



CERTIFICACIÓN NÚMERO 21-22-208

La que suscribe, Secretaria de la Junta Administrativa del Recinto Universitario de Mayagüez de la Universidad de Puerto Rico, **CERTIFICA** que, en reunión ordinaria celebrada el jueves, 16 de junio de 2022, este organismo **RECIBIÓ** la comunicación del Dr. Raúl E. Macchiavelli, Decano y Director del Colegio de Ciencias Agrícolas, con fecha del 7 de junio de 2022, relacionada con la Propuesta para la Creación del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos del Colegio de Ciencias Agrícolas, del Recinto Universitario de Mayagüez y **APROBÓ** referir la propuesta a la Oficina de Presupuesto para que se realice el análisis presupuestario correspondiente.

Y para que así conste, expido y remito la presente certificación a las autoridades universitarias correspondientes bajo el Sello del Recinto Universitario de Mayagüez, de la Universidad de Puerto Rico.

En Mayagüez, Puerto Rico, a los dieciséis días del mes de junio del año dos mil veintidós.


Jessica Pérez Crespo
Secretaria



Anejo



Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Colegio de Ciencias Agrícolas
Oficina del Decano y Director



7 de junio de 2022

Srta. Jessica Pérez Crespo
Secretaria del Senado Académico,
Junta Administrativa y Claustro
RUM

Estimada señorita Pérez Crespo:

Adjunto para la consideración de la Junta Administrativa la *Propuesta para la Creación del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, del Colegio de Ciencias Agrícolas, del Recinto Universitario de Mayagüez.

La misma fue presentada ante la Facultad de Ciencias Agrícolas, ante la Estación Experimental Agrícola y ante el Servicio de Extensión Agrícola, según solicitado por la Junta Administrativa.

Cordialmente,

Raúl E. Macchiavelli, Ph.D.
Decano y Director

Anejos



Fecha: 26 de enero de 2022

A: Dra. Lynette E. Orellana Feliciano VoBo: *Lynette E Orellana*
 Decana Asociada
 Facultad de Ciencias Agrícolas

De: Fernando Pérez Muñoz *F. Pérez Muñoz*
 Coordinador CITA

Asunto: Resultado de presentación de la propuesta para el establecimiento del departamento académico en CITA solicitada por Junta Ejecutiva

Trasfondo

El Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos sometió el 6 de mayo de 2021 una propuesta para la creación del departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA). Como parte del proceso de evaluación, fui citado a defenderla en la reunión de la Junta Ejecutiva del Colegio de Ciencias Agrícolas (CCA) celebrada el 1 de junio de 2021. En la reunión se solicitó realizar unas mejoras a la propuesta y que la misma se presentara al personal docente del CCA en las reuniones de la Facultad, la Estación Experimental Agrícola (EEA) y el Servicio de Extensión Agrícola (SEA). Las mejoras solicitadas se integraron a la propuesta y se entregó la versión revisada con fecha del 9 de junio de 2021.

Presentación antes las unidades del CCA

Para cumplir con la encomienda de la Junta Ejecutiva participé en las reuniones de las tres unidades en las fechas dispuestas a continuación.

- Facultad – 2 de septiembre de 2021 (reunión virtual)
- EEA – 28 de septiembre de 2021 (reunión virtual)
- SEA – 5 de octubre de 2021 (reunión virtual)

La intención de presentar la propuesta ante estos foros era dual: informar la intención del Programa CITA al personal docente, y recoger cualquier insumo que surgiera como resultado de la presentación. En las tres ocasiones, luego de presentar la intención de la propuesta, respondí las preguntas surgidas y expresé mi disposición a recibir a atender cualquier comentario o preocupación que surgiera luego de la reunión. Para eso puse mi correo electrónico a la disposición de la audiencia, sin embargo, no recibí insumo adicional alguno luego de la reunión. Los comentarios recibidos durante la presentación fueron de elogio por los logros y desarrollos del Programa CITA. Las preguntas solicitaban información acerca de asuntos como impacto presupuestario que se discuten en la propuesta.

Resultado del Proceso

Las interacciones sostenidas con el personal docente del CCA en las reuniones visitadas fueron positivas y de apoyo a la propuesta. Las preguntas surgidas ya se atendían en la propuesta sometida el 9 de junio, por lo que resulta innecesario realizar modificaciones adicionales como resultado de las presentaciones. En las reuniones se ofreció la oportunidad de que el personal enviara reacciones y comentarios por correo electrónico. Sin embargo, no se recibió mensaje alguno al respecto.

Solicito entonces que se continúe el proceso de evaluación de la propuesta en cuestión y me reitero a la orden para atender cualquier asunto relacionado.

Cordialmente.

Antes, ahora y siempre... ¡COLEGIO!



**Propuesta para la creación del
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
en el Colegio de Ciencias Agrícolas
del Recinto Universitario de Mayagüez
de la Universidad de Puerto Rico**

9 de junio de 2021

Antes, ahora y siempre... ¡COLEGIO!

PO Box 9030 Mayagüez, Puerto Rico 00681-9000
Tel. (787) 832-4040 exts. 2924 ó 2950 Fax (787) 265-5410
Patrono con Igualdad de Oportunidades de Empleo - M/F/V/I

Contenido

1	Preámbulo.....	3
2	Exposición de Motivos	4
3	Visión, Misión y Objetivos.....	6
3.1	Visión	6
3.2	Misión	6
3.3	Objetivos.....	7
4	Organización Académica y Administrativa.....	7
4.1	Programas Académicos	7
4.2	Facultad	8
4.3	Facilidades Físicas.....	10
4.3.1	Oficinas Administrativas	10
4.3.2	Oficinas de Profesores	10
4.3.3	Laboratorios.....	10
4.3.4	Salones de Clase.....	11
4.4	Personal Administrativo y de Apoyo	11
4.5	Presupuesto.....	11
5	Apéndices.....	A
5.1	Apéndice A: Evidencias de Actividades Anteriores a este Manuscrito	A
5.2	Apéndice B: Programa de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos.....	B
5.3	Apéndice C: Acuerdo de Colaboración entre Facultades en Apoyo a CITA.....	C
5.4	Apéndice D: Coordinador del Programa CITA	D
5.5	Apéndice E: Donativos al Programa CITA para Construcción.....	E
5.6	Apéndice F: Secuencia Curricular en Ciencia y Tecnología de Alimentos	F
5.7	Apéndice G: Programa de Bachillerato en Ciencias de Alimentos	G
5.8	Apéndice H: Propuesta de Maestría Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos.....	H
5.9	Apéndice I: Propuesta de Maestría en Línea en Ciencia y Tecnología de Alimentos.....	I
5.10	Apéndice J: Comparación del Presupuesto del Programa Actual versus el Departamento Propuesto	J

1 Preámbulo

Este documento presenta la intención y solicitud de los docentes del Programa Multidisciplinario de Ciencia y Tecnología de Alimentos, reiterada por última vez el 8 de diciembre de 2020, de que se forme en un Departamento con el mismo nombre. El presente esfuerzo representa una continuación de trabajos anteriores que comenzaron en el 1998 cuyos hitos más relevantes se resumen en a continuación. Copia de las evidencias recopiladas aparecen en el Apéndice A.

