



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

Grade Curricular

Curso: 11062 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110620004242 (Ativo)

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	EXT	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.							
Disciplinas Obrigatórias										
LAN0127(4) Informação e Pesquisa em Ciências dos Alimentos.....	2	1	3	60	0	0	0	0	0	1
LAN0153(1) Matérias Primas Alimentícias.....	4	0	4	60	0	0	0	0	0	1
LCE0130(1) Cálculo Diferencial e Integral.....	4	0	4	60	0	0	0	0	0	1
LCE0143(5) Química Geral.....	2	0	2	30	0	0	0	0	0	1
LEB0140(4) Física	4	0	4	60	0	0	0	0	0	1
LGN0115(7) Biologia Celular.....	4	0	4	60	0	0	0	0	0	1
	Subtotal:	20	1	21	330	0	0	0	0	
LCE0161(3) Química Orgânica.....	4	1	5	90	0	0	0	0	0	2
LCE0182(5) Química Analítica Quantitativa.....	6	1	7	120	0	0	0	0	0	2
Requisito - LCE0143(5) Química Geral										
LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos.....	4	0	4	60	0	0	0	0	0	2
Requisito - LCE0130(1) Cálculo Diferencial e Integral										
LFN0325(3) Princípios de Microbiologia.....	4	0	4	60	0	0	0	0	0	2
Requisito - LGN0115(7) Biologia Celular										
LGN0217(7) Genética Geral.....	2	0	2	30	0	0	0	0	0	2
Requisito - LGN0115(7) Biologia Celular										
	Subtotal:	20	2	22	360	0	0	0	0	
LAN0300(1) Açúcar, Fermentações e Bebidas.....	2	1	3	60	0	0	0	0	0	3
LAN0322(2) Química de Alimentos.....	4	0	4	60	0	0	0	0	0	3
LAN0330(5) Microbiologia dos Alimentos.....	8	1	9	150	0	0	0	0	0	3
Requisito - LFN0325(3) Princípios de Microbiologia										

Legenda: CE=Carga horária de Estágio; CP=Carga horária de Práticas como Componentes Curriculares; ATPA=Atividades Teórico-Práticas de Aprofundamento; EXT=Carga horária de Atividade Extensionista; (f)=Requisito fraco.



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

Grade Curricular

Curso: 11062 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110620004242 (Ativo)

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	EXT	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.							
Disciplinas Obrigatórias										
LCB0218(5) Bioquímica.....	4	0	4	60	0	0	0	0	0	3
Requisito - LCE0161(3) Química Orgânica										
LES0521(5) Socioantropologia da Alimentação.....	2	1	3	60	0	0	0	0	0	3
Subtotal: 20 3 23 390 0 0 0 0										
LAN0310(7) Bioquímica Nutricional.....	4	1	5	90	0	0	0	0	0	4
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica										
LAN0442(1) Produtos de Origem Vegetal I.....	4	1	5	90	0	0	0	0	0	4
LAN1700(11) Higiene de Alimentos e Legislação.....	4	2	6	120	0	0	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	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	0	0	4
Subtotal: 20 6 26 480 0 0 0 0										
LAN0155(4) Produtos de Origem Vegetal II.....	4	1	5	90	0	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	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	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	0	5
Requisito - LAN2661(5) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I										
Subtotal: 18 4 22 390 0 0 0 0										

Legenda: CE=Carga horária de Estágio; CP=Carga horária de Práticas como Componentes Curriculares; ATPA=Atividades Teórico-Práticas de Aprofundamento; EXT=Carga horária de Atividade Extensionista; (f)=Requisito fraco.



