

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 Microbiología Industrial

Primer Año		
Primer Semestre		
Codificación	Curso	Créditos
BIOL 3051	Biología General I	4
QUIM 3131	Química General I	3
QUIM 3133	Lab. Química General I	1
INGL 3101 o INGL 3103	Inglés Básico I o Inglés Intermedio I	3
ESPA 3101	Español Básico	3
EDFI XXXX	Curso de Educación Física	1
MATE 3171	Precálculo I	3
Total de Créditos		18

Primer Año		
Segundo Semestre		
Codificación	Curso	Créditos
BIOL 3052	Biología General II	4
QUIM 3132	Química General II	3
QUIM 3134	Lab. Química General II	1
INGL 3102 o INGL 3104	Inglés Básico II o Inglés Intermedio II	3
ESPA 3102	Español Básico II	3
EDFI XXXX	Curso de Educación Física	1
MATE 3172	Precálculo II	3
Total de Créditos		18

Segundo Año		
Primer Semestre		
Codificación	Curso	Créditos
BIOL 3770	Microbiología	3
QUIM 3461	Química Orgánica I	3
QUIM 3462	Lab. Química Orgánica I	1
INGL 3XXX	Curso Inglés	3
ESPA 3211 o ESPA 3295	Curso Superior al curso de Español Básico	3
MATE 3021	Cálculo para Ciencias Biológicas I	3
Total de Créditos		16

Segundo Año		
Segundo Semestre		
Codificación	Curso	Créditos
BIOL 3300	Genética	3
QUIM 3463	Química Orgánica II	3
QUIM 3464	Lab. Química Orgánica II	1
INGL 3XXX	Curso Inglés	3
ESPA 3212 o ESPA 3208	Curso Superior al curso de Español Básico	3
MATE 3022	Cálculo para Ciencias Biológicas II	3
BIOL 4746 o BIOL 3745	Micología Económica o Intro. a Micología Médica	3
Total de Créditos		17

Tercer Año		
Primer Semestre		
Codificación	Curso	Créditos
BIOL 4505 o BIOL 4556 y BIOL 4557 o BIOL 5018	Fisiología Humana o Fisiología Comparada Vertebrados y Laboratorio de Fisiología Comparada Vertebrados o Fisiología	4
ESMA 3101	Estadística Aplicada	3
CISO 3121 o sustitución	Introducción a Ciencias Sociales I	3
HUMA 3111	Introducción a Cultura Occidental I	3
FISI 3151	Física Moderna de Colegio I	3
FISI 3153	Laboratorio de Física Moderna de Colegio I	1
Total de Créditos		16

Tercer Año		
Segundo Semestre		
Codificación	Curso	Créditos
BIOL 3125	Principios de Ecología	3
CISO 3122 o sustitución	Introducción a Ciencias Sociales II	3
HUMA 3112	Introducción a Cultura Occidental II	3
FISI 3152	Física Moderna de Colegio II	3
FISI 3154	Laboratorio de Física Moderna de Colegio II	1
BIOL 4368	Fisiología Microbiana	3
Total de Créditos		16

Cuarto Año		
Primer Semestre		
Codificación	Curso	Créditos
QUIM 5071	Bioquímica General	3
BIOL 4365	Ecología de Microorganismos	3
BIOL 4925	Seminario	1
ELECTIVA SOCIO-HUMA	Curso Depto. Ciencias Soc. o Huma	3
Electiva en Biología	BIOL 4366 Microbiología de Alimentos (Req. medular)	3
BIOL 4901	Problemas Especiales	3
Electiva en Procesamiento	Electiva en Procesamiento de Alimentos	3
Total de Créditos		19

Cuarto Año		
Segundo Semestre		
Codificación	Curso	Créditos
BIOL 4335	Evolución	3
BIOL 4367 o BIOL 4375	Microbiología Industrial o Microbiología Clínica	3
Electivas en Alimentos	Electivas Generales en Alimentos	3
ELECTIVA RECOMENDADA	Cursos de la lista de Electivas Recomendadas	3
Electiva en Alimentos	QUIM 5085 Química de Alimentos (Req. Medular)	4
Electivas en Alimentos	Electivas Generales en Alimentos	3
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