



CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
PRAÇA DA REPÚBLICA, 53 – CENTRO/SP - CEP: 01045-903
FONE: 2075-4500

PROCESSO	CEESP-PRC-2021/00264		
INTERESSADAS	USP / Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" / Piracicaba		
ASSUNTO	Renovação do Reconhecimento do Curso de Ciências dos Alimentos		
RELATOR	Cons. Mário Vedovello Filho		
PARECER CEE	Nº 163/2026	CES "D"	Aprovado em 03/06/2026 Comunicado ao Pleno em 10/06/2026

CONSELHO PLENO

1. RELATÓRIO

1.1 HISTÓRICO

O Pró-reitor de graduação da Universidade de São Paulo encaminhou a este Conselho, pelo Ofício PRG/A/013/2026, protocolado em 03/03/2026, o pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso de Ciências dos Alimentos, oferecido pela Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" / Piracicaba (fls. 253). A presente solicitação foi realizada dentro do estabelecido pela Deliberação CEE 171/2019.

Encaminhado à CES em 05/03/2026, os Especialistas, Profs. Luís Henrique Garcia Amoedo e Vera Lúcia Sampaio de Souza Novaes, foram designados para emitir Relatório Circunstanciado sobre o Curso em pauta – fls. 455. A visita *in loco* foi agendada para o dia 14/04/2026. O Relatório dos Especialistas foi juntado aos autos em 08/05/2026 e, em 14/05/2026, foi encaminhado à AT para informar.

1.2 APRECIÇÃO

Com base na norma em epígrafe, nos documentos apresentados pela Instituição e no Relatório da Comissão de Especialistas, passo à análise dos autos, como segue:

Redeclamação da Instituição	Parecer CEE 593/2023 e Portaria CEE-GP 510/2023, publicada no DOE em 12/12/2023, pelo prazo de dez anos
Direção	Dr. Aluísio Augusto Cotrim Segurado, reitor – quadriênio 2026 a 2030

Dados do Curso

Renovação do reconhecimento	Parecer CEE 44/2022 e Portaria CEE-GP 96/2022, publicada no DOE em 22/02/2022, pelo prazo de cinco anos
Horários de Funcionamento	Noite: das 19:00 às 22:30 horas, de segunda a sexta-feira Sábado: 07 às 18hs (O curso poderá ter aulas aos sábados, no período matutino e/ou vespertino)
Duração da hora/aula	60 minutos.
Carga horária total do Curso	3.300 horas
Número de vagas oferecidas	40 vagas
Tempo para integralização	Tempo mínimo para integralização: 8 semestres Tempo máximo para integralização: 12 semestres
Coordenadora do Curso	Paula Morrell Moreira da Silva Doutorado em energia nuclear na agricultura e ambiente pela UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CENA
Formas de ingresso	Total geral de vagas: 40 vagas (modalidades vestibular) + 1 eventual (competição conhecimento)

Caracterização da Infraestrutura Física da Instituição reservada para o Curso

O curso de Ciências dos Alimentos é lecionado por docentes dos departamentos da ESALQ e do CENA. Abaixo são apresentadas informações sobre a infraestrutura usada atualmente para o curso.

Infraestrutura atual usada pelo Curso de Ciências dos Alimentos

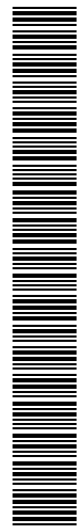
Departamentos: 12

Laboratórios: 140

Detalhamento da infraestrutura encontra-se em fls. 262 e 263.

Biblioteca

Acervo	Livros: 90.536 (Títulos: 62.630) Teses: 19.680 (Títulos: 18.092) Fascículos de Periódicos 211.684 (Títulos: 2.482) Multimeios: 1.432 (Títulos: 1.197) MNC (Não convencionais): 27363 Acervo Geral: 350.695 (Títulos: 84.401)
--------	--



Acervo Virtual	Livros: 475.526 Teses: 6.526.933 Títulos e Periódicos: 11.259.129 Outros: 413 Total: 18.260.722
----------------	--

<https://www.esalq.usp.br/biblioteca/>

Corpo Docente

O corpo docente é composto por 67 professores, todos com título de Doutor, atendendo a Deliberação CEE 145/2016.

Corpo Técnico disponível para o Curso

Tipo	Quantidade (formação)
CENA – Centro de Energia Nuclear na Agricultura	117 (28 superior, 65 técnicos e 24 básicos)
LCA - Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos	26 (03 superior, 15 técnicos e 08 básicos)
LCB - Departamento de Ciências Biológicas	20 (06 superior, 09 técnicos e 05 básicos)
LCE - Departamento de Ciências Exatas	13 (02 superior, 09 técnicos e 02 básicos)
LEB – Departamento de Engenharia de Biossistemas	18 (01 superior, 12 técnicos e 05 básicos)
LES - Departamento de Economia, Administração e Sociologia	08 (01 superior, 06 técnicos e 01 básico)
LFN – Departamento de Fitopatologia e Nematologia	08 (03 superior, 03 técnicos e 02 básicos)
LGN – Departamento de Genética	44 (04 superior, 21 técnicos e 19 básicos)
LZT – Departamento de Zootecnia	40 (04 superior, 12 técnicos e 24 básicos)
LPV – Departamento de Produção Vegetal	40 (04 superior, 10 técnicos e 26 básicos)
Serviço de Apoio à Pesquisa	04 (02 superior e 02 técnicos)
Serviço de Atividades Internacionais e Convênio - SVAINT	03 (02 superior e 01 básico)
Serviço de Cultura e Extensão Universitária	07 (03 superior, 02 técnicos e 02 básicos)
Serviço de Graduação - SVG	07 (02 superior e 05 técnicos)
Seção de Informática - Siesalq	07 (05 superior e 02 técnicos)
Seção de Estágios	01 superior
Seção de Gestão de Convênios, Contratos e Projetos	05 (01 superior, 03 técnicos e 01 básico)
Divisão da Biblioteca	22 (10 superior, 11 técnicos e 01 básico)
Total	390

