

Grade Curricular

Curso:11061 - Ciências dos AlimentosComplemento:4 - Ciências dos AlimentosCurrículo:110610004261 (Ativo)

	,	(Crédito	s						Per.
Disciplina	iplina Aula T					CE	СР	EXT	ATPA	Ideal
Disciplinas O	brigatórias									
LCA0127(1)	Informação e Pesquisa em Ciências dos Alimentos	1	1	2	45	0	0	0	0	1
LCA0153(2)	Matérias Primas Alimentícias	3	0	3	45	0	0	0	0	1
LCE0130(2)	Cálculo Diferencial e Integral	3	0	3	45	0	0	0	0	1
LCE0143(5)	Quimica Geral	2	0	2	30	0	0	0	0	1
LEB0140(6)	Física	3	0	3	45	0	0	0	0	1
LGN0115(9)	Biologia Celular	3	0	3	45	0	0	0	0	1
	Subtotal:	15	1	16	255	0	0	0	0	
LCE0161(4)	Química Orgânica	3	1	4	75	0	0	0	0	2
LCE0182(7)	Química Analítica Quantitativa	5	0	5	75	0	0	0	0	2
	Requisito - LCE0143(5) Quimica Geral									
LCE0212(7)	Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	3	0	3	45	0	0	0	0	2
	Requisito - LCE0130(2) Cálculo Diferencial e Integral									
LFN0325(4)	Princípios de Microbiologia · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	3	0	3	45	0	0	0	0	2
	Requisito - LGN0115(9) Biologia Celular									
LGN0217(7)	Genética Geral	2	0	2	30	0	0	0	0	2
	Requisito - LGN0115(9) Biologia Celular									
	Subtotal:	16	1	_ 17	270	0	0	0_	0	
LCA0300(1)	Açúcar, Fermentações e Bebidas······	2	1	3	60	0	0	0	0	3
LCA0322(2)	Química de Alimentos	3	0	3	45	0	0	0	0	3
LCA0330(2)	Microbiologia dos Alimentos	3	1	4	75	0	0	30	0	3

Requisito - LFN0325(4) Princípios de Microbiologia



Grade Curricular

ourneuro.	110010004201 (7.000)		Crédito	s						Per.
Disciplina		Aula	Trab.	Tot.	СН	CE	СР	EXT	ATPA	Ideal
Disciplinas O	brigatórias									
LCB0218(6)	Bioquímica	3	0	3	45	0	0	0	0	3
	Requisito - LCE0161(4) Química Orgânica									
LES0521(6)	Socioantropologia da Alimentação	2	0	2	30	0	0	0	0	3
	Subtotal:	13	2	_ 15	255	0	00	30_	0	
LCA0200(2)	Bioquímica de Alimentos	3	1	4	75	0	0	0	0	4
LCA0310(1)	Bioquímica Nutricional·····	3	1	4	75	0	0	0	0	4
LCA1700(1)	Higiene de Alimentos e Legislação······	3	2	5	105	0	0	0	0	4
	Requisito - LCA0330(2) Microbiologia dos Alimentos									
LCA2661(2)	Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I	3	1	4	75	0	0	0	0	4
	Requisito - LCE0130(2) Cálculo Diferencial e Integral Requisito - LEB0140(6) Física									
LES0107(3)	Teoria Geral da Administração·····	3	0	3	45	0	0	0	0	4
	Subtotal:	15	5	20	375	0	0	0	0	
LCA0155(2)	Produtos de Origem Vegetal I	3	1	4	75	0	0	0	0	5
	Requisito - LCE0161(4) Química Orgânica									
LCA0318(2)	Produtos de Origem Animal I	4	1	5	90	0	0	30	0	5
	Requisito - LCA2661(2) Operações Unitárias no Processamento de A	liment	os I							
LCA0405(2)	Análise de Alimentos	3	1	4	75	0	0	0	0	5
	Requisito - LCE0182(7) Química Analítica Quantitativa									
LCA2662(1)	Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II	3	1	4	75	0	0	0	0	5
	Requisito - LCA2661(2) Operações Unitárias no Processamento de A	liment	os I							
	Subtotal:	13	4	_ 17	315	0	0	30	0	



