

ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA “LUIZ DE QUEIROZ”

Universidade de São Paulo – Campus de Piracicaba

PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO

CURSO DE GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS

1. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO	1
2. OBJETIVO DO CURSO DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS	1
3. PERFIL DO PROFISSIONAL	2
3.1. COMPETÊNCIAS E HABILIDADES DO BACHAREL EM CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS	2
4. ESTRUTURA CURRICULAR	3
4.1. PRÁTICAS PEDAGÓGICAS E FORMAS DE AVALIAÇÃO	3
4.2. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	4
4.3. ATIVIDADES ACADÊMICAS COMPLEMENTARES	4
4.4. INTERNACIONALIZAÇÃO	6
5. RELAÇÃO ENTRE O ENSINO DE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO	6
6. ATIVIDADES EDUCATIVAS INTERDISCIPLINARES	6
7. QUALIFICAÇÃO DOS DOCENTES	7
8. CRITÉRIOS DE INGRESSO	7
9. CRITÉRIO DE PERMANÊNCIA	7
10. ORGANIZAÇÃO, FUNCIONAMENTO E GESTÃO	7

1. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

O Curso de Graduação em Ciências dos Alimentos pertence a Universidade de São Paulo e está sediado na Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” no campus do município de Piracicaba, SP. A Escola foi criada pelo Decreto Estadual nº 863-A, de 29 de dezembro de 1900, tendo como base a antiga Fazenda São João da Montanha, doada em 1892 por Luiz Vicente de Souza Queiroz ao Governo do Estado de São Paulo. Em 1931 recebeu a denominação atual, Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (ESALQ). Em 1934, a ESALQ passou a integrar a Universidade de São Paulo (USP) como uma das entidades fundadoras, ao lado da Faculdade de Direito do Largo do São Francisco, Faculdade de Medicina de Pinheiros e da Escola Politécnica. A USP é uma universidade pública e gratuita, lidera a lista das 50 melhores universidades da América Latina, de acordo com classificação divulgada pela Times Higher Education (THE) e foi classificada entre as cinco melhores do mundo na área de Ciências Agrárias pelo ranking da editora U.S News and World Report em 2016 e em 2017.

Localizada em Piracicaba, a 160 km de São Paulo, a ESALQ está instalada em um dos mais belos *campi* universitários do País, com jardins, parques e prédios históricos, tombados como Patrimônio Público Estadual, e moderna infraestrutura para atividades acadêmicas e científicas, unindo tradição com inovação. Está situada em uma área de 3.825,4 hectares, denominada *Campus* "Luiz de Queiroz", correspondente a 48,85% da área total da USP e que compreende as 4 estações experimentais - Anhembi, Anhumas, Itatinga e Fazenda Areão, onde se encontra a ESALQtec - Incubadora Tecnológica. Sedia sete cursos de graduação, os quais são: Administração, Ciências Biológicas, Ciências dos Alimentos, Ciências Econômicas, Engenharia Agrônoma, Engenharia Florestal, Gestão Ambiental, além de Licenciatura em Ciências Agrárias e em Ciências Biológicas.

O Regimento da ESALQ está disponível no endereço eletrônico
http://www.esalq.usp.br/atac/docs/regimento_Esalq_resol_6766.pdf.

Os dados quantitativos da ESALQ encontram-se no endereço
<http://www4.esalq.usp.br/institucional/esalq-em-numeros>

2. OBJETIVO DO CURSO DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS

O curso de CA da USP é o pioneiro no Brasil, criado em 2001, embora os cursos de *Food Science* sejam tradicionais em outros países. No Brasil, o setor agroindustrial passa por crescimento significativo. O setor brasileiro de alimentos registrou um crescimento de 2,08% em faturamento no ano de 2018, atingindo R\$ 656 bilhões, somadas exportação e vendas para o mercado interno, o que representa 9,6% do PIB, segundo a pesquisa conjuntural da ABIA – Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA, 2020). No Brasil, há uma variedade de cursos que formam profissionais relacionados à área de alimentos, mas em nenhum deles têm-se como foco de estudo o alimento e toda a sua cadeia produtiva como o de Ciências dos Alimentos, que abrange conteúdos que vão desde as etapas de pós-colheita, pós-abate e os fatores de produção que os afetam, até o alimento na ponta final da cadeia - a mesa do consumidor. O curso integra diversas áreas em diferentes níveis de especificidade (de produção,

