

ESTRUTURA CURRICULAR
CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS – ESALQ/USP
2015

Disciplinas em Seqüência Aconselhada Obrigatórias		Créditos			Carga Horária	Per. Ideal
		Aula	Trab.	Total		
LAN0127(2)	Introdução a Ciências dos Alimentos	2	1	3	60	1
LCE0143(1)	Química Geral	2	0	2	30	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(6)	Biologia Celular	4	0	4	60	1
LPV0156(3)	Matérias Primas Vegetais	4	1	5	90	1
Subtotal		20	2	22	360	
LAN0132(1)	Informação Científica	2	1	3	60	2
LCE0161(1)	Química Orgânica	4	0	4	60	2
LCE0182(1)	Química Analítica Quantitativa	6	0	6	90	2
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	1	21	330	
LAN0112(5)	Epidemiologia e Toxicologia dos Alimentos	4	1	5	90	3
LAN0216(3)	Físico-Química e sua Aplicação em Alimentos	4	1	5	90	3
	LCE0166(1) – Cálculo e Matemática Aplicados às Ciências dos Alimentos					
	LCE0182(1) – Química Analítica Quantitativa					
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(8)	Sistemas de Informação e Inteligência para Ciências dos Alimentos	2	0	2	30	3
LES0144(2)	Introdução à Economia	2	0	2	30	3
Subtotal		21	2	23	375	
LAN0310(5)	Bioquímica Nutricional	4	0	4	60	4
	LCB0218(4) - Bioquímica					
LAN0400(3)	Nutrição em Saúde Pública	4	0	4	60	4
LAN1700(6)	Higiene de Alimentos e Legislação	4	1	5	90	4
	LAN0112(5) - Epidemiologia e Toxicologia de Alimentos					
LAN02661(1)	Operações Unitárias no processamento de Alimentos I (ingr. a partir de 2014)	4	1	5	90	4
	LAN0216(2) – Físico-Química e sua Aplicação em Alimentos					
	LAN1690(5) – Microbiologia de Alimentos					
LGN0217(5)	Genética Geral	4	0	4	60	4
	LGN0115(6) - Biologia Celular					
Subtotal		20	2	22	360	
LAN0200(7)	Bioquímica de Alimentos	4	0	4	60	5
	LCB0218(4) – Bioquímica					
LAN0405(10)	Análise de Alimentos	4	1	5	90	5
	LCE0182(1) - Química Analítica Quantitativa					
LAN2660(5)	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos (ingr. até 2013)	4	1	5	90	5
	LAN1690(5) - Microbiologia de Alimentos					
LAN02662(1)	Operações Unitárias no processamento de Alimentos II (ingr. a partir de 2014)	2	1	3	60	5
	LAN2661(1) – Operações Unitárias no processamento de Alimentos I					
LCE0100(8)	Gestão, Empreendedorismo e Mercado de Trabalho para o Cientista dos Alimentos	4	0	4	60	5
LES0107(2)	Teoria Geral da Administração	4	1	5	90	5
	LES0144(2) - Introdução à Economia					
LES0521(2)	Antropologia da Alimentação	4	2	6	120	5
Subtotal		26	6	32	570	

Disciplinas em Seqüência Aconselhada Obrigatórias		Créditos			Carga Horária	Per. Ideal
		Aula	Trab.	Total		
CEN0260(2)	Métodos Instrumentais de Análise Química LCE0143(1) – Química Geral LCE0143(1) – Química Geral LCE0212(4) – Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	4	0	4	60	6
LAN0155(3)	Óleos, Gorduras, Grãos e Derivados LCE0161(1) – Química Orgânica	4	1	5	90	6
LAN2670(6)	Produtos Amiláceos LAN2660(4) – Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	4	1	5	90	6
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(5) – Bioquímica Nutricional	4	0	4	60	7
LAN2695(5)	Pescado LAN2660(5) – 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(3)	Conservação de Alimentos Por Métodos Não Convencionais LAN2660(5) – Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	2	1	3	60	8
LAN0152(5)	Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos I LAN0166(8) – Análise Sensorial LAN2660(5) – Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	4	2	6	120	8
LAN0451(5)	Açúcar e Bebidas LAN2660(5) – Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	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(4)	Segurança do Alimento no Sistema Agroalimentar LAN1700(6) – Higiene de Alimentos e Legislação	2	2	4	90	8
LAN2740(7)	Controle Estatístico da Qualidade na Agroindústria de Alimentos LCE0212(5) – Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	4	1	5	90	8
Subtotal		22	10	32	630	
LAN0250(5)	Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos II (p/ ingressantes a partir de 2008) LAN0152(2) – Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos I ou LAN0150 Desenvolvimento de Produtos	1	3	4	105	9
LAN2000(2)	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	37	205	3630	

* Requisito: Ter cumprido 2.500 h em disciplinas obrigatórias.