Demanda do Curso nos últimos Processos Seletivos

Ano	AMPLA CONCORRÊNCIA			ESCOLA PUBLICA			PPI			TOTAL			TOTAL C/V
	Vagas	Inscr.	C/V	Vagas	Inscr.	C/V	Vagas	Inscr.	C/V	Vagas	Inscr.	C/V	
2022	13	74	5,7	9	14	1,6	6	9	1,5	28	97	3,5	-
2023	17	36	2,1	9	14	1,6	6	2	0,3	32	52	1,6	-
2024	18	248	13,8	7	28	4,0	4	5	1,2	29	281	9,7	-
2025	18	49	2,7	7	22	3,1	4	7	1,8	29	78	2,7	-
2026	18	272	15,1	7	24	3,4	4	7	1,8	29	303	10,4	2,7

Demonstrativo de alunos matriculados e formados no Curso

Período	Ingressantes		Conclusão	
	Ingressantes	Conclusão	Ingressantes	Conclusão
2021	25	24		
2022	40	27		
2023	40	34		
2024	40	35		
2025	40	14 (1º sem)		

Matriz Curricular

1º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)	Carga horária de extensão (horas)
LCA0127	Informação e Pesquisa em Ciências dos Alimentos	1	1	45	
LCA0153	Matérias Primas Alimentícias	3	0	45	
LCE0130	Cálculo Diferencial e Integral	3	0	45	
LCE0143	Química Geral	2	0	30	
LEB0140	Física	3	0	45	
LGN0115	Biologia Celular	3	0	45	
Subtotal:		15	1	255	
2º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)	Carga horária de extensão (horas)
LCE0161	Química Orgânica	3	1	75	
LCE0182	Química Analítica Quantitativa	5	0	75	
LCE0212	Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	3	0	45	
LFN0325	Princípios de Microbiologia	3	0	45	
LGN0217	Genética Geral	2	0	30	
Subtotal:		16	1	270	
3º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)	Carga horária de extensão (horas)
LCA0300	Açúcar, Fermentações e Bebidas	2	1	60	
LCA0322	Química de Alimentos	3	0	45	
LCA0330	Microbiologia dos Alimentos e Epidemiologia	3	1	75	30
LCB0218	Bioquímica	3	0	45	



LES0144	Introdução à Economia	2	0	30	
LES0521	Socioantropologia da Alimentação	2	0	30	
Subtotal:		15	2	285	30
4º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)	Carga horária de extensão (horas)
LCA0310	Bioquímica Nutricional	3	1	75	
LCA0200	Bioquímica de alimentos	3	1	60	
LCA1700	Higiene de Alimentos e Legislação	3	2	105	
LCA2661	Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I	3	1	75	
LES0107	Teoria Geral da Administração	3	0	45	
Subtotal:		15	5	375	
5º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)	Carga horária de extensão (horas)
LCA0155	Produtos de Origem Vegetal I	3	1	75	
LCA0318	Produtos de Origem Animal I	4	1	90	30
LCA0405	Análise de Alimentos	3	1	75	
LCA2662	Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II	3	1	75	
Subtotal:		13	4	315	30
6º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)	Carga horária de extensão (horas)
CEN0260	Métodos Instrumentais de Análise Química	3	0	45	
LCA0166	Análise Sensorial	3	1	90	
LCA0442	Produtos de Origem Vegetal II	3	1	75	
LCA1880	Segurança do Alimento no Sistema Agroalimentar	2	2	90	
LCA2690	Produtos de Origem Animal II	3	1	90	
Subtotal:		14	5	360	
7º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)	Carga horária de extensão (horas)
0110152	Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos	3	3	135	50
0111100	Trabalho de Conclusão de Curso I	2	3	120	
LCA0400	Alimentação e Nutrição	2	1	60	
LCA0415	Alimentos Funcionais	2	1	60	30
LCA0767	Embalagem de Alimentos	3	0	45	
Subtotal:		12	8	420	80
8º Período Ideal		Crédito Aula	Crédito Trabalho	Carga horária (horas)	Carga horária de extensão (horas)
0110606	Estágio Profissionalizante em Ciências dos Alimentos	2	21	660	195
112100	Trabalho de Conclusão de Curso II	2	5	180	30
Subtotal:		4	26	840	225
CRÉDITOS EM OBRIGATORIAS		104 CRÉDITOS		1560 HORAS	
CRÉDITOS TRABALHO		52 CRÉDITOS		1560 HORAS	
CRÉDITOS EM OPTATIVAS (MÍNIMO)		13 CRÉDITOS		195 HORAS	
AAC				30 HORAS	
TOTAL		169 CRÉDITOS		3345 HORAS	

Curricularização da Extensão Universitária

O processo de Curricularização da Extensão não implica aumento da carga horária dos cursos, mas ampliação do protagonismo do estudante por sua atuação no desenvolvimento de programas, projetos, cursos e outras atividades extensionistas que têm a sociedade como público-alvo. A conexão do estudante com a comunidade externa gerará benefícios e ele poderá motivar-se e, assim, melhorar seu rendimento universitário, também no que tange a questões do ensino e da pesquisa.