transformação, análise, nutrição, marketing, segurança e planejamento alimentar, higiene e inocuidade dos alimentos), para formar um profissional com visão integradora do elo entre alimento, o ser humano e o ambiente.

Aprovado pela douta Congregação da ESALQ em 25/03/1999 e na Reunião do Conselho Universitário da USP em 27/06/2000, Processo nº 99.1.474.11, teve seu início em 2001. Reconhecido pelo Conselho Estadual de Educação de acordo com o Processo CEE 522/2006, com Renovação do Reconhecimento publicada no Diário Oficial do Estado de São Paulo de 01/09/2017 (Deliberação CEE 142/2016), por 5 anos.

3. PERFIL DO PROFISSIONAL

O Projeto Político Pedagógico do curso de Ciências dos Alimentos foi desenvolvido com o objetivo de formar profissionais especialistas em alimentos com conhecimento crítico da realidade social, cultural, econômica e política do país. O Projeto visa formar um profissional com amplo conhecimento do alimento sob os aspectos nutricionais, bioquímicos, higiênico-sanitários, tecnológicos e sensoriais e capacidade de identificar problemas e formular soluções para atuar na cadeia produtiva sugerindo ações que visem à melhoria da alimentação da população. Visa, também, preparar esse profissional para conhecer e identificar as demandas do consumidor e atuar no sistema agroalimentar nas etapas inerentes à transformação dos alimentos, distribuição e consumo. O perfil desejado do profissional baseia-se na capacidade de articular e mobilizar conhecimentos, habilidades e atitudes para resolver problemas, enfrentar imprevistos, trabalhar em equipes e intervir em situações para melhoria da qualidade dos processos, produtos e serviços, com criatividade, liderança, visão empreendedora e dentro de princípios éticos. Baseia-se, também, na atuação responsável no sentido de considerar a sustentabilidade social, econômica, cultural e ambiental e o respeito a todos os agentes envolvidos na cadeia alimentar.

3.1. COMPETÊNCIAS E HABILIDADES DO BACHAREL EM CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS

- Pesquisar e desenvolver produtos alimentícios;
- Desenvolver e implementar programas de garantia da qualidade de alimentos quanto aos aspectos higiênico-sanitários, físico-químicos, sensoriais e nutricionais;
- Atuar no processamento e conservação de produtos agropecuários: leite, produtos cárneos, hortaliças, frutas, cereais, tubérculos, grãos, cana-de-açúcar e outros.
- Gerenciar ou integrar equipes de laboratórios em indústrias de alimentos ou em serviços de apoio ao setor de alimentação;
- Gerenciar projetos agroindustriais nos aspectos tecnológicos, econômicos, ambientais e de rastreabilidade;
- Assessorar o desenvolvimento de produtos alimentícios, capacitação de pessoal, qualificação de fornecedores, auditorias, gestão de programas de garantia e controle da qualidade e adequação à legislação;
- Atuar no sistema de vigilância sanitária e epidemiológica;

- Desenvolver programas de educação para o consumo e produção de alimentos;
- Monitorar processos que visem à segurança alimentar e nutricional.

Essas habilidades permitem ao Bacharel em Ciências dos Alimentos formado pela ESALQ a atuação atuar em indústrias e empresas de pequeno, médio e grande porte; hotéis; empresas atacadistas, varejistas e de serviços de alimentação; cooperativas, associações e organizações não-governamentais (ONGs); órgãos públicos municipais, estaduais e federais; e empresas prestadoras de serviços e consultoria na área de alimentos, ingredientes e insumos para a cadeia produtiva.

