



UNIVERSIDAD DE PUERTO RICO RECINTO UNIVERSITARIO DE MAYAGÜEZ PROGRAMA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

PROGRAMA DE ESTUDIO

La Universidad de Puerto Rico, Recinto Universitario de Mayagüez, ofrece un programa multidisciplinario a nivel graduado conducente al grado de Maestro en Ciencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Facultad de Ciencias Agrícolas. Debido a su naturaleza multidisciplinaria, el programa está compuesto de cuatro áreas de especialización: Ingeniería, Microbiología, Procesamiento Industrial y Química. El Programa está diseñado para preparar profesionales que puedan aportar al desarrollo de la Ciencia y Tecnología de Alimentos en el desempeño profesional en la industria, el gobierno y la academia. El estudiante deberá tener un Bachillerato en Ciencias en uno de los siguientes campos: Ciencias Agrícolas, Biología, Microbiología, Química, Ingeniería, Física o Nutrición. En adición deberá haber aprobado los siguientes cursos o su equivalente: Calculo I (MATE 3031 ó MATE 3021, MATE 3049 ó equivalente) Microbiología (BIOL 3770), Bioquímica (QUIM 5071) y Física Elemental y Laboratorio (FISI 3091 y 3093). De no tener estos cursos aprobados, los tomará durante su primer año para cubrir las deficiencias.

FACILIDADES DE INVESTIGACIÓN

Edificio Alfredo Ramírez de Arellano y Rosell, además dada la naturaleza multidisciplinaria de este programa en el que participan varios Colegios, las facilidades de laboratorio no están localizadas en un solo lugar sino que en varios de los departamentos participantes. En adición, se utilizan las facilidades del Laboratorio de Ciencias Marinas en Magueyes.

AYUDA ECONÓMICA

Las ayudas económicas disponibles son las plazas de asistente de laboratorio principalmente en los departamentos de Química y Biología. Esto conlleva 20 horas de trabajo semanal como instructor de laboratorio y otras tareas dependiendo de las necesidades del momento. A los beneficiarios se les exime del pago de matrícula y se otorga una mensualidad de aproximadamente \$917.00 por ayudantía de cátedra por 10 meses.

COSTO DE ESTUDIO

Los residentes de Puerto Rico pagan \$132* por hora crédito, \$47* por cuota de construcción, \$25* por cuota de tecnología, \$33* por cada laboratorio, \$800 de cuota especial, \$27 por cuota de graduación, \$10* si la matrícula es tardía y \$946 por seguro médico aproximadamente. En el caso de ciudadanos americanos-no residentes el costo depende de la universidad del estado de lugar de procedencia (excepto aquellas universidades que tienen acuerdos recíprocos de reducción de matrícula con PR). Los demás no-residentes pagan cerca de \$3,063 por semestre más los costos de cuotas y seguro médico.

COSTO DE VIDA

Los apartamentos en Mayagüez rentan aproximadamente \$300-\$400 mensuales. Cuartos sencillos cuestan menos. Estudiantes solteros comparten apartamentos en ocasiones para reducir los costos. Los demás gastos son similares a los de una ciudad de tamaño mediano en los Estados Unidos.

CUERPO ESTUDIANTIL

La matrícula total de estudiantes en el Recinto es aproximadamente de 12,170 de los cuales 1,069 son estudiantes graduados.

LOCALIZACIÓN

Mayagüez es la ciudad más importante del área oeste de Puerto Rico. La población es de aproximadamente 98,434 habitantes.

LA UNIVERSIDAD

El Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos está administrado por el Colegio de Ciencias Agrícolas en estrecha colaboración con el Colegio de Artes y Ciencias, el Colegio de Ingeniería y el Colegio de Administración de Empresas.

SOLICITUDES

Las solicitudes de admisión están disponibles en la Oficina de Estudios Graduados o través de Internet: <http://grad.uprm.edu/>. Los solicitantes deberán tener un bachillerato en ciencias con un índice de graduación de por lo menos (3.00) (A= 4.00). Deberán tener conocimiento de los dos idiomas inglés y español. El Recinto ofrece cursos intensivos en inglés para aquellos extranjeros que así lo requieran. Las solicitudes deberán completarse antes del 15 de febrero para el semestre que comienza en agosto y el 15 de septiembre para el semestre que comienza en enero. Las solicitudes se atenderán dependiendo del espacio disponible en el programa.

