## Misión

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

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 Procesos
- Microbiólogos
- Científico Sensorial
- Científico Culinario
- Químico de Sabores
- Ingeniero de Empaque
- Químico Analista
- Catedrático
- Inocuidad y Seguridad de Alimentos
- Oficial de Gobierno
- 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 Agronomía

**Primer Año**

**Primer Semestre**

| Código | Cursos | Créditos |
|---|---|---|
| INGL 3___ | Curso Inglés, Primer Año | 3 |
| ESPA 3101 | Español Básico | 3 |
| MATE 3171 | Pre-Cálculo I | 3 |
| QUIM 3131 | Química General I | 3 |
| QUIM 3133 | Lab. Química General I | 1 |
| CFIT 3005 o | Fund. Producción de Cosechas | |
| INPE 3005 | Fund. de Zootecnia | 4 |
| EDFI ___ | Educación Física | 1 |
| Total de Créditos | | 18 |

**Primer Año**

**Segundo Semestre**

| Código | Cursos | Créditos |
|---|---|---|
| INGL 3___ | Curso Inglés, Primer Año | 3 |
| ESPA 3102 | Español Básico | 3 |
| MATE 3172 | Pre-Cálculo II | 3 |
| QUIM 3132 | Química General II | 3 |
| QUIM 3134 | Lab. Química General II | 1 |
| CFIT 3005 o | Fund. Producción de Cosechas | 4 |
| INPE 3005 | Fund. de Zootecnia | |
| EDFI ___ | Educación Física | 1 |
| Total de Créditos | | 18 |

**Segundo Año**

**Primer Semestre**

| Código | Cursos | Créditos |
|---|---|---|
| INGL 3xxx | | 3 |
| BIOL 3435 | Botánica Elemental | 4 |
| QUIM 3061 | Fundamentos de Química Orgánica y Bioquímica I | 4 |
| ECON 3021 | Principios de Economía I | 3 |
| AGRO 3005 | Suelos General | 3 |
| Total de Créditos | | 17 |
| | | |
| | | |

**Segundo Año**

**Segundo Semestre**

| Código | Cursos | Créditos |
|---|---|---|
| INGL 3xxx | | 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 |
| **Electiva en Alimentos** | **Quim 3335 Intro. a Química de Alimentos (Req. Medular)** | **3** |
| Total de Créditos | | 18 |

**Tercer Año**

**Primer Semestre**

| Código | Cursos | Créditos |
|---|---|---|
| BIOL 3300 | Genética | 3 |
| CISO | Ciencias Sociales I | 3 |
| PROC 4006 | Patología de Plantas Tropicales | 3 |
| AGRO 3005 | Suelos General | 3 |
| INPE 4005 | Fisiología Veterinaria | 3 |
| PROC 4018 | Introducción a la Agronematología | 3 |
| Total de Créditos | | 18 |

**Tercer Año**

**Segundo Semestre**

| Código | Cursos | Créditos |
|---|---|---|
| TMAG 4015 | Maquinaria Agrícola I | 3 |
| BIOL 3770 | Microbiología General | 3 |
| CISO xxxx | Ciencias Sociales | 3 |
| HORT 4009 | Cultivos Hortícolas | 3 |
| INPE 4010 | Alimento Animal y Nutrición | 4 |
| ELECTIVA | | 2 |
| Total de Créditos | | 18 |

**Sesión de Verano**

| Código | Cursos | Créditos |
|---|---|---|
| AGRO 4038 | Práctica de Agronomía | 3 |
| Total de Créditos | | 3 |

**Cuarto Año**

**Primer Semestre**

| Código | Cursos | Créditos |
|---|---|---|
| HUMA | Electivas en Humanidades | 3 |
| CFIT 4005 | Principios Fisiológicos de Producción de Cultivos | 3 |
| ECAG 4019 | Introducción 'Farm Management'' | 3 |
| AGRO 4017 | Seminario | 1 |
| **Electiva en Alimentos** | **Electiva General en Alimentos** | **3** |
| **Electiva en Alimentos** | **BIOL 4366 Microbiología de Alimentos (Req. Medular)** | **3** |
| Total de Créditos | | 16 |

**Cuarto Año**

**Segundo Semestre**

| Código | Cursos | Créditos |
|---|---|---|
| HUMA | | 3 |
| **Electiva en Alimentos** | **Electiva General en Alimentos** | **3** |
| Electiva | | 3 |
| **Electiva en Alimentos** | **Electiva en Procesamiento de Alimentos** | **3** |
| AGRO 4025 | Seminario | 1 |
| Electivas | Electivas Profesionales | 6 |
| Total de Créditos | | 19 |

| 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, Planta piloto |