ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA “LUIZ DE QUEIROZ”

Universidade de São Paulo – Campus de Piracicaba

PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO**CURSO DE GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS****Sumário**

1. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO	2
2. OBJETIVO DO CURSO DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS	2
3. PERFIL DO PROFISSIONAL	3
3.1 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES DO BACHAREL EM CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS	3
4. ESTRUTURA CURRICULAR	5
4.1. PRÁTICAS PEDAGÓGICAS E FORMAS DE AVALIAÇÃO	5
4.2. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	6
4.3. ATIVIDADES ACADÊMICAS COMPLEMENTARES	6
4.4. ATIVIDADES DE EXTENSÃO	7
4.5. INTERNACIONALIZAÇÃO	9
5. RELAÇÃO ENTRE O ENSINO DE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO	9
6. ATIVIDADES EDUCATIVAS INTERDISCIPLINARES	9
7. QUALIFICAÇÃO DOS DOCENTES	10
8. CRITÉRIOS DE INGRESSO	10
9. CRITÉRIO DE PERMANÊNCIA	10
10. INCLUSÃO E PERTENCIMENTO	10
11. ORGANIZAÇÃO, FUNCIONAMENTO E GESTÃO	11
12. GRADE CURRICULAR CURSO: 11062 - CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS	13

1. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

O Curso de Graduação em Ciências dos Alimentos pertence à Universidade de São Paulo e está sediado na Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” no campus do município de Piracicaba, SP. A Escola foi criada pelo Decreto Estadual nº 863-A, de 29 de dezembro de 1900, tendo como base a antiga Fazenda São João da Montanha, doada em 1892 por Luiz Vicente de Souza Queiroz ao Governo do Estado de São Paulo. Em 1931 recebeu a denominação atual, Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (ESALQ). Em 1934, a ESALQ passou a integrar a Universidade de São Paulo (USP) como uma das entidades fundadoras, ao lado da Faculdade de Direito do Largo do São Francisco, Faculdade de Medicina de Pinheiros e da Escola Politécnica. A USP é uma universidade pública e gratuita, lidera a lista das 50 melhores universidades da América Latina, de acordo com classificação divulgada pela *Times Higher Education* (THE) e foi classificada entre as cinco melhores do mundo na área de Ciências Agrárias pelo ranking da editora U.S News and World Report em 2016 e em 2017.

Localizada em Piracicaba, há 160 km de São Paulo, a ESALQ está instalada em um dos mais belos *campi* universitários do País, com jardins, parques e prédios históricos, tombados como Patrimônio Público Estadual, e moderna infraestrutura para atividades acadêmicas e científicas, unindo tradição com inovação. Está situada em uma área de 3.825,4 hectares, denominada *Campus "Luiz de Queiroz"*, correspondente a 48,85% da área total da USP e que compreende as 4 estações experimentais - Anhembi, Anhumas, Itatinga e Fazenda Areão, onde se encontra a ESALQTec- Incubadora Tecnológica. Sedia sete cursos de graduação, os quais são: Administração, Ciências Biológicas, Ciências dos Alimentos, Ciências Econômicas, Engenharia Agrônoma, Engenharia Florestal, Gestão Ambiental, além de Licenciatura em Ciências Agrárias e em Ciências Biológicas.

O Regimento da ESALQ está disponível no endereço eletrônico
http://www.esalq.usp.br/atac/docs/regimento_Esalq_resol_6766.pdf

Os dados quantitativos da ESALQ encontram-se no endereço
<http://www4.esalq.usp.br/institucional/esalq-em-numeros>

2. OBJETIVO DO CURSO DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS

O curso de CA da USP é o pioneiro no Brasil, criado em 2001, embora os cursos de *Food Science* sejam tradicionais em outros países. No Brasil, o setor agroindustrial passa por crescimento significativo. A receita total da indústria alimentícia brasileira atingiu R\$ 1,277 trilhão em 2024, quase 10% superior à do ano anterior, representando 10,8% do PIB nacional. Desse total, 72% (R\$918 bilhões) foram provenientes de vendas internas e 28% (US\$66,3 bilhões) de exportações. O investimento no setor brasileiro de alimentos continua forte: R\$40 bilhões foram investidos em 2024, com R\$120 bilhões projetados para o período de 2023 a 2026 (Agência Brasil, 2025; USDA, 2025). No Brasil, há uma variedade de cursos que formam profissionais relacionados à área de alimentos, mas em nenhum deles têm-se como foco de estudo o alimento e toda a sua cadeia produtiva como o de Ciências dos Alimentos, que abrange conteúdos que vão desde as etapas de pós-colheita, pós-abate e os fatores de produção que os afetam, até o alimento na ponta final da cadeia - a mesa do consumidor. O curso integra diversas áreas em diferentes níveis de especificidade (de produção, transformação, análise, nutrição, marketing, segurança e

planejamento alimentar, higiene e inocuidade dos alimentos), para formar um profissional com visão integradora do elo entre o alimento, o ser humano e o ambiente.

