



Júpiter - Sistema de Gestão Acadêmica da Pró-Reitoria de Graduação

Grade Curricular

Curso: 11061 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110610004201 (Ativo)

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.						
Disciplinas Obrigatórias									
LAN0127(4) Informação e Pesquisa em Ciências dos Alimentos	2	1	3	60	0	0	0	1	
LCE0130(1) Cálculo Diferencial e Integral	4	0	4	60	0	0	0	1	
LCE0143(3) Química Geral	2	0	2	30	0	0	0	1	
LEB0140(4) Física	4	0	4	60	0	0	0	1	
LGN0115(6) Biologia Celular	4	0	4	60	0	0	0	1	
LPV0156(4) Matérias Primas Vegetais	4	1	5	90	0	0	0	1	
Subtotal:	20	2	22	360	0	0	0		
LCE0161(2) Química Orgânica	4	0	4	60	0	0	0	2	
LCE0182(4) Química Analítica Quantitativa	6	1	7	120	0	0	0	2	
Requisito - LCE0143(3) Química Geral									
LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	4	0	4	60	0	0	0	2	
Requisito - LCE0130(1) Cálculo Diferencial e Integral									
LFN0325(3) Princípios de Microbiologia	4	0	4	60	0	0	0	2	
Requisito - LGN0115(6) Biologia Celular									
Subtotal:	18	1	19	300	0	0	0		
LAN0216(5) Físico-Química e sua Aplicação em Alimentos	4	1	5	90	0	0	0	3	
Requisito - LCE0130(1) Cálculo Diferencial e Integral									
Requisito - LCE0182(4) Química Analítica Quantitativa									
LAN0330(2) Microbiologia dos Alimentos e Epidemiologia das Doenças Veiculadas por	8	1	9	150	0	0	0	3	
Requisito - LFN0325(3) Princípios de Microbiologia									
LCB0218(5) Bioquímica	4	0	4	60	0	0	0	3	
Requisito - LCE0161(2) Química Orgânica									
LES0144(3) Introdução à Economia	2	0	2	30	0	0	0	3	
Subtotal:	18	2	20	330	0	0	0		
LAN0310(5) Bioquímica Nutricional	4	0	4	60	0	0	0	4	
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
LAN1700(9) Higiene de Alimentos e Legislação	4	2	6	120	0	0	0	4	
Requisito - LAN0330(2) Microbiologia dos Alimentos e Epidemiologia das Doenças Veiculadas por Alimentos									
LAN2661(2) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I	4	1	5	90	0	0	0	4	
Requisito - LAN0216(5) Físico-Química e sua Aplicação em Alimentos									
LES0107(2) Teoria Geral da Administração	4	1	5	90	0	0	0	4	
Requisito - LES0144(3) Introdução à Economia									
LGN0217(6) Genética Geral	4	0	4	60	0	0	0	4	
Requisito - LGN0115(6) Biologia Celular									
Subtotal:	20	4	24	420	0	0	0		

Legenda: CE=Carga horária de Estágio; CP=Carga horária de Práticas como Componentes Curriculares; ATPA=Atividades Teórico-Práticas de Aprofundamento; (f)=Requisito fraco.



Júpiter - Sistema de Gestão Acadêmica da Pró-Reitoria de Graduação

Grade Curricular

Curso: 11061 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110610004201 (Ativo)

