



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

Grade Curricular

Curso: 11061 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110610004241 (Ativo)

Disciplina	Créditos							Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.	CH	CE	CP	ATPA	
Disciplinas Obrigatórias								
LAN0127(4) Informação e Pesquisa em Ciências dos Alimentos	2	1	3	60	0	0	0	1
LAN0153(1) Matérias Primas Alimentícias	4	0	4	60	0	0	0	1
LCE0130(1) Cálculo Diferencial e Integral	4	0	4	60	0	0	0	1
LCE0143(5) Química Geral	2	0	2	30	0	0	0	1
LEB0140(4) Física	4	0	4	60	0	0	0	1
LGN0115(7) Biologia Celular	4	0	4	60	0	0	0	1
Subtotal:	20	1	21	330	0	0	0	

LCE0161(3) Química Orgânica	4	1	5	90	0	0	0	2
LCE0182(5) Química Analítica Quantitativa	6	1	7	120	0	0	0	2
Requisito - LCE0143(5) 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(7) Biologia Celular								
LGN0217(7) Genética Geral	2	0	2	30	0	0	0	2
Requisito - LGN0115(7) Biologia Celular								
Subtotal:	20	2	22	360	0	0	0	

LAN0300(1) Açúcar, Fermentações e Bebidas	2	1	3	60	0	0	0	3
LAN0322(2) Química de Alimentos	4	0	4	60	0	0	0	3
LAN0330(5) Microbiologia dos Alimentos	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(3) Química Orgânica								
LES0144(3) Introdução à Economia	2	0	2	30	0	0	0	3
LES0521(5) Socioantropologia da Alimentação	2	1	3	60	0	0	0	3
Subtotal:	22	3	25	420	0	0	0	

LAN0310(7) Bioquímica Nutricional	4	1	5	90	0	0	0	4
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica								
LAN0442(1) Produtos de Origem Vegetal I	4	1	5	90	0	0	0	4
LAN1700(11) Higiene de Alimentos e Legislação	4	2	6	120	0	0	0	4
Requisito - LAN0330(5) Microbiologia dos Alimentos								
LAN2661(5) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I	4	1	5	90	0	0	0	4
Requisito - LCE0130(1) Cálculo Diferencial e Integral								
Requisito - LEB0140(4) Física								
LES0107(2) Teoria Geral da Administração	4	1	5	90	0	0	0	4
Requisito - LES0144(3) Introdução à Economia								
Subtotal:	20	6	26	480	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: 110610004241 (Ativo)

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.						
Disciplinas Obrigatórias									
LAN0155(4) Produtos de Origem Vegetal II	4	1	5	90	0	0	0	0	5
Requisito - LCE0161(3) Química Orgânica									
LAN0318(10) Produtos de Origem Animal I	6	1	7	120	0	0	0	0	5
Requisito - LAN2661(5) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I									
LAN0405(14) Análise de Alimentos	4	1	5	90	0	0	0	0	5
Requisito - LCE0182(5) Química Analítica Quantitativa									
LAN2662(5) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II	4	1	5	90	0	0	0	0	5
Requisito - LAN2661(5) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I									
Subtotal:	18	4	22	390	0	0	0	0	
CEN0260(3) Métodos Instrumentais de Análise Química	4	0	4	60	0	0	0	0	6
Requisito - LCE0143(5) Química Geral									
Requisito - LCE0182(5) Química Analítica Quantitativa									
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos									
LAN0166(10) Análise Sensorial	4	1	5	90	0	0	0	0	6
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos									
LAN0200(10) Bioquímica de Alimentos	4	1	5	90	0	0	0	0	6
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
LAN1880(8) Segurança do Alimento no Sistema Agroalimentar	2	2	4	90	0	0	0	0	6
Requisito - LAN1700(11) Higiene de Alimentos e Legislação									
LAN2690(9) Produtos de Origem Animal II	4	1	5	90	0	0	0	0	6
Requisito - LAN0330(5) Microbiologia dos Alimentos									
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
Subtotal:	18	5	23	420	0	0	0	0	
0110152(4) Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos	4	3	7	150	0	0	0	0	7
Requisito - LAN0166(10) Análise Sensorial									
0111100(2) Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos I	2	3	5	120	0	0	0	0	7
LAN0400(7) Alimentação e Nutrição	2	1	3	60	0	0	0	0	7
LAN0415(6) Alimentos Funcionais	2	1	3	60	0	0	0	0	7
Requisito - LAN0310(7) Bioquímica Nutricional									
Subtotal:	10	8	18	390	0	0	0	0	
0110606(5) Estágio Profissionalizante em Ciências dos Alimentos	2	21	23	660	660	0	0	0	8
0112100(3) Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos II	2	5	7	180	0	0	0	0	8
Requisito - 0111100(2) Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos I									
Subtotal:	4	26	30	840	660	0	0	0	
Total Obrigatórias:	132	55	187	3630	660	0	0	0	