4. ESTRUTURA CURRICULAR

Em 19 anos, formando o total de 405 profissionais, o curso de CA da ESALQ/USP passou por 7 atualizações na grade curricular desde a criação. A estrutura curricular atual do Curso de Ciências dos Alimentos da ESALQ compõe-se disciplinas essenciais, a serem cursadas nos semestres 1 a 8, e de disciplinas optativas eletivas, que poderão ser cursadas idealmente a partir do 4º semestre. O conteúdo curricular contempla as áreas de Ciências Exatas, Ciências Biológicas e da Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos e Ciências Sociais, Humanas e Econômicas. O estágio profissionalizante, que objetiva proporcionar ao aluno uma visão da profissão dentro de uma realidade atual, é componente curricular obrigatório, assim como o Trabalho de Conclusão de Curso em determinada área teórico-prática ou de formação profissional, como atividade de síntese e integração de conhecimento e consolidação das técnicas de pesquisa.

O curso é oferecido em períodos semestrais. A grade curricular contempla uma sequência lógica de disciplinas teórico-práticas, obrigatórias. O período ideal é de 10 semestres, com duração mínima de 9 semestres e o máximo de 15 semestres. O número de horas obrigatória em optativa é de 225. Os alunos devem cumprir 660 horas em Estágio Profissionalizante e serem aprovados no Trabalho de Conclusão de Curso, totalizando carga horária de 3705 horas, conforme estrutura curricular.

4.1. PRÁTICAS PEDAGÓGICAS E FORMAS DE AVALIAÇÃO

A organização do curso de graduação oferece disciplinas e estágios curriculares que otimizam a formação oferecendo significativas oportunidades de vivência profissional. Os conteúdos curriculares são apresentados de forma a ganharem uma interrelação entre as áreas, possibilitando que o aluno forme uma visão integrada e articulada de atuação em ciências dos alimentos. A indissociabilidade entre o ensino, pesquisa e extensão que caracteriza o processo de aprendizagem desenvolvido no curso prepara o aluno para as exigências que hoje se apresentam.

As aulas práticas consistem de exercícios em salas de aula ou em laboratórios, que normalmente demandam confecção de relatórios das atividades ou, demais estratégias de aprendizagem recomendadas pela pedagogia universitária, tais como estudo em grupos, seminários, visitas às indústrias, feiras, exposições, pesquisas, etc.

Os alunos participam das atividades implementadas nos laboratórios pertencentes aos vários departamentos da ESALQ, como biologia, química, matemática, física, instrumentação bioquímica e físico-química de alimentos, microbiologia de alimentos, micotoxinas, microscopia e análise de alimentos, análise sensorial, ensaios biológicos, processamento de alimentos e segurança alimentar e nutricional. À disposição dos alunos estão várias unidades e respectivos equipamentos como planta-piloto para processamento de alimentos e produtos de origem vegetal e animal, destilaria-piloto para práticas de fermentação, biotério, centro de computação e informática, irradiador de alimentos e laboratórios pertencentes ao Centro de Energia Nuclear na Agricultura.

Um número crescente de disciplinas está fazendo uso da plataforma MOODLE do STOA, que é um ambiente virtual de aprendizagem aos docentes e alunos, utilizado em instituições de ensino em diversos países, que oferece ferramentas, recursos e atividades que permitem uma maior interação aluno-docente.

As avaliações das disciplinas incluem provas formais, apresentação de trabalhos e seminários em sala de aula, sendo descritas nos programas de cada disciplina.

