

1º SEMESTRE DE 2026

CÓD.	Disciplina/Crédito	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
ALM826	TÓPICO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS A (Turma A) – 01 cr. Ferramentas de IA aplicada à microbiologia preditiva e à avaliação quantitativa de riscos Professora: Arícia Possas - Universidade de Córdoba/Espanha <i>Período: 23/06/2026 a 26/06/2026</i> Observação: a disciplina será totalmente ministrada em espanhol Vagas para matrículas isoladas: 05 vagas	-	09:00 às 12:20	09:00 às 12:20	09:00 às 12:20	09:00 às 12:20
			Sala 3004	Sala 3004	Sala 3004	Sala 3004
ALM879	TÓPICO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS B (Turma A) – 02 cr. Bioacessibilidade de componentes alimentares - fundamentos, metodologias e aplicações Professor: Bruno <i>Período: 10/03/2026 a 09/04/2026</i> Vagas para matrículas isoladas: 05 vagas	-	08:30 às 11:30	-	08:30 às 11:30	-
			Sala 3006		Sala 3006	
ALM895	ROTULAGEM DE ALIMENTOS – 03 cr. Professora: Lucilene <i>Período: 06/04/2026 a 29/06/2026</i> Vagas para matrículas isoladas: 05 vagas	13:30 às 17:30	-	-	-	-
		Sala 3006				
ALM904	QUÍMICA DO CAFÉ – 04 cr. Professor: Leandro <i>Período: 06/03/2026 a 26/06/2026</i> Vagas para matrículas isoladas: 02 vagas	-	-	-	-	09:00 às 11:30
						Escola de Engenharia – SALA 3126

ALM910	ECOLOGIA MICROBIANA APLICADA A ALIMENTOS FERMENTADOS – 04 cr. Professoras: Inayara e Verônica <i>Período: 10/04/2026 a 03/07/2026</i> Vagas para matrículas isoladas: 02 vagas	-	-	-	-	09:30 às 12:30 Sala 2048
ALM911	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS – 04 cr. Obs.: A disciplina será ofertada pela manhã e a tarde. Professora: Flávia <i>Período: 25/03/2026 a 27/05/2026</i> Vagas para matrículas isoladas: 05 vagas	-	-	09:30 às 12:30 e 14:00 às 17:00 Sala 3004	-	-
ALM913	QUÍMICA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS – 04 cr. Professores: Raquel e Bruno <i>Período: 31/03/2026 a 30/06/2026</i> Vagas para matrículas isoladas: 05 vagas	-	13:00 às 17:00 Sala 4100	-	-	-
ALM914	TECNOLOGIA E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS – 05 cr. Professores: Camila, Andreza e João Renato <i>Período: 12/03/2026 a 02/07/2026</i> Vagas para matrículas isoladas: 02 vagas	-	-	-	13:00 às 18:00 Sala 2069	-
ALM916	TÓPICO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS D (Turma A) – 04 cr. Pigmentos Naturais: propriedades químicas e estabilidade durante o processamento e armazenamento de alimentos Obs.: Os dias de aula condensada serão apenas de 16 a 27/03/2026 Professor: Renan <i>Período: 16/03/2026 a 03/04/2026</i> Vagas para matrículas isoladas: 01 vaga	09:00 às 12:20 Sala 2052	09:00 às 12:20 Sala 2052	09:00 às 12:20 Sala 2052	09:00 às 12:20 Sala 2052	09:00 às 12:20 Sala 2052

ATENÇÃO! O requerimento de matrícula em disciplina isolada deve ser feito **até o dia 02 de março de 2026, segunda-feira**, mediante preenchimento de **formulário online, com o upload dos documentos exigidos**. O formulário está disponível nesse link <https://forms.gle/6EyPCV5tG5Dif81P6>

Depois de recebidos, os requerimentos de matrícula serão avaliados e os candidatos serão informados do resultado. Somente após o deferimento de seu requerimento de matrícula, o candidato deve efetuar o pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) e encaminhar ao PPGCA o comprovante.

Instruções referentes ao requerimento de matrícula em disciplina isolada podem ser encontradas no *site* do DRCA:

<https://www2.ufmg.br/drca/drca/Home/Pos-Graduacao/Disciplina-Isolada/Disciplina-Isolada-2026-11>