

# **Bacharelado em Ciências dos Alimentos**



**bacharelado | 40 vagas anuais | noturno | 4 anos**

## **PROFISSÃO**

O cientista de alimentos é o único profissional que estuda integralmente o alimento sob todos os aspectos: a composição e a conservação da matéria-prima, a sua transformação na indústria, a comercialização no varejo e a chegada até a mesa do consumidor. É o especialista em alimentos, com visão única do sistema de produção agroalimentar, que atua na relação homem-alimento e qualidade de vida, respeitando o ambiente e atendendo às necessidades da sociedade.

## **CURRÍCULO ACADÊMICO**

O curso oferece ao aluno disciplinas básicas nas áreas das ciências exatas, biológicas e humanas, como cálculo, física, química, bioquímica, biologia celular, microbiologia, nutrição, economia, administração, gestão, antropologia, marketing; disciplinas aplicadas como microbiologia de alimentos, bioquímica de alimentos, higiene e legislação, desenvolvimento de produtos, garantia e controle da qualidade no sistema agroalimentar, e outras relacionadas aos alimentos de origem animal e vegetal (produção, transformação, distribuição e comercialização, contemplando os processos de conservação, análise sensorial e aspectos de consumo). Consulte:

- [Estrutura Curricular](#)
- [Folder do curso](#)
- [Fluxograma do curso - 2021](#)
- [Fluxograma do curso - 2022](#)
- [Fluxograma do curso - 2023](#)

- [Fluxograma do curso - 2024](#)
- [Fluxograma do curso - 2025](#)
- [Fluxograma do curso - 2026](#)
- [Projeto Pedagógico](#)
- Trabalho Conclusão de Curso (TCC): [formulário de entrega TCC I \(.pdf\)](#) e [formulário de entrega TCC II \(.pdf\)](#)
- [formulário de entrega TCC I \(.doc\)](#) e [formulário de entrega TCC II \(.doc\)](#)
- Trabalho Conclusão de Curso (TCC): [NORMAS](#) e [formulário de avaliação \(.pdf\)](#) / [formulário de avaliação \(.doc\)](#)

## **INFRAESTRUTURA**

A Esalq/USP oferece excelente infraestrutura física e humana: a preocupação está além da qualidade de salas e laboratórios. As aulas acontecem nos departamentos da Escola, concentrando-se no Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, que possui mais de dez laboratórios e planta-piloto para aulas práticas de tecnologia de alimentos.

Os estudantes do curso têm à disposição ambientes propícios para estudo e pesquisa extra-aula em bibliotecas que possuem salas de estudo individual e coletivo, terminais de acesso à Internet e variedade de livros voltados aos temas da área. O curso conta com professores doutores preparados e reconhecidos dentro e fora da Universidade, cuja proximidade com os alunos é bastante valorizada.

Outro diferencial na formação do cientista de alimentos é a oportunidade de realizar estágios em projetos multidisciplinares e participar de grupos de extensão universitária da Escola. O estágio obrigatório, tanto na Esalq/USP como em empresas, permite ao aluno especializar-se na área em que mais lhe agrada e a se preparar para o mercado de trabalho.

## **MERCADO DE TRABALHO**

O cientista de alimentos pode atuar em:

- **setor privado:** pesquisa e desenvolvimento de produtos alimentícios e inovações tecnológicas, gestão de programas de garantia da qualidade de alimentos, processamento e conservação de produtos agropecuários, gerenciamento de equipes de laboratórios em indústrias ou em serviços de apoio ao setor de alimentação, desenvolvimento de programas de educação para o consumo e a produção de alimentos;
- **órgãos públicos** (municipais, estaduais e federais): setor de vigilância sanitária e epidemiológica, educação e saúde no monitoramento de processos de segurança alimentar e nutricional;
- **instituições de ensino superior e de pesquisa:** atividades de docência, pesquisa e extensão;
- consultoria em capacitação de pessoal, garantia e controle da qualidade e legislação regulatória na área de alimentos.

O aluno que participar do programa de dupla-diplomação com a escola francesa ONIRIS, em Nantes, recebe dois diplomas, um nacional e outro internacional, o que lhe possibilita atuação em mercado estrangeiro.

**Acompanhe:**

[Facebook do Curso](#)

[Instagram](#)

## **CONTATO**

[Comissão de Coordenação do Curso de Ciências dos Alimentos](#)

**Série Seu Curso USP - Ciências dos Alimentos**

---

**Saiba mais**

**ESALQ-USP**