

DISCIPLINAS	PRÉ-REQUISITOS
8º Semestre	
Metodologia Aplicada ao Trabalho de Conclusão de Curso	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	Fenômenos de Transporte II
Projetos na Indústria de Alimentos I	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I
9º Semestre	
Desenvolvimento e Marketing de Novos Produtos	
Desenvolvimento Pessoal e Profissional	
Introdução a Gestão Organizacional	
Laboratório de Engenharia de Alimentos	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos III	Fenômenos de Transporte II
Projetos na Indústria de Alimentos II	Projetos na Indústria de Alimentos I
10º Semestre	
Estágio Obrigatório em Engenharia de Alimentos	
Optativas	
Aditivos Alimentares	
Alimentação e Cotidiano	
Alimentos e Experimentação Animal	
Alimentos Funcionais	
Atualidades do Mundo do Trabalho	
Ciência e Tecnologia de Pescados	
Compostos Bioativos em Alimentos	
Conservação de Alimentos	
Cooperativismo	
Cultivo e Propriedades de Cogumelos Comestíveis	
Estudo de Libras	
Ética e Regulamentação Profissional	
Extensão em Engenharia de Alimentos I	
Extensão em Engenharia de Alimentos II	
Extensão em Engenharia de Alimentos III	
Extensão em Engenharia de Alimentos IV	
Física de Fluidos	
Fungos Filamentosos e Micotoxinas em Alimentos e Bebidas	



ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

DISCIPLINAS	PRÉ-REQUISITOS
Optativas	
Gestão da Inovação	
Gestão da Qualidade, Saúde, Meio Ambiente, Segurança e Responsabilidade Social	
Leitura e Produção de Textos	
Manejo e Pós-colheita de Grãos	
Marketing de Produtos Agroalimentares	
Métodos Numéricos	
Modelagem, Simulação e Controle de Processos	
Plantas Alimentícias do Cerrado e Pantanal	
Práticas em Engenharia de Alimentos	
Processamento de Produtos Lácteos	
Química de Alimentos I	
Reaproveitamento de Resíduos da Agroindústria	
Refrigeração Industrial	
Segurança no Trabalho	
Sistemas de Qualidade Aplicado na Indústria de Carnes	
Tecnologia de Bebidas Alcoólicas	
Tecnologia de Bebidas Não Alcoólicas	
Tecnologia de Café e Cacau	
Tecnologia de Chocolates	
Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	
Tecnologia de Ovos e Mel	
Tecnologia de Panificação	
Tecnologias Emergentes em Conservação de Alimentos	
Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos I	
Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos II	
Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos III	
Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos I	
Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos II	
Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos III	



ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

DISCIPLINAS	PRÉ-REQUISITOS
Optativas	
Tópicos Especiais em Saúde e Nutrição	
Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos I	
Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos II	
Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos III	
Tópicos Especiais em Tecnologia de Carnes	
Toxicologia de Alimentos	
Núcleo de Formação Cidadã	
Inteligência Artificial: Fundamentos e Práticas	
Vida, Cidadania e Sustentabilidade	

PRÉ-REQUISITOS DAS COMPONENTES CURRICULARES NÃO DISCIPLINARES

CCNDs	DISCIPLINAS	Porcentagem
(ACS-ND) Atividades Complementares		
(AEX-ND) Atividades de Extensão		
(AEX-ND) Atividades de Extensão		
(AOE-ND) Atividades Orientadas de Ensino		
(TCC-ND) Trabalho de Conclusão de Curso	Metodologia Aplicada ao Trabalho de Conclusão de Curso	

LEGENDA:

- Percentual de CH (em relação a CH total do Curso) que o estudante deve ter cursado para realizar a componente

7.3. TABELA DE EQUIVALÊNCIA DAS DISCIPLINAS

Em vigor até 2025/2	CH	Em vigor a partir de 2026/1	CH
Aditivos Alimentares (Optativa)	34	Aditivos Alimentares (Optativa)	30
Algoritmos e Programação	51	Algoritmos e Programação	45
Alimentação e Cotidiano (Optativa)	34	Alimentação e Cotidiano (Optativa)	30
Alimentos e Experimentação Animal (Optativa)	51	Alimentos e Experimentação Animal (Optativa)	45
Alimentos Funcionais (Optativa)	34	Alimentos Funcionais (Optativa)	30



ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Em vigor até 2025/2	CH	Em vigor a partir de 2026/1	CH
Análise e Controle de Qualidade de Alimentos	68	Análise e Controle de Qualidade de Alimentos	60
Análise Físico-química de Alimentos	51	Análise Físico-química de Alimentos	45
Análise Sensorial	51	Análise Sensorial	45
Atualidades do Mundo do Trabalho (Optativa)	34	Atualidades do Mundo do Trabalho (Optativa)	30
Bioquímica de Alimentos I	51	Bioquímica de Alimentos I	45
Bioquímica de Alimentos II	51	Bioquímica de Alimentos II	45
Ciência e Tecnologia de Cana-de-açúcar	51	Ciência e Tecnologia de Cana-de-açúcar	45
Ciência e Tecnologia de Carnes	85	Ciência e Tecnologia de Carnes	75
Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças	85	Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças	75
Ciência e Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos	85	Ciência e Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos	75
Ciência e Tecnologia de Leites	85	Ciência e Tecnologia de Leites	75
Ciência e Tecnologia de Pescados (Optativa)	34	Ciência e Tecnologia de Pescados (Optativa)	30
Compostos Bioativos em Alimentos (Optativa)	51	Compostos Bioativos em Alimentos (Optativa)	45
Conservação de Alimentos (Optativa)	34	Conservação de Alimentos (Optativa)	30
Cooperativismo (Optativa)	34	Cooperativismo (Optativa)	30
Cultivo e Propriedades de Cogumelos Comestíveis (Optativa)	34	Cultivo e Propriedades de Cogumelos Comestíveis (Optativa)	30
Cálculo I	68	Cálculo I	60
Cálculo II	68	Cálculo II	60
Cálculo III	68	Cálculo III	60
Desenho Técnico	68	Desenho Técnico	60
Desenvolvimento e Marketing de Novos Produtos	68	Desenvolvimento e Marketing de Novos Produtos	60
Desenvolvimento Pessoal e Profissional	34	Desenvolvimento Pessoal e Profissional	30
Embalagens para Alimentos	51	Embalagens para Alimentos	45
Empreendedorismo	68	Empreendedorismo	60
Engenharia Bioquímica	34	Engenharia Bioquímica	45
Estudo de Libras (Optativa)	51	Estudo de Libras (Optativa)	45
Estágio Obrigatório em Engenharia de Alimentos	300	Estágio Obrigatório em Engenharia de Alimentos	300
Extensão em Engenharia de Alimentos	102	Extensão em Engenharia de Alimentos	90



ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Em vigor até 2025/2	CH	Em vigor a partir de 2026/1	CH
Extensão em Engenharia de Alimentos I (Optativa)	34	Extensão em Engenharia de Alimentos I (Optativa)	30
Extensão em Engenharia de Alimentos II (Optativa)	51	Extensão em Engenharia de Alimentos II (Optativa)	45
Extensão em Engenharia de Alimentos III (Optativa)	68	Extensão em Engenharia de Alimentos III (Optativa)	60
Extensão em Engenharia de Alimentos IV (Optativa)	34	Extensão em Engenharia de Alimentos IV (Optativa)	30
Fenômenos de Transporte I	51	Fenômenos de Transporte I	45
Fenômenos de Transporte II	68	Fenômenos de Transporte II	60
Fundamentos da Eletricidade	34	Fundamentos da Eletricidade	30
Fundamentos da Nutrição	34	Fundamentos da Nutrição	30
Fundamentos de Ciência dos Materiais	34	Fundamentos de Ciência dos Materiais	30
Fundamentos de Economia	34	Fundamentos de Economia	30
Fundamentos de Mecânica	68	Fundamentos de Mecânica	60
Fundamentos de Química Analítica	34	Fundamentos de Química Analítica	30
Fundamentos de Termodinâmica	34	Fundamentos de Termodinâmica	30
Fungos Filamentosos e Micotoxinas em Alimentos e Bebidas (Optativa)	34	Fungos Filamentosos e Micotoxinas em Alimentos e Bebidas (Optativa)	30
Física de Fluidos (Optativa)	68	Física de Fluidos (Optativa)	60
Físico-química	34	Físico-química	30
Gerenciamento da Qualidade	34	Gerenciamento da Qualidade	30
Gestão Ambiental e Sustentabilidade	51	Gestão Ambiental e Sustentabilidade	45
Gestão da Inovação (Optativa)	34	Gestão da Inovação (Optativa)	30
Gestão da Qualidade, Saúde, Meio Ambiente, Segurança e Responsabilidade Social (Optativa)	34	Gestão da Qualidade, Saúde, Meio Ambiente, Segurança e Responsabilidade Social (Optativa)	30
Gestão da Segurança de Alimentos	51	Gestão da Segurança de Alimentos	45
I (Acs-nd) Atividades Complementares (Obr)	68	I (Acs-nd) Atividades Complementares (Obr)	68
II (Aoe-nd) Atividades Orientadas de Ensino (Opt)	68	II (Aoe-nd) Atividades Orientadas de Ensino (Opt)	68
III (Aex-nd) Atividades de Extensão (Opt)	384	III (Aex-nd) Atividades de Extensão (Opt); III (Aex-nd) Atividades de Extensão (Obr)	343 17
Instrumentação, Instalações e Segurança do Trabalho	68	Instrumentação, Instalações e Segurança do Trabalho	60
Introdução a Gestão Organizacional	34	Introdução a Gestão Organizacional	30



ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Em vigor até 2025/2	CH	Em vigor a partir de 2026/1	CH
Introdução à Engenharia de Alimentos	34	Introdução à Engenharia de Alimentos	30
IV (Tcc-nd) Trabalho de Conclusão de Curso (Obr)	80	IV (Tcc-nd) Trabalho de Conclusão de Curso (Obr)	80
Laboratório de Engenharia de Alimentos	34	Laboratório de Engenharia de Alimentos	60
Laboratório de Mecânica, Fluidos e Termodinâmica	34	Laboratório de Mecânica, Fluidos e Termodinâmica	30
Legislação na Indústria de Alimentos	34	Legislação na Indústria de Alimentos	30
Leitura e Produção de Textos (Optativa)	34	Leitura e Produção de Textos (Optativa)	30
Manejo e Pós-colheita de Grãos (Optativa)	51	Manejo e Pós-colheita de Grãos (Optativa)	45
Marketing de Produtos Agroalimentares (Optativa)	34	Marketing de Produtos Agroalimentares (Optativa)	30
Matemática Elementar	68	Matemática Elementar	60
Metodologia Aplicada ao Trabalho de Conclusão de Curso	51	Metodologia Aplicada ao Trabalho de Conclusão de Curso	45
Metodologia da Pesquisa	34	Metodologia da Pesquisa	30
Microbiologia	34	Microbiologia	30
Microbiologia de Alimentos	68	Microbiologia de Alimentos	60
Modelagem, Simulação e Controle de Processos (Optativa)	51	Modelagem, Simulação e Controle de Processos (Optativa)	45
Métodos Numéricos (Optativa)	68	Métodos Numéricos (Optativa)	60
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	51	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	45
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	51	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	45
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos III	51	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos III	45
Plantas Alimentícias do Cerrado e Pantanal (Optativa)	34	Plantas Alimentícias do Cerrado e Pantanal (Optativa)	30
Probabilidade e Estatística	68	Probabilidade e Estatística	60
Processamento de Produtos Lácteos (Optativa)	34	Processamento de Produtos Lácteos (Optativa)	30
Projetos na Indústria de Alimentos I	34	Projetos na Indústria de Alimentos I	45
Projetos na Indústria de Alimentos II	34	Projetos na Indústria de Alimentos II	30
Práticas em Engenharia de Alimentos (Optativa)	34	Práticas em Engenharia de Alimentos (Optativa)	30
Química de Alimentos	34	Química de Alimentos	30
Química de Alimentos I (Optativa)	34	Química de Alimentos I (Optativa)	30





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Em vigor até 2025/2	CH	Em vigor a partir de 2026/1	CH
Química Geral I	68	Química Geral I	60
Química Orgânica I	51	Química Orgânica I	60
Reaproveitamento de Resíduos da Agroindústria (Optativa)	51	Reaproveitamento de Resíduos da Agroindústria (Optativa)	45
Refrigeração Industrial (Optativa)	34	Refrigeração Industrial (Optativa)	30
Relações Étnico-raciais	34	Relações Étnico-raciais	30
Segurança Alimentar e Nutricional	34	Segurança Alimentar e Nutricional	30
Segurança no Trabalho (Optativa)	34	Segurança no Trabalho (Optativa)	30
Sistema Agroindustrial Alimentar	51	Sistema Agroindustrial Alimentar	45
Sistemas de Qualidade Aplicado na Indústria de Carnes (Optativa)	34	Sistemas de Qualidade Aplicado na Indústria de Carnes (Optativa)	30
Sem Equivalência		Inteligência Artificial: Fundamentos e Práticas	30
Sem Equivalência		Vida, Cidadania e Sustentabilidade	30
Tecnologia de Bebidas Alcoólicas (Optativa)	51	Tecnologia de Bebidas Alcoólicas (Optativa)	45
Tecnologia de Bebidas Não Alcoólicas (Optativa)	34	Tecnologia de Bebidas Não Alcoólicas (Optativa)	30
Tecnologia de Café e Cacau (Optativa)	34	Tecnologia de Café e Cacau (Optativa)	30
Tecnologia de Chocolates (Optativa)	34	Tecnologia de Chocolates (Optativa)	30
Tecnologia de Ovos e Mel (Optativa)	34	Tecnologia de Ovos e Mel (Optativa)	30
Tecnologia de Panificação (Optativa)	68	Tecnologia de Panificação (Optativa)	60
Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas (Optativa)	34	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas (Optativa)	30
Tecnologias Emergentes em Conservação de Alimentos (Optativa)	51	Tecnologias Emergentes em Conservação de Alimentos (Optativa)	45
Termodinâmica Aplicada	68	Termodinâmica Aplicada	60
Toxicologia de Alimentos (Optativa)	51	Toxicologia de Alimentos (Optativa)	45
Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	68	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	60
Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos I (Optativa)	34	Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos I (Optativa)	30
Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos II (Optativa)	51	Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos II (Optativa)	45
Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos III (Optativa)	68	Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos III (Optativa)	60
Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos I (Optativa)	34	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos I (Optativa)	30





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Em vigor até 2025/2	CH	Em vigor a partir de 2026/1	CH
Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos II (Optativa)	51	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos II (Optativa)	45
Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos III (Optativa)	68	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos III (Optativa)	60
Tópicos Especiais em Saúde e Nutrição (Optativa)	34	Tópicos Especiais em Saúde e Nutrição (Optativa)	30
Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos I (Optativa)	34	Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos I (Optativa)	30
Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos II (Optativa)	51	Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos II (Optativa)	45
Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos III (Optativa)	68	Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos III (Optativa)	60
Tópicos Especiais em Tecnologia de Carnes (Optativa)	34	Tópicos Especiais em Tecnologia de Carnes (Optativa)	30
Vetores e Geometria Analítica	68	Vetores e Geometria Analítica	60
Ética e Regulamentação Profissional (Optativa)	34	Ética e Regulamentação Profissional (Optativa)	30

7.4. LOTAÇÃO DAS DISCIPLINAS NAS UNIDADES DA ADMINISTRAÇÃO SETORIAL

As disciplinas do curso de Engenharia de Alimentos estão lotadas na Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição, exceto:

DISCIPLINA	UNIDADE
Algoritmos e Programação	Faculdade de Computação
Cálculo I	Instituto de Matemática
Cálculo II	Instituto de Matemática
Cálculo III	Instituto de Matemática
Desenho Técnico	Faculdade de Engenharias, Arquitetura e Urbanismo e Geografia
Desenvolvimento Pessoal e Profissional	Escola de Administração e Negócios
Estudo de Libras	Faculdade de Artes, Letras e Comunicação
Física de Fluidos	Instituto de Física
Fundamentos da Eletricidade	Instituto de Física
Fundamentos de Ciência dos Materiais	Instituto de Física
Fundamentos de Economia	Escola de Administração e Negócios
Fundamentos de Mecânica	Instituto de Física
Fundamentos de Termodinâmica	Instituto de Física
Gestão da Qualidade, Saúde, Meio Ambiente, Segurança e Responsabilidade Social	Faculdade de Engenharias, Arquitetura e Urbanismo e Geografia



ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

DISCIPLINA	UNIDADE
Inteligência Artificial: Fundamentos e Práticas	Disciplinas sem Lotação
Introdução a Gestão Organizacional	Escola de Administração e Negócios
Laboratório de Mecânica, Fluidos e Termodinâmica	Instituto de Física
Matemática Elementar	Instituto de Matemática
Métodos Numéricos	Instituto de Matemática
Microbiologia	Instituto de Biociências
Probabilidade e Estatística	Instituto de Matemática
Química Geral I	Instituto de Química
Química Orgânica I	Instituto de Química
Relações Étnico-raciais	Faculdade de Ciências Humanas
Segurança no Trabalho	Faculdade de Engenharias, Arquitetura e Urbanismo e Geografia
Vetores e Geometria Analítica	Instituto de Matemática
Vida, Cidadania e Sustentabilidade	Disciplinas sem Lotação

7.5. EMENTÁRIO

7.6. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

- ADITIVOS ALIMENTARES: Aditivo alimentar: definição, classes, propriedades, funções e aplicações. Coadjuvantes de tecnologia de fabricação. Legislação. Bibliografia Básica: Gerhardt, Ulrich. **Aditivos e Ingredientes**: Como Coadjuvantes de La "Kutter", Emulgentes Y Estabilizadores de Productos Cárnicos. Zaragoza: Acribia, [1980]. 148 P. (Ciencia Y Tecnología de La Carne. Teoría Y Práctica; 12) Hughes, Christopher C. **Guía de Aditivos**. Zaragoza: Editorial Acribia, 1994. 190 P. Isbn 84-200-0774-9. Damodaran, Srinivasan; Parkin, Kirk L.; Fennema, Owen R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4. Ed. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2010. Viii, 900 P. (Biblioteca Artmed. Nutrição e Tecnología de Alimentos). Isbn 9788536322483. Bibliografia Complementar: Neves, Neila Mara de Araujo. **Industrias Caseiras**: Alimentares, Nao Alimentares. Pelotas, Rs: Universitária Ufpel, 1988. 111 P. Maier, Hans Gerhard. **Metodos Modernos de Analisis de Alimentos**. 2. Ed. Zaragoza: Editorial Acribia, 1981. Oliveira, Fernanda Arboite De; Oliveira, Florencia Cladera. **Toxicologia Experimental de Alimentos**. Porto Alegre, Rs: Ed. Universitária Metodista Ipa; Sulina, 2010. 119 P. Isbn 978-85-205-0581-6.

- ALGORITMOS E PROGRAMAÇÃO: Variáveis e Tipos de Dados. Estrutura Sequencial. Estrutura Condicional. Estruturas de Repetição. Variáveis Compostas Homogêneas. Utilização de funções matemáticas da linguagem. Laboratório de informática. A linguagem de programação a ser utilizada será Python. Bibliografia Básica: Feofiloff, Paulo. **Algoritmos em Linguagem C**. Rio de Janeiro, Rj: Elsevier, 2009. 208 P. Isbn 9788535232493. Algoritmos Estruturados. 2. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Ed. Guanabara, 1989. 252 P. (Programação Estruturada de Computadores). Cormen, Thomas H. Et Al. **Algoritmos**: Teoria e Prática. Rio de Janeiro, Rj: Elsevier, 2012. 926 P. Isbn 9788535236996. Bibliografia Complementar:





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Guimarães, Angelo de Moura; Lages, Newton Alberto de Castilho. **Algoritmos e Estruturas de Dados**. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 1985-2013. 216 P. (Ciência da Computação). ISBN 85-216-0378-9. Deitel, Harvey M.; Deitel, Paul J. **C++: Como Programar**. 3. Ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2001. 1098 P. ISBN 8573077409. Szwarcfiter, Jayme Luiz; Markenzon, Lilian. **Estruturas de Dados e seus Algoritmos**. 3. Ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2014. Xv, 302 P. ISBN 9788521617501. Ascencio, Ana Fernanda Gomes; Campos, Edilene Aparecida Veneruchi De. **Fundamentos da Programação de Computadores: Algoritmos, Pascal, C/C++ (Padrão Ansi) e Java**. 3. Ed. São Paulo, SP: Pearson, 2013. 569 P. ISBN 9788564574168. Ziviani, Nivio. **Projeto de Algoritmos: com Implementações em Pascal e C**. 3. Ed. Rev. e Ampl. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2013. 639 P. ISBN 9788522110506.

- ALIMENTAÇÃO E COTIDIANO: Homem, história e alimentação. Alimentação e cultura. Hábitos alimentares contemporâneos. Alimentação regional. Mercado de alimentação. **Bibliografia Básica:** Freund, Francisco Tommy. **Alimentos e Bebidas: Uma Visão Gerencial**. 2. Ed. Rio de Janeiro, RJ: Senac Nacional, 2014. 208 P. ISBN 9788574582542. Flandrin, Jean-louis; Montanari, Massimo. **História da Alimentação**. 6. Ed. São Paulo, SP: Estação Liberdade, 2009. 885 P. ISBN 9788574480022. Cascudo, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3. Ed. São Paulo, SP: Global, 2004-2007. 954 P. ISBN 8526007122. **Bibliografia Complementar:** Franco, Ariovaldo. **de Caçador a Gourmet: Uma História da Gastronomia**. 3. Ed. Rev. e Ampl. São Paulo, SP: Ed. Senac, 2004. 285 P. ISBN 85-7359-186-2. Sampaio, Iracema. **Cheiros & Sabores de Mato Grosso do Sul**. 6. Ed. Campo Grande, MS: Aaccima, 2008. 208 P. Brillat-savarin. **a Fisiologia do Gosto**. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 2011-2012. 379 P. ISBN 978-85-7164-492-2. Freixa, Dolores; Chaves, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 2. Ed. Rio de Janeiro, RJ: Senac Editoras, 2012. 300 P. ISBN 9788574582832. Damasceno Júnior, Geraldo Alves; Souza, Paulo Robson de (Org.). **Sabores do Cerrado & Pantanal: Receitas & Boas Práticas de Aproveitamento**. Campo Grande, MS: Ed. Ufms, 2010. 141 P. (Sabores do Cerrado & Pantanal). ISBN 9788576133094.

- ALIMENTOS E EXPERIMENTAÇÃO ANIMAL: Dietas experimentais. Metabolismo e absorção de nutrientes. Principais modelos animais de doenças. Bioterismo. Nutrigenômica. **Bibliografia Básica:** Costa, Neuza Maria Brunoro; Borém, Aluizio (Coord.). **Biotecnologia e Nutrição: Saiba Como o Dna Pode Enriquecer a Qualidade dos Alimentos**. 2. Ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2013. 140 P. ISBN 9788564956452. Cukier, Celso; Magnoni, Daniel; Alvarez, Tatiana Souza. **Nutrição Baseada na Fisiologia dos Órgãos e Sistemas**. São Paulo, SP: Sarvier, 2010. 332 P. ISBN 857378153X. Damodaran, Srinivasan; Parkin, Kirk L.; Fennema, Owen R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4. Ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. Viii, 900 P. (Biblioteca Artmed. Nutrição e Tecnologia de Alimentos). ISBN 9788536322483. **Bibliografia Complementar:** Pimentel, Carolina Vieira de Mello Barros; Francki, Valeska Mangini; Gollucke Andréa Pittelli. **Alimentos Funcionais: Introdução Às Principais Substâncias Bioativas em Alimentos**. São Paulo, SP: Varela, 2005. 95 P. : II ISBN 85-8551984-3. Palermo, Jane Rizzo. **Bioquímica da Nutrição**. 2. Ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 175 P. ISBN 978-85-388-0558-8. Faleiro, Fabio Gelape; Andrade, Solange Rocha Monteiro De; Reis Junior, Fábio Bueno dos (Ed.); Embrapa Cerrados. **Biotecnologia: Estado da Arte e Aplicações na Agropecuária**. Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, 2011 730 P. ISBN 978-85-7075-059-4. Ibrahim, Tereza; Senna, Janaína Reis Xavier. **Nutrição Experimental**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2012. [20], 149 P. ISBN 9788577710928.





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

- **ALIMENTOS FUNCIONAIS:** Histórico. Conceitos gerais sobre alimentos funcionais. Principais classes de alimentos funcionais: carotenoides, probióticos, fibras alimentares, ácidos graxos ômega-3, fitoesteróis, compostos fenólicos, vitaminas e minerais com atividade antioxidante. Tendências do mercado. Novas fontes de compostos bioativos. Legislação. Processamento, controle de qualidade e rotulagem. Bibliografia Básica: Costa, Neuza Maria Brunoro; Rosa, Carla de Oliveira Barbosa. **Alimentos Funcionais:** Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2011. 536 P. Isbn 978-85-7771-066-9. Pimentel, Carolina Vieira de Mello Barros; Francki, Valeska Mangini; Gollucke Andréa Pittelli. **Alimentos Funcionais:** Introdução Às Principais Substâncias Bioativas em Alimentos. São Paulo, SP: Varela, 2005. 95 P. : II Isbn 85-8551984-3. Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. **Prebióticos e Probióticos:** Atualização e Prospecção. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2012. 226 P. Isbn 978-85-64956-02-5. Pimentel, Carolina Vieira de Mello Barros; Elias, Maria Fernanda; Philippi, Sonia Tucunduva. **Alimentos Funcionais e Compostos Bioativos.** 1. Ed. Barueri: Manole, 2019. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9786555761955. Bibliografia Complementar: Ornellas, Lieselotte H. **a Alimentação Através dos Tempos.** 4. Ed. Florianópolis, SC: Ed. Ufsc, 2008. 304 P. (Série Nutrição). Isbn 978-85-328-0440-2. Colegate, Steven M; Molyneux, Russell J. **Bioactive Natural Products:** Detection, Isolation, And Structural Determination. 2. Ed. Boca Raton, FL: Crc Press, 2008. 605 P. Isbn 9780849372582. Liang, Xiǎo-tian; Fang, Wei-shuo. **Medicinal Chemistry Of Bioactive Natural Products.** Hoboken: Wiley-interscience, 2006. 460 P. : II Isbn 0-471-66007-8.