Aprovado pela douta Congregação da ESALQ em 25/03/1999 e na Reunião do Conselho Universitário da USP em 27/06/2000, Processo nº 99.1.474.11, teve seu início em 2001. Recredenciamento pelo Conselho Estadual de Educação de acordo com o Processo CEE 2021/00264, com Renovação do Reconhecimento publicada no Diário Oficial do Estado de São Paulo de 16/02/2022 (Deliberação CEE 44/2022), por 5 anos.

3. PERFIL DO PROFISSIONAL

O Projeto Político Pedagógico do curso de Ciências dos Alimentos foi desenvolvido com o objetivo de formar profissionais especialistas em alimentos com conhecimento crítico da realidade social, cultural, econômica e política do país. O Projeto visa formar um profissional com amplo conhecimento do alimento sob os aspectos nutricionais, bioquímicos, higiênico-sanitários, tecnológicos e sensoriais e capacidade de identificar problemas e formular soluções para atuar na cadeia produtiva sugerindo ações que visem à melhoria da alimentação da população. Visa, também, preparar esse profissional para conhecer e identificar as demandas do consumidor e atuar no sistema agroalimentar nas etapas inerentes à transformação dos alimentos, distribuição e consumo. O perfil desejado do profissional baseia-se na capacidade de articular e mobilizar conhecimentos, habilidades e atitudes para resolver problemas, enfrentar imprevistos, trabalhar em equipes e intervir em situações para melhoria da qualidade dos processos, produtos e serviços, com criatividade, liderança, visão empreendedora e dentro de princípios éticos. Baseia-se, também, na atuação responsável no sentido de considerar a sustentabilidade social, econômica, cultural e ambiental e o respeito a todos os agentes envolvidos na cadeia alimentar.

3.1 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES DO BACHAREL EM CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS

A Resolução Normativa nº 257, de 29 de outubro de 2014, do Conselho Federal de Química, define as atribuições dos profissionais que menciona e que laboram na área da Química de Alimentos.

Considerando a necessidade de se ajustar a Regulamentação do Exercício Profissional à natureza das Estruturas Curriculares dos Cursos responsáveis pela formação das variadas modalidades de profissionais da área da Química, resultantes da liberdade de programação conferida às Instituições Educacionais pela Lei nº 9.394/96 (LDB) que estabeleceu as Diretrizes e Bases da Educação Nacional e dos seus diversos instrumentos Legais Reguladores que provocaram profundas modificações na Estrutura do Ensino Superior e Profissional do País;

Artigo 2º – São atribuições dos Profissionais citados no artigo 1º desta Resolução, a serem conferidas de acordo com a avaliação da Estrutura Curricular e Conteúdos Programáticos das Disciplinas cumpridas nos Cursos de Graduação pelos Profissionais de cada Categoria:

1. Vistoriar, emitir relatórios, pareceres periciais, laudos técnicos, indicando as medidas a serem adotadas e realizar serviços técnicos relacionados com as atividades tecnológicas envolvidas no beneficiamento, armazenamento, industrialização, conservação, acondicionamento e embalagem de alimentos.

2. Coordenar, orientar, supervisionar, dirigir e assumir a responsabilidade técnica das atividades envolvidas nos processos de industrialização de alimentos.
3. Exercer o magistério na Educação de Nível Superior e de Nível Médio, respeitada a legislação específica, e participar do desenvolvimento de pesquisas, ambas as atividades, na área de processamento de alimentos.
4. Executar análises químicas, físico-químicas, químico-biológicas, bromatológicas, toxicológicas dos insumos, produtos intermediários e finais da indústria de alimentos e no controle de qualidade dos processos químicos, bioquímicos e biotecnológicos envolvidos, utilizando métodos gravimétricos e volumétricos.
5. Executar análises químicas, físico-químicas, químico-biológicas, bromatológicas, toxicológicas dos insumos, produtos intermediários e finais da indústria de alimentos e no controle de qualidade dos processos químicos, bioquímicos e biotecnológicos envolvidos, utilizando as técnicas e métodos instrumentais.
6. Efetuar controles fitossanitários, nas etapas de armazenamento, produção, distribuição e comercialização sempre relacionados ao desenvolvimento de soluções tecnológicas a serem utilizadas nos procedimentos industriais de obtenção de produtos alimentares.
7. Planejar, conduzir, gerenciar e efetuar o controle de qualidade dos processos químicos, bioquímicos e biotecnológicos utilizados nas etapas da industrialização de alimentos, desde a matéria prima, incluindo derivados, até o produto final.
8. Planejar, conduzir e gerenciar as operações unitárias da indústria química utilizadas em todas as etapas da industrialização de alimentos.
9. Planejar, conduzir e gerenciar os processos químicos, bioquímicos e biotecnológicos, e as operações unitárias utilizadas no tratamento de águas destinadas à indústria de alimentos e dos efluentes líquidos, emissões gasosas e resíduos sólidos.
10. Efetuar a inspeção das atividades produtivas, zelando pelo cumprimento das normas sanitárias e dos padrões de qualidade dos produtos alimentares industrializados.
11. Efetuar a aquisição, conduzir a montagem e manutenção de máquinas e equipamentos de implementos e supervisionar a instrumentação de controle das máquinas existentes nas instalações das indústrias de alimentos.
12. Realizar as atividades de estudo, planejamento, elaboração de projeto, especificações de equipamentos e de instalações das indústrias de alimentos.
13. Desempenhar outras atividades e serviços não especificados na presente Resolução e que se situem no domínio de sua capacitação técnico-científica, conforme indicar a natureza da Organização Curricular cumprida pelo profissional, a ser definido pelo Conselho Federal de Química.

