

Misión

La misión principal es preparar estudiantes en áreas de la ciencia y tecnología de alimentos para el crecimiento y mejoramiento de nuestra industria de alimentos.



Salario promedio para científicos de alimentos en el 2009 fue de \$87,700.

Si estás interesado en una carrera en cualquier ciencia o ingeniería y te llama la atención el área de alimentos, entonces te invitamos a que te unas al grupo de CITA y tomes nuestros cursos a nivel de bachillerato para que tengas una oportunidad adicional.

Requisitos Medulares:

QUIM 3335 ó QUIM 5085-Introducción a la Química de Alimentos ó Química de Alimentos
BIOL 4366- Microbiología de Alimentos

Electivas en Procesamiento (mínimo una de éstas):

HORT 4037- Principios de Conservación de Frutas y Hortalizas
INPE 4008- Leche y sus productos
INPE 5357- Ciencia y Tecnología de Carnes Frescas
CMOB 5006- Procesamiento de Mariscos y Pescado

Electivas Generales:

CITA 5xxx- Control de Calidad
CITA 4305- Nutrición y Tecnología
CITA 5995-6 Problemas Especiales
CITA 5997-8 Temas Selectos
AGRO 5005- Biometría
TMAG 4029- Procesamiento de Productos Agrícolas

¿Dónde podrías trabajar?

Kraft BORDEN PERDUE FARMS
SUIZA DAIRY To-Ricos DANNON
HORMEL PEPSICO COCA-COLA
Ecolab LOUISRIE Indulac
EL MESÓN Sandwiches GOYA
USDA FDA LABORATORIOS
CONSULTORES ACADEMIA Entre otros;

¿Qué tipos de trabajos hay disponible?

Desarrollador de Nuevos Productos	Ingeniero de Empaque
Ingeniero de Procesos	Químico Analista
Microbiólogos	Catedrático
Científico Sensorial	Inocuidad y Seguridad de Alimentos
Científico Culinario	Oficial de Gobierno
Químico de Sabores	Operaciones



Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Colegio de Ciencias Agrícolas

¿Qué es la Ciencia de Alimentos?

Ciencia de alimentos- es un programa multidisciplinario, el cual integra diversas áreas tales como: microbiología, química, ingeniería y nutrición.

¿Qué es Tecnología de Alimentos?

Tecnología de Alimentos- es un aplicación de la ciencia de alimentos para la selección, preservación, procesamiento, empaque y distribución de alimentos seguros e inocuos.

¿Qué hace un científico de alimento?

Un científico de alimentos estudia los aspectos físicos, microbiológicos y químicos que compone un alimento. Dependiendo del área de especialización el científico de alimentos puede desarrollar procesos y técnicas para la preservación, empaques y almacenamiento.



Univ. Puerto Rico
PO Box 9030
Mayagüez, PR 000681-9000
Teléfono: (787) 832-4040
x-2924/2926
E-mail: edna.negron1@upr.edu



Secuencia Curricular en Ciencia y Tecnología de Alimentos para estudiantes de Ingeniería Química

Primer Año

Primer Semestre

Código	Cursos	Créditos
MATE 3005	Pre cálculo	5
QUIM 3041	Química General I	4
ELECTIVA	Electiva Sociohumanística	3
INGL 3101	Inglés Básico I	3
ESPA 3101	Español I	3
Total de Créditos		18

Primer Año

Segundo Semestre

Código	Cursos	Créditos
MATE 3031	Calculo I	4
QUIM 3042	Química General II	4
INGL 3102	Inglés Básico II	3
ESPA 3102	Español Básico II	3
INGE 3011	Gráficas de Ingeniería	2
EDFI ___	Electiva Educación Física	2
Total de Créditos		18

Segundo Año

Primer Semestre

Código	Cursos	Créditos
MATE 3032	Calculo II	4
FISI 3171	Física I	4
FISI 3173	Laboratorio de Física I	1
QUIM 3450	Fund. de Química Orgánica	5
INGL 3201	Gramática, Comp. y Lec. II	3
ELECTIVA	Electiva Libre	1
Total Créditos		18

