

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 de Protección de cultivos

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
EDFI XXXX	Curso de Educación Física	1
MATE 3171	Precálculo I	3
CFIT 3005 O INOPE 3005	Fundamentos producción agrícola; Fundamentos producción animal	4
Total de Créditos		18

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
EDFI XXXX	Curso de Educación Física	1
MATE 3171	Precálculo I	3
CFIT 3005 O INOPE 3005	Fundamentos producción agrícola; Fundamentos producción animal	4
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
BIOL 3435	Botánica Elemental	4
FISI 3091	Física elemental	3
FISI 3092	Lab. Física elemental	1
AGRO 3005	Suelos general	3
Total de Créditos		18

Segundo Año

Segundo Semestre

Codificación	Curso	Créditos
BIOL 4015	Zoología general	3
QUIM 3062	Fundamentos de química orgánica y bioquímica II	4
EDAG 3005	Orientación agrícola	1
INGL 3XXX	Curso Inglés	3
ECON 3021	Principios de economía I	3
AGRO 4026	Ecología de cultivos	3
Total de Créditos		17

Tercer Año

Primer Semestre

Codificación	Curso	Créditos
PROC 4016	Bacteriología agrícola	3
PROC 4006	Fitopatología tropical	3
BIOL 3300	Genética	3
CFIT 4005	Principio fisiológicos de producción agrícola	3
CISO	Ciencias Sociales	3
Electiva en Alimentos	QUIM 335 Introducción química de alimentos (Req. Medular)	3
Total de Créditos		18

Tercer Año

Segundo Semestre

Codificación	Curso	Créditos
TMAG 4015	Maquinaria agrícola I	3
PROC 4008	Entomología agrícola	3
ECAG 4019	Introducción "Fram Management"	3
CISO	Ciencias Sociales	3
Electiva en Alimentos	Electiva General en Alimentos	3
Electivas en Alimentos	Electiva en Procesamiento de Alimentos	3
PROC 4025	Practica de verano en protección de cultivos	3
Total de Créditos		18

Sesión de Verano

Código	Cursos	Créditos
PROC 4025	Práctica de verano en protección de cultivos	3
Total de Créditos		3

Cuarto Año

Primer Semestre

Codificación	Curso	Créditos
PROC 4017	Control de maleza	3
PROC 4018	Introducción agronomatología	3
PROC 4019	Pesticidas y su uso en la agricultura	3
HUMA	Intro. Soc. Y Cultura Occ. I	3
ELECTIVA	ELECTIVAS PROFESIONALES	6
Total de Créditos		18

Cuarto Año

Segundo Semestre

Codificación	Curso	Créditos
CFIT 4007	Plant breeding	3
PROC 4026	Seminario	1
HUMA	Intro. Soc. Y Cultura Occ. II	3
Electivas		3
Electiva en Alimentos	BIOL 4366 Microbiología de alimentos (Req. Medular)	3
Electiva en Alimentos	Electiva General en Alimentos	3
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 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