Essas habilidades permitem ao Bacharel em Ciências dos Alimentos formado pela ESALQ a atuação em indústrias e empresas de pequeno, médio e grande porte; hotéis; empresas atacadistas, varejistas e de serviços de alimentação; cooperativas, associações e organizações não-governamentais (ONGs); órgãos públicos municipais, estaduais e federais; e empresas prestadoras de serviços e consultoria na área de alimentos, ingredientes e insumos para a cadeia produtiva.

Referência:

<https://cfq.org.br/wp-content/uploads/2018/12/Resolu%C3%A7%C3%A3o-Normativa-n%C2%BA-257-de-29-de-outubro-de-2014.pdf>

4. ESTRUTURA CURRICULAR

A estrutura curricular do Curso de Ciências dos Alimentos da ESALQ compõe-se disciplinas essenciais, a serem cursadas nos semestres 1 a 8, e de disciplinas optativas eletivas, que poderão ser cursadas idealmente a partir do 4º semestre. O conteúdo curricular contempla as áreas de Ciências Exatas, Ciências Biológicas e da Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos e Ciências Sociais, Humanas e Econômicas. O estágio profissionalizante, que objetiva proporcionar ao aluno uma visão da profissão dentro de uma realidade atual, é componente curricular obrigatório, assim como o Trabalho de Conclusão de Curso em determinada área teórico-prática ou de formação profissional, como atividade de síntese e integração de conhecimento e consolidação das técnicas de pesquisa.

O curso é oferecido em períodos semestrais. A grade curricular contempla uma sequência lógica de disciplinas teórico-práticas, obrigatórias. O período ideal é de 8 semestres, com duração mínima de 8 semestres e o máximo de 12 semestres. O número de horas obrigatórias em optativas é de 195. Os alunos devem cumprir 660 horas em Estágio Profissionalizante, pelo menos 30 horas em Atividades Acadêmicas curriculares, 335 horas em atividades de extensão, e serem aprovados no Trabalho de Conclusão de Curso, totalizando carga horária de 3345 horas, conforme estrutura curricular.

4.1. PRÁTICAS PEDAGÓGICAS E FORMAS DE AVALIAÇÃO

A organização do curso de graduação oferece disciplinas e estágios curriculares que otimizam a formação oferecendo significativas oportunidades de vivência profissional. Os conteúdos curriculares são apresentados de forma a ganharem uma inter-relação entre as áreas, possibilitando que o aluno forme uma visão integrada e articulada de atuação em ciências dos alimentos. A indissociabilidade entre o ensino, pesquisa e extensão que caracteriza o processo de aprendizagem desenvolvido no curso prepara o aluno para as exigências que hoje se apresentam.

As aulas práticas consistem em exercícios em salas de aula ou em laboratórios, que normalmente demandam confecção de relatórios das atividades ou demais estratégias de aprendizagem recomendadas pela pedagogia universitária, tais como estudo em grupos, seminários, visitas às indústrias, feiras, exposições, pesquisas etc.

Os alunos participam das atividades implementadas nos laboratórios pertencentes aos vários departamentos da ESALQ, como biologia, química, matemática, física, instrumentação bioquímica e físico-química de alimentos, microbiologia de alimentos, micotoxinas, microscopia e análise de alimentos, análise sensorial, ensaios biológicos, processamento de alimentos e segurança alimentar e nutricional. À disposição dos alunos estão várias unidades e respectivos equipamentos como planta-piloto para processamento de alimentos de produtos de origem vegetal e animal, destilaria-piloto para práticas de fermentação, biotério, centro de computação e informática, irradiador de alimentos e laboratórios pertencentes ao Centro de Energia Nuclear na Agricultura.

Grande parte das disciplinas está fazendo uso da plataforma MOODLE do STOA, que é um ambiente virtual de aprendizagem aos docentes e alunos, utilizado em instituições de ensino em diversos países, que oferece ferramentas, recursos e atividades que permitem uma maior interação aluno-docente.

As avaliações das disciplinas incluem provas formais, apresentação de trabalhos e seminários em sala de aula, as quais são descritas nos programas de cada disciplina.