Disciplinas Optativas Eletivas

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: 110610004241 (Ativo)

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.						
Disciplinas Optativas Eletivas									
LAN1616(3) Tecnologia de Bebidas	4	1	5	90	0	0	0	0	5
Requisito - LFN0325(3) Princípios de Microbiologia									
Subtotal: 4 1 5 90 0 0 0									
LAN1626(3) Qualidade Química de Bebidas	4	1	5	90	0	0	0	0	6
Requisito - LAN1616(3) Tecnologia de Bebidas									
LES0400(1) LIBRAS (Língua Brasileira de Sinais)	4	0	4	60	0	0	0	0	6
LZT0307(8) Anatomia e Fisiologia de Vertebrados I	2	3	5	120	0	0	0	0	6
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
Subtotal: 10 4 14 270 0 0 0									
0110450(2) Inovação e Qualidade na Cadeia Produtiva do Pescado	4	1	5	90	0	0	0	0	7
Requisito - LAN0330(5) Microbiologia dos Alimentos									
Requisito - LAN2661(5) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I									
CEN0333(3) Análise Diagnóstica de Organismos Geneticamente Modificados(ogms)	4	2	6	120	0	0	0	0	7
CEN0400(1) Tópicos Avançados em Biotecnologia	4	1	5	90	0	0	0	0	7
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
Requisito - LGN0217(7) Genética Geral									
CEN0430(2) Insetos Comestíveis	4	0	4	60	0	0	0	0	7
CEN0485(1) Introdução a Bioinformática	4	1	5	90	0	0	0	0	7
LAN0653(7) Tecnologia do Açúcar	4	1	5	90	0	0	0	0	7
LAN2740(10) Controle Estatístico da Qualidade na Agroindústria de Alimentos	2	1	3	60	0	0	0	0	7
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos									
LCB1500(6) Seminários em Biotecnologia	2	0	2	30	0	0	0	0	7
LEB0244(4) Recursos Energéticos e Ambiente	2	0	2	30	0	0	0	0	7
LES0667(6) Gestão dos Negócios Agroindustriais	2	1	3	60	0	0	0	0	7
LZT0407(4) Anatomia e Fisiologia de Vertebrados II	2	3	5	120	0	0	0	0	7
Requisito - LZT0307(8) Anatomia e Fisiologia de Vertebrados I									
Subtotal: 34 11 45 840 0 0 0									
CEN0002(3) Conservação de Alimentos Por Métodos Não Convencionais	2	1	3	60	0	0	0	0	8
Requisito - LAN2662(5) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II									
CEN0336(1) Introdução a Programação de Computadores Aplicada a Ciências	4	1	5	90	0	0	0	0	8
Requisito - LGN0217(7) Genética Geral									
CEN0370(2) Nanotecnologia na Agricultura, Meio Ambiente e Ciência dos Alimentos	3	0	3	45	0	0	0	0	8
Requisito - LCE0130(1) Cálculo Diferencial e Integral									
Requisito - LCE0143(5) Química Geral									
Requisito - LEB0140(4) Física									
CEN0470(2) Introdução ao gerenciamento de resíduos químicos	4	1	5	90	0	0	0	0	8

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: 110610004241 (Ativo)