Para o curso de bacharelado em Ciências dos Alimentos da ESALQ/USP ficou estabelecido que o aluno deve cumprir 10% da carga horária total do curso. Para fins de creditação de carga horária aos estudantes, poderão ser consideradas as seguintes modalidades de Atividades de Extensão:

- Programa: Conjunto de projetos de extensão de longo prazo, de caráter institucional, realizados sob objetivos gerais e que pode estender-se ao longo do tempo;
- Projeto: Conjunto de ações de caráter educativo, social, cultural, esportivo, tecnológico etc., que tem objetivo específico e prazo determinado
- Curso: Atividade de disseminação de conhecimento, pautada em um conjunto articulado de atividades pedagógicas, de caráter teórico e/ou prático, presencial ou a distância, planejado e organizado de maneira sistemática, com carga horária definida e processo de avaliação formal;
- Eventos: Organização, promoção ou atuação em uma programação, implicando apresentação de conteúdos destinados a público-alvo específico ou geral, com a finalidade de difundir conhecimentos, processos ou produtos culturais, científicos ou tecnológicos, cujas ações podem ser desenvolvidas em diferentes modalidades, presenciais ou virtuais, tais como, fóruns, congressos, seminários, simpósios, musicais, teatro e outros;



- Prestação de serviços: Atividades de caráter permanente ou eventual, que compreendam a execução ou participação em serviços profissionais. Pressupõe habilidades e conhecimentos específicos, de domínio dos estudantes, orientados por docente especialista no assunto.

As modalidades apresentadas poderão ser creditadas de duas formas distintas:

- Em DISCIPLINAS regulares que contenham atividades de natureza extensionista;
- Em ATIVIDADES EXTENSIONISTAS CURRICULARES (AEX) cadastradas no

Sistema Apolo, com carga horária definida, objetivos, métodos e estratégias de avaliação coerentes com os pressupostos da Extensão Universitária.

Da Comissão de Especialistas

Os Especialistas analisaram os documentos constantes dos autos e realizaram visita *in loco*, elaborando Relatório Circunstanciado, de fls. 456 a 484.

Contextualização do Curso

"A Universidade de São Paulo consolidou-se como a principal instituição de ensino e pesquisa do Brasil e uma das mais prestigiosas do mundo, sendo frequentemente apontada por rankings como o QS World University e o Times Higher Education como a melhor universidade da América Latina. Atualmente, a USP conta com 43 unidades de ensino distribuídas em oito campi por diversas cidades do estado, como São Paulo, Bauru, Lorena, Piracicaba, Pirassununga, Ribeirão Preto, São Carlos e Santos. Sua estrutura monumental abriga uma comunidade de cerca de 100 mil estudantes, sendo aproximadamente 60 mil na graduação (em mais de 320 cursos) e 39 mil na pós-graduação, contando com o suporte de cerca de 5.300 docentes e 12.600 servidores técnico-administrativos. Além das unidades de ensino, a universidade mantém diversos museus, hospitais e institutos especializados que estendem suas atividades de pesquisa e extensão para além das salas de aula.

Neste cenário de excelência, destaca-se o Campus "Luiz de Queiroz" em Piracicaba, sede da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ). Fundada em 1901 a partir da doação da Fazenda São João da Montanha por Luiz Vicente de Souza Queiroz, a escola tornou-se unidade fundadora da USP em 1934. Com uma extensão de mais de 3.800 hectares — o que representa quase metade da área total da USP —, o campus abriga quatro estações experimentais e a incubadora tecnológica ESALQTec. A ESALQ é um centro global de referência que recebe diariamente milhares de alunos e pesquisadores em seus sete cursos de graduação e 16 programas de pós-graduação, mantendo parcerias internacionais de prestígio, como os programas de dupla-diplomação com instituições francesas, incluindo a AgroParisTech e a Oniris.

Entre suas formações de vanguarda está o curso de Bacharelado em Ciências dos Alimentos, pioneiro no Brasil desde sua criação em 2001. O curso foi estruturado para atender à crescente demanda de um setor agroindustrial que representa cerca de 10% do PIB nacional e fatura centenas de bilhões de reais anualmente. Com uma visão integradora e moderna, a graduação capacita profissionais para atuar em toda a cadeia produtiva, focando na rastreabilidade "do campo à mesa". Isso envolve desde as etapas de pós-colheita e processamento até a garantia da qualidade higiênico-sanitária, tecnológica, nutricional e sensorial do alimento final. O compromisso social e a excelência acadêmica do curso reforçam o papel da USP em formar líderes capazes de equilibrar as necessidades de produção com a segurança alimentar e a sustentabilidade ambiental."