4.2. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Trabalho de Conclusão de Curso é desenvolvido em duas disciplinas designadas como Trabalho de Conclusão de Curso I, que oferece 02 créditos aula e 3 créditos trabalho, totalizando 120 horas; e Trabalho de Conclusão de Curso II, com 02 créditos aula e 5 créditos trabalho, totalizando 180 horas. Constitui-se numa atividade acadêmica de sistematização do conhecimento sobre um objeto de estudo pertinente ao curso, desenvolvido mediante orientação e avaliação docente. Proporciona aos alunos o aprimoramento técnico-científico a partir da realização de trabalho de síntese e integração dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso em empresas ou em instituições de ensino ou pesquisa. Proporciona também ao aluno uma formação sólida em todas as etapas de um trabalho final, incluindo o planejamento, execução, análise e redação final, de forma prática, em um amplo número de áreas relacionadas ao curso, além de promover o amadurecimento profissional pela experimentação e solução de problemas no sistema agroalimentar. Pode abranger uma das seguintes categorias:

- Monografia - englobando análise crítica do assunto abordado
- Trabalho original de pesquisa
- Projeto desenvolvido em empresas ou instituições de ensino ou pesquisa

4.3. ATIVIDADES ACADÊMICAS COMPLEMENTARES

A RESOLUÇÃO CoG, CoCEX e CoPq N° 7788, de 26 de agosto de 2019 instituiu as normas e disciplinas para integralização de créditos de Atividades Acadêmicas Complementares (AAC), nos currículos dos cursos de graduação da USP:

– As AAC são obrigatórias, pois fazem parte da matriz curricular dos cursos de graduação, e têm sua exigência embasada nas Diretrizes Curriculares Nacionais e Lei de Diretrizes e Bases da Educação, tendo carga horária mínima desempenhada pelo estudante e desenvolvidas conforme as regras estabelecidas pela Comissão de Graduação das Unidades;

– As AAC são realizadas ao longo do curso de graduação e têm como objetivo privilegiar o enriquecimento e a complementação da formação profissional, científica, social e cultural do estudante, podendo ser realizadas de acordo com seu interesse e afinidade, nas áreas de ensino e formação sociocultural, responsabilidade social e interesse coletivo, pesquisa e formação profissional e extensão e aperfeiçoamento;

– As AAC aceitas conforme resolução CoG, CoCEX e CoPq N° 7788, de 26 de agosto de 2019 estão descritas nos artigos 4º a 6º:

Artigo 4º– Consideram-se Atividades Acadêmicas Complementares de Graduação (AACG), entre outras atividades:

- I – atividades esportivas;
- II – bolsas em projetos de modalidade de ensino;
- III – premiações acadêmicas na graduação;

- IV – disciplinas ou estágios acadêmicos realizados no exterior – intercâmbio;
- V – disciplinas ou estágios acadêmicos não obrigatórios;
- VI – monitoria em cursos de graduação;
- VII – participação na organização de eventos de graduação;
- VIII – participação em programas de atividades extramuros relacionadas à prática profissional do curso de graduação no qual está matriculado;
- IX – participação como aluno especial em disciplina de programa de pós-graduação;
- X – participação em atividades acadêmicas na Agência USP de Inovação;
- XI – participação em visitas acadêmicas monitoradas na Unidade; e
- XII – participação na Comissão da Semana de Recepção aos Calouros.

Artigo 5º– Consideram-se Atividades Acadêmicas Complementares de Cultura e Extensão Universitária (AACCE), entre outras atividades:

- I – participação em cursos de extensão universitária;
- II – participação em cursos extracurriculares;
- III – participação em empresas juniores;
- IV – participação em ligas estudantis;
- V – participação em grupos e organizações que promovam ações sociais;
- VI – participação em programa de extensão de serviços à comunidade;
- VII – participação em visitas culturais e de extensão monitoradas na Unidade;
- VIII – participação em edição do Projeto Rondon;
- IX – realização de treinamentos técnicos;
- X – recebimento de bolsas em projetos de modalidade cultura e extensão;
- XI – recebimento de premiações sociais/comunitárias;
- XII – participação em semanas acadêmicas;
- XIII – representação discente em colegiados e entidades estudantis;
- XIV – participação em atividades culturais em museus, institutos especializados e centros culturais; e
- XV – participação em núcleos de apoio à cultura e extensão.

Artigo 6º– Consideram-se Atividades Acadêmicas Complementares de Pesquisa (AAPq), entre outras atividades:

- I – participação em congressos, seminários e conferências científicas com apresentação de trabalhos;
- II – realização de iniciação científica;
- III – recebimento de bolsas em projetos de modalidade de pesquisa;
- IV – recebimento de premiações científicas;
- V – participação em atividades de pesquisa na Agência USP de Inovação;
- VI – participação na autoria de artigos científicos e nos registros de patentes; e
- VII – atividades curatoriais.

