



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E ENGENHARIAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Alto Universitário s/n – Caixa Postal 16 - CEP: 29.500-000 - Alegre - ES
Telefone: (28) 3552-8719 - e-mail: pos.pcta.algre@ufes.br

**EDITAL PPGCTA Nº 005/2025
(PROCESSO SELETIVO DE MESTRADO
PARA PRIMEIRO PERÍODO LETIVO DE 2026)**

CURSO: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

RESUMO DO EDITAL

Ano	2026
Semestre	1º período letivo de 2026
Coordenador do Programa	Neuza Maria Brunoro Costa
Data do edital	25 de novembro de 2025
Vagas	02 (duas) vagas
Período de inscrições	De 15 de dezembro de 2025 a 15 de janeiro de 2026
Resultado da homologação das inscrições	Até 26 de janeiro de 2026 (no site www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br)
Interposição de recursos quanto ao resultado da homologação das inscrições	27 e 28 de janeiro de 2026
Prova escrita (presencial)	30 de janeiro de 2026
Resultado da prova escrita	02 de fevereiro de 2026
Interposição de recursos quanto ao resultado da prova escrita	03 e 04 de fevereiro de 2026
Data das defesas dos Planos de Trabalho	De 05 a 12 de fevereiro de 2026
Resultado preliminar	13 de fevereiro de 2026
Interposição de recursos quanto ao resultado preliminar	19 e 20 de fevereiro de 2026
Data do procedimento de heteroidentificação para candidatos inscritos na modalidade pessoas pretas ou pardas	24 de março de 2026
Resultado Final	Até 02 de abril de 2026

Alegre – ES, 25 de novembro de 2025.

Neuza Maria Brunoro Costa
Coordenadora do PPGCTA/CCAUE/UFES



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E ENGENHARIAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Alto Universitário s/n – Caixa Postal 16 - CEP: 29.500-000 - Alegre - ES
Telefone: (28) 3552-8719 - e-mail: pos.pcta.alegre@ufes.br

EDITAL PPGCTA Nº 005/2025
(PROCESSO SELETIVO DE MESTRADO PARA PRIMEIRO PERÍODO
LETIVO DE 2026)

1. Informações gerais

A Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA), do Centro de Ciências Agrárias e Engenharias, da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), no uso de suas atribuições, torna público o Edital de Inscrição e Seleção de candidatos para o Curso de **Mestrado Acadêmico** em Ciência e Tecnologia de Alimentos, para o primeiro período letivo de 2026.

Aos candidatos é solicitado tomarem conhecimento da RESOLUÇÃO Nº 40/2014 – CEPE/UFES, que estabelece diretrizes para a condução do Processo Seletivo de candidatos ao ingresso nos Programas de Pós-Graduação *stricto sensu* da UFES, disponível no site da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da UFES (www.prppg.ufes.br) e também da RESOLUÇÃO Nº 63/2024 – CCAE/UFES, que dispõe sobre critérios a serem adotados para a reserva de vagas, em conformidade com ações afirmativas nos processos seletivos instituídos pelo PPGCTA, disponível no site do PPGCTA (www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br/pt-br/regulamentos-normas-comissoes).

2. Objetivos

O Programa, por meio do curso de Mestrado, tem por objetivo o desenvolvimento da Ciência e Tecnologia de Alimentos aplicada ao desenvolvimento, processamento, conservação, embalagem, distribuição e qualidade nutricional de alimentos.

O Processo Seletivo tem como objetivo selecionar candidatos que comprovem conhecimento e aptidão para cursar o Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA/UFES), com ingresso no primeiro período letivo de 2026, conforme o disposto no presente Edital.

3. Distribuição das Vagas

3.1. Para este processo seletivo serão ofertadas 02 (duas) vagas que serão distribuídas de acordo

com a ordem de classificação dos candidatos, sendo uma vaga aos candidatos que se inscreverem em uma das opções de reserva de vagas e 01 vaga para a ampla concorrência. Não havendo preenchimento das vagas em quaisquer uma dessas modalidades de inscrição, as vagas remanescentes serão distribuídas para os candidatos classificados da outra modalidade de inscrição. O número de vagas poderá ser ampliado desde que haja disponibilidade de orientadores.