Objetivos Gerais e Específicos do curso

"O curso de Ciências dos Alimentos da ESALQ/USP, pioneiro no Brasil desde sua criação em 2001, foi estruturado para alinhar a tradição global de Food Science às demandas contemporâneas do sistema agroalimentar nacional. Seu objetivo central é a formação de um profissional com visão sistêmica e crítico-analítica, detentor de um sólido conhecimento técnico sobre o alimento em suas dimensões nutricionais, bioquímicas, higiênico-sanitárias, tecnológicas e sensoriais. Mais do que um executor de processos, o bacharel é preparado para identificar gargalos, formular soluções inovadoras ao longo da cadeia produtiva e sugerir ações que impactem diretamente na segurança alimentar e na melhoria da qualidade de vida da população.

O perfil desejado para este profissional transcende a competência técnica, baseando-se na capacidade de articular conhecimentos, habilidades e atitudes para resolver problemas complexos e enfrentar imprevistos com criatividade e liderança. O egresso da ESALQ deve atuar sob rigorosos princípios éticos, com uma visão empreendedora que contemple a sustentabilidade em seus pilares social, econômico e ambiental. Essa postura responsável garante o respeito a todos os agentes envolvidos na cadeia alimentar, desde o produtor até o consumidor final. No campo das competências específicas, o curso habilita o profissional para atuar na vanguarda da pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, além de implementar programas rigorosos de garantia da qualidade. Sua atuação é fundamental no processamento e conservação de matérias-primas de origem animal e vegetal — como leite, carnes, hortaliças, grãos e derivados da cana-de-açúcar —, gerenciando equipes laboratoriais e projetos agroindustriais com foco em rastreabilidade e viabilidade econômica. Além disso, o bacharel está capacitado para prestar assessoria técnica, realizar auditorias, atuar em sistemas de vigilância sanitária e desenvolver programas de educação para o consumo consciente."

Currículo pleno oferecido



“A organização curricular do curso de Bacharelado em Ciências dos Alimentos da ESALQ/USP é estruturada de forma lógica e progressiva, garantindo que os conteúdos se somem de maneira sinérgica ao longo dos semestres. Nos períodos iniciais, o currículo prioriza disciplinas de fundamentação básica (química, bioquímica, biologia e matemática), que servem de alicerce para os conteúdos técnicos e profissionalizantes ministrados nos anos subsequentes. Essa sequência é assegurada por um sistema de requisitos que permite ao estudante progredir com a maturidade acadêmica necessária para absorver as complexidades da cadeia produtiva de alimentos. Toda a estrutura de ementários, objetivos, métodos de avaliação e bibliografias (básicas e complementares) encontra-se disponível e atualizada no sistema JúpiterWeb, garantindo transparência e acessibilidade à organização pedagógica do curso.

No que tange à carga horária e à integralização, o curso atende plenamente aos requisitos da Resolução CNE/CES nº 2, de 18 de junho de 2007, que estabelece a carga horária mínima para cursos de graduação, bacharelado, na modalidade presencial. A distribuição das horas entre disciplinas teóricas, práticas e atividades complementares é coerente com o perfil do profissional definido no Projeto Pedagógico do Curso (PPC), respeitando os prazos mínimos e máximos de integralização estabelecidos pela Universidade. Além disso, o currículo já contempla as diretrizes da Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, bem como da DELIBERAÇÃO CEE 216/2023 referente à curricularização da extensão, integrando o aluno à comunidade e às demandas regionais.”

Matriz Curricular

“A Matriz Curricular do Bacharelado em Ciências dos Alimentos da ESALQ/USP é estrategicamente distribuída ao longo de cinco anos (10 semestres), em período diurno, com uma oferta anual de 40 vagas. A organização pedagógica para 2026 prevê a concentração das disciplinas obrigatórias e de fundamentação científica nos primeiros oito semestres, reservando o quinto ano (9º e 10º semestres) para a integralização de créditos optativos, o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e a realização do estágio profissionalizante. Essa estrutura permite uma transição suave e focada para o mercado de trabalho, respeitando a autonomia do estudante em sua especialização final.

Embora o curso não possua uma DCN exclusiva para sua nomenclatura, sua matriz é rigorosamente alinhada aos padrões de excelência da Comissão de Alimentos e Bebidas do Conselho Regional de Química (CRQ-SP). Esse alinhamento assegura que o egresso possua as competências técnicas e as atribuições profissionais necessárias para a atuação imediata no setor industrial e regulatório. Um diferencial qualitativo da matriz é a consolidação das Metodologias Ativas de Ensino-Aprendizagem. O curso utiliza estratégias que estimulam o protagonismo estudantil por meio de estudos de caso e resolução de problemas reais do setor agroalimentar. O objetivo é garantir a “transposição do conhecimento”, transformando o saber acadêmico no “saber fazer” exigido pelas indústrias, onde a percepção crítica e a capacidade de integrar equipes multiprofissionais são competências essenciais.”

