



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA "LUIZ DE QUEIROZ"



Av. Pádua Dias, 11 0 Caixa Postal 9 – Cep 13418-900 – Piracicaba, SP – Brasil
Fone (19) 3429 4110 – Fax (19) 3422 1733
<http://www.esalq.usp.br>

SVG-405/11
Circular

Piracicaba, 07 de junho de 2011.

Prezado(a) Acadêmico(a),

Apresento os horários referentes ao **2º semestre de 2011** para a realização da matrícula. As instruções e informações necessárias à sua realização encontram-se neste documento e no site www.esalq.usp.br/graduacao - "Matrícula".

As matrículas deverão ser feitas pelo JupiterWeb (<http://sistemas.usp.br/jupiterweb>), no período de 20 a 27 de junho (1ª. Interação de matrícula). Para as demais interações, consultar o Calendário Escolar USP.

Para acesso ao sistema o aluno deverá ter o e-mail cadastrado no Sistema Júpiter. Em caso de dúvidas, procure o Serviço de Graduação.

Atenciosamente

José Vicente Caixeta Filho
Diretor

CONDIÇÕES PARA O CANCELAMENTO DE MATRÍCULA (JUBILAMENTO)

É importante que o aluno saiba que para continuar cursando a USP deve manter um mínimo de aproveitamento escolar. Se o seu aproveitamento for abaixo do mínimo exigido, poderá ter sua matrícula cancelada.

O cancelamento de matrícula por ato administrativo ocorrerá:

- I) por motivos disciplinares;
- II) se for ultrapassado o prazo de três anos de trancamento total de matrícula;
- III) se o aluno não se matricular por três semestres consecutivos;
Atenção: para ingressantes a partir de 2008, inclusive, o prazo é de dois semestres.
- IV) se o aluno não obtiver nenhum crédito em quatro semestres consecutivos, excetuados os períodos de trancamento total;
Atenção: para ingressantes a partir de 2008, inclusive, o prazo é de dois semestres.
- V) se o aluno for reprovado por frequência em todas as disciplinas em que se matriculou em qualquer um dos dois semestres do ano de ingresso;
- VI) se verificada a matrícula simultânea em cursos de graduação da USP e de outra instituição pública de ensino superior (*art. 75, Regimento Geral da USP*).

Fica condicionada à decisão da Comissão de Graduação a matrícula do aluno que :

- I) não obtiver aprovação em pelo menos vinte por cento dos créditos em que se matriculou, nos quatro semestres anteriores;
Atenção: para ingressantes a partir de 2008, inclusive, o prazo é de dois semestres.
- II) não integralizar os créditos para a conclusão de seu curso no prazo máximo definido pela Congregação da Unidade (*art. 76, Regimento Geral da USP*).

OBSERVAÇÃO: Quanto ao inciso I, a Comissão de Graduação em reunião realizada em 12/5/03 deliberou e normatizou que os alunos nele inseridos, serão desligados diretamente, sem comunicação prévia, uma vez que os alunos dispõem de todos os meios para acompanhar a sua situação acadêmica.

EM CASO DE DÚVIDA, CONTATE O SERVIÇO DE GRADUAÇÃO.

IMPORTANTE

- **Máximo permitido para cursar no semestre: 28 créditos** (inclusive trabalho) ou 7 disciplinas (sem limite de créditos). Estágio Supervisionado não entra no cômputo de créditos ou de disciplinas. Aprovado pela CG em 05/12/2005.
- Número máximo de Estágios Supervisionados durante o curso: dois.
- **Liberação automática de disciplinas optativas:** Durante a vida escolar, permite-se a liberação de até **duas disciplinas optativas**, no caso de reprovação ou trancamento parcial. Aprovado pela CG em 04/10/1993.
- De acordo com o Calendário Escolar da USP, *todas as disciplinas poderão ter atividades didáticas aos sábados.*
- Tempo mínimo de duração do Curso: 4,5 anos.

DISCIPLINAS EXTRACURRICULARES

O aluno de curso de graduação, regularmente matriculado, interessado em aperfeiçoar sua formação cultural e profissional, poderá requerer, nos períodos de matrícula, inscrição em disciplinas oferecidas por outras Unidades da USP, subordinando-se aos mesmos requisitos a que estão sujeitos os alunos regulares da Unidade oferente.