3.2. As vagas de ações afirmativas foram distribuídas conforme a Portaria nº 09/2024 – PRPPG, que determina que 50% das vagas sejam destinadas a ações afirmativas e que se a oferta de vagas totais do processo seletivo for menor que 10 (dez), os Programas de Pós-Graduação deverão preencher as vagas para os subgrupos pessoas negras (pretas e pardas); pessoas com deficiência; pessoas indígenas e quilombolas; pessoas travestis e transexuais; e pessoas refugiadas considerando a ordem de classificação dos(as) candidatos(as) optantes de ações afirmativas.

3.3. O Colegiado do PPGCTA enfatiza que **o preenchimento de vagas oferecidas não implica na disponibilidade automática/imediata de bolsa de estudo para os candidatos selecionados**. Assim, este Programa de Pós-graduação poderá oferecer bolsas em função da disponibilidade pelas agências de fomento e segundo critérios estabelecidos pela Comissão de Bolsas e homologados pelo Colegiado do PPGCTA.

3.4. O curso é em horário integral sendo de dedicação exclusiva para estudantes bolsistas de qualquer agência de fomento.

3.5. A sede administrativa do PPGCTA se localiza no Andar Térreo do Prédio de Administração da UFES, da cidade de Alegre – ES.

4. Inscrição

4.1. Poderão se inscrever para este processo seletivo os candidatos que possuam diploma (ou atestado de conclusão) de curso superior de graduação universitária, bacharelado ou licenciatura plena, nas áreas de Ciências Agrárias, Ciências Exatas, Ciências Biológicas, Ciências da Saúde e áreas afins; de acordo com os critérios explicitados neste Edital. Também poderão se inscrever candidatos com curso de graduação em andamento, desde que estejam aptos a concluir seu curso de graduação para a efetivação no primeiro período de 2026, como disposto no item 2 deste Edital.

4.2. O(a) candidato(a) responsabilizar-se-á pela veracidade e autenticidade de todos os documentos e informações prestadas. Ao se inscrever no processo seletivo, o(a) candidato(a) reconhece e aceita os critérios de seleção estabelecidos neste Edital, sobre os quais não poderá alegar desconhecimento.

4.3. As inscrições deverão ser realizadas no período de 15 de dezembro de 2025 a 15 de janeiro de 2026.

4.4. Para inscrição o(a) candidato(a) deverá providenciar os seguintes documentos:

a)	Requerimento de inscrição ⁽¹⁾ ;
b)	Cópia digital do diploma de graduação ou atestado de conclusão de curso ou declaração de previsão de conclusão de curso emitida pelo Colegiado;
c)	Cópia digital do histórico escolar de graduação, com explicitação do sistema de avaliação;
d)	Cópia digital do documento de identidade;
e)	Cópia digital do CPF;
f)	Um arquivo contendo Cópia do Currículo Lattes (modelo CNPq);
g)	Um arquivo contendo a Documentação comprobatória do Currículo Lattes, devendo ser apresentada na ordem em que é citada no Currículo Lattes;
h)	Um arquivo contendo o Plano de Trabalho ⁽¹⁾ do(a) candidato(a), contendo uma sugestão de projeto a ser desenvolvido em uma das linhas listadas no item 4.6;
k)	Candidatos optantes da modalidade de ações afirmativas deverão enviar a autodeclaração e as declarações e/ou documentos exigidos de acordo com a opção de reserva indicada, conforme RESOLUÇÃO Nº 63/2024 – CCAE/UFES
l)	Candidatos optantes da modalidade “pessoa com deficiência”, além do laudo médico previsto pela RESOLUÇÃO Nº 63/2024 – CCAE/UFES, deverão anexar cópias dos exames médicos, conforme os seguintes casos: a. Deficiência auditiva: exame de audiometria; b. Deficiência visual: exame oftalmológico; c. Deficiência física: exames de imagem ou outros que comprovem a deficiência; d. Deficiência intelectual ou mental: avaliação neuropsicológica, prontuário da infância/adolescência e relatório escolar e o laudo médico deverá ser emitido por profissional com RQE psiquiatria ou neurologia clínica, onde conste as habilidades adaptativas afetadas. e. Deficiências múltiplas: exames que comprovem as deficiências, conforme as áreas afetadas.