Metodologias de Aprendizagem centradas no estudante

“O Projeto Pedagógico do Curso de Ciências dos Alimentos da ESALQ/USP evoluiu significativamente, tornando explícita a adoção de metodologias centradas no estudante. Enquanto anteriormente o detalhamento pedagógico residia nos planos de ensino, o PPC atual formaliza o desenvolvimento da autonomia e do espírito crítico como eixos transversais. O processo de aprendizagem é desenhado para que o aluno transite da fundamentação teórica para a fixação prática, utilizando o saber como subsídio para a resolução de problemas complexos em disciplinas subsequentes.

A diversificação dos cenários de aprendizagem é um dos pilares do curso. A formação prática ocorre em uma infraestrutura laboratorial de excelência, abrangendo áreas como bioquímica, microbiologia de alimentos, análise sensorial, micotoxinas e segurança alimentar.”

Disciplinas na modalidade a distância

“As condições de oferta respeitam o limite de carga horária não presencial permitido pela legislação, utilizando o sistema e-disciplinas (Moodle/USP) não como substituto, mas como um ambiente de apoio pedagógico. Nele, são disponibilizados materiais teóricos, fóruns de discussão e atividades preparatórias que otimizam o tempo do estudante em sala de aula. Essa integração tecnológica responde a um anseio do corpo discente observado em ciclos avaliativos anteriores: a garantia de que as tecnologias de informação sirvam para potencializar, e não substituir, as vivências laboratoriais.

Portanto, o curso atende aos requisitos de modernização tecnológica previstos na norma, assegurando que o percentual de carga horária mediado por tecnologia esteja estritamente vinculado ao suporte teórico. Isso permite que os ensaios laboratoriais e as práticas em plantas-piloto — essenciais para a fixação do “saber fazer” e para o desenvolvimento das competências profissionais — ocorram integralmente em ambiente presencial, sob supervisão direta do corpo docente e técnico da ESALQ.”

Estágio supervisionado

“O estágio supervisionado é um componente curricular obrigatório com carga horária de 660 horas, configurando-se como o elo final entre a formação acadêmica e a prática de mercado. Este estágio visa aprimorar a formação técnica, social e cultural do estudante, proporcionando vivência pré-profissional em sintonia com a realidade da carreira. A operacionalização é assegurada por um sólido vínculo institucional formalizado, gerido pelo Serviço de Graduação e assessorado pela Comissão de Bolsas e Estágios (CBE) e pela Comissão Departamental de Estágios (CDE), garantindo estrita conformidade com a Lei Federal nº 11.788/2008 e a Deliberação CEE nº 87/2009. As atividades podem ocorrer tanto em laboratórios internos (ESALQ/CENA) quanto em empresas e instituições externas devidamente conveniadas por meio de plataformas de transparência como o Boletim ESALQNet. A supervisão é dual e rigorosa, realizada por um



supervisor local na entidade concedente e por um professor orientador do quadro docente da USP, que validam conjuntamente um plano de atividades personalizado.”

Trabalho de Conclusão de Curso

“O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) no Bacharelado em Ciências dos Alimentos da ESALQ/USP é um componente curricular obrigatório, regido por normas internas que asseguram o rigor científico e a integração interdisciplinar de conhecimentos. Dado que o curso usufrui da autonomia universitária ante a ausência de uma DCN exclusiva para esta nomenclatura, o processo é estruturado para atender e superar os padrões de excelência exigidos pelas diretrizes de áreas correlatas e pelas competências globais da Food Science.”

Número de Vagas, Turnos de Funcionamento, Regime de Matrícula, Formas de Ingresso, Taxas de Continuação no tempo mínimo e máximo de integralização e Formas de Acompanhamento dos Egressos

“O Bacharelado em Ciências dos Alimentos da ESALQ/USP apresenta uma estrutura operacional consolidada, com 40 vagas anuais e funcionamento em período diurno. O ingresso é realizado de forma democrática e meritocrática por meio do Provão Paulista, Fuvest e ENEM-USP, garantindo a seleção de estudantes de alto nível acadêmico e em conformidade com as políticas de inclusão da universidade. O regime de matrícula é semestral, com um tempo mínimo de integralização de oito semestres (quatro anos) e máximo de doze semestres (seis anos). O curso demonstra alta eficiência no fluxo escolar, apresentando elevadas taxas de continuação e conclusão no tempo mínimo sugerido, o que evidencia o equilíbrio da matriz curricular e a eficácia das estruturas de apoio pedagógico que combatem a evasão.

No que tange ao acompanhamento de egressos, a instituição mantém um vínculo ativo com seus graduados por meio da plataforma Alumni USP e de associações de ex-alunos, monitorando continuamente sua inserção no mercado de trabalho e progressão de carreira. Os dados colhidos revelam uma elevada empregabilidade, com egressos ocupando posições estratégicas em indústrias de alimentos, órgãos de fiscalização e centros de pesquisa. Esse monitoramento não apenas valida a qualidade da formação oferecida, mas também retroalimenta o curso com informações valiosas que permitem o ajuste constante das práticas de ensino às demandas contemporâneas do setor técnico-industrial e científico.”

