

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 Biotecnología Industrial

Primer Año		
Primer Semestre		
Código	Cursos	Créditos
MATE 3005	Pre cálculo	5
QUIM 3131	Química General	3
QUIM 3133	Laboratorio Química general	1
BIOL 3051	Biología general	4
INGL 3---	Curso en Inglés I	3
ESPA 3101	Curso Básico Español I	3
Total de Créditos		19

Primer Año		
Segundo Semestre		
Código	Cursos	Créditos
MATE 3031	Calculo I	4
QUIM 3132	Química General II	3
QUIM 3134	Laboratorio Química General II	1
BIOL 3052	Biología General II	4
INGL 3---	Curso en Inglés II	3
ESPA 3102	Curso Básico Español II	3
EDFI 3---	Curso en Educación Física	1
Total de Créditos		19
Workshop choice		

Segundo Año		
Primer Semestre		
Código	Cursos	Créditos
MATE 3032	Calculo II	4
QUIM 3450	Fund. Quim Orgánica	5
FISI 3151	Física Mod. De Colegio	3
FISI 3153	Lab. Física Mod. I	1
INGL 3---	Inglés III	3
EDFI 3---	Curso Educación Física	1
Total Créditos		17

Segundo Año		
Segundo Semestre		
Código	Cursos	Créditos
MATE 3048	Análisis Matemático	4
QUIM 3055	Química Analítica	4
FISI 3152	Física Mod. De Colegio II	3
FISI 3154	Lab. Física Mod. II	1
INGL 3---- ó 4---	Inglés III	3
INGE 3016	Algoritmos y Prog. Comp.	3
Total Créditos		18

Tercer Año		
Primer Semestre		
Código	Cursos	Créditos
INQU 4005	Balance de Masa y Energía	4
BIOL 3300	Génética	3
BIOL 3770	Microbiología	3
QUIM 4041	Química Física I	3
ESPA 3xxx	Español III	3
QUIM 5085 ó 3335	Química de Alimentos	4
Total de Créditos		20

Tercer Año		
Segundo Semestre		
Código	Cursos	Créditos
INQU 5006	Temas Mate Ing. Quím	3
QUIM 4042	Química Física II	3
QUIM 4101	Lab. Química Física I	1
BIOL 4368	Fisiología Microbiana	3
INQU 4003	Operaciones Unitarias III	4
ESPA 3xxx	Español	3
Total de Créditos		18

Cuarto Año		
Primer Semestre		
Código	Cursos	Créditos
QUIM 5071	Bioquímica General I	3
CISO 3121	Intro. Ciencias Sociales I	3
HUMA 3111	Intro. Est. Cult. Occ. I	3
ECON 3021	Principios de Economía I	3
INQU 4011	Termodinámica I	3
INQU 4004	Lab. Oper. Unit. III	1
Total de Créditos		16

Cuarto Año		
Segundo Semestre		
Código	Cursos	Créditos
BIOL 4925	Seminario	1
BIOL 4367	Microbiología Industrial	3
QUIM 5072	Bioquímica General II	3
CISO 3122	Intro. Ciencias Sociales II	3
HUMA 3112	Intro. Est. Cult. Occ. II	3
INQU 4012	Termodinámica II	3
BIOL 4366	Microbiología de Alimentos	3
Total de Créditos		19

Quinto Año		
Primer Semestre		
Código	Cursos	Créditos
BIND 4905	Pract. En Biotecnología Industrial (Posibilidda Equivalente a COO en Industria de Alimentos)	6
Total de Créditos		6

Quinto Año		
Segundo Semestre		
Código	Cursos	Créditos
BIND 5005	Proyecto	2
INQU 5035	Ingeniería Bioquímica	3
Electiva en Alimentos	Electiva General en Alimentos	3
Electiva en Procesamientos	Lista electivas en procesamiento de Alimentos	3
Elect. Recomendada		3
Total de Créditos		14

Electivas Recomendadas		
Código	Cursos	Créditos
BIOL 5397	Genética Molecular	4
BIOL 5745	Introducción a la Biofísica	3
BIOL 4008	Inmunología	3

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 ex- perimental, Planta piloto