Fecha	Descripción	Evidencia
Febrero 1998	Propuesta sometida al entonces Rector, Prof. Antonio Santos	Carta del 11 de febrero de 1998
Abril 1998	Senado Académico del RUM refiere propuesta al Comité de Asuntos Académicos	Carta del 29 de abril de 1998
Noviembre 1998	Comité de Asuntos Académicos emite informe al Senado Académico	Carta del 9 de noviembre de 1998
Abril 1999	Senado Académico refiere propuesta a la Junta Administrativa del RUM	Carta del 29 de abril de 1999 y Certificación 99-13 de la Junta Administrativa
Septiembre 1999 Febrero 2000	Junta Administrativa devuelve el documento al CCA para aclarar algunos asuntos	Cartas del 15 de septiembre de 1999 y 4 de febrero de 2000
Abril 2001	Propuesta endosada por la Junta Universitaria y se incluye el presupuesto a la propuesta	Certificación 00-01-366
Mayo 2001	Propuesta sometida a la Junta Universitaria de la UPR	Carta del 1 de mayo de 2001
Mayo 2001	Propuesta sometida a Vicepresidencia de Asuntos Académicos de la UPR	Cartas del 7 de mayo de 2001
Julio 2002	Vicepresidencia de Asuntos Académicos responde que el asunto impacta la estructura administrativa y debe ser evaluado por la Junta de Síndicos	Cartas del 12 y 23 de julio de 2002

Recopilar evidencia luego de los últimos eventos en la tabla resultó infructuoso. Sin embargo, en una misiva fechada el 6 de mayo de 2014 por la Dra. Edna Negrón Pérez, aparece una secuencia de eventos relacionados que se transcriben a continuación (con pequeñas modificaciones para facilitar su lectura). (Ver documento original en el Apéndice A.)

- *En el año 2002, la solicitud de creación del Departamento llegó ante la Junta Universitaria y fue enviada a Presidencia porque la Junta Universitaria atiende casos de programas académicos, no administrativos.*
- *Presidencia evaluó la propuesta e indicó que se revisara ya que la justificación ya no aplicaba porque la Planta Piloto de Ron y el Laboratorio de Tecnología de Alimentos habían sido desmantelados.*
- *En el año 2005, el Rector de entonces, Dr. Jorge Vélez Arocho, me indicó que ya CITA estaba lista para someter la creación del Departamento pues teníamos en construcción un Centro de Investigación y Servicios (CITAI), y el Instituto de Inocuidad de Alimentos, nuestra contraparte de educación fuera del RUM a la industria y la comunidad.*

- *Luego de consultar con el Dr. Fernandez Van Cleve, le sometimos la propuesta, la cual fue devuelta pasados unos meses indicando que, como el CCA se estaba reorganizando, una vez esto se hiciera se consideraría. Todo esto fue comunicado verbalmente.*
- *En el año 2012, hubo varios tropiezos en la ubicación de personal adscrito a trabajar 100% en CITA... ya que no necesariamente eran considerados como primera prioridad en los departamentos existentes y nuevos reclutamientos eran detenidos. Por esta razón, en una reunión con varios Decanos, estos comunicaron al Rector, Dr. Jorge Rivera, que estarían de acuerdo en crear un Departamento de CITA.*
- *Sometimos la propuesta al Dr. Héctor Santiago. Este lo presentó ante la Junta Agrícola y aprobaron dicha creación. No obstante, no escribieron una minuta de esta reunión, pero este hecho fue presentado ante el grupo de profesores que estaba presentes en la actividad de navidad y celebración de los 21 años de CITA. Solo las personas que asistieron a esta reunión pueden dar testimonio de esto. Al ocurrir los cambios (de administración), nuevamente se queda pendiente este asunto.*
- *El Dr. Elvin Román Paoli tiene anotado en su libro de agenda dicha aprobación. La misma ocurrió en el primer semestre de 2012.*
- *Se han realizado varios intentos de que se busque una minuta de dicha reunión, pero esto ha sido imposible.*

Con fecha del 27 de mayo de 2014, se recibe en CITA una misiva de la Oficina de la Decana y Directora del CCA regresando la propuesta enviada por otrora Coordinadora del Programa CITA y solicitando clarificación adicional en algunos puntos. El asunto se dejó pendiente hasta el 8 de diciembre del 2020 cuando la facultad del CITA acordó en reunión preparar una propuesta para solicitar ser Departamento. Este manuscrito, aprobado por la facultad de CITA el 6 de mayo de 2021, es el resultado de tal esfuerzo.

2 Exposición de Motivos

En el 1991 se estableció en el RUM el programa de maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) que integra las actividades de enseñanza e investigación relacionadas a los alimentos. (Ver certificaciones relacionadas en el Apéndice B.) El nuevo programa se estableció como uno de carácter multidisciplinario que permite la participación de personal adscrito a diversos departamentos de las distintas facultades del Recinto. Para formalizar tal colaboración, los Decanos de las diversas facultades, junto con el Decano de Asuntos Académicos y el Rector, firmaron un acuerdo de colaboración que se ratificó nuevamente en mayo 2004 (Apéndice C). Dicho acuerdo permite a los docentes participar de las actividades del Programa CITA como parte de sus actividades en su Departamento de origen.

Reconociendo la necesidad de una estructura permanente y oficial que administre el programa, el entonces Decano y Director del CCA solicita a la Junta Administrativa del RUM en mayo del 2006 *que la posición de Coordinador(a) del Programa CITA sea incluida entre las posiciones docente-administrativas en el RUM.* La Junta Administrativa recibe y evalúa la petición en junio 2006 y a tales efectos emite la certificación 05-06-358. (Ver Apéndice D.)

En el 2008, se inauguran las nuevas instalaciones del Programa CITA en recién construido edificio Alfredo Ramírez de Arellano y Rosell (Centro de Innovación y Tecnología Agro-Industrial – CITAI); siendo la única oficina administrativa en ese edificio. Cabe recalcar que el edificio inicia con un donativo de la Fundación Alfredo Ramírez de Arellano y Rosell al cual se sumaron fondos del

Departamento de Agricultura y Administración Central con un costo de \$2,148,300. La construcción del proyecto fue endosada por la entonces Junta de Síndicos bajo la certificación 105 2005-2006. Mas adelante, en el septiembre 2012, GOYA Foods of Puerto Rico dona \$100,000 para la construcción de salones de clase en el CITAI como muestra de apoyo al Programa. (Ver Apéndice E.) El Programa CITA también administra las instalaciones del Instituto de Inocuidad de Alimentos localizado en el edificio Darlington. Dicho local ha servido de punto de encuentro para cientos de adiestramientos y actividades profesionales desde su establecimiento en el 2005.

El auge del programa de maestría en CITA también motivó el establecimiento de una secuencia curricular en el campo de estudios y el desarrollo de una propuesta para establecer un programa de bachillerato en Ciencias de Alimentos. La secuencia curricular fue recibida en el Senado Académico en febrero 2010 y aprobada por dicho cuerpo en octubre del mismo año mediante la certificación 10-39 de dicho cuerpo. (Ver Apéndice F.)

En abril 2018, el Programa CITA sometió los informes de sus evaluaciones quinquenales correspondientes a los periodos 2013-2017. La recopilación de datos para tales estudios incluyó información obtenida de encuestas realizadas a egresados de la maestría y la secuencia. Ambos grupos coincidieron en lo siguiente.

XIV. Fortalezas y debilidades

a. Fortalezas

Los resultados del estudio coinciden en que las siguientes fortalezas de los programas académicos en ciencias de alimentos.