Disciplina	Créditos							Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.	CH	CE	CP	ATPA	
Disciplinas Optativas Eletivas								
LCB0246(10) Biologia Molecular e Biotecnologia	4	1	5	90	0	0	0	8
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica								
Requisito - LGN0217(7) Genética Geral								
LCE0602(7) Estatística Experimental	4	0	4	60	0	0	0	8
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos								
LES0135(7) Ecologias do Artificial e do Simbólico	4	1	5	90	0	0	0	8
LES0218(5) Fundamentos de Marketing	4	0	4	60	0	0	0	8
Requisito - LES0107(2) Teoria Geral da Administração								
LES0370(4) Formação Empreendedorial: Capacitação pró-ativa	4	1	5	90	0	0	0	8
LES0560(8) Comercialização de Produtos Agrícolas	3	1	4	75	0	0	0	8
Requisito - LES0144(3) Introdução à Economia								
LES0575(3) Elaboração e Análise de Projetos	4	0	4	60	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	8
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos								
LGN0335(3) Evolução	4	2	6	120	0	0	0	8
Requisito - LGN0217(7) Genética Geral								
LPV0660(6) Pós Colheita de Produtos Hortícolas	4	0	4	60	0	0	0	8
Requisito - LAN0200(10) Bioquímica de Alimentos								
LZT0313(6) Anatomia e Fisiologia Animal	3	1	4	75	0	0	0	8
LZT0580(3) Análise e Composição de Alimentos	4	0	4	60	0	0	0	8
Requisito - LAN0405(14) Análise de Alimentos								
Subtotal:	59	11	70	1215	0	0	0	
LES0202(5) Economia e Administração dos Sistemas de Produção Agroindustrial	4	0	4	60	0	0	0	9
Requisito - LES0107(2) Teoria Geral da Administração								
LES0217(2) Administração de Recursos Humanos	4	0	4	60	0	0	0	9
Requisito - LES0107(2) Teoria Geral da Administração								
LES0237(10) 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								
Subtotal:	16	2	18	300	0	0	0	
Total Optativas Eletivas:	123	29	152	2715	0	0	0	
Disciplinas Optativas Livres								
0110225(1) Tropical Bio-based Production Systems	4	0	4	60	0	0	0	6
LCB0223(1) Topics in Biological Sciences	2	0	2	30	0	0	0	6
Subtotal:	6	0	6	90	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.



Grade Curricular

Curso: 11061 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110610004241 (Ativo)

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.						
Disciplinas Optativas Livres									
Total Optativas Livres:									
	6	0	6	90	0	0	0	0	



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

Informações Básicas do Currículo

Curso: 11061 - Ciências dos Alimentos
Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos
Currículo: 110610004241 (Ativo)

Data de ativação: 01/01/2024 **Data de desativação:** __/__/__

Duração (em semestres)

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

Carga Horária (em horas)

Obrigatória		Optativa Eletiva		Optativa Livre		Total	* Total Geral (Total + Estágio + AAC)
Aula	1980	Aula	420	Aula	0	4050	4230
Trabalho	1650	Trabalho	0	Trabalho	0		
Subtotal	3630	Subtotal	420	Subtotal	0		
(Estágio	660)						
(AAC	180)						5,31%

* Total Geral - A carga horária de estágio já está incluída nas disciplinas.

Informações Específicas

A distribuição dos créditos é o resultado da Carga Horária da grade curricular 2024. (Informação alterada anualmente).

Total de créditos exigidos para a conclusão 215 créditos (aula + trabalho) considerando disciplinas obrigatórias e optativas eletivas complementares.

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

Alunos ingressantes a partir de 2021 devem cumprir 5% da carga horária total do curso em Atividades Acadêmicas Complementares (Resolução CoG, CoCEX e CoPq nº 7788, de 26.08.2019)

ESTÁGIOS Ingressantes até 2016: exigência mínima do cumprimento de 2 estágios supervisionados (de 210 a 240h), de livre escolha. Nº de estágios supervisionados permitidos: 2.

OS INGRESSANTES A PARTIR DE 2017 DEVERÃO CUMPRIR SOMENTE o Estágio Profissionalizante (disciplina obrigatória) - 2021.

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