

COMUNICADO CBio/BP 2/2016

DIVULGA DISCIPLINA OPTATIVA PARA O 1º SEMESTRE LETIVO DE 2017 DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM BIOMEDICINA DO CAMPUS BRAGANÇA PAULISTA DA UNIVERSIDADE SÃO FRANCISCO – USF.

O Coordenador do Curso de Biomedicina, Campus Bragança Paulista, da Universidade São Francisco – USF, no uso de suas atribuições, baixa o seguinte

COMUNICADO

Considerando:

- O término do período para matrícula em 5 de janeiro de 2017;
- O primeiro período de Plano de Estudos de 9 a 11 de janeiro de 2017;
- O segundo período de Alteração de Plano de Estudos de 30 de janeiro a 12 de fevereiro de 2017.

Art. 1º Fica estabelecida no quadro em anexo a disciplina optativa para o curso de Biomedicina, a ser ofertada na Modalidade Presencial no 1º semestre de 2017.

§ 1º No período de 9 a 11 de janeiro de 2017, alunos regularmente matriculados no 7º semestre do Curso de Biomedicina deverão matricular-se na respectiva disciplina Optativa relativa ao seu semestre de matrícula, obrigatoriamente na Modalidade Presencial.

§ 2º Para os alunos regularmente matriculados no 7º semestre, referente à Optativa I, será ofertada a disciplina Bromatologia (GR01997), às quintas-feiras.

§ 3º Recomenda-se a todos os alunos que deem preferência na escolha das disciplinas regulares específicas do próprio curso na inserção do plano de estudos, visando flexibilizar a escolha das disciplinas optativas.

Art. 2º Dê-se ciência aos interessados e a quem de direito para que o presente produza seus efeitos.

Publique-se.

Bragança Paulista, 7 de dezembro de 2016.

Prof. Rafael Martins de Oliveira
Coordenador do Curso de Biomedicina – Campus Bragança Paulista

ANEXO I

**DISCIPLINA RECOMENDADA COMO OPTATIVA PARA O 1º SEM/2017
CURSO DE BIOMEDICINA
CAMPUS BRAGANÇA PAULISTA**

DIA DA SEMANA	DISCIPLINA	CURSO DE ORIGEM	CARGA HORÁRIA
Quinta	Bromatologia	Biomedicina	72 h

Bromatologia – 72 h.

Objetivo: Buscar o aprendizado nos aspectos relacionados a química dos constituintes dos alimentos, às alterações que podem sofrer bem como executar análises químicas quantitativas de seus constituintes visando conhecer sua composição e valor funcional. Além disto, desenvolver visão reflexiva e crítica das análises e resultados de laudos técnicos.

Ementa: Amostragem e preparo de amostra para análise. Química dos constituintes dos alimentos e as principais transformações de seus constituintes. Composição centesimal de alimentos e métodos instrumentais de análise.