

BACHARELADO EM

CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS

CURSO DE GRADUAÇÃO



ESALQ



Fabio Correzan Corrêa, DVComun/Esalq/USP

Esalq

Sua carreira sem fronteiras

USP

CURRÍCULO ACADÊMICO

O curso oferece ao aluno disciplinas básicas nas áreas das ciências exatas, biológicas e humanas; 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).

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

INFRAESTRUTURA DO CURSO

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, contando com corpo docente com alta qualificação profissional. Outro diferencial é a oportunidade de realizar estágios em projetos multidisciplinares, participar de grupos de extensão universitária e de intercâmbios acadêmicos.

A UNIVERSIDADE OFERECE

- Restaurante universitário
- Curso de inglês gratuito
- Salas de informática e acesso à Internet
- Atendimento médico e odontológico no campus
- Intercâmbios internacionais
- Praça de práticas esportivas no campus
- Bibliotecas
- Moradias no campus
- Bolsas de estudo (seleção - critérios acadêmicos)
- Auxílios para permanência estudantil como moradia, alimentação e financeiro (seleção - critérios socioeconômicos)

PROFISSÃO

O cientista de 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.

Mercado de trabalho

- Setor privado: pesquisa e desenvolvimento de produtos e inovações tecnológicas, gestão de garantia da qualidade, processamento e conservação de produtos, gerenciamento de equipes de laboratórios, programas de educação para o consumo e a produção de alimentos e consultoria;
- Órgãos públicos: setor de vigilância sanitária e epidemiológica e processos de segurança alimentar e nutricional.



40 VAGAS ANUAIS

PERÍODO **NOTURNO**

DURAÇÃO **4 ANOS**



Roberto Amaral, Acervo DvComun/Esalq/USP

A ESALQ

Fundada em 1901, a Esalq, Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, é uma das unidades fundadoras da Universidade de São Paulo (USP), instituição pública e gratuita, localizada em Piracicaba, cidade de porte médio com ótima qualidade de vida e voltada, em grande parte, à vida universitária. É rica em atividades culturais e próxima de grandes centros como Campinas e São Paulo. A Esalq/USP oferece 7 cursos de graduação: Administração, Ciências Biológicas, **Ciências dos Alimentos**, Ciências Econômicas, Engenharia Agrônômica, Engenharia Florestal e Gestão Ambiental.

PROCESSO SELETIVO

Vestibular da Fuvest

fuvest.br

Processo seletivo Enem-USP

fuvest.br/enem-usp

INFORMAÇÕES

www.esalq.usp.br/gr/alimentos

 @alimentosusp

 /alimentosusp

SAIBA MAIS