A seleção dos pedidos será feita após o período de matrícula, baseando-se nas seguintes premissas:

1. Privilegiar o mérito acadêmico;
2. Privilegiar os alunos que estão próximos à formatura;
3. Diminuir o número de vagas ociosas;
4. Coibir a matrícula em um número abusivo de disciplinas.
(Resolução 3045/86, Resolução CoG4599/98; Resolução CoG 4749/00; Resolução CoG 5237/05).

Sobre o assunto, a Comissão de Graduação da ESALQ em reunião realizada em 12/04/04 aprovou que:

- 1) disciplinas cursadas nos termos da referida Resolução não devam ser objetos de aproveitamento de estudos (equivalência) de disciplinas obrigatórias do curso;
- 2) o limite de créditos permitido na categoria “optativa livre” seja de 10% do total de créditos exigidos para a conclusão do curso.

CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS MATRÍCULA - 2º SEMESTRE

Disciplinas em Sequência Aconselhada Obrigatórias		Aula	Créditos Trab.	Tot.	Carga Horária	Per. Ideal
LCE0151(4)	Fundamentos de Química Inorgânica e Analítica	4	0	4	60	2
LCE0161(1)	Química Orgânica	4	0	4	60	2
LCE0212(4)	Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos LCE0166(1) – Cálculo e Matemática aplicados às Ciências dos Alimentos	4	0	4	60	2
LFN0325(1)	Princípios de Microbiologia LGN0115(5) - Biologia Celular	4	0	4	60	2
LGN0217(3)	Genética Geral LGN0115(3) - Biologia Celular	4	0	4	60	2
Sub-total		20	0	20	300	
CEN0260(2)	Métodos Instrumentais de Análise Química LCE0151(4) - Fundamentos de Química Inorgânica e Analítica	4	0	4	60	4
LAN0216(1)	Físico-Química e sua Aplicação em Alimentos (para ingr. a partir de 2009) LCE0161(1) – Química Orgânica	4	0	4	60	4
LAN0310(5)	Bioquímica Nutricional LCB0218(4) - Bioquímica	4	0	4	60	4
LAN1700(5)	Higiene de Alimentos e Legislação (adaptação: oferecida aos ingr. 2010) LAN1690(5) - Microbiologia de Alimentos	4	1	5	90	4
Sub-total		16	1	17	270	
LAN0155(3)	Óleos, Gorduras, Grãos e Derivados (adaptação: oferecida aos ingr. 2009) LAN2660(3) – Princípios de Conservação de Alimentos	4	1	5	90	6
LAN0451(4)	Açúcar e Bebidas LFN0325(1) – Princípios de Microbiologia	4	1	5	90	6
LAN2670(6)	Produtos Amiláceos LAN2660(3) – Princípios de Conservação de Alimentos	4	1	5	90	6
LAN2680(5)	Frutas e Hortaliças LAN2660(3) – Princípios de Conservação de Alimentos	4	1	5	90	6
LAN2690(3)	Laticínios LAN2660(3) – Princípios de Conservação de Alimentos	4	1	5	90	6
Sub-total		20	5	25	450	
CEN0002(2)	Conservação de Alimentos Por Métodos Não Convencionais	3	1	4	75	8
LAN0152(1)	Desenvolvimento de Produtos I	4	1	5	90	8
LAN0155(3)	Óleos, Gorduras, Grãos e Derivados (adaptação: oferecida aos ingr. 2008) LAN2660(3) – Princípios de Conservação de Alimentos	4	1	5	90	8
LAN0528(9)	Segurança Alimentar e Nutricional (adaptação: para atrasados) LAN0400(3) – Nutrição em Saúde Pública	4	0	4	60	8
LAN2740(5)	Controle da Qualidade na Agroindústria de Alimentos (para ingr. a partir de 2007) LCE0212(4) – Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	4	1	5	90	8
LGN0479(4)	Genética e Questões Socioambientais LGN0217(3) – Genética Geral	4	1	5	90	8
Sub-total		23	5	28	405	
*LAN3000(5)	Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos (oferecida nos dois semestres)	1	5	6	165	10
Sub-total		1	5	6	165	

* Requisito: Ter cumprido 2.400 h em disciplinas obrigatórias.

CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS MATRÍCULA - 2º SEMESTRE

Disciplinas Optativas Oferecidas Eletivas		Créditos			Carga Horária	Per. Ideal
		Aula	Trab.	Tot.		
CEN0470(2)	Introdução ao Gerenciamento de Resíduos Químicos	4	1	5	90	8
LAN0615(5)	Estágio Supervisionado em Agroindústria, Alimentos e Nutrição I	1	3	4	105	7/8
LAN0635(5)	Estágio Supervisionado em Agroindústria, Alimentos e Nutrição II LAN0615(5) – Estágio Supervisionado em Agroind., Alim. e Nutr. I	1	3	4	105	8/9
LAN0697(4)	Controle Analítico das Usinas e Destilarias LAN0451(4) – Açúcar e Bebidas	4	1	5	90	8
LCB1555(5)	Seminários em Biotecnologia II LCB1500(5) – Seminários em Biotecnologia I	2	0	2	30	8
LCE0602(3)	Estatística Experimental LCE0212(4) – Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	4	0	4	60	8
LES0135(3)	Ecologias do Artificial e do Simbólico	4	1	5	90	8
LES0218(3)	Fundamentos de Marketing LES0107(1) – Teoria Geral da Administração	4	0	4	60	8
LES0220(2)	Comunicação nas Organizações e Marketing	4	0	4	60	8
LES0370(2)	Formação Empreendedorial: Capacitação pró-ativa	4	0	4	60	8
LES0560(6)	Comercialização de Produtos Agrícolas LES0144(1) – Introdução à Economia	4	0	4	60	8/9
LES0575(3)	Elaboração e Análise de Projetos LES0144(1) – Introdução à Economia	4	0	4	60	8
LES0615(5)	Estágio Supervisionado em Economia, Administração, Ciências Humanas e Extensão I	1	3	4	105	7/8
LES0635(5)	Estágio Supervisionado em Economia, Administração, Ciências Humanas e Extensão II LES0615(5) – Estágio Supervisionado em Economia, Administração, Ciências Humanas e Extensão I	1	3	4	105	8/9
LGN0335(2)	Evolução e Ecologia de Populações LGN0217(3) – Genética Geral	4	2	6	120	8
LGN0615(2)	Estágio Supervisionado em Genética I LGN0217(3) – Genética Geral	1	3	4	105	8/9
LZT0307(5)	Anatomia e Fisiologia de Vertebrados LCB0218(4) – Bioquímica	4	1	5	90	8
LZT0313(5)	Anatomia e Fisiologia Animal	4	0	4	60	8
LZT0580(1)	Análise e Composição de Alimentos LAN0405(7) – Análise de Alimentos	4	0	4	60	8
LZT1495(3)	Gestão Estratégica de Explorações Agropecuárias LAN2690(2) – Laticínios	4	0	4	60	8
*0110606(1)	Estágio Profissionalizante em Ciências dos Alimentos (oferecido nos dois semestres)	2	21	23	660	10
*0110710(1)	Estágio Vivencial em Ciências dos Alimentos (oferecido nos dois semestres)	2	8	10	270	10

*Ver regras no site da graduação: www.esalq.usp.br/graduacao - Estágios.

Informações específicas:

Os ingressantes a partir de 2011 deverão cumprir 210 horas em disciplinas de estágios, de livre escolha.

Duração Ideal: 10 semestres

Mínima: 9 semestres

Máxima: 14 semestres

Ingressantes a partir de 2005: Total de 200 créditos (em disciplinas obrigatórias e eletivas) exigidos para a conclusão do curso.

Ingressantes a partir de 2011: Total de 210 créditos (em disciplinas obrigatórias e eletivas) para a conclusão do curso.

CURSO DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS
NOTURNO

2º SEMESTRE - 2011

HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
19h00	LCE0161 Química Orgânica	LCE0151 Fundamentos de Química Inorgânica e Analítica	LGN0217 Genética Geral	LCE0212 Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	LFN0325 Princípios de Microbiologia
22h20					

CURSO DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS
NOTURNO

4º SEMESTRE 2011

HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
19h00 22h20	LAN0216 Físico-Química e sua Aplicação em Alimentos	LAN1700 Higiene de Alimentos e Legislação (p/ ingressantes 2010)	LAN0310 Bioquímica Nutricional	CEN0260 Métodos Instrumentais de Análise Química	

CURSO DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS
NOTURNO

6º SEMESTRE 2011

HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
19h00 22h20	LAN2680 Frutas e Hortaliças	LAN0155 Óleos, Gorduras, Grãos e Derivados * (adaptação p/ ingressantes 2009)	LAN0451 Açúcar e Bebidas	LAN2690 Laticínios	LAN2670 Produtos Amiláceos
*LAN0155 - Oferecimento da disciplina em julho (intersemestral): de 04 a 14/07/11 das 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00 - Prioridade: Ingressantes 2008					

Atualizado: 7/6/2011