Nota (1): formulário disponível em <http://www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br/pt-br/informacoes-selecao-mestrado>

Nota: toda a documentação relacionada no item 4.4 deverá ser enviada para o e-mail pos.pcta.alegre@ufes.br

Nota: sugere-se que os documentos listados nas letras a, b, c, d, e, sejam reunidos em um só arquivo;

4.5. Candidatos aprovados que, no requerimento de inscrição, marcarem a opção “sim” à pergunta “Deseja candidatar-se a Bolsa de Estudos?” e que forem convocados para matrícula deverão se inscrever no processo de seleção de bolsa, de acordo com Edital próprio, que estará disponível no site <http://www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br/pt-br/informacoes-selecao-bolsas>.

4.6. A sugestão de projeto a ser apresentada no Plano de Trabalho deverá abordar uma das seguintes linhas de pesquisa:

- 1: Otimização de processos relacionados à ciência e tecnologia de alimentos.
- 2: Aproveitamento integral de produtos da agroindústria capixaba de alimentos (frutos, hortaliças, polpas, cascas, sementes, bagaços, entre outros) na produção de bebidas.
- 3: Desenvolvimento de novos produtos com utilização de café.
- 4: Conservação, processamento e redução de perdas pós-colheita de frutas e hortaliças.
- 5: Estudo de processos fermentativos aplicados nas sementes de cacau: efeito nas amêndoas fermentadas e seus impactos no chocolate.

O Plano de trabalho tem caráter apenas avaliativo. Um candidato selecionado não terá que, necessariamente, atuar no projeto e/ou linha de pesquisa apresentados em seu Plano de Trabalho.

4.7. Os candidatos deverão enviar um e-mail para o endereço pos.pcta.alegre@ufes.br, solicitando inscrição no processo seletivo (Edital PPGCTA 005/2025), tendo como anexo a documentação relacionada no item 4.4.

4.8. Para homologação da inscrição é necessário que todos os documentos listados no item 4.4 sejam enviados corretamente. Não serão aceitos documentos enviados após o término do período de inscrições.

4.9. Todas as informações fornecidas são de inteira responsabilidade do candidato, cabendo à Instituição a prerrogativa de excluir do processo seletivo aquele candidato que:

- a) não enviar os documentos listados no item 4.4;
- b) não preencher os formulários de forma completa e legível;
- c) fornecer dados comprovadamente inverídicos;
- d) não atender o item 4.1 deste Edital.

4.10. As inscrições deferidas serão divulgadas no site do PPGCTA.

5. Da Seleção

5.1. O Colegiado do PPGCTA indicará uma Comissão de Seleção, que será responsável pelo processo seletivo.

5.2. A seleção constará de três etapas, a saber: Prova de conhecimento, Defesa do Plano de Trabalho e Análise de Currículo.

Prova de Conhecimento em Ciência e Tecnologia de Alimentos (presencial)	Caráter eliminatório e classificatório	Valor: 10 pontos, sendo que para aprovação nesta etapa o(a) candidato(a) deverá obter nota mínima igual a 60% (peso 2)
Defesa do Plano de Trabalho	Caráter eliminatório e classificatório	Valor: 10 pontos, sendo que para aprovação nesta etapa o(a) candidato(a) deverá obter nota mínima igual a 60%

		(peso 1)
Análise de Currículo	Caráter classificatório	Valor: 10 pontos (peso 1)