Segundo Año

Segundo Semestre

Código	Cursos	Créditos
MATE 3063	Cálculo III	3
FISI 3172	Física II	4
FISI 3174	Laboratorio de Física II	1
INGL 3202	Gramática, Comp. y Lec. II	3
QUIM 3055	Química Analítica	4
INGE 3016	Algoritmos y Prog. Comp.	3
Total Créditos		18

Tercer Año

Primer Semestre

Código	Cursos	Créditos
INGE 3031	Mecánica Aplicada Estática	3
ECON 3021	Principios de Economía	3
MATE 4009	Ecuaciones Diferenciales	3
QUIM 4041	Química Física I	3
INQU 4005	Balance de Materiales y Energía	4
BIOL 3435	Botánica Elemental	3
Total de Créditos		19

Tercer Año

Segundo Semestre

Código	Cursos	Créditos
INQU 4008	Matemática Aplicada s INQU	3
QUIM 4042	Química Física II	3
QUIM 4101	Lab. Química Física I	1
INQU 4011	Termodinámica de Ing. Quím	3
INQU 4010	Operaciones Trans. Moment	4
BIOL 3770	Microbiología General	3
Total de Créditos		17

Cuarto Año

Primer Semestre

Código	Cursos	Créditos
QUIM 4102	Laboratorio de Quím Física II	1
Electiva en Alimentos	QUIM 3335 Int. Química de Alimentos (Req. Modular)	3
INQU 4001	Oper. Transferencia de Calor	4
INQU 4012	Termodinámica de INQU II	3
ELECTIVA	Electiva Sociohumanística	3
INEL	Fund de Ingeniería Eléctrica	3
Total de Créditos		17

Cuarto Año

Segundo Semestre

Código	Cursos	Créditos
INQU 4034	Laboratorio Ing. Quím I	2
INQU 4002	Oper. Transferencia de Masa	4
INQU 4017	Int. Cinética y Catálisis	4
INQU 5021	Diseño de Procesos INQU I	3
INGE 4001	Materiales de Ingeniería	3
Total de Créditos		16

Quinto Año

Primer Semestre

Código	Cursos	Créditos
INQU 5030	Lab Ing. Quím II	2
INQU 4027	Seminario de Ing. Química	1
INQU 5022	Diseño de Procesos INQU II	3
INQU 5025	Análisis y Control de Procesos	3
INQU 4077	Operaciones Unitarias en Proc. Alim.	3
Electiva en Alimentos	Biol 4366 Microbiología de Alimentos (Req. Modular)	3
ELECTIVA	Electiva Sociohumanística	3
Total de Créditos		18

Quinto Año

Segundo Semestre

Código	Cursos	Créditos
INQU ____	Electiva en Ingeniería Quím	2
INQU ____	Electiva en Ingeniería Quím	3
ELECTIVA	Electiva Sociohumanística	3
Electiva en Alimentos	Electiva General en Alimentos	3
Electiva en Alimentos	Electiva en Procesamiento de Alimentos	3
Electiva en Alimentos	Electiva General en Alimentos	3
Total de Créditos		17

Facultad CITA	Correo electrónico	Área
Rosa N. Chávez	rosa.chavez@upr.edu	Planta piloto
María Plaza	maria.plaza@upr.edu	Química
Lynette Orellana	lynette.orellana@upr.edu	Microbiología
Leyda Ponce	leyda.ponce@upr.edu	Lácteos
Edna Negrón	edna.negron1@upr.edu	Planta piloto, cocina experimental
Aixa Rivera	aixa.rivera4@upr.edu	carnes
Javier Huertas	javier.huertas3@upr.edu	Fermentación
Fernando Pérez	fernando.perez1@upr.edu	Catado, Cocina experimental, Planta piloto