Disciplinas Optativas Oferecidas Eletivas		Créditos			Carga Horária	Per. Ideal
		Aula	Trab.	Total		
LAN0615(6)	Estágio Supervisionado em Agroindústria, Alimentos e Nutrição I	1	3	4	105	7/8
LCB0246(8)	Biologia Molecular	4	1	5	90	7
	LCB0218(4) – Bioquímica					
	LGN0217(4) – Genética Geral					
LCB1500(5)	Seminários em Biotecnologia I	2	0	2	30	7
LCB1555(5)	Seminários em Biotecnologia II	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
LES0560(7)	Comercialização de Produtos Agrícolas	4	0	4	60	7/8
	LES0144(2) – Introdução à Economia					
LES0615(6)	Estágio Supervisionado em Economia, Administração, Ciências Humanas e Extensão I	1	3	4	105	7/8
	LES0144(3) – Introdução à Economia					
	Subtotal	16	13	29	630	
CEN0470(2)	Introdução ao Gerenciamento de Resíduos Químicos	4	1	5	90	8
LAN0635(7)	Estágio Supervisionado em Agroindústria, Alimentos e Nutrição II	1	3	4	105	8/9
	LAN0615(6) – Estágio Supervisionado em Agroind., Alim. e Nutr. I					
LAN0690(6)	Microbiologia e Deterioração de Alimentos (suspensa)	5	0	5	75	8
	LAN1690(5) – Microbiologia de Alimentos					
LAN0697(4)	Controle Analítico das Usinas e Destilarias	4	1	5	90	8
	LAN0451(4) – Açúcar e Bebidas					
LCB0222(1)	Tópicos em Ciências Biológicas	2	0	2	30	8
LCE0602(4)	Estatística Experimental	4	0	4	60	8
	LCE0212(4) – Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos					
LES0135(5)	Ecologias do Artificial e do Simbólico	4	1	5	90	8
LES0218(3)	Fundamentos de Marketing	4	0	4	60	8
	LES0107(1) – Teoria Geral da Administração					
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
LES0575(3)	Elaboração e Análise de Projetos	4	0	4	60	8
	LES0144(1) – Introdução à Economia					
LES0635(5)	Estágio Supervisionado em Economia, Administração, Ciências Humanas e Extensão II	1	3	4	105	8/9
	LES0615(5) – Estágio Supervisionado em Economia, Administração, Ciências Humanas e Extensão I					
LES0684(1)	Análise de Decisões e Administração de Riscos	4	1	5	90	8
	LCE0212(4) – Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos					
	LES0452(6) - Economia e Gestão do Agronegócio					
LGN0335(2)	Evolução e Ecologia de Populações	4	2	6	120	8
	LGN0217(3) – Genética Geral					
LGN0479(6)	Genética e Questões Socioambientais	4	1	5	90	8
	LGN0217(3) – Genética Geral					
LGN0615(4)	Estágio Supervisionado em Genética I	1	3	4	105	8/9
	LGN0217(4) – Genética Geral					
LZT0307(5)	Anatomia e Fisiologia de Vertebrados	4	1	5	90	8
	LCB0218(4) – Bioquímica					
LZT0313(5)	Anatomia e Fisiologia Animal	4	0	4	60	8
LZT0580(2)	Análise e Composição de Alimentos	4	0	4	60	8
	LAN0405(9) – Análise de Alimentos					
LZT1495(5)	Gestão de Negócios Agropecuárias	4	0	4	60	8
	Subtotal	74	19	93	1680	
CEN0333(2)	Análise Diagnóstica de Organismos Geneticamente Modificados (OGMS) – oferecimento em anos pares	4	2	6	120	9
LAN0188(5)	Gastronomia Molecular	4	0	4	60	9
LAN0653(5)	Tecnologia do Açúcar	4	0	4	60	9
	LAN0451(5) – Açúcar e Bebidas					
LAN1616(1)	Tecnologia de Bebidas	4	1	5	90	9
	LAN0451(5) – Açúcar e Bebidas					
LEB0244(2)	Recursos Energéticos e Ambiente	2	0	2	30	9
LES0202(4)	Economia e Administração dos Sistemas de Produção Agroindustrial	4	0	4	60	9
	LES0144(2) - Introdução à Economia					
LES0217(2)	Administração de Recursos Humanos	4	0	4	60	9
	LES0107(2) - Teoria Geral da Administração					
LES0237(9)	Sociedade, Cultura e Natureza	4	1	5	90	9
LES0248(3)	Organização e Métodos	4	1	5	90	9
	LES0107(2) - Teoria Geral da Administração					

Disciplinas Optativas Oferecidas Eletivas		Créditos			Carga Horária	Per. Ideal
		Aula	Trab.	Total		
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(5)	Contabilidade e Análise de Demonstrações Financeiras LES0452(7) – Economia e Gestão do Agronegócio	4	0	4	60	9
LES1111(3)	Multimeios e Comunicação	4	1	5	90	9
LGN0321(7)	Ecologia Evolutiva Humana LGN0217(5) - Genética Geral	4	1	5	90	9
LGN0635(3)	Estágio Supervisionado em Genética II LGN0615(3) – Estágio Supervisionado em Genética I	1	3	4	105	9/10
Subtotal		55	11	66	1155	
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