Sistema de Avaliação do Curso

“O Projeto Político Pedagógico (PPC) do Bacharelado em Ciências dos Alimentos da ESALQ/USP estabelece um sistema de avaliação abrangente e multidimensional, estruturado para monitorar tanto a eficácia do curso quanto o desenvolvimento integral do estudante. A avaliação da aprendizagem é concebida de forma programática, integrando as dimensões cognitiva, por meio da aferição de conhecimentos teóricos e capacidade analítica; psicomotora, mediante o desempenho em atividades laboratoriais e plantas-piloto que exigem precisão técnica e manuseio de tecnologias complexas; e afetiva/atitude, observada no trabalho em equipe, ética profissional e proatividade em projetos de extensão e estágios.

Para viabilizar esse acompanhamento, o curso utiliza uma combinação estratégica de avaliações formativas e somativas. Enquanto as avaliações somativas cumprem o papel de aferir o alcance de objetivos ao final de ciclos ou disciplinas, as avaliações formativas ocorrem ao longo do processo de ensino, permitindo um feedback contínuo e imediato ao estudante, o que favorece a correção de rotas e o fortalecimento do aprendizado autônomo. Além da performance individual, o curso prevê mecanismos de autoavaliação e instrumentos de escuta discente coordenados pela Comissão de Graduação, que retroalimentam o planejamento pedagógico. Essa estrutura garante que o sistema de avaliação não seja meramente punitivo ou classificatório, mas sim um componente pedagógico vital que assegura a fixação das competências esperadas e a melhoria constante da qualidade do ensino oferecido pela instituição.”

Atividades relevantes promovidas pelo curso

“A ESALQ oferece diversas oportunidades de Extensão para os alunos, permitindo lhes participar de projetos de pesquisa relevantes tanto para o Brasil quanto em nível internacional. Dentre elas destacam-se:

- 1) Pesquisa: realizada pela APCAL (Associação dos Profissionais em Ciências dos Alimentos) cinco grandes áreas de atuação são destacáveis: Carnes (34%), Laticínios (25%), Bebidas (18%), Educação (15%) e doces (8%). As atividades na ESALQ podem ser realizadas nos laboratórios e nos grupos de extensão, com possibilidade de bolsa. O Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (CEPEA) faz parte do Departamento de Economia, Administração e Sociologia USP/ESALQ e conta com cerca de 100 estagiários de graduação.
- 2) Monitoria cujo objetivo é incentivar o interesse dos alunos por meio de atividades praticadas em sala de aula sob a supervisão de docentes.
- 3) Consórcios Acadêmicos para a Excelência do Ensino de Graduação. Visa apoiar projetos que contemplem atividades e inovações e/ou modelos a partir de experiências inovadoras de ensino.
- 4) Programa de Estímulo à Inovação e Empreendedorismo na Graduação –Capacita a atividade empreendedora dos alunos, proporcionando oportunidades para a criação de novos negócios e estimulando ideias inovadoras das mais diversas áreas do conhecimento.”

Resultados relativos a avaliações institucionais e outras avaliações

“As avaliações internas são permanentes na ESALQ; há dois aplicativos para smartphones, o ADG Discente, e o ADG Docente que podem ser baixados a partir da ‘Play Store’ ou ‘Apple Store’, para que, respectivamente, discentes e docentes possam fazer as avaliações.



No ADG Discente, o aluno avalia a disciplina e o docente responsável; caso a disciplina tenha mais de um docente, é possível colocar sugestões separadamente a seus respectivos docentes. Para realizar uma avaliação o aluno informa sua identificação de usuário ESALQ, o código informado pelo docente, e clica em: Avaliar disciplina. Após o início do processo de avaliação, a sessão permanece aberta por 15 minutos. Não são somente atributos quantitativos, mas também há qualitativos.”

Relação do Curso com a Gestão Municipal de Saúde

“A Prefeitura Municipal de Piracicaba tem buscado o Curso de Ciências dos Alimentos da ESALQ para Ações junto à Secretaria do Meio Ambiente trazendo demandas pontuais e específicas de treinamentos e palestras para manipuladores de alimentos (Creches e Escolas Públicas) e de treinamentos para pessoal de pequenas agroindústrias e uso adequado de resíduos.

Esta relação não é algo sistemático, mas um trabalho conjunto com algumas disciplinas, a professora de microbiologia do Curso de Ciências dos Alimentos (Daniele Maffei), que é nutricionista, por meio do Grupo de Extensão, tem feito o trabalho com manipuladores de alimentos cujo objetivo é contribuir para a capacitação dos funcionários da Área de Alimentação que atuam em Escolas e Creches de Piracicaba.

O projeto passa por definições da coordenação do curso de Ciência dos Alimentos, professores envolvidos e o Secretário do Meio Ambiente de Piracicaba (última reunião 11/04/2026 propiciou mais uma discussão para avanço neste sentido e a partir daí o envolvimento dos alunos do Curso de graduação em Ciências dos Alimentos da ESALQ para execução de Treinamento de boas práticas na manipulação de alimentos, abordando todo o conteúdo estabelecido como essencial pela Vigilância Sanitária: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos.”

Utilização de Recursos Educacionais de Tecnologia da Informação

“O PPC e a estrutura da ESALQ mostram forte correlação de uso da tecnologia educacional com as tecnologias de ensino aprendizagem e a tecnologia da informação dividido em três níveis:

1) Infraestrutura tecnológica – laboratórios especializados e planta piloto com tecnologias de cromatografia, análises microbiológicas, equipamentos de processamento e análise sensorial com suporte instrumental.