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

Grade Curricular

Curso: 11062 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110620004242 (Ativo)

Disciplina	Créditos								Per. Ideal	
	Aula	Trab.	Tot.	CH	CE	CP	EXT	ATPA		
Disciplinas Obrigatórias										
CEN0260(3) Métodos Instrumentais de Análise Química.....	4	0	4	60	0	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	0	6
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos										
LAN0200(10) Bioquímica de Alimentos.....	4	1	5	90	0	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	0	6
Requisito - LAN1700(11) Higiene de Alimentos e Legislação										
LAN2690(10) Produtos de Origem Animal II.....	3	1	4	75	0	0	30	0	0	6
Requisito - LAN0330(5) Microbiologia dos Alimentos										
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica										
Subtotal: 17 5 22 405 0 0 30 0										
0110152(4) Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos.....	4	3	7	150	0	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	0	7
LAN0400(7) Alimentação e Nutrição.....	2	1	3	60	0	0	0	0	0	7
LAN0415(6) Alimentos Funcionais.....	2	1	3	60	0	0	0	0	0	7
Requisito - LAN0310(7) Bioquímica Nutricional										
LES0144(3) Introdução à Economia.....	2	0	2	30	0	0	0	0	0	7
Subtotal: 12 8 20 420 0 0 0 0										
0110606(6) Estágio Profissionalizante em Ciências dos Alimentos.....	2	21	23	660	660	0	195	0	0	8

Legenda: CE=Carga horária de Estágio; CP=Carga horária de Práticas como Componentes Curriculares; ATPA=Atividades Teórico-Práticas de Aprofundamento; EXT=Carga horária de Atividade Extensionista; (f)=Requisito fraco.



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

Grade Curricular

Curso: 11062 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110620004242 (Ativo)

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	EXT	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.							
Disciplinas Obrigatórias										
0112100(4) Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos II.....	2	5	7	180	0	0	30	0	0	8
Requisito - 0111100(2) Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos I										
Subtotal: 4 26 30 840 660 0 225 0										
Total Obrigatórias: 131 55 186 3615 660 0 255 0										
Disciplinas Optativas Eletivas										
LAN1616(3) Tecnologia de Bebidas.....	4	1	5	90	0	0	0	0	0	5
Requisito - LFN0325(3) Princípios de Microbiologia										
Subtotal: 4 1 5 90 0 0 0 0										
LAN1626(3) Qualidade Química de Bebidas.....	4	1	5	90	0	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	0	6
LZT0307(8) Anatomia e Fisiologia de Vertebrados I.....	2	3	5	120	0	0	0	0	0	6
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica										
Subtotal: 10 4 14 270 0 0 0 0										
0110450(2) Inovação e Qualidade na Cadeia Produtiva do Pescado.....	4	1	5	90	0	0	0	0	0	7
Requisito - LAN0300(1) Açúcar, Fermentações e Bebidas										
Requisito - LAN2661(5) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I										
CEN0333(3) Análise Diagnóstica de Organismos Geneticamente.....	4	2	6	120	0	0	0	0	0	7
CEN0400(1) Tópicos Avançados em Biotecnologia.....	4	1	5	90	0	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	0	7
CEN0485(1) Introdução a Bioinformática.....	4	1	5	90	0	0	0	0	0	7
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica										
Requisito - LGN0217(7) Genética Geral										
LAN0653(7) Tecnologia do Açúcar.....	4	1	5	90	0	0	0	0	0	7

Legenda: CE=Carga horária de Estágio; CP=Carga horária de Práticas como Componentes Curriculares; ATPA=Atividades Teórico-Práticas de Aprofundamento; EXT=Carga horária de Atividade Extensionista; (f)=Requisito fraco.



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

Grade Curricular

Curso: 11062 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110620004242 (Ativo)

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	EXT	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.							
Disciplinas Optativas Eletivas										
LAN2740(10) Controle Estatístico da Qualidade na Agroindústria de.....	2	1	3	60	0	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	0	7
LEB0244(4) Recursos Energéticos e Ambiente.....	2	0	2	30	0	0	0	0	0	7
LES0202(5) Economia e Administração dos Sistemas de Produção.....	4	0	4	60	0	0	0	0	0	7
Requisito - LES0107(2) Teoria Geral da Administração										
LES0217(2) Administração de Recursos Humanos.....	4	0	4	60	0	0	0	0	0	7
Requisito - LES0107(2) Teoria Geral da Administração										
LES0237(10) Sociedade, Cultura e Natureza.....	4	1	5	90	0	0	0	0	0	7
LES0248(3) Organização e Métodos.....	4	1	5	90	0	0	0	0	0	7
Requisito - LES0107(2) Teoria Geral da Administração										
Subtotal: 46 9 55 960 0 0 0 0										
CEN0002(3) Conservação de Alimentos Por Métodos Não Convencionais.....	2	1	3	60	0	0	0	0	0	8
Requisito - LAN2662(5) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II										
CEN0336(1) Introdução a Programação de Computadores Aplicada a.....	4	1	5	90	0	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	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	0	8
LCB0246(10) Biologia Molecular e Biotecnologia.....	4	1	5	90	0	0	0	0	0	8
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica										
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; EXT=Carga horária de Atividade Extensionista; (f)=Requisito fraco.