4.2. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Trabalho de Conclusão de Curso é desenvolvido em duas disciplinas designadas Trabalho de Conclusão de Curso I que oferecem 02 créditos aula e 3 créditos trabalho, totalizando 120 horas e Trabalho de Conclusão de Curso II, com 02 créditos aula e 5 créditos trabalho, totalizando 180 horas. Constitui-se numa atividade acadêmica de sistematização do conhecimento sobre um objeto de estudo pertinente ao curso, desenvolvido mediante orientação e avaliação docente. Proporciona aos alunos o aprimoramento técnico – científico a partir da realização de trabalho de síntese e integração dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso em empresas ou em instituições de ensino e/ou pesquisa. Proporciona também ao aluno uma formação sólida em todas as etapas de um trabalho final, incluindo o planejamento, execução, análise e redação final, de forma prática, em um amplo número de áreas relacionadas ao curso, além de promover o amadurecimento profissional pela experimentação e solução de problemas no sistema agroalimentar. Pode abranger uma das seguintes categorias:

- Monografia - englobando análise crítica do assunto abordado
- Trabalho original de pesquisa
- Projeto desenvolvido em empresas ou instituições de ensino e/ou pesquisa

4.3. ATIVIDADES ACADÊMICAS COMPLEMENTARES

A RESOLUÇÃO CoG, CoCEX e CoPq Nº 7788, de 26 de agosto de 2019 instituiu as normas e disciplinas para integralização de créditos de Atividades Acadêmicas Complementares (AAC), nos currículos dos cursos de graduação da USP:

– as AAC são obrigatórias, pois fazem parte da matriz curricular dos cursos de graduação, e têm sua exigência embasada nas Diretrizes Curriculares Nacionais e Lei de Diretrizes e Bases da Educação, tendo carga horária mínima desempenhada pelo estudante e desenvolvidas conforme as regras estabelecidas pela Comissão de Graduação das Unidades;

– as AAC são realizadas ao longo do curso de graduação e têm como objetivo privilegiar o enriquecimento e a complementação da formação profissional, científica, social e cultural do estudante, podendo ser realizadas de acordo com seu interesse e afinidade, nas áreas de ensino e formação sociocultural, responsabilidade social e interesse coletivo, pesquisa e formação profissional e extensão e aperfeiçoamento;

– as AAC constituem atividade curricular obrigatória, devendo perfazer 5% da carga horária total do curso, a critério da Comissão de Graduação da Unidade, na forma de “créditos trabalho” (30 horas/crédito).

– as AAC aceitas conforme resolução CoG, CoCEX e CoPq Nº 7788, de 26 de agosto de 2019 estão descritas nos artigos 4º a 6º:

Artigo 4º – Consideram-se Atividades Acadêmicas Complementares de Graduação (AACG), entre outras atividades:

- I – atividades esportivas;
- II – bolsas em projetos de modalidade de ensino;
- III – premiações acadêmicas na graduação;
- IV – disciplinas ou estágios acadêmicos realizados no exterior – intercâmbio;
- V – disciplinas ou estágios acadêmicos não obrigatórios;
- VI – monitoria em cursos de graduação;
- VII – participação na organização de eventos de graduação;
- VIII – participação em programas de atividades extramuros relacionadas à prática profissional do curso de graduação no qual está matriculado;
- IX – participação como aluno especial em disciplina de programa de pós-graduação;
- X – participação em atividades acadêmicas na Agência USP de Inovação;
- XI – participação em visitas acadêmicas monitoradas na Unidade; e
- XII – participação na Comissão da Semana de Recepção aos Calouros.

Artigo 5º – Consideram-se Atividades Acadêmicas Complementares de Cultura e Extensão Universitária (AACCE), entre outras atividades:

- I – participação em cursos de extensão universitária;
- II – participação em cursos extracurriculares;
- III – participação em empresas juniores;
- IV – participação em ligas estudantis;
- V – participação em grupos e organizações que promovam ações sociais;
- VI – participação em programa de extensão de serviços à comunidade;
- VII – participação em visitas culturais e de extensão monitoradas na Unidade;
- VIII – participação em edição do Projeto Rondon;
- IX – realização de treinamentos técnicos;
- X – recebimento de bolsas em projetos de modalidade cultura e extensão;
- XI – recebimento de premiações sociais/comunitárias;
- XII – participação em semanas acadêmicas;
- XIII – representação discente em colegiados e entidades estudantis;
- XIV – participação em atividades culturais em museus, institutos especializados e centros culturais; e
- XV – participação em núcleos de apoio à cultura e extensão.