* Precios sujetos a cambios

FACULTAD Y AREAS DE INVESTIGACIÓN

Edna Negrón, Ph.D.	Ciencias de los Alimentos-Coordinadora del Programa
Mildred Chaparro, Ph.D.	Microbiología de Alimentos
Emilio Díaz, Ph.D.	Química Orgánica y Enzimología
Francisco Monroig, Ph.D.	Ingeniería Agrícola
José Dumas, Ph.D.	Química Analítica
Javier Huertas, M.S.	Fermentación
John Kubaryk, Ph.D.	Tecnología de Alimentos Marinos y Nutrición Animal
José R. Latorre, Ph.D.	Fisiología Avícola
Lynette Orellana, Ph.D.	Microbiología de Alimentos
Oscar Perales, Ph.D.	Nanomateriales
Fernando Pérez Muñoz, Ph.D.	Ingeniería de Alimentos
María de L. Plaza, Ph.D.	Ciencia de Alimentos
Marco de Jesús, Ph.D.	Ingeniería Química
Leyda Ponce de León, Ph.D.	Tecnología Láctea
Aixa Rivera, M.S.	Ganado de Carnes
María Rodríguez, Ph.D.	Nutrición
Felix Román, Ph.D.	Química Analítica
Rosa N. Chávez Jáuregui, Ph.D.	Ciencia de Alimentos
Patricia Ortiz Bermúdez	Ingeniería Química
Pedro Resto, Ph.D.	Ingeniería Industrial

CURRÍCULO DE MAESTRO EN CIENCIAS EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

TOTAL MÍNIMO DE CRÉDITOS PARA LA MAESTRÍA SON 30 CRÉDITOS DE LOS CUALES 24 SERÁN EN CURSOS Y 6 SERÁN DE TESIS. DE LOS 24 CRÉDITOS, 15 SERÁN OBLIGATORIOS Y 9 MÍNIMO EN CURSOS ELECTIVOS

CURSOS MEDULARES (Requisitos)

<u>Curso</u>		<u>Descripción</u>	<u>Créditos</u>
QUIM	5085	Química de Alimentos	4
BIOL	6705	Microbiología de Alimentos Avanzada	3
CITA/HORT	6601	Procesamiento de Alimentos I	3
CITA/HORT	6603	Laboratorio de Procesamiento de Alimentos	1
CITA	6615	Tecnología de Alimentos	3
CITA	6655	Seminario	1
CITA	6999	Investigación	6

ELECTIVAS RECOMENDADAS DEPENDIENDO DEL AREA DE TESIS

<u>Curso</u>		<u>Descripción</u>	<u>Créditos</u>
QUIM	6335	Análisis de Alimentos	4
BIOL	5008	Bacteriología Sanitaria	3
AGRO	5005	Biometría	3
AGRO	6600	Biometría Avanzada	3
INPE	5357	Ciencia y Tecnología de Carnes Frescas	3
CITA/TMAG	6005	Empaque de Alimentos	3
QUIM	6915	Enzimas	3
CITA	6990	Experiencia Ocupacional Profesional	3-6
INQU	8025	Fermentación de Alimentos y Biotecnología	3
HORT	6650	Fisiología y Manipulación Post-Cosecha de Productos Hortícolas	3
CITA/TMAG	6006	Inocuidad de los Alimentos	3
CITA	6007	Inocuidad en Productos de Frutas y Vegetales	3
INPE	6609	Microbiología de la Leche	3
CITA	6695, 6996	Problemas Especiales	1-3
CITA	6017	Toxicología de Alimentos	3
CMBO	5006	Procesamiento de Mariscos y Pescados	4
INQU	5037	Procesos de Separación por Membranas	3
INPE	5346	Productos Lácteos	3
CITA	6016	Propiedades Sensoriales de Alimentos	3
CMOB	6026	Tecnología de Productos Pesqueros Avanzada	3
CITA	6997, 6998	Temas Selectos	1-3
CITA	4305	Nutrición y Tecnología de Alimentos	3

CORRESPONDENCIA E INFORMACIÓN

Direcciones electrónicas:
<http://grad.uprm.edu/>

www.uprm.edu/agricultura/cita

Estudios Graduados

Universidad de Puerto Rico
 Call Box 9000
 MAYAGUEZ PR 00681
 Teléfono: (787) 265-3809

Fax: (787) 265-5489

**Programa Ciencia y Tecnología de Alimentos
 Universidad de Puerto Rico**

Call Box 9000
 MAYAGUEZ PR 00681
 Teléfono: (787) 265-5410
 (787) 832-4040 x 2924

Fax: (787) 652-1789