

ESTRUTURA CURRICULAR
CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS – ESALQ/USP
2014

Disciplinas em Seqüência Aconselhada Obrigatórias		Créditos			Carga Horária	Per. Ideal
		Aula	Trab.	Total		
LAN0127(1)	Introdução a Ciências dos Alimentos	2	1	3	60	1
LAN0132(1)	Informação Científica	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
Subtotal		20	3	23	390	
LCE0151(4)	Fundamentos de Química Inorgânica e Analítica	4	0	4	60	2
LCE0161(1)	Química Orgânica	4	0	4	60	2
LCE0190(1)	Química Analítica Aplicada	4	0	4		
LCE0212(4)	Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	4	0	4	60	2
	LCE0166(1) – Cálculo e Matemática Aplicados às Ciências dos Alimentos					
LFN0325(1)	Princípios de Microbiologia	4	0	4	60	2
	LGN0115(5) - Biologia Celular					
Subtotal		20	0	20	300	
LAN0112(5)	Epidemiologia e Toxicologia dos Alimentos	4	1	5	90	3
LAN1690(5)	Microbiologia de Alimentos	5	0	5	75	3
	LFN0325(1) - Princípios de Microbiologia					
LCB0218(4)	Bioquímica	4	0	4	60	3
	LCE0161(1) - Química Orgânica					
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
Subtotal		21	3	24	405	
LAN0216(2)	Físico-Química e sua Aplicação em Alimentos	4	1	5	90	4
	LCE0151(4) – Fundamentos de Química Inorgânica e Analítica					
	LCE0161(1) – Química Orgânica					
LAN0310(5)	Bioquímica Nutricional	4	0	4	60	4
	LCB0218(4) - Bioquímica					
LAN0400(3)	Nutrição em Saúde Pública	4	0	4	60	4
LAN1700(5)	Higiene de Alimentos e Legislação	4	1	5	90	4
	LAN1690(5) - Microbiologia de Alimentos					
LGN0217(4)	Genética Geral	4	0	4	60	4
	LGN0115(5) - Biologia Celular					
Subtotal		20	2	22	360	
LAN0200(5)	Bioquímica de Alimentos	4	0	4	60	5
	LCB0218(4) – Bioquímica					
LAN0405(9)	Análise de Alimentos	4	1	5	90	5
	LCE0151(4) - Fundamentos de Química Inorgânica e Analítica					
LAN2660(4)	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	4	1	5	90	5
	LAN1690(5) - Microbiologia de Alimentos					
LCE0100(7)	Gestão da Qualidade no Setor Agroalimentar	4	0	4	60	5
LES0107(2)	Teoria Geral da Administração	4	1	5	90	5
	LES0144(2) - Introdução à Economia					
Subtotal		20	3	23	390	
CEN0260(2)	Métodos Instrumentais de Análise Química (para repetentes/atrasados)	4	0	4	60	6
	LCE0151(4) - Fundamentos de Química Inorgânica e Analítica					
	LCE0212(4) – Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos					
LAN0155(3)	Óleos, Gorduras, Grãos e Derivados	4	1	5	90	6
	LAN2660(4) – Operações Unitárias na Indústria de Alimentos					
LAN0451(4)	Açúcar e Bebidas (adaptação – para ingressantes de 2012)	4	1	5	90	6
LAN2670(6)	Produtos Amiláceos	4	1	5	90	6
	LAN2660(4) – Operações Unitárias na Indústria de Alimentos					