- **ANÁLISE E CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS:** Noções de Higiene e Segurança no Laboratório. Análises quantitativas e qualitativas em alimentos. Controle de qualidade de alimentos. Fraudes em alimentos de origem animal e vegetal. Regulamentos técnicos de identidade e qualidade. Análises instrumentais: Microscopia alimentar, cromatografia e espectroscopia. Bibliografia Básica: Andrade, Édira Castello Branco De. **Análise de Alimentos:** Uma Visão Química da Nutrição. 3. Ed. São Paulo, SP: Varela, 2012. 324 P. Isbn 9788577590070. Cecchi, Heloísa Máscia. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos.** 2. Ed. Rev. Campinas, SP: Ed. Unicamp, 2013. 207 P. Isbn 8526806416. Holler, F. James; Skoog, Douglas A.; Crouch, Stanley R. **Princípios de Análise Instrumental.** 6. Ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2009. 1055 P. Isbn 9788573079760. Bibliografia Complementar: Silva, D. J.; Queiroz, Augusto César De. **Análise de Alimentos:** Métodos Químicos e Biológicos. 3. Ed. Viçosa, MG: Ed. Ufv, 2012. 235 P. Isbn 8572691057. Bobbio, Florinda O.; Bobbio, Paulo A. **Manual de Laboratório de Química de Alimentos.** São Paulo, SP: Varela, 2003. 135 P. Isbn 8585519134. Almeida-muradian, Ligia Bicudo De; Penteado, Marilene de Vuono Camargo (Org.). **Vigilância Sanitária:** Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007. Xx, 203 P. (Ciências Farmacêuticas). Isbn 9788527713399.

- **ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS:** Princípios teóricos e práticos da análise de alimentos por métodos convencionais. Amostragem, pesagem e preparo de amostras para análise. Determinação dos constituintes principais dos alimentos: umidade e sólidos totais, cinza e conteúdo mineral, proteína total, lipídeos totais, fibras e açúcares. Acidez e pH. Determinação das propriedades físico-químicas dos alimentos. Educação ambiental: riscos ambientais da utilização de metais tóxicos. Resíduos químicos gerados nas aulas práticas. Bibliografia Básica: Cecchi, Heloísa Máscia. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos.** 2. Ed. Rev. Campinas, SP: Ed. Unicamp, 2013. 207 P. Isbn 8526806416. Damodaran,





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Srinivasan; Parkin, Kirk L.; Fennema, Owen R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4. Ed. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2010. Viii, 900 P. (Biblioteca Artmed. Nutrição e Tecnologia de Alimentos). Isbn 9788536322483. Araújo, Júlio Maria de Andrade. **Química de Alimentos: Teoria e Prática**. 5. Ed. Atual. e Ampl. Viçosa, Mg: Ed. Ufv, 2012. 601 P. Isbn 9788572694049. Bibliografia Complementar: Andrade, Édira Castello Branco De. **Análise de Alimentos: Uma Visão Química da Nutrição**. 3. Ed. São Paulo, Sp: Varela, 2012. 324 P. Isbn 9788577590070. Bobbio, Florinda O.; Bobbio, Paulo A. **Manual de Laboratório de Química de Alimentos**. São Paulo, Sp: Varela, 2003. 135 P. Isbn 8585519134. Ribeiro, Eliana Paula; Seravalli, Elisena A. G. **Química de Alimentos**. 2. Ed. Rev. São Paulo, Sp: Blücher, Instituto Mauá de Tecnologia, 2011-2012. 184 P. Isbn 9788521203667.

- ANÁLISE SENSORIAL: Objetivo e importância da Análise sensorial. Campos de Aplicação. Fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Requisitos para avaliação sensorial. Teoria e prática sobre seleção e treinamento dos julgadores. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais. Preparo e apresentação de amostras. Análise estatística e interpretação dos resultados. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial. Bibliografia Básica: Teixeira, Evanilda; Meinert, Elza Maria; Barbeta, Pedro Alberto. **Análise Sensorial de Alimentos**. Florianópolis, Sc: Ed. Ufsc, 1987. 180 P. (Série Didática). Dutcosky, Silvia Deboni. **Análise Sensorial de Alimentos**. 4. Ed. Rev. e Ampl. Curitiba, Pr: Champagnat, 2013. 531 P. (Coleção Exatas ; 4). Isbn 978-85-7292-303-3. Minim, Valéria Paula Rodrigues. **Análise Sensorial: Estudos com Consumidores**. 2. Ed. Rev. e Ampl. Viçosa, Mg: Ed. Ufv, 2010. 308 P. Isbn 978-85-7269-282-3. Bibliografia Complementar: Almeida, T. C. A. (Ed.) Et Al. **Avanços em Análise Sensorial = Avances En Análisis Sensorial**. São Paulo, Sp: Varela, 1999. 286 P. Isbn 8585519436. Fellows, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 4. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788582715260. Palermo, Jane Rizzo. **Análise Sensorial: Fundamentos e Métodos**. 1. Ed. São Paulo: Atheneu, 2015. 1 Recurso Online. Isbn 9788538806622.

- ATUALIDADES DO MUNDO DO TRABALHO: Autoconhecimento. Características das gerações X, Y e Z. Visões em liderança. Diversidade, equidade e inclusão. Autenticidade. Habilidades sócio emocionais. Comunicação. Bibliografia Básica: Penteado, José de Arruda. **Comunicação Visual e Expressão: Volume 2 : Artes Plásticas e Desenho**, 1º. e 2º. Grau. São Paulo, Sp: Nacional, [1977]. 184 P. Schein, Edgar H. **Cultura Organizacional e Liderança**. São Paulo, Sp: Atlas, 2009. 413 P. Isbn 9788522454976. Gottman, John Mordechai; Declaire, Joan. Inteligência Emocional e a Arte de Educar Nossos Filhos: Como Aplicar os Conceitos Revolucionários da Inteligência Emocional para Uma Compreensão da Relação entre Pais e Filhos. 27. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Objetiva, 1997. Bibliografia Complementar: Weil, Pierre; Tompakow, Roland. **o Corpo Fala: a Linguagem Silenciosa da Comunicação Não Verbal**. 68. Ed. Petrópolis, Rj: Vozes, 2011. 287 P. Isbn 978-85-326-0208-4. Karina Nalevaiko Rocha. **Inteligência, Afetividade e Criatividade**. Contentus 68 Isbn 9786557450130. Souza, Paulo Henrique De. **Bncc no Chão da Sala de Aula: o que as Escolas Podem Aprender a Fazer com as 10 Competências?** 1. Ed. Belo Horizonte: Conhecimento Livraria e Distribuidora, 2020. 1 Recurso Online. Isbn 9786586529432. Pozo, Juan Ignacio. **Aprendizes e Mestres** a Nova Cultura da Aprendizagem. Porto Alegre Artmed 2015 1 Recurso Online Isbn 9788536315423.

- BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS I: Bioquímica (estrutura e função) de proteínas e





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

aminoácidos. Enzimas (mecanismo de ação, cinética e regulação). Bioquímica de carboidratos e lipídeos. Metabolismo (síntese e degradação) de proteínas, carboidratos e lipídios. Química dos Ácidos Nucleicos. Vitaminas. Respiração Celular. Bibliografia Básica: Harvey, Richard A.; Ferrier, Denise R. **Bioquímica Ilustrada**. 5. Ed. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2012. 520 P. Isbn 9788536326252. Campbell, Mary K.; Farrell, Shawn O. **Bioquímica: Volume 1 : Bioquímica Básica**. São Paulo, Sp: Pioneira, 2007. Xix, 263 P. Isbn 8522105243. Lehninger, Albert L.; Nelson, David L.; Cox, Michael M. **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. 6. Ed. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2017. Xxx, 1298 P. Isbn 9788582710722. Bibliografia Complementar: Berg, Jeremy M.; Tymoczko, John L.; Stryer, Lubert. **Bioquímica**. 7. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Guanabara Koogan, 2015. Xxi, 1162 P. Isbn 9788527723619. Champe, Pamela C.; Harvey, Richard A.; Ferrier, Denise R. **Bioquímica Ilustrada**. 4. Ed. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2009. 533 P. Isbn 9788536317137. Harper, Harold A.; Murray, Robert K. **Bioquímica Ilustrada de Harper**. 29. Ed. Porto Alegre, Rs: Amgh Ed., 2014. 818 P. Isbn 9788580552805.

- BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS II: Água nos alimentos. Bioquímica dos alimentos: Bioquímica de carne, bioquímica de leite, bioquímica de ovos, bioquímica de frutas e hortaliças. Toxicantes de ocorrência natural em alimentos. Enzimas: Carboidrases, Proteases, Lipases, Oxidorredutases. Compostos bioativos e substâncias antinutricionais. Educação ambiental: o impacto dos toxicantes no ambiente. Bibliografia Básica: Koblitz, Maria Gabriela Bello (Coord.). **Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas**. Rio de Janeiro, Rj: Ed. Lab, 2014. 242 P. Isbn 9788527713849. Macedo, Gabriela Alves. **Bioquímica Experimental de Alimentos**. São Paulo, Sp: Varela, 2005. 187 P. : Il. (Algumas Col.) Isbn 85-85519-92-4. Moretto, Eliane. **Introdução à Ciência de Alimentos**. 2. Ed. Ampl. e Rev. Florianópolis, Sc: Ed. Ufsc, 2008. 237 P. (Série Nutrição). Isbn 978-85-328-0447-1. Koblitz, Maria Gabriela Bello. **Bioquímica dos Alimentos Teoria e Aplicações Práticas**. 2. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2019 1 Recurso Online Isbn 9788527735261. Bibliografia Complementar: Cheftel, Jean-claude; Cheftel, Henri. **Introduccion a La Bioquimica Y Tecnologia de Los Alimentos, Volume I**. Zaragoza: Editorial Acribia, 1999. 333 P. Isbn 84-200-0444-8. Cheftel, Jean-claude; Cheftel, Henri. **Introduccion a La Bioquimica Y Tecnologia de Los Alimentos, Volume II**. Zaragoza: Editorial Acribia, 1999. 404 P. Isbn 84-200-0444-8. Silva, Priscila Souza Da. **Bioquímica dos Alimentos**. Porto Alegre Ser - Sagah 2018 1 Recurso Online Isbn 9788595026605.

- CÁLCULO I: Números reais e funções de uma variável real a valores reais; Limite e continuidade de função de uma variável real; Derivadas de função de uma variável real. Bibliografia Básica: Thomas, George Brinton. **Cálculo**. 12. Ed. São Paulo: Pearson, 2012. 1 Recurso Online. Isbn 9788581430867. Stewart, James. **Cálculo, V. 1**. 8. São Paulo: Cengage Learning, 2017. 1 Recurso Online. Isbn 9788522126859. Guidorizzi, Hamilton Luiz. **um Curso de Cálculo, V. 1**. 6. Rio de Janeiro Ltc 2018 1 Recurso Online Isbn 9788521635574. Bibliografia Complementar: Boulos, Paulo. **Cálculo Diferencial e Integral: Volume 1**. São Paulo, Sp: Pearson Makron Books, 2013. 381 P. Isbn 853461041X. Anton, Howard; Bivens, Irl; Davis, Stephen. **Cálculo: Volume I**. 8. Ed. Porto Alegre, Rs: Bookman, 2007. 581 P. Isbn 9788560031634. Flemming, Diva Marília; Gonçalves, Mirian Buss. **Cálculo A: Funções, Limite, Derivação e Integração - 6ª Edição Rev. e Ampl.** Editora Pearson, 2006. 458 P. Isbn 9788576051152.

- CÁLCULO II: Integrais de Funções de uma Variável Real e Aplicações; Integrais Impróprias; Funções vetoriais; Funções de Várias Variáveis Reais.





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Diferenciabilidade. Máximos e Mínimos de Funções de duas Variáveis Reais. **Bibliografia Básica:** Pinto, Diomara; Morgado, Maria Cândida Ferreira. **Cálculo Diferencial e Integral de Funções de Várias Variáveis.** 4. Ed. Rio de Janeiro, RJ: Ufrj, 2015. 345 P. (Coleção Estudos). Isbn 9788571083998. Stewart, James. **Cálculo, V. 2.** 8. São Paulo: Cengage Learning, 2017. 1 Recurso Online. Isbn 9788522126866. Guidorizzi, Hamilton Luiz. **um Curso de Cálculo, V. 3.** 6. Rio de Janeiro Ltc 2018 1 Recurso Online Isbn 9788521635918. **Bibliografia Complementar:** Gonçalves, Mirian Buss; Flemming, Diva Marília. **Cálculo B:** Funções de Várias Variáveis, Integrais, Duplas e Triplas. São Paulo, Sp: Makron Books, 2005. Xii, 372 P. Isbn 9788534609780. Thomas, George Brinton. **Cálculo.** 12. Ed. São Paulo: Pearson, 2012. 1 Recurso Online. Isbn 9788581430874. Anton, Howard. **Cálculo, V.2.** 10. Porto Alegre Bookman 2014 1 Recurso Online Isbn 9788582602461.

- CÁLCULO III: Integrais duplas e triplas; Integral de linha; Integral de superfície. **Bibliografia Básica:** Pinto, Diomara; Morgado, Maria Cândida Ferreira. **Cálculo Diferencial e Integral de Funções de Várias Variáveis.** 4. Ed. Rio de Janeiro, RJ: Ufrj, 2015. 345 P. (Coleção Estudos). Isbn 9788571083998. Stewart, James. **Cálculo, V. 2.** 8. São Paulo: Cengage Learning, 2017. 1 Recurso Online. Isbn 9788522126866. Guidorizzi, Hamilton Luiz. **um Curso de Cálculo, V. 3.** 6. Rio de Janeiro Ltc 2018 1 Recurso Online Isbn 9788521635918. **Bibliografia Complementar:** Gonçalves, Mirian Buss; Flemming, Diva Marília. **Cálculo B:** Funções de Várias Variáveis, Integrais, Duplas e Triplas. São Paulo, Sp: Makron Books, 2005. Xii, 372 P. Isbn 9788534609780. Thomas, George Brinton. **Cálculo.** 12. Ed. São Paulo: Pearson, 2012. 1 Recurso Online. Isbn 9788581430874. Anton, Howard. **Cálculo, V.2.** 10. Porto Alegre Bookman 2014 1 Recurso Online Isbn 9788582602461.

- CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CANA-DE-AÇÚCAR: Classificação botânica e composição química da cana de açúcar. Fisiologia da cana de açúcar. Operações preliminares do processo de industrialização da cana. Fabricação de açúcar. Fabricação de álcool. Fabricação de cachaça, rapadura, melado e açúcar mascavo. Controle de processos. Educação e conscientização ambiental. Visita técnica. **Bibliografia Básica:** Venturini Filho, Waldemar Gastoni (Coord.). **Bebidas Alcoólicas, Volume 1:** Ciência e Tecnologia. São Paulo, Sp: Blücher, 2010-2013. 461 P. (Série Bebidas, 1). Isbn 978-85-212-0492-3. Yokoya, Fumio. **Fabricação da Aguardente de Cana.** Campinas, Sp: Fundação Tropical de Pesquisas e Tecnologia "Andre Tosello", 1995. 92 P. (Fermentações Industriais;2) De Amorim, Henrique V.; Leão, Regina Machado. **Fermentação Alcoólica:** Ciência e Tecnologia. Piracicaba, Sp: Fermentec, 2005. 434 P. Isbn 85-99011-01-04. **Bibliografia Complementar:** Amarilla, Bergson Henrique da Silva (Coord.); Instituto Euvaldo Lodi. **a Agro-indústria Canavieira:** Aspectos Gerais das Destilarias de Álcool em Mato Grosso do Sul. Campo Grande, Ms: Iel, 1995. 62 F. Associação Brasileira das Instituições de Pesquisa Tecnológica. **Manual dos Derivados da Cana-de-açúcar:** Diversificação, Matérias-primas, Derivados do Bagaço, Derivados do Melaço, Outros Derivados, Resíduos, Energia. Brasília, Df: Abipti, 1999. 468 P. Alcarde, André Ricardo. **Cachaça Ciência, Tecnologia e Arte - 2ª Edição.** Editora Blucher 97 Isbn 9788521208457.

- CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CARNES: Introdução à Tecnologia de Carnes; Conversão do Músculo em Carne; Matéria-prima aplicada a tecnologia de carnes; Ingredientes não cárneos aplicado em produtos cárneos; Legislação e padrões físico-químicos e microbiológicos de carnes e produtos cárneos; Carnes e Produtos Cárneos Curados, Curados Cozidos e Cozidos; Tecnologia de Produtos Cominuídos; Embutidos Fermentados; Carne e Produtos Cárneos Congelados; Carnes de





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Umidade Intermediária, Desidratadas e Extrato de Carne; Educação Ambiental com foco em gerenciamento de resíduos do processamento de carnes e cuidados com impactos ambientais. Comportamento no trabalho objetivando segurança no trabalho. Visita técnica em indústria de alimentos. **Bibliografia Básica:** Shimokomaki, Massami. **Atualidades em Ciência e Tecnologia de Carnes.** São Paulo, Sp: Varela, 2006. 236 P. : Il. (Alguma Col.) Isbn 85-85519-94-0. Ramos, Eduardo Mendes; Gomide, Lucio Alberto de Miranda. **Avaliação da Qualidade de Carnes: Fundamentos e Metodologias.** Viçosa, Mg: Ed. Ufv, 2009-2012. 599 P. Isbn 978-85-7269-289-2 Castillo, Carmen J. Contreras. **Qualidade da Carne.** São Paulo, Sp: Varela, 2006. 240 P. : Il Isbn 85-85519-93-2. **Bibliografia Complementar:** Olivo, Rubison; Olivo, Nílson. **o Mundo das Carnes: Ciência, Tecnologia e Mercado.** 3. Ed. Atual. Criciúma, Sc: R. Olivo, 2006. 209 P. : Il. (Algumas Col.) Gomide, Lucio Alberto de Miranda; Ramos, Eduardo Mendes; Fontes, Paulo Rogério. **Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças.** Viçosa, Mg: Ed. Ufv, 2006. 370 P. Isbn 8572692169. Fernandes, Célia Andressa Leite Lopes Penteado; Teixeira, Eliana Maria; Tsuzuki, Natália. **Produção Agroindustrial: Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial.** 1. Ed. São Paulo: Érica, 2015. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788536532547.

- CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS: Perdas pós-colheita de frutas e hortaliças. Fisiologia do desenvolvimento, amadurecimento e respiração. Ação do etileno. Desordens fisiológicas. Tecnologias pós-colheita. Controle de doenças na pós-colheita. Produtos vegetais minimamente processados. Tecnologias de processamento de frutas e hortaliças. Introdução à tecnologia de sucos. Educação ambiental: aproveitamento de resíduos para redução dos impactos ambientais. **Bibliografia Básica:** Gava, Altanir Jaime; Silva, Carlos Alberto Bento Da; Frias, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações.** São Paulo, Sp: Nobel, C2017. 511 P. Isbn 9788521313823. Ordóñez Pereda, Juan a *Et Al.* **Tecnologia de Alimentos: Vol. 1: Componentes dos Alimentos e Processos.** Porto Alegre, Rs: Artmed, 2007. 294 P. Isbn 9788536304366. Fernandes, Célia Andressa Leite Lopes Penteado; Teixeira, Eliana Maria; Tsuzuki, Natália. **Produção Agroindustrial: Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial.** 1. Ed. São Paulo: Érica, 2015. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788536532547. **Bibliografia Complementar:** Chitarra, Maria Isabel Fernandes; Chitarra, Adimilson Bosco. **Pós-colheita de Frutas e Hortaliças: Glossário.** Lavras, Mg: Ufla, 2006. 256 P. Isbn 9788587692364. Cruess, W. V. **Produtos Industriais de Frutas e Hortaliças, Volume li: Livro-texto para Estudantes, Pesquisadores e Industriais.** São Paulo, Sp: Blücher, 1973. P. Fellows, P. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática.** 2. Ed. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2008. 602 P. (Biblioteca Artmed). Isbn 9788536306520. Fellows, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática.** 4. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788582715260.

- CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GRÃOS, RAÍZES E TUBÉRCULOS: Estrutura e composição química dos grãos. Beneficiamento, secagem e armazenamento de grãos. Obtenção de amidos e farinhas. Propriedades, modificações do amido e aplicações industriais. Propriedades tecnológicas de grãos e farinhas de trigo. Moagem do Trigo. Tecnologia de massas alimentícias, biscoitos e extrusados. Tecnologia da Panificação. Tecnologia de industrialização do milho por via seca. Beneficiamento industrial do arroz. Processamento da aveia. Industrialização da soja. Composição química e processamento da mandioca. Educação ambiental:





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

aproveitamento de resíduos para redução dos impactos ambientais. **Bibliografia Básica:** Gutkoski, Luiz Carlos; Pedó, Ivone. **Aveia:** Composição Química, Valor Nutricional e Processamento. São Paulo, Sp: Varela, 2000. 191 P. Isbn 8585519568. Hoseney, R. Carl. **Principios de Ciencia Y Tecnologia de Los Cereales.** Zaragoza: Editorial Acribia, 1991. 321 P. Isbn 84-200-0703-x. Moretto, Eliane; Fett, Roseane. **Processamento e Análise de Biscoitos.** São Paulo, Sp: Varela, 1999. Xiv, 97 P. Isbn 85-85519-52-5. Cauvain, Stanley P.; Young, Linda S. **Tecnologia da Panificação.** 2. Ed. Barueri, Sp: Manole, 2009. 418 P. Isbn 978-85-204-2706-4. Ordóñez Pereda, Juan a *Et Al.* **Tecnologia de Alimentos:** Vol.2: Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2007. 279 P. Isbn 9788536304311. **Bibliografia Complementar:** Bobbio, Paulo A.; Bobbio, Florinda O. **Química do Processamento de Alimentos.** 3. Ed. São Paulo, Sp: Varela, 2001. 143 P. : Il Isbn 85-85519-12-6. Ordóñez Pereda, Juan a *Et Al.* **Tecnologia de Alimentos:** Vol. 1: Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2007. 294 P. Isbn 9788536304366. Kent, N. L. **Tecnologia de Los Cereales:** Introduccion para Estudiantes de Ciencia de Los Alimentos Y Agricultura. Zaragoza: Editorial Acribia, 1987. 221 P. Isbn 85-200-0608-4.

- CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITES: Leite in natura: espécies produtoras, produção e obtenção higiênica. Composição e constituintes químicos, propriedades e características físico-químicas e microbiológicas do leite. Legislação, padrões, controle de qualidade e tecnologias de processamento do leite e dos principais produtos lácteos. Sustentabilidade ambiental: aproveitamento de subprodutos/coprodutos da indústria de laticínios. **Bibliografia Básica:** Tronco, Vania Maria. **Manual para Inspeção da Qualidade do Leite.** 4. Ed. Santa Maria, Rs: Ed. Ufsm, 2010. 203 P. Isbn 978-85-7391-139-8 Ordóñez Pereda, Juan a *Et Al.* **Tecnologia de Alimentos:** Vol.2: Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2007. 279 P. Isbn 9788536304311. Cruz, Adriano. **Processamento de Leites de Consumo.** 1. Ed. Rio de Janeiro: Ltc, 2016. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788595154025. Cruz, Adriano. **Processamento de Produtos Lácteos.** 1. Ed. Rio de Janeiro: Ltc, 2017. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788595154032. Cruz, Adriano. **Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados.** 1. Ed. Rio de Janeiro: Ltc, 2016. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788595154049. **Bibliografia Complementar:** Manual de Boas Práticas e Qualidade do Leite: da Ordenha aos Produtos Lácteos. Curitiba, Pr: Editora Crv, 2014. 98 P. Isbn 978-85-444-0156-9. Portugal, José Alberto Bastos. Instituto de Laticínios Cândido Tostes Departamento de Tecnologia de Alimentos. **Segurança Alimentar na Cadeia do Leite.** Juiz de Fora, Mg: Instituto de Laticínios Cândido Tostes, 2002. 226 P. Produção, Processamento e Fiscalização de Leite e Derivados. 1. Ed. São Paulo, Sp: Atheneu, 2017. 1 Recurso Online. Isbn 9788538807391. Cruz, Adriano. **Microbiologia, Higiene e Controle de Qualidade no Processamento de Leites e Derivados.** 1. Ed. Rio de Janeiro: Ltc, 2018. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788595154018.

- CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PESCADOS: Noções básicas sobre pescado (Classificação do pescado; o pescado como alimento; características do pescado; abate e estrutura muscular; estrutura muscular do pescado, características do músculo de pescado); Composição química do pescado e valor nutricional; Bioquímica e pós-morte de pescado (alterações do pescado e qualidade da matéria-prima; alterações do pescado pós morte; avaliação e controle de qualidade do pescado; fatores que afetam a qualidade da matéria prima; noções de microbiologia do pescado); Métodos de conservação e processamento de produtos de pescado (métodos de obtenção, seleção e conservação do pescado;





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

congelamento e descongelamento de pescado; processamento tecnológico do pescado; conservação de produtos pesqueiros; tecnologia de salga de pescado; tecnologia de defumação; tecnologia de obtenção de polpa de pescado e surimi; tecnologia de enlatamento de pescado); Aproveitamento dos resíduos do pescado (subprodutos da indústria de pescado) Bibliografia Básica: Vieira, Regine Helena Silva dos Fernandes. **Microbiologia, Higiene e Qualidade do Pescado**: Teoria e Prática. São Paulo, Sp: Varela, 2004. 380 P. : Il Isbn 85-855-19-72-x. Bobbio, Paulo A.; Bobbio, Florinda O. **Química do Processamento de Alimentos**. 3. Ed. São Paulo, Sp: Varela, 2001. 143 P. : Il Isbn 85-85519-12-6. Ordóñez Pereda, Juan a *Et Al*. **Tecnologia de Alimentos**: Vol.2: Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2007. 279 P. Isbn 9788536304311. Bibliografia Complementar: Damodaran, Srinivasan; Parkin, Kirk L.; Fennema, Owen R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4. Ed. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2010. Viii, 900 P. (Biblioteca Artmed. Nutrição e Tecnologia de Alimentos). Isbn 9788536322483. Suzuki, Taneko. **Tecnología de Las Proteínas de Pescado Y Krill**. Zaragoza: Editorial Acribia, 1987. 230 P. Isbn 84-200-0595-9. Silva, Joao Andrade. **Tópicos da Tecnologia dos Alimentos**. São Paulo, Sp: Varela, 2000. 227 P. Isbn 85-85519-51-7.