Artigo 6º – Consideram-se Atividades Acadêmicas Complementares de Pesquisa (AAPQ), entre outras atividades:

- I – participação em congressos, seminários e conferências científicas com apresentação de trabalhos;

- II – realização de iniciação científica;
- III – recebimento de bolsas em projetos de modalidade de pesquisa;
- IV – recebimento de premiações científicas;
- V – participação em atividades de pesquisa na Agência USP de Inovação;
- VI – participação na autoria de artigos científicos e nos registros de patentes; e
- VII – atividades curatoriais.

4.4. INTERNACIONALIZAÇÃO

As atividades desenvolvidas no curso visam também qualificar os alunos para participação dos programas de mobilidade estudantil a partir de convênios interinstitucionais. Os referidos convênios contribuem para a qualidade do ensino de graduação nas instituições participantes, por meio da inovação e desenvolvimento da área agroalimentar, uma vez que estimulam a troca de experiências internacionais aos estudantes (que cursam disciplinas, realizam estágios e trabalhos de conclusão de cursos) e aos docentes (integração de projetos).

O curso mantém programa de Dupla Diplomação com a ONIRIS - Ecole Nationale Veterinaire, agroalimentaire et de l'Alimentation Nantes - Atlantique, França, desde 2011.

5. RELAÇÃO ENTRE O ENSINO DE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO

Pelo fato de estar instalado no campus da ESALQ-USP, os alunos do Curso de Ciências dos Alimentos possuem várias oportunidades de participação em projetos multidisciplinares e integradores, que envolvem docentes e pós-graduandos dos vários departamentos e estudantes dos demais Cursos de Graduação existentes na Unidade e dos programas de Pós-Graduação, em nível de mestrado e doutorado. Uma grande integração entre graduandos e pós-graduandos ocorre por meio do Programa de Aperfeiçoamento de Ensino (PAE).

Este Programa prepara estudantes de mestrado e doutorado para a atividade docente a partir de disciplina preparatória e estágio em docência supervisionado por docentes. Neste estágio os pós-graduandos interagem com os graduandos durante as aulas práticas, o acompanhamento nas aulas teóricas, visitas e plantões de dúvidas.

6. ATIVIDADES EDUCATIVAS INTERDISCIPLINARES

A ESALQ oferece atividade de estágio e a possibilidade do estudante participar de vários grupos de extensão, destacando-se a possibilidade do estudante cumprir até 2 estágios supervisionados durante o curso, 1100300 Estágio Supervisionado I e 1100400 Estágio Supervisionado II (requisito: 1100300). Conforme estabelecido nas regras de estágio, coordenados por um docente que define um programa específico para cada estudante; Projeto de iniciação científica, com possibilidade de bolsa por agências de fomento (como FAPESP), programa CNPq/PIBIC ou a outras instituições financiadoras, além de bolsas de Programa Unificado de Bolsas da USP.

Os alunos que se dedicam a atividades de pesquisa participam de congressos, simpósios e seminários da área. Além disso, os alunos do curso organizam anualmente o Seminário "Saiba mais Sobre Alimentos", comemorativo do Dia Mundial da Alimentação, com a presença de palestrantes de universidades e de indústrias, trazendo os temas mais atuais para apresentação.

Organizam também, anualmente, a Feira de Ciências dos Alimentos em Piracicaba/SP com o objetivo de esclarecer à comunidade dúvidas mais frequentes quanto à aquisição de alimentos, higiene dos alimentos, alimentos industrializados, alimentos funcionais e cultura alimentar.

7. QUALIFICAÇÃO DOS DOCENTES

Todos os docentes do curso são enquadrados no plano de carreira e de regime de trabalho da USP e portadores do título de Doutor. A maioria são professores contratados em Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (54) e dois são contratados em Regime de Tempo Parcial.

