

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	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 Agricultura General

Primer Año

Primer Semestre

Código	Cursos	Créditos
INGL 3xxx	Curso Básico Inglés I	3
ESPA 3101	Curso Básico Español I	3
MATE 3171	Pre-Cálculo	3
QUIM 3131	Química General I	3
QUIM 3133	Lab. Química General I	1
CFIT 3005 o INPE 3005	Fundamentos Producción Agrícola o Fundamentos de Producción Animal	4
EDFI xxxx	Educación Física	1
Total de Créditos		18

Primer Año

Segundo Semestre

Código	Cursos	Créditos
INGL 3 ___	Curso Básico Inglés II	3
ESPA 3102	Curso Básico Español II	3
MATE 3172	Pre-Cálculo II	3
QUIM 3132	Química General II	3
QUIM 3134	Lab. Química General II	1
CFIT 3005 o INPE 3005	Fundamentos Producción Agrícola o Fundamentos de Producción Animal	4
EDFI ___	Educación Física	1
Total de Créditos		18

Segundo Año

Primer Semestre

Código	Cursos	Créditos
INGL 3xxx	Curso Inglés III	3
BIOL 3435	Botánica Elemental	4
QUIM 3061	Fundamentos de Química Orgánica y Bioquímica I	4
ECON 3021	Principios de Economía I	3
Electiva en Alimentos	QUIM 3335 Introducción a Química de Alimentos (Req. Medular)	3
Total de Créditos		17

Segundo Año

Segundo Semestre

Código	Cursos	Créditos
INGL 3xxx	Curso Inglés IV	3
FISI 3091	Física Elemental	3
FISI 3092	Lab. Física Elemental	1
QUIM 3062	Fundamentos de Química Orgánica y Bioquímica II	4
BIOL 4015	Zoología General	3
EDAG 3005	Orientación Agrícola	1
HORT 4037	Principios de Conservación de Frutas y Hortalizas	3
Total de Créditos		18

Tercer Año

Primer Semestre

Código	Cursos	Créditos
BIOL 3300	Genética	3
HUMA xxxx	Intro. Est. Cult. Occ. I	3
CFIT 4005	Principios fisiológicos de producción de cultivos	3
AGRO 4037	Fertilidad de Suelos y Fertilizantes	3
Electiva en Alimentos	Electiva General en Alimentos	3
Total de Créditos		15

Tercer Año

Segundo Semestre

Código	Cursos	Créditos
TMAG 4015	Maquinaria Agrícola I	3
BIOL 3770	Microbiología General	3
ECAG 4019	Introducción a "farm management"	3
AGRO 4045	Nutrición mineral en plantas	3
HUMA xxxx	Intro. Est. Cult. Occ. II	3
Electiva en Alimentos	Electiva General en Alimentos	3
Total de Créditos		18

Sesión de Verano

Código	Cursos	Créditos
AGRO 4038 o AGRO 4995	Práctica de verano en Agronomía y suelos o Práctica COOP	3
Total de Créditos		3

Cuarto Año

Primer Semestre

Código	Cursos	Créditos
CISO xxxx	Ciencias Sociales	3
PROC 4006	Patología de Plantas tropicales	3
PROC 4017	Control de malezas	3
AGRO 4019	Seminario	1
Electiva en Alimentos	Electiva en Procesamiento de Alimentos	3
Electiva en Alimentos	BIOL 4366 Microbiología de Alimentos (Req. Medular)	3
Total de Créditos		16

Cuarto Año

Segundo Semestre

Código	Cursos	Créditos
CISO XXXX	Ciencias Sociales	3
AGRO 4025	Seminario	1
AGRO 5005	Biometría	3
PROC 4008	Entomología Agrícola	3
Electivas		6
Total de Créditos		16

Facultad

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 experimen-
Aixa Rivera	aixa.rivera4@upr.edu	carnes
Javier Huertas	javier.huertas3@upr.edu	Fermentación
Fernando Pérez	fer-nando.perez1@upr.edu	Catado, cocina experimen- tal, Planta piloto