



USP/ESALQ/ACON/S/UPGRAE  
JUNHO DE 2012

## A ESALQ

Fundada em 1901, a ESALQ, Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", é uma Unidade da Universidade de São Paulo (USP), instituição pública e gratuita. Localizada em Piracicaba, a 160 km de São Paulo, a USP/ESALQ conta com sete cursos de graduação: Administração, Ciências Biológicas, Ciências dos Alimentos, Ciências Econômicas, Engenharia Agrônômica, Engenharia Florestal e Gestão Ambiental.

### A Universidade oferece:

- restaurante universitário
- salas de informática e acesso à Internet
- atendimento médico e odontológico no *Campus*
- intercâmbios em outros países
- Praça Esportiva no *Campus*
- bibliotecas
- auxílios alimentação, moradia, transporte e livro\*
- curso de inglês gratuito\*
- bolsas de apoio\*

\*seleção com base em critérios acadêmicos e socioeconômicos

saiba mais:



**Informações**  
**[www.esalq.usp.br](http://www.esalq.usp.br)**  
**[profissoes.esalq@usp.br](mailto:profissoes.esalq@usp.br)**  
**[facebook.com/alimentosusp](https://facebook.com/alimentosusp)**  
**@alimentosusp**

### Vestibular da FUVEST

**[www.fuvest.br](http://www.fuvest.br)**

- as datas para isenção/redução da taxa de inscrição, inscrições e provas são definidas em maio
- estudantes de escolas públicas podem obter bônus na nota da 1ª fase do vestibular da FUVEST. Saiba mais sobre o **INCLUP** e o **PASUSP** em [www.usp.br/prg](http://www.usp.br/prg)



Universidade de São Paulo  
Escola Superior de Agricultura  
"Luiz de Queiroz"



Cursos de Graduação

bacharelado em

# Ciências dos Alimentos



**ESALQ, sua carreira sem fronteiras**



## profissão

O cientista dos alimentos é o único profissional que estuda integralmente o alimento sob todos os aspectos: a composição e a conservação da matéria-prima, a transformação na indústria, a comercialização no varejo e a chegada até a mesa do consumidor. É o especialista em alimentos, com visão única do sistema de produção agroalimentar, que atua na relação homem-alimento e qualidade de vida, respeitando o ambiente e atendendo às necessidades da sociedade.



## curso currículo acadêmico

O curso de Ciências dos Alimentos da USP/ESALQ oferece ao aluno disciplinas básicas nas áreas das ciências exatas, biológicas e humanas como cálculo, física, química, bioquímica, biologia celular, microbiologia, nutrição, economia, administração, antropologia, marketing e disciplinas aplicadas como microbiologia de alimentos, bioquímica de alimentos, higiene e legislação, desenvolvimento de produtos, garantia e controle da qualidade no sistema alimentar, e outras relacionadas aos alimentos de origem animal e vegetal (produção, transformação, distribuição e comercialização, contemplando os processos de conservação, análise sensorial e aspectos de consumo).

## infraestrutura

A USP/ESALQ oferece excelente infraestrutura física e humana: a preocupação está além da qualidade de salas e laboratórios. As aulas acontecem nos departamentos da Escola, concentrando-se no Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, que possui mais de dez laboratórios e planta-piloto para aulas práticas de tecnologia de alimentos.

Os estudantes do curso têm à disposição ambientes propícios para estudo e pesquisa extra-aula em bibliotecas com terminais de acesso à Internet e variedade de livros voltados aos temas da área. O curso conta com professores doutores preparados e reconhecidos dentro e fora da Universidade, cuja proximidade com os alunos é bastante valorizada.

Outro diferencial na formação do cientista dos alimentos é a oportunidade de realizar estágios em projetos multidisciplinares e participar de grupos de extensão universitária da Escola. O estágio obrigatório, tanto na USP/ESALQ como em empresas, permite ao aluno especializar-se na área em que mais lhe agrada e a se preparar para o mercado de trabalho.

## mercado de trabalho

O cientista dos alimentos pode atuar em:

- setor privado: pesquisa e desenvolvimento de produtos alimentícios e inovações tecnológicas, gestão de programas de garantia da qualidade de alimentos, processamento e conservação de produtos agropecuários, gerenciamento de equipes de laboratórios em indústrias ou em serviços de apoio ao setor de alimentação, desenvolvimento de programas de educação para o consumo e processamento de alimentos;
- órgãos públicos (municipais, estaduais e federais): setor de vigilância sanitária e epidemiológica e monitoramento de processos de segurança alimentar e nutricional;
- instituições de ensino superior e de pesquisa: atividades de docência, pesquisa e extensão;
- consultoria em capacitação de pessoal, garantia e controle da qualidade e legislação na área de alimentos.

**O aluno que participar do programa de dupla-diplomação com a escola francesa ONIRIS recebe dois diplomas, um nacional e outro internacional, o que lhe possibilita atuação em mercado estrangeiro.**

→ o curso de bacharel em Ciências dos Alimentos da USP/ESALQ foi criado em 2001 e é pioneiro no País.

→ cientista dos alimentos, engenheiro de alimentos, nutricionista - quais são as diferenças? o cientista dos alimentos atua na transformação do alimento, inovando com a formulação de novos produtos, garantindo a qualidade no processamento e adequação às legislações vigentes e ao mercado consumidor. Já o engenheiro de alimentos atua na formulação de projetos voltados para construção de maquinários e novos métodos para indústria alimentícia e o nutricionista é o profissional da área de saúde que trabalha na elaboração de dietas e planos alimentares saudáveis.

**40 vagas anuais período noturno duração 5 anos**