



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

## Grade Curricular

Curso: 11061 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110610004221 ( Ativo )

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.						
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>									
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(4) 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	
<b>Subtotal:</b>	<b>20</b>	<b>1</b>	<b>21</b>	<b>330</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
LCE0161(3) Química Orgânica	4	1	5	90	0	0	0	2	
LCE0182(4) Química Analítica Quantitativa	6	1	7	120	0	0	0	2	
Requisito - LCE0143(4) 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									
<b>Subtotal:</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
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(3) 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(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	
<b>Subtotal:</b>	<b>22</b>	<b>3</b>	<b>25</b>	<b>420</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
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(10) Higiene de Alimentos e Legislação	4	2	6	120	0	0	0	4	
Requisito - LAN0330(3) Microbiologia dos Alimentos e Epidemiologia das Doenças Veiculadas por Alimentos									
LAN2661(4) 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									
<b>Subtotal:</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>26</b>	<b>480</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		

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:** 110610004221 ( Ativo )

Disciplina	Créditos							Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.	CH	CE	CP	ATPA	
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>								
LAN0155(4) Produtos de Origem Vegetal II . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	5
Requisito - LCE0161(3) Química Orgânica								
LAN0318(9) Produtos de Origem Animal I . . . . .	6	1	7	120	0	0	0	5
Requisito - LAN2661(4) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I								
LAN0405(14) Análise de Alimentos . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	5
Requisito - LCE0182(4) Química Analítica Quantitativa								
LAN2662(4) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	5
Requisito - LAN2661(4) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I								
<b>Subtotal:</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>22</b>	<b>390</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
CEN0260(3) Métodos Instrumentais de Análise Química . . . . .	4	0	4	60	0	0	0	6
Requisito - LCE0143(4) Química Geral								
Requisito - LCE0182(4) Química Analítica Quantitativa								
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos								
LAN0166(10) Análise Sensorial . . . . .	4	1	5	90	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	6
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica								
LAN1880(7) Segurança do Alimento no Sistema Agroalimentar . . . . .	2	2	4	90	0	0	0	6
Requisito - LAN1700(10) Higiene de Alimentos e Legislação								
LAN2690(9) Produtos de Origem Animal II . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	6
Requisito - LAN0330(3) Microbiologia dos Alimentos e Epidemiologia das Doenças Veiculadas por Alimentos								
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica								
<b>Subtotal:</b>	<b>18</b>	<b>5</b>	<b>23</b>	<b>420</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
0110152(4) Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos . . . . .	4	3	7	150	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	7
LAN0400(6) Alimentação e Nutrição . . . . .	2	1	3	60	0	0	0	7
LAN0415(5) Alimentos Funcionais . . . . .	2	1	3	60	0	0	0	7
Requisito - LAN0310(7) Bioquímica Nutricional								
LES0452(7) Economia e Gestão do Agronegócio . . . . .	4	0	4	60	0	0	0	7
Requisito - LES0144(3) Introdução à Economia								
<b>Subtotal:</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>22</b>	<b>450</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
0110606(4) Estágio Profissionalizante em Ciências dos Alimentos . . . . .	2	21	23	660	660	0	0	8
0112100(2) Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos II . . . . .	2	5	7	180	0	0	0	8
Requisito - 0111100(2) Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos I								
<b>Subtotal:</b>	<b>4</b>	<b>26</b>	<b>30</b>	<b>840</b>	<b>660</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

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: 110610004221 ( Ativo )