- COMPOSTOS BIOATIVOS EM ALIMENTOS: Análises de compostos bioativos em alimentos. Análises de compostos bioativos in vitro. Análises de compostos bioativos in vivo. Fatores antinutricionais. Análise e interpretação de metodologias utilizadas para compostos bioativos. Principais compostos presentes nos alimentos. Bibliografia Básica: Pimentel, Carolina Vieira de Mello Barros; Francki, Valeska Mangini; Gollucke Andréa Pittelli. **Alimentos Funcionais**: Introdução Às Principais Substâncias Bioativas em Alimentos. São Paulo, Sp: Varela, 2005. 95 P. : Il Isbn 85-8551984-3. Alquimia dos Alimentos. 3. Ed. Rev. e Ampl. Distrito Federal: Senac, 2016. 310 P. (Série Alimentos e Bebidas). Isbn 9788562564383. Mondino, Mirta Gladis (Ed.). **Compostos Heterocíclicos**: Estudo e Aplicações Sintéticas. São Paulo, Sp: Atheneu, 2014. 205 P. (Série Química: Ciência e Tecnologia; 16). Isbn 9788538805175. Bibliografia Complementar: Andrade, Édira Castello Branco De. **Análise de Alimentos**: Uma Visão Química da Nutrição. 3. Ed. São Paulo, Sp: Varela, 2012. 324 P. Isbn 9788577590070. Araújo, Júlio Maria de Andrade. **Química de Alimentos**: Teoria e Prática. 5. Ed. Atual. e Ampl. Viçosa, Mg: Ed. Ufv, 2012. 601 P. Isbn 9788572694049. Ordóñez Pereda, Juan a *Et Al*. **Tecnologia de Alimentos**: Vol. 1: Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2007. 294 P. Isbn 9788536304366.

- CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS: Causas de deterioração dos alimentos. Importância da cloração de água em plantas de processamento. Conservação de alimentos pela remoção de água. Conservação pelo uso do frio. Conservação pelo uso do calor. Conservação pela fermentação. Conservação pelo uso de aditivos. Conservação de alimentos pelo uso da irradiação. Métodos combinados de conservação de alimentos. Novas tecnologias de processamento de alimentos. Alterações físicas e químicas dos alimentos oriundas da aplicação dos métodos de conservação. Gerenciamento de resíduos de alimentos e atenção ambiental. Segurança no trabalho relacionados aos métodos de conservação de alimentos. Bibliografia Básica: Oetterer, Marília; Arce, Marisa Aparecida Bismara Regitano D'; Spoto, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri, Sp: Manole, 2006. 612 P. Isbn 852041978X. Bobbio, Paulo A.; Bobbio, Florinda O. **Química do Processamento de Alimentos**. 3. Ed. São Paulo, Sp: Varela, 2001. 143 P. : Il Isbn 85-85519-12-6. Evangelista, José. **Tecnologia de Alimentos**. 2. Ed. São Paulo, Sp: Atheneu, 2015. 652 P. Isbn 857379075X. Bibliografia Complementar: Gava, Altanir Jaime. **Princípios de Tecnologia de**





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Alimentos. São Paulo, Sp: Nobel, 2002-2004. 284 P. Isbn 85-213-0132-4. Ordóñez Pereda, Juan a *Et Al.* **Tecnologia de Alimentos:** Vol. 1: Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2007. 294 P. Isbn 9788536304366. Ordóñez Pereda, Juan a *Et Al.* **Tecnologia de Alimentos:** Vol.2: Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2007. 279 P. Isbn 9788536304311.

- COOPERATIVISMO: Ambiente Social e Organizacional. Organizações cooperativas e associativas. Participação e gestão participativa. Associativismo. Origem, evolução e princípios do cooperativismo. Classificação e organização das cooperativas. Fundação e funcionamento de cooperativas. Organizações não-governamentais. Institutos. Fundações. Políticas Públicas e implementação de programas de incentivo ao associativismo e cooperativismo. Outras formas de cooperação. O Sistema Cooperativista Brasileiro. Cooperativas Agroindustriais

Bibliografia Básica: Organização das Cooperativas Brasileiras. **Cooperativismo Brasileiro, Uma História = Brazilian Cooperativism, a History.** Ribeirão Preto, Sp: Versão Br. Comunicação e Marketing, 2004. 151 P. Leite, Glaucia Silva; Leite, Ivan Corrêa. **o Cooperativismo Como Instrumento Constitucional na Busca do Desenvolvimento Nacional.** Campo Grande, Ms: Ed. Ufms, 2015. 169 P. Isbn 9788576134886. Batalha, Mário Otávio (Coord.). **Gestão Agroindustrial:** Volume 1 : Gepai : Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais. 3. Ed. São Paulo, Sp: Atlas, 2012. Xxii, 770 P. Isbn 9788522445707. Bibliografia Complementar: Congresso Brasileiro de Cooperativismo (12. : 2000 : Rio de Janeiro),. **Anais:** XII Congresso Brasileiro de Cooperativismo, XII Cbc, Rio de Janeiro, 3 a 8 de Dezembro de 2000. [Brasília, Df]: Ocb, [2001?]. 400 P. Sachs, Ignacy. Caminhos para o Desenvolvimento Sustentável. Rio de Janeiro: Garamond. 2002. Batalha, Mário Otávio (Coord.). **Gestão Agroindustrial:** Volume 2 : Gepai : Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais. 5. Ed. São Paulo, Sp: Atlas, 2009. 419 P. Isbn 9788522454495. Pagnussatt, Alcenor. **Guia do Cooperativismo de Crédito:** Organização, Governança e Políticas Corporativas. Porto Alegre, Rs: Sagra, 2004. 194 P. Isbn 85-241-0693-x. Bauer, Fernando Cesar; Vargas Junior, Fernando Miranda De. **Produção e Gestão Agroindustrial, Volume 2.** Campo Grande, Ms: Ed. Uniderp, 2008. 285 P. Isbn 978-85-7704-083-4.

- CULTIVO E PROPRIEDADES DE COGUMELOS COMESTÍVEIS: Os três domínios. Classificação e características dos fungos. Histórico de cultivo e utilização dos cogumelos. Principais espécies de cogumelos cultivadas. Métodos de cultivo e material utilizado. Propriedades nutricionais e medicinais de cogumelos. Mercado e legislação. Bibliografia Básica: Luz, Wilmar Cório Da. **Micologia Avançada, Volume I:** Taxonomia de Basidiomicetos : Classes : Agaricomycetes, Dacryomycetes, Tremellomycetes, Phallomycetes. Passo Fundo, Rs: Revisão Anual de Patologia de Plantas, 2008. Viii, 400 P. Microbiologia de Brock. 14. Porto Alegre Artmed 2016 1 Recurso Online Isbn 9788582712986. Putzke, Jair; Putzke, Marisa Terezinha Lopes. **os Reinos dos Fungos, Volume 1.** 3. Ed. Santa Cruz do Sul, Rs: Ed. Edunisc, 2013. 665 P. Isbn 9788575783511. Bibliografia Complementar: Borém, Aluizio; Santos, Fabrício Rodrigues Dos. **Biotechnologia Simplificada.** 2. Ed. Viçosa, Mg: Universidade Federal de Viçosa, 2004. 302 P. Smith, Gilbert Morgan. **Botânica Criptogâmica, Volume 1:** Algas e Fungos. 4. Ed. Lisboa, Pt: Fundação Calouste Gulbenkian, 1987. 527 P. Tortora, Gerard J.; Funke, Berdell R.; Case, Christine L. **Microbiologia.** 10. Ed. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2012. Xxviii, 934 P. Isbn 9788536326061. Black, Jacquelyn G. **Microbiologia:** Fundamentos e Perspectivas. 4. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Guanabara Koogan, 2013. 829 P. Isbn 978-85-277-0698-8. Bononi, Vera Lúcia Ramos; Grandi, Rosely A. Piccolo (Ed.).





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Zigomicetos, Basidiomicetos e Deuteromicetos: Noções Básicas de Taxonomia e Aplicações Biotecnológicas. São Paulo, Sp: Instituto de Botânica, 1999. 181 P. Isbn 8585662085.

- **DESENHO TÉCNICO:** Sistemas de representação. Múltiplas projeções cilíndricas ortogonais. Cortes. Cotas. Normas Técnicas. Noções de desenho geométrico. Noções de desenho mecânico e arquitetônico. Aplicações em engenharia. Tópicos de desenho auxiliado por computador. Desenho Universal. Bibliografia Básica: Montenegro, Gildo A. **Desenho Arquitetônico:** para Cursos Técnicos de 2. Grau e Faculdades de Arquitetura. 2. Ed. Rev. e Ampl. São Paulo, Sp: Blücher, 1995. 142 P. Oliveira, Adriano De. **Desenho Computadorizado** Técnicas para Projetos Arquitetônicos. São Paulo Erica 2014 1 Recurso Online Isbn 9788536519685. French, Thomas E; Vierck, Charles J. **Desenho Técnico e Tecnologia Gráfica.** 8. Ed. São Paulo, Sp: Globo, 2013. 1093 P. Isbn 8525007331. Silva, Arlindo Et Al. **Desenho Técnico Moderno.** 4. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, 2014. 475 P. Isbn 9788521615224. Leake, James M. **Manual de Desenho Técnico para Engenharia** Desenho, Modelagem e Visualização. 2. Rio de Janeiro Ltc 2015 1 Recurso Online Isbn 978-85-216-2753-1. Bibliografia Complementar: Marmo, Carlos. **Curso de Desenho, Livro 3:** Semelhança, Homotetia e Equivalência: Processos Aproximados. São Paulo, Sp: Moderna, 1974. 152 P. Cunha, Luis Veiga Da. **Desenho Técnico.** 13. Ed. Rev. e Atual. Lisboa, Pt: Fundação Calouste Gulbenkian, 2004. 854 P. : Il (Manuais Universitários). Isbn 972-31-1066-0. Maguire, D. E. **Desenho Técnico:** Problemas e Soluções Gerais do Desenho. São Paulo, Sp: Hemus, C2004. 257 P. : Il Isbn 85-289-0396-6. Fonseca, Romulo Soares. **Elementos de Desenho Topografico.** São Paulo, Sp: Mcgraw-hill do Brasil, 1973-1979. 192 P. Lima, Cláudia Campos Netto Alves De. **Estudo Dirigido de Autocad 2013:** para Windows. São Paulo, Sp: Érica, 2013. 318 P. (Coleção Pd. Estudo Dirigido). Isbn 9788536504001.

- **DESENVOLVIMENTO E MARKETING DE NOVOS PRODUTOS:** Importância, definição e caracterização de novos produtos. Definição, importância e tipos de inovação para o desenvolvimento de novos produtos. Estudos, pesquisas e tendências de mercado. Comportamento do consumidor e Marketing. Sistemática para o desenvolvimento de novos produtos. Gestão da inovação. Ciclo de vida de produtos. Direitos humanos. Elaboração e apresentação dos novos produtos desenvolvidos. Bibliografia Básica: Mattos, João Roberto Loureiro De; Guimarães, Leonam dos Santos. **Gestão da Tecnologia e Inovação:** Uma Abordagem Prática. 2. Ed. Rev. e Atual. São Paulo, Sp: Saraiva, 2013. 433 P. Isbn 9788502178946. Rozenfeld, Henrique Et Al. **Gestão de Desenvolvimento de Produtos:** Uma Referência para a Melhoria do Processo. São Paulo, Sp: Saraiva, 2013. Xxvii, 542 P. Isbn 9788502054462. Neumann, Clóvis. **Projeto de Fábrica e Layout.** 1. Ed. Rio de Janeiro: Ltc, 2015. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788595154452. Bibliografia Complementar: Coral, Eliza; Ogliari, André; Abreu (Professora) (Org.). **Gestão Integrada da Inovação:** Estratégia, Organização e Desenvolvimento de Produtos. São Paulo, Sp: Atlas, 2011. 269 P. Isbn 9788522449767. Romeiro Filho, Eduardo. **Projeto do Produto.** Rio de Janeiro, Rj: Campus, 2010. 376 P. (Coleção Campus-abepro Engenharia de Produção). Isbn 978-85-352-3351-3. Barbosa Filho, Antonio Nunes. **Projeto e Desenvolvimento de Produtos.** São Paulo, Sp: Atlas, 2009. X, 181 P. Isbn 978-85-224-5330-6.

- **DESENVOLVIMENTO PESSOAL E PROFISSIONAL:** Fundamentos de Comportamento Organizacional. Valores, atitudes e satisfação com o trabalho. Motivação. Comunicação. Liderança. Estilos gerenciais. Grupos e equipes de





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

trabalho. Clima e cultura organizacional. Mudança, análise e aprendizagem organizacional. Conflito e negociação. Aspectos psicológicos e sociais da relação do trabalho humano com a sociedade e as organizações. Inteligência Racional e Inteligência Emocional. Tendências da gestão de pessoas no Século XXI. Planejamento e desenvolvimento de carreira. Gestão por competências. Gestão da avaliação por desempenho. Educação corporativa. Aprendizagem organizacional. Bibliografia Básica: Robbins, Stephen P. **Comportamento Organizacional**. 11. Ed. São Paulo, Sp: Prentice Hall, 2010. Xxi., 536 P. Isbn 9788576050025. Cohen, Allan R.; Fink, Stephen L. **Comportamento Organizacional: Conceitos e Estudos de Caso**. Rio de Janeiro, Rj: Campus, 2003. Xvi, 651 P. Isbn 9788535211764. Gil, Antonio Carlos. **Gestão de Pessoas: Enfoque nos Papéis Profissionais**. São Paulo, Sp: Atlas, 2014. 307 P. Isbn 9788522429523. Bibliografia Complementar: Dutra, Joel Souza. **Competências: Conceitos e Instrumentos para a Gestão de Pessoas na Empresa Moderna**. São Paulo, Sp: Atlas, 2013. 206 P. Isbn 9788522438983. Kanaane, Roberto. **Comportamento Humano nas Organizações: o Homem Rumo ao Século Xxi**. 2. Ed. São Paulo, Sp: Atlas, 1999-2012. 131 P. Isbn 9788522421870. Bitencourt, Claudia Cristina (Org.). **Gestão Contemporânea de Pessoas: Novas Práticas, Conceitos Tradicionais**. 2. Ed. Porto Alegre, Rs: Bookman, 2010. 443 P. Isbn 9788577806010. Araujo, Luis Cesar G. De; Garcia, Adriana Amadeu. **Gestão de Pessoas: Estratégias e Integração Organizacional**. 2. Ed. Rev. e Atual. São Paulo, Sp: Atlas, 2009. 436 P. Isbn 8522442029.

- EMBALAGENS PARA ALIMENTOS: História e função das embalagens para alimentos. Embalagens plásticas, metálicas, celulósicas e de vidro. Matérias-primas, processos de transformação, propriedades físicas, químicas e mecânicas. Educação ambiental relacionada à reciclagem de embalagens. Escolha da embalagem e estabilidade dos alimentos. Aspectos sobre rotulagem e direitos humanos. Legislação. Bibliografia Básica: Anyadike, Nnamdi. **Embalagens Flexíveis: Volume 1**. São Paulo, Sp: Blücher, 2010. Xxvi, 127 P. (Coleção Quattor Embalagem; 1). Isbn 9788521204442. Jorge, N. **Embalagens para Alimentos**. São Paulo : Cultura Acadêmica, 2013. 194 P. Twede, Diana; Goddard, Ron. **Materiais para Embalagens: Volume 3**. 2. Ed. São Paulo, Sp: Blücher, 2010. Xxx, 171 P. (Coleção Quattor Embalagem; 3). Isbn 9788521204459. Bibliografia Complementar: Moura, Reinaldo A. **Embalagem, Unitização & Containerização**. [6. Ed.]. São Paulo: Imam, 2010. 354 P. (Série Manual de Logística; 3) Isbn 978-85-89824-11-8 Moore, Graham. **Nanotecnologia em Embalagens: Volume 2**. São Paulo, Sp: Blücher, 2010. Xxxii, 80 P. (Coleção Quattor Embalagem; 2). Isbn 9788521204466. Anyadike, Nnamdi. **Embalagens Flexíveis**. 1. Ed. São Paulo: Blucher, 2010. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788521215578.

- EMPREENDEDORISMO: Perfil empreendedor. O papel do empreendedor na sociedade. Motivação. Estabelecimento de metas. Ideias e oportunidades. Inovação. Técnicas e Ferramentas de planejamento e validação de negócios inovadores. Modelagem e Startups. Perspectivas das oportunidades de trabalho e da economia. Ideias de negócios e identificação de oportunidades em empresas de base alimentícia. Proteção da propriedade intelectual. A tecnologia e seus aspectos regionais. Palestras de profissionais empreendedores na Área de Alimentos. Visita técnica. Bibliografia Básica: Dornelas, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: Transformando Ideias em Negócios**. 4. Ed. Rev. e Atual. Rio de Janeiro, Rj: Elsevier: Campus, 2012. Xviii, 260 P. Isbn 9788535247589. Dornelas, José. **Empreendedorismo na Prática**. 4. Ed. São Paulo: Empreende, 2020. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9786587052014. Alessi, Ana Cristina Martins. **Gestão de**





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Startups: Desafios e Oportunidades. 1. Ed. Curitiba: Intersaberes, 2022. 1 Recurso Online. Isbn 9786555173574. **Bibliografia Complementar:** Justus, Roberto; Andrade, Sérgio Augusto De. **o Empreendedor: Como Se Tornar um Líder de Sucesso.** São Paulo, Sp: Larousse do Brasil, 2007. 127 P. Isbn 9788576352600. Hisrich, Robert D.; Peters, Michael P. **Empreendedorismo.** 5. Ed. Porto Alegre, Rs: Bookman, 2006. 592 P. Isbn 9788536303506. Dornelas, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: Transformando Ideias em Negócios.** 4. Ed. Rev. e Atual. Rio de Janeiro, Rj: Elsevier: Campus, 2012. Xviii, 260 P. Isbn 9788535247589. Bernardi, L. Manual de Empreendedorismo e Gestão: Fundamentos, Estratégias e Dinâmicas. 2. Ed. São Paulo: Atlas, 2012.

- ENGENHARIA BIOQUÍMICA: Introdução à biotecnologia. Processos fermentativos e biorreatores. Cinética de processos fermentativos. Alimentos e bebidas fermentadas. Isolamento e produção de enzimas de interesse para a indústria de alimentos. Bioética e Legislação. **Bibliografia Básica:** Biotecnologia Industrial, V. 2 Engenharia Bioquímica. São Paulo Blucher 2001 1 Recurso Online Isbn 9788521215189. Biotecnologia Industrial: Volume 3 : Processos Fermentativos e Enzimáticos. São Paulo, Sp: Blücher, 2014. 593 P. Isbn 9788521202806. Biotecnologia Industrial: Volume 4 : Biotecnologia na Produção de Alimentos. São Paulo, Sp: Blücher, 2014. 523 P. Isbn 9788521202813. Lehninger, Albert L.; Nelson, David L.; Cox, Michael M. **Princípios de Bioquímica de Lehninger.** 5. Ed. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2013. Xxx, 1273 P. Isbn 9788536324180. **Bibliografia Complementar:** Silveira, José Maria Ferreira Jardim Da; Dal Poz, Maria Ester; Assad, Luciana Maria (Org.). **Biotecnologia e Recursos Genéticos: Desafios e Oportunidades para o Brasil.** Campinas, Sp: Unicamp, Instituto de Economia, Finep, 2004. 412 P. Isbn 8587120050. Borém, Aluizio; Santos, Fabrício Rodrigues Dos. **Biotecnologia Simplificada.** 2. Ed. Viçosa, Mg: Universidade Federal de Viçosa, 2004. 302 P. Zavalhia, Lisiane Silveira. **Biotecnologia.** Porto Alegre Ser - Sagah 2018 1 Recurso Online Isbn 9788595026698.

- ESTÁGIO OBRIGATÓRIO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS: Práticas relacionadas à área de atuação do Engenheiro de Alimentos desenvolvidas pelo acadêmico em empresas, instituições ou entidades, com orientação docente e supervisão pelo concedente, visando consolidar, aprimorar e complementar os conhecimentos teórico-prático adquiridos durante o curso; além de aprimorar atitudes éticas e críticas, relações interpessoais capacidade prática de tomar decisões e de se integrar no ambiente profissional. **Bibliografia Básica:** Pereira, Camila Gambini; Meireles, Maria Angela de Almeida. **Fundamentos de Engenharia de Alimentos.** 2. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Atheneu, 2020. 828 P. (Coleção Ciência, Tecnologia, Engenharia de Alimentos e Nutrição). Isbn 9788538810681. Singh, R. Paul; Heldman, Dennis R. **Introdução à Engenharia de Alimentos.** 5. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Elsevier, 2016. 672 P. Isbn 9788535279191. Rodrigues, Marcus Vinicius. **Ações para a Qualidade: Gestão Estratégica e Integrada para a Melhoria dos Processos na Busca da Qualidade e Produtividade (Geiq).** 6. São Paulo: Gen Atlas, 2020. 1 Recurso Online. Isbn 9788595157156. **Bibliografia Complementar:** Bertolino, Marco Túlio. **Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia: Ênfase na Segurança dos Alimentos.** Porto Alegre, Rs: Artmed, 2017. 319 P. Isbn 9788536323022. Meireles, Maria Ângela de Almeida. **Fundamentos de Engenharia de Alimentos.** 2. Ed. São Paulo: Atheneu, 2020. 1 Recurso Online. Isbn 9788538810681. Mendes, Jerônimo. **Empreendedorismo 360º a Prática na Prática.** 3. Rio de Janeiro Atlas 2017 1 Recurso Online Isbn 9788597012422. Educação Ambiental e Sustentabilidade. 2. São Paulo Manole 2014 1 Recurso





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Online Isbn 9788520445020.

- ESTUDO DE LIBRAS: Fundamentos epistemológicos, históricos, políticos e culturais da Língua Brasileira de Sinais (Libras). A pessoa surda e suas singularidades linguísticas. Desenvolvimento cognitivo e linguístico e a aquisição da primeira e segunda língua. Aspectos discursivos e seus impactos na interpretação. O papel do professor e do intérprete de língua de sinais na escola inclusiva. Relações pedagógicas da prática docente em espaços escolares. Introdução ao estudo da Língua Brasileira de Sinais: noções básicas de fonologia, de morfologia e de sintaxe. Bibliografia Básica: Lodi, Ana Claudia Balieiro; Mélo, Ana Dorziat Barbosa De; Fernandes, Eulalia (Org.). Letramento, Bilinguismo e Educação de Surdos. Porto Alegre: Mediação, 2012. Quadros, Ronice Müller De; Karnopp, Lodenir. **Língua de Sinais Brasileira**: Estudos Linguísticos. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2007. Xi, 221 P. (Biblioteca Artmed, Linguística). Isbn 9788536303086. Lacerda, Cristina Broglia Feitosa De; Santos, Lara Ferreira dos (Org.). Tenho um Aluno Surdo, e Agora? Introdução à Libras e Educação de Surdos. São Carlos: Editora da Ufscar, 2013. Sacks, Oliver. Vendo Vozes: Uma Viagem ao Mundo dos Surdos. Tradução de Laura Teixeira Motta. São Paulo: Companhia das Letras, 2010. Bibliografia Complementar: Skliar, C. a Surdez: um Olhar sobre as Diferenças. Porto Alegre: Mediação, 1998. Brasil, Decreto 5.626 de 17 de Dezembro de 2005: Regulamenta a Lei de Libras. Legislação Republicana Brasileira. Brasília, 2005 Gesser. Audrei. Libras que Língua É Essa?. Parábola Editorial: 2009. Quiles, Raquel Elizabeth Saes. **Estudo de Libras**. Campo Grande, Ms: Ed. Ufms, 2011. 124 P Isbn 9788576133162. Brasil. Lei 10.436 de 24 de Abril de 2002: Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais- Libras e Dá Outras Providências. Legislação Republicana Brasileira. Brasília: 2002.

- ÉTICA E REGULAMENTAÇÃO PROFISSIONAL: Noções de ética e moral. Ética profissional. Conselhos de classe. Código de ética do engenheiro de alimentos. Confea e Crea. Direitos e deveres na engenharia de alimentos. Bibliografia Básica: Spinoza, Benedictus De. **Ética**. 2. Ed. Belo Horizonte, Mg: Autêntica, 2013-2014. 238 P. Isbn 9788575263815. Araujo Junior, Marco Antonio. **Ética Profissional**. 6. Ed. Rev., Atual. e Ampl. São Paulo, Sp: Revista dos Tribunais, 2011. 300 P. (Elementos do Direito ; 10). Isbn 9788520338001. Sá, A. Lopes De. **Ética Profissional**. 8. Ed. Rev. e Ampl. São Paulo, Sp: Atlas, 2009. 295 P. Isbn 9788522448975. Bibliografia Complementar: Código de Ética de Ética Profissional da Engenharia, Agronomia, Geologia, Geografia e Meteorologia. Confea/2014. Brasília: Cfn, 2014. Sung, Jung Mo; Silva, Josué Candido Da. **Conversando sobre Ética e Sociedade**. [17. Ed.]. Petrópolis, Rj: Vozes, 2011. 117 P. Isbn 978-85-326-4095-6. Bignotto, Newton *Et Al*. **Ética**. São Paulo, Sp: Companhia de Bolso, 2007. 564 P. Isbn 9788535909548. Cortina Orts, Adela; Martínez Navarro, Emilio. **Ética**. 3. Ed. São Paulo, Sp: Loyola, 2010-2012. 176 P. Isbn 978-85-15-03115-3.

- EXTENSÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS: Ações de extensão universitária voltadas ao atendimento de demandas da indústria de alimentos e em apoio ao desenvolvimento regional. Realização de treinamentos / capacitações em Boas Práticas de Fabricação, desenvolvimento de novos produtos e demais temas voltados à área de alimentos. Sustentabilidade. Extensão universitária e direitos humanos. Bibliografia Básica: Maciel, Alderlândia da Silva. **a Universidade e o Princípio da Indissociabilidade**: entre Ensino, Pesquisa e Extensão : Utopia ou Realidade? Rio Branco, Ac: Edufac, 2018. 181 P. Isbn 9788582360859. Cleyson de Moraes Mello; José Rogério Moura de Almeida Neto. **Curricularização da**





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Extensão Universitária. Editora Freitas Bastos 118 Isbn 9786556750132. Fernandes, Célia Andressa Leite Lopes Penteado; Teixeira, Eliana Maria; Tsuzuki, Natália. **Produção Agroindustrial:** Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. 1. Ed. São Paulo: Érica, 2015. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788536532547. **Bibliografia Complementar:** Bertolino, Marco Túlio. **Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia:** Ênfase na Segurança dos Alimentos. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2017. 319 P. Isbn 9788536323022. Nascimento Neto, Fênelon Do; Gomes, Carlos Alexandre Oliveira. **Roteiro para Elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (Bpf) em Restaurantes.** 4. Ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2011. 144 P. Isbn 978-85-7359-766-0 Fellows, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos** Princípios e Prática. 4. Porto Alegre Artmed 2018 1 Recurso Online Isbn 9788582715260.

- EXTENSÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS I: Ações de extensão universitária relacionadas à capacitação em normas de segurança dos alimentos, desenvolvimento de novos produtos e estudo de vida útil visando apoiar o desenvolvimento regional de Mato Grosso do Sul. **Bibliografia Básica:** Trindade, Dionéia da Silva; Lima, Rosely Ribeiro; Vicente, Simone Sanches. **Ensino, Extensão e Pesquisa:** Representações Sociais de Professores de Uma Universidade Pública de Mato Grosso. Cuiabá, Mt: Ed. Ufms, 2007. 211 P. (Coleção Educação e Psicologia ; V.6) Isbn 85-327-0207-4. Schossler, Osmar José; Almeida, Antonio João De. **Proposta de Extensão para a Universidade Federal de Mato Grosso do Sul.** [Campo Grande, Ms]: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Coordenadoria de Extensão, 1989. 21 P. Maciel, Alderlândia da Silva. **a Universidade e o Princípio da Indissociabilidade:** entre Ensino, Pesquisa e Extensão : Utopia ou Realidade? Rio Branco, Ac: Edufac, 2018. 181 P. Isbn 9788582360859. **Bibliografia Complementar:** Bertolino, Marco Túlio. **Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia:** Ênfase na Segurança dos Alimentos. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2017. 319 P. Isbn 9788536323022. Nascimento Neto, Fênelon Do; Gomes, Carlos Alexandre Oliveira. **Roteiro para Elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (Bpf) em Restaurantes.** 4. Ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2011. 144 P. Isbn 978-85-7359-766-0 Germano, Maria Izabel Simões. **Treinamento de Manipuladores de Alimentos:** Fator de Segurança e Promoção da Saúde. São Paulo, Sp: Varela; Higiene Alimentar, 2003. 165 P. Isbn 85-85519-73-8.

- EXTENSÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS II: Ações de extensão universitária voltadas à proposição de soluções para empresas da área de alimentos, visando a inovação e a melhoria de produtos e processos produtivos, incluindo execução de planos de atividades da Empresa Júnior Cetali. **Bibliografia Básica:** Trindade, Dionéia da Silva; Lima, Rosely Ribeiro; Vicente, Simone Sanches. **Ensino, Extensão e Pesquisa:** Representações Sociais de Professores de Uma Universidade Pública de Mato Grosso. Cuiabá, Mt: Ed. Ufms, 2007. 211 P. (Coleção Educação e Psicologia ; V.6) Isbn 85-327-0207-4. Schossler, Osmar José; Almeida, Antonio João De. **Proposta de Extensão para a Universidade Federal de Mato Grosso do Sul.** [Campo Grande, Ms]: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Coordenadoria de Extensão, 1989. 21 P. Maciel, Alderlândia da Silva. **a Universidade e o Princípio da Indissociabilidade:** entre Ensino, Pesquisa e Extensão : Utopia ou Realidade? Rio Branco, Ac: Edufac, 2018. 181 P. Isbn 9788582360859. **Bibliografia Complementar:** Bertolino, Marco Túlio. **Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia:** Ênfase na Segurança dos Alimentos. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2017. 319 P. Isbn 9788536323022.





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Nascimento Neto, Fénelon Do; Gomes, Carlos Alexandre Oliveira. **Roteiro para Elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (Bpf) em Restaurantes**. 4. Ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2011. 144 P. Isbn 978-85-7359-766-0
Germano, Maria Izabel Simões. **Treinamento de Manipuladores de Alimentos: Fator de Segurança e Promoção da Saúde**. São Paulo, Sp: Varela; Higiene Alimentar, 2003. 165 P. Isbn 85-85519-73-8.

- EXTENSÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS III: Ações de extensão universitária voltadas à capacitação em temas relevantes e atuais do mundo corporativo relacionados à indústria de alimentos. Bibliografia Básica: Trindade, Dionéia da Silva; Lima, Rosely Ribeiro; Vicente, Simone Sanches. **Ensino, Extensão e Pesquisa**: Representações Sociais de Professores de Uma Universidade Pública de Mato Grosso. Cuiabá, Mt: Ed. Ufmg, 2007. 211 P. (Coleção Educação e Psicologia ; V.6) Isbn 85-327-0207-4. Schossler, Osmar José; Almeida, Antonio João De. **Proposta de Extensão para a Universidade Federal de Mato Grosso do Sul**. [Campo Grande, Ms]: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Coordenadoria de Extensão, 1989. 21 P. Maciel, Alderlândia da Silva. **a Universidade e o Princípio da Indissociabilidade**: entre Ensino, Pesquisa e Extensão : Utopia ou Realidade? Rio Branco, Ac: Edufac, 2018. 181 P. Isbn 9788582360859. Bibliografia Complementar: Bertolino, Marco Túlio. **Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia**: Ênfase na Segurança dos Alimentos. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2017. 319 P. Isbn 9788536323022.
Nascimento Neto, Fénelon Do; Gomes, Carlos Alexandre Oliveira. **Roteiro para Elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (Bpf) em Restaurantes**. 4. Ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2011. 144 P. Isbn 978-85-7359-766-0
Germano, Maria Izabel Simões. **Treinamento de Manipuladores de Alimentos: Fator de Segurança e Promoção da Saúde**. São Paulo, Sp: Varela; Higiene Alimentar, 2003. 165 P. Isbn 85-85519-73-8.

- EXTENSÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS IV: Ações de extensão universitária destinadas a maior conhecimento sobre a indústria de alimentos, importância do processamento de alimentos, leitura dos rótulos dos alimentos e mitos x verdades sobre os alimentos industrializados. Bibliografia Básica: Trindade, Dionéia da Silva; Lima, Rosely Ribeiro; Vicente, Simone Sanches. **Ensino, Extensão e Pesquisa**: Representações Sociais de Professores de Uma Universidade Pública de Mato Grosso. Cuiabá, Mt: Ed. Ufmg, 2007. 211 P. (Coleção Educação e Psicologia ; V.6) Isbn 85-327-0207-4. Schossler, Osmar José; Almeida, Antonio João De. **Proposta de Extensão para a Universidade Federal de Mato Grosso do Sul**. [Campo Grande, Ms]: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Coordenadoria de Extensão, 1989. 21 P. Maciel, Alderlândia da Silva. **a Universidade e o Princípio da Indissociabilidade**: entre Ensino, Pesquisa e Extensão : Utopia ou Realidade? Rio Branco, Ac: Edufac, 2018. 181 P. Isbn 9788582360859. Bibliografia Complementar: Bertolino, Marco Túlio. **Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia**: Ênfase na Segurança dos Alimentos. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2017. 319 P. Isbn 9788536323022.
Nascimento Neto, Fénelon Do; Gomes, Carlos Alexandre Oliveira. **Roteiro para Elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (Bpf) em Restaurantes**. 4. Ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2011. 144 P. Isbn 978-85-7359-766-0
Germano, Maria Izabel Simões. **Treinamento de Manipuladores de Alimentos: Fator de Segurança e Promoção da Saúde**. São Paulo, Sp: Varela; Higiene Alimentar, 2003. 165 P. Isbn 85-85519-73-8.

- FENÔMENOS DE TRANSPORTE I: Introdução aos fenômenos de transferência de





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

quantidade de movimento; propriedades dos fluidos; tipos e regimes de escoamento; equação de energia e perda de carga; bombas; escoamento em tubulações; comportamento dos fluidos (estático e dinâmico); equação diferencial da quantidade de movimento; dinâmica dos fluidos computacional (CFD). Bibliografia Básica: Bennett, C. O.; Myers, J. E. **Fenômenos de Transporte**: Quantidade de Movimento, Calor e Massa. São Paulo, Sp: Mcgraw-hill do Brasil, 1978. 812 P. Porto, Rodrigo de Melo. **Hidráulica Básica**. 4. Ed. Rev. e Ampl. São Carlos, Sp: Eesc - Usp, 2006. Xix, 519 P. Isbn 8576560844. Fox, R.w.; Mcdonald, A.t. e Princhard, P.j. Introdução a Mecânica dos Fluidos, 9ª Ed., Ltc, 2018. Bibliografia Complementar: Macintyre, Archibald Joseph. **Bombas e Instalações de Bombeamento**. 2. Ed. Rev. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, 1987-2013. 782 P. Isbn 8521610866. Roma, Woodrow N. L. **Fenômenos de Transporte para Engenharia**. 2.Ed. São Carlos, Sp: Rima, 2006. Xii, 276 P. Isbn 9788576560860. Munson, Bruce Roy; Young, Donald F.; Okiishi, T. H. **Fundamentos da Mecânica dos Fluidos**. São Paulo, Sp: Blücher, 2014. 571 P. Isbn 9788521203438. Azevedo Netto, José M. De; Araujo, Roberto de (Coord.). **Manual de Hidráulica**. 8. Ed. Atual. São Paulo, Sp: Blücher, 2013. 669 P. Isbn 8521201532.

- FENÔMENOS DE TRANSPORTE II: Introdução aos Fenômenos de Transferência de calor. Transferência de calor por condução, convecção e radiação. Propriedades termofísicas de alimentos. Introdução aos Fenômenos de Transferência de massa. Transferência de massa por difusão e convecção. Equações diferenciais para os balanços de massa e energia. Bibliografia Básica: Roma, Woodrow N. L. **Fenômenos de Transporte para Engenharia**. 2.Ed. São Carlos, Sp: Rima, 2006. Xii, 276 P. Isbn 9788576560860. Incropera, Frank P. Et Al. **Fundamentos de Transferência de Calor e de Massa**. 6. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, 2013. 643 P. Isbn 8527702398. Fundamentos de Transferência de Calor e de Massa. 7. Rio de Janeiro Ltc 2014 1 Recurso Online Isbn 978-85-216-2611-4. Bibliografia Complementar: Zabadal, Jorge Rodolfo Silva. **Fenômenos de Transporte Fundamentos e Métodos**. São Paulo Cengage Learning 2016 1 Recurso Online Isbn 9788522125135. Braga Filho, Washington. **Fenômenos de Transporte para Engenharia**. 2. Rio de Janeiro Ltc 2012 1 Recurso Online Isbn 978-85-216-2079-2. Bennett, C. O.; Myers, J. E. **Fenômenos de Transporte**: Quantidade de Movimento, Calor e Massa. São Paulo, Sp: Mcgraw-hill do Brasil, 1978. 812 P.

- FÍSICA DE FLUIDOS: Fluidos ideais e viscosos. Turbulência em Fluidos. Camadas limite. Condução Térmica em Fluidos. Difusão e Fenômenos de Superfície. Som. Ondas de Choque. Bibliografia Básica: Hansen, Arthur G. **Fluid Mechanics**. New York, Ny: Wiley, 1967. 531 P. Allen, Theodore; Ditsworth, Richard L., Colab. **Fluid Mechanics**. Tokyo: Mcgraw Hill Kogakusha, 1972. 415 P. John, James E. A; Haberman, William, Colab. **Introduction To Fluid Mechanics**. Englewood Cliffs, Nj 1971. 448 P. (Engineering Of The Physical Sciences). Bibliografia Complementar: Rouse, Hunter. **Elementary Mechanics Of Fluids**. New York, Ny: Wiley, 1946. 376 P. Daugherty, Robert L; Franzini, Joseph B., Colab. **Fluid Mechanics With Engineering Applications**. 7. Ed. Tokyo: Mcgraw Hill Kogakusha, 1977. 564 P. (International Student Edition) Fox, Robert W.; Mcdonald, Alan T. **Introdução à Mecânica dos Fluidos**. 2. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Guanabara Dois, 1981. 562 P. Assy, Tufi Mamed. **Mecânica dos Fluidos**. São Paulo, Sp: Grêmio Politécnico, 1975-1979.

- FÍSICO-QUÍMICA: Teoria cinética dos gases. Movimento de moléculas: difusão e efusão. Termoquímica. Cinética química. Sistemas dispersos. Bibliografia Básica: Atkins, Peter W. **Físico-química, V.1**. 10. Rio de Janeiro Ltc 2017 1 Recurso





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Online Isbn 9788521634737. Moore, Walter John. **Físico-química:** Volume 1. 4. Ed. São Paulo, Sp: Blücher, 1980. 383 P. Levine, Ira N. **Físico-química:** Volume 2. 6. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, C2012. 430 P. Isbn 9788521606611. Bibliografia Complementar: Pilla, Luiz. **Físico-química:** [Volume] 2. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, 1980. 912 P. Isbn 8521600593. Netz, Paulo A.; González Ortega, George. **Fundamentos de Físico-química:** Uma Abordagem Conceitual para as Ciências Farmacêuticas. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2008. 299 P. (Biblioteca Artmed). Isbn 9788536300092. Albery, Robert A.; Silbey, Robert J. **Physical Chemistry.** New York, Ny: Wiley, 1992. 898 P. Isbn 0-471-55220-8.

- FUNDAMENTOS DA ELETRICIDADE: Conceitos básicos de eletrostática, campo elétrico e potencial elétrico. Conceitos básicos de magnetostática. Circuitos elétricos de corrente contínua e alternada. Bibliografia Básica: Resnick, Robert; Halliday, David; Krane, Kenneth S. **Física 3.** 5. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, C2004. 377 P. Isbn 9788521613911. Young, Hugh D.; Freedman, Roger A. **Física lii:** Eletromagnetismo. 12. Ed. São Paulo, Sp: Pearson, 2014. Xix, 425 P. Isbn 9788588639348. Halliday, David; Resnick, Robert; Walker, Jearl. **Fundamentos de Física:** Volume 3 : Eletromagnetismo. 9. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, 2013. Xi, 375 P. Isbn 9788521619055. Bibliografia Complementar: Nussenzveig, H. Moysés. **Curso de Física Básica, 3:** Eletromagnetismo. São Paulo, Sp: Blücher, 2013. 323 P. Isbn 8521201346. Tipler, Paul Allen; Mosca, Gene. **Física para Cientistas e Engenheiros:** Volume 2 : Eletricidade e Magnetismo, Óptica. 6. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, 2012. 530 P. Isbn 9788521617112. Alonso, Marcelo; Finn, Edward J. **Física, um Curso Universitário:** Volume II : Campos e Ondas. São Paulo, Sp: Blücher, 2013. 565 P. Isbn 9788521200390.

- FUNDAMENTOS DA NUTRIÇÃO: Conceitos básicos em alimentação e nutrição. Hábitos e padrões alimentares: valor social e cultural da alimentação. Macro e micronutrientes: composição nutricional dos alimentos e suas funções no organismo. Requerimentos e recomendações nutricionais. Digestão, absorção e transporte de nutrientes. Doenças associadas aos alimentos. Informação nutricional nos rótulos de alimentos. Direitos humanos na alimentação. Bibliografia Básica: Krause, Marie V.; Mahan, L. Kathleen; Escott-stump, Sylvia. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 12. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Elsevier, 2010. 1351 P. Isbn 978-85-352-2984-4. Cozzolino, Sílvia Maria Franciscato. **Biodisponibilidade de Nutrientes.** 4. Ed. Atual. e Ampl. Barueri, Sp: Manole, 2012-2013. 1334 P. Isbn 978-85-204-3253-2 Sampaio, Helena Alves de Carvalho; Sabry, Maria Olganê Dantas. **Nutrição em Doenças Crônicas:** Prevenção e Controle. 2. Ed. São Paulo, Sp: Atheneu, 2013. 344 P. Isbn 978-85-388-0469-7. Bibliografia Complementar: Cascudo, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** 3. Ed. São Paulo, Sp: Global, 2004-2007. 954 P. Isbn 8526007122. Gropper, Sareen Annora Stepnick; Smith, Jack L.; Groff, James L. **Nutrição Avançada e Metabolismo Humano.** São Paulo, Sp: Cengage Learning, 2011. Xiii, 612 P. Isbn 978-85-221-0904-3. Cukier, Celso; Magnoni, Daniel; Alvarez, Tatiana Souza. **Nutrição Baseada na Fisiologia dos Órgãos e Sistemas.** São Paulo, Sp: Sarvier, 2010. 332 P. Isbn 857378153X.

- FUNDAMENTOS DE CIÊNCIA DOS MATERIAIS: Estrutura atômica; Estrutura Molecular dos Polímeros; Propriedades características dos materiais (polímeros, cerâmicas, vidros e metais); Avaliação das propriedades Físico-Químicas de Materiais Aplicados em Indústrias de Alimentos; Processo de degradação dos materiais. Bibliografia Básica: Canevarolo Júnior, Sebastião V. **Ciência dos Polímeros:** um Texto Básico para Tecnólogos e Engenheiros. 3. Ed. São Paulo: Artliber, 2010. 280 P. Isbn 85-88098-10-5 Askeland, Donald R.; Phulé, Pradeep





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Prabhakar. **Ciência e Engenharia dos Materiais**. São Paulo, Sp: Cengage Learning, 2011. 594 P. Isbn 9788522105984. Callister, William D.; Rethwisch, David G. **Fundamentos da Ciência e Engenharia de Materiais: Uma Abordagem Integrada**. 4. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, 2014. 805 P. Isbn 9788521625179. Bibliografia Complementar: Shackelford, James F. **Ciência dos Materiais**. 6. Ed. São Paulo, Sp: Pearson, 2011. Xiii, 556 P. Isbn 9788576051602. Padilha, Angelo Fernando,. **Materiais de Engenharia: Microestrutura e Propriedades**. Hemus, 2007. 349 P. Isbn 85-2890442-3 Mano, Eloisa Biasotto. **Polímeros Como Materiais de Engenharia**. São Paulo, Sp: Blücher, 2010. 197 P. Isbn 978-85-212-0060-4. Van Vlack, Lawrence H. **Princípios de Ciências dos Materiais**. São Paulo, Sp: Blücher, 2014. 427 P. Isbn 9788521201212. Russell, John Blair; Brotto, Maria Elizabeth (Coord.). **Química Geral: Volume 2**. 2. Ed. São Paulo, Sp: Pearson: Makron Books, 2013. Xxxviii, 623-1268, [153] P. Isbn 9788534601511.

- FUNDAMENTOS DE ECONOMIA: Conceitos básicos de economia. Evolução do pensamento econômico. Elementos de microeconomia. Elementos de macroeconomia. Economia Internacional. Economia brasileira. Bibliografia Básica: Vasconcellos, Marco Antonio Sandoval De. **Economia Micro e Macro**. 6. Rio de Janeiro Atlas 2015 1 Recurso Online Isbn 9788597003505. Vasconcellos, Marcos Antonio Sandoval.; Garcia, Enriquez. **Fundamentos de Economia**. 5ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2014. 323P. Vasconcellos, Marco Antonio Sandoval De; Garcia, Manuel Enriquez. **Fundamentos de Economia**. 4. Ed. São Paulo, Sp: Saraiva, 2013. Xix, 332 P. Isbn 9788502137257. Mankiw, N. Gregory. **Introdução à Economia – Tradução da 6ª Ed. Norte-americana**. São Paulo: Cengage Learning, 2014. 852P. Bibliografia Complementar: Rossetti, José Paschoal. **Introdução à Economia**. 21. Rio de Janeiro Atlas 2016 1 Recurso Online Isbn 9788597008081. Gremaud, Amaury Patrick *Et Al*. **Manual de Introdução à Economia**. São Paulo, Sp: Saraiva, 2011. Xvii, 397 P. Isbn 9788502051881. Lopes, Luiz Martins; Vasconcellos, Marco Antonio Sandoval de (Org.). **Manual de Macroeconomia: Nível Básico e Nível Intermediário**. 3. Ed. São Paulo, Sp: Atlas, 2015. 512 P. Isbn 9788522450572. Varian, Hal R. **Microeconomia: Princípios Básicos : Uma Abordagem Moderna**. 7. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Elsevier, 2006. Xxvi, 807 P. Isbn 9788535216707.

- FUNDAMENTOS DE MECÂNICA: Medidas. Vetores. Cinemática Linear e Angular. Dinâmica da Translação. Trabalho e Energia. Momento Linear. Momento Angular. Dinâmica da Rotação. Bibliografia Básica: Tipler, Paul Allen; Mosca, Gene; Mors, Paulo Machado (Trad.). **Física para Cientistas e Engenheiros: Volume 1 : Mecânica, Oscilações e Ondas, Termodinâmica**. 6. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, 2015. 759 P. Isbn 9788521617105. Halliday, David; Resnick, Robert; Walker, Jearl. **Fundamentos de Física: Volume 1 : Mecânica**. 9. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, 2014. Xi, 340 P. Isbn 9788521619031. Halliday, David. **Fundamentos de Física, V.1 Mecânica**. 10. São Paulo Ltc 2016 1 Recurso Online Isbn 9788521632054. Bibliografia Complementar: Feynman, Richard Phillips; Leighton, Robert B.; Sands, Matthew L. **The Feynman Lectures On Physics**, Volume 3. Definitive Edition. San Francisco: Pearson Addison Wesley, C2006. Isbn 0805390499. Calçada, Caio Sérgio; Sampaio, José Luiz. **Física Clássica, 1: Mecânica**. São Paulo, Sp: Atual, 2012. 576 P. Isbn 9788535715521. Young, Hugh D.; Freedman, Roger A. **Física I: Mecânica**. 14. Ed. São Paulo, Sp: Pearson, 2016. Xvii, 430 P. Isbn 9788543005683. Nussenzveig, Herch Moysés. **Curso de Física Básica, V. 1 Mecânica**. 5. São Paulo Blucher 2013 1 Recurso Online Isbn 9788521207467. Alonso, Marcelo; Finn, Edward J. **Física: um Curso Universitário Mecânica (Volume 1)**. 2. Ed. São Paulo: Blucher, 2015. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788521208327.





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

- FUNDAMENTOS DE QUÍMICA ANALÍTICA: Apresentação de vidrarias e introdução às técnicas analíticas. Segurança no laboratório. Unidades de concentração. Preparo e padronização de soluções. Análises químicas quantitativas utilizando técnicas volumétricas (ácido-base, precipitação, complexação e oxirredução). Educação ambiental. Bibliografia Básica: Vogel, Arthur Israel. **Análise Química Quantitativa**. 6. Ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, C2002-2013. 462 P. ISBN 8521613113. Harris, Daniel C. **Análise Química Quantitativa**. 8. Ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2012. 898 P. ISBN 9788521620426. Fundamentos de Química Analítica. 2. São Paulo Cengage Learning 2015 1 Recurso Online ISBN 9788522121373. Bacchan, Nivaldo *Et Al.* **Química Analítica Quantitativa Elementar**. 3. Ed. Rev. Ampl. e Reestruturada. São Paulo, SP: Blücher, 2015. Xiv, 308 P. ISBN 8521202962. Bibliografia Complementar: Baptista, Jusseli R. **Caderno de Química Analítica Quantitativa: Teoria e Prática**. Rio de Janeiro, RJ: Ed. da Furg, 1987. 84 P. ISBN 85-85042-16-8. Kobal Junior, Joao; Satorio, Lyrio, Colab. **Química Analítica Quantitativa**. 2. Ed. São Paulo, SP: Moderna, 1982. 230 P. Ohlweiler, Otto Alcides. **Química Analítica Quantitativa, Volume 1**. 3. Ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 1986. Xiii, 273 P. ISBN 8521602294.

- FUNDAMENTOS DE TERMODINÂMICA: Temperatura, calor, leis da termodinâmica, teoria cinética dos gases. Bibliografia Básica: Tipler, Paul Allen; Mosca, Gene; Mors, Paulo Machado (Trad.). **Física para Cientistas e Engenheiros: Volume 1 : Mecânica, Oscilações e Ondas, Termodinâmica**. 6. Ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2015. 759 P. ISBN 9788521617105. Halliday, David; Resnick, Robert; Walker, Jearl. **Fundamentos de Física, Volume 2: Gravitação, Ondas e Termodinâmica**. 9. Ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2015. 296 P. ISBN 9788521619048. Halliday, David. **Física, V. 2**. 5. Rio de Janeiro LTC 2003 1 Recurso Online ISBN 978-85-216-1946-8. Halliday, David. **Fundamentos de Física, V.2** Gravitação, Ondas e Termodinâmica. 10. Rio de Janeiro LTC 2016 1 Recurso Online ISBN 9788521632078. Bibliografia Complementar: Nussenzveig, H. Moysés. **Curso de Física Básica, 2: Fluidos, Oscilações e Ondas, Calor**. 2. Ed. São Paulo, SP: Blücher, 1992. 502 P. Feynman, Richard Phillips; Leighton, Robert B.; Sands, Matthew L. **The Feynman Lectures On Physics, Volume 2. Definitive Edition**. San Francisco: Pearson Addison Wesley, C2006. ISBN 0-8053-9047-2. Ramalho Junior, Francisco *Et Al.* **os Fundamentos da Física: Volume 2: Termologia, Geometria da Luz e Ondas**. 2. Ed. São Paulo, SP: Moderna, 1981. 450 P. ISBN 8516009181. Alonso, Marcelo; Finn, Edward J. **Física: um Curso Universitário Campos e Ondas (Volume 2)**. 1. Ed. São Paulo: Blucher, 2014. 1 Recurso Online (212 P.). ISBN 9788521208341.

- FUNGOS FILAMENTOSOS E MICOTOXINAS EM ALIMENTOS E BEBIDAS: Fungos filamentosos em Alimentos. Metodologias de detecção e quantificação de fungos em alimentos. Identificação de fungos filamentosos. Metodologia de avaliação do potencial micotoxigênico de fungos filamentosos. Micotoxinas: características, fungos produtores, fatores que afetam a ocorrência e mitigação durante processamento. Metodologia de detecção e quantificação de micotoxinas em alimentos, rações e bebidas. Legislação para ocorrência de fungos e micotoxinas em alimentos, bebidas e rações animais. Micologia preditiva. Bibliografia Básica: Tortora, Gerard J.; Funke, Berdell R.; Case, Christine L. **Microbiologia**. 10. Ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012. Xxviii, 934 P. ISBN 9788536326061. Putzke, Jair; Putzke, Marisa Terezinha Lopes. **os Reinos dos Fungos, Volume 1**. 3. Ed. Santa Cruz do Sul, RS: Ed. Edunisc, 2013. 665 P. ISBN 9788575783511. Tatiana Zuccolotto. **Fungos e Micotoxinas em Alimentos e Bebidas**. Contentus 118 ISBN 9786557456729. Bibliografia Complementar: Jay, James M. **Microbiologia de**





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Alimentos. 6. Ed. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2005. 711 P. (Biblioteca Artmed). Isbn 85-363-0507-x. Black, Jacquelyn G. **Microbiologia:** Fundamentos e Perspectivas. 4. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Guanabara Koogan, 2013. 829 P. Isbn 978-85-277-0698-8. Microbiologia de Brock. 14. Porto Alegre Artmed 2016 1 Recurso Online Isbn 9788582712986.