4.4. ATIVIDADES DE EXTENSÃO

A Deliberação do Conselho Estadual de Educação (CEE) 216/2023, dispõe sobre a Curricularização da Extensão nos cursos de Graduação das Instituições de Ensino Superior vinculados ao Sistema de Ensino do Estado de São Paulo e delibera que:

Art. 1º - As Atividades de Extensão para os estudantes de graduação admitidos a partir de 2023 nas IES do Sistema de Ensino do Estado de São Paulo deverão compor no mínimo 10% da carga horária dos cursos, nos termos da Resolução CNE/CES 07/2018.

Parágrafo único – As atividades de extensão são compreendidas como ações que envolvem diretamente as comunidades externas à Instituição de Ensino Superior.

Art. 2º - As atividades de extensão podem compor a carga horária do curso nos seguintes formatos:

I – em componentes ou unidades curriculares separadas;

II - como parte da carga horária de disciplinas;

III - outras atividades (programa, projetos, oficinas, eventos, prestação de serviços).

§ 1º As atividades citadas no caput devem estar alinhadas aos objetivos educacionais e competências a serem desenvolvidas nos cursos.

§ 2º Na totalidade da carga horária de extensão poderá haver consideração, na sua composição, de horas do estágio curricular obrigatório, no limite de 30%, desde que essas horas tenham perfil extensionista devidamente comprovado no plano de estágio.

Art. 3º As IES que solicitarem, a partir de 2023, aprovação de projeto, autorização de funcionamento, reconhecimento ou renovação de reconhecimento de curso, deverão apresentar a nova matriz curricular atualizada pelas diretrizes curriculares nacionais (DCN) mais recentes, se pertinente, incluindo a carga horária de extensão.

O processo de Curricularização da Extensão não implica aumento da carga horária dos cursos, mas ampliação do protagonismo do estudante por sua atuação no desenvolvimento de programas, projetos, cursos e outras atividades extensionistas que têm a sociedade como público-alvo. A conexão do estudante com a comunidade externa gerará benefícios e ele poderá motivar-se e, assim, melhorar seu rendimento universitário, também no que tange a questões do ensino e da pesquisa.

Para o curso de bacharelado em Ciências dos Alimentos da ESALQ/USP ficou estabelecido que o aluno deve cumprir 10% da carga horária total do curso. Para fins de creditação de carga horária aos estudantes, poderão ser consideradas as seguintes modalidades de Atividades de Extensão:

- Programa: Conjunto de projetos de extensão de longo prazo, de caráter institucional, realizados sob objetivos gerais e que pode estender-se ao longo do tempo;
- Projeto: Conjunto de ações de caráter educativo, social, cultural, esportivo, tecnológico etc., que tem objetivo específico e prazo determinado
- Curso: Atividade de disseminação de conhecimento, pautada em um conjunto articulado de atividades pedagógicas, de caráter teórico e/ou prático, presencial ou a distância, planejado e organizado de maneira sistemática, com carga horária definida e processo de avaliação formal;
- Eventos: Organização, promoção ou atuação em uma programação, implicando apresentação de conteúdos destinados a público-alvo específico ou geral, com a finalidade de difundir conhecimentos, processos ou produtos culturais, científicos ou tecnológicos, cujas ações podem ser desenvolvidas em diferentes modalidades, presenciais ou virtuais, tais como, fóruns, congressos, seminários, simpósios, musicais, teatro e outros;
- Prestação de serviços: Atividades de caráter permanente ou eventual, que compreendam a execução ou participação em serviços profissionais. Pressupõe habilidades e conhecimentos específicos, de domínio dos estudantes, orientados por docente especialista no assunto.

As modalidades apresentadas poderão ser creditadas de duas formas distintas:

- Em DISCIPLINAS regulares que contenham atividades de natureza extensionista;
- Em ATIVIDADES EXTENSIONISTAS CURRICULARES (AEX) cadastradas no Sistema Apolo, com carga horária definida, objetivos, métodos e estratégias de avaliação coerentes com os pressupostos da Extensão Universitária.

Cabe lembrar que são consideradas Atividades de Extensão as intervenções que envolvam diretamente grupos sociais definidos e que estejam vinculadas à formação do estudante. A carga horária cumprida nessas atividades será cadastrada no histórico escolar do estudante por meio da sigla aglutinadora ACE.

4.5. INTERNACIONALIZAÇÃO

As atividades desenvolvidas no curso visam também qualificar os alunos para participação dos programas de mobilidade estudantil a partir de convênios interinstitucionais. Os referidos convênios contribuem para a qualidade do ensino de graduação nas instituições participantes, por meio da inovação e desenvolvimento da área agroalimentar, uma vez que estimulam a troca de experiências internacionais aos estudantes (que cursam disciplinas, realizam estágios e trabalhos de conclusão de cursos) e aos docentes (integração de projetos).