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.						
Disciplinas Obrigatórias									
LAN0200(8) Bioquímica de Alimentos	4	0	4	60	0	0	0	5	
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
LAN0400(5) Nutrição em Saúde Pública	4	0	4	60	0	0	0	5	
LAN0405(13) Análise de Alimentos	4	1	5	90	0	0	0	5	
Requisito - LCE0182(4) Química Analítica Quantitativa									
LAN2662(2) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II	2	1	3	60	0	0	0	5	
Requisito - LAN2661(2) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I									
LES0521(4) Socioantropologia da Alimentação	4	1	5	90	0	0	0	5	
Subtotal:	18	3	21	360	0	0	0		
<hr/>									
CEN0260(3) Métodos Instrumentais de Análise Química	4	0	4	60	0	0	0	6	
Requisito - LCE0143(3) Química Geral									
Requisito - LCE0182(4) Química Analítica Quantitativa									
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos									
LAN0155(3) Óleos, Gorduras, Grãos e Derivados	4	1	5	90	0	0	0	6	
Requisito - LCE0161(2) Química Orgânica									
LAN0451(6) Açúcar e Bebidas	4	1	5	90	0	0	0	6	
Requisito - LAN2661(2) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I									
LAN2680(6) Frutas e Hortaliças	4	1	5	90	0	0	0	6	
Requisito - LAN2661(2) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I									
LAN2690(7) Laticínios	4	1	5	90	0	0	0	6	
Requisito - LAN0330(2) Microbiologia dos Alimentos e Epidemiologia das Doenças Veiculadas por Alimentos									
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
Subtotal:	20	4	24	420	0	0	0		
<hr/>									
LAN0166(9) Análise Sensorial	4	1	5	90	0	0	0	7	
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos									
LAN0318(7) Carnes e Ovos	4	1	5	90	0	0	0	7	
Requisito - LAN2661(2) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I									
LAN0415(4) Alimentos Funcionais	4	0	4	60	0	0	0	7	
Requisito - LAN0310(5) Bioquímica Nutricional									
LES0452(7) Economia e Gestão do Agronegócio	4	0	4	60	0	0	0	7	
Requisito - LES0144(3) Introdução à Economia									
Subtotal:	16	2	18	300	0	0	0		
<hr/>									
0110152(2) Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos	6	3	9	180	0	0	0	8	
Requisito - LAN0166(9) Análise Sensorial									

Legenda: CE=Carga horária de Estágio; CP=Carga horária de Práticas como Componentes Curriculares; ATPA=Atividades Teórico-Práticas de Aprofundamento; (f)=Requisito fraco.



Júpiter - Sistema de Gestão Acadêmica da Pró-Reitoria de Graduação

Grade Curricular

Curso: 11061 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110610004201 (Ativo)

Disciplina	Créditos							Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.	CH	CE	CP	ATPA	
Disciplinas Obrigatórias								
CEN0002(3) Conservação de Alimentos Por Métodos Não Convencionais	2	1	3	60	0	0	0	8
Requisito - LAN2662(2) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II								
LAN1880(7) Segurança do Alimento no Sistema Agroalimentar	2	2	4	90	0	0	0	8
Requisito - LAN1700(9) Higiene de Alimentos e Legislação								
Subtotal: 10 6 16 330 0 0 0								
0111100(2) Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos I	2	3	5	120	0	0	0	9
Subtotal: 2 3 5 120 0 0 0								
0110606(4) Estágio Profissionalizante em Ciências dos Alimentos	2	21	23	660	660	0	0	10
0112100(2) Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos II	2	5	7	180	0	0	0	10
Requisito - 0111100(2) Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos I								
Subtotal: 4 26 30 840 660 0 0								
Total Obrigatórias: 146 53 199 3780 660 0 0								