8. CRITÉRIOS DE INGRESSO

Para o ingresso e admissão ao curso de bacharelado em Ciências dos Alimentos da ESALQ/USP, são necessários: i) conclusão do ensino médio, e ii) aprovação no Exame Vestibular da FUVEST (28 vagas) ou SiSU- Sistema de Seleção Unificada (12 vagas):

Número de vagas anuais: 40

Turno de funcionamento: noturno

Regime de matrícula: semestral

9. CRITÉRIO DE PERMANÊNCIA

O período ideal do curso é de 08 semestres, sendo o mínimo de 7 semestres e o máximo de 13 semestres. Requisitos essenciais para obtenção do grau: aprovação em todas as disciplinas com média igual ou superior a 5 (cinco). Frequência igual ou superior a 70% (setenta por cento) das aulas ministradas em todas as disciplinas. Atividade de estágio obrigatório com carga mínima de 660 horas. Suficiência e aprovação no trabalho de conclusão de curso (Trabalho de Conclusão de Curso II).

10. ORGANIZAÇÃO, FUNCIONAMENTO E GESTÃO

A administração acadêmica do curso é realizada segundo as normas e procedimentos vigentes na USP. A gestão do curso está a cargo da Comissão Coordenadora do Curso de Ciências dos Alimentos que se reporta à Comissão de Graduação da ESALQ. Esta, por sua vez, é constituída por representantes de todos os Departamentos, das Comissões Coordenadoras dos Cursos e do corpo discente de todos os cursos oferecidos. A Comissão de Graduação estabelece e supervisiona políticas e diretrizes acadêmicas dos cursos da Unidade. Nos aspectos operacionais de matrículas e controle geral de notas atua o Serviço de Graduação assistido pela Assistência Acadêmica.

De acordo com o Artigo 7º da Resolução CoG nº 5500 da USP, de 13 de Janeiro de 2009, são atribuições da Coordenação de Curso:

- I - coordenar a implementação e a avaliação do projeto político pedagógico do curso considerando a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, as Diretrizes Curriculares vigentes e, no caso de cursos de licenciatura, o Programa de Formação de Professores da Universidade;
- II - encaminhar propostas de reestruturação do projeto político pedagógico e da respectiva estrutura curricular (disciplinas, módulos ou eixos temáticos) à CG da Unidade à qual o curso ou habilitação está vinculado, ouvidos, quando for o caso, os Departamentos;
- III - coordenar o planejamento, a execução e a avaliação dos programas de ensino/aprendizagem das disciplinas, módulos ou eixos temáticos;
- IV - elaborar a proposta de renovação de reconhecimento do curso;
- V - analisar a pertinência do conteúdo programático e carga horária das disciplinas, módulos ou eixos temáticos, de acordo com o projeto político pedagógico, propondo alterações no que couber;
- VI - promover a articulação entre os docentes envolvidos no curso ou habilitação com vistas à integração interdisciplinar ou interdepartamental na implementação das propostas curriculares;
- VII - acompanhar a progressão dos alunos durante o curso ou habilitação, propondo ações voltadas à prática docente ou à implementação curricular, quando for o caso;
- VIII - propor à CG alterações do número de vagas do curso ou habilitação, ouvidos, quando for o caso, os Departamentos envolvidos;
- IX - submeter a proposta global do respectivo currículo à CG da Unidade, à qual o curso ou habilitação está vinculado;
- X - outras funções que lhe forem atribuídas pelo CoG ou que lhe forem delegadas pela CG da Unidade responsável pelo oferecimento do curso ou habilitação.

O Regimento Interno da CoC foi aprovado pela Instituição em fevereiro de 2013.

A responsabilidade geral dos cursos de graduação é atribuição do Diretor da ESALQ, cuja qualificação é de Professor Titular eleito em lista tríplice pelo Colégio Eleitoral da Escola e designado pelo Magnífico Reitor da Universidade, com mandato de quatro anos.