O curso possui, desde 2011, um convênio de Dupla Diplomação com a ONIRIS – École Nationale Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation Nantes – Atlantique, na França, atualmente em processo de renovação (2025).

5. RELAÇÃO ENTRE O ENSINO DE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO

Pelo fato de estar instalado no campus da ESALQ-USP, os alunos do Curso de Ciências dos Alimentos possuem várias oportunidades de participação em projetos multidisciplinares e integradores, que envolvem docentes e pós-graduandos dos vários departamentos e estudantes dos demais Cursos de Graduação existentes na Unidade e dos programas de Pós-Graduação, em nível de mestrado e doutorado. Uma grande integração entre graduandos e pós-graduandos ocorre por meio do Programa de Aperfeiçoamento de Ensino (PAE).

Este Programa prepara estudantes de mestrado e doutorado para a atividade docente a partir de disciplina preparatória e estágio em docência supervisionado por docentes. Neste estágio os pós-graduandos interagem com os graduandos durante as aulas práticas, o acompanhamento nas aulas teóricas, visitas e plantões de dúvidas.

6. ATIVIDADES EDUCATIVAS INTERDISCIPLINARES

A ESALQ oferece atividades de estágio e a possibilidade de o estudante participar de vários grupos de extensão. Conforme estabelecido nas regras de estágio; coordenados por um docente que define um programa específico para cada estudante; Projeto de iniciação científica, com possibilidade de bolsa por agências de fomento (como FAPESP), programa CNPq/PIBIC ou a outras instituições financiadoras, além de bolsas de Programa Unificado de Bolsas da USP.

Os alunos que se dedicam a atividades de pesquisa, participam de congressos, simpósios e seminários da área. Organizam também, periodicamente, a Feira de Ciências dos Alimentos em Piracicaba/SP com o objetivo de esclarecer à comunidade dúvidas mais frequentes quanto à aquisição de alimentos, higiene dos alimentos, alimentos industrializados, alimentos funcionais e cultura alimentar. Os alunos da graduação também organizam anualmente o SECAL - Semana de Ciências dos Alimentos, cujo objetivo é discutir temas relacionados à alimentação, promover o

acesso a inovações tecnológicas e científicas, além de integrar estudantes, pesquisadores e profissionais da área.

7. QUALIFICAÇÃO DOS DOCENTES

Todos os docentes do curso são enquadrados no plano de carreira e de regime de trabalho da USP e portadores do título de Doutor, sendo a maioria professores contratados em Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa.

8. CRITÉRIOS DE INGRESSO

Para o ingresso e admissão ao curso de bacharelado em Ciências dos Alimentos da ESALQ/USP, são necessários: i) conclusão do ensino médio, e ii) aprovação no Exame Vestibular da FUVEST ou no processo seletivo Enem/USP ou no Provão Paulista. A USP reserva 50% das vagas de cada curso de graduação e turno para candidatos egressos de escolas públicas (EP), considerando os três processos de seleção. Nesse porcentual incide a reserva de vagas para candidatos pretos, pardos e indígenas (PPI) equivalente à proporção desses grupos no Estado de São Paulo que, segundo o último censo da Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), é de 37,5%. O Provão Paulista é uma forma de avaliação seriada, que é aplicada pela Secretaria Estadual de Educação, aos estudantes do 1º, 2º e 3º anos das escolas públicas estaduais de ensino médio.

Número de vagas anuais: 40

Turno de funcionamento: noturno

Regime de matrícula: semestral

9. CRITÉRIO DE PERMANÊNCIA

O período ideal do curso é de 8 semestres, sendo o mínimo de 8 semestres e o máximo de 12 semestres. Requisitos essenciais para obtenção do grau: aprovação em todas as disciplinas com média igual ou superior a 5 (cinco). Frequência igual ou superior a 70% (setenta por cento) das aulas ministradas em todas as disciplinas. Atividade de estágio obrigatório com carga mínima de 660 horas. Suficiência e aprovação no trabalho de conclusão de curso (Trabalho de Conclusão de Curso II).

10. INCLUSÃO E PERTENCIMENTO

Os alunos do curso contam com uma estrutura que visa acolher as diversidades e oferecer condições para que todos vivenciem a melhor experiência e contribuam para a excelência da Universidade. A Pró-Reitoria de Inclusão e Pertencimento (PRIP) da USP e a Comissão de Inclusão e Pertencimento (CIP) da ESALQ foram criadas para consolidar a estrutura universitária de apoio à permanência e formação dos discentes.