Disciplinas Optativas Eletivas								
0110450(1) Inovação e Qualidade na Cadeia Produtiva do Pescado	4	1	5	90	0	0	0	7
Requisito - LAN0330(2) Microbiologia dos Alimentos e Epidemiologia das Doenças Veiculadas por Alimentos								
Requisito - LAN2661(2) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I								
1100300(1) Estágio Supervisionado I	0	4	4	120	120	0	0	7
CEN0430(1) Insetos Comestíveis	4	0	4	60	0	0	0	7
LCB1500(5) Seminários em Biotecnologia I	2	0	2	30	0	0	0	7
LCB1555(5) Seminários em Biotecnologia II	2	0	2	30	0	0	0	7
Subtotal: 12 5 17 330 120 0 0								
1100400(1) Estágio Supervisionado II	0	4	4	120	120	0	0	8
Requisito - 1100300(1) Estágio Supervisionado I								
CEN0336(1) Introdução a Programação de Computadores Aplicada a Ciências	4	1	5	90	0	0	0	8
Requisito - LGN0217(6) Genética Geral								
CEN0370(1) Nanotecnologia na Agricultura, Meio Ambiente e Ciência dos Alimentos . . .	4	0	4	60	0	0	0	8
Requisito - LCE0130(1) Cálculo Diferencial e Integral								
Requisito - LCE0143(3) Química Geral								
Requisito - LEB0140(4) Física								
CEN0470(2) Introdução ao gerenciamento de resíduos químicos	4	1	5	90	0	0	0	8
LAN2740(10) Controle Estatístico da Qualidade na Agroindústria de Alimentos	2	1	3	60	0	0	0	8
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos								
LCB0246(9) Biologia Molecular e Biotecnologia	4	1	5	90	0	0	0	8
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica								
Requisito - LGN0217(6) Genética Geral								

Legenda: CE=Carga horária de Estágio; CP=Carga horária de Práticas como Componentes Curriculares; ATPA=Atividades Teórico-Práticas de Aprofundamento; (f)=Requisito fraco.



Júpiter - Sistema de Gestão Acadêmica da Pró-Reitoria de Graduação

Grade Curricular

Curso: 11061 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110610004201 (Ativo)

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.						
Disciplinas Optativas Eletivas									
LCE0602(7) Estatística Experimental	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos									
LES0135(5) Ecologias do Artificial e do Simbólico	4	1	5	90	0	0	0	0	8
LES0218(3) Fundamentos de Marketing	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LES0107(2) Teoria Geral da Administração									
LES0370(3) Formação Empreendedorial: Capacitação pró-ativa	4	1	5	90	0	0	0	0	8
LES0560(8) Comercialização de Produtos Agrícolas	3	1	4	75	0	0	0	0	8
Requisito - LES0144(3) Introdução à Economia									
LES0575(3) Elaboração e Análise de Projetos	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LES0144(3) Introdução à Economia									
LES0684(2) Análise de Decisões e Administração de Riscos	4	1	5	90	0	0	0	0	8
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos									
Requisito - LES0452(7) Economia e Gestão do Agronegócio									
LGN0335(3) Evolução	4	2	6	120	0	0	0	0	8
Requisito - LGN0217(6) Genética Geral									
LGN0479(6) Genética e Questões Socioambientais	4	1	5	90	0	0	0	0	8
Requisito - LGN0217(6) Genética Geral									
LPV0660(5) Pós Colheita de Produtos Hortícolas	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LPV0156(4) Matérias Primas Vegetais									
LZT0307(8) Anatomia e Fisiologia de Vertebrados I	2	3	5	120	0	0	0	0	8
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
LZT0313(6) Anatomia e Fisiologia Animal	3	1	4	75	0	0	0	0	8
LZT0580(2) Análise e Composição de Alimentos	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LAN0405(13) Análise de Alimentos									
LZT1495(5) Gestão de Negócios Agropecuários	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Subtotal: 70 19 89 1620 120 0 0									
CEN0333(2) Análise Diagnóstica de Organismos Geneticamente Modificados(ogms)	4	2	6	120	0	0	0	0	9
LAN0653(7) Tecnologia do Açúcar	4	1	5	90	0	0	0	0	9
LAN1616(3) Tecnologia de Bebidas	4	1	5	90	0	0	0	0	9
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
Requisito - LFN0325(3) Princípios de Microbiologia									
LEB0244(3) Recursos Energéticos e Ambiente	2	0	2	30	0	0	0	0	9
LES0202(4) Economia e Administração dos Sistemas de Produção Agroindustrial	4	0	4	60	0	0	0	0	9
Requisito - LES0144(3) Introdução à Economia									

Legenda: CE=Carga horária de Estágio; CP=Carga horária de Práticas como Componentes Curriculares; ATPA=Atividades Teórico-Práticas de Aprofundamento; (f)=Requisito fraco.



