



SVG-098

Circular

Piracicaba, 16 de junho de 2023.

Prezado(a) Acadêmico(a),

Apresento os horários referentes ao **2º semestre de 2023** para a realização da matrícula. As instruções e informações necessárias à sua realização encontram-se neste documento e no site <https://www.esalq.usp.br/graduacao/aluno-regular/matricula>

As matrículas deverão ser feitas pelo aluno no sistema JupiterWeb ([uspdigital.usp.br](http://uspdigital.usp.br)), no período de **26 de junho a 3 de julho** (1ª. Interação de matrícula). A 2ª e última interação de matrícula acontece de **10 a 17 de julho**.

Para acesso ao sistema o aluno deverá ter o e-mail cadastrado no Sistema Júpiter. Em caso de dúvidas, procure o Serviço de Graduação ([sagradua@usp.br](mailto:sagradua@usp.br)).

Atenciosamente

***Thiago Libório Romanelli***  
Comissão de Graduação  
Presidente

# CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS

## 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; (o limite de trancamento é de 2 anos – sendo possível um 3º ano, mediante justificativa e aprovação pela Comissão de Graduação)
- III) se o aluno não se matricular por dois semestres consecutivos;
- IV) se o aluno não obtiver nenhum crédito em dois semestres consecutivos, excetuados os períodos de trancamento total;
- 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 dois semestres anteriores;
- 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*).

**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.
- **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: 9 semestres (ingr. até 2021)
- Tempo máximo de duração do Curso: 15 semestres (ingr. até 2021)
- Tempo mínimo de duração do Curso: 8 semestres (ingr. a partir de 2022)
- Tempo máximo de duração do Curso: 12 semestres (ingr. a partir de 2022)

### **DISCIPLINAS OFERECIDAS POR RESOLUÇÕES USP**

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 12.04.2004 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.

**Disciplinas cursadas em outra IES poderão ser aproveitadas como “optativas livres” ou “extracurriculares”, até 10% do total exigido no curso (Resoluções USP 2355/81 e 6612/13), após análise da CoC, para indicação da modalidade a ser registrada no histórico escolar do aluno. Aprovado pela CG em 14.09.2015.**

**CURSO DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS**  
**NOTURNO**

**2º SEMESTRE - 2023**

HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
19h00 20h30			LGN0217 Genética Geral		
19h00 22h20	LFN0325 Principios de Microbiologia	LCE0161 Química Orgânica		LCE0212 Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	LCE0182 Química Analítica Quantitativa
20h50 22h20			LCE0182 Química Analítica Quantitativa		
LCE0130 Cálculo Diferencial e Integral: 5ª feira 19h00 às 22h20 (turma de atrasados/repetentes)					

Atualizado: 16/06/2023

**CURSO DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS**  
**NOTURNO**

**4º SEMESTRE 2023**

<b>HORÁRIO</b>	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
19h00 22h20	LAN2661 Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I	LAN0310 Bioquímica Nutricional	LAN0442 Produtos de Origem Vegetal	LAN1700 Higiene de Alimentos e Legislação	LES0107 Teoria Geral da Administração

**CURSO DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS**  
**NOTURNO**

**6º SEMESTRE 2023**

HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
19h00 20h30	LAN1880 Segurança do Alimento no Sistema Agroalimentar (ingr.2021) oferecimento a 2 turmas				
19h00 22h20		LAN0166 Análise Sensorial (p /ingressante 2021)	LAN0 200 Bioquímica de Alimentos (p/ ingressante 2021)	CEN0260 Métodos Instrumentais de Análise Química	LAN2690 Produtos de Origem Animal II
<p>Optativas:                      0110225 Tropical Bio-based Production Systems 4-0 - intersemestral - optativa livre - 24/07 a 04/08                      LAN1626 Qualidade Química de Bebidas - 5ª f 08h às 11h50                      LCB0223 Topics in Biological Sciences - 6ª f 14 às 15h50 - oferecimento em inglês - optativa livre                      LZT0307 Anatomia e Fisiologia de Vertebrados I (ver grade horária C.B.)</p>					

**CURSO DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS**  
**NOTURNO**

**8º SEMESTRE 2023**

HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
8h00 11h50			LPV0660 Pós-Colheita de Prod. Hortícolas LZT0580 Análise e Composição de Alimentos		
09h00 11h50					CEN0370 Nanotecnologia na Agricultura, Meio Ambiente em Ciência dos Alimentos (suspensa 2023-24)
14h00 16h50	LES0560 Comercialização de Produtos Agrícolas				
14h00 17h50	LES0575 Elaboração e Análise de Projetos (suspensa)		LES0135 Ecologias do Artificial e do Simbólico  LES0684 Análise de Decisões e Administração de Riscos		
19h00 20h30	LAN1880 SEGURANÇA DO ALIMENTO NO SISTEMA AGROALIMENTAR (p/ ingr. 2020) Oferecimento a 2 turmas			CEN0002 CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR MÉTODOS NÃO CONVENCIONAIS (obrigatória para ingressantes até 2021)	
19h00 22h20	CEN0470 Introdução ao Gerenciamento de Resíduos Químicos (suspensa)	LCB0246 Biologia Molecular e Biotecnologia	0110152 PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS I (ingressantes 2020)  LGN0335 Evolução	LES0218 Fundamentos de Marketing	
20h50 22h20					
<p>CEN0336 Introdução à Programação de Computadores aplicada à Ciências Biológicas - 5ª f 19h às 22h20 - Anos pares: noturno. Anos ímpares: diurno -5ª f 14h às 17h50</p> <p>LAN2740 Controle Estatístico da Qualidade na Agroindústria de Alimentos - intersemestral (não será ministrada)</p> <p>LCB0223 Topics in Biological Sciences (optativa livre - oferecimento em inglês) - 6ª feira das 14h00 às 15h50</p> <p>LCE0602 Estatística Experimental - <u>Ver grade horária Eng. Agrônoma</u></p> <p>LES0370 Formação Empreendedor: Capacitação pró-ativa - 2ª feira das 10h00 às 11h50 e 5ª feira das 10h00 às 11h50</p> <p>LZT0313 Anatomia e Fisiologia Animal - <u>Ver grade horária Eng. Agrônoma</u></p>					