- Los programas académicos son atractivos para la población estudiantil.
- Los programas académicos son relevantes al mercado de empleo y las necesidades de la industria.
- Los egresados de los programas se sienten bien preparados al terminar los cursos.

b. Limitaciones y retos

- La estructura organizativa en forma de programa multidisciplinario, donde los recursos docentes pertenecen a departamentos y no al programa, dificulta las actividades de coordinación de tarea a los docentes y el establecimiento de planes de reclutamiento sobre los cuales se tenga inherencia real.

Extraído de la evaluación quinquenal de la secuencia curricular en CITA 2013-2017

Con relación al programa de bachillerato, luego de varias revisiones, fue aprobado en diciembre 2012 por el Senado Académico del RUM y avalado por la Junta Administrativa en marzo 2013. Sin embargo, el progreso hacia niveles superiores se detuvo por diversas razones. En agosto 2017, el Programa CITA retoma el esfuerzo y actualiza la propuesta para atemperarla a las nuevas realidades. La versión revisada se aprueba en CITA en marzo 2018 y se somete al CCA para el debido proceso.

En abril 2020, el Decano y Director del CCA refiere la propuesta al Rector y éste, a su vez, la somete a la Vicepresidencia de Asuntos Académicos junto a una comunicación de la Decana de Asuntos Académicos ratificando el presupuesto dispuesto en la certificación de la Junta Administrativa del 2013. La propuesta sometida fue evaluada en sus méritos y aprobada por la Junta de Gobierno en junio 2020. Se anticipa que la primera clase del nuevo programa comience en agosto 2022. (Ver Apéndice G.)

En reunión de la facultad de CITA sostenida en noviembre 2017, se decidió trabajar para poder ofrecer una maestría bajo las opciones de Plan II (con proyecto) y Plan III (sin tesis ni proyecto). La primera versión de la propuesta se aprobó en CITA en el 2018 y se sometió a Decanato Asociado para el trámite correspondiente. La propuesta es motivada por los continuos reclamos de profesionales en la industria que desean educarse en el campo de estudios, pero no interesan trabajar una tesis. Luego de varias revisiones, se envió al Comité de Asuntos Curriculares del Senado Académico en diciembre 2020 y fue aprobado por el Senado Académico en marzo 2021 (certificación SA 21-33). Para distinguir la Maestría en Ciencias (bajo Plan I) de los programas sin tesis, el título del nuevo grado es Maestría Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos. (Ver Apéndice H.)

Finalmente, en el 2018, el Programa CITA recibió fondos externos del programa Distance Education Grants (DEG) del USDA-NIFA para convertir los cursos de la maestría a versiones en línea. Este proyecto comenzó con un proceso de avalúo del contenido del currículo y sus cursos. Los datos recopilados motivaron cambios a algunos cursos que están en proceso de implementación. Este esfuerzo ha dado origen a una nueva propuesta en proceso de desarrollo para el establecimiento del programa de maestría en línea que está bajo revisión por la facultad del Programa. (Ver Apéndice I.)

Desde sus comienzos, la maestría y la secuencia en CITA han sido de gran atractivo. En la actualidad, el Programa cuenta con 35 estudiantes subgraduados en la secuencia curricular y 47 estudiantes en la maestría; cantidades que se han mantenido estables por varios años. Con el comienzo del bachillerato, la cantidad de estudiantes que atenderá el Programa aumentará considerablemente.

Mas aún, desde su inepción en el 1991, la persona a cargo de la Coordinación del Programa CITA se reporta directamente a la Oficina del Decano Asociado de Facultad del CCA. Siendo el representante de una estructura académica, y habiéndose definido claramente su función como puesto docente administrativo, el Coordinador del Programa CITA está llamado a participar en todas las reuniones administrativas a las que se convoca a los demás directores de departamentos académicos del CCA.

Todo lo anterior evidencia que el cambio de organización de Programa Multidisciplinario en Ciencia y Tecnología de Alimentos tiene todo lo necesario para establecerse como un departamento académico. Esta definición permitirá, entre otras cosas, que CITA pueda competir equitativamente con otros departamentos para allegar los recursos docentes y no-docentes necesarios mientras continua su evolución hacia el futuro y apoyando las actividades de enseñanza, investigación y divulgación en el campo.

3 Visión, Misión y Objetivos

Durante un proceso de avalúo de los currículos y cursos del Programa CITA realizado en verano 2019, se revisaron su visión, misión y metas. Dicha actividad produjo los siguientes enunciados.

3.1 Visión

Ser líderes en la educación formal, divulgación de conocimientos, investigación científica y transferencia de tecnología en el área de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

3.2 Misión

Contribuir al aseguramiento de la inocuidad alimentaria y la disponibilidad de abastos de alta calidad nutricional mediante la preparación de profesionales capacitados en la Ciencia y Tecnología de Alimentos, la investigación científica, la divulgación ágil y accesible de información, y el desarrollo y transferencia de nuevas tecnologías.

3.3 Objetivos

- Preparar profesionales éticos, competentes y emprendedores capaces de contribuir a la industria de alimentos.
- Divulgar el conocimiento científico y tecnológico necesario para el crecimiento y mejoramiento de la industria de alimentos.
- Promover el espíritu empresarial en la facultad y estudiantes.

4 Organización Académica y Administrativa

4.1 Programas Académicos

Actualmente, el Programa CITA ofrece los siguientes programas.

- Maestría en Ciencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos – Costa de 30 créditos, incluyendo 6 créditos de tesis, 14 créditos en cursos medulares, 1 crédito de seminario y 9 créditos en cursos electivos seleccionados por el estudiante en coordinación con su Consejero(a) académico.
- Secuencia Curricular en Ciencia y Tecnología de Alimentos – Consta de 15 créditos, incluyendo 6 créditos en ciencias de alimentos (química y microbiología de alimentos), 3 créditos en procesamiento de alimentos y 6 créditos en cursos electivos en el campo que los estudiantes seleccionan según sus intereses particulares. Entre las opciones de cursos electivos hay opciones para realizar investigación subgraduada.

Además de los programas anteriores, la facultad de CITA está trabajando en los siguientes programas.

- Bachillerato en Ciencias de Alimentos – El programa de bachillerato consta de 132 créditos distribuidos en 8 semestre y un verano. Este programa ya fue aprobado por la Junta Universitaria de la UPR en junio 2020 y se espera que comience a ofrecerse en agosto 2021, una vez se complete el requerimiento de información ante la Junta de Instituciones Postsecundarias del Departamento de Educación de Puerto Rico.
- Maestría Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos – Este programa es una extensión del programa de Maestría en Ciencias, en términos del currículo, pero sin el requerimiento de la tesis. Los participantes de este programa tienen dos opciones para completar los requisitos del grado: realizar un proyecto (Plan II) o tomar cursos adicionales y aprobar los exámenes de grado (Plan III). Esta propuesta fue aprobada el 27 de marzo de 2021 en la certificación 21-33 del Senado Académico. Bajo Plan II, los estudiantes siguen el mismo currículo que bajo Plan I, pero completan sus 30 créditos con la presentación de un proyecto (6 créditos) en vez de una tesis. Para el Plan III, los estudiantes deben completar los mismos requisitos que en el Plan I, pero la tesis se reemplaza por dos cursos medulares adicionales y los cursos electivos suben a 15 (en vez de 9); totalizando 36 créditos.
- Concentración Menor en Ciencia y Tecnología de Alimentos – Una vez comience a ofrecerse el programa de bachillerato en Ciencia de Alimentos, la secuencia curricular debe pasar a ser una concentración menor. Este cambio fue aprobado por la facultad de CITA en marzo 2021 y ya se encuentra en proceso de evaluación en los foros correspondientes.
- Maestría en línea en Ciencia y Tecnología de Alimentos – En el 2018, CITA comenzó un proceso de transformación de sus cursos a versiones en línea como parte de un proyecto auspiciado por la USDA-NIFA-DEG. Esta actividad viabiliza que los grados de Maestría en Ciencias y Maestría Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos puedan ofrecerse en línea. Esta propuesta fue aprobada por la facultad del Programa CITA el 6 de mayo de 2021 y se sometió

al próximo nivel para consideración. Para las maestrías en línea, las conferencias se realizan de forma virtual, pero las actividades de laboratorio tendrán un formato híbrido (los estudiantes deben asistir al laboratorio a realizar las actividades y el resto de la interacción se realiza de forma virtual).

