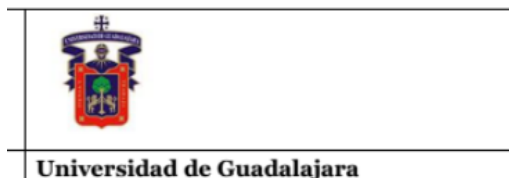


A) PROGRAMA PILA 2023 (5 PLAZAS EN TOTAL PARA TODAS LAS FACULTADES DE UNER)

De acuerdo a la oferta académica para FCAL



Guadalajara, Jalisco, México

UNIVERSIDAD	Para alumnos de ING. en MECATRÒNICA
Universidad de Guadalajara, México	Ing. Mecatrónica http://www.pregrado.udg.mx/Centros/Regionales/CUCSUR/ingenieria-mecatronica-0

B) PROGRAMA ESCALA 2023 (5 PLAZAS EN TOTAL PARA TODAS LAS FACULTADES DE UNER)

De acuerdo a la oferta académica para FCAL

UNIVERSIDAD	Para alumnos de ING. en MECATRÒNICA	Para alumnos de ING. en ALIMENTOS
1) Universidade Federal de Goiás (UFG)-. Brasil	Engenharia Mecatrônica	Engenharia de Alimentos
2) Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) – Brasil	Engenharia Mecatrônica	Engenharia de Alimentos
3) Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) – Brasil	Engenharia de Controle e Automação	Tecnologia em Alimentos *
4) Universidade Estadual Paulista (UNESP) – Brasil	Engenharia de Controle e Automação	Engenharia de Alimentos
5) Universidad de la República (UDELAR) – Uruguay	-----	Ingeniería en ALIMENTOS



Engenharia Mecatrônica

Atualizada em 16/07/20 15:12

O Bacharel em Engenharia Mecatrônica pode atuar no ambiente industrial ou acadêmico na concepção, implementação, utilização e manutenção de unidades de produção automatizadas e desenvolvimento de produtos inteligentes considerando os aspectos econômicos, de gestão, de segurança e ambientais. Como profissional no ambiente industrial, dedica-se ao uso dos conceitos físicos-matemáticos para a construção de equipamentos e desenvolvimento de processos, obtendo resultados imediatos de seus conhecimentos na construção de soluções. No ambiente acadêmico, sua atuação vai desde a graduação, nos programas de iniciação científica, passando pelos programas de mestrado e doutorado e se estende à docência no nível superior e à pesquisa. Neste contexto de atuação, vale lembrar que os alunos do bacharelado em Engenharia Mecatrônica da IMTec estarão inseridos em um ambiente acadêmico novo, que tem expandido seu potencial de pesquisa. O profissional a ser formado tem característica multidisciplinar contemplando os conceitos básicos das várias áreas afeitas à engenharia mecânica, eletroeletrônica e computação incluindo, microprocessadores, controle de máquinas e processos via computador, instrumentação, informática industrial e automação da manufatura, além de possibilitar a continuação dos estudos ao ingressar em programas de pós-graduação. Além da formação técnica, a formação do Engenheiro Mecatrônico deve permitir que o profissional seja capaz de pensar de forma holística e agindo com seus próprios conhecimentos, desenvolver proatividade e estar preparado para assumir responsabilidades tanto a nível social como de sua área específica de conhecimento.

***Grau acadêmico:** Bacharelado (Cód. 2021-05 no CBO – Classificação Brasileira de Ocupações, do Ministério do Trabalho e Emprego);

***Titulação:** Bacharel em Engenharia Mecatrônica

***Turno:** Integral

***Vagas ofertadas:** 25

***Duração:** 5 anos (10 semestres)

***Coordenação do curso:** Coordenador: Donald Mark Santee
Vice-coordenador: José dos Reis Vieira de Moura Júnior

***Site do curso:** <https://mat.catalao.ufg.br/>

Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas

 Portal do Coordenador	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES ACADÊMICAS EMITIDO EM 07/04/2022 08:49	 Centro de Recursos Computacionais
---------------------------	---	---------------------------------------