5.3. A nota final será a média ponderada das 3 (três) avaliações listadas no item 5.2.

5.4. Cronograma do processo seletivo:

Ano	2026
Semestre	1º período letivo de 2026
Coordenador do Programa	Neuza Maria Brunoro Costa
Data do edital	25 de novembro de 2025
Vagas	02 (duas) vagas
Período de inscrições	De 15 de dezembro de 2025 a 15 de janeiro de 2026
Resultado da homologação das inscrições	Até 26 de janeiro de 2026 (no site www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br)
Interposição de recursos quanto ao resultado da homologação das inscrições	27 e 28 de janeiro de 2026
Prova escrita (presencial)	30 de janeiro de 2026
Resultado da prova escrita	02 de fevereiro de 2026
Interposição de recursos quanto ao resultado da prova escrita	03 e 04 de fevereiro de 2026
Data das defesas dos Planos de Trabalho	De 05 a 12 de fevereiro de 2026
Resultado preliminar	13 de fevereiro de 2026
Interposição de recursos quanto ao resultado preliminar	19 e 20 de fevereiro de 2026
Data do procedimento de heteroidentificação para candidatos inscritos na modalidade pessoas pretas ou pardas	24 de março de 2026
Resultado Final	Até 02 de abril de 2026

5.5. A prova de conhecimento em Ciência e Tecnologia de Alimentos dar-se-á por meio de prova escrita, podendo conter questões objetivas e/ou discursivas. A prova será realizada na Universidade Federal do Espírito Santo, campus de Alegre, em sala a ser definida. A prova deverá, obrigatoriamente, ser preenchida a tinta (azul ou preta) pelo próprio candidato. Terá duração de 4 (quatro) horas. A prova abrangerá os temas listados abaixo, sendo que a bibliografia recomendada se encontra no Anexo II deste Edital.

- Análise de alimentos / Bromatologia;
- Análise sensorial de alimentos;

- Balanço macroscópico de massa e energia no processamento de alimentos;
- Conservação de alimentos;
- Toxicologia de Alimentos
- Estatística básica e experimental;
- Interpretação de texto técnico em inglês com temática em Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- Microbiologia e higiene de alimentos;
- Processamento de alimentos;
- Química e bioquímica de alimentos;
- Processos fermentativos e enzimáticos e
- Valor nutricional e funcional de alimentos.

5.6. Não será permitido o uso de calculadora, telefone celular, *smartwatch*, tocadores de música ou equipamentos similares durante a realização da prova. Não será permitido o uso de dicionários.

5.7. Ao receber a prova, o candidato deverá assinar a folha de respostas no local indicado.

5.8. Ao término, toda a prova deverá ser devolvida.

5.9. A defesa de Plano de Trabalho será realizada por uma banca de avaliação composta por docentes do PPGCTA. Nessa etapa, inicialmente o candidato fará uma apresentação da sua experiência acadêmica/profissional (máximo de 5 minutos), seguida da apresentação do Plano de Trabalho de, no máximo, 15 minutos e, após isso, a banca fará arguição sobre o Plano de Trabalho, bem como uma entrevista técnica.

5.10. A Defesa do Plano de Trabalho será gravada para fins avaliativos e arquivamento.

5.11. A Defesa do Plano de Trabalho será realizada por vídeo conferência e serão avaliados os seguintes itens:

5.11.1 Relevância e originalidade da Proposta

5.11.2 Rigor metodológico

5.11.3 Domínio do conteúdo e fundamentação teórica

5.11.4 Qualidade da apresentação e da defesa

5.12. Serão desclassificados para a próxima etapa do processo seletivo, os candidatos que obtiverem rendimento inferior a 60% na avaliação da defesa do Plano de Trabalho.

5.13. Para a análise de currículo será utilizada a Tabela de pontuação que se encontra no Anexo II deste Edital. Só serão contabilizadas atividades e produções científicas devidamente comprovadas conforme consta na Tabela de pontuação.