A PRIP engloba ações sob gestão da Prefeitura da ESALQ, como o Programa de Apoio à Permanência e Formação Estudantil (PAPFE). Os estudantes contemplados pelo PAPFE recebem a concessão de acesso gratuito às refeições no Restaurante Universitário, vaga em moradia estudantil e auxílio financeiro. O Restaurante Universitário oferece refeições a baixo custo para todos os demais estudantes e a ESALQ também conta com a Seção de Práticas Esportivas (SCPRAES), o Serviço Social e a oferta de bolsas de permanência em diversas modalidades. A PRIP também oferece o Programa Ecos de saúde mental, com escuta e acolhimento individual e coletivo de discentes por uma psicóloga. A CIP oferece acompanhamento a alunos com necessidades específicas, como deficiências e transtorno do espectro autista (TEA), junto a docentes para viabilizar adaptações viáveis para o melhor desempenho acadêmico.

11. ORGANIZAÇÃO, FUNCIONAMENTO E GESTÃO

A administração acadêmica do curso é realizada segundo as normas e procedimentos vigentes na USP. A gestão do curso está a cargo da Comissão Coordenadora do Curso de Ciências dos Alimentos que se reporta à Comissão de Graduação da ESALQ. Esta, por sua vez, é constituída por representantes de todos os Departamentos, das Comissões Coordenadoras dos Cursos e do corpo discente de todos os cursos oferecidos. A Comissão de Graduação estabelece e supervisiona políticas e diretrizes acadêmicas dos cursos da Unidade. Nos aspectos operacionais de matrículas e controle geral de notas atua o Serviço de Graduação assistido pela Assistência Acadêmica.

De acordo com o Artigo 7º da Resolução CoG nº 5500 da USP, de 13 de janeiro de 2009, são atribuições da Coordenação de Curso:

- I** - coordenar a implementação e a avaliação do projeto político pedagógico do curso considerando a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, as Diretrizes Curriculares vigentes e, no caso de cursos de licenciatura, o Programa de Formação de Professores da Universidade;
- II** - encaminhar propostas de reestruturação do projeto político pedagógico e da respectiva estrutura curricular (disciplinas, módulos ou eixos temáticos) à CG da Unidade à qual o curso ou habilitação está vinculado, ouvidos, quando for o caso, os Departamentos;
- III** - coordenar o planejamento, a execução e a avaliação dos programas de ensino/aprendizagem das disciplinas, módulos ou eixos temáticos;
- IV** - elaborar a proposta de renovação de reconhecimento do curso;
- V** - analisar a pertinência do conteúdo programático e carga horária das disciplinas, módulos ou eixos temáticos, de acordo com o projeto político pedagógico, propondo alterações no que couber;
- VI** - promover a articulação entre os docentes envolvidos no curso ou habilitação com vistas à integração interdisciplinar ou interdepartamental na implementação das propostas curriculares;
- VII** - acompanhar a progressão dos alunos durante o curso ou habilitação, propondo ações voltadas à prática docente ou à implementação curricular, quando for o caso;
- VIII** - propor à CG alterações do número de vagas do curso ou habilitação, ouvidos, quando for o caso, os Departamentos envolvidos;
- IX** - submeter a proposta global do respectivo currículo à CG da Unidade, à qual o curso ou habilitação está vinculado;
- X** - outras funções que lhe forem atribuídas pelo CoG ou que lhe forem delegadas pela CG da Unidade responsável pelo oferecimento do curso ou habilitação.

O Regimento Interno da CoC foi aprovado pela Instituição em fevereiro de 2013.

A responsabilidade geral dos cursos de graduação é atribuição do Diretor da ESALQ, cuja qualificação é de Professor Titular eleito em lista tríplice pelo Colégio Eleitoral da Escola e designado pelo Magnífico Reitor da Universidade, com mandato de quatro anos.

12. Grade Curricular Curso: 11062 - Ciências dos Alimentos

INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS:

Para a conclusão de curso:

1. **O ingressante a partir de 2025 deve integralizar 169 créditos** entre disciplinas obrigatórias e optativas (créd. aula + créd. trab.), 30h de AAC – Atividades Acadêmicas Complementares (Resolução CoG, CoCEX e CoPq n° 7788, de 26.8.2019) e 10% da CH do curso em ACE/AEX*: como parte da CH de disciplinas obrigatórias e/ou optativas e outras atividades (programas, projetos, oficinas, eventos) que devem ser cumpridas como atividades extensionistas (AEX) – Deliberação CEE 216 de 06.9.2023.

2. **O ingressante de 2022 deve integralizar 200 créditos** entre obrigatórias e optativas (créd. aula + trab.), 30h de AAC (AAC – Atividades Acadêmicas Complementares exigida para ingressantes a partir de 2021- Resolução CoG, CoCEX e CoPq n° 7788, de 26.8.2019) e não há necessidade de cumprir parte da CH do curso em ACE/AEX.

*Atividades Curriculares Extensionistas (ACE) – Atividades Extensionistas Curriculares (AEX)
Disciplinas livres USP serão computadas para a conclusão do curso até o limite de 10% do total exigido no curso em substituição às disciplinas optativas eletivas.