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

Grade Curricular

Curso: 11062 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110620004242 (Ativo)

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	EXT	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.							
Disciplinas Optativas Eletivas										
LCE0602(7) Estatística Experimental.....	4	0	4	60	0	0	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	0	0	8
LES0218(5) Fundamentos de Marketing.....	4	0	4	60	0	0	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	0	0	8
LES0560(8) Comercialização de Produtos Agrícolas.....	3	1	4	75	0	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	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	0	8
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos										
LGN0335(3) Evolução	4	2	6	120	0	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	0	8
Requisito - LAN0200(10) Bioquímica de Alimentos										
LZT0313(6) Anatomia e Fisiologia Animal.....	3	1	4	75	0	0	0	0	0	8
LZT0580(3) Análise e Composição de Alimentos.....	4	0	4	60	0	0	0	0	0	8
Requisito - LAN0405(14) Análise de Alimentos										
Subtotal:										
	59	11	70	1215	0	0	0	0	0	
LZT0407(4) Anatomia e Fisiologia de Vertebrados II.....	2	3	5	120	0	0	0	0	0	9
Requisito - LZT0307(8) Anatomia e Fisiologia de Vertebrados I										
Subtotal:										
	2	3	5	120	0	0	0	0	0	
Total Optativas Eletivas:										
	121	28	149	2655	0	0	0	0	0	

Legenda: CE=Carga horária de Estágio; CP=Carga horária de Práticas como Componentes Curriculares; ATPA=Atividades Teórico-Práticas de Aprofundamento; EXT=Carga horária de Atividade Extensionista; (f)=Requisito fraco.



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

Informações Básicas do Currículo

Curso: 11062 - Ciências dos Alimentos
Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos
Currículo: 110620004242 (Ativo)

Data de ativação: 15/07/2024 **Data de desativação:** __/__/__

Duração (em semestres)

Ideal: 8 **Mínima:** 8 **Máxima:** 12

Carga Horária (em horas)

Obrigatória		Optativa Eletiva		Optativa Livre		Total de carga horária em disciplinas da grade
Aula	1965	Aula	210	Aula	0	
Trabalho	1650	Trabalho	0	Trabalho	0	
Subtotal	3615	Subtotal	210	Subtotal	0	3825

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

Total geral de carga horária exigida em extensão: 428 (11,10%)

Total Geral (*Total de carga horária em disciplinas da grade + AAC + AEX Apolo e/ou optativas): 3855

* 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.

Informações Específicas

A distribuição dos créditos é o resultado da Carga Horária da grade curricular 2024.

Total de créditos exigidos para a conclusão 200 créditos (aula + trabalho) considerando disciplinas obrigatórias e optativas eletivas complementares.

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

Os alunos devem cumprir 5% da carga horária total do curso em Atividades Acadêmicas Complementares (Resolução CoG, CoCEX e CoPq nº 7788, de 26.08.2019)

Requisito exigido para matricular-se nas disciplinas optativas: 0110606 Estágio Profissionalizante em Ciências dos Alimentos, ter cumprido todas as disciplinas obrigatórias. Ver regras no site da graduação: www.esalq.usp.br/graduacao, Estágios, alunos, ESALQ, Normas para Estágios Profissionalizante e Vivencial.

A Comissão de Graduação em reunião de 13.12.2021 aprovou a proposta da CoC C.A. no sentido de permitir aos ingressantes a partir de 2017, em que há a obrigatoriedade do cumprimento do Estágio Profissionalizante, de cursar o EP concomitantemente com até 12 créditos obrigatórios, com exceção dos TCC I e TCC II.

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

*Ingressantes a partir de 2022