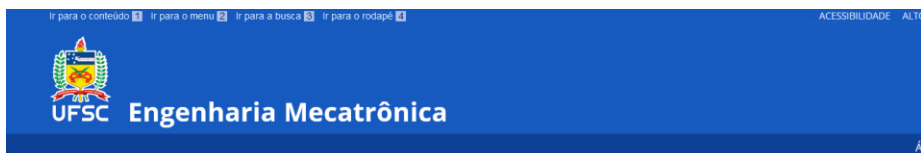
DADOS DA MATRIZ CURRICULAR

Código: ENGAL-BI-2			
Código do Centro de Seleção:			
Curso: ENGENHARIA DE ALIMENTOS - Goiânia - Presencial - MVN - BACHARELADO			
Turno: Integral			
Unidade de Vinculação: ESCOLA DE AGRONOMIA (11.06)			
Município de funcionamento: Goiânia - GO			
Período Letivo de Entrada em Vigor: 2020 . 1			
Resolução de Criação:			
Resoluções de Alteração:			
Carga Horária Total Mínima: 4240			
CH Mínima de PCC: 0h			
CH de Núcleo Comum: 2224h			
CH de Núcleo Específico: 1788h (1532h Obr + 256h Opt)			
CH Mínima de Núcleo Livre: 128h			
CH Mínima de Seminário de Integração: 0h			
CH Mínima de Atividades Complementar: 100h			
Carga Horária por Período Letivo: <i>Mínima</i> (horas) <i>Média</i> (horas) <i>Máxima</i> (horas)			
Prazos em Períodos Letivos: <i>Mínimo</i> 10 <i>Médio</i> 10 <i>Máximo</i> 18			
1º Período			
Componente Curricular	Tipo	Núcleo	Natureza
ESA0540 INTRODUÇÃO À ENGENHARIA DE ALIMENTOS - 32h	DISCIPLINA	NE-Obr	OBRIG.
ESA0541 METODOLOGIA CIENTÍFICA - 32h	DISCIPLINA	NC	OBRIG.
IFI0203 FÍSICA I - 64h	DISCIPLINA	NC	OBRIG.
IME0345 GEOMETRIA ANALÍTICA - 64h	DISCIPLINA	NC	OBRIG.
IME0350 CÁLCULO 1A - 96h	DISCIPLINA	NC	OBRIG.
INQ0322 QUÍMICA GERAL - 32h	DISCIPLINA	NC	OBRIG.
INQ0324 QUÍMICA GERAL EXPERIMENTAL - 32h	DISCIPLINA	NC	OBRIG.
CH Total: 352hrs.			

1) UFSC

Ingeniería en Mecatrónica

<https://mecatronica.ufsc.br/>



- Início
- UFSC Joinville
- Contatos
- Notícias do Curso

Seja bem-vindo ao curso de Engenharia Mecatrônica da UFSC Joinville!

A Engenharia Mecatrônica da UFSC, diferente dos cursos pioneiros nessa área – voltados às ciências mecânicas e de produção – apresenta uma proposta contemporânea e voltada aos novos rumos da engenharia. Isso faz-se por uma forte interação entre as áreas de programação, software e hardware embarcados, sistemas de controle, acionamentos elétricos, comunicação e robótica. Estas ciências fazem parte das novas e diversas aplicações eletromecânicas em bens de consumo, indústrias e serviços

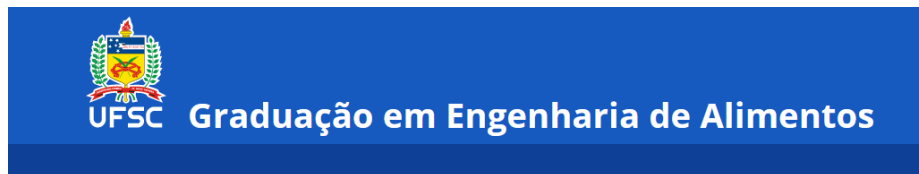
Título: Engenheiro Mecatrônico
Vagas: 25 por semestre (Vestibular SISU).
Duração do Curso: 10 semestres (5 anos).
Turno: Integral.
CREA-SC: Engenheiro de Controle e Automação

Conheça mais sobre a nossa realidade acadêmica através do site

- Engenharia em Alimentos

<http://eng.alimentos.grad.ufsc.br/>

http://eng.alimentos.grad.ufsc.br/?page_id=1002



O Curso
História do Curso

INFORMAÇÕES PRINCIPAIS

Descrição do Curso
Ingresso

Planos de Ensino Planos de Ensino 2022/2

Planos de Ensino 2022/2

CAL

CAL5401 – Bioquímica de Alimentos I

CAL5402 – Bioquímica de Alimentos II

CAL5403 – Microbiologia de Alimentos

CAL5404 – Análise de Alimentos

CAL5405-A – Análise Sensorial

2) UFSM

Engenharia de Controle e Automação

<https://www.ufsm.br/cursos/graduacao/santa-maria/engenharia-de-controle-e-automacao/>
<https://www.ufsm.br/cursos/graduacao/santa-maria/engenharia-de-controle-e-automacao/>

<https://www.ufsm.br/cursos/graduacao/santa-maria/engenharia-de-controle-e-automacao/informacoes-do-curriculo>