2) Ensino aprendizagem – ambiente virtual de aprendizagem da USP, softwares de estatística, análise de dados experimentais, controle de qualidade.

3) Metodologias com tecnologia - o PPC enfatiza:

- Aprendizagem baseada em projetos;
- Integração ensino, pesquisa, extensão
- Uso de dados experimentais
- Desenvolvimento de produtos, inovação

Destaca-se uso indireto de tecnologia como: simulação de processos, análise de resultados, validação de produtos.”

Perfil dos Docentes e do Coordenador do Curso

“Segundo a deliberação CEE nº 145/2016 citada neste enunciado que preconiza 2/3 do total de docentes da instituição sejam mestres e doutores com pelo menos 1/3 do total dos docentes com o título de doutor. No Curso de Ciências dos Alimentos da ESALQ todos os docentes têm titulação mínima de Doutor. A Coordenadora do Curso é a Profa Dra Paula Porrelli Moreira da Silva, mandato de 2025 a 2027 e a vice-coordenadora Prof. Dra Aline Silva Mello Cesar.

[...]

A coordenação estima dedicar até 6 h por semana, dependendo da demanda. O Curso possui um corpo docente muito adequado, com professores de diferentes Departamentos, todos doutores com dedicação exclusiva, o que reforça o caráter científico e tecnológico da formação.”

Plano de Carreira

“O plano de carreira é estruturado pela USP, assim como ocorre nas demais unidades da USP, a progressão na carreira segue os moldes da Universidade, entrada via Concurso Público e respeitam a disponibilidade de vagas e aprovação para a realização de concurso público.”

Composição e Participação do Núcleo Docente Estruturante (NDE) ou estrutura similar e Colegiado do

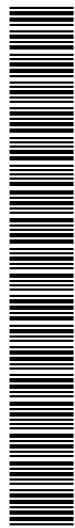
Curso

“Não existe o NDE na ESALQ (núcleo docente estruturante), mas existe uma estrutura similar denominada de ‘Comissão de Coordenação de Curso de Ciências dos Alimentos’ que desempenha as atividades que seriam condizentes com as de um NDE, é um colegiado responsável por organizar, acompanhar o desenvolvimento pedagógico do Curso de Graduação de caráter consultivo e deliberativo com reuniões periódicas.

Esta comissão reporta-se à instância maior, que é a ‘Comissão de Graduação da ESALQ’, que seria equivalente ao ‘Colegiado de Curso’ e tem caráter consultivo e deliberativo. Ela 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, no controle geral de notas atua o Serviço de Graduação, assistido pela Assistência Acadêmica.”

Infraestrutura Física



"No que se refere à infraestrutura física, o campus dispõe de salas de aula equipadas com recursos audiovisuais e tecnologias de apoio ao ensino, favorecendo metodologias ativas e interativas. Conta com laboratórios especializados que atendem a diferentes áreas do conhecimento, como química, microbiologia, biotecnologia e engenharia de alimentos, proporcionando suporte adequado para atividades práticas e experimentais.

No tocante as redes de informação e dos recursos tecnológicos, a ESALQ está integrada à infraestrutura da USP, beneficiando-se de uma rede de internet de alta velocidade e ampla cobertura sem fio no campus. A instituição oferece acesso a bases de dados científicas nacionais e internacionais, o que viabiliza a atualização constante de estudantes e pesquisadores. Ademais, utiliza ambientes virtuais de aprendizagem, como a plataforma Moodle, que possibilitam a organização de conteúdos, a interação entre docentes e discentes e o acompanhamento das atividades acadêmicas. Os sistemas acadêmicos integrados permitem a gestão eficiente de informações relativas à vida universitária, e asseguram o acesso à produção científica institucional."

Biblioteca

"Em visita de 14/04/2026, pode-se observar que a biblioteca apresenta espaços físicos adequados e estruturados incluindo áreas de estudo individual e em grupo, com ambientes climatizados e infraestrutura acessível. A organização do espaço físico contribui ainda para a fácil localização dos materiais e para a eficiência no atendimento. Quanto ao acervo, destaca-se sua relevância e abrangência, especialmente nas áreas de ciências agrárias, ambientais e de alimentos. A biblioteca dispõe de livros, periódicos científicos, teses, dissertações e outros materiais especializados, tanto em formato físico quanto digital. A integração ao sistema de bibliotecas da USP amplia significativamente o acesso ao conteúdo possui bases de dados nacionais e internacionais de alto impacto, o que é essencial para a formação acadêmica e para o desenvolvimento de pesquisas. Quanto a serviços de empréstimo, observa-se a adoção de sistemas informatizados que permitem a gestão eficiente de circulação de materiais. Os usuários contam com facilidades como empréstimo domiciliar, renovação online, reservas e acesso ao histórico de uso, o que proporciona maior autonomia e praticidade. Além disso, há políticas de empréstimo compatíveis com as necessidades dos diferentes perfis de usuários, incluindo graduação, pós-graduação e docentes. Atualização do acervo, a biblioteca mantém políticas contínuas de aquisição e renovação de materiais, buscando acompanhar os avanços científicos e tecnológicos das áreas atendidas. A assinatura de periódicos eletrônicos e o acesso a plataformas digitais garantem a disponibilidade de informações recentes e relevantes. Plataformas digitais de acesso a biblioteca: Dedalus (catálogo online da USP), Portal de Periódicos CAPES, Biblioteca Digital de Teses e Dissertações USP, Plataforma de ensino acadêmico (Moodle), Acesso remoto VPN. Dessa forma, a biblioteca da ESALQ demonstra elevado grau de adequação em termos de infraestrutura, qualidade do acervo, eficiência dos serviços e atualização informacional, constituindo-se como um suporte essencial às atividades de ensino, pesquisa e extensão, além de desempenhar papel estratégico na formação acadêmica e no desenvolvimento científico com alta acessibilidade, amplitude de conteúdo, atualização constante integração com as disciplinas."

