

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



Secuencia Curricular en Ciencia y Tecnología de Alimentos para estudiantes de Industria Pecuaria

Primer Año		
Primer Semestre		
Código	Cursos	Créditos
INGL 3----	Curso básico en ingles	3
ESPA 3101	Curso básico en español	3
MATE 3171	Pre-calculo I	3
QUIM 3001	Química general	4
CFIT 3005 o INPE 3011	Fundamentos Producción de Cosechas o Fundamentos de Zootecnia	4 y 3
INPE 3012	Laboratorio Fundamentos de Zootecnia	1
EDFI ----	Curso Básico en Educación Física	1
	Total	18-19

Primer Año		
Segundo Semestre		
Código	Cursos	Créditos
INGL 3----	Curso básico en ingles	3
ESPA 3102	Curso básico en español	3
QUIM 3002	Química general	4
MATE 3172	Pre-calculo II	3
CFIT 3005 o INPE 3011	Fundamentos Producción de Cosechas o Fundamentos de Zootecnia	4 y 3
INPE 3012	Laboratorio Fundamentos de Zootecnia	1
EDFI ----	Curso básico en Educación Física	1
	Total	18-19

Segundo Año		
Primer Semestre		
Código	Cursos	Créditos
INGL 3----	Curso de segundo año en ingles	3
BIOL 3435	Botánica elemental	4
QUIM 3061	Fundamentos de Química Orgánica y Bio-química I	4
BIOL 4015	Zoología General	3
ECON 3021	Principios de Economía I	3
EDAG 3005	Orientación Agrícola	1
	Total	18

Segundo Año		
Segundo Semestre		
Código	Cursos	Créditos
INGL 3202	Curso de Segundo año en inglés	3
FISI 3091	Elementos de Física	3
FISI 3092	Laboratorio de Elementos de Física	1
QUIM 3062	Fundamentos de Química Orgánica y Bio-química II	4
INPE 4005	Fisiología Veterinaria	3
AGRO 3005	Suelos	3
	Total	17

Tercer Año		
Primer Semestre		
Código	Cursos	Créditos
BIOL 3770	Microbiología general	3
BIOL 3300	Genética	3
CISO ----	Curso electivo en Ciencias Sociales	3
INPE 4010	Alimentación y Nutrición Animal	4
Electiva en Alimentos	QUIM 3335 ó QUIM 5085 Química de Alimentos	3
BIOL 3770	Microbiología general	3
	Total	16

Tercer Año		
Segundo Semestre		
Código	Cursos	Créditos
CFIT 4005	Principios fisiológicos en la Producción de Cosechas	3
AGRO 4046	Agrostología, Forrajes y Manejos de Pastos	3
CISO----	Curso electivo en Ciencias Sociales	3
INPE 4006	Reproducción de los Animales de la Finca	3
Electiva en Alimentos	BIOL 4366 Microbiología de Alimentos (Req. Modular)	3
CFIT 4005	Principios fisiológicos en la Producción de Cosechas	3
	Total	18

Verano		
6 semanas		
Código	Cursos	Créditos
INPE 4007	Practica de Verano	3
	Total	3

Cuarto Año		
Primer Semestre		
Código	Cursos	Créditos
HUMA-----	Curso electivo en Humanidades	3
INPE 4037	Seminario I	1
INPE 4008	Leche y sus productos	3
Electiva en Alimentos	Electiva en Procesamiento de Alimentos	3
Electiva en Alimentos	Electiva General en Alimentos	3
Electiva en Alimentos	Electiva General en Alimentos	3
HUMA-----	Curso electivo en Humanidades	3
	Total	19

Cuarto Año		
Segundo Semestre		
Código	Cursos	Créditos
HUMA ----	Electiva en Humanidades	3
INPE 4038	Seminario II	1
INPE 4019	Zoogenética	3
TMAG 4015	Maquinaria Agrícola I	3
INPE-----	Electivas Profesionales	8
HUMA ----	Electiva en Humanidades	3
	Total	21

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 experi-mental
Aixa Rivera	aixa.rivera4@upr.edu	carnes
Javier Huertas	javier.huertas3@upr.edu	Fermentación
Fernando Pérez	fernando.perez1@upr.edu	Catado, Cocina experi-mental, Planta piloto