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.						
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>									
<b>Total Obrigatórias: 136 55 191 3690 660 0 0</b>									
<b>Disciplinas Optativas Eletivas</b>									
LAN1616(3) Tecnologia de Bebidas . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	0	5
Requisito - LFN0325(3) Princípios de Microbiologia									
<b>Subtotal: 4 1 5 90 0 0 0</b>									
LAN1626(3) Qualidade Química de Bebidas . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	0	6
Requisito - LAN1616(3) Tecnologia de Bebidas									
LZT0307(8) Anatomia e Fisiologia de Vertebrados I . . . . .	2	3	5	120	0	0	0	0	6
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
<b>Subtotal: 6 4 10 210 0 0 0</b>									
0110450(1) Inovação e Qualidade na Cadeia Produtiva do Pescado . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	0	7
Requisito - LAN0330(3) Microbiologia dos Alimentos e Epidemiologia das Doenças Veiculadas por Alimentos									
Requisito - LAN2661(4) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I									
0110710(5) Estágio Vivencial em Ciências dos Alimentos . . . . .	2	8	10	270	270	0	0	0	7
1100300(1) Estágio Supervisionado I . . . . .	0	4	4	120	120	0	0	0	7
CEN0333(2) 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(1) 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(5) Seminários em Biotecnologia I . . . . .	2	0	2	30	0	0	0	0	7
LCB1555(5) Seminários em Biotecnologia II . . . . .	2	0	2	30	0	0	0	0	7
LEB0244(4) Recursos Energéticos e Ambiente . . . . .	2	0	2	30	0	0	0	0	7
LZT0407(3) Anatomia e Fisiologia de Vertebrados II . . . . .	2	3	5	120	0	0	0	0	7
Requisito - LZT0307(8) Anatomia e Fisiologia de Vertebrados I									
<b>Subtotal: 36 22 58 1200 390 0 0</b>									
1100400(1) Estágio Supervisionado II . . . . .	0	4	4	120	120	0	0	0	8
Requisito - 1100300(1) Estágio Supervisionado I									
CEN0002(3) Conservação de Alimentos Por Métodos Não Convencionais . . . . .	2	1	3	60	0	0	0	0	8
Requisito - LAN2662(4) 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									

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:** 110610004221 ( Ativo )

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.						
<b>Disciplinas Optativas Eletivas</b>									
CEN0370(1) Nanotecnologia na Agricultura, Meio Ambiente e Ciência dos Alimentos . . .	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LCE0130(1) Cálculo Diferencial e Integral									
Requisito - LCE0143(4) Química Geral									
Requisito - LEB0140(4) Física									
CEN0470(2) Introdução ao gerenciamento de resíduos químicos . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	0	8
LCB0246(9) Biologia Molecular e Biotecnologia . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	0	8
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
Requisito - LGN0217(7) Genética Geral									
LCE0602(7) Estatística Experimental . . . . .	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos									
LES0135(6) Ecologias do Artificial e do Simbólico . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	0	8
LES0218(4) 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(7) Genética Geral									
LPV0660(6) Pós Colheita de Produtos Hortícolas . . . . .	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LAN0200(10) Bioquímica de Alimentos									
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(14) Análise de Alimentos									
<b>Subtotal:</b>	<b>60</b>	<b>15</b>	<b>75</b>	<b>1350</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
LES0202(4) Economia e Administração dos Sistemas de Produção Agroindustrial . . . . .	4	0	4	60	0	0	0	0	9
Requisito - LES0107(2) Teoria Geral da Administração									
LES0217(2) Administração de Recursos Humanos . . . . .	4	0	4	60	0	0	0	0	9
Requisito - LES0107(2) Teoria Geral da Administração									
LES0237(9) Sociedade, Cultura e Natureza . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	0	9

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: 110610004221 ( Ativo )

Disciplina	Créditos							Per. Ideal	
	Aula	Trab.	Tot.	CH	CE	CP	ATPA		
<b>Disciplinas Optativas Eletivas</b>									
LES0248(3) Organização e Métodos .....	4	1	5	90	0	0	0	9	
Requisito - LES0107(2) Teoria Geral da Administração									
	<b>Subtotal:</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>300</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
-----									
	<b>Total Optativas Eletivas:</b>	<b>122</b>	<b>44</b>	<b>166</b>	<b>3150</b>	<b>510</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Disciplinas Optativas Livres</b>									
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	
	<b>Subtotal:</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
-----									
	<b>Total Optativas Livres:</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	



# 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:** 110610004221 (Ativo)

**Data de ativação:** 01/01/2022 **Data de desativação:** \_\_/\_\_/\_\_

### Duração (em semestres)

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

### Carga Horária (em horas)

Obrigatória		Optativa Eletiva		Optativa Livre		Total Geral
<b>Aula</b>	2040	<b>Aula</b>	360	<b>Aula</b>	0	4050
<b>Trabalho</b>	1650	<b>Trabalho</b>	0	<b>Trabalho</b>	0	
<b>Subtotal</b>	3690	<b>Subtotal</b>	360	<b>Subtotal</b>	0	
( Estágio	660 )					
( AAC	180 )					5,31%

## Informações Específicas

A distribuição dos créditos é o resultado da Carga Horária da grade curricular 2022. (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 alterações curriculares: <http://www.esalq.usp.br/graduacao/matricula>

Alunos ingressantes a partir de 2021 devem cumprir 10% 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 o Estágio Profissionalizante (disciplina obrigatória) - 2021.

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](http://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\*