4.2 Facultad

El Programa CITA, según establecido en el 1991, es multidisciplinario. La facultad que labora en el Programa está adscrito a Departamentos Académicos. Este formato multidisciplinario, esencial para en campo de ciencia y tecnología de alimentos, permite allegar recursos docentes de distintos departamentos académicos según las necesidades del Programa y los intereses de sus estudiantes.

En marzo 2018, ante la incertidumbre de como determinar quorum, establecer mayoría al tomar decisiones y otros asuntos, la facultad de CITA estableció un Reglamento Interno. El capítulo II del Reglamento Interno dispone lo siguiente respecto a la facultad de CITA.

CAPÍTULO II. De la Facultad del Programa

Artículo 5. El Programa CITA es uno de carácter multidisciplinario. Aunque es una entidad académica dentro del Colegio de Ciencias Agrícolas, la Facultad se compondrá de aquel personal docente de los diversos departamentos académicos del RUM que deseen participar de las actividades de enseñanza, investigación y divulgación del Programa.

Artículo 6. Para propósitos de establecer el quorum en las reuniones se diferencia entre Facultad Residente y Facultad Agregada.

Sección 6.1. Se denomina Facultad Residente a aquellos miembros de la Facultad del Programa que tienen sus oficinas en el edificio Alfredo Ramírez de Arellano y Rosell, o que dedican 50% o más de su tarea a actividades de enseñanza, investigación o divulgación en el campo de la ciencia y tecnología de alimentos.

Sección 6.2. Se denomina Facultad No-Residente a aquellos miembros de la Facultad del Programa que dedican menos del 50 % a actividades de enseñanza, investigación o divulgación en el campo de la ciencia y tecnología de Alimentos.

Considerando lo anteriormente dispuesto, la Facultad Residente actual de CITA es la siguiente.

Nombre	Grado Académico	Área de Especialidad	Departamento
Rosa N. Chávez Jáuregui	PhD	Química de alimentos	Ciencias Agroambientales
Javier Huertas Miranda	PhD	Ingeniería de alimentos, bioprocesos	Ingeniería Agrícola y Biosistemas
Lynette E. Orellana Feliciano	PhD	Microbiología de alimentos, Inocuidad, Regulaciones	Ciencias Agroambientales
María L. Plaza Delestre	PhD	Química de alimentos, Inocuidad, Regulaciones	Ciencias Agroambientales
Fernando Pérez Muñoz	PhD	Ingeniería de alimentos, Inocuidad, Calidad, Análisis sensorial	Ingeniería Agrícola y Biosistemas
Leyda Ponce de León González	PhD	Productos lácteos	Ciencia Animal
Aixa Rivera Serrano	MSc	Productos cárnicos	Ciencia Animal

Facultad No-Residente que ha participado recientemente (2015-2021) en CITA incluye a los siguientes.

Nombre	Grado Académico	Departamento
Mireille Arguelles Ramos	PhD	Ciencia Animal
Nelson Cardona Martínez	PhD	Ingeniería Química
Ángel O. Custodio González	PhD	Biología Molecular
Marco De Jesús Ruiz	PhD	Química
Samuel Hernández Rivera	PhD	Química
Oscar Juan Perales Pérez	PhD	Ingeniería de Materiales
José R. Latorre	PhD	Ciencia Animal
José Pablo Morales Payán	PhD	Ciencias Agroambientales
Edna Negrón Pérez	PhD	Nombramiento Ad Honorem en CITA
Pedro Resto Batalla	PhD	Ingeniería Industrial
Abner Rodríguez Carias	PhD	Ciencia Animal
Félix R. Román Velázquez	PhD	Química
Lorenzo Saliceti Piazza	PhD	Ingeniería Química
Carmen S. Santana Nieves	PhD	Ciencia Animal
Elide Valencia	PhD	Ciencias Agroambientales

Al pasar de Programa a Departamento, se anticipa que algunos recursos docentes se muevan de su Departamento Académico a CITA. Sin embargo, dada la estrecha interacción entre los campos de estudio que componen la ciencia y tecnología de alimentos, es deseable poder mantener la multidisciplinariedad, es decir, la capacidad de poder allegar recursos de otros departamentos académicos que colaboren ofreciendo cursos o fungiendo como consejeros de los estudiantes graduados.

Poder contar con estos recursos como parte de la Facultad No-Residente de CITA facilitará varios procesos, incluyendo cumplir los requerimientos de composición de comités graduados de estudiantes de maestría.

4.3 Facilidades Físicas

El Programa CITA inicio operaciones en el sótano del edificio Jesús T. Piñero. Con el pasar del tiempo, sus ejecutorias y trabajos con la industria le ganaron tal reconocimiento y distinción que motivaron el donativo de una organización sin fines de lucro para la construcción de nuevas instalaciones. Actualmente, CITA reside en el edificio Alfredo Ramírez de Arellano y Rosell, donde es la única oficina administrativa, por lo cual administra y vela por todas las instalaciones de la estructura.

4.3.1 Oficinas Administrativas

El cambio de Programa a Departamento no requiere inversión adicional pues los espacios ya existen.

Las oficinas administrativas tienen espacio para el Coordinador del Programa y dos espacios contiguos para el personal de apoyo administrativo. Además, existe un cuarto de archivos y equipo de duplicación e impresión para uso de la oficina administrativa y el personal docente y no-docente que allí labora.

4.3.2 Oficinas de Profesores

El área administrativa actual tiene oficinas individuales para seis docentes (en adición a la del Coordinador del Programa). Las oficinas están amuebladas y equipadas, incluyendo línea telefónica digital, ethernet y Wifi.

4.3.3 Laboratorios

El edificio Alfredo Ramírez de Arellano y Rosell tiene los siguientes laboratorios equipados y en condiciones hábiles. Estos espacios se utilizan para actividades de enseñanza, investigación y divulgación.

- Laboratorio de Bioprocesos
- Laboratorio de Química de Alimentos
- Laboratorio de Bioseguridad (Microbiología de Alimentos)
- Laboratorio de Productos Cárnicos
- Laboratorio de Productos Lácteos
- Planta Piloto
- Cocina Experimental GOYA
- Cuarto de Catado

La infraestructura del edificio incluye una caldera para la generación de vapor, líneas de gas propano y aire comprimido que suplen a los espacios que lo requieren. Además, hay espacios de almacén seco, refrigerado y congelado para apoyar las actividades académicas, de divulgación e investigación que se realizan en el edificio.

