

UNIVERSIDAD DE PUERTO RICO  
RECINTO UNIVERSITARIO DE MAYAGUEZ  
DECANATO DE ASUNTOS ACADÉMICOS

SOLICITUD DE CREACIÓN, CODIFICACIÓN UNIFORME Y REGISTRO DE CURSOS

<sup>1</sup> Unidad: Recinto Universitario de Mayagüez <sup>1</sup> Colegio: Artes y Ciencias  
<sup>1</sup> Departamento/  
Programa: Química <sup>1</sup> Profesor (es)  
Proponente(s): María Plaza  
<sup>2</sup> Fecha de Solicitud: 21 de octubre de 2020 <sup>3</sup> Fecha de Vigencia  
del Curso: Agosto 2021

<sup>4</sup> Título Completo en Español: Laboratorio Química de Alimentos Avanzada

<sup>5</sup> (Título Abreviado a 26 Espacios): LAB QUIM ALIMENTOS AVANZAD

<sup>4</sup> Título Completo en Inglés: Advanced Food Chemistry Laboratory

<sup>5</sup> (Título Abreviado a 26 Espacios): ADVANCED FOOD CHEM LAB

<sup>6</sup> Materia Principal del Curso (en clave alfa): QUIM 6XXX

<sup>7</sup> Justificación para la Creación del Curso: Este curso provee la experiencia en el laboratorio para los temas discutidos en el curso de conferencia Química de Alimentos Avanzada (QUIM 6xxx).

<sup>8</sup> Nivel del Curso (marque con una X):

<u>  </u>	<u>  </u>	<u>  </u>	<u>  </u>	<u>  </u>	<u>  </u>	<u>  </u>	<u>  </u>	<u>  </u>	<u>  </u>
1	2	3	4	5	X	6	7	8	9
Subgraduado					Graduado				

<sup>9</sup> Ubicación del curso, sea requisito, electivo o de continuación, en la secuencia curricular autorizada:  
(S=Semestres V=Verano) Período: X S1 X S2    V

A partir del año de estudio de acuerdo con la secuencia:

   1<sup>ro</sup>    2<sup>do</sup>    3<sup>ro</sup>    4<sup>to</sup>    5<sup>to</sup>    6<sup>to</sup>    Otro X N/A

<sup>10</sup> Codificación Alfanumérica: QUIM 6XXX <sup>11</sup> Cantidad de Créditos: 1

<sup>12</sup> Tipo de Curso: X Requisito    Electivo    División de Educación Continua

<sup>13</sup> Tipo de créditos: X Fijo    Variable Si es Variable, ¿puede repetirse con crédito?    Si    No  
Si contesta si, indique la cantidad máxima que se puede repetir:   

<sup>14</sup> Distribución de Horas Contacto Semanales dedicadas a la enseñanza:

<u>  </u> Conferencia	<u>  4</u> Laboratorio	<u>  </u> Investigación
<u>  </u> Discusión	<u>  </u> Taller	<u>  </u> Tesis o Disertación
<u>  </u> Seminario	<u>  </u> Internado	<u>  </u> Estudio Independiente
<u>  </u> Práctica Supervisada		

15 Total de Horas Contacto: 60

16 Equivalencia en Horas de Crédito para la carga académica del Profesor: 4

17 Descripción del Curso en Español (que no se exceda de 1,000 caracteres):

Este laboratorio complementa el curso de Química de Alimentos Avanzada. Extracción y cuantificación de macronutrientes, antinutrientes y compuestos fenólicos encontrados en los alimentos, con énfasis en la extracción de pigmentos. Cuantificación e identificación de azúcares reductoras, caracterización de aceites y separación de proteínas. Aplicación de métodos colorimétricos para la identificación de compuestos antinutricionales, fenólicos y antioxidantes.

17 Descripción del Curso en Inglés (que no se exceda de 1,000 caracteres):

This laboratory complements the Advanced Food Chemistry course. Extraction and quantification processes of macronutrients, antinutrients, and phenolic compounds found in food, with emphasis placed on pigment extraction. Quantification and identification of reducing sugars, characterization of oils, and separation of proteins. Application of colorimetric methods for the identification of antinutritional, phenolic and antioxidant compounds.

18 Prerrequisitos\*

N/A

18 Correquisitos\*

QUIM 6XXX Química de Alimentos Avanzada

\*Especifique la Codificación Alfanumérica Correcta

19 Requisitos especiales: N/A

20 Modalidad en la que el Curso se ofrecerá (Puede marcar más de una opción):

Curso Presencial

Curso Híbrido

Curso a Distancia

21 Cargos por laboratorio:  Sí  No

22 Posibilidad de Equivalencia (en la unidad o en otras unidades del sistema):

Sí  No

Cursos: \_\_\_\_\_

Unidad(es) que lo(s) ofrece(n): \_\_\_\_\_

23 Equipo, materiales e instalaciones mínimas requeridas:

Laboratorio de Química de Alimentos equipado con mufla, horno, equipo para análisis proximal, cristalería, balanza y equipos y materiales relacionados.

24 Cantidad de Estudiantes por sección: 5 Cupo Mínimo 15 Cupo Máximo

25 Sistema de Calificación:

Letra (A, B, C, D o F)

Aprobado (S), No Aprobado (NS)

Aprobado (P), No Aprobado (NP)

Aprobado (PS: Aprobado Sobresaliente;  
PN: Aprobado Bueno), No Aprobado (NP)

Aprobado (P), Fracasado (F)

Otro (Especifique) \_\_\_\_\_

26 Curso a Inactivar sujeto a la creación del nuevo curso:

No Aplica

Si; especifique el curso a inactivar: QUIM 5085L

### SOLICITUD DE CREACIÓN, CODIFICACIÓN UNIFORME Y REGISTRO DE CURSOS

<b>27 APROBACIÓN Y CERTIFICACIÓN A NIVEL DEL DEPARTAMENTO</b>	<b>NOMBRE Y FIRMA</b>  Jessica Torres Candelaria	<b>FECHA</b>  28 enero de 2021
Director de Departamento		
<b>28 APROBACIÓN Y CERTIFICACIÓN A NIVEL DE LA FACULTAD</b>	<b>NOMBRE Y FIRMA</b>	<b>FECHA</b>
Decano de la Facultad		
<b>29 APROBACIÓN Y CERTIFICACIÓN A NIVEL DEL SENADO ACADÉMICO</b>	<b>NOMBRE Y FIRMA</b>	<b>FECHA</b>
Presidente del Comité de Cursos		

#### PARA USO DEL DECANATO DE ASUNTOS ACADÉMICOS

30 Codificación: \_\_\_\_\_

Fecha de Codificación \_\_\_\_\_

Funcionario que procesó la solicitud: \_\_\_\_\_

Fecha de envío al Departamento y Facultad: \_\_\_\_\_