



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



RESOLUÇÃO Nº 1.436-COGRAD/UFMS, DE 4 DE MAIO DE 2026.

Altera o Anexo da Resolução nº 1.317, de 8 de dezembro de 2025, que trata do 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 Ficam excluídos os pré-requisitos das disciplinas “Metodologia Aplicada ao Trabalho de Conclusão de Curso” e “Projetos na Indústria de Alimentos I”, do quadro de pré-requisitos das Componentes Curriculares Disciplinares, do subitem 7.2. Quadro de Semestralização, do item 7. Currículo, do Projeto Pedagógico do Curso de Engenharia de Alimentos - Bacharelado, da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição, aprovado pela Resolução nº 1.317, de 8 de dezembro de 2025.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos a partir de 27 de julho de 2026.

CRISTIANO COSTA ARGEMON VIEIRA

NOTA
MÁXIMA
NO MEC

UFMS
É 10!!!



Documento assinado eletronicamente por **Cristiano Costa Argemon Vieira, Presidente de Conselho**, em 04/05/2026, às 14:32, 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 **6387453** e o código CRC **EFF71A2D**.



CONSELHO DE GRADUAÇÃO

Av Costa e Silva, s/nº - Cidade Universitária

Fone: (67) 3345-7041

CEP 79070-900 - Campo Grande - MS

Referência: Processo nº 23104.000008/2026-51

SEI nº 6387453





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.436-Cograd/UFMS, de 4 de maio de 2026.)

7. CURRÍCULO

7.2. QUADRO DE SEMESTRALIZAÇÃO

ANO DE IMPLANTAÇÃO: A partir de 2026-2

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
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





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.436-Cograd/UFMS, de 4 de maio de 2026.)

COMPONENTES CURRICULARES/DISCIPLINAS	ATP-D	AES-D	APC-D	ACO-D	OAE-D	CH Total
4º Semestre						
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
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



ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.436-Cograd/UFMS, de 4 de maio de 2026.)

COMPONENTES CURRICULARES/DISCIPLINAS	ATP-D	AES-D	APC-D	ACO-D	OAE-D	CH Total
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
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



ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.436-Cograd/UFMS, de 4 de maio de 2026.)

COMPONENTES CURRICULARES/DISCIPLINAS	ATP-D	AES-D	APC-D	ACO-D	OAE-D	CH Total
COMPONENTES CURRICULARES NÃO DISCIPLINARES						
(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

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	



ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.436-Cograd/UFMS, de 4 de maio de 2026.)

DISCIPLINAS	PRÉ-REQUISITOS
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	
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	



ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.436-Cograd/UFMS, de 4 de maio de 2026.)

DISCIPLINAS	PRÉ-REQUISITOS
7º Semestre	
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
Metodologia Aplicada ao Trabalho de Conclusão de Curso	
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	Fenômenos de Transporte II
Projetos 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	





ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.436-Cograd/UFMS, de 4 de maio de 2026.)

DISCIPLINAS	PRÉ-REQUISITOS
Optativas	
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	
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	



ANEXO - PPC DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FACFAN
(Resolução nº 1.436-Cograd/UFMS, de 4 de maio de 2026.)

DISCIPLINAS	PRÉ-REQUISITOS
Optativas	
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	
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