CITA también administra el Laboratorio de Química de Alimentos (Q-379) en el edificio de Química en el cual recientemente se ha invertido para restaurar o reemplazar los equipos disponibles.

4.3.4 Salones de Clase

En la actualidad, el edificio solamente tiene un salón con capacidad para 10 personas que se utiliza para llevar a cabo reuniones y ofrecer algunos cursos graduados. Para cursos que requieren mayor capacidad de espacio se coordina con el Departamento de Ingeniería Agrícolas o la Facultad del CCA para determinar un lugar adecuado.

En el 2013, GOYA Foods de Puerto Rico donó \$100,000 para la construcción de salones de clase en el edificio. El proyecto se ha dilatado, incluyendo la cancelación de la subasta, por diversas razones. Se anticipa que en los próximos meses vuelva a comenzar un proceso de subasta que permita la construcción de dos nuevos salones con capacidad de 25 personas cada uno y un nuevo salón de reuniones con menor capacidad para cursos graduados de matrícula limitada.

4.4 Personal Administrativo y de Apoyo

CITA cuenta con dos empleados no-docentes adscritos al Programa: una Secretaria Administrativa y un Auxiliar de Investigaciones.

La Secretaria brinda apoyo al Coordinador del Programa y conduce las actividades administrativas de día a día del Programa (ej., contestar teléfono, atender correspondencia, dar seguimiento a las cotizaciones y órdenes de compra, mantener la página de internet del Programa).

El Auxiliar de Investigaciones brinda apoyo a algunas actividades académicas y de investigación en los laboratorios de edificios, según se requiera.

Aparte de estos recursos, hay dos recursos adicionales que dan apoyo al Programa. Uno es Auxiliar de Investigaciones adscrito al Departamento de Ciencia Animal. Este recurso da apoyo a las actividades académicas, de investigación y divulgación del Laboratorio de Productos Cárnicos. También es el encargado de la propiedad de CITA y funge como recaudador del Programa.

Finalmente, la Asistente Administrativa del Departamento de Ingeniería Agrícola y Biosistemas, ofrece apoyo a CITA con la entrada de requisiciones y asuntos relacionados (mediante compensación por horas extra).

4.5 Presupuesto

El Programa CITA actualmente cuenta con presupuesto para atender sus funciones administrativas. Esos fondos continuarían apoyando la actividad del nuevo departamento una vez realizado el cambio. El Apéndice J presenta una comparación del presupuesto actual del Programa CITA contra el presupuesto del departamento propuesto. Se puede observar que, puesto que el actual Programa ya tiene presupuesto asignado, moverse a la estructura de Departamento solo conlleva aumento en la bonificación de Coordinador a la de Director (\$5,709.59 anualmente).

5 Apéndices

5.1 Apéndice A: Evidencias de Actividades Anteriores a este Manuscrito

Programa de Ciencia y
Tecnología de Alimentos
Facultad de Agricultura
Colegio de Ciencias Agrícolas

Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Apartado 5000
Mayagüez, Puerto Rico 00681-5000
Teléfonos (787) 832-4040 Ext. 3078
(787) 265-5410
Fax (787) 265-0860

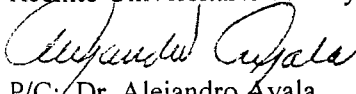


Food Science and
Technology Program
Faculty of Agriculture
College of Agricultural Science

University of Puerto Rico
Mayagüez Campus
P.O. Box 5000
Mayagüez, Puerto Rico 00681-5000
Phones (787) 832-4040 Ext. 3078
(787) 265-5410
Fax (787) 265-0860

11 de febrero de 1998

Prof. Antonio Santos
Rector
Recinto Universitario de Mayagüez


P/C/Dr. Alejandro Ayala
Decano y Director Int.
Colegio Ciencias Agrícolas

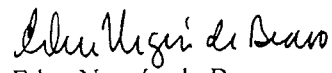
Estimado señor Rector:

Adjunto propuesta para la creación del Departamento Multidisciplinario en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Colegio de Ciencias Agrícolas. La misma fue preparada y revisada por los profesores del Programa, investigadores del Laboratorio de Tecnología de Alimentos y Planta Piloto de Ron de la Estación Experimental Agrícola y especialistas del Programa de Nutrición y Familia del Servicio de Extensión Agrícola.

Solicito que someta dicha propuesta ante la consideración de la Junta Administrativa del Recinto Universitario de Mayagüez y demás organismos pertinentes. Este nuevo departamento integra administrativamente las actividades ya existentes en el Colegio de Ciencias Agrícolas.

Agradezco su atención a esta solicitud. Si necesita más información no dude en solicitarla.

Cordialmente,


Edna Negrón de Bravo
Coordinadora

ivb

Anejo

- c. Dr. José A. Villamil, Decano Asociado Int. Facultad
- Dr. Arturo Cedeño, Decano Asociado y Subdirector EEA
- Agro. Pedro Rodríguez, Decano Asociado y Subdirector Asociado SEA
- Dr. Ismael Scott, Decano Artes y Ciencias
- Dr. Jack Allison, Decano de Ingeniería



29 de abril de 1998

Sen. Antonio González Quevedo
 Presidente
 Comité de Asuntos Académicos
 Departamento de Ingeniería Civil
 UPR - RUM

Estimado senador González:

El documento adjunto es endosado a usted para:

su atención

ser devueltos con sus recomendaciones

su consideración

sus archivos

rendir informe al Rector

su trámite

su información

acuse de recibo

verificar y devolver

otros asuntos

ASUNTO:

Cumpla la formalidad de notificarle que el Senado Académico refirió al Comité de Asuntos Académicos la Propuesta para la creación del Departamento Multidisciplinario en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Colegio de Ciencias Agrícolas.


 Joanne R. Savino
 Secretaria Interina

JRS:lpm

Anejo





*Certificación Número 99-1
 Recibida
 y q. se remite
 a la J. Adm
 16 / marzo / 99*

9 de noviembre de 1998

A : Los miembros del Senado Académico

Antonio A. González

DE : Sen. Antonio González Quevedo
 Presidente
 Comité de Asuntos Académicos

ASUNTO : Propuesta para la creación del Departamento
 Multidisciplinario en Ciencia y Tecnología de
 Alimentos del Colegio de Ciencias Agrícolas

Luego de analizar y estudiar la Propuesta para la creación del Departamento Multidisciplinario en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Colegio de Ciencias Agrícolas, el Comité de Asuntos Académicos remite a la Junta Administrativa dicha propuesta, ya que entiende que los asuntos contenidos en la misma conciernen a este Cuerpo.

AG:lpm





Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Senado Académico, Junta Administrativa y Claustro



29 de abril de 1999

Dr. Fred V. Soltero Harrington
Presidente y Rector Interino
Junta Administrativa
Recinto Universitario de Mayagüez

Estimado doctor Soltero Harrington:

El documento adjunto es endosado a usted para:

<input checked="" type="checkbox"/> su atención	<input type="checkbox"/> ser devueltos con sus recomendaciones
<input type="checkbox"/> su consideración	<input type="checkbox"/> sus archivos
<input type="checkbox"/> rendir informe al Rector	<input type="checkbox"/> su trámite
<input type="checkbox"/> su información	<input type="checkbox"/> acuse de recibo
<input type="checkbox"/> verificar y devolver	<input type="checkbox"/> otros asuntos

ASUNTO:

Cumplo la formalidad de referir a la Junta Administrativa la Certificación Número 99-13 del Senado Académico en la que se recibió el Informe del Comité de Asuntos Académicos relacionado con la Propuesta para la creación del Departamento Multidisciplinario en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Colegio de Ciencias Agrícolas, toda vez que el Comité entiende que los asuntos concernidos en dicha propuesta conciernen a este Cuerpo en particular.


