



# Júpiter - Sistema de Gestão Acadêmica da Pró-Reitoria de Graduação

## Grade Curricular

Curso: 11062 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110620004221 ( Ativo )

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.						
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>									
LAN0127(4) Informação e Pesquisa em Ciências dos Alimentos	2	1	3	60	0	0	0	1	
LAN0153(1) Matérias Primas Alimentícias	4	0	4	60	0	0	0	1	
LCE0130(1) Cálculo Diferencial e Integral	4	0	4	60	0	0	0	1	
LCE0143(4) Química Geral	2	0	2	30	0	0	0	1	
LEB0140(4) Física	4	0	4	60	0	0	0	1	
LGN0115(7) Biologia Celular	4	0	4	60	0	0	0	1	
	<b>Subtotal:</b>	<b>20</b>	<b>1</b>	<b>21</b>	<b>330</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
LCE0161(3) Química Orgânica	4	1	5	90	0	0	0	2	
LCE0182(4) Química Analítica Quantitativa	6	1	7	120	0	0	0	2	
Requisito - LCE0143(4) Química Geral									
LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	4	0	4	60	0	0	0	2	
Requisito - LCE0130(1) Cálculo Diferencial e Integral									
LFN0325(3) Princípios de Microbiologia	4	0	4	60	0	0	0	2	
Requisito - LGN0115(7) Biologia Celular									
LGN0217(7) Genética Geral	2	0	2	30	0	0	0	2	
Requisito - LGN0115(7) Biologia Celular									
	<b>Subtotal:</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
LAN0300(1) Açúcar, Fermentações e Bebidas	2	1	3	60	0	0	0	3	
LAN0322(2) Química de Alimentos	4	0	4	60	0	0	0	3	
LAN0330(3) Microbiologia dos Alimentos e Epidemiologia das Doenças Veiculadas por	8	1	9	150	0	0	0	3	
Requisito - LFN0325(3) Princípios de Microbiologia									
LCB0218(5) Bioquímica	4	0	4	60	0	0	0	3	
Requisito - LCE0161(3) Química Orgânica									
LES0521(5) Socioantropologia da Alimentação	2	1	3	60	0	0	0	3	
	<b>Subtotal:</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>23</b>	<b>390</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
LAN0310(7) Bioquímica Nutricional	4	1	5	90	0	0	0	4	
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
LAN0442(1) Produtos de Origem Vegetal I	4	1	5	90	0	0	0	4	
LAN1700(10) Higiene de Alimentos e Legislação	4	2	6	120	0	0	0	4	
Requisito - LAN0330(3) Microbiologia dos Alimentos e Epidemiologia das Doenças Veiculadas por Alimentos									
LAN2661(4) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I	4	1	5	90	0	0	0	4	
Requisito - LCE0130(1) Cálculo Diferencial e Integral									
Requisito - LEB0140(4) Física									
LES0107(2) Teoria Geral da Administração	4	1	5	90	0	0	0	4	
	<b>Subtotal:</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>26</b>	<b>480</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

Legenda: CE=Carga horária de Estágio; CP=Carga horária de Práticas como Componentes Curriculares; ATPA=Atividades Teórico-Práticas de Aprofundamento; (f)=Requisito fraco.



# Júpiter - Sistema de Gestão Acadêmica da Pró-Reitoria de Graduação

## Grade Curricular

**Curso:** 11062 - Ciências dos Alimentos

**Complemento:** 4 - Ciências dos Alimentos

**Currículo:** 110620004221 ( Ativo )

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.						
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>									
LAN0155(4) Produtos de Origem Vegetal II . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	0	5
Requisito - LCE0161(3) Química Orgânica									
LAN0318(9) Produtos de Origem Animal I . . . . .	6	1	7	120	0	0	0	0	5
Requisito - LAN2661(4) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I									
LAN0405(14) Análise de Alimentos . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	0	5
Requisito - LCE0182(4) Química Analítica Quantitativa									
LAN2662(4) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	0	5
Requisito - LAN2661(4) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I									
<b>Subtotal:</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>22</b>	<b>390</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
CEN0260(3) Métodos Instrumentais de Análise Química . . . . .	4	0	4	60	0	0	0	0	6
Requisito - LCE0143(4) Química Geral									
Requisito - LCE0182(4) Química Analítica Quantitativa									
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos									
LAN0166(10) Análise Sensorial . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	0	6
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos									
LAN0200(10) Bioquímica de Alimentos . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	0	6
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
LAN1880(7) Segurança do Alimento no Sistema Agroalimentar . . . . .	2	2	4	90	0	0	0	0	6
Requisito - LAN1700(10) Higiene de Alimentos e Legislação									
LAN2690(9) Produtos de Origem Animal II . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	0	6
Requisito - LAN0330(3) Microbiologia dos Alimentos e Epidemiologia das Doenças Veiculadas por Alimentos									
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
<b>Subtotal:</b>	<b>18</b>	<b>5</b>	<b>23</b>	<b>420</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
0110152(4) Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos . . . . .	4	3	7	150	0	0	0	0	7
Requisito - LAN0166(10) Análise Sensorial									
0111100(2) Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos I . . . . .	2	3	5	120	0	0	0	0	7
LAN0400(6) Alimentação e Nutrição . . . . .	2	1	3	60	0	0	0	0	7
LAN0415(5) Alimentos Funcionais . . . . .	2	1	3	60	0	0	0	0	7
Requisito - LAN0310(7) Bioquímica Nutricional									
LES0144(3) Introdução à Economia . . . . .	2	0	2	30	0	0	0	0	7
<b>Subtotal:</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>420</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
0110606(4) Estágio Profissionalizante em Ciências dos Alimentos . . . . .	2	21	23	660	660	0	0	0	8
0112100(2) Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos II . . . . .	2	5	7	180	0	0	0	0	8
Requisito - 0111100(2) Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos I									
<b>Subtotal:</b>	<b>4</b>	<b>26</b>	<b>30</b>	<b>840</b>	<b>660</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Total Obrigatórias:</b>	<b>132</b>	<b>55</b>	<b>187</b>	<b>3630</b>	<b>660</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

