

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

SOLICITUD DE CREACIÓN, CODIFICACIÓN UNIFORME Y REGISTRO DE CURSOS

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

⁴ Título Completo en Español: Química de Alimentos Avanzada

⁵ (Título Abreviado a 26 Espacios): QUIM ALIMENTOS AVANZADA

⁴ Título Completo en Inglés: Advanced Food Chemistry

⁵ (Título Abreviado a 26 Espacios): ADVANCED FOOD CHEM

⁶ Materia Principal del Curso (en clave alfa): QUIM 6XXX

⁷ Justificación para la Creación del Curso:

El curso QUIM 5085 es medular del programa de maestría en Ciencia y Tecnología Alimentos. Se desea elevar el curso a un nivel más avanzado que incluya actividades de revisión de literatura y solución de problemas que se preste más para estudiantes graduados en el campo de los alimentos.

⁸ 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>
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Subgraduado					Graduado			

⁹ 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^{ro} 2^{do} 3^{ro} 4^{to} 5^{to} 6^{to} Otro X N/A

¹⁰ Codificación Alfanumérica: QUIM 6XXX ¹¹ Cantidad de Créditos: 3

¹² Tipo de Curso: X Requisito Electivo División de Educación Continua

¹³ 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:

¹⁴ Distribución de Horas Contacto Semanales dedicadas a la enseñanza:

<u> 3 </u> Conferencia	<u> </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: 45

16 Equivalencia en Horas de Crédito para la carga académica del Profesor: 3

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

Estudio de la química de los principales componentes de los alimentos, sus propiedades e interacciones y los cambios que ocurren en estos componentes durante su procesamiento, almacenamiento y uso. Se enfatiza la evidencia derivada de literatura de investigación, la interpretación de hallazgos de investigación y la solución de problemas basada en principios científicos de química de alimentos.

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

Study of the chemistry of principal food components, their properties and interactions, and the changes that they undergo during processing, storage, and use. Emphasis is placed on evidence derived from research literature, interpretation of research findings, and problem solving based on the food chemistry scientific principles.

18 Prerrequisitos*

N/A

18 Correquisitos*

N/A

*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:

Salón de clase convencional y proyector digital.

24 Cantidad de Estudiantes por sección: 5 Cupo Mínimo 25 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 5085

SOLICITUD DE CREACIÓN, CODIFICACIÓN UNIFORME Y REGISTRO DE CURSOS

27 APROBACIÓN Y CERTIFICACIÓN A NIVEL DEL DEPARTAMENTO	NOMBRE Y FIRMA	FECHA
Director de Departamento	Jessica Torres Candelaria	28 enero de 2021
28 APROBACIÓN Y CERTIFICACIÓN A NIVEL DE LA FACULTAD	NOMBRE Y FIRMA	FECHA
Decano de la Facultad		
29 APROBACIÓN Y CERTIFICACIÓN A NIVEL DEL SENADO ACADÉMICO	NOMBRE Y FIRMA	FECHA
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:
