

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?



¿Qué tipos de trabajos hay disponible?

Desarrollador de Nuevos Productos	Inocuidad y Seguridad de Alimentos
Ingeniero de Procesos	Oficial de Gobierno
Microbiólogos	Operaciones
Científico Sensorial	Logística Mercadeo
Científico Culinario	Agencias Reguladoras
Químico de Sabores	Agencias Legales
Ingeniero de Empaque	Control de Calidad
Químico Analista	
Catedrático	



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 000681-9010
Teléfono: (787) 832-4040
x-2924/2926
E-mail: edna.negron1@upr.edu



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

Primer Año		
Primer Semestre		
Código	Cursos	Créditos
Quim 3041	Química General I	4
Mate 3005	Pre-Cálculo	5
Ingl 3---	Inglés - Primer Año	3
Espa 3101	Español Básico I	3
HUMA 3111	Humanidades I	3
Total de Créditos - Semestre		18

Primer Año		
Segundo Semestre		
Código	Cursos	Créditos
Quim 3042	Química General II	4
Mate 3031	Cálculo I	4
Ingl 3---	Inglés - Primer Año	3
Espa 3102	Español Básico II	3
Huma 3112	Humanidades II	3
EDFI	Electiva Educ. Física	1
Total de Créditos - Semestre		18

Segundo Año		
Primer Semestre		
Código	Cursos	Créditos
CIBI 3031	Intr. Ciencias Biológicas I Química Analítica I	3
Quim 3025		
Quim 3071	Química Orgánica I	4
Mate 3032	Cálculo II	4
Fisi 3171	Física I	4
Ingl 3---	Inglés - Segundo Año	3
Total de Créditos - Semestre		18

Segundo Año		
Segundo Semestre		
Código	Cursos	Créditos
CIBI 3032	Intr. Ciencias Biológicas II	3
Quim 3072	Química Orgánica II	4
Mate 3063	Cálculo III	3
Fisi 3172	Física II	3
Fisi 3173	Lab. Física I	1
Ingl 3---	Inglés - Segundo Año	3
Fisi 3153	Lab. General de Física I	1
Total de Créditos - Semestre		18

Tercer Año		
Primer Semestre		
Código	Cursos	Créditos
Quim 4041	Química Física I	3
QUIM 3025	Química Analítica I	4
Fisi 3174	Lab. Física II	1
Electiva Libre	Lista Electiva en Procesamiento de Alimentos	3
Ciso 3121	Ciencias Sociales I	3
Espa 3---	Español - Segundo Nivel	3
Total de Créditos - Semestre		17

Tercer Año		
Segundo Semestre		
Código	Cursos	Créditos
Quim 4042	Química Física II	4
Quim 4101	Lab. Química Física I	1
Quim 3065	Química Analítica II	4
Edfi ---	Curso en Educación Física	1
Electiva Recomendada	BIOL 3770 Microbiología General	3
Ciso 3122	Ciencias Sociales II	3
Espa 3---	Español - Segundo Nivel	3
Total de Créditos - Semestre		18

Cuarto Año		
Primer Semestre		
Código	Cursos	Créditos
Quim 4000	Química Inorgánica	3
Quim 4102	Lab. Química Física II	1
Quim 4125	Bibliografía y Seminario	2
Quim 4007	Laboratorio de Química Inorgánica	1
Electiva Recomendada*	BIOL 4366 Microbiología de Alimentos (Req. Medular)	3
Quim 4055	Introducción a la Bioquímica	3
Electiva Prof *	QUIM 3335 Introducción a Química de Alimentos (Req. Medular)	3
Total de Créditos - Semestre		16

Cuarto Año		
Segundo Semestre		
Código	Cursos	Créditos
Quim 4015	Análisis Instrumental	4
Electiva Libre *	Lista de Electivas Generales en Alimentos	3
Elect. Prof.		3
Electiva Libre *	Lista de Electivas Generales en Alimentos	3
Elect. Re-com.		3
Total de Créditos - Semestre		16
Total de Créditos Requeridos		139

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
Leida 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