Legenda: CE=Carga horária de Estágio; CP=Carga horária de Práticas como Componentes Curriculares; ATPA=Atividades Teórico-Práticas de Aprofundamento; (f)=Requisito fraco.



# Júpiter - Sistema de Gestão Acadêmica da Pró-Reitoria de Graduação

## Grade Curricular

Curso: 11062 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110620004221 ( Ativo )

Disciplina	Créditos			CH	CE	CP	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.					
<b>Disciplinas Optativas Eletivas</b>								
LAN1616(3) Tecnologia de Bebidas . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	5
Requisito - LFN0325(3) Princípios de Microbiologia								
<b>Subtotal: 4 1 5 90 0 0 0</b>								
LAN1626(3) Qualidade Química de Bebidas . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	6
Requisito - LAN1616(3) Tecnologia de Bebidas								
LZT0307(8) Anatomia e Fisiologia de Vertebrados I . . . . .	2	3	5	120	0	0	0	6
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica								
<b>Subtotal: 6 4 10 210 0 0 0</b>								
0110450(1) Inovação e Qualidade na Cadeia Produtiva do Pescado . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	7
Requisito - LAN0300(1) Açúcar, Fermentações e Bebidas								
Requisito - LAN2661(4) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I								
1100300(1) Estágio Supervisionado I . . . . .	0	4	4	120	120	0	0	7
CEN0333(2) Análise Diagnóstica de Organismos Geneticamente Modificados(ogms) . . . . .	4	2	6	120	0	0	0	7
CEN0400(1) Tópicos Avançados em Biotecnologia . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	7
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica								
Requisito - LGN0217(7) Genética Geral								
CEN0430(1) Insetos Comestíveis . . . . .	4	0	4	60	0	0	0	7
CEN0485(1) Introdução a Bioinformática . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	7
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica								
Requisito - LGN0217(7) Genética Geral								
LAN0653(7) Tecnologia do Açúcar . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	7
LAN2740(10) Controle Estatístico da Qualidade na Agroindústria de Alimentos . . . . .	2	1	3	60	0	0	0	7
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos								
LCB1500(5) Seminários em Biotecnologia I . . . . .	2	0	2	30	0	0	0	7
LCB1555(5) Seminários em Biotecnologia II . . . . .	2	0	2	30	0	0	0	7
LEB0244(4) Recursos Energéticos e Ambiente . . . . .	2	0	2	30	0	0	0	7
LES0202(4) Economia e Administração dos Sistemas de Produção Agroindustrial . . . . .	4	0	4	60	0	0	0	7
Requisito - LES0107(2) Teoria Geral da Administração								
LES0217(2) Administração de Recursos Humanos . . . . .	4	0	4	60	0	0	0	7
Requisito - LES0107(2) Teoria Geral da Administração								
LES0237(9) Sociedade, Cultura e Natureza . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	7
LES0248(3) Organização e Métodos . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	7
Requisito - LES0107(2) Teoria Geral da Administração								
LZT0407(3) Anatomia e Fisiologia de Vertebrados II . . . . .	2	3	5	120	0	0	0	7
Requisito - LZT0307(8) Anatomia e Fisiologia de Vertebrados I								
<b>Subtotal: 50 16 66 1230 120 0 0</b>								

Legenda: CE=Carga horária de Estágio; CP=Carga horária de Práticas como Componentes Curriculares; ATPA=Atividades Teórico-Práticas de Aprofundamento; (f)=Requisito fraco.