Joanne R. Savino
Secretaria

Anejo

JRS:lpm

Antes, ahora y siempre... ¡COLEGIO!

PO Box 9000 Mayagüez, Puerto Rico 00681-9000
Tel. (787)832-4040 exts. 2370, 2374, 2378 ó (787)265-3876 Fax (787)834-3031
Patrono con Igualdad de Oportunidades de Empleo - M/F/V/I

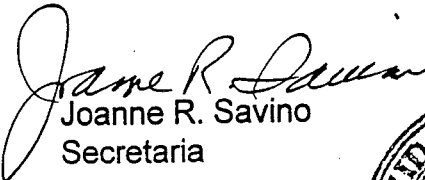


Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
SENADO ACADEMICO

CERTIFICACION NUMERO 99-13

La que suscribe, Secretaria del Senado Académico del Recinto Universitario de Mayagüez de la Universidad de Puerto Rico, **CERTIFICA** que en reunión ordinaria celebrada en las sesiones del martes, 16 de marzo y del jueves, 22 de abril de 1999, el Senado Académico **recibió** el Informe del Comité de Asuntos Académicos relacionado la Propuesta para la creación del Departamento Multidisciplinario en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Colegio de Ciencias Agrícolas. Dicha propuesta se remite a la Junta Administrativa, ya que los asuntos contenidos en la misma conciernen a este Cuerpo.

Y para que así conste expido y remito la presente certificación a las autoridades universitarias correspondientes, bajo el Sello de la Universidad de Puerto Rico a los veintiséis días del mes de abril del año de mil novecientos noventa y nueve, en Mayagüez, Puerto Rico.


Joanne R. Savino
Secretaria





Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Senado Académico, Junta Administrativa y Claustro



15 de septiembre de 1999

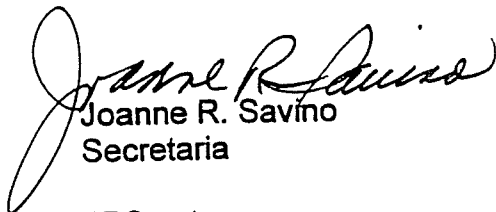
Dr. Rafael F. Dávila
Decano-Director Interino
Colegio de Ciencias Agrícolas
Recinto Universitario de Mayagüez

Estimado doctor Dávila:

Cumplo la formalidad de enviarle la Propuesta para la Creación del Departamento Multidisciplinario en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Colegio de Ciencias Agrícolas. Este documento se recibió en reunión de la Junta celebrada en la sesión del 28 de junio de 1999. Fue el acuerdo de este organismo que se devuelva el documento a la Facultad con el propósito de que se contesten varias interrogantes que tiene la Junta relacionadas con el impacto presupuestario, ubicación dentro del Plan Estratégico del Recinto y situación de la Planta Piloto de Ron.

Le envío para su información transcripción de la reunión donde se discutió dicho asunto.

Cordialmente,


Joanne R. Savino
Secretaria

JRS:aat

Antes, ahora y siempre... ¡COLEGIO!

PO Box 9000 Mayagüez, Puerto Rico 00681-9000
Tel. (787)832-4040 exts. 2370, 2374, 2378 ó (787)265-3876 Fax (787)834-3031
Patrono con Igualdad de Oportunidades de Empleo - M/F/V/I



Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Senado Académico. Junta Administrativa y Claustro



04 de febrero de 2000

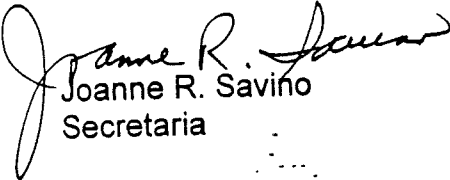
Dr. Rafael F. Dávila
Decano-Director Interino
Colegio de Ciencias Agrícolas
Recinto Universitario de Mayagüez

Estimado doctor Dávila:

Cumplo la formalidad de recordarle que en reunión de la Junta celebrada en su sesión del día 28 de junio de 1999, este organismo recibió la Propuesta para la Creación del Departamento Multidisciplinario en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Colegio de Ciencias Agrícolas. Este documento le fue devuelto el 15 de septiembre de 1999 según había sido acordado en dicha reunión. El propósito era para que se contestaran varias interrogantes relacionadas al impacto presupuestario, ubicación dentro del Plan Estratégico del Recinto y la situación de la Planta Piloto de Ron.

Mucho agradeceré su colaboración de manera que este asunto pueda ser atendido con la mayor brevedad.

Cordialmente,


Joanne R. Savino
Secretaria

aa

Antes, ahora y siempre... ¡COLEGIO!

PO Box 9000 Mayagüez, Puerto Rico 00681-9000
Tel. (787)832-4040 exts. 2370, 2374, 2378 ó (787)265-3876 Fax (787)834-3031
Patrono con Igualdad de Oportunidades de Empleo - M/F/V/I



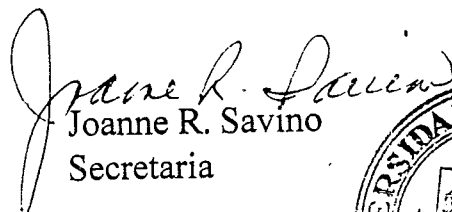
Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
JUNTA ADMINISTRATIVA

CERTIFICACIÓN NÚMERO 00-01-366

La que suscribe, Secretaria de la Junta Administrativa del Recinto Universitario de Mayagüez de la Universidad de Puerto Rico, **CERTIFICA** que en reunión ordinaria celebrada el día 19 de abril de 2001, este organismo **ENDOSÓ** favorablemente la **PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DEL DEPARTAMENTO MULTIDISCIPLINARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS** del Colegio de Ciencias Agrícolas. Se incluye el análisis presupuestario como parte de esta certificación.

Esta propuesta fue considerada y aprobada por el Senado Académico según consta de la Certificación Número 99-13.

Y para que así conste, expido y remito la presente certificación a las autoridades universitarias correspondientes, bajo el Sello de la Universidad de Puerto Rico, a los veinticuatro días del mes abril del año dos mil uno, en Mayagüez, Puerto Rico.


Joanne R. Savino
Secretaria



ANÁLISIS DEL COSTO DE LA PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

I. Resumen de la propuesta

El Colegio de Ciencias Agrícolas del Recinto Universitario de Mayagüez (RUM) sometió ante la consideración de la Junta Administrativa de este recinto la propuesta para organizar un departamento multidisciplinario para integrar la gestión de enseñanza, investigación y divulgación en el área de tecnología de alimentos.

La labor de enseñanza formal se inició en 1991 cuando se creó el Programa Graduado de Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias Agrícolas. La investigación pura y aplicada se ha estado realizando en la Planta Piloto de Ron y en el Laboratorio de Tecnología de Alimentos desde 1946 y 1953 respectivamente. Ambas unidades pertenecen a la Estación Experimental Agrícola y el personal docente que las componen no pertenecen a ningún departamento tridimensional del Colegio de Ciencias Agrícolas. Finalmente, la fase académica de divulgación del conocimiento en esta área de especialidad, se realiza a través del Programa de Ciencias de la Familia y Nutrición del Servicio de Extensión Agrícola.

