



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: [pctaufes@yahoo.com.br](mailto:pctaufes@yahoo.com.br)

**EDITAL PCTA Nº 001/2024**  
**(PROCESSO SELETIVO DE MESTRADO PARA**  
**SEGUNDO PERÍODO LETIVO DE 2024)**

**CURSO: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**RESUMO DO EDITAL**

Ano	2024
Semestre	2º período letivo de 2024
Coordenador do Programa	Neuza Maria Brunoro Costa
Data do edital	26 de abril de 2024
Vagas	3 (três) vagas
Período de inscrições	<b>De 13 de maio a 14 de junho de 2024</b>
Resultado da homologação das inscrições	18 de junho de 2024 (será publicado no site <a href="http://www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br">www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br</a> )
Interposição de recursos quanto ao resultado da homologação das inscrições	19 e 20 de junho de 2024
Prova escrita (presencial)	25 de junho de 2024
Data das entrevistas (os candidatos receberão o link para participar da entrevista por vídeo conferência)	De 01 a 05 de julho de 2024
Resultado final	09 de julho de 2024
Interposição de recursos quanto ao resultado final	10 e 11 de julho de 2024

Alegre – ES, 26 de abril de 2024.

Neuza Maria Brunoro Costa  
Coordenadora do PCTA/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: [pctaufes@yahoo.com.br](mailto:pctaufes@yahoo.com.br)

**EDITAL PCTA Nº 001/2024**  
**(PROCESSO SELETIVO DE MESTRADO PARA SEGUNDO PERÍODO**  
**LETIVO DE 2024)**

### **1. Informações gerais**

A Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PCTA), 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 segundo período letivo de 2024, com início das aulas previsto para agosto de 2024.

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](http://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 PCTA, disponível no site do PCTA ([www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br/pt-br/regulamentos-normas-comissoes](http://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 (PCTA/UFES), com ingresso no segundo período letivo de 2024, conforme o disposto no presente Edital, e **início das aulas previsto para agosto de 2024**.

### **3. Regime de Vagas e Local**

3.1. Para este processo seletivo serão ofertadas 3 (três) vagas que serão distribuídas de acordo com

a ordem de classificação dos candidatos, sendo duas vagas aos candidatos que se inscreverem em uma das opções de reserva de vagas e uma 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. O Colegiado do PCTA 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 PCTA.

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

3.4. A sede administrativa do PCTA 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 da matrícula em agosto de 2024, 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 13 de maio a 14 de junho de 2024.**

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

a)	Requerimento de inscrição <sup>(1)</sup> ;
b)	Fotocópia do diploma de graduação ou atestado de conclusão de curso (caso possuir mais de 1 (um) título de graduação, o(a) candidato(a) deverá se inscrever com apenas 1 (um) dos títulos);
c)	Fotocópia do histórico escolar de graduação, com explicitação do sistema de avaliação;

d)	Fotocópia do documento de identidade;
e)	Fotocópia do CPF;
f)	Foto recente 3x4;
g)	<b>Um arquivo contendo</b> Cópia do Currículo Lattes (modelo CNPq);
h)	<b>Um arquivo contendo</b> a Documentação comprobatória do Currículo Lattes, devendo ser apresentada na ordem em que é citada no Currículo Lattes;
i)	<b>Um arquivo contendo</b> o Plano de Trabalho <sup>(1)</sup> do(a) candidato(a), contendo uma sugestão de projeto a ser desenvolvido em uma das linhas listadas no item 4.5;
j)	Carta de recomendação de 2 (duas) pessoas ligadas à formação acadêmica ou às atividades profissionais do(a) candidato(a) <sup>(1), (2)</sup> .
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

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

Nota (2): a carta de recomendação poderá ser enviada, pelo próprio informante, para o e-mail [pctaufes@yahoo.com.br](mailto:pctaufes@yahoo.com.br)

Nota: toda a documentação relacionada no item 4.4 deverá ser enviada para o e-mail [pctaufes@yahoo.com.br](mailto:pctaufes@yahoo.com.br)

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

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

- 1: Análise sensorial e desenvolvimento de novos produtos.
- 2: Estratégias para redução de sódio, gordura saturada e açúcares em alimentos.
- 3: Valor nutricional e funcional do café verde: utilização como ingrediente em alimentos, estudos in vivo, estudos in vitro.
- 4: Fermentação de café, cacau e isolamento de leveduras de processo fermentativo.
- 5: Tecnologia de embalagem, conservação e exploração de frutos e seus coprodutos na elaboração de alimentos

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.

