

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

¿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
Ciencia y Tecnología de Alimentos

¿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 Suelos

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 31333	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. Modular)	3
Total de Créditos		18

Tercer Año		
Primer Semestre		
Código	Cursos	Créditos
BIOL 3300	Genética	3
HUMA xxxx	Intro. Soc. Y Cultura Occ. I	3
CFIT 4005	Principios Fisiológicos de producción de cultivos	3
AGRO 4037	Fertilidad de suelo y fertilizantes	3
Electiva en Alimentos	Electiva en Procesamiento de Alimentos	3
PROC 4018	Propiedades Físicas y químicas del suelo	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
ECAG 4019	Introducción "farm management"	3
HUMA xxxx	Intro. Soc. Y Cultura Occ. II	3
AGRO 4045	Nutrición mineral en plantas	3
Total de Créditos		18

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

Cuarto Año		
Primer Semestre		
Código	Cursos	Créditos
CISO xxxx	Ciencias Sociales	3
PROC 4006	Patología de Plantas	3
PROC 4017	Control de malezas	3
AGRO 4019	Seminario	1
AGRO 5006	Genesis, morfología y clasificación de suelos	3
Electiva en Alimentos	Electiva General en Alimentos	3
PROC 4017	Control de Plantas Arvenses	3
Total de Créditos		19

Cuarto Año		
Segundo Semestre		
Código	Cursos	Créditos
CISO xxxx		3
AGRO 4025	Seminario	1
Electiva en Alimentos	Electiva General en Alimentos	3
AGRO 5008	Suelos de PR	3
Electiva en Alimentos	BIOL 4366 Microbiología de Alimentos (Req. Modular)	3
Total de Créditos		15

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