5.14. Não haverá segunda chamada ou repetição de nenhuma das avaliações.

5.15. A não participação a qualquer das etapas de avaliação implicará, automaticamente, na eliminação do candidato.

6. Resultado final

- 6.1. Para cada modalidade de inscrição, o programa dispõe de vagas as serem preenchidas, respeitando-se os seguintes itens:
- a) segundo a ordem de classificação obtida nas avaliações listadas no item 5.2, com rendimento maior ou igual a 60%; e
 - b) conforme a disponibilidade de orientadores, indicados pelo Colegiado do PPGCTA.
- 6.2. Em caso de empate, os critérios de desempate obedecerão à seguinte ordem:
- I) maior nota na prova de conhecimentos;
 - II) maior nota na defesa do Plano de Trabalho;
 - III) idade maior.
- 6.3. Os candidatos classificados para vagas destinadas para ações afirmativas que tenham inscrito na opção “Pessoa preta ou parda” serão convocados a passar por processo de verificação (exceto os candidatos que apresentaram comprovante emitido por instituições federais de ensino superior por já ter sido verificada a autodeclaração para entrada na graduação), conforme RESOLUÇÃO Nº 63/2024 – CCAE/UFES. O candidato desclassificado pela banca de heteroidentificação passará automaticamente a concorrer às vagas de ampla concorrência.
- 6.4. Os resultados não serão, em hipótese alguma, fornecidos por telefone, fax ou e-mail, devendo os candidatos consultarem a página do programa: www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br

7. Disposições gerais

- 7.1. Informações poderão ser obtidas pelo e-mail pos.pcta.alegre@ufes.br e na página do programa www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br.
- 7.2. A inscrição do candidato implicará na aceitação dos termos contidos neste Edital.
- 7.3. Acarretará na exclusão do candidato do Processo Seletivo, sem prejuízo das sanções penais cabíveis, a burla ou a tentativa de burla de quaisquer das normas definidas neste Edital, ou nos comunicados correspondentes, bem como, o tratamento incorreto e, ou, descortês a qualquer pessoa envolvida neste Processo Seletivo.
- 7.4. O candidato deverá manter o endereço, e-mail e número de telefone atualizados na Secretaria do Programa, enquanto estiver participando do Processo Seletivo.
- 7.5. A apresentação de recursos em vista de resultados parciais ou finais deverá ser encaminhada à coordenação do Programa, por e-mail (pos.pcta.alegre@ufes.br), em até 48 horas, contadas em dias úteis, após a sua divulgação. A Comissão de Seleção disporá de até 48 horas, contadas em dias úteis, para analisar o recurso.

7.6. Em caso de indeferimento do recurso, o(a) candidato(a) terá até 48 horas, contados em dias úteis, para apelar para o Colegiado do PPGCTA.

7.7. O PPGCTA se reserva no direito de não preencher todas as vagas mencionadas neste Edital, caso não haja candidatos aprovados.

7.8. Incorporar-se-ão a este edital, para todos os efeitos, os editais complementares ou avisos oficiais que vierem a ser publicados pela Universidade Federal do Espírito Santo.

7.9. Os casos omissos do presente Edital serão apreciados pelo Colegiado do Programa.

Publique-se.

Alegre – ES, 25 de novembro de 2025.

Profª. Neuza Maria Brunoro Costa
Coordenadora do PPPGCTA/CCAUE/UFES

ANEXO I - Tabela de pontuação para avaliação da produção técnico-científica do candidato