# Júpiter - Sistema de Gestão Acadêmica da Pró-Reitoria de Graduação

## Grade Curricular

**Curso:** 11062 - Ciências dos Alimentos

**Complemento:** 4 - Ciências dos Alimentos

**Currículo:** 110620004221 ( Ativo )

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.						
<b>Disciplinas Optativas Eletivas</b>									
1100400(1) Estágio Supervisionado II . . . . .	0	4	4	120	120	0	0	0	8
Requisito - 1100300(1) Estágio Supervisionado I									
CEN0002(3) Conservação de Alimentos Por Métodos Não Convencionais . . . . .	2	1	3	60	0	0	0	0	8
Requisito - LAN2662(4) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II									
CEN0336(1) Introdução a Programação de Computadores Aplicada a Ciências . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	0	8
Requisito - LGN0217(7) Genética Geral									
CEN0370(1) Nanotecnologia na Agricultura, Meio Ambiente e Ciência dos Alimentos . . . . .	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LCE0130(1) Cálculo Diferencial e Integral									
Requisito - LCE0143(4) Química Geral									
Requisito - LEB0140(4) Física									
CEN0470(2) Introdução ao gerenciamento de resíduos químicos . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	0	8
LCB0246(9) Biologia Molecular e Biotecnologia . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	0	8
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
Requisito - LGN0217(7) Genética Geral									
LCE0602(7) Estatística Experimental . . . . .	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos									
LES0135(6) Ecologias do Artificial e do Simbólico . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	0	8
LES0218(4) Fundamentos de Marketing . . . . .	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LES0107(2) Teoria Geral da Administração									
LES0370(3) Formação Empreendedorial: Capacitação pró-ativa . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	0	8
LES0560(8) Comercialização de Produtos Agrícolas . . . . .	3	1	4	75	0	0	0	0	8
Requisito - LES0144(3) Introdução à Economia									
LES0575(3) Elaboração e Análise de Projetos . . . . .	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LES0144(3) Introdução à Economia									
LES0684(2) Análise de Decisões e Administração de Riscos . . . . .	4	1	5	90	0	0	0	0	8
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos									
LGN0335(3) Evolução . . . . .	4	2	6	120	0	0	0	0	8
Requisito - LGN0217(7) Genética Geral									
LPV0660(6) Pós Colheita de Produtos Hortícolas . . . . .	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LAN0200(10) Bioquímica de Alimentos									
LZT0313(6) Anatomia e Fisiologia Animal . . . . .	3	1	4	75	0	0	0	0	8
LZT0580(2) Análise e Composição de Alimentos . . . . .	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LAN0405(14) Análise de Alimentos									
<b>Subtotal: 60 15 75 1350 120 0 0</b>									
<b>Total Optativas Eletivas: 120 36 156 2880 240 0 0</b>									

Legenda: CE=Carga horária de Estágio; CP=Carga horária de Práticas como Componentes Curriculares; ATPA=Atividades Teórico-Práticas de Aprofundamento; (f)=Requisito fraco.



## Informações Básicas do Currículo

**Curso:** 11062 - Ciências dos Alimentos  
**Complemento:** 4 - Ciências dos Alimentos  
**Currículo:** 110620004221 (Ativo)

---

**Data de ativação:** 01/01/2022      **Data de desativação:** \_\_/\_\_/\_\_

### Duração (em semestres)

**Ideal:** 8    **Mínima:** 8    **Máxima:** 12

### Carga Horária (em horas)

Obrigatória		Optativa Eletiva		Optativa Livre		Total Geral
<b>Aula</b>	1980	<b>Aula</b>	195	<b>Aula</b>	0	3825
<b>Trabalho</b>	1650	<b>Trabalho</b>	0	<b>Trabalho</b>	0	
<b>Subtotal</b>	3630	<b>Subtotal</b>	195	<b>Subtotal</b>	0	
( Estágio	660 )					
( AAC	180 )					<b>5,69%</b>

## Informações Específicas

---

A distribuição dos créditos é o resultado da Carga Horária da grade curricular 2022.

Total de créditos exigidos para a conclusão 200 créditos (aula + trabalho) considerando disciplinas obrigatórias e optativas eletivas complementares.

Para mais informações consulte alterações curriculares: <http://www.esalq.usp.br/graduacao/matricula>

Os alunos devem cumprir 5% da carga horária total do curso em Atividades Acadêmicas Complementares (Resolução CoG, CoCEX e CoPq nº 7788, de 26.08.2019)

Requisito exigido para matricular-se nas disciplinas optativas: 0110606 Estágio Profissionalizante em Ciências dos Alimentos, ter cumprido todas as disciplinas obrigatórias.. Ver regras no site da graduação: [www.esalq.usp.br/graduacao](http://www.esalq.usp.br/graduacao), Estágios, alunos, ESALQ, Normas para Estágios Profissionalizante e Vivencial.

Duração do curso: Ideal: 8 semestres    Mínima: 8 semestres    Máxima: 12 semestres\*

\*Ingressantes a partir de 2022