**4.6. Os candidatos deverão enviar um e-mail para o endereço [pctaufes@yahoo.com.br](mailto:pctaufes@yahoo.com.br), solicitando a inscrição no processo seletivo (Edital PCTA 001/2023), tendo como anexo a documentação relacionada no item 4.4.**

4.7. Para homologação da inscrição é necessário que todos os documentos listados no item 4.4

sejam enviados corretamente.

4.8. 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.

4.9. As inscrições deferidas serão divulgadas no site do PCTA.

## 5. Da Seleção

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

5.2. A seleção constará de três etapas, a saber: Prova de conhecimento, Análise de Currículo e Entrevista.

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)
Análise do currículo	Caráter classificatório	Valor: 10 pontos, sendo as notas normalizadas segundo Anexo I deste Edital (peso 1)
Entrevista (online)	Caráter classificatório	Valor: 10 pontos (peso 1)

\* : O candidato deverá marcar o local de realização da prova de conhecimento, dentre os locais listados no formulário de inscrição.

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

5.4. Cronograma do processo seletivo:

Inscrições para seleção	De 13 de maio a 14 de junho de 2024
Resultado da homologação das inscrições	18 de junho de 2024 (será publicado no site <a href="http://www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br">www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br</a> )
Interposição de recursos quanto ao resultado da homologação das inscrições	19 e 20 de junho de 2024

Prova de Conhecimento em Ciência e Tecnologia de Alimentos (Prova Escrita)	25 de junho de 2024 (das 8:00 às 12:00 horas – horário de Brasília, DF)
Entrevistas (os candidatos receberão o link para participar da entrevista por vídeo conferência; os horários serão divulgados antecipadamente)	De 01 a 05 de julho de 2024
Publicação do resultado final do processo seletivo	09 de julho de 2024
Interposição de recursos quanto ao resultado final	10 e 11 de julho de 2024

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. O candidato deverá optar por apenas um dos locais de realização da prova escrita enumerados na ficha de inscrição. 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; 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 Entrevista será realizada pela Comissão de Seleção do PCTA, no esquema de diálogo sequencial, tendo por temática: o plano de trabalho, a motivação e disponibilidade de tempo, o *Curriculum Vitae* e questões técnicas.

5.10. A Entrevista será gravada para fins avaliativos e arquivamento.

5.11. A Entrevista será realizada por vídeo conferência.

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

5.13. 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 PCTA.

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 avaliação do *Curriculum Vitae*;
- III) maior nota na entrevista;
- IV) 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.

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](http://www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br)

## **7. Das disposições gerais**

7.1. Informações poderão ser obtidas pelo e-mail [pctaufes@yahoo.com.br](mailto:pctaufes@yahoo.com.br) e na página do programa [www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br](http://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 ([pctaufes@yahoo.com.br](mailto:pctaufes@yahoo.com.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 PCTA.

