

**ESTRUTURA CURRICULAR**  
**CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS – ESALQ/USP**  
**2012**

Disciplinas em Seqüência Aconselhada Obrigatórias		Créditos			Carga Horária	Per. Ideal
		Aula	Trab.	Tot.		
LAN0127(1)	Introdução a Ciências dos Alimentos (para ingr. a partir de 2011)	2	1	3	60	1
LAN0132(1)	Informação Científica (para ingr. a partir de 2011)	2	1	3	60	1
LCE0166(1)	Cálculo e Matemática Aplicados às Ciências dos Alimentos	4	0	4	60	1
LEB0140(1)	Física	4	0	4	60	1
LGN0115(5)	Biologia Celular	4	0	4	60	1
LPV0156(3)	Matérias Primas Vegetais	4	1	5	90	1
<b>Sub-total</b>		<b>20</b>	<b>3</b>	<b>23</b>	<b>390</b>	
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(4)	Genética Geral LGN0115(5) - Biologia Celular	4	0	4	60	2
<b>Sub-total</b>		<b>20</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>300</b>	
LAN0112(5)	Epidemiologia e Toxicologia dos Alimentos LFN0325(1) - Princípios de Microbiologia	4	1	5	90	3
LAN1690(5)	Microbiologia de Alimentos LFN0325(1) - Princípios de Microbiologia	5	0	5	75	3
LCB0218(4)	Bioquímica LCE0161(1) - Química Orgânica	4	0	4	60	3
LCE0134(7)	Sistemas de Informação e Inteligência para Pesquisa e Gestão de Produção	2	0	2	30	3
LES0144(2)	Introdução à Economia	2	0	2	30	3
LES0521(2)	Antropologia da Alimentação	4	2	6	120	3
<b>Sub-total</b>		<b>21</b>	<b>3</b>	<b>24</b>	<b>405</b>	
CEN0260(2)	Métodos Instrumentais de Análise Química LCE0151(4) - Fundamentos de Química Inorgânica e Analítica	4	0	4	60	4
LAN0216(2)	Físico-Química e sua Aplicação em Alimentos ( <b>para ingr. a partir de 2009</b> ) LCE0161(1) – Química Orgânica	4	1	5	90	4
LAN0310(5)	Bioquímica Nutricional LCB0218(4) - Bioquímica	4	0	4	60	4
LAN0400(3)	Nutrição em Saúde Pública	4	0	4	60	4
LAN1700(5)	Higiene de Alimentos e Legislação LAN1690(5) - Microbiologia de Alimentos	4	1	5	90	4
<b>Sub-total</b>		<b>20</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	<b>360</b>	
LAN0200(5)	Bioquímica de Alimentos LCB0218(4) – Bioquímica	4	0	4	60	5
LAN0405(9)	Análise de Alimentos LCE0151(4) - Fundamentos de Química Inorgânica e Analítica	4	1	5	90	5
LAN2660(3)	Princípios de Conservação de Alimentos LAN1690(5) - Microbiologia de Alimentos	4	1	5	90	5
LCE0100(7)	Gestão da Qualidade no Setor Agroalimentar LCE0134(7) - Sistemas de Informação e Inteligência para Pesquisa e Gestão de Produção	4	0	4	60	5
LES0107(2)	Teoria Geral da Administração LES0144(2) - Introdução à Economia	4	1	5	90	5
<b>Sub-total</b>		<b>20</b>	<b>3</b>	<b>23</b>	<b>390</b>	

Disciplinas em Sequência Aconselhada Obrigatórias		Aula	Créditos Trab.	Tot.	Carga Horária	Per. Ideal
LAN0155(3)	Óleos, Gorduras, Grãos e Derivados 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
<b>Sub-total</b>		<b>20</b>	<b>5</b>	<b>25</b>	<b>450</b>	
LAN0166(8)	Análise Sensorial LCE0212(4) – Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	4	1	5	90	7
LAN0318(5)	Carnes e Ovos LAN2660(3) – Princípios de Conservação de Alimentos	4	1	5	90	7
LAN0415(2)	Alimentos Funcionais LAN0310(4) – Bioquímica Nutricional	4	0	4	60	7
LAN2695(4)	Pescado LAN2660(3) – Princípios de Conservação de Alimentos	4	1	5	90	7
LES0452(7)	Economia e Gestão do Agronegócio LES0144(2) - Introdução à Economia	4	0	4	60	7
<b>Sub-total</b>		<b>20</b>	<b>3</b>	<b>23</b>	<b>390</b>	
CEN0002(2)	Conservação de Alimentos Por Métodos Não Convencionais	3	1	4	75	8
LAN0152(2)	Desenvolvimento de Produtos I LAN0310(5) – Bioquímica Nutricional LAN2660(3) – Princípios de Conservação de Alimentos	4	2	6	120	8
LAN0528(9)	Segurança Alimentar e Nutricional LAN0400(3) – Nutrição em Saúde Pública	4	0	4	60	8
LAN2740(5)	Controle da Qualidade na Agroindústria de Alimentos <b>(para ingr. a partir de 2007)</b> 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
<b>Sub-total</b>		<b>19</b>	<b>5</b>	<b>24</b>	<b>435</b>	
LAN0250(2)	Desenvolvimento de Produtos II ( <b>p/ ingr a partir de 2008</b> ) LAN0152(2) – Desenvolvimento de Produtos I ou LAN0150	2	3	5	120	9
LAN1880(2)	Desenvolvimento de Produtos Garantia da Qualidade no Sistema Agroalimentar <b>(p/ ingr a partir de 2008)</b> LAN1700(5) – Higiene de Alimentos e Legislação	2	2	4	90	9
<b>Sub-total</b>		<b>4</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>210</b>	
*LAN3000(5)	Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos <b>(oferecida nos dois semestres)</b>	1	5	6	165	10
<b>Sub-total</b>		<b>1</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>165</b>	
<b>Total</b>		<b>165</b>	<b>34</b>	<b>199</b>	<b>3495</b>	

\* Requisito: Ter cumprido 2.400 h em disciplinas obrigatórias.

