

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 Horticultura

Primer Año		
Primer Semestre		
Codificación	Curso	Créditos
INGL 3---	Curso ingles	3
QUIM 3131	Química General I	3
QUIM 3133	Lab. Química General I	1
ESPA 3101	Español Básico	3
BIOL 3435	Botánica elemental	4
MATE 3171	Precálculo I	3
EDAG 3005	Orientación agrícola	1
Total de Créditos		18

Primer Año		
Segundo Semestre		
Codificación	Curso	Créditos
INGL 3---	Curso ingles	3
QUIM 3132	Química General II	3
QUIM 3134	Lab. Química General II	1
CFIT 3005 o INPE 3005	Fundamentos producción agrícola o Fundamentos producción animal	4
ESPA 3102	Español Básico II	3
EDFI XXXX	Curso de Educación Física	1
MATE 3172	Precálculo II	3
Total de Créditos		18

Segundo Año		
Primer Semestre		
Codificación	Curso	Créditos
INGL 3---	Curso ingles	3
QUIM 3061	Fundamentos de química orgánica y bioquímica I	4
BIOL4015	Zoología general	3
HORT 3005	Propagación de plantas	3
EDFI	Educación física	1
AGRO 3005	Suelos general	3
Total de Créditos		17

Segundo Año		
Segundo Semestre		
Codificación	Curso	Créditos
FISI 3091	Física elemental	3
FISI 3092	Lab. Física elemental	1
QUIM 3062	Fundamentos de química orgánica y bioquímica II	4
EDAG 3005	Orientación agrícola	1
INGL 3XXX	Curso Inglés	3
HORT 4005	Horticultura ornamental	3
INPE 3005	Fundamentos producción animal	4
Total de Créditos		19

Tercer Año		
Primer Semestre		
Codificación	Curso	Créditos
TMAG 4015	Maquinaria agrícola I	3
PROC 4006	Fitopatología tropical	3
BIOL 3300	Genética	3
CFIT 4005	Principio fisiológicos de producción agrícola	3
CISO xxxx	Introducción a Ciencias Sociales I	3
Electiva en Alimentos	QUIM 3335 Introducción química de alimentos (Req. Medular)	3
Total de Créditos		18

Tercer Año		
Segundo Semestre		
Codificación	Curso	Créditos
BIOL 3770	Microbiología general	3
PROC 4008	Entomología agrícola	3
ECON 3021	Principios de economía I	3
CISO xxxx	Introducción a Ciencias Sociales II	3
ELECTIVAS		3
Electiva en Alimentos	Electiva en Procesamiento de Alimentos	3
HORT 4006 O HORT 4995	Practica de verano o Plan COOP	3
Total de Créditos		18

Sesión de Verano		
Código	Cursos	Créditos
HORT 4006 o HORT 4995	Práctica de verano O Práctica COOP	3
Total de Créditos		3

Cuarto Año		
Primer Semestre		
Codificación	Curso	Créditos
HORT 4029	Cafe	3
HORT 4015	Cultivos de frutas tropicales I	3
ELECTIVA		2
HUMA	Sociedad y Cultura Occidental I	3
Electiva en Alimentos	BIOL 4366-Microbiología de alimentos (Req. Medular)	3
Electiva en Alimentos	Electiva General en Alimentos	3

Cuarto Año		
Segundo Semestre		
Codificación	Curso	Créditos
HORT 4045	"Starchy crops"	4
HORT 4028	Seminario	1
HUMA	Sociedad y Cultura Occidental II	3
Electiva en Alimentos	Electiva General en Alimentos	3
ECAG 4019	Introduccion "farm Management"	3
HORT 4008	"Vegetable crops"	3
Total de Créditos		17

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 experimental
Aixa Rivera	aixa.rivera4@upr.edu	carnes
Javier Huertas	javier.huertas3@upr.edu	Fermentación
Fernando Pérez	fernando.perez1@upr.edu	Catado, Cocina experimental,