Piracicaba, 05 de março de 2020

Grade Curricular Curso: 11062 - Ciências dos Alimentos

Data de Início: 01/01/2021 Duração Ideal 10 semestres
 Mínima 09 semestres
 Máxima 15 semestres

INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS:

* O aluno deverá cumprir 5% da carga horária total do curso (190 horas) em Atividade Acadêmica Complementar (AAC). As AACs aceitas estão descritas no item 4.3.

1º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)
<u>LAN0127</u>	Informação e Pesquisa em Ciências dos Alimentos	2	1	60
<u>LCE0130</u>	Cálculo Diferencial e Integral	4	0	60
<u>LCE0143</u>	Química Geral	2	0	30
<u>LEB0140</u>	Física	4	0	60
<u>LAN0153</u>	Matérias Primas Alimentícias	4	0	60
<u>LGN0115</u>	Biologia Celular	4	0	60
Subtotal:		20	1	330
2º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)
<u>LCE0161</u>	Química Orgânica	4	1	90
<u>LCE0182</u>	Química Analítica Quantitativa	6	1	120
<u>LFN0325</u>	Princípios de Microbiologia	4	0	60
<u>LGN0217</u>	Genética Geral	2	0	30
<u>LCE0212</u>	Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	4	0	60
Subtotal:		20	2	360
3º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)
<u>LAN0330</u>	Microbiologia dos Alimentos e Epidemiologia	8	1	150
<u>LCB0218</u>	Bioquímica	4	0	60
<u>LAN0322</u>	Química de Alimentos	4	0	60
<u>LES0144</u>	Introdução à Economia	2	0	30
<u>LAN0300</u>	Açúcar, Fermentações e Bebidas	2	1	60
Subtotal:		20	2	360

4º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)
<u>LAN0310</u>	Bioquímica nutricional	4	0	60
<u>LAN2661</u>	Operações Unitárias no Processamento de alimentos I	4	1	90
<u>LAN0442</u>	Produtos de Origem Vegetal I	4	1	90
<u>LAN1700</u>	Higiene de Alimentos e Legislação	4	2	120
<u>LES0107</u>	Teoria Geral da Administração	4	0	30
Subtotal:		20	5	450
5º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)
<u>LAN2662</u>	Operações Unitárias no Processamento de alimentos II	4	1	90
<u>LAN0405</u>	Análise de Alimentos	4	1	90
<u>LAN0318</u>	Produtos de Origem Animal I	6	1	120
<u>LAN0155</u>	Produtos de Origem Vegetal II	4	1	90
<u>LES0521</u>	Socioantropologia da Alimentação	4	1	60
Subtotal:		22	5	480
6º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)
<u>LAN0166</u>	Análise Sensorial	4	1	90
<u>LAN0200</u>	Bioquímica de alimentos	4	0	60
<u>LAN1880</u>	Segurança do Alimento no Sistema Agroalimentar	2	2	90
<u>LAN2690</u>	Produtos de Origem Animal II	4	1	90
<u>CEN0260</u>	Métodos Instrumentais de Análise Química	4	0	90
Subtotal:		18	4	390
7º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)
<u>LAN0415</u>	Alimentos Funcionais	2	1	60
<u>Q110152</u>	Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos	4	3	150
<u>LAN0400</u>	Alimentação e Nutrição	2	1	60
<u>111100</u>	Trabalho de Conclusão de Curso I	2	3	120
<u>LES0452</u>	Economia e Gestão do Agronegócio	4	0	60

Subtotal:		14	8	450
8º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)
<u>112100</u>	Trabalho de Conclusão de Curso II	2	5	180
<u>0110606</u>	Estágio Profissionalizante em Ciências dos Alimentos	2	21	660
Subtotal:		4	26	840
CRÉDITOS EM OBRIGATÓRIAS		138 CRÉDITOS		2070 HORAS
CRÉDITOS TRABALHO		53 CRÉDITOS		1590 HORAS
CRÉDITOS EM OPTATIVAS (MÍNIMO)		21 CRÉDITOS		315 HORAS
TOTAL		212 CRÉDITOS		3975 HORAS