Conforme a la propuesta, la creación de este departamento responde a las disposiciones de la Certificación 1968-69-13 del Consejo de Educación Superior que crea el Colegio de Ciencias Agrícolas. Está en armonía con las tendencias y directrices del Departamento federal de Agricultura relacionadas con la mayor integración de las áreas de investigación, educación y extensión en el campo de la agricultura. Finalmente, se recomienda para apoyar la misión del Colegio de Ciencias Agrícolas de ayudar al desarrollo de la industria agrícola y de propulsar un abasto de alimentos adecuado, seguro y nutritivo.

II. Recursos humanos

La propuesta indica que al departamento propuesto se adscribirían los profesores del programa académico, el personal científico del Laboratorio de Tecnología de Alimentos y de la Planta Piloto de Ron de EEA y a aquellos especialistas de SEA responsables de las áreas de Nutrición y Seguridad de Alimentos.

Es importante indicar que en la actualidad los profesores que ofrecen los cursos del programa académico de Ciencia y Tecnología de Alimentos pertenecen a las diferentes facultades del Recinto. Se indica que según progresen las actividades en el departamento, se estudiaría la necesidad de reclutar nuevo personal docente o solicitar

que los que actualmente ofrecen estos cursos tengan una asignación permanente de tiempo al programa.

De otra parte, la propuesta establece la necesidad de fortalecer el personal del Laboratorio de Tecnología de Alimentos ya que el personal que se ha jubilado no se ha sustituido, así como en el área de seguridad de alimentos de SEA. Se especifica, no obstante, la necesidad de la contratación de un Especialista en el área de Ciencia de Alimentos.

III. Recursos físicos

La propuesta considera necesario una futura asignación de espacio de oficina en la facultad de Ciencias Agrícolas ya que actualmente el programa académico tiene su oficina de coordinación dentro del propio Laboratorio de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Las oficinas localizadas en el Laboratorio de Tecnología de Alimentos servirían de sede en Río Piedras.

IV. Recursos económicos

La propuesta original establece que la creación de este departamento no conlleva impacto económico, excepto para la estructura administrativa del mismo. En carta del 26 de enero de 2001 de la Dra. Edna Negrón, Coordinadora del Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos al Decano Director del Colegio de Ciencias Agrícolas se indicó que la aprobación de esta propuesta conllevaría el cambio en el título de la bonificación de Coordinador de Programa a Director de Departamento con un costo adicional de \$4,800 anuales. Esta carta indica además que se necesitaría la creación de una plaza de Asistente Administrativo II (\$12,060) y otra de Asociado de Investigación (\$16,740). El efecto presupuestario de estas acciones es de \$33,600 más \$15,592 de aportaciones patronales.

Para resumir, el costo adicional recurrente de la creación de este departamento es de \$49,192. Esta suma podría estar compartida entre las unidades del Colegio de Ciencias Agrícolas conforme a la distribución de sueldos que efectúan anualmente.

2 de abril de 2001



Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Senado Académico, Junta Administrativa y Claustro



1 de mayo de 2001

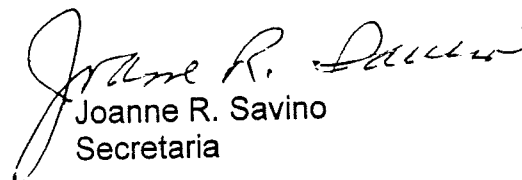
Dr. Jorge Cruz Emeric
Secretario Ejecutivo
Junta Universitaria
P.O. Box 364984
San Juan, Puerto Rico 00936-4984

Estimado doctor Cruz Emeric:

Incluyo copia de la Certificación Número 00-01-366 la cual contiene la **Propuesta para la Creación del Departamento Multidisciplinario en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Colegio de Ciencias Agrícolas.**

Agradeceré someta la misma ante la consideración del Vicepresidente de Asuntos Académicos para que evalúe si ésta constituye o no un cambio sustancial y se determine si debe someterse ante la consideración de la Junta Universitaria.

Cordialmente,


Joanne R. Savino
Secretaria

JRS:aa
Anexo

Antes, ahora y siempre... ¡COLEGIO!

PO Box 9000 Mayagüez, Puerto Rico 00681-9000
Tel. (787)832-4040 exts. 2370, 2374, 2378 ó (787)265-3876 Fax (787)834-3031
Patrono con Igualdad de Oportunidades de Empleo - M/F/V/I

Copia a Juan

414/0120-1

OFICINA DEL RECTOR
RUM

2001 MAY 15 PM 4:57

UNIVERSIDAD DE PUERTO RICO
RECINTO UNIVERSITARIO DE MAYAGÜEZ
CALLE DE LAS UNIVERSIDADES
MAYAGÜEZ, P.R. 00925

7 de mayo de 2001

Dr. Pablo Rodríguez, Rector Interino
Recinto Universitario de Mayagüez
Universidad de Puerto Rico
Mayagüez, Puerto Rico

Junta
Universitaria



Estimado señor Rector:

Acuso recibo de comunicación que nos remitiera la Sra. Joanne R. Savino, a los fines de someter la Propuesta para la Creación del Departamento Multidisciplinario en Ciencias Y Tecnología de Alimentos del Colegio de Ciencias Agrícolas.

Hemos procedido a referir la misma a la Vicepresidencia para Asuntos Académicos e Investigación, de suerte que evalúen la propuesta y nos ilustren si la misma debe ser considerada por la Junta Universitaria en pleno o atendida administrativamente.

Cordialmente,

Jorge A. Cruz Emeric
Jorge A. Cruz Emeric, Ph.D.
Secretario Ejecutivo



P.O. Box 36400
San Juan, P.R. 00936-1400
(787) 256-0000
(787) 756-1700
Fax: (787) 256-1700

OFICINA DEL RECTOR
RUM

2001 MAY 15 PM 4:57

Adj.
Carta

7 de mayo de 2001

Lcdo. José I. Irizarry, Director Ejecutivo
Vicepresidencia para Asuntos Académicos
e Investigación
Administración Central
Universidad de Puerto Rico
Río Piedras, Puerto Rico


Junta
Universitaria

Estimado licenciado Irizarry:

Le remito, para su estudio y recomendaciones a esta Secretaría, la Propuesta para la Creación de un Departamento Multidisciplinario en Ciencias y Tecnología de Alimentos del Colegio de Ciencias Agrícolas del Recinto Universitario de Mayagüez. Tanto el Senado Académico como la Junta Administrativa de dicha unidad institucional endosan la propuesta, según consta en las Certificaciones 99-13 y 00-01-366, respectivamente.

Es nuestro interés que su oficina evalúe esta petición, a la luz de las disposiciones de la reglamentación vigente, relativa a los cambios sustanciales, de modo que nos instruyan si la misma debe ser considerada por el pleno de la Junta Universitaria o en su defecto, dicha solicitud debe ser atendida administrativamente.