Você está aqui: UFSM > Engenharia de Controle e Automação > Estrutura Curricular

Estrutura Curricular

Versão do currículo

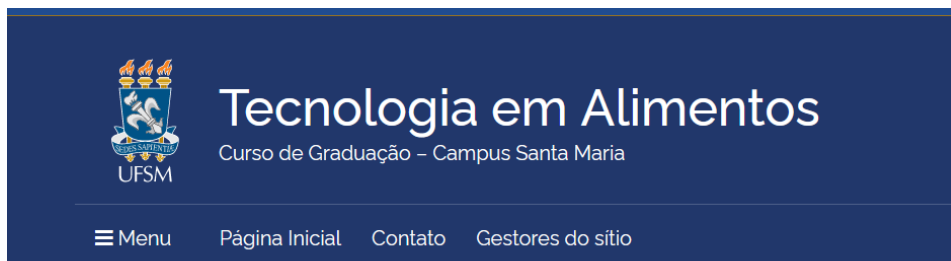
2011 - Ano: 2011 (Corrente)

Informações Gerais do Currículo

Descrição da versão	Ano / Situação	Regime letivo
2011	2011 / Corrente	Semestral

- Tecnologia em Alimentos

<https://www.ufsm.br/cursos/graduacao/santa-maria/tecnologia-em-alimentos/informacoes-do-curriculo>



Você está aqui: UFSM > Tecnologia em Alimentos > Estrutura Curricular

Estrutura Curricular

Versão do currículo

2017 - Ano: 2017 (Corrente)

Informações Gerais do Currículo

Descrição da versão	Ano / Situação
2017	2017 / Corrente
Número ideal de períodos	Número mínimo de períodos
7	7

3) UNESP

Engenharia de Controle e Automação

<https://www2.unesp.br/portal#!/guiadeprofissoes/exatas/engenharia-de-controle--e-automacao/>

Graduação em Engenharia de Controle e Automação

Instituto de Ciência e Tecnologia - Câmpus de Sorocaba



Apresentação ▾ Coordenação de Curso ▾ Conselho de Curso ▾ Docentes ▾ Grade Curricular ▾ Laboratórios ▾ Avaliação

UNESP / HOME DO SITE / GRADUAÇÃO / ENGENHARIA DE CONTROLE E AUTOMAÇÃO / GRADE CURRICULAR /

Normativas para a Estrutura Curricular estabelecida a partir do ano 2020

[Apresentação](#)

[Coordenação de Curso](#)

[Conselho de Curso](#)

[Docentes](#)

[Grade Curricular](#)

Normativas para a Estrutura Curricular estabelecida a partir do ano de 2020

[Normativas para a Estrutura](#)

- Projeto Político Pedagógico
- Resolução Unesp nº 06, de 14 de Janeiro de 2020 (Estabelece a estrutura curricular do Cu Engenharia de Controle e Automação do Instituto de Ciência e Tecnologia do Câmpus de Sorocaba)

(Clique sobre o nome da disciplina para visualizar o Plano de Ensino)

GRADE CURRICULAR

1º Semestre

Siglas Disciplina Horas Créditos Pré-requisito Correção

- Engenharia de Alimentos

<https://www.ibilce.unesp.br/#!/graduacao/cursos/engenharia-de-alimentos/apresentacao/>

Graduação em Engenharia de Alimentos

Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas - Câmpus de São José do Rio Preto



Apresentação ▾ Conselho ▾ Horário Escolar ▾ Matriz Curricular ▾ Estágio Supervisionado ▾ Projeto Pedagógico

UNESP / HOME DO SITE / GRADUAÇÃO / CURSOS / ENGENHARIA DE ALIMENTOS /

Engenharia de Alimentos

[Apresentação](#)

[Conselho](#)

[Horário Escolar](#)

[Matriz Curricular](#)

[Estágio Supervisionado](#)

[Projeto Pedagógico](#)

[Guia de Profissões UNESP](#)

[Guia do Estudante 2018](#)

APRESENTAÇÃO

Criação e Reconhecimento

O curso de Engenharia de Alimentos da UNESP, câmpus de São José do Rio Preto, iniciou seu funcionamento no ano de 1984, com autorização do CO, conforme Resolução UNESP nº 63 de 27.12.83. O decreto com o reconhecimento do curso foi publicado no D.O. em 02.06.88, de acordo com a Portaria MEC nº 336 de 31.05.88.

<https://www.ibilce.unesp.br/Home/Graduacao450/EngenhariadeAlimentos/engenharia-de-alimentos---projeto-politico-pedagogico.pdf>

4) UDELAR

Ingeniería en Alimentos

<https://udelar.edu.uy/portal/2021/03/ingenieria-en-alimentos/>



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

Institucional ▾

Portal de la Universidad de la República

Carreras Carreras del área de Tecnologías y Ciencias de la naturaleza y el hábitat

Versión audible A- 100%

Ingeniería de Alimentos

Perfil del egresado

La formación apunta a una cobertura amplia del área de alimentos, con un buen nivel de comprensión de las áreas temáticas básicas y aplicadas vinculadas a la ciencia e ingeniería de alimentos y las interrelaciones entre ellas.

La carrera se dicta en conjunto entre las facultades de Agronomía, Química, Ingeniería y Veterinaria.

5 años – 450 créditos

Grado

[Accede a más información sobre "Ingeniería de Alimentos"](#)

[Más información en Facultad de Química](#)