Para mais informações consulte alterações curriculares:

<http://www.esalq.usp.br/graduacao/matricula>

*Duração do curso: Ideal: 8 semestres Mínima: 8 semestres Máxima: 12 semestres**

1º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)	Carga horária de extensão (horas)
<u>LCA0127</u>	Informação e Pesquisa em Ciências dos Alimentos	1	1	45	
<u>LCA0153</u>	Matérias Primas Alimentícias	3	0	45	
<u>LCE0130</u>	Cálculo Diferencial e Integral	3	0	45	
<u>LCE0143</u>	Química Geral	2	0	30	
<u>LEB0140</u>	Física	3	0	45	
<u>LGN0115</u>	Biologia Celular	3	0	45	
Subtotal:		15	1	255	
2º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)	Carga horária de extensão (horas)
<u>LCE0161</u>	Química Orgânica	3	1	75	
<u>LCE0182</u>	Química Analítica Quantitativa	5	0	75	
<u>LCE0212</u>	Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	3	0	45	
<u>LFN0325</u>	Princípios de Microbiologia	3	0	45	
<u>LGN0217</u>	Genética Geral	2	0	30	
Subtotal:		16	1	270	
3º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)	Carga horária de extensão (horas)
<u>LCA0300</u>	Açúcar, Fermentações e Bebidas	2	1	60	
<u>LCA0322</u>	Química de Alimentos	3	0	45	
<u>LCA0330</u>	Microbiologia dos Alimentos e Epidemiologia	3	1	75	30
<u>LCB0218</u>	Bioquímica	3	0	45	
<u>LES0144</u>	Introdução à Economia	2	0	30	
<u>LES0521</u>	Socioantropologia da Alimentação	2	0	30	
Subtotal:		15	2	285	30
4º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)	Carga horária de extensão (horas)
<u>LCA0310</u>	Bioquímica Nutricional	3	1	75	
<u>LCA0200</u>	Bioquímica de alimentos	3	1	60	
<u>LCA1700</u>	Higiene de Alimentos e Legislação	3	2	105	
<u>LCA2661</u>	Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I	3	1	75	
<u>LES0107</u>	Teoria Geral da Administração	3	0	45	
Subtotal:		15	5	375	
5º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)	Carga horária de extensão (horas)
<u>LCA0155</u>	Produtos de Origem Vegetal I	3	1	75	
<u>LCA0318</u>	Produtos de Origem Animal I	4	1	90	30
<u>LCA0405</u>	Análise de Alimentos	3	1	75	
<u>LCA2662</u>	Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II	3	1	75	
Subtotal:		13	4	315	30
6º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)	Carga horária de extensão (horas)

<u>CEN0260</u>	Métodos Instrumentais de Análise Química	3	0	45	
<u>LCA0166</u>	Análise Sensorial	3	1	90	
<u>LCA0442</u>	Produtos de Origem Vegetal II	3	1	75	
<u>LCA1880</u>	Segurança do Alimento no Sistema Agroalimentar	2	2	90	
<u>LCA2690</u>	Produtos de Origem Animal II	3	1	90	
Subtotal:		14	5	360	
7º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)	Carga horária de extensão (horas)
<u>0110152</u>	Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos	3	3	135	50
<u>0111100</u>	Trabalho de Conclusão de Curso I	2	3	120	
<u>LCA0400</u>	Alimentação e Nutrição	2	1	60	
<u>LCA0415</u>	Alimentos Funcionais	2	1	60	30
<u>LCA0767</u>	Embalagem de Alimentos	3	0	45	
Subtotal:		12	8	420	80
8º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)	Carga horária de extensão (horas)
<u>0110606</u>	Estágio Profissionalizante em Ciências dos Alimentos	2	21	660	195
<u>112100</u>	Trabalho de Conclusão de Curso II	2	5	180	30
Subtotal:		4	26	840	225
CRÉDITOS EM OBRIGATÓRIAS		104 CRÉDITOS		1560 HORAS	
CRÉDITOS TRABALHO		52 CRÉDITOS		1560 HORAS	
CRÉDITOS EM OPTATIVAS (MÍNIMO)		13 CRÉDITOS		195 HORAS	
AAC				30 HORAS	
TOTAL		169 CRÉDITOS		3345 HORAS	

Total Geral (Total de carga horária em disciplinas da grade + AAC + AEX Apolo e/ou optativas): 3345 horas

AAC – Atividades Acadêmicas Complementares, 30 horas (Resolução CoG, CoCEX e CoPq nº 7788, de 26.8.2019)

ACE/AEX (atividades extensionistas): 10 % da CH de disciplinas obrigatórias e/ou optativas e outras atividades (programas, projetos, oficinas, eventos) – Deliberação CEE 216 de 06.9.2023. 2. 2).

Os alunos, em que há a obrigatoriedade do cumprimento do Estágio Profissionalizante, podem cursar o EP concomitantemente com até 12 créditos obrigatórios, com exceção dos TCC I e TCC II.

Aprovada na 152ª Reunião da CoC-Alimentos, realizada no dia 04 de agosto de 2025.