



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ  
CAMPUS XIX-SALVATERRA

## **TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

O Curso de Tecnologia de Alimentos da Universidade do Estado do Pará (Uepa) apresenta uma proposta inovadora para o desenvolvimento das cadeias produtivas frutícolas, do leite, de carnes, tubérculos, mel e pescado. Contribui na formação de profissionais qualificados para atuar em diferentes seguimentos do setor alimentício, incentivando o desenvolvimento de produtos e tecnologias que agregam valores às matérias primas regionais, conferindo-lhes confiabilidade e competitividade desejada.

O mercado para o profissional formado em Tecnologia de Alimentos é crescente e promissor. As áreas de atuação concentram-se em indústrias alimentícias de produtos de origem animal e vegetal; empresas de armazenamento e distribuição de alimentos; instituições de pesquisas científicas e tecnológicas; instituições de ensino que trabalhem na área de Tecnologia de Alimentos; empresas dedicadas à manipulação, entre outros.

### **PERFIL PROFISSIONAL**

O mercado para o profissional formado em Tecnologia de Alimentos é crescente promissor. As áreas de atuação concentram-se em indústrias alimentícias de produtos de origem animal e vegetal; empresas de armazenamento e distribuição de alimentos; instituições de pesquisas científicas e tecnológicas; instituições de ensino que trabalhem na área de Tecnologia de Alimentos; empresas dedicadas à manipulação e comércio de produtos alimentícios como padarias, restaurantes, hotéis, supermercados, frigoríficos, cozinhas industriais e hospitalares; órgãos públicos; prestação de serviços técnicos especializados; laboratórios de análises físico-químicas, sensoriais e microbiológicas; inspeções sanitárias e empresas de consultoria.

### **CURRÍCULO**

Total de Horas: 2.857 h

Duração Mínima: 3,5 anos

Duração Máxima: 07 anos

Regime: Seriado anual