Disciplinas em Seqüência Aconselhada Obrigatórias		Aula	Créditos Trab.	Total	Carga Horária	Per. Ideal
LAN2680(5)	Frutas e Hortaliças LAN2660(4) – Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	4	1	5	90	6
LAN2690(3)	Laticínios LCB0218 (4) – Bioquímica	4	1	5	90	6
Subtotal		20	4	24	420	
LAN0166(8)	Análise Sensorial LCE0212(4) – Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	4	1	5	90	7
LAN0318(5)	Carnes e Ovos LAN2660(4) – Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	4	1	5	90	7
LAN0415(2)	Alimentos Funcionais LAN0310(4) – Bioquímica Nutricional	4	0	4	60	7
LAN2695(4)	Pescado LAN2660(4) – Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	4	1	5	90	7
LES0452(7)	Economia e Gestão do Agronegócio LES0144(2) - Introdução à Economia	4	0	4	60	7
Subtotal		20	3	23	390	
CEN0002(2)	Conservação de Alimentos Por Métodos Não Convencionais	2	1	3	60	8
LAN0152(2)	Desenvolvimento de Produtos I LAN0166(8) – Análise Sensorial LAN2660(4) – Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	4	2	6	120	8
LAN0451(4)	Açúcar e Bebidas (para ingressantes de 2013)	4	1	5	90	8
LAN0528(9)	Segurança Alimentar e Nutricional LAN0400(3) – Nutrição em Saúde Pública	4	0	4	60	8
*LAN1000(1)	Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos I (p/ingr. a partir de 2012)	2	3	5	120	8/9
LAN1880(3)	Segurança do Alimento no Sistema Agroalimentar LAN1700(5) – Higiene de Alimentos e Legislação	2	2	4	90	8
LAN2740(5)	Controle Estatístico da Qualidade na Agroindústria de Alimentos LCE0212(4) – Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	4	2	6	120	8
Subtotal		22	11	33	660	
LAN0250(2)	Desenvolvimento de Produtos II (p/ ingressantes a partir de 2008) LAN0152(2) – Desenvolvimento de Produtos I ou LAN0150 Desenvolvimento de Produtos	1	3	4	105	9
LAN2000(1)	Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos II (p/ingressantes a partir de 2012) LAN1000(1) – Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos I	2	5	7	180	9/10
*LAN3000(5)	Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos (p/ ingr. até 2011)	2	5	7	180	9/10
Subtotal		5	13	18	465	
Total		168	42	203	3780	

* Requisito: Ter cumprido 2.500 h em disciplinas obrigatórias.

Disciplinas Optativas Oferecidas Eletivas		Aula	Créditos Trab.	Total	Carga Horária	Per. Ideal
LAN0615(6)	Estágio Supervisionado em Agroindústria, Alimentos e Nutrição I	1	3	4	105	7/8
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 LES0144(2) – Introdução à Economia	1	3	4	105	7/8
Subtotal		10	13	23	540	

Disciplinas Optativas Oferecidas Eletivas		Créditos			Carga Horária	Per. Ideal
		Aula	Trab.	Total		
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 (suspensa) 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
LCB0222(1)	Tópicos em Ciências Biológicas	2	0	2	30	8
LCB1555(5)	Seminários em Biotecnologia II	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
LES0366(2)	Antropologia e Comunidades Rurais	4	1	5	90	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
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
LGN0479(4)	Genética e Questões Socioambientais LGN0217(3) – Genética Geral	4	1	5	90	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	4	0	4	60	8
Subtotal		76	18	94	1680	
CEN0333(2)	Análise Diagnóstica de Organismos Geneticamente Modificados (OGMS) – oferecimento em anos pares	4	2	6	120	9
LAN0188(3)	Gastronomia Molecular	4	0	4	60	9
LAN0653(4)	Tecnologia do Açúcar LAN0451(4) – Açúcar e Bebidas	4	0	4	60	9
LAN1616(1)	Tecnologia de Bebidas LAN0451(4) – Açúcar e Bebidas	4	1	5	90	9
LEB0244(1)	Recursos Energéticos e Ambiente	2	0	2	30	9
LES0202(3)	Economia e Administração 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
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 LGN0615(2) – Estágio Supervisionado em Genética I	1	3	4	105	9/10
Subtotal		59	12	71	1245	

Disciplinas Optativas Oferecidas Eletivas		Créditos			Carga Horária	Per. Ideal
		Aula	Trab.	Total		
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
LAN1626(1)	Qualidade Química de Bebidas LAN1616(1) – Tecnologia de Bebidas	4	1	5	90	10
Subtotal		8	30	38	1020	
Total		153	73	226	4485	

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: 15 semestres

Total de créditos exigidos para a conclusão do curso: 200 (em disciplinas obrigatórias e eletivas) – ingressantes até 2010

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

Total de créditos exigidos para a conclusão do curso: 215 (em disciplinas obrigatórias e eletivas) – ingressantes a partir de 2012