Item	Critério de pontuação
N ₁ - Iniciação Científica / Extensão / Monitoria / Tutoria / PET na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos e afins	1 ano = 12 meses <i>Candidato com maior número de meses: N₁ = 1,5 pontos</i> <i>Demais candidatos: N₁ é proporcional ao número de meses</i> Comprovação: Certificado emitido pela instituição responsável pela atividade
N ₂ - Participação em eventos e cursos na área de ciência e tecnologia de alimentos e afins; atividades de representação e empresas juniores	Atividades de representação em Colegiado, Departamento ou Centro de ensino: 0,5 pontos por semestre Membro de Diretório Acadêmico ou de Empresa Júnior ou de comissões institucionais: 0,5 pontos por semestre Participação como membro de comissão organizadora de eventos: 0,5 pontos Participação em eventos, cursos, etc.: 0,05 pontos Mediador em eventos: 0,2 pontos <i>Candidato com maior número de pontos: N₂ = 1 ponto</i> <i>Demais candidatos: N₂ é proporcional ao número de pontos</i> Comprovação: Certificados
N ₃ - Produção científica na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos e afins	Publicação de artigo (comprovação: cópia do artigo): A1 ou A2: 7 pontos A3 ou A4: 5 pontos B1 ou B2: 3 pontos B3 ou B4: 2 pontos C ou não Qualis: 0,5 ponto O qualis utilizado será o da área Ciência de Alimentos Publicação de livro/capítulo de livro (comprovação: cópia do livro/capítulo): Livro: 4 pontos Capítulo de livro: 1 ponto Publicação em anais de eventos (comprovação: cópia da publicação na íntegra): Trabalho completo em evento nacional ou regional: 0,5 pontos Trabalho completo em evento internacional: 1 ponto Resumo: 0,2 pontos Prêmios e/ou Títulos recebidos (comprovação: certificado): 0,2 pontos Software desenvolvido (comprovação: certificado do registro) = 1 ponto <i>Candidato com maior número de pontos: N₃ = 3,5 pontos</i> <i>Demais candidatos: N₃ é proporcional ao número de pontos</i>
N ₄ - Experiência acadêmica e científica na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos e afins (comprovação para experiência com ensino ou pesquisa: contrato ou carteira de trabalho; comprovação para os demais itens: certificados)	Experiência profissional com ensino e ou pesquisa: 2 pontos por ano Especialização Lato Sensu finalizado e devidamente comprovado = 1 ponto (no caso de haver mais de uma especialização, será considerada apenas uma) Curso ministrado: = 0,5 pontos; Palestra ministrada: = 0,2 pontos Participação em banca de TCC = 0,2 pontos Orientação concluída = 1 ponto Teto: 6 pontos <i>Candidato com maior número de pontos: N₄ = 1,5 pontos</i> <i>Demais candidatos: N₄ é proporcional ao número de pontos</i>
N ₅ - Experiência Profissional na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos e afins (comprovação para experiência profissional: contrato ou carteira de trabalho; comprovação para clínica tecnológica: certificado)	Clínica tecnológica: 0,1 ponto/2h Experiência profissional (exceto em ensino/pesquisa): 2 pontos por ano Teto: 6 pontos <i>Candidato com maior número de pontos: N₅ = 0,5 pontos</i> <i>Demais candidatos: N₅ é proporcional ao número de pontos</i>
N ₆ - Rendimento acadêmico na Graduação	<i>Candidato com maior coeficiente de rendimento: N₆ = 2,0 pontos</i> <i>Demais candidatos: N₆ é proporcional ao coeficiente de rendimento</i>

1) Somatório dos itens = N₁ + N₂ + N₃ + N₄ + N₅ + N₆

2) O candidato com maior somatório terá nota na prova de Análise de Currículo ajustada para 10 pontos. Os demais candidatos terão as notas proporcionais ao somatório obtido pelo candidato com currículo mais pontuado.