Disciplinas Optativas Oferecidas Eletivas		Aula	Créditos Trab.	Tot.	Carga Horária	Per. Ideal
LAN0615(6)	Estágio Supervisionado em Agroindústria, Alimentos e Nutrição I	1	3	4	105	7/8
LAN0653(4)	Tecnologia do Açúcar LAN0451(4) – Açúcar e Bebidas	4	0	4	60	7
LCB0246(8)	Biologia Molecular LCB0218(4) – Bioquímica LGN0217(4) – Genética Geral	4	1	5	90	7
LCB1500(5)	Seminários em Biotecnologia I	2	0	2	30	7
LCE0615(7)	Estágio Supervisionado em Ciências Exatas I	1	3	4	105	7/8
LCE0635(7)	Estágio Supervisionado em Ciências Exatas II	1	3	4	105	7/8
LES0615(5)	Estágio Supervisionado em Economia, Administração, Ciências Humanas e Extensão I	1	3	4	105	7/8
<b>Sub-total</b>		<b>14</b>	<b>13</b>	<b>27</b>	<b>600</b>	
CEN0470(2)	Introdução ao Gerenciamento de Resíduos Químicos	4	1	5	90	8
LAN0635(6)	Estágio Supervisionado em Agroindústria, Alimentos e Nutrição II LAN0615(6) – Estágio Supervisionado em Agroind., Alim. e Nutr. I	1	3	4	105	8/9
LAN0690(6)	Microbiologia e Deterioração de Alimentos LAN1690(5) – Microbiologia de Alimentos	5	0	5	75	8
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(4)	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(3)	Formação Empreendedorial: Capacitação pró-ativa	4	1	5	90	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
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(4)	Gestão de Negócios Agropecuárias LAN2690(3) – Laticínios	4	0	4	60	8
<b>Sub-total</b>		<b>66</b>	<b>16</b>	<b>82</b>	<b>1470</b>	

Disciplinas Optativas Oferecidas Eletivas		Aula	Créditos Trab.	Tot.	Carga Horária	Per. Ideal
CEN0333(2)	Análise Diagnóstica de Organismos Geneticamente Modificados(ogms) – <b>oferecimento em anos pares</b>	4	2	6	120	9
LAN0188(3)	Gastronomia Molecular	4	1	5	90	9
LEB0244(1)	Recursos Energéticos e Ambiente	2	0	2	30	9
LES0202(2)	Economia dos Sistemas de Produção Agroindustrial LES0144(2) - Introdução à Economia	4	0	4	60	9
LES0217(1)	Administração de Recursos Humanos LES0107(1) - Teoria Geral da Administração	4	0	4	60	9
LES0237(9)	Sociedade, Cultura e Natureza	4	1	5	90	9
LES0248(3)	Organização e Métodos LES0107(1) - Teoria Geral da Administração	4	1	5	90	9
LES0255(2)	Ambiente e Sociedade	4	1	5	90	9
LES0642(3)	Transporte e Logística no Sistema Agroindustrial LES0144(2) - Introdução à Economia	4	0	4	60	9
LES0665(3)	Contabilidade e Análise de Demonstrações Financeiras LES0452(6) – Economia e Gestão do Agronegócio	4	0	4	60	9
LES0684(1)	Análise de Decisões e Administração de Riscos LCE0212(4) – Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos LES0452(6) - Economia e Gestão do Agronegócio	4	1	5	90	9
LES0710(2)	Marketing Estratégico LES0107(1) - Teoria Geral da Administração	4	0	4	60	9
LES1111(3)	Multimeios e Comunicação	4	1	5	90	9
LGN0321(5)	Ecologia Evolutiva Humana LGN0217(3) - Genética Geral	4	1	5	90	9
LGN0635(2)	Estágio Supervisionado em Genética II ( <b>oferecida nos dois semestres</b> ) LGN0615(2) – Estágio Supervisionado em Genética I	1	3	4	105	9
<b>Sub-total</b>		<b>55</b>	<b>12</b>	<b>67</b>	<b>1185</b>	
0110606(1)	Estágio Profissionalizante em Ciências dos Alimentos ( <b>oferecido nos dois semestres</b> )	2	21	23	660	10
0110710(1)	Estágio Vivencial em Ciências dos Alimentos ( <b>oferecido nos dois semestres</b> )	2	8	10	270	10
<b>Sub-total</b>		<b>4</b>	<b>29</b>	<b>33</b>	<b>930</b>	
<b>Total</b>		<b>139</b>	<b>70</b>	<b>209</b>	<b>4185</b>	

**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**

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

**Total de créditos exigidos para a conclusão do curso: 210 (em disciplinas obrigatórias e eletivas) – ingressantes a partir de 2011**