Grade Curricular

Curso: 11061 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110610004201 (Ativo)

Disciplina	Créditos							Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.	CH	CE	CP	ATPA	
Disciplinas Optativas Eletivas								
LES0217(2) Administração de Recursos Humanos	4	0	4	60	0	0	0	9
Requisito - LES0107(2) Teoria Geral da Administração								
LES0237(9) Sociedade, Cultura e Natureza	4	1	5	90	0	0	0	9
LES0248(3) Organização e Métodos	4	1	5	90	0	0	0	9
Requisito - LES0107(2) Teoria Geral da Administração								
LGN0321(8) Ecologia Evolutiva Humana	4	1	5	90	0	0	0	9
Requisito - LGN0217(6) Genética Geral								
LZT0407(3) Anatomia e Fisiologia de Vertebrados II	2	3	5	120	0	0	0	9
Requisito - LZT0307(8) Anatomia e Fisiologia de Vertebrados I								
Subtotal: 36 10 46 840 0 0 0								
0110710(5) Estágio Vivencial em Ciências dos Alimentos	2	8	10	270	270	0	0	10
LAN1626(3) Qualidade Química de Bebidas	4	1	5	90	0	0	0	10
Requisito - LAN1616(3) Tecnologia de Bebidas								
Subtotal: 6 9 15 360 270 0 0								
Total Optativas Eletivas: 124 43 167 3150 510 0 0								
Disciplinas Optativas Livres								
LCB0223(1) Topics in Biological Sciences	2	0	2	30	0	0	0	5
Subtotal: 2 0 2 30 0 0 0								
0110225(1) Tropical Bio-based Production Systems	4	0	4	60	0	0	0	6
Subtotal: 4 0 4 60 0 0 0								
Total Optativas Livres: 6 0 6 90 0 0 0								



Informações Básicas do Currículo

Curso: 11061 - Ciências dos Alimentos
Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos
Currículo: 110610004201 (Ativo)

Data de ativação: 01/01/2020 **Data de desativação:** __/__/__

Duração (em semestres)

Ideal: 10 **Mínima:** 9 **Máxima:** 15

Carga Horária (em horas)

Obrigatória		Optativa Eletiva		Optativa Livre		Total Geral
Aula	2190	Aula	120	Aula	0	4140
Trabalho	1590	Trabalho	240	Trabalho	0	
Subtotal	3780	Subtotal	360	Subtotal	0	
(Estágio	240)					

Informações Específicas

A informação acima refere-se à grade curricular vigente (2020). Total de créditos exigidos para a conclusão 215 créditos (aula + trabalho) considerando disciplinas obrigatórias e optativas eletivas complementares.

Para mais informações consulte alterações curriculares: <http://www.esalq.usp.br/graduacao/matricula>

ESTÁGIOS: o estudante deverá cumprir no mínimo 240 horas em disciplinas de Estágios, de livre escolha. Durante o curso será permitido ao aluno cursar até dois Estágios Supervisionados. Não é permitida a matrícula concomitante em DOIS ESTÁGIOS.

Os ingressantes a partir de 2017 deverão cumprir o Estágio Profissionalizante (disciplina obrigatória) - 2021. Até lá o cumprimento da carga horária de estágio ocorre com o cumprimento dos 2 estágios Supervisionados e/ou EP ou EV, a critério do estudante.

Requisito exigido para matricular-se nas disciplinas optativas: 0110606 Estágio Profissionalizante em Ciências dos Alimentos, ter cumprido todas as disciplinas obrigatórias. 0110710 Estágio Vivencial em Ciências dos Alimentos, ter cumprido 120 créditos integralizados no currículo. Ver regras no site da graduação: www.esalq.usp.br/graduacao, Estágios, alunos, ESALQ, Normas para Estágios Profissionalizante e Vivencial.

Duração do curso: Ideal: 10 semestres Mínima: 9 semestres Máxima: 15 semestres*

*Ingressantes a partir de 2014