ANEXO II - Bibliografia sugerida

- ANDRADE, N. J. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes. São Paulo: Varela, 2008.
- ALTERTHUM, F.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; MORAES, I. O. (Org.). Biotecnologia Industrial. Volume 1: Fundamentos. 2ª Edição. São Paulo: Editora Edgard Blücher Ltda, 2020. ISBN 978-85-212-1897-5 (e-book); ISBN 978-85-212-1898-2 (impresso).
- ARAÚJO, J. M. Química de Alimentos – Teoria e Prática. Editora UFV, 6ª. Ed., 2015.
- CECCHI, H.M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. 2ª ed. Revista. Editora Unicamp, 2007.
- COSTA, N. M. B, PELÚZIO, M. C. G. Nutrição Básica e Metabolismo. Viçosa: Editora UFV, 2008.
- COSTA, N.M.B. & ROSA, C.O.B. Alimentos Funcionais: Componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.
- DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. Ed. Champagnat, 4ª ed., 2015. 531p.
- FONSECA, J. S.; MARTINS, G. A. Curso de Estatística. São Paulo: Atlas. 1996. 318p.
- GEANKOPLIS, C.J. Transport Processes and Separation Process Principles. New York: Prentice Hall. 1026p. 2003.
- GOMES, F. P. Curso de estatística experimental. 9. ed. - Sao Paulo: Nobel, 1981.
- GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Ciência e qualidade da carne – Fundamentos - Viçosa: Editora UFV, 2013. 195p.
- IBARZ, A., BARBOSA-CÁNOVAS, G.V. Unit Operations in Food Engineering. New York: CRC Press, 873p. 2003.
- IRIGARAY, H. A. et al. Gestão e desenvolvimento de produtos e marcas. Rio de Janeiro: Editora FGV, 3ª ed., 2011. 148 p.
- JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos, 2005, 6ª edição, editora Artmed.
- KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- LAJOLO, FM; MERCADANTE, AZ. Química e Bioquímica dos Alimentos. v 2, Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. 432 p.
- LIMA, U. A.; MORAES, I. O; ALTERTHUM, F.; SCHMIDELL, W. (Org.). Biotecnologia Industrial. Volume 3: Processos Fermentativos e Enzimáticos. 2ª Edição. São Paulo: Editora Edgard Blücher Ltda, 2019. ISBN 978-85-212-1458-8 (e-book); ISBN 978-85-212-1457-1 (impresso).
- LINDNER, José Guilherme Prado Martin, Juliando de D. Microbiologia de alimentos fermentados. Editora Blucher, 2022. E-book. ISBN 9786555061338.
- MINIM, V.P.R. (Ed.). Análise Sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: UFV, 5ª.ed., 2025. 244p.
- MINIM, V.P.R.; SILVA, R.C.S.N. (Eds.). Análise sensorial descritiva. Viçosa: UFV, 1ª ed., 2023. 291p.
- MORAES, I. O.; ALTERTHUM, F.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. (Org.). Biotecnologia Industrial.

Volume 4: Biotecnologia na produção de alimentos. 2ª Edição. São Paulo: Editora Edgard Blücher Ltda, 2021. ISBN 978-65-5506-153-6 (e-book); ISBN 978-65-5506-152-9 (impresso).

NELSON, D.L.; COX, M.M.; HOSKINS, A.A. Princípios de bioquímica de Lehninger. 8ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2022.

ORDÓÑEZ, J. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. Vol.2. Editora Artmed: 2005.

ROSS C., CABALLERO B., COUSINS R. J., TUCKER K. L., ZIEGLER T.R. Nutrição Moderna De Shils Na Saúde E Na Doença – 11ª edição. São Paulo: Manole, 2016.

SCHMIDELL, W.; ALTERTHUM, F.; LIMA, U. A.; MORAES, I. O. (Org.). Biotecnologia Industrial. Volume 2: Engenharia Bioquímica. 2ª Edição. São Paulo: Editora Edgard Blücher Ltda, 2021. ISBN 978-65-5506-019-5 (e-Book); 978-65-5506-018-8 (Impresso).

SHIBAMOTO, Takayuki; BJELDANES, Leonard F. Introdução à toxicologia dos alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Campus, Elsevier, 2014.

SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 6. ed. São Paulo: Editora Blucher, 2021.

TADINI, C.C., TELIS, V.R.N., MEIRELLES, A.J.A., PESSOA FILHO, P.A. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos. V.1, Rio de Janeiro: LTC. 2018. 556p.

TADINI, C.C., TELIS, V.R.N., MEIRELLES, A.J.A., PESSOA FILHO, P.A. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos. V.2, Rio de Janeiro: LTC. 2019. 477p.

VIEIRA, S.; WADA, R. Estatística experimental. Sao Paulo: Atlas, 1989.