Funcionários Administrativos

"Os funcionários da ESALQ atendem todas as atividades de ensino, pesquisa e extensão desta unidade. O Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos aloca uma servidora para controle das atividades de graduação do Departamento, reportando-as ao Serviço de Graduação da ESALQ/USP.

Verifica-se a adoção de estratégias de compartilhamento de técnicos entre laboratórios com afinidade temática, o que contribui para a otimização de recursos humanos sem prejuízo à qualidade do suporte oferecido. O rearranjo organizacional permite na gestão da equipe, ajustando variações de demanda ao longo dos períodos letivos.

Pode-se considerar que o curso apresenta um dimensionamento técnico compatível com sua infraestrutura e com diretrizes e qualidades esperadas, a faixa é de um a um e meio técnico por laboratório, a depender da complexidade e do nível de utilização das instalações."

Atendimento às recomendações realizadas no último Parecer de Renovação do Curso

"A IES não apresentava nenhuma questão apontada como recomendação específica no último parecer, gostaríamos de enfatizar que a questão dos estágios nos pareceu mais consistente em relação as áreas propostas para o desenvolvimento dos alunos, inclusive com maior participação, desses, no mercado de trabalho, da região, do profissional a ser formado em Ciências dos alimentos"

Manifestação Final dos Especialistas

"Foi uma visita muito produtiva, as equipes nos receberam com muita disponibilidade em todas as instâncias. Direção, docentes e discentes se mostraram satisfeitos com o andamento do Curso, e a contratação de oito Docentes em 2024/2025, mostra robustez no encaminhamento de implementação do PPC, assegurando o embasamento teórico e atividades desenvolvidas no campo da prática.

Gostaríamos somente de sugerir que houvesse uma padronização nas disciplinas, por parte dos professores no preenchimento das Informações das mesmas, no Sistema de Gestão Júpiter, principalmente em relação a Bibliografia básica e complementar, incluindo além da padronização entre as disciplinas (número de referências e atualização delas). Os critérios de avaliação do aluno no Júpiter também não são claros na maioria das disciplinas.

Em visita à Biblioteca pudemos perceber que há possibilidade de atualização direta do professor com as novas tecnologias sugeridas por ela."

Conclusão da Comissão



"Considerando a análise detalhada do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), a adequação do corpo docente e técnico, a excelência da infraestrutura física e o pleno atendimento à legislação vigente e às normas do Conselho Estadual de Educação (CEE-SP), esta Comissão de Especialistas emite PARECER FAVORÁVEL SEM RESTRIÇÕES à renovação do reconhecimento do curso de Bacharelado em Ciências dos Alimentos da ESALQ/USP."

2. CONCLUSÃO

2.1 Aprova-se, com fundamento na Deliberação CEE 171/2019, o pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso de Ciências dos Alimentos, oferecido pela Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" / Piracicaba, da Universidade de São Paulo, pelo prazo de cinco anos.

2.2 A presente renovação de reconhecimento tornar-se-á efetiva por ato próprio deste Conselho, após homologação deste Parecer pela Secretaria de Estado da Educação.

São Paulo, 28 de maio de 2026.

a) Cons. Mário Vedovello Filho
Relator

3. DECISÃO DA CÂMARA

A CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR adota, como seu Parecer, o Voto do Relator.

Presentes os Conselheiros Amadeu Moura Bego, Cláudio Kassab (*ad hoc*), Eliana Martorano Amaral, Hubert Alquéres, Leandro Campi Prearo, Mário Vedovello Filho e Roque Theophilo Junior.

Sala da Câmara de Educação Superior, 03 de junho de 2026.

a) Cons. Hubert Alquéres
Presidente da Câmara de Educação Superior

DELIBERAÇÃO PLENÁRIA

O CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO toma conhecimento, da decisão da Câmara de Educação Superior, nos termos do Voto do Relator.

Reunião por Videoconferência, em 10 de junho de 2026.

Consª Maria Helena Guimarães de Castro
Presidente

Parecer CEE 163/2026	-	Publicado no DOESP em 11/06/2026	-	Seção I	-	Página 31
Res. Seduc de 11/06/2026	-	Publicada no DOESP em 15/06/2026	-	Seção I	-	Página 21
Portaria CEE-GP 233/2026	-	Publicada no DOESP em 16/06/2026	-	Seção I	-	Página 30