7.7. O PCTA 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, 26 de abril de 2024.

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



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

Item	Critério de pontuação
N <sub>1</sub> - Iniciação Científica / Extensão / Monitoria / Tutoria / PET na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos e afins	<p>1 ano = 12 meses</p> <p><i>Candidato com maior número de meses: N<sub>1</sub> = 1,5 pontos</i>  <i>Demais candidatos: N<sub>1</sub> é proporcional ao número de meses</i>  <i>Comprovação: Certificado emitido pela instituição responsável pela atividade</i></p>
N <sub>2</sub> - Participação em eventos e cursos na área de ciência e tecnologia de alimentos e afins; atividades de representação e empresas juniores	<p>Atividades de representação em Centro ou Diretório Acadêmico ou Empresa Júnior: 0,5 pontos por semestre</p> <p>Participação como membro de comissão organizadora: 0,5 pontos                      Participação em eventos, cursos, etc.: 0,05 pontos                      Mediador em eventos: 0,2 pontos</p> <p><i>Candidato com maior número de pontos: N<sub>2</sub> = 1 ponto</i>  <i>Demais candidatos: N<sub>2</sub> é proporcional ao número de pontos</i>  <i>Comprovação: Certificados</i></p>
N <sub>3</sub> - Produção científica na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos e afins	<p>Publicação de artigo (comprovação: cópia do artigo):                      A1 ou A2: 5 pontos                      A3 ou A4: 4 pontos                      B1 ou B2: 3 pontos                      B3 ou B4: 2 pontos                      C ou não Qualis: 1 ponto                      O qualis utilizado será o da área Ciência de Alimentos</p> <p>Publicação de livro/capítulo de livro (comprovação: cópia do livro/capítulo):                      Livro: 5 pontos                      Capítulo de livro: 1 ponto</p> <p>Publicação em anais de eventos (comprovação: cópia da publicação):                      Trabalho completo em evento nacional ou regional: 0,5 pontos                      Trabalho completo em evento internacional: 1 ponto                      Resumo: 0,2 pontos</p> <p>Prêmios e/ou Títulos recebidos (comprovação: certificado): 0,2 pontos</p> <p>Software desenvolvido (comprovação: certificado do registro) = 1 ponto</p> <p><i>Candidato com maior número de pontos: N<sub>3</sub> = 3,5 pontos</i>  <i>Demais candidatos: N<sub>3</sub> é proporcional ao número de pontos</i></p>
N <sub>4</sub> - 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)	<p>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</p> <p>Teto: 6 pontos</p> <p><i>Candidato com maior número de pontos: N<sub>4</sub> = 1,5 pontos</i>  <i>Demais candidatos: N<sub>4</sub> é proporcional ao número de pontos</i></p>
N <sub>5</sub> - Experiência Profissional na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos e afins	<p>Clínica tecnológica: 0,1 ponto/2h                      Experiência profissional (exceto em ensino/pesquisa): 2 pontos por ano</p> <p>Teto: 6 pontos</p> <p><i>Candidato com maior número de pontos: N<sub>5</sub> = 0,5 pontos</i>  <i>Demais candidatos: N<sub>5</sub> é proporcional ao número de meses</i></p>
N <sub>6</sub> - Rendimento acadêmico na Graduação	<p><i>Candidato com maior coeficiente de rendimento: N<sub>6</sub> = 2,0 pontos</i>  <i>Demais candidatos: N<sub>6</sub> é proporcional ao coeficiente de rendimento</i></p>

1) Somatório dos itens = N<sub>1</sub> + N<sub>2</sub> + N<sub>3</sub> + N<sub>4</sub> + N<sub>5</sub> + N<sub>6</sub>

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.
- AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHIMIDELL, W.; LIMA, V.A. Biotecnologia Industrial – Biotecnologia na Produção de Alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001, v 4. 523p.
- ARAÚJO, J. M. Química de Alimentos – Teoria e Prática. Editora UFV, 6ª. Ed., 2015.
- BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à Química de Alimentos. Ed. Varela, 3ª.ed., 2003.
- BORZANI, W.; SCHIMIDELL, W.; LIMA, V.A., AQUARONE, E. Biotecnologia Industrial – Fundamentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001, v 1. 254p.
- 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.
- DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema. Editora Artmed, 4ª. ed., 2010.
- DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 2013.
- FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípio e prática. 2ª edição. Porto Alegre – RS. Editora Artmed. 2006. 602 p.
- 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.
- LEHNINGER, A. L.; NELSON, D.L.; COX, M.M. Princípios de Bioquímica. 6ª edição. São Paulo: Sarvier, 2014.
- LIMA, V.A., AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHIMIDELL, W. Biotecnologia Industrial – Processos Fermentativos e Enzimáticos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001, v 3. 593p.

- LINDNER, José Guilherme Prado Martin, Juliando de D. Microbiologia de alimentos fermentados. Editora Blucher, 2022. E-book. ISBN 9786555061338.
- KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- MINIM, V.P.R. (Ed.). Análise Sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: UFV, 4<sup>a</sup>.ed., 2018.
- MINIM, V.P.R.; SILVA, R.C.S.N. (Eds.). Análise sensorial descritiva. Viçosa: UFV, 280p. 2016.
- 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 – 11<sup>a</sup> edição. São Paulo: Manole, 2016.
- SCHIMIDELL, W.; LIMA, V.A., AQUARONE, E.; BORZANI, W. Biotecnologia Industrial – Engenharia Bioquímica. São Paulo: Edgard Blücher, 2001, v 2. 541p.
- SHIBAMOTO, Takayuki; BJELDANES, Leonard F. Introdução à toxicologia dos alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Campus, Elsevier, 2014.
- SILVA, Neusely da; JUNQUEIRA, Valéria C A.; SILVEIRA, Neliane F. de A.; AL, et. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. Editora Blucher, 2017. E-book. ISBN 9788521212263.
- 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.