Grade Curricular

Curso: 11061 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos **Currículo:** 110610004261 (Ativo)

		(Crédito	s	_			P 		
isciplina		Aula	Trab.	Tot.	СН	CE CP		EXT	ATPA	Ideal
Disciplinas O	brigatórias									
CEN0260(4)	Métodos Instrumentais de Análise Química	3	0	3	45	0	0	0	0	6
	Requisito - LCE0143(5) Quimica Geral									
	Requisito - LCE0182(7) Química Analítica Quantitativa									
	Requisito - LCE0212(7) Estatística Aplicada às Ciências dos Aliment	os								
.CA0166(2)	Análise Sensorial	3	1	4	75	0	0	0	0	6
.CA0442(2)	Produtos de Origem Vegetal II	3	0	3	45	0	0	0	0	6
	Requisito - LCA0153(2) Matérias Primas Alimentícias									
	Requisito - LCA0200(2) Bioquímica de Alimentos									
	Requisito - LCA2662(1) Operações Unitárias no Processamento de A	diment	os II							
.CA1880(1)	Segurança do Alimento no Sistema Agroalimentar	2	2	4	90	0	0	0	0	6
	Requisito - LCA1700(1) Higiene de Alimentos e Legislação									
CA2690(2)	Produtos de Origem Animal II	3	1	4	75	0	0	30	0	6
	Requisito - LCA0330(2) Microbiologia dos Alimentos									
	Subtotal:	14	4	_ 18	330	0	0_	30	00	
110152(5)	Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos	3	3	6	135	0	0	50	0	7
	Requisito - LCA0166(2) Análise Sensorial									
)111100(2)	Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos I	2	3	5	120	0	0	0	0	7
.CA0400(2)	Alimentação e Nutrição·····	2	1	3	60	0	0	0	0	7
.CA0415(1)	Alimentos Funcionais	2	1	3	60	0	0	30	0	7
	Requisito - LCA0310(1) Bioquímica Nutricional									
ES0144(3)	Introdução à Economia·····	2	0	2	30	0	0	0	0	7
	Subtatal	44	0	40	405	•	•	00	0	
110606(6)	Subtotal: Estágio Profissionalizante em Ciências dos Alimentos		- 8 21	_ 19 _ 23	- 405 - 660	- 0 - 660	<mark>0</mark>	80 195	0 	 8
. 10000(0)	Estagle 1 Tollocionalizante em Oleheldo dos Allinentos	_	۷.	20	500	500	J	100	Ū	
112100(4)	Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos II	2	5	7	180	0	0	30	0	8



Grade Curricular

Curriculo:	110610004261 (Ativo)	Créditos								Per.
Disciplina	sciplina				CH	CE	СР	EXT	ATPA	Ideal
Disciplinas O	brigatórias									
	Subtotal:	4	26	_ 30	840	660	0_	225	0	
	Total Obrigatórias:	101	51	152	3045	660	0	395	0	
Disciplinas O	ptativas Eletivas									
LCA1616(1)	Tecnologia de Bebidas	4	1	5	90	0	0	0	0	5
	Requisito - LFN0325(4) Princípios de Microbiologia									
LCE0515(1)	Introdução à Ciência de Dados	6	0	6	90	0	0	0	0	5
	Requisito - LCE0212(7) Estatística Aplicada às Ciências dos Aliment	os								
LES0667(7)	Gestão dos Negócios Agroindustriais·····	2	0	2	30	0	0	0	0	5
	Subtotal:	12	11	13	210	0	0_	0	0	
LCA1626(1)	Qualidade Química de Bebidas·····	4	1	5	90	0	0	0	0	6
	Requisito - LCA1616(1) 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(6) Bioquímica									
	Subtotal:	10	4	_ 14	270	0	0_	0_	0_	
0110450(3)	Inovação e Qualidade na Cadeia Produtiva do Pescado·····	4	1	5	90	0	0	15	0	7
	Requisito - LCA0300(1) Açúcar, Fermentações e Bebidas									
	Requisito - LCA2661(2) Operações Unitárias no Processamento de A	liment	os I							
CEN0333(3)	Análise Diagnóstica de Organismos Geneticamente	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(6) 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
LCA0653(1)	Tecnologia do Açúcar	4	1	5	90	0	0	0	0	7