- GERENCIAMENTO DA QUALIDADE: Evolução do conceito de qualidade. Programa 5S. Indicadores de qualidade e melhoria contínua. Ferramentas da qualidade. Normas ISO 9000. Certificação em sistemas de qualidade. Bibliografia Básica: Souza, Stefania Márcia de Oliveira. **Gestão da Qualidade e Produtividade.** Porto Alegre Sagah 2018 1 Recurso Online Isbn 9788595025561. Rodrigues, Marcus Vinicius. **Ações para a Qualidade:** Gestão Estratégica e Integrada para a Melhoria dos Processos na Busca da Qualidade e Produtividade (Geiq). 6. São Paulo: Gen Atlas, 2020. 1 Recurso Online. Isbn 9788595157156. **Gestão da Qualidade.** 2. Ed. São Paulo: Pearson, 2018. 1 Recurso Online. Isbn 9788543025667. Bibliografia Complementar: Aguiar, Silvio. **Integração das Ferramentas da Qualidade ao Pdca e ao Programa Seis Sigma.** Nova Lima, Mg: Indg Tecnologia e Serviços, 2012. 227 P. (Ferramentas da Qualidade ; 1). Isbn 8598254274. Carpinetti, Luiz Cesar Ribeiro. **Gestão da Qualidade** Iso 9001:2015. Rio de Janeiro Atlas 2016 1 Recurso Online Isbn 9788597007046. Castiglioni, José Antonio de Mattos; Tancredi, Claudio Tadeu (Null). **Organização Empresarial:** Conceitos, Modelos, Planejamento, Técnicas de Gestão e Normas de Qualidade. São Paulo: Erica, 2014. 1 Recurso Online. Isbn 9788536511047. Carpinetti, Luiz Cesar Ribeiro. **Gestão da Qualidade.** 1. Ed. São Paulo: Atlas, 2016. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788597006438.

- GESTÃO AMBIENTAL E SUSTENTABILIDADE: Relação empresa e sociedade. Conceitos e aspectos de sustentabilidade e responsabilidade (social, ambiental, econômica). Sistema de Gestão Ambiental (conceitos; ferramentas; educação ambiental; legislação ambiental básica; diagnóstico, avaliação de riscos e licenciamento ambientais). Modelos de gestão para a sustentabilidade no agronegócio e na agroindústria de diferentes portes (vantagens competitivas, rotulagem ambiental, produção limpa e selo verde, análise de ciclo de vida na indústria de alimentos, logística reversa, balanço de carbono). Meio ambiente e direitos humanos. Bibliografia Básica: Philippi Junior, Arlindo; Roméro, Marcelo de Andrade; Bruna, Gilda Collet (Ed.). **Curso de Gestão Ambiental.** Barueri, Sp: Manole, 2012. 1045 P. (Coleção Ambiental ; 1). Isbn 8520420559. Barbieri, José Carlos. **Gestão Ambiental Empresarial:** Conceitos, Modelos e Instrumentos. 2. Ed. Rev. e Atual. São Paulo, Sp: Saraiva, 2011. Xiii, 382 P. Isbn 9788502064485. Philippi Junior, Arlindo (Ed.). **Saneamento, Saúde e Ambiente:** Fundamentos para um Desenvolvimento Sustentável. Barueri, Sp: Manole, 2014. 842 P. (Coleção Ambiental ; 2). Isbn 8520421881. Bibliografia Complementar: Coltro, L. Avaliação do Ciclo de Vida Como Instrumento de Gestão. Campinas: Cetea/Itai, 2007. 75P. Backer, Paul De. **Gestão Ambiental:** a Administração Verde. Rio de Janeiro, Rj: Qualitymark, 1995. 248 P. Isbn 85-7303-066-6. Dias, Reinaldo. **Gestão Ambiental:** Responsabilidade Social e Sustentabilidade. São Paulo, Sp: Atlas, 2010. 196 P. Isbn 9788522442690. Seiffert, Mari Elizabete Bernardini. **Iso 14001:** Sistemas de Gestão Ambiental : Implantação Objetiva e Econômica. 3. Ed. Rev. e Ampl. São Paulo, Sp: Atlas, 2010. 258 P. Isbn 9788522447701. Assumpção, Luiz Fernando Joly. **Sistema de Gestão Ambiental:** Manual Prático para Implementação de Sga e Certificação Iso 14.001/2004. 2. Ed. Curitiba, Pr: Juruá Ed., 2007-2009. 279 P. Isbn 978-85-362-1585-3.





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

- **GESTÃO DA INOVAÇÃO:** Tipos de inovação. Tipos de conhecimento. A inovação e as atribuições relacionadas às redes sociais, suas práticas, funcionamento e instrumentos articulados em um sistema de inovação. Pesquisa & Desenvolvimento. Propriedade Intelectual: Marca; Patente; Desenho Industrial; Indicação geográfica, Conhecimento tradicional e Proteção de software. Cooperação em pesquisa e organizações contemporâneas da Área de Alimentos. Prospecção tecnológica e inteligência competitiva. Captação de Recursos. Gestão de projetos em inovação. Bibliografia Básica: Marcondes, Reynaldo Cavaleiro; Bernardes, Cyro. **Criando Empresas para o Sucesso:** Empreendedorismo na Prática. 3. Ed. Rev. e Ampl. São Paulo, Sp: Saraiva, 2004. 179 P. Isbn 8502046152. Di Serio, Luiz Carlos; Vasconcellos, Marcos Augusto. **Estratégia e Competitividade Empresarial:** Inovação e Criação de Valor. São Paulo, Sp: Saraiva, 2010. Xxxiv, 364P. Isbn 978-85-02-07575-7. Branco, Gilberto *Et Al.* **Propriedade Intelectual.** Curitiba, Pr: Aymar, 2011. 96 P. (Série Ufinova). Isbn 9788578417574. Bibliografia Complementar: Giglio, Zula Garcia; Wechsler, Solange Múglia; Bragotto, Denise (Org.). **da Criatividade à Inovação.** Campinas, Sp: Papyrus, 2009. 206 P. Isbn 9788530808860. Souza, Eda Castro Lucas De; Guimarães, Tomás de Aquino (Org.). **Empreendedorismo Além do Plano de Negócio.** São Paulo, Sp: Atlas, 2006. 259 P. Isbn 8522441758. Silveira, Newton. **a Propriedade Intelectual e as Novas Leis Autorais:** Propriedade Industrial, Direito de Autor, Software, Cultivares. 2. Ed., Rev. Ampl. São Paulo, Sp: Saraiva, 1998. Xiii, 345 P. Isbn 8502020161. Pinto, Miriam de Magdala. **Tecnologia e Inovação.** Campo Grande, Ms: Ed. Ufms, 2009. 130 P.

- **GESTÃO DA QUALIDADE, SAÚDE, MEIO AMBIENTE, SEGURANÇA E RESPONSABILIDADE SOCIAL:** Conceitos de sistemas de gestão. Principais modelos de gestão. Sistema de gestão da qualidade (SGQ: ISO 9001); Sistema de gestão em segurança e saúde ocupacional (SGSSO: OHSAS 18001 e 45001); Sistema de gestão ambiental (SGA: ISO 14001); Gestão da Qualidade, Segurança, Meio Ambiente, Saúde e Responsabilidade Social (QSMS-RS); Sistema de Gestão Integrada (SGI). Bibliografia Básica: Carpinetti, Luiz Cesar Ribeiro. **Gestão da Qualidade:** Conceitos e Técnicas. 2. Ed. São Paulo, Sp: Atlas, 2012. 239 P. Isbn 9788522469116. Paladini, Edson Pacheco. **Gestão da Qualidade Teoria e Prática.** 4. Rio de Janeiro Atlas 2019 1 Recurso Online Isbn 9788597022032. Cajazeira, Jorge Emanuel Reis. **Iso 14001:** Manual de Implantação. Rio de Janeiro, Rj: Qualitymark, 1998. 117 P. Isbn 8573031123. Bibliografia Complementar: Carpinetti, Luiz Cesar Ribeiro. **Gestão da Qualidade Iso 9001:2015.** Rio de Janeiro Atlas 2016 1 Recurso Online Isbn 9788597007046. Seiffert, Mari Elizabete Bernardini. **Iso 14001:** Sistemas de Gestão Ambiental : Implantação Objetiva e Econômica. 3. Ed. Rev. e Ampl. São Paulo, Sp: Atlas, 2010. 258 P. Isbn 9788522447701. Mello, Carlos Henrique Pereira. **Iso 9001 2008 :** Sistema de Gestão da Qualidade para Operações de Produção e Serviços. São Paulo Atlas 2012 1 Recurso Online Isbn 9788522479252. Camisassa, Mara Queiroga. **Segurança e Saúde no Trabalho** Nrs 1 a 37 Comentadas e Descomplicadas. 6. Rio de Janeiro Método 2019 1 Recurso Online Isbn 9788530986797.

- **GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS:** Ferramentas de controle higiênico-sanitário no processamento de alimentos. Boas Práticas de Fabricação (BPF). Procedimento de Sanitização Operacional (PSO). Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): fundamentos da higienização. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Direitos humanos com enfoque em Segurança Alimentar. Norma ISO 22000. Auditoria e certificação na Indústria de Alimentos. Bibliografia Básica: Bertolino, Marco Túlio. **Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia:** Ênfase na Segurança dos Alimentos. Porto Alegre, Rs:





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Artmed, 2017. 319 P. Isbn 9788536323022. Kuaye, Arnaldo Yoshiteru (Ed.). **Limpeza e Sanitização na Indústria de Alimentos, Volume 4.** Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2017. Xii, 323 P. (Coleção Ciência, Tecnologia, Engenharia de Alimentos e Nutrição). Isbn 9788538807377. Santos Junior, Clever Jucene Dos. **Manual de Bpf, Pops e Registros em Estabelecimentos Alimentícios:** Guia Técnico para Elaboração. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2013. 189 P. Isbn 978-85-64956-00-1. Bibliografia Complementar: Lopes, Ellen. **Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados:** Exigidos pela Rdc Nº 275 da Anvisa. São Paulo, SP: Varela, 2004. 236 P. : II (Food Design). Isbn 85-85519-77-0. Nascimento Neto, Fénelon Do; Gomes, Carlos Alexandre Oliveira. **Roteiro para Elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (Bpf) em Restaurantes.** 4. Ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2011. 144 P. Isbn 978-85-7359-766-0 Sistema de Gestão Qualidade e Segurança dos Alimentos. São Paulo Manole 2013 1 Recurso Online Isbn 9788520448946.

- INSTRUMENTAÇÃO, INSTALAÇÕES E SEGURANÇA DO TRABALHO: Sensores e instrumentação de processos industriais. Cálculos estáticos na medição de temperatura, pressão, vazão e nível. Introdução ao Controle de Processos. Dimensionamento de elementos de tubulações e acessórios: tubos, conexões, válvulas, purgadores e filtros. Segurança do Trabalho na Indústria de Alimentos. Bibliografia Básica: Telles, Pedro Carlos da Silva. **Tubulações Industriais:** Materiais, Projeto, Montagem. 10. Ed. Rio de Janeiro, RJ: Ltc, 2018. 253 P. Isbn 9788521612896. Franchi, Claiton Moro. **Instrumentação de Processos Industriais** Princípios e Aplicações. São Paulo Erica 2015 1 Recurso Online Isbn 9788536519753. Fujisawa, Cassio H; Menezes, Ana C. A; Saraiva, Eduardo S. **Instrumentação e Automação Industrial.** 1. Ed. Porto Alegre: Sagah, 2022. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9786556902081. Bibliografia Complementar: Barbosa Filho, Antonio Nunes. **Segurança do Trabalho na Agropecuária e na Agroindústria.** Rio de Janeiro Atlas 2016 1 Recurso Online Isbn 9788597010183. Balbinot, Alexandre. **Instrumentação e Fundamentos de Medidas, V. 1.** 3. Rio de Janeiro Ltc 2019 1 Recurso Online Isbn 9788521635864. Balbinot, Alexandre. **Instrumentação e Fundamentos de Medidas, V. 2.** 3. Rio de Janeiro Ltc 2019 1 Recurso Online Isbn 9788521635888.

- INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL: FUNDAMENTOS E PRÁTICAS: Introdução à Inteligência Artificial (IA): conceitos, histórico e evolução. A IA como ferramenta de apoio à resolução de problemas, inovação e tomada de decisão em diferentes áreas. Aplicações interdisciplinares da IA na educação, na vida cotidiana, na saúde, no meio ambiente e nos direitos humanos. Reflexão crítica sobre ética, cidadania digital, inovação responsável e os impactos sociais, culturais, econômicos e ambientais da IA, bem como seus desafios para a sustentabilidade e o futuro do trabalho. Bibliografia Básica: Kaufman, Dora. **Desmistificando a Inteligência Artificial.** 1. Ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2022. 1 Recurso Online (468 P.). Isbn 9786559281596. Carraro, Fabrício. **Inteligência Artificial e Chatgpt:** da Revolução dos Modelos de IA Generativa à Engenharia de Prompt. São Paulo, SP: Casa do Código, 2023. 1 Recurso Online. Isbn 9788555193583. Valdati, Aline de Brittos. **Inteligência Artificial - Ia.** 1. Ed. São Paulo: Contentus, 2020. 1 Recurso Online. Isbn 9786559351060. Bibliografia Complementar: Garcia, Ana Cristina Bicharra. Ética e Inteligência Artificial. Computação Brasil, [S. L.], N. 43, P. 14–22, 2020. Disponível Em: <https://journals-sol.sbc.org.br/index.php/comp-br/article/view/1791>. Ventura, Thiago Meirelles; Oliveira, Allan Gonçalves De; Ganchev, Todor Dimitrov; Marques, Marinêz Isaac; Schuchmann, Karl-ludwig. Inteligência Artificial a Serviço da Biodiversidade do Pantanal. Computação Brasil,





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

[S. L.], N. 43, P. 23–26, 2020. Disponível Em: <https://Journals-sol.sbc.org.br/index.php/comp-br/article/view/1792>. Du Boulay, Benedict. Inteligência Artificial na Educação e Ética. Re@ D-revista de Educação a Distância e Elearning, V. 6, N. 1, P. E202303-e202303, 2023.

- INTRODUÇÃO À ENGENHARIA DE ALIMENTOS: Conceito de Ciência dos Alimentos, Tecnologia de Alimentos e Engenharia de Alimentos. Pesquisa e desenvolvimento tecnológico na produção de alimentos. Atuação e regulamentação profissional. Campos de atuação, atualidades e tendências. Educação ambiental relacionada à atuação profissional do Engenheiro de Alimentos. Noções de direitos humanos sob a ótica da segurança alimentar. Palestras de profissionais da área. Bibliografia Básica: Meireles, Maria Angela de Almeida; Pereira, Camila Gambini (Ed.). **Fundamentos da Engenharia de Alimentos, Vol. 6.** São Paulo, Sp: Atheneu, 2013 815 P. (Coleção Ciência, Tecnologia, Engenharia de Alimentos e Nutrição ; 6). Isbn 978-85-388-0342-3. Pereira, Camila Gambini; Meireles, Maria Angela de Almeida. **Fundamentos de Engenharia de Alimentos.** 2. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Atheneu, 2020. 828 P. (Coleção Ciência, Tecnologia, Engenharia de Alimentos e Nutrição). Isbn 9788538810681. Singh, R. Paul; Heldman, Dennis R. **Introdução à Engenharia de Alimentos.** 5. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Elsevier, 2016. 672 P. Isbn 9788535279191. Bibliografia Complementar: Kurozawa, Louise Emy. **Tendências e Inovações em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos.** 1. Ed. São Paulo: Atheneu, 2013. 1 Recurso Online. Isbn 9788538804710. Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo Manole 2015 1 Recurso Online Isbn 9788520448458. Fellows, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos** Princípios e Prática. 4. Porto Alegre Artmed 2018 1 Recurso Online Isbn 9788582715260. Meireles, Maria Angela de Almeida. **Fundamentos de Engenharia de Alimentos.** 2. Ed. São Paulo: Atheneu, 2020. 1 Recurso Online. Isbn 9788538810681.

- INTRODUÇÃO A GESTÃO ORGANIZACIONAL: Introdução à Administração - Fundamentos da administração; o ambiente da administração e da organização; planejamento e estratégia; organização na empresa; liderança nas organizações; controle; a nova organização. Funções na empresa. O processo gerencial. Novas formas de administração e Tecnologias de gestão Organizacional. Ferramentas de Gestão. Novas demandas ambientes para o gestor. Departamentalização. Layout. Análise organizacional. Bibliografia Básica: Bateman, Thomas S.; Snell, Scott. **Administração: Construindo Vantagem Competitiva.** São Paulo, Sp: Atlas, 1998. 539 P. Isbn 852241923X. Bateman, Thomas S.; Snell, Scott. **Administração: Novo Cenário Competitivo.** 2. Ed. São Paulo, Sp: Atlas, 2011. XVIII, 673 P. Isbn 9788522442487. Maximiano, Antonio Cesar Amaru. **Introdução à Administração.** 6. Ed. Rev. e Ampl. São Paulo, Sp: Atlas, 2004. 434 P. Isbn 8522436274. Bibliografia Complementar: Montana, P. J.; Charnov, B. H. Administração. São Paulo: Saraiva, 1999. Robbins, Stephen P. **Administração: Mudanças e Perspectivas.** São Paulo, Sp: Saraiva, 2009. [Xx], 524 P. Isbn 8502030094. Motta, Fernando C. Prestes; Vasconcelos, Isabella Freitas Gouveia De. **Teoria Geral da Administração.** 3. Ed. Rev. São Paulo, Sp: Cengage Learning, 2013. 428 P. Isbn 852210381X.

- LABORATÓRIO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS: Medidas, erros e representação de dados. Práticas em Engenharia de Alimentos: movimentação de fluidos, operações de separações físicas, operações com transferência de calor e de massa. Bibliografia Básica: Barbosa, Gleisa Pitareli. **Operações da Indústria Química** Princípios, Processos e Aplicações. São Paulo Erica 2015 1 Recurso





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Online Isbn 9788536520001. Silva, Nivea de Lima Da; Dalberto, Bianca Thaís; Santos, Luana Santana Dos. **Operações Unitárias de Transferência de Calor e Massa**. 1. Ed. Porto Alegre: Sagah, 2021. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9786556902371. Dalberto, Bianca Thaís; Cougo, Christian Matheus dos Santos; Baldassari, Lucas Loss. **Operações Unitárias de Separação e Transporte**. 1. Ed. Porto Alegre: Sagah, 2021. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9786556902333. Bibliografia Complementar: Zabadal, Jorge Rodolfo Silva. **Fenômenos de Transporte** Fundamentos e Métodos. São Paulo Cengage Learning 2016 1 Recurso Online Isbn 9788522125135. Matos, Simone Pires De. **Operações Unitárias** Fundamentos, Transformações e Aplicações dos Fenômenos Físicos e Químicos. São Paulo Erica 2015 1 Recurso Online Isbn 9788536520018. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos, Volume I. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, 2016. Xxi, 562 P. Isbn 9788521624141.

- LABORATÓRIO DE MECÂNICA, FLUIDOS E TERMODINÂMICA: Teoria de erros, instrumentos de medida, construção e análise de gráficos aplicados à: cinemática; dinâmica; mecânica dos sólidos e fluidos; e termodinâmica. Bibliografia Básica: Resnick, Robert; Halliday, David. **Física 1**. 4. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, 1983-1993. 348 P. Isbn 85-216-0299-5. Halliday, David; Resnick, Robert; Walker, Jearl. **Fundamentos de Física, 1: Mecânica**. 4. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, C1996. Xiii, 330 P. Isbn 9788521610696. Halliday, David; Resnick, Robert; Walker, Jearl. **Fundamentos de Física, 2: Gravitação, Ondas e Termodinâmica**. 4. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, C1996. Xiii, 292 P. Isbn 978852161070X. Bibliografia Complementar: Resnick, Robert; Halliday, David. **Física 2**. 4. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, 1993. 348 P. Isbn 8521602995. Young, Hugh D.; Freedman, Roger A. **Física II: Termodinâmica e Ondas**. 10. Ed. São Paulo, Sp: Pearson, 2006. 328 P. Isbn 8588639033. Alonso, Marcelo; Finn, Edward J. **Física, um Curso Universitário: Volume II : Campos e Ondas**. São Paulo, Sp: Blücher, 2013. 565 P. Isbn 9788521200390. Alonso, Marcelo; Finn, Edward J. **Física, um Curso Universitário: Volume I : Mecânica**. São Paulo, Sp: Blücher, 2009. 481 P. Vuolo, José Henrique. **Fundamentos da Teoria de Erros**. 2. Ed., Rev. e Ampl. São Paulo, Sp: Blücher, 2012. Xi, 249 P. Isbn 9788521200567.

- LEGISLAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS: Fundamentos da legislação de alimentos segundo o Ministério da Saúde e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Registro de produtos e rotulagem de alimentos. Responsabilidade técnica. Atualização em legislação na área de alimentos. Direitos Humanos difusos e coletivos: direito do consumidor. Educação ambiental e resíduos sólidos. Palestras de profissionais da Área de Alimentos. Bibliografia Básica: Germano, Pedro Manuel Leal; Germano, Maria Izabel Simões. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**: Qualidade das Matérias-primas, Doenças Transmitidas por Alimentos, Treinamento de Recursos Humanos. 4. Ed. Rev. e Atual. São Paulo: Manole, 2011-2013. 1034 P. Isbn 978-85-204-3133-7 Gomes, José Carlos. **Legislação de Alimentos e Bebidas**. 3. Ed. Rev. e Ampl. Viçosa, Mg: Ed. Ufv, 2011. 663 P. Isbn 9788572694247. Almeida-muradian, Ligia Bicudo De; Penteado, Marilene de Vuono Camargo (Org.). **Vigilância Sanitária**: Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos. Rio de Janeiro, Rj: Guanabara Koogan, 2007. Xx, 203 P. (Ciências Farmacêuticas). Isbn 9788527713399. Bibliografia Complementar: Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 5. São Paulo Manole 2015 1 Recurso Online Isbn 9788520450017. Szabó Júnior, Adalberto Mohai. **Manual de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho**. 5. Ed., Atualizada. São Paulo, Sp: Rideel, 2013. Xxiv, 1069 P. Isbn 9788533923577. Garcia, Gustavo Filipe Barbosa. **Meio Ambiente do Trabalho**: Direito, Segurança e Medicina do Trabalho. 3. Ed. Rev., Atual. e Ampl.





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

São Paulo, Sp: Método, 2011. 229 P. Isbn 9788530936013. Gomes, Olavo José Anchieschi. **Segurança Total**. São Paulo, Sp: Makron Books, 2000. Xvii, 276 P. Isbn 8534611688.

- **LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTOS:** Introdução ao conhecimento e à metodologia científica. Leitura, análise/interpretação e produção de textos acadêmicos/científicos. Processos de leitura e produção de textos. Prática textual. Normas ABNT utilizadas em textos acadêmicos/científicos. Bibliografia Básica: Tomasi, Carolina; Medeiros, João Bosco. **Comunicação Científica:** Normas Técnicas para Redação Científica. São Paulo, Sp: Atlas, 2008. 256 P. Isbn 9788522451203. Marconi, Marina de Andrade; Lakatos, Eva Maria. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 6. Ed. São Paulo, Sp: Atlas, 2009. 315 P. Isbn 8522440158. Koch, Ingedore Grunfeld Villaça; Elias, Vanda Maria. **Ler e Compreender os Sentidos do Texto**. 2. Ed. São Paulo, Sp: Contexto, 2008. 216 P. Isbn 8572443274. Reiz, Pedro. **Redação Científica Moderna**. São Paulo, Sp: Hyria, 2013. 157 P. Isbn 9788566442007. Bibliografia Complementar: Martins, Gilberto de Andrade. **Manual para Elaboração de Monografias:** Trabalhos Acadêmicos, Projetos de Pesquisa, Relatórios de Pesquisa, Dissertações, 50 Resumos de Dissertações. São Paulo, Sp: Atlas, 1990. 90 P. Isbn 85-224-0551-4. Machado, Anna Rachel; Lousada, Eliane; Abreu-tardelli, Lília Santos. **Planejar Gêneros Acadêmicos:** Escrita Científica, Texto Acadêmico, Diário de Pesquisa, Metodologia. São Paulo, Sp: Parábola, 2018. 116 P. (Leitura e Produção de Textos Técnicos e Acadêmicos ; 3). Isbn 9788588456433. Medeiros, João Bosco. **Redação Técnica** Elaboração de Relatórios Técnico-científicos e Técnicas de Normalização Textual : Teses, Dissertações, Monografias, Relatórios Técnico-científicos e Tcc. 2. São Paulo Atlas 2010 1 Recurso Online Isbn 9788522471461.

- **MANEJO E PÓS-COLHEITA DE GRÃOS:** Propriedades físicas dos grãos. Estrutura e composição química. Água nos grãos. Processo respiratório da massa de grãos. Fungos e micotoxinas associados a grãos armazenados. Tipos de armazéns. Recepção, amostragem e limpeza de grãos. Secagem, secadores e aeração de grãos. Propriedades do ar úmido e equilíbrio higroscópico. Pragas e roedores em grãos armazenados. Prevenção de acidentes em unidades armazenadoras. Bibliografia Básica: Puzzi, Domingos. **Abastecimento e Armazenagem de Grãos**. São Paulo, Sp: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 2010. 666 P. Isbn 8571210136. Weber, Érico A. (Érico Aquino). **Armazenagem Agrícola**. 2. Ed. Guaíba, Rs: Agropecuária, 2001. 395 P. : Il. (Algumas Col.) Isbn 85-85347-70-8 Companhia Estadual de Silos e Armazens. **Grãos:** Beneficiamento e Armazenagem. Porto Alegre, Rs: Sulina, 1974. 147 P. Bibliografia Complementar: Moura, Reinaldo A. **Armazenagem:** do Recebimento à Expedição. [7. Ed.]. São Paulo: Imam, 2011. 373 P. (Série Manual de Logística; 2) Isbn 978-85-89824-12-5 Ogden, Sherelyn (Ed.). **Armazenagem e Manuseio**. 2. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Projeto Conservação Preventiva em Bibliotecas e Arquivos, 2001. 49 P. (Conservação Preventiva em Bibliotecas e Arquivos, 1-9). Isbn 8570090498. Gutkoski, Luiz Carlos; Pedó, Ivone. **Aveia:** Composição Química, Valor Nutricional e Processamento. São Paulo, Sp: Varela, 2000. 191 P. Isbn 8585519568.

- **MARKETING DE PRODUTOS AGROALIMENTARES:** A evolução do consumo alimentar: Declínio do consumo no domicílio e o aparecimento do serviço alimentar e Novas ofertas de produtos alimentares: resposta às novas demanda de consumo; A qualidade, o risco e segurança alimentar: Definição de qualidade, risco e segurança, Como os comensais percebem risco e confiança, Reações dos consumidores em





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

relação ao risco alimentar, Qualidade e risco para as empresas: regulamentos e evolução do risco; Compreender o comportamento do consumidor de alimentos: Sistema sensorial e a percepção, Escolha e avaliação de produtos alimentares e Comportamento alimentar: fenômeno que ultrapassa a simples ingestão; Ferramenta de estudo para diagnóstico de mercado: Panorama do mercado, Concorrência, Estudos qualitativos, Estudos quantitativos. Bibliografia Básica: Kotler, Philip; Keller, Kevin Lane. **Administração de Marketing**. 12. Ed. São Paulo, Sp: Pearson, 2011. Xxii, 750 P. Isbn 9788576050018. Las Casas, Alexandre Luzzi. **Administração de Marketing**: Conceitos, Planejamento e Aplicações à Realidade Brasileira. São Paulo, Sp: Atlas, 2017. 528 P. Isbn 9788522442430. Feltre, Cristiane *Et Al.* **Agronegócios**: Gestão e Inovação. São Paulo, Sp: Saraiva, 2013. Xxviii, 436 P. Isbn 9788502058071. Bibliografia Complementar: Sheth, Jagdish N.; Sobel, Andrew Carl. **Clientes para Toda a Vida**: Como Grandes Profissionais Desenvolvem Sólidos Relacionamentos. Porto Alegre, Rs: Bookman, 2002. Ix, 169 P. Isbn 8573078774. Zaccarelli, Sérgio Baptista. **Estratégia e Sucesso nas Empresas**. 2. Ed. São Paulo, Sp: Saraiva, 2012. 249 P. Isbn 9788502194625. Palmer, Adrian. **Introdução ao Marketing**: Teoria e Prática. São Paulo, Sp: Ática, 2006. 527 P. (Ática Universidade). Isbn 8508106165. Malhotra, Naresh K. **Pesquisa de Marketing**: Uma Orientação Aplicada. 4. Ed. Porto Alegre, Rs: Bookman, 2007. 720 P. Isbn 8536306505. Keegan, Warren J.; Green, Mark C. **Princípios de Marketing Global**. São Paulo, Sp: Saraiva, 2009. 476 P. Isbn 9788502028036.

- MATEMÁTICA ELEMENTAR: Números reais. Equações e Inequações. Funções de uma variável real. Noções de Trigonometria. Bibliografia Básica: Bassanezi, Rodney Carlos. **Introdução ao Cálculo e Aplicações**. 1. Ed. São Paulo: Contexto, 2015. 1 Recurso Online. Isbn 9788572449090. Demana, Frankiln D. **Pré-cálculo**. São Paulo, Sp: Pearson, 2008. 1 Recurso Online. Isbn 9788588639379. Gomes, Francisco Magalhães. **Pré-cálculo**: Operações, Equações, Funções e Trigonometria. 1. Ed. São Paulo: Cengage Learning, 2018. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788522127900. Bibliografia Complementar: Iezzi, Gelson; Murakami, Carlos. **Fundamentos de Matemática Elementar, 1**: Conjuntos, Funções. 6. Ed. São Paulo, Sp: Atual, 1985. 333 P. (Fundamentos de Matemática Elementar; 1). Iezzi, Gelson. **Fundamentos de Matemática Elementar, 3**: Trigonometria. 6. Ed. São Paulo, Sp: Atual, 1985, 1991. 237 P. (Fundamentos de Matemática Elementar; 3). Iezzi, Gelson. **Matemática, Volume Único**. 4. Ed. São Paulo, Sp: Atual, 2007-2010. 688 P. Isbn 978-85-357-0802-8.

- METODOLOGIA APLICADA AO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO: Definições metodológicas para o desenvolvimento e produção de trabalhos acadêmicos. Uso de sistemas de base de dados científicos. Redação de projeto de pesquisa, resumo e trabalho científico. Pesquisa científica e direitos humanos. Bibliografia Básica: Lakatos, Eva Maria. **Metodologia do Trabalho Científico**. 9. Ed. São Paulo: Atlas, 2021. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788597026559. Silva, Douglas Fernandes Da. **o Manual Prático para Elaboração de Trabalhos de Conclusão de Curso**. 1. Ed. São Paulo: Blucher, 2020. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9786555500028. Martins, Vanderlei. **Metodologia Científica**: Fundamentos, Métodos e Técnicas. 1. Ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2016. 1 Recurso Online. Isbn 9788579872518. Bibliografia Complementar: Zárate, Paulo (Org.). **Diretrizes para Elaboração de Trabalhos de Conclusão de Curso**. 2. Ed. Campo Grande, Ms: Ed. Ufms, 2016. 94 P. Marconi, Marina de Andrade; Lakatos, Eva Maria. **Metodologia do Trabalho Científico**: Projetos de Pesquisa, Pesquisa Bibliográfica, Teses de Doutorado, Dissertações de Mestrado, Trabalhos de Conclusão de Curso. 8. Ed. São Paulo, Sp: Atlas, 2017. Xiv, 239 P. Isbn





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

9788597010664. Nogueira, Daniel Ramos; Leal, Edvalda Araújo; Nova, Silvia Pereira de Castro Casa. **Tcc, Trabalho de Conclusão de Curso:** Uma Abordagem Leve, Divertida e Prática. 1. Ed. São Paulo: Saraiva Unì, 2020. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788571440708.

- METODOLOGIA DA PESQUISA: Introdução à Metodologia Científica. Ciência e tipos de conhecimento. Pesquisa - conceito e classificação das pesquisas. Revisão de literatura. Bases de dados. Normas técnicas para apresentação de trabalhos acadêmicos científicos (conjunto de normas publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas). Ética na prática científica. Bibliografia Básica: Marconi, Marina de Andrade; Lakatos, Eva Maria. **Metodologia do Trabalho Científico:** Projetos de Pesquisa, Pesquisa Bibliográfica, Teses de Doutorado, Dissertações de Mestrado, Trabalhos de Conclusão de Curso. 8. Ed. São Paulo, Sp: Atlas, 2017. Xiv, 239 P. Isbn 9788597010664. Marconi, Marina de Andrade; Lakatos, Eva Maria. Técnicas de Pesquisa: Planejamento e Execução de Pesquisas, Amostras e Técnicas de Pesquisa, Elaboração, Análise e Interpretação de Dados. 7. Ed. São Paulo, Sp: Atlas, 2016. Gil, Antonio Carlos. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa.** 7. Ed. São Paulo: Atlas, 2022. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9786559771653. Bibliografia Complementar: Abnt. Nbrs (10520/2002; 12225/2004; 15287/2011; 6022/2003; 6023/2002; 6024/2003; 6027/2003; 6028/2003; 14724/2011) Abnt. Nbrs (10520/2002; 14724/2011; 6023/2002; 6028/2003). Ufms. Biblioteca Central. Manual de Trabalhos Acadêmicos Segundo a Nbr 14724/2011 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (Abnt). Disponível Em: <https://Bibliotecas.ufms.br/Manual-de-trabalhos-academicos-segundo-a-nbr-147242011/>. Acesso Em: 30 de Jun. de 2022. Severino, Antônio Joaquim. **Metodologia do Trabalho Científico.** 24. Ed. São Paulo: Cortez Editora, 2017. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788524925207.

- MÉTODOS NUMÉRICOS: Zeros reais de funções reais. Resolução de Sistemas Lineares. Resolução de Sistemas Não-Lineares. Ajuste de Curvas. Interpolação Polinomial. Integração Numérica. Resolução Numérica de Equações Diferenciais Ordinárias: Euler e Runge-Kutta. Bibliografia Básica: Burden, Richard L.; Faires, J. Douglas. **Análise Numérica.** 2. Ed. São Paulo, Sp: Cengage Learning, 2013. Xiii, 721 P. Isbn 9788522106011. Arenales, S.; Darezzo, A. Cálculo Numérico: Aprendizagem com Apoio de Software. São Paulo: Cengage Learning, 2012. Ruggiero, Marcia Aparecida Gomes; Lopes, Vera Lúcia da Rocha. **Cálculo Numérico:** Aspectos Teóricos e Computacionais. 2. Ed. São Paulo, Sp: Makron Books, 2012. Xvi, 406 P. Isbn 8534602042. Bibliografia Complementar: Franco, Neide Maria Bertoldi. **Cálculo Numérico.** São Paulo, Sp: Pearson, 2015. 505 P. Isbn 9788576050872. Barroso, Leônidas Conceição Et Al. **Cálculo Numérico:** (Com Aplicações). 2. Ed. São Paulo, Sp: Harbra, C1987. Xii, 367 P. Isbn 8529400895. Cunha, M. C. C. Métodos Numéricos. Campinas, Sp: Editora da Unicamp, 2003.

- MICROBIOLOGIA: Morfologia, estrutura e função celular em bactéria; Nutrição, metabolismo, cultura e crescimento de micro-organismos; Princípios de genética bacteriana; Aspectos gerais de fungos; Visão geral dos vírus; Interações dos micro-organismos com o homem; Controle do crescimento microbiano; Antimicrobianos. Bibliografia Básica: Tortora, Gerard J.; Funke, Berdell R.; Case, Christine L. **Microbiologia.** 10. Ed. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2012. Xxviii, 934 P. Isbn 9788536326061. Trabulsi, Luiz Rachid; Alterthum, Flavio (Ed.). **Microbiologia.** 5. Ed. São Paulo, Sp: Atheneu, 2008. 760 P. Isbn 9788573799811. Madigan, Michael T.; Martinko, John M.; Parker, Jack. **Microbiologia de Brock.** 10. Ed. São Paulo, Sp: Prentice Hall, 2004-2010. 608 P. Isbn 9788587918512. Bibliografia





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Complementar: Diagnóstico Microbiológico: Texto e Atlas Colorido. 6. Ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2008. Xxv, 1565 P. Isbn 9788527713771. Pelczar, Michael Joseph; Chan, Eddie Chin Sun; Krieg, Noel R. **Microbiologia, Volume 1: Conceitos e Aplicações**. 2. Ed. São Paulo, SP: Makron Books, 2012. Xxix, 524 P. Isbn 8534601968. Vermelho, Alane Beatriz Et Al. **Práticas de Microbiologia**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2015. Xiv, 239 P. Isbn 8527711656.

- MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS: Introdução segurança no trabalho em atividades laboratoriais. Princípios de descontaminação de matérias e de descarte objetivando cuidados ambientais. Introdução a microbiologia de alimentos. Fatores que interferem no desenvolvimento microbiano em alimentos. Controle do desenvolvimento microbiano nos alimentos. Indicadores microbiológicos aplicados ao controle de qualidade e segurança dos alimentos. Métodos para análise microbiológica de microrganismos; Microrganismos patogênicos de importância em alimentos. Deterioração microbiana de alimentos. Critérios microbiológicos e regulatório para avaliação da qualidade de alimentos. Diretos humanos com foco em segurança dos alimentos. Visitas técnicas. Bibliografia Básica: Tortora, Gerard J.; Funke, Berdell R.; Case, Christine L. **Microbiologia**. 10. Ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012. Xxviii, 934 P. Isbn 9788536326061. Franco, Bernadette D. G. de Melo; Landgraf, Mariza. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 182 P. (Biblioteca Biomédica). Isbn 8573791217. Forsythe, Stephen J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. 2. Porto Alegre Artmed 2013 1 Recurso Online Isbn 9788536327068. Bibliografia Complementar: Forsythe, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 424 P. (Biblioteca Artmed). Isbn 85-7307-988-6. Jay, James M. **Microbiologia de Alimentos**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 711 P. : Il. Isbn 85-363-0507-x Mattos, Ubirajara. **Higiene e Segurança do Trabalho**. 2. Ed. Rio de Janeiro: Ltc, 2019. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788595150959. International Commission On Microbiological Specifications For Foods (Icmsf). **Microrganismos em Alimentos**. 1. Ed. São Paulo: Blucher, 2015. 1 Recurso Online. Isbn 9788521208587.

- MODELAGEM, SIMULAÇÃO E CONTROLE DE PROCESSOS: Métodos numéricos para solução de equações diferenciais; Modelagem matemática para sistemas de engenharia de alimentos; Simulação computacional; Introdução aos simuladores de processos comerciais; Controle de processos: características estáticas e dinâmicas do processo, do controlador e do elemento final. Função de transferência. Aplicações do controle em processos. Bibliografia Básica: Zill, Dennis G. **Equações Diferenciais com Aplicações em Modelagem**. 3. São Paulo Cengage Learning 2016 1 Recurso Online Isbn 9788522124022. Santos, Renato de Marchi Vieira Dos; Silva, Cristiane Da; Simomukay, Elton. **Modelagem e Simulação de Processos**. 1. Ed. Porto Alegre: Sagah, 2022. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9786556903422. Gilat, Amos. **Matlab com Aplicações em Engenharia**. 4. Porto Alegre Bookman 2012 1 Recurso Online Isbn 9788540701878. Bibliografia Complementar: Chwif, Leonardo; Medina, Afonso C. **Modelagem e Simulação de Eventos Discretos: Teoria & Aplicações**. 4. Ed. Rev. e Ampl. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2015. 294 P. Isbn 9788535279320. Souza, Antonio Carlos Zambroni De. **Introdução à Modelagem, Análise e Simulação de Sistemas Dinâmicos**. 1. Ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2008. 1 Recurso Online. Isbn 9788571931886. Chapra, Steven C. **Métodos Numéricos Aplicados com Matlab® para Engenheiros e Cientistas**. 3. Porto Alegre Amgh 2013 1 Recurso Online Isbn 9788580551778.

- OPERAÇÕES UNITÁRIAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS I: Introdução às operações unitárias. Balanços de massa e energia no processamento de alimentos.





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Reologia de produtos alimentícios. Transporte de fluidos: bombeamento, agitação e mistura. Escoamento em meios porosos e fluidização. Operações de redução de tamanho: moagem e homogeneização. Operações de separação mecânica: peneiramento, filtração, centrifugação, elutriação. Bibliografia Básica: Operações Unitárias na Indústria de Alimentos, Volume I. Rio de Janeiro, RJ: Ltc, 2016. Xxi, 562 P. Isbn 9788521624141. Cremasco, Marco Aurélio. **Operações Unitárias em Sistemas Particulados e Fluidomecânicos**. 3. Ed. São Paulo: Blucher, 2018. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788521208563. Dalberto, Bianca Thaís; Cougo, Christian Matheus dos Santos; Baldassari, Lucas Loss. **Operações Unitárias de Separação e Transporte**. 1. Ed. Porto Alegre: Sagah, 2021. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9786556902333. Bibliografia Complementar: Pereira, Camila Gambini; Meireles, Maria Angela de Almeida. **Fundamentos de Engenharia de Alimentos**. 2. Ed. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2020. 828 P. (Coleção Ciência, Tecnologia, Engenharia de Alimentos e Nutrição). Isbn 9788538810681. Matos, Simone Pires De. **Operações Unitárias** Fundamentos, Transformações e Aplicações dos Fenômenos Físicos e Químicos. São Paulo Erica 2015 1 Recurso Online Isbn 9788536520018. Foust, Alan S Et Al. **Princípios das Operações Unitárias**. 2. Ed. Rio de Janeiro, RJ: Ltc, 2019. 670 P. Isbn 9788521610380. Meireles, Maria Ângela de Almeida. **Fundamentos de Engenharia de Alimentos**. 2. Ed. São Paulo: Atheneu, 2020. 1 Recurso Online. Isbn 9788538810681.

- OPERAÇÕES UNITÁRIAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS II: Operações unitárias de transferência de calor. Processamento térmico de alimentos. Equipamentos de troca térmica: Trocadores de calor, Evaporadores e Caldeiras. Resfriamento e congelamento. Bibliografia Básica: Fellows, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos** Princípios e Prática. 4. Porto Alegre Artmed 2018 1 Recurso Online Isbn 9788582715260. Matos, Simone Pires De. **Operações Unitárias** Fundamentos, Transformações e Aplicações dos Fenômenos Físicos e Químicos. São Paulo Erica 2015 1 Recurso Online Isbn 9788536520018. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos, Volume II. Rio de Janeiro, RJ: Ltc, 2016. Xxi, 484 P. Isbn 9788521630326. Bibliografia Complementar: Barbosa, Gleisa Pitareli. **Operações da Indústria Química** Princípios, Processos e Aplicações. São Paulo Erica 2015 1 Recurso Online Isbn 9788536520001. Terron, L. R. **Operações Unitárias para Químicos, Engenheiros e Farmacêuticos**. Rio de Janeiro Ltc 2012 1 Recurso Online Isbn 978-85-216-2174-4. Foust, Alan S Et Al. **Princípios das Operações Unitárias**. 2. Ed. Rio de Janeiro, RJ: Ltc, 2019. 670 P. Isbn 9788521610380. Çengel, Yunus A.; Ghajar, Afshin J. **Transferência de Calor e Massa: Uma Abordagem Prática**. 4. Porto Alegre, RS: Amgh Ed., 2012. II. Isbn 9788580551273. McCabe, Warren L.; Smith, Julian C.; Harriott, Peter. **Unit Operations Of Chemical Engineering**. 7Th. Ed. Boston, MA: Mcgraw-hill, 2005. 1140 P. (Mcgraw-hill Chemical Engineering Series). Isbn 0072848235.

- OPERAÇÕES UNITÁRIAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS III: Equilíbrio entre fases. Principais operações de transferência de massa e equipamentos: secagem, extração sólido-líquido, extração líquido-líquido, destilação, adsorção e processos de separação por membranas. Bibliografia Básica: Matos, Simone Pires De. **Operações Unitárias** Fundamentos, Transformações e Aplicações dos Fenômenos Físicos e Químicos. São Paulo Erica 2015 1 Recurso Online Isbn 9788536520018. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos, V.2. Rio de Janeiro Ltc 2016 1 Recurso Online Isbn 9788521632689. Silva, Nivea de Lima Da; Dalberto, Bianca Thaís; Santos, Luana Santana Dos. **Operações Unitárias de Transferência de Calor e Massa**. 1. Ed. Porto Alegre: Sagah, 2021. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9786556902371. Bibliografia Complementar: Barbosa, Gleisa





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Pitarelli. **Operações da Indústria Química** Princípios, Processos e Aplicações. São Paulo Erica 2015 1 Recurso Online Isbn 9788536520001. Foust, Alan S *Et Al.* **Princípios das Operações Unitárias**. 2. Ed. Rio de Janeiro, RJ: Ltc, 2019. 670 P. Isbn 9788521610380. Fellows, P. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 2. Ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2008. 602 P. (Biblioteca Artmed). Isbn 9788536306520.

- PLANTAS ALIMENTÍCIAS DO CERRADO E PANTANAL: Biodiversidade do Cerrado e Pantanal. Plantas alimentícias do Cerrado e Pantanal. Valor nutricional das plantas alimentícias. Uso e aproveitamento na alimentação. Plantas Alimentícias Não Convencionais. Produtos elaborados a partir de frutos nativos. Bibliografia Básica: Costa, Neuza Maria Brunoro; Rosa, Carla de Oliveira Barbosa. **Alimentos Funcionais: Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2011. 536 P. Isbn 978-85-7771-066-9. Lorenzi, Harri *Et Al.* **Frutas Brasileiras e Exóticas Cultivadas: (De Consumo In Natura)**. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2006. 640 P. Isbn 85-867174-23-2. Pott, Vali J.; Pott, Arnildo. **Plantas Aquáticas do Pantanal**. Brasília, DF: Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia, 2000. 404 P. Isbn 8573830913. Bibliografia Complementar: Davies, Carlos Alberto. **Alimentos e Bebidas**. 4. Ed. Caxias do Sul, RS: Educ, 2010. 254 P. (Coleção Hotelaria). Isbn 9788570615527. Assis, Luana De. **Alimentos Seguros: Ferramentas para Gestão e Controle da Produção e Distribuição**. Rio de Janeiro, RJ: Senac Nacional, 2012. 357 P. Isbn 978-85-7458-296-2. Hiane, Priscila Aiko. **Carotenóides da Bocaiúva (Acrocomia Mokayáyba Barb. Rodr.)**: Caracterização e Mudanças com o Processamento e Estocagem. 148 P. Dissertação (Mestrado) - Universidade de São Paulo. Faculdade de Ciências Farmacêuticas, São Paulo, 1988.

- PRÁTICAS EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS: Habilidades de trabalho em grupo, comunicação oral e escrita, resolução de problemas, pensamento crítico e criativo, técnicas de apresentação oral e comunicação, relatórios técnicos e projetos de pesquisa. Bibliografia Básica: Robbins, Stephen P.; Judge, Tim; Sobral, Filipe. **Comportamento Organizacional: Teoria e Prática no Contexto Brasileiro**. 14. Ed. São Paulo, SP: Prentice Hall, 2014. Xxvi, 633 P. Isbn 9788576055693. Gil, Antonio Carlos. **Gestão de Pessoas: Enfoque nos Papéis Profissionais**. São Paulo, SP: Atlas, 2014. 307 P. Isbn 9788522429523. Marconi, Marina de Andrade; Lakatos, Eva Maria. **Técnicas de Pesquisa: Planejamento e Execução de Pesquisas, Amostras e Técnicas de Pesquisa, Elaboração, Análise e Interpretação de Dados**. 7. Ed. São Paulo, SP: Atlas, 2016. Xiii, 277 P. Isbn 9788522451524. Bibliografia Complementar: França, Ana Shirley. **Comunicação Oral nas Empresas** Como Falar Bem em Público. São Paulo Atlas 2015 1 Recurso Online Isbn 9788522499113. Volpato, Gilson L. **Dicas para Redação Científica**. 4. Ed. Rev. e Ampl. Botucatu, SP: Best Writing, 2016. 287 P. Isbn 9788564201095. Condurú, Marise Teles; Pereira, José Almir Rodrigues. **Elaboração de Trabalhos Acadêmicos: Normas, Critérios e Procedimentos**. 3. Ed. Rev., Ampl. e Atual. Belém: Ufpa, Núcleo de Meio Ambiente: Edufpa, 2005 184 P. Isbn 978-85-907440-09.

- PROBABILIDADE E ESTATÍSTICA: Probabilidade. Variáveis aleatórias. Distribuição de probabilidades. Noções de amostragem e estimação. Estatística descritiva. Intervalos de confiança. Testes de hipótese em uma e duas amostras. Análise de variância. Regressão linear simples. Correlação. Bibliografia Básica: Montgomery, Douglas C; Runger, George C. **Estatística Aplicada e Probabilidade para Engenheiros**. 7. Ed. Rio de Janeiro: Ltc, 2021. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

9788521637448. Morettin, Pedro A. **Estatística Básica**. 9. São Paulo Saraiva 2017 1 Recurso Online Isbn 9788547220228. Casella, George; Berger, Roger L (Null). **Inferência Estatística**. São Paulo: Cengage Learning, 2018. 1 Recurso Online. Isbn 9788522126521. Bibliografia Complementar: Walpole, Ronald E. **Probabilidade e Estatística**: para Engenharia e Ciências. 8. Ed. São Paulo, Sp: Pearson, 2008. 1 Recurso Online. Isbn 9788576051992. Devore, Jay L. **Probabilidade e Estatística para Engenharia e Ciências**. 3. Ed. São Paulo: Cengage Learning, 2018. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788522128044. Rocha, Sergio. **Estatística Geral e Aplicada** para Cursos de Engenharia. 2. São Paulo Atlas 2015 1 Recurso Online Isbn 9788522498055.

- PROCESSAMENTO DE PRODUTOS LÁCTEOS: Práticas em processamento e análises de qualidade de produtos lácteos. Bibliografia Básica: Walstra, Pieter; Wouters, Jan T. M.; Geurts, T. J. **Dairy Science And Technology**. 2Nd Ed. Boca Raton, Fl: Crc/Taylor & Francis, 2013. 782 P. (Food Science And Technology ; 147). Isbn 0-8247-2763-0. Tronco, Vania Maria. **Manual para Inspeção da Qualidade do Leite**. 4. Ed. Santa Maria, Rs: Ed. Ufsm, 2010. 203 P. Isbn 978-85-7391-139-8. Ordóñez Pereda, Juan a *Et Al*. **Tecnologia de Alimentos**: Vol.2: Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2007. 279 P. Isbn 9788536304311. Cruz, Adriano. **Processamento de Produtos Lácteos**. 1. Ed. Rio de Janeiro: Ltc, 2017. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788595154032. Bibliografia Complementar: Manual de Boas Práticas e Qualidade do Leite: da Ordenha aos Produtos Lácteos. Curitiba, Pr: Editora Crv, 2014. 98 P. Isbn 978-85-444-0156-9. Bobbio, Paulo A.; Bobbio, Florinda O. **Química do Processamento de Alimentos**. 3. Ed. São Paulo, Sp: Varela, 2001. 143 P. : Il Isbn 85-85519-12-6. Monteiro, Adenilson Abranches; Pires, Ana Clarissa dos Santos; Araújo, Emiliane Andrade. **Tecnologia de Produção de Derivados do Leite**. 2. Ed. Viçosa, Mg: Ed. Ufv, 2012. 85 P. (Série Didática). Isbn 9788572694094. Cruz, Adriano. **Microbiologia, Higiene e Controle de Qualidade no Processamento de Leites e Derivados**. 1. Ed. Rio de Janeiro: Ltc, 2018. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788595154018.

- PROJETOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS I: Caracterização de projetos industriais. Etapas para o desenvolvimento de um projeto de uma indústria de alimentos. Análise do mercado do projeto. Análise da localização. Definição, especificações, operações e quantificação do processo. Dimensionamento de equipamentos e utilidades. Instalações e Layout. Avaliação econômica de projetos. Sistemas de qualidade e legislação. Implementação de projetos. Impactos ambientais. Desenho Universal. Elaboração do pré-projeto industrial. Bibliografia Básica: Silva, José Pereira Da. **Análise Financeira das Empresas**. 12. Ed. Atual. São Paulo, Sp: Atlas, 2013. 593 P. Isbn 9788522483747. Gestão da Produção e Operações. Rio de Janeiro Atlas 2019 1 Recurso Online Isbn 9788597021288. Woiler, Samsão; Mathias, Washington Franco. **Projetos**: Planejamento, Elaboração, Análise. 2. Ed. São Paulo, Sp: Atlas, 2013. 288 P. Isbn 9788522450336. Neumann, Clóvis. **Projeto de Fábrica e Layout**. 1. Ed. Rio de Janeiro: Ltc, 2015. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788595154452. Bibliografia Complementar: Maximiano, Antonio Cesar Amaru. **Administração de Projetos** Como Transformar Idéias em Resultados. 5. São Paulo Atlas 2014 1 Recurso Online Isbn 9788522487608. Titman, Sheridan; Martin, John D. **Avaliação de Projetos e Investimentos**: Valuation. Porto Alegre, Rs: Bookman, 2010. 584 P. Isbn 9788577805730. Fonseca, José Wladimir Freitas Da. **Elaboração e Análise de Projetos**: a Viabilidade Econômico-financeira. São Paulo, Sp: Atlas, 2012. 209 P. Isbn 9788522467518. Carvalho, Marly Monteiro. **Fundamentos em Gestão de Projetos** Construindo Competências para Gerenciar Projetos. 5. Rio de Janeiro Atlas 2018 1 Recurso





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Online Isbn 9788597018950.

- PROJETOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS II: Elaboração do projeto de uma indústria de alimentos: Apresentação da indústria. Análise do mercado. Análise da localização. Definição, especificações, operações e quantificação do processo. Dimensionamento de equipamentos e utilidades. Descrição das Instalações e elaboração do Layout. Viabilidade econômica. Educação ambiental: minimização de impactos gerados. Desenho Universal. Bibliografia Básica: Silva, José Pereira Da. **Análise Financeira das Empresas**. 12. Ed. Atual. São Paulo, Sp: Atlas, 2013. 593 P. Isbn 9788522483747. Gestão da Produção e Operações. Rio de Janeiro Atlas 2019 1 Recurso Online Isbn 9788597021288. Woiler, Samsão; Mathias, Washington Franco. **Projetos**: Planejamento, Elaboração, Análise. 2. Ed. São Paulo, Sp: Atlas, 2013. 288 P. Isbn 9788522450336. Bibliografia Complementar: Slack, Nigel; Chambers, Stuart; Johnston, Robert. **Administração da Produção**. 3. Ed. São Paulo, Sp: Atlas, 2009. 703 P. Isbn 9788522453535. Corrêa, Henrique Luiz. **Administração de Produção e Operações**. 4. Rio de Janeiro Atlas 2017 1 Recurso Online Isbn 9788597013153. Corrêa, Henrique L. **Administração de Produção e de Operações** o Essencial. 3. Rio de Janeiro Atlas 2017 1 Recurso Online Isbn 9788597013788.

- QUÍMICA DE ALIMENTOS: Água em alimentos. Composição química, estrutura, classificação e propriedades. Interações e alterações dos constituintes químicos dos alimentos. Reações de interesse envolvendo carboidratos, lipídios e proteínas. Propriedades funcionais de proteínas, carboidratos e lipídios. Química do sabor e do aroma. Aditivos alimentares. Pigmentos naturais em alimentos. Compostos tóxicos formados durante o processamento de alimentos. Bibliografia Básica: Ribeiro, Eliana Paula; Seravalli, Elisena A. G. **Química de Alimentos**. 2. Ed. Rev. São Paulo, Sp: Blücher, Instituto Mauá de Tecnologia, 2011-2012. 184 P. Isbn 9788521203667. Damodaran, Srinivasan; Parkin, Kirk L.; Fennema, Owen R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4. Ed. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2010. Viii, 900 P. (Biblioteca Artmed. Nutrição e Tecnologia de Alimentos). Isbn 9788536322483. Damodaran, Srinivasan; Parkin, Kirk L. **Química de Alimentos de Fennema**. 5. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788582715468. Lajolo, Franco Maria. **Química e Bioquímica dos Alimentos**. 1. Ed. São Paulo: Atheneu, 2017. 1 Recurso Online. Isbn 9788538808510. Bibliografia Complementar: Andrade, Édira Castello Branco De. **Análise de Alimentos**: Uma Visão Química da Nutrição. 3. Ed. São Paulo, Sp: Varela, 2012. 324 P. Isbn 9788577590070. Salay, Elisabete. **Composição de Alimentos**: Uma Abordagem Multidisciplinar. Campinas, Sp: Nepa/Unicamp, 2005. 210 P. : Il Isbn 85-905041-1-5 Araújo, Júlio Maria de Andrade. **Química de Alimentos**: Teoria e Prática. 5. Ed. Atual. e Ampl. Viçosa, Mg: Ed. Ufv, 2012. 601 P. Isbn 9788572694049. Ribeiro, Eliana Paula. **Química de Alimentos**. 2. Ed. São Paulo: Blucher, 2007. 1 Recurso Online. Isbn 9788521215301.

- QUÍMICA DE ALIMENTOS I: Técnicas de Identidade e Qualidade de Alimentos. Perfil de ácidos graxos. Qualidade nutricional de óleos e gorduras. Corantes naturais e artificiais em alimentos - separação e identificação. Cromatografia em coluna e papel. Avaliação microscópica de alimentos: sujidades e matérias estranhas. Aflatoxinas: separação de metabólitos por cromatografia em camada delgada. Bibliografia Básica: Silva, D. J.; Queiroz, Augusto César De. **Análise de Alimentos**: Métodos Químicos e Biológicos. 3. Ed. Viçosa, Mg: Ed. Ufv, 2012. 235 P. Isbn 8572691057. Cecchi, Heloísa Máscia. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. 2. Ed. Rev. Campinas, Sp: Ed. Unicamp, 2013. 207 P.





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Isbn 8526806416.Damodaran, Srinivasan. **Química de Alimentos de Fennema**. 5. Porto Alegre Artmed 2018 1 Recurso Online Isbn 9788582715468. **Bibliografia Complementar**: Macedo, Gabriela Alves. **Bioquímica Experimental de Alimentos**. São Paulo, Sp: Varela, 2005. 187 P. : Il. (Algumas Col.) Isbn 85-85519-92-4. Oetterer, Marília; Arce, Marisa Aparecida Bismara Regitano D'; Spoto, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri, Sp: Manole, 2006. 612 P. Isbn 852041978X.Moretto, Eliane. **Introdução à Ciência de Alimentos**. 2. Ed. Ampl. e Rev. Florianópolis, Sc: Ed. Ufsc, 2008. 237 P. (Série Nutrição). Isbn 978-85-328-0447-1.

- QUÍMICA GERAL I: A lei periódica dos elementos. Revisão dos grupos da tabela periódica. Equilíbrio Químico e Cálculos de equilíbrio. Soluções. Reações Químicas e Cálculos. Noções de eletroquímica. **Bibliografia Básica**: Slowinski, Emil J; Masterton, William L. **Qualitative Analysis And The Properties Of Ions In Aqueous Solution**. Philadelphia: Saunders, 1971. 196 P. (Saunders Golden Sunburst Series In Environmental Studies). Masterton, William L. **Química Geral Superior**. 4. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Interamericana, 1978. 583 P. Mahan, Bruce H.; Myers, Rollie J. **Química: um Curso Universitário**. São Paulo, Sp: Blucher, 1993. 582 P. **Bibliografia Complementar**: Atkins, P. W.; Jones, Loretta. **Princípios de Química: Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente**. 5. Ed. Porto Alegre, Rs: Bookman, 2014. Xxii, 104, 922 P. Isbn 9788540700383. Brown, Lawrence Stephen; Holme, Thomas A. **Química Geral Aplicada à Engenharia**. São Paulo, Sp: Cengage Learning, 2013. 653 P. Isbn 9788522106882.Russell, John Blair; Brotto, Maria Elizabeth (Coord.). **Química Geral: Volume 1**. 2. Ed. São Paulo, Sp: Makron Books, 2014. XI, 621 P. Isbn 9788534601924.

- QUÍMICA ORGÂNICA I: Origens da química orgânica. Representações moleculares. Estruturas e nomenclatura dos compostos orgânicos. Propriedades físicas dos compostos orgânicos. Ressonância e aromaticidade. Acidez e basicidade dos compostos orgânicos. Alcanos e cicloalcanos: análise conformacional de alcanos e cicloalcanos. Sistemas policíclicos. Estereoquímica: conformação e configuração. A consciência política e história da diversidade. Fortalecimento da identidade e de direitos. Ações educativas no combate ao racismo e discriminação. **Bibliografia Básica**: Morrison, Robert Thornton; Boyd, Robert Neilson. **Química Orgânica**. 9. Ed. Lisboa, Pt: Fundação Calouste Gulbenkian, 1990. 1639 P. Bruice, Paula Yurkanis. **Química Orgânica**. 4. Ed. São Paulo, Sp: Pearson, 2006. 1 Recurso Online. Isbn 9788576050049. Solomons, T. W. Graham. **Química Orgânica**. 10ª. Rio de Janeiro Ltc 2012 1 Recurso Online (2). Isbn 978-85-216-2261-1. McMurry, John. **Química Orgânica, V. 2**. 3. São Paulo: Cengage Learning, 2016. 1 Recurso Online. Isbn 9788522125319.McMurry, John. **Química Orgânica, V. 1**. 3. São Paulo: Cengage Learning, 2016. 1 Recurso Online. Isbn 9788522125296. **Bibliografia Complementar**: Vollhardt, K. Peter C.; Schore, Neil Eric. **Química Orgânica: Estrutura e Função**. 4. Ed. Porto Alegre, Rs: Bookman, 2004. 1112 P. : Il Isbn 9788536304138. Constantino, Mauricio Gomes. **Química Orgânica: Volume 1 : Curso Básico Universitário**. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, 2012. Xxii, 486 P. Isbn 9788521615910.Constantino, Mauricio Gomes. **Química Orgânica: Volume 2 : Curso Básico Universitário**. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, 2012. Xx, 576 P. Isbn 9788521615927.

- REAPROVEITAMENTO DE RESÍDUOS DA AGROINDÚSTRIA: Principais resíduos gerados pela agroindústria. Legislação sobre resíduos. Gestão de resíduos. Conceito de Ciclo de Vida na agroindústria. Educação Ambiental. Compostagem. **Bibliografia Básica**: Bartholomeu, Daniela Bacchi; Caixeta-filho, José Vicente (Org.).





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Logística Ambiental de Resíduos Sólidos. São Paulo, Sp: Atlas, 2017. Ix, 250 P. Isbn 9788522461981. Pereira Neto, João Tinôco. **Manual de Compostagem Processo de Baixo Custo.** Belo Horizonte, Mg: Unicef, 1996. 56 P. Jardim, Arnaldo; Yoshida, Consuelo Yatsuda Moromizato; Machado Filho, José Valverde (Ed.). **Política Nacional, Gestão e Gerenciamento de Resíduos Sólidos.** São Paulo, Sp: Manole, 2014. Xix, 732 P. (Coleção Ambiental). Isbn 9788520433799. **Resíduos Sólidos no Brasil Oportunidades e Desafios da Lei Federal N. 12.305 (Lei de Resíduos Sólidos).** São Paulo Manole 2014 1 Recurso Online Isbn 9788520449240. Bibliografia Complementar: Inácio, Caio de Teves; Miller, Paul Richard Momsen. **Compostagem: Ciência e Prática para a Gestão de Resíduos Orgânicos.** Rio de Janeiro, Rj: Embrapa Solos, 2009. 156 P. Isbn 85-85864-31-6. Cassini, Servio Tulio Alves (Coord.). Programa de Pesquisa em Saneamento Básico (Brasil). **Digestão de Resíduos Sólidos Orgânicos e Aproveitamento do Biogás.** Vitória, Es: Rima, 2003. Xiv, 196 P. Isbn 8586552682. Companhia de Saneamento do Paraná. **Manual Técnico para Utilização Agrícola do Lodo de Esgoto no Paraná.** Curitiba, Pr: Sanepar, 1997. 96 P. Andreoli, Cleverson Vitorio; Fernandes, Fernando; Domaszak, Susan Carla. **Reciclagem Agrícola do Lodo de Esgoto: Estudo Preliminar para Definição de Critérios para Uso Agrônomo e de Parâmetros para Normatização Ambiental e Sanitária.** Curitiba, Pr: Sanepar, 1997. 84 P.

- **REFRIGERAÇÃO INDUSTRIAL:** O papel do frio na conservação de alimentos. Ciclos de refrigeração. Evaporadores, condensadores, válvulas de expansão e compressores. Refrigerantes. Sistemas de múltiplos estágios. Componentes do sistema e características de desempenho. Dimensionamento de câmaras de resfriamento e frigoríficas para indústrias de alimentos. Estocagem, transporte e comercialização frigorificadas. Normas relacionadas. Bibliografia Básica: Matos, Simone Pires De. **Operações Unitárias: Fundamentos, Transformações e Aplicações dos Fenômenos Físicos e Químicos.** São Paulo, Sp: Érica, 2015. 160 P. Isbn 9788536510835. **Operações Unitárias na Indústria de Alimentos, Volume I.** Rio de Janeiro, Rj: Ltc, 2016. Xxxi, 562 P. Isbn 9788521624141. Dossat, Roy J. **Princípios de Refrigeração.** São Paulo, Sp: Hemus, 1980. 884 P. Bibliografia Complementar: Gomide, Reynaldo. **Manual de Operações Unitárias.** 2. Ed. São Paulo, Sp: Ed. do Autor, 1991. 187 P. Silva, Remí Benedito Da. **Manual de Refrigeração e Ar Condicionado.** 5. Ed. São Paulo, Sp: Escola Politécnica da Usp, 1978. Foust, Alan S *Et Al.* **Princípios das Operações Unitárias.** 2. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, 2019. 670 P. Isbn 9788521610380.

- **RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS:** Configurações dos conceitos de raça, etnia e cor no Brasil: abordagens acadêmicas e sociais. Cultura afro-brasileira e indígena. Políticas de Ações Positivas e Afirmativas e desdobramentos. Trabalho, produtividade e diversidade na cultura alimentar. Bibliografia Básica: Brasil. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil:** Texto Constitucional Promulgado em 5 de Outubro de 1988, com as Alterações Adotadas pelas Emendas Constitucionais N. a e pelas Emendas Constitucionais de Revisão N. . Brasília, Df: Senado Federal, Subsecretaria de Edições Técnicas, 2001. 405 P. García Canclini, Néstor. **Culturas Híbridas: Estratégias para Entrar e Sair da Modernidade.** 4. Ed. São Paulo, Sp: Edusp, 2015. 385 P. (Ensaio Latino-americanos, 1). Isbn 8531403820. Ribeiro, Darcy. **O Povo Brasileiro: a Formação e o Sentido do Brasil.** 3. Ed. São Paulo, Sp: Companhia das Letras, 2013. 476 P. Isbn 9788571644519. Bibliografia Complementar: Azevedo, Thales De. Democracia Racial: Ideologia e Realidade. Petrópolis: Vozes, 1975 Dias, Lucimar Rosa. **Diversidade Étnico-racial e Educação Infantil:** Três Escolas, Uma Questão,





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Muitas Respostas. 1997. 183 F. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul. Centro de Ciências Humanas e Sociais. Departamento de Educação, Campo Grande, Ms, 1997. McLaren, Peter. Multiculturalismo Crítico. 3. Ed. São Paulo: Cortez, 2000.

- **SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL:** Introdução e Histórico dos Direitos Humanos. Declaração dos Direitos Humanos (ONU, 1948). Conceitos de fundamentação dos Direitos Humanos. Direitos Humanos e a Constituição Federal do Brasil (1988). Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Segurança alimentar e nutricional. Soberania Alimentar. Sustentabilidade e Ambiente alimentar. Bases culturais da alimentação. Bibliografia Básica: Comparato, Fábio Konder. **a Afirmação Histórica dos Direitos Humanos.** 8. Ed. São Paulo, Sp: Saraiva, 2013. 598 P. Isbn 9788502187382. Ferreira Filho, Manoel Gonçalves. **Direitos Humanos Fundamentais.** 15. Ed. São Paulo, Sp: Saraiva Jur, 2018. 230 P. Isbn 9788502208513. Cervato-mancuso, Ana Maria; Fiore, Elaine Gomes; Redolfi, Solange Cavalcante Silva Da. **Guia de Segurança Alimentar e Nutricional.** Barueri, Sp: Manole, 2015. 188 P. Isbn 9788520441381. Nunes, Rizzatto. **o Princípio Constitucional da Dignidade da Pessoa Humana:** Doutrina e Jurisprudência. 3. Ed. Rev. e Ampl. São Paulo, Sp: Saraiva, 2010. 159 P. Isbn 9788502096660. Bibliografia Complementar: Canesqui, Ana Maria. **Ciências Sociais e Saúde no Brasil.** 2. Ed. São Paulo, Sp: Hucitec, 2011. 122 P. (Saúde em Debate, 176. Série Linha de Frente, 1). Isbn 97885604381. Carneiro, Henrique. **Comida e Sociedade:** Uma História da Alimentação. 5. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Elsevier, 2003. 185 P. Isbn 9788535211801. Helman, Cecil. **Cultura, Saúde e Doença.** 5. Ed. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2009. 431 P. (Biblioteca Artmed). Isbn 9788536317953. Ferreira Filho, Manoel Gonçalves. **Direitos Humanos Fundamentais.** 9. Ed. Rev. São Paulo, Sp: Saraiva, 2007. 197 P. Isbn 8502064942. Silva, Cassiano de Oliveira (Org.) Et Al. **Segurança Alimentar e Nutricional.** Rio de Janeiro, Rj: Rubio, 2016. 238 P. Isbn 9788564956810.

- **SEGURANÇA NO TRABALHO:** Introdução à segurança, higiene e medicina do trabalho; legislação e normas de segurança do trabalho; órgãos relacionados à segurança do trabalho; equipamentos de proteção coletiva e individual; sistemas preventivos e de combate a incêndio; reconhecimento, avaliação e controle dos riscos de ambiente (insalubridade, periculosidade); introdução à ergonomia. Bibliografia Básica: De Cicco, Francesco M. G. A. F. **Custo de Acidentes.** São Paulo, Sp: Fundacentro, 1983. 60 P. Szabó Júnior, Adalberto Mohai. **Manual de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho.** 5. Ed., Atualizada. São Paulo, Sp: Rideel, 2013. Xxiv, 1069 P. Isbn 9788533923577. Cardella, Benedito. **Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes:** Uma Abordagem Holística : Segurança Integrada à Missão Organizacional com Produtividade, Qualidade, Preservação Ambiental e Desenvolvimento de Pessoas. São Paulo, Sp: Atlas, 2013. 254 P. Isbn 978-85-224-2255-5. Bibliografia Complementar: Hirata, Mário Hiroyuki; Mancini Filho, Jorge. **Manual de Biossegurança.** Barueri, Sp: Manole, 2008. 496 P. Isbn 85-204-1395-1. Garcia, Gustavo Filipe Barbosa. **Meio Ambiente do Trabalho:** Direito, Segurança e Medicina do Trabalho. 3. Ed. Rev., Atual. e Ampl. São Paulo, Sp: Método, 2011. 229 P. Isbn 9788530936013. Gomes, Olavo José Anchieschi. **Segurança Total.** São Paulo, Sp: Makron Books, 2000. Xvii, 276 P. Isbn 8534611688. Stellman, Jeanne M; Daum, Susan M. **Trabalho e Saúde na Indústria:** Riscos Físicos e Químicos e Prevenção de Acidentes. São Paulo, Sp: Edusp, 1975.

- **SISTEMA AGROINDUSTRIAL ALIMENTAR:** História da Agricultura. Conceitos





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

básicos sobre Agronegócio e Sistema Agroindustrial Alimentar. Cenário do agronegócio nacional e mundial e perspectivas e oportunidades para o setor de alimentos. Segurança Alimentar e Nutricional. Matérias Primas Agropecuárias. Industrialização, Distribuição e Comercialização. Consumidor de alimentos. Estudo de cadeias de produção. Noções de cooperativismo. Educação ambiental relacionada à sustentabilidade. Palestra de profissionais da cadeia produtiva de alimentos. Visitas técnicas em empresas da Área de Alimentos. Bibliografia Básica: Araújo, Massilon J. **Fundamentos de Agronegócios**. 6. Ed. São Paulo: Atlas, 2022. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9786559771615. Batalha, Mário Otávio. **Gestão Agroindustrial**. 4. Ed. São Paulo: Atlas, 2021. 1 Recurso Online (656 P.). Isbn 9788597028065. Stein, Ronei Tiago; Malinsk, Alan; Silva-reis, Cristiane Mendes Da. **Cadeias Produtivas do Agronegócio, V. 2**. 1. Ed. Porto Alegre: Sagah, 2020. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9786581492748. Bibliografia Complementar: Callado, Antônio André Cunha (Org.). **Agronegócio**. 3. Ed. São Paulo, Sp: Atlas, 2011. Xii, 203 P. Isbn 9788522461554. Vasconcellos, Marcos. **Inovação pelas Pessoas**. 1. Ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2021. 1 Recurso Online (372 P.). Isbn 9786555205572. Schmitz, Jeison F; Costa, Ana C. dos Santos; Mello, Fernanda R. De. **Inovação e Tecnologia em Alimentação**. 1. Ed. Porto Alegre: Sagah, 2021. 1 Recurso Online (154 P.). Isbn 9786556902272.

- SISTEMAS DE QUALIDADE APLICADO NA INDÚSTRIA DE CARNES: Especificidades das Boas práticas de fabricação (BPF) na indústria de carnes e procedimentos; Sistema de higienização na indústria de carnes; Procedimento de Sanitização Operacional em abatedouro; Gestão de segurança em tecnologia de carnes baseado na ABNT/NBR ISSO 22000, FSSC 22000, Norma BRC Global Standard for Food Safety, Norma Global Red Meat Standard-GRMS. Bibliografia Básica: Castillo, Carmen Josefina Contreras. **Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados**. São Paulo, Sp: Varela, 2003. 181 P. : Il Germano, Pedro Manuel Leal; Germano, Maria Izabel Simões. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**: Qualidade das Matérias-primas, Doenças Transmitidas por Alimentos, Treinamento de Recursos Humanos. 4. Ed. Rev. e Atual. São Paulo: Manole, 2011-2013. 1034 P. Isbn 978-85-204-3133-7 Castillo, Carmen J. Contreras. **Qualidade da Carne**. São Paulo, Sp: Varela, 2006. 240 P. : Il Isbn 85-85519-93-2. Bibliografia Complementar: Oliveira, Elísio Márcio De. **Educação Ambiental**: Uma Possível Abordagem. 2. Ed. Brasília, Df: Edições Ibama, 2000. 149 P. Isbn 8573001097. Lopes, Ellen. **Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados**: Exigidos pela Rdc Nº 275 da Anvisa. São Paulo, Sp: Varela, 2004. 236 P. : Il (Food Design). Isbn 85-85519-77-0. Silva Junior, Eneo Alves Da. **Manual de Controle Higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação**. 6. Ed. Atual. São Paulo, Sp: Varela, 2012. 625 P. Isbn 8585519533. Olivo, Rubison; Olivo, Nílson. **O Mundo das Carnes**: Ciência, Tecnologia e Mercado. 3. Ed. Atual. Criciúma, Sc: R. Olivo, 2006. 209 P. : Il. (Algumas Col.).

- TECNOLOGIA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS: Introdução à fermentação alcoólica. Conceitos básicos de matérias-primas. Mosto: características, correções. Cálculos práticos aplicados a produção de cerveja, vinho e cachaça. Noções sobre análise sensorial. Legislação brasileira sobre as bebidas. Estilos e Tipos de cervejas. Vinhos: diferentes tipos, controle de fermentação. Cachaça: diferentes tipos, controle de destilação. Bibliografia Básica: Venturini Filho, Waldemar Gastoni (Coord.). **Bebidas Alcoólicas, Volume 1**: Ciência e Tecnologia. São Paulo, Sp: Blücher, 2010-2013. 461 P. (Série Bebidas, 1). Isbn 978-85-212-0492-3. Biotecnologia Industrial: Volume 3 : Processos Fermentativos e Enzimáticos. São Paulo, Sp: Blücher, 2014. 593 P. Isbn 9788521202806. Lima, Urgel de Almeida; Aquarone,





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Eugênio; Borzani, Walter (Coord.). **Biotecnologia:** Volume 1 : Tecnologia das Fermentações. São Paulo, Sp: Blücher, 1992. 285 P. (Série Biotecnologia, 1). Bibliografia Complementar: Hough, J. S. **Biotecnologia de La Cerveza Y de La Malta.** Zaragoza: Editorial Acribia, 1990. 194 P. Isbn 84-200-0681-5. Gomes, José Carlos. **Legislação de Alimentos e Bebidas.** 3. Ed. Rev. e Ampl. Viçosa, Mg: Ed. Ufv, 2011. 663 P. Isbn 9788572694247. Cardoso, Maria das Graças (Ed.). **Produção de Aguardente de Cana.** 2. Ed. Rev. e Ampl. Lavras, Mg: Ufla, 2006. 444 P. Isbn 8587692356. Lona, Adolfo Alberto. **Vinhos:** Degustação, Elaboração e Serviço. 9. Ed. Porto Alegre, Rs: Age Ed., 2006. 155 P. Isbn 85-85627-04-2.

- TECNOLOGIA DE BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS: Recepção e controle de qualidade da matéria-prima para produção de bebidas não alcoólicas. Processamento de bebidas não alcoólicas: suco, café torrado e solúvel, refrigerantes, água mineral e chá. Embalagens utilizadas. Legislação relacionada. Bibliografia Básica: Venturini Filho, Waldemar Gastoni (Coord.). **Bebidas Não Alcoólicas, Volume 2:** Ciência e Tecnologia. São Paulo, Sp: Blücher, 2014. 385 P. (Série Bebidas, 2). Isbn 9788521204930. Venturini Filho, Waldemar Gastoni (Coord.). **Indústria de Bebidas, Volume 3:** Inovação, Gestão e Produção. São Paulo, Sp: Blücher, 2011. 536 P. Isbn 9788521205913. Gomes, José Carlos. **Legislação de Alimentos e Bebidas.** 3. Ed. Rev. e Ampl. Viçosa, Mg: Ed. Ufv, 2011. 663 P. Isbn 9788572694247. Bibliografia Complementar: Riccetto, Luli Neri. **a & B de a a Z:** Entendendo o Setor de Alimentos & Bebidas. Brasília, Df: Senac, 2013. 164 P. Isbn 9788562564321. Davies, Carlos Alberto. **Alimentos e Bebidas.** 4. Ed. Caxias do Sul, Rs: Educ, 2010. 254 P. (Coleção Hotelaria). Isbn 9788570615527. Venturini Filho, Waldemar Gastoni. **Tecnologia de Bebidas:** Matéria-prima, Processamento, Bpf/Appcc, Legislação e Mercado. São Paulo, Sp: Blücher, 2005. 550 P. Isbn 85-212-0362-4.

- TECNOLOGIA DE CAFÉ E CACAU: Composição química e fatores que intervêm nas características físico-químicas e organolépticas destes produtos. Gorduras de substituição para chocolate. Pré-processamento de café torrado, torrado moído e solúvel e processamento de extrato de café. Processamento das amêndoas de cacau. Processos bioquímicos importantes durante o pré-processamento e processamento. Controle de qualidade físico-químico e organoléptico das matérias primas, processos e produtos. Obtenção de produtos e subprodutos de café e cacau. Bibliografia Básica: Venturini Filho, Waldemar Gastoni (Coord.). **Bebidas Não Alcoólicas, Volume 2:** Ciência e Tecnologia. São Paulo, Sp: Blücher, 2014. 385 P. (Série Bebidas, 2). Isbn 9788521204930. Oetterer, Marília; Arce, Marisa Aparecida Bismara Regitano D'; Spoto, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** Barueri, Sp: Manole, 2006. 612 P. Isbn 852041978X. Fellows, P. **Tecnologia do Processamento de Alimentos:** Princípios e Prática. 2. Ed. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2008. 602 P. (Biblioteca Artmed). Isbn 9788536306520. Bibliografia Complementar: Salinas, Rolando D. **Alimentos e Nutrição:** Introdução à Bromatologia. 3. Ed. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2008. 278 Cm (Biblioteca Artmed). Isbn 9788573079913. Prata, Mario. **Fabrica de Chocolate.** São Paulo, Sp: Hucitec, 1979. 56 P. Ordóñez Pereda, Juan a *Et Al.* **Tecnologia de Alimentos:** Vol. 1: Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2007. 294 P. Isbn 9788536304366. Venturini Filho, Waldemar Gastoni. **Tecnologia de Bebidas:** Matéria-prima, Processamento, Bpf/Appcc, Legislação e Mercado. São Paulo, Sp: Blücher, 2005. 550 P. Isbn 85-212-0362-4.

- TECNOLOGIA DE CHOCOLATES: Chocolate: Um breve histórico. Cultivo do cacau. Etapas de processamento de chocolates. Diferentes tipos de chocolates.





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Legislação vigente. Tecnologias utilizadas na elaboração de chocolates. **Bibliografia Básica:** Carelle, Ana Claudia. **Tecnologia dos Alimentos** Principais Etapas da Cadeia Produtiva. São Paulo Erica 2015 1 Recurso Online Isbn 9788536521466. Teixeira, Eliana Maria *Et Al.* (Null). **Produção Agroindustrial:** Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. São Paulo: Erica, 2015. 1 Recurso Online. Isbn 9788536521701. Nespolo, Cássia Regina. **Práticas em Tecnologia de Alimentos.** Porto Alegre Artmed 2015 1 Recurso Online (Tekne). Isbn 9788582711965. Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo Manole 2015 1 Recurso Online Isbn 9788520448458. McWilliams, Margaret. **Alimentos** um Guia Completo para Profissionais. 10. São Paulo Manole 2016 1 Recurso Online Isbn 9788520451649. **Bibliografia Complementar:** Bertolino, Marco Túlio. **Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia:** Ênfase na Segurança dos Alimentos. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2017. 319 P. Isbn 9788536323022. Carelle, Ana Claudia. **Manipulação e Higiene dos Alimentos.** 2. São Paulo Erica 2014 1 Recurso Online Isbn 9788536521060. Bertolino, Marco T. **Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia:** Ênfase na Segurança dos Alimentos. 1. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788536323473.

- TECNOLOGIA DE ÓLEOS, GORDURAS E MARGARINAS: Matérias primas para fins comestíveis. Ácidos graxos, glicerídeos. Propriedades físicas, químicas e funcionais de óleos vegetais. Processamento de oleagenosas. Refino do óleo bruto. Qualidade de óleos vegetais. Hidrogenação e Interesterificação. Processamento de margarinas, cremes vegetais e halvarinas. Aproveitamento de subprodutos. **Bibliografia Básica:** Madrid Vicente, Antonio., Edit. **Produccion, Analisis Y Control de Calidad de Aceites Y Grasas Comestibles.** Madrid, Spa: Amv, 1988. 322 P. Isbn 84-404-1064-6. Bobbio, Paulo A.; Bobbio, Florinda O. **Química do Processamento de Alimentos.** 3. Ed. São Paulo, Sp: Varela, 2001. 143 P. : Il Isbn 85-85519-12-6. Ordóñez Pereda, Juan a *Et Al.* **Tecnologia de Alimentos:** Vol. 1: Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2007. 294 P. Isbn 9788536304366. **Bibliografia Complementar:** Oetterer, Marília; Arce, Marisa Aparecida Bismara Regitano D'; Spoto, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** Barueri, Sp: Manole, 2006. 612 P. Isbn 852041978X. Cheftel, Jean-claude; Cheftel, Henri; Besançon, Pierre. **Introduccion a La Bioquímica Y Tecnología de Los Alimentos.** Zaragoza: Editorial Acribia, 1976. 333 P. Isbn 84-200-0444-8. Gava, Altanir Jaime; Silva, Carlos Alberto Bento Da; Frias, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de Alimentos:** Princípios e Aplicações. São Paulo, Sp: Nobel, C2017. 511 P. Isbn 9788521313823.

- TECNOLOGIA DE OVOS E MEL: Obtenção, composição, valor nutricional, propriedades, classificação, legislação e padrões físico-químicos e microbiológicos, processamento e controle de qualidade de ovos, mel e outros produtos apícolas. **Bibliografia Básica:** Couto, Regina Helena Nogueira; Couto, Leomam Almeida. **Apicultura:** Manejo e Produtos. Jaboticabal, Sp: Funep, 1996. 154 P. Isbn 8587632779. Crane, Eva. **o Livro do Mel.** 2. Ed. São Paulo, Sp: Nobel, 1987. 226 P. Isbn 85-213-0140-5. Gava, Altanir Jaime. **Princípios de Tecnologia de Alimentos.** São Paulo, Sp: Nobel, 2002-2004. 284 P. Isbn 85-213-0132-4. Ordóñez Pereda, Juan a *Et Al.* **Tecnologia de Alimentos:** Vol.2: Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2007. 279 P. Isbn 9788536304311. **Bibliografia Complementar:** Michels, Ido Luiz (Coord.). **Avicultura.** Campo Grande, Ms: Ed. Ufms, 2004. 158 P. (Coleção Cadeias Produtivas de Mato Grosso do Sul ; 1). Isbn 8576130300. Oetterer, Marília; Arce, Marisa Aparecida Bismara Regitano D'; Spoto, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.**





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Barueri, Sp: Manole, 2006. 612 P. Isbn 852041978X. Evangelista, José. **Tecnologia de Alimentos**. 2. Ed. São Paulo, Sp: Atheneu, 2015. 652 P. Isbn 857379075X.

- **TECNOLOGIA DE PANIFICAÇÃO**: Pão: características e qualidades nutricionais. Processos de Panificação. Ingredientes funcionais e melhoradores de massa. Tipos de Fermentos e fermentação. Princípios da formação da massa. Etapas de elaboração de pães. Equipamentos utilizados em panificação. Congelamento de pães. Tipos de pães e principais defeitos na fabricação do pão. Legislação. Bibliografia Básica: Biotecnologia Industrial: Volume 4 : Biotecnologia na Produção de Alimentos. São Paulo, Sp: Blücher, 2014. 523 P. Isbn 9788521202813. Quaglia, Giovanni. **Ciencia Y Tecnología de La Panificación**. Zaragoza: Editorial Acribia, 1991. 485 P. Isbn 84-200-0718-8. Cauvain, Stanley P. **Tecnologia da Panificação**. 2. São Paulo Manole 2009 1 Recurso Online Isbn 9788520442180. Evangelista, José. **Tecnologia de Alimentos**. 2. Ed. São Paulo, Sp: Atheneu, 2015. 652 P. Isbn 857379075X. Bibliografia Complementar: Costa, Neuza Maria Brunoro; Borém, Aluizio (Coord.). **Biotecnologia e Nutrição**: Saiba Como o Dna Pode Enriquecer a Qualidade dos Alimentos. São Paulo, Sp: Nobel, 2003. 214 P. Isbn 852131244X. Biotecnologia Industrial: Volume 3 : Processos Fermentativos e Enzimáticos. São Paulo, Sp: Blücher, 2014. 593 P. Isbn 9788521202806. Araújo, Mauro S. **Tecnologia de Panificacao**. 2. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Cni, 1987. 129 P. (Manuais Cni).

- **TECNOLOGIAS EMERGENTES EM CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS**: Princípios de conservação de alimentos. Importância e aplicação de tecnologias emergentes de conservação de alimentos. Métodos emergentes térmicos e não térmicos para conservação de alimentos. Microencapsulação e Nanoencapsulação. Processos Industriais, Embalagens e Sustentabilidade. Bibliografia Básica: Fellows, P. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**: Princípios e Prática. 2. Ed. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2008. 602 P. (Biblioteca Artmed). Isbn 9788536306520. Fernandes, Célia Andressa Leite Lopes Penteado; Teixeira, Eliana Maria; Tsuzuki, Natália. **Produção Agroindustrial**: Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. 1. Ed. São Paulo: Érica, 2015. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788536532547. Fellows, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos** Princípios e Prática. 4. Porto Alegre Artmed 2018 1 Recurso Online Isbn 9788582715260. Bibliografia Complementar: Gava, Altanir Jaime; Silva, Carlos Alberto Bento Da; Frias, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de Alimentos**: Princípios e Aplicações. São Paulo, Sp: Nobel, C2017. 511 P. Isbn 9788521313823. Cruz, Adriano. **Microbiologia, Higiene e Controle de Qualidade no Processamento de Leites e Derivados**. 1. Ed. Rio de Janeiro: Ltc, 2018. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788595154018. Nespolo, Cássia Regina. **Práticas em Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre Artmed 2015 1 Recurso Online (Tekne). Isbn 9788582711965.

- **TERMODINÂMICA APLICADA**: Conversão de Unidades. Primeira Lei da Termodinâmica. Propriedades volumétricas e termodinâmicas de fluidos. Segunda Lei da Termodinâmica. Equilíbrio material. Introdução à termodinâmica de soluções. Bibliografia Básica: Pereira, Camila Gambini; Meireles, Maria Angela de Almeida. **Fundamentos de Engenharia de Alimentos**. 2. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Atheneu, 2020. 828 P. (Coleção Ciência, Tecnologia, Engenharia de Alimentos e Nutrição). Isbn 9788538810681. Moran, Michael J. **Princípios de Termodinâmica para Engenharia**. 8. Rio de Janeiro Ltc 2018 1 Recurso Online Isbn 9788521634904. Smith, J. M; Ness, H. C. Van; Abbott, M.m. **Introdução à Termodinâmica da**





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Engenharia Química. 8. Ed. Rio de Janeiro: Ltc, 2019. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788521636854. Bibliografia Complementar: Atkins, Peter W. **Físico-química, V.1.** 10. Rio de Janeiro Ltc 2017 1 Recurso Online Isbn 9788521634737. Levine, Ira N. **Físico-química:** Volume 2. 6. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, C2012. 430 P. Isbn 9788521606611. Halliday, David; Resnick, Robert; Walker, Jearl. **Fundamentos de Física, Volume 2:** Gravitação, Ondas e Termodinâmica. 9. Ed. Rio de Janeiro, Rj: Ltc, 2015. 296 P. Isbn 9788521619048.

- TÓPICOS ESPECIAIS EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS I: A ementa e a bibliografia serão definidas na oferta da disciplina.

- TÓPICOS ESPECIAIS EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS II: A ementa e a bibliografia serão definidas na oferta da disciplina.

- TÓPICOS ESPECIAIS EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS III: A ementa e a bibliografia serão definidas na oferta da disciplina.

- TÓPICOS ESPECIAIS EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS I: A ementa e a bibliografia serão definidas na oferta da disciplina.

- TÓPICOS ESPECIAIS EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS II: A ementa e a bibliografia serão definidas na oferta da disciplina.

- TÓPICOS ESPECIAIS EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS III: A ementa e a bibliografia serão definidas na oferta da disciplina.

- TÓPICOS ESPECIAIS EM SAÚDE E NUTRIÇÃO: A ementa e a bibliografia serão definidas na oferta da disciplina.

- TÓPICOS ESPECIAIS EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I: A ementa e a bibliografia serão definidas na oferta da disciplina.

- TÓPICOS ESPECIAIS EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS II: A ementa e a bibliografia serão definidas na oferta da disciplina.

- TÓPICOS ESPECIAIS EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III: A ementa e a bibliografia serão definidas na oferta da disciplina.

- TÓPICOS ESPECIAIS EM TECNOLOGIA DE CARNES: A ementa e a bibliografia serão definidas na oferta da disciplina.

- TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS: Fundamentos de toxicologia. Compostos tóxicos naturalmente presentes em alimentos, formados durante o processamento ou veiculados nos alimentos. Contaminantes alimentares. Segurança de aditivos alimentares. Carcinógenos químicos em alimentos. Legislação. Bibliografia Básica: Oga, Seizi; Camargo, Márcia de Almeida; Batistuzzo, José Antonio de Oliveira (Ed.). **Fundamentos de Toxicologia.** 4. Ed. São Paulo, Sp: Atheneu, 2014 685 P. Isbn 978-85-7454-107-5. Damodaran, Srinivasan; Parkin, Kirk L.; Fennema, Owen R. **Química de Alimentos de Fennema.** 4. Ed. Porto Alegre, Rs: Artmed, 2010. Viii, 900 P. (Biblioteca Artmed. Nutrição e Tecnologia de Alimentos). Isbn 9788536322483. Larini, Lourival. **Toxicologia dos Praguicidas.** São Paulo, Sp: Manole, 1999. 230 P. Isbn 85-204-0942-3. Oliveira, Fernanda Arboite De; Oliveira,





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Florencia Cladera. **Toxicologia Experimental de Alimentos**. Porto Alegre, Rs: Ed. Universitária Metodista Ipa; Sulina, 2010. 119 P. Isbn 978-85-205-0581-6.
Bibliografia Complementar: Evangelista, José. **Tecnologia de Alimentos**. 2. Ed. São Paulo, Sp: Atheneu, 2015. 652 P. Isbn 857379075X. Moreau, Regina Lúcia de Moraes; Siqueira, Maria Elisa Pereira Bastos de (Org.). **Toxicologia Analítica**. Rio de Janeiro, Rj: Guanabara Koogan, 2011. 318 P. (Ciências Farmacêuticas). Isbn 9788527714327. Passagli, Marcos Et Al. **Toxicologia Forense: Teoria e Prática**. 4. Ed. Campinas, Sp: Millennium, 2013. Xxiii, 515 P. (Coleção Tratado de Perícias Criminalísticas). Isbn 9788576252979.

- TRATAMENTO DE RESÍDUOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS: Caracterização, tratamento e controle de emissões atmosféricas, efluentes e resíduos sólidos da indústria de alimentos. Legislação Ambiental. Reaproveitamento de resíduos da indústria de alimentos. Bibliografia Básica: Imhoff, Karl; Imhoff, Klaus R. **Manual de Tratamento de Aguas Residuarias**. São Paulo, Sp: Blücher, 1966-1986. 301 P. Di Bernardo, Luiz; Dantas, Angela Di Bernardo; Voltan, Paulo Eduardo Nogueira. **Métodos e Técnicas de Tratamento e Disposição dos Resíduos Gerados em Estações de Tratamento de Água**. São Carlos, Sp: Ldibe Ed., 2012. 530 P. Isbn 9788562324048. Di Bernardo, Luiz; Paz, Lyda Patricia Sabogal. **Seleção de Tecnologias de Tratamento de Água, Volume I**. São Carlos, Sp: Ldibe Ed., 2009. 868 P. Isbn 9788562324000. Bibliografia Complementar: Inácio, Caio de Teves; Miller, Paul Richard Momsen. **Compostagem: Ciência e Prática para a Gestão de Resíduos Orgânicos**. Rio de Janeiro, Rj: Embrapa Solos, 2009. 156 P. Isbn 85-85864-31-6. Política Nacional, Gestão e Gerenciamento de Resíduos Sólidos. São Paulo Manole 2012 1 Recurso Online Isbn 9788520444801. Di Bernardo, Luiz; Paz, Lyda Patricia Sabogal. **Seleção de Tecnologias de Tratamento de Água, Volume II**. São Carlos, Sp: Ldibe Ed., 2009. P. 870-1538 Isbn 9788562324017.

- VETORES E GEOMETRIA ANALÍTICA: Vetores no plano e no espaço. Retas e Planos. Cônicas e Quádricas. Bibliografia Básica: Kindle, Joseph H. **Geometria Analítica Plana e no Espaço**: Resumo da Teoria, 345 Problemas Resolvidos, 910 Problemas Propostos. São Paulo, Sp: Mcgraw-hill do Brasil, 1979. 244 P. (Coleção Schaum). Camargo, Ivan De; Boulous, Paulo. **Geometria Analítica**: um Tratamento Vetorial. 3. Ed. Rev. e Ampl. São Paulo, Sp: Prentice Hall, 2014. Xiv, 543 P. Isbn 9788587918918. Carvalho, Marcelo Henriques De. **Vetores e Geometria Analítica**: Disciplina. Campo Grande, Ms: Ed. Ufms, 2009. 134 P. Isbn 9788576132370. Bibliografia Complementar: Corrêa, Paulo Sérgio Quilelli. **Álgebra Linear e Geometria Analítica**. Rio de Janeiro, Rj: Interciência, 2006. 327 P. Isbn 8571931283. Leithold, Louis. **o Calculo com Geometria Analítica**. 2. Ed. São Paulo, Sp: Harper & Row do Brasil, 1982. Novais, Maria Helena, 1926. **Calculo Vetorial e Geometria Analítica**. São Paulo, Sp: Blücher, 1973. 135 P. Lima, Elon Lages. **Coordenadas no Plano**: Geometria Analítica, Vetores de Transformações Geométricas. 2. Ed., Rev. Rio de Janeiro, Rj: Sociedade Brasileira de Matemática, C1992. 216 P. (Coleção do Professor de Matemática). Costa, Heloísa Laura Queiroz Gonçalves Da; Mongelli, Magda Cristina Junqueira Godinho. **Matemática**: Licenciatura : Disciplina : Geometria Analítica Plana. Campo Grande, Ms: Ed. Ufms, 2008. 109 P. Isbn 9788576131748.

- VIDA, CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE: Reflexão crítica sobre as trajetórias de vida, escolar e profissional na construção da identidade pessoal, coletiva e cidadã, integrando aspectos cognitivos, éticos e socioemocionais. Desenvolvimento de competências socioemocionais voltadas ao protagonismo, à colaboração, à criatividade e à responsabilidade social nos múltiplos espaços de aprendizagem.





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

Análise dos desafios da sustentabilidade em suas dimensões ambiental, social, econômica e cultural, abordando economia e meio ambiente, legislação e políticas públicas, relatórios e pactos globais. Discussão interdisciplinar da crise ambiental e das práticas inovadoras de desenvolvimento sustentável, contemplando inovação responsável, operações sustentáveis, gestão do ciclo de vida de produtos e observando os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). **Bibliografia Básica:** Moran, José. a Importância de Construir Projetos de Vida na Educação. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2017. Disponível Em: <https://Moran.eca.usp.br/Wp-content/uploads/2017/10/vida.pdf>. Acesso Em: 4 Out. 2025. Prudencio, Adriana Cristina Madalena. **Acolhimento Socioemocional no Ingresso à Universidade:** Guia do Educador. Neurus, 2024. 1 Recurso Online. Isbn 978-65-5446-226-6.Jr., Arlindo Philippi; Pelicioni, Maria Cecília Focesi. **Educação Ambiental e Sustentabilidade.** 2. Ed. Barueri: Manole, 2014. 1 Recurso Online (0 P.). Isbn 9788520445020. **Bibliografia Complementar:** Onu. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável: Agenda 2030. Organização das Nações Unidas, 2015. Disponível Em: <https://Brasil.un.org/Pt-br/sdgs>. Acesso Em: 12 Set. 2025. Freire, Paulo. **Pedagogia da Autonomia:** Saberes Necessários à Prática Educativa. 37. Ed. São Paulo, Sp: Paz e Terra, 2008. 148 P. (Leitura). Isbn 8521902433.Simonato, Monica Amala. **Competências Emocionais e Liderança Estratégica:** Como Líderes Visionários Criam Equipes de Alta Performance por Meio da Inteligência Emocional. 1. Ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2024. 1 Recurso Online (219 P.). Isbn 9788550824352.

7.7. POLÍTICA DE IMPLANTAÇÃO DA NOVA MATRIZ CURRICULAR

O Colegiado de Curso realizou estudo de impacto da nova estrutura curricular, analisando grupos de situações possíveis, e determina que a nova matriz curricular do Curso será implantada a partir do 1º semestre do ano letivo de 2026, para todos os estudantes do Curso. Ressalta-se ainda que o Colegiado de Curso fará, previamente à matrícula 2026/1, plano de estudo individualizado com previsão de atividades a serem cumpridas por parte de cada estudante, podendo, para este fim, utilizar disciplinas optativas ou Atividades Orientadas de Ensino, em caso de déficit de carga horária.

10. ATIVIDADES ACADÊMICAS ARTICULADAS AO ENSINO DE GRADUAÇÃO

10.3. ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Segundo o PDI integrado ao PPI da UFMS: O compromisso social da UFMS é a construção de uma sociedade mais justa, produtiva e permeada por valores virtuosos, na qual o impulso empreendedor deve dialogar com o respeito ao coletivo e às heranças culturais e naturais. Um pressuposto indispensável para este desenvolvimento é a difusão e a democratização do conhecimento em uma relação dialógica entre a UFMS e os diversos setores da sociedade. Neste sentido, a extensão universitária é o principal eixo institucional capaz de articular e de contribuir significativamente para o desenvolvimento do estudante e da sociedade.

Isto posto e considerando a Meta do Plano Nacional de Educação, o Curso de graduação em Engenharia de Alimentos, presencial, prevê o cumprimento obrigatório pelo acadêmico de 360h da carga horária do Curso em Atividades de Extensão, quer sejam como componentes disciplinares, de modo transversal, ou componente curricular não disciplinar (CCND), de acordo com o regulamento de extensão da UFMS de forma a estimular a função produtora de saberes que visam intervir na realidade brasileira.





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

No curso de Engenharia de Alimentos a extensão ocorrerá de maneira transversal em três principais eixos, de forma a contribuir com o desenvolvimento local e com a formação integral dos acadêmicos:

I - Atendimento de demandas da indústria de alimentos: proposição de soluções para demandas específicas da indústria de alimentos, visando a inovação e a melhoria de produtos e processos produtivos;

II - Apoio ao desenvolvimento regional de Mato Grosso do Sul: treinamento em boas práticas de fabricação de alimentos, higienização, conservação de alimentos (entre outros) para atender demandas locais da comunidade, empreendedores, comerciantes de produtos nativos / regionais, entre outros;

III - Atendimento a escolas: ações em prol da popularização da ciência e da divulgação do Curso de Engenharia de Alimentos em escolas de Mato Grosso do Sul.

Demais atividades extensionistas institucionalizadas, que objetivem o atendimento à comunidade externa, também serão aceitas.

O total de 10% da carga horária do Curso em atividades de extensão poderá ser desenvolvida pelos estudantes ao longo do Curso (individualmente ou em grupo) sob diversas formas:

1. participação em projetos e programas de extensão vinculados ao Curso de Engenharia de Alimentos e projetos e programas institucionais que promovam a difusão do conhecimento em prol da comunidade;
2. participação, com aprovação, em disciplinas obrigatórias e/ou optativas do Curso de Engenharia de Alimentos (ou de outro Curso da UFMS) que ofereçam carga horária total ou parcial no formato de extensão;
3. cumprimento da CCND (não obrigatória) Atividades Extensionistas, em qualquer semestre letivo do Curso;
4. participação como comissão organizadora ou como ministrante em eventos de extensão vinculados ao Curso de Engenharia de Alimentos, ou da área de alimentos outros eventos de extensão ofertados pela UFMS;
5. participação na Empresa Júnior Cetali, executando planos de atividades previstos nos contratos firmados;
6. apresentação como ministrante de curso, mini curso, palestra ou oficina na área de alimentos para a comunidade externa;
7. atuação em ação de divulgação do Curso de Engenharia de Alimentos na forma de seminários, palestras, oficinas, **workshops** e eventos em escolas, eventos públicos e na comunidade em geral;
8. participação em ações de impacto social ou cidadania que tenham como público-alvo a comunidade externa à UFMS ou estudantes e servidores de outra Unidade da Administração da UFMS.

Para fins de contabilização da carga horária de extensão no currículo do acadêmico é necessário que a atividade desenvolvida (dentre as opções descritas nas letras "a" a "h") esteja vinculada a ação (projeto / programa / outros) aprovada institucionalmente, e ocorra com acompanhamento de um docente responsável, do Curso de Engenharia de Alimentos ou de outro Curso da UFMS.

O desenvolvimento de atividades de extensão em CCD ocorrerá: na disciplina obrigatória "Extensão em Engenharia de Alimentos", em disciplinas obrigatórias diversas da matriz curricular com oferta de carga horária parcial na modalidade extensão e/ou disciplina (s) optativa (s) com carga horária total em extensão, oportunizando ao acadêmico diversas formas de curricularização do tema. A cada semestre serão divulgadas aos acadêmicos do Curso (por e-mail, no SISCAD e no site da Facfan) as disciplinas ofertadas com carga horária parcial ou total na modalidade extensão, cujo registro ocorrerá na lista de oferta de disciplinas





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.317-Cograd/UFMS, de 8 de dezembro de 2025.)

no SISCAD.

O Curso de Engenharia de Alimentos oportunizará o envolvimento dos acadêmicos em projetos e programas de extensão na área de alimentos, são exemplos os projetos “Agroextrativismo Sustentável”, “Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar - CECANE”, “Conhecendo a Engenharia de Alimentos”, “Sabores do Cerrado e Pantanal”, “Empresa Brasileira de Pesquisa e Inovação Industrial - EMBRAPPII (AGROTEC UFMS)”, “Semana Julina de Alimentos”, “Semana Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos”, dentre outros. As ações de extensão não disciplinares serão divulgadas aos acadêmicos pelos canais de comunicação do Curso e da Facfan.

As ações em prol da popularização da ciência serão planejadas e realizadas com participação da Diretoria de Popularização da Ciência da PROECE/UFMS.

Caberá ao docente responsável pela atividade extensionista não disciplinar o registro do cumprimento da carga horária do acadêmico, por meio da emissão de certificado pelo sistema próprio da UFMS (www.sicert.ufms.br).