Cordialmente,


Jorge A. Cruz Emeric, Ph.D.
Secretario Ejecutivo

Anexo

c Dr. Jorge L. Sánchez
Dr. Pablo Rodríguez

PO Box 2346
San Juan, P.R.
00936-4964
(787) 250-0000
(787) 758-0700
Fax (787) 250-0000

UNIVERSIDAD DE PR.
JUNTA UNIVERSITARIA

12 de julio de 2002

02 JUL 18 PM 2:46

Universidad de
Puerto Rico
Vicepresidencia para
Asuntos Académicos e
Investigación

Dr. Jorge A. Cruz Emeric
Secretario Ejecutivo
Junta Universitaria
Administración Central
Universidad de Puerto Rico
Río Piedras, Puerto Rico



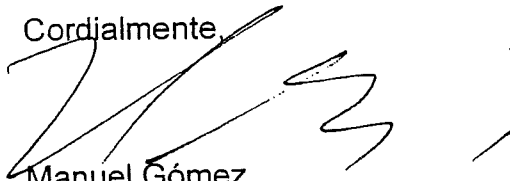
Estimado señor Secretario Ejecutivo:

Hago referencia a la **Propuesta para la Creación del Departamento de Trabajo Social en la Universidad de Puerto Rico en Humacao**. Ya que lo que se propone impacta la estructura administrativa de la unidad, se entiende que este asunto no amerita ser considerado por la Junta Universitaria. Hemos remitido los documentos necesarios a la Oficina del Presidente para que endosen la propuesta directamente a la atención de la Junta de Síndicos.

Incluyo, para su conocimiento, copia del análisis realizado por la Vicepresidencia.

Se procederá de igual manera con las propuestas para la creación de un Departamento Multidisciplinario en Ciencias y Tecnología de Alimentos del Recinto Universitario de Mayagüez y para la creación de un Departamento de Ciencias de Cómputos en el Recinto de Río Piedras, ambas actualmente bajo análisis. Sugiero pues, que estas tres propuestas se eliminen del inventario de asuntos pendientes ante la Junta Universitaria.

Cordialmente,


Manuel Gómez
Vicepresidente para Asuntos Académicos
e Investigación

IAA/emc

Anexos

c Lcdo. Antonio García Padilla

RECIBIDO
2002 JUL 18 PM 2:46
VICEPRESIDENCIA PARA
ASUNTOS ACADÉMICOS E
INVESTIGACIÓN

23648
2297000

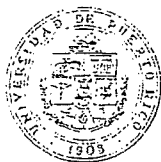
Administración
Central
Universidad de
Puerto Rico

23 de julio de 2002

Dr. Manuel Gómez
Vicepresidente para Asuntos Académicos
e Investigación
Universidad de Puerto Rico
Administración Central
Río Piedras, Puerto Rico

Estimado doctor Gómez:

Junta
Universitaria

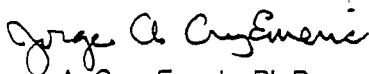


Me refiero a su comunicación fechada el 12 de julio de 2002, mediante la cual nos informa que las propuestas académicas que detallamos a continuación no ameritan ser consideradas por la Junta Universitaria:

- Propuesta para la Creación del Departamento de Trabajo Social, presentada por la Universidad de Puerto Rico en Humacao
- Propuesta para la Creación de un Departamento Multidisciplinario en Ciencias y Tecnología de Alimentos, presentada por el Recinto Universitario de Mayagüez
- Propuesta para la Creación de un Departamento de Ciencias de Cómputos, presentada por el Recinto Universitario de Río Piedras

A tenor con su recomendación, hemos procedido a retirar las propuestas de la lista de asuntos pendientes de la consideración de la Junta Universitaria.

Cordialmente,


Jorge A. Cruz Emeric, Ph.D.
Secretario Ejecutivo

c: Lcdo. Enrique Alvarado
Dra. Gladys Escalona
Prof. Pablo Rodríguez

PO Box 364984
San Juan, Puerto Rico
00936-4984
(787) 250-0000
(787) 758-2705
Fax: (787) 250-0597



Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez

Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos

6 de mayo, 2014

Dra. Gladys Gonzáles
Decana y Directora Interina
Colegio de Ciencias Agrícolas
Recinto Universitario de Mayagüez

Estimada Doctora González:

Según acordado le envié la propuesta de creación del Departamento actualizada ya que algunos docentes ya no están con nosotros. La Dra Orellana me indicó que falta información o documentos de los últimos trámites llevados a cabo desde el 2002. Por lo que acompaño a esta carta la historia desde el 2002 de estos trámites.

Le solicito que se evalúe el documento el cual fue actualizado a este año. Tenemos detenida el reclutamiento de un personal docente por que no saben a que departamento se incorporará.

Si requiere información adicional, no dude en solicitarla.

Cordialmente, ‘

Edna Negrón
Catedrática

C: Dr. Lynette Orellana
Prof. Aixa Rivera
Dr. Ángel González



Secuencia de eventos de creación del Departamento de Ciencias de Alimentos desde el año 2002

1. En el año 2002, la solicitud de creación del Departamento llegó ante la Junta Universitaria y fue enviada a presidencia porque la Junta Universitaria atiende casos de programas académicos, no administrativos.
2. La presidencia evaluó la propuesta e indicó que se revisará ya que la justificación ya no aplicaba por que la Planta Piloto de Ron y el Laboratorio de Tecnología de Alimentos había sido desmantelado.
3. En el año 2005 el Rector de entonces, Dr. Jorge Vélez Arocho me indicó que ya CITA estaba lista para someter la creación del Departamento pues teníamos en construcción un Centro de Investigación y Servicios (CITAI), y el Instituto de Inocuidad de Alimentos, nuestra contraparte de educación fuera del RUM a la industria y la comunidad.
4. Luego de consultar con el Dr. Fernández Van Cleve, le sometimos la propuesta, la cual fue devuelta pasados unos meses indicando que como el CCA se estaba reorganizando, una vez esto se hiciera se consideraría. Todo esto fue comunicado verbalmente.
5. En el año 2012, luego de varios tropiezos en la ubicación del personal adscrito a trabajar 100 % en CITA tenia problemas de ubicación ya que no necesariamente eran considerados como primera prioridad en los departamentos existentes y nuevos reclutamientos eran detenidos por esta razón, en una reunión con varios Decanos, estos le comunicaron a el Rector Dr. Jorge Rivera, que estarían de acuerdo en crear un Departamento de CITA.
6. Sometimos la propuesta al Dr. Héctor Santiago, éste lo presentó ante la Junta Agrícola y aprobaron dicha creación. No obstante no escribieron una minuta de esta reunión, pero este hecho fue presentado ante el grupo de profesores que estaban en la actividad de navidad y celebración de los 21 años de CITA. Solo las personas que asistieron a esta reunión pueden dar testimonio de esto. Al ocurrir los cambios, nuevamente se queda pendiente este asunto.
7. El Dr. Elvin Paoli tiene anotado en su libro de agenda dicha aprobación. LA misma ocurrió en el primer semestre de 2012.
8. Se han realizado varios intentos de que se busque una minuta de dicha reunión, pero esto ha sido imposible.



27 de mayo de 2014

Prof. Aixa Rivera
Programa de Ciencia y Tecnología de Alimento
Recinto de Mayagüez

Estimada profesora Rivera:

En nuestra oficina se ha recibido la propuesta para la creación del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos para ser presentada ante la Junta Administrativa. La misma se le refirió al Dr. Ángel L. González, Decano Asociado a/c Facultad para su revisión y recomendación.