Grade Curricular

ourneuro.	110010004201 (74100)		Crédito	•						Per.
Disciplina			Trab.	Tot.	CH	CE	СР	EXT	ATPA	Ideal
-	Optativas Eletivas	71414		1011	<u> </u>		<u> </u>		7,117,	
	Controle Estatístico da Qualidade na Agroindústria de	2	1	3	60	0	0	0	0	7
	Requisito - LCE0212(7) Estatística Aplicada às Ciências dos Aliment	tos								
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
LES0453(8)	Mercados de Derivativos Agropecuários e Financeiros	4	0	4	60	0	0	0	0	7
	Requisito - LES0667(7) Gestão dos Negócios Agroindustriais									
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:	_ 36	10	_ 46	840	0	0_	15_	0_	
CEN0002(4)	Conservação de Alimentos Por Métodos Não Convencionais	1	1	2	45	0	0	0	0	8
	Requisito - LCA2662(1) Operações Unitárias no Processamento de A	Aliment	os II							
CEN0336(2)	Introdução a Programação de Computadores Aplicada a	3	1	4	75	0	0	0	0	8
	Requisito - LGN0217(7) Genética Geral									
CEN0370(2)	Nanotecnologia na Agricultura, Meio Ambiente e Ciência dos	3	0	3	45	0	0	0	0	8
	Requisito - LCE0130(2) Cálculo Diferencial e Integral									
	Requisito - LCE0143(5) Quimica Geral									
	Requisito - LEB0140(6) Física									
LCB0246(11) Biologia Molecular e Biotecnologia	3	1	4	75	0	0	0	0	8
	Requisito - LCB0218(6) Bioquímica									
	Requisito - LGN0217(7) Genética Geral									
LCE0602(8)	Estatística Experimental	3	0	3	45	0	0	0	0	8
	Requisito - LCE0212(7) Estatística Aplicada às Ciências dos Aliment	tos								
LEB0400(2)	Zootecnia de Precisão, Ambiência e Bem Estar Animal	4	0	4	60	0	0	0	0	8



Grade Curricular

Curso:11061 - Ciências dos AlimentosComplemento:4 - Ciências dos AlimentosCurrículo:110610004261 (Ativo)

ourriculo.	110010004201 (74100)	Créditos								Per.
Disciplina		Aula	Trab.	Tot.	СН	CE	СР	EXT	ATPA	Ideal
Disciplinas C	ptativas Eletivas									
LEB0505(1)	Armazenamento de Grãos	2	0	2	30	0	0	0	0	8
	Requisito - LCA0442(2) Produtos de Origem Vegetal II									
	Requisito - LCA2661(2) Operações Unitárias no Processamento de A	Aliment	os I							
LES0135(8)	Ecologias do Artificial e do Simbólico	4	1	5	90	0	0	0	0	8
LES0218(6)	Fundamentos de Marketing	3	0	3	45	0	0	0	0	8
	Requisito - LES0107(3) Teoria Geral da Administração									
LES0370(5)	Empreendedorismo e Inovação·····	4	1	5	90	0	0	30	0	8
LES0560(8)	Comercialização de Produtos Agrícolas	3	1	4	75	0	0	0	0	8
	Requisito - LES0144(3) Introdução à Economia									
LES0575(4)	Elaboração e Análise de Projetos	2	0	2	30	0	0	0	0	8
	Requisito - LES0144(3) Introdução à Economia									
LES0684(3)	Análise de Decisões e Administração de Riscos	4	0	4	60	0	0	0	0	8
	Requisito - LCE0212(7) Estatística Aplicada às Ciências dos Aliment	tos								
LGN0335(4)	Evolução	3	2	5	105	0	0	0	0	8
	Requisito - LGN0217(7) Genética Geral									
LPV0660(6)	Pós Colheita de Produtos Hortícolas	4	0	4	60	0	0	0	0	8
	Requisito - LCA0200(2) Bioquímica de Alimentos									
LZT0313(7)	Anatomia e Fisiologia Animal	3	0	3	45	0	0	0	0	8
LZT0580(3)	Análise e Composição de Alimentos	4	0	4	60	0	0	0	0	8
	Requisito - LCA0405(2) Análise de Alimentos									
	Subtotal:	53	8	61	1035	0	0_	30	0	
LES0202(6)	Economia e Administração dos Sistemas de Produção	4	0	4	60	0	0	0	0	9

Requisito - LES0144(3) Introdução à Economia



Grade Curricular

		Créditos								Per.
Disciplina	olina Aula Trab. To					CE	СР	EXT	ATPA	Ideal
Disciplinas O	ptativas Eletivas									
LES0217(3)	Administração de Recursos Humanos	3	0	3	45	0	0	0	0	9
	Requisito - LES0107(3) Teoria Geral da Administração									
LES0237(11)	Sociedade, Cultura e Natureza	3	1	4	75	0	0	0	0	9
LES0248(4)	Organização e Métodos	3	1	4	75	0	0	0	0	9
	Requisito - LES0107(3) Teoria Geral da Administração									
	Subtotal:	13	2	_ 15	255	0_	0_	0	0_	
	Total Optativas Eletivas:	124	25	149	2610	0	0	45	0	
Disciplinas O	ptativas Livres									
0110225(1)	Tropical Bio-based Production Systems	4	0	4	60	0	0	0	0	6
LCB0223(1)	Topics in Biological Sciences	2	0	2	30	0	0	0	0	6
	Subtotal:	6	0	6	90	_ 0	0_	0_	0_	
	Total Optativas Livres:	6	0	6	90	0	0	0	0	



Informações Básicas do Currículo

Curso: 11061 - Ciências dos Alimentos
 Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos
 Currículo: 110610004261 (Ativo)

Data de ativação: 01/01/2026 Data de desativação: __/__/__

Duração (em semestres)

Ideal: 10 Mínima: 9 Máxima: 15

Carga Horária (em horas)

Obrigatória		Optativa Eletiv	а	Optativa Livre		Total de carga
Aula	1515 Aula		255	Aula	0	horária em disciplinas da
Trabalho	1530	Trabalho	0	Trabalho	0	grade
Subtotal	3045	Subtotal	255	Subtotal	0	3300

(Estágio: 660) (AAC: 30) (AEX Apolo e/ou optativas: 0)

Total geral de carga horária exigida em extensão: 410 (12,31%)

Total Geral (*Total de carga horária em disciplinas da grade + AAC: 3330

Informações Específicas

Ciências dos Alimentos (061)

As exigências abaixo seguem a grade curricular vigente e estão sujeitas a alterações anuais.

1. Integralização de Créditos

Para a conclusão do curso, é necessário cumprir a carga horária mínima por meio da integralização de créditos entre disciplinas obrigatórias e optativas (soma de créditos aula + créditos trabalho), conforme o ano de ingresso:

Ingressantes até 2021: 215 créditos.

2.

a) Ingressantes a partir de 2021 devem cumprir:

30 horas de Atividades Acadêmicas Complementares (AAC), obrigatórias para todos os ingressantes a partir de 2021;

Dispensados de cumprir a carga horária em ACE/AEX.

Observação:

Disciplinas livres da USP podem ser computadas como parte da carga horária de conclusão do curso, limitadas a até 10% do total exigido, podendo substituir disciplinas optativas eletivas.

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

^{*} A carga horária de estágio e a carga horária de atividades de extensão incluídas nas disciplinas obrigatórias já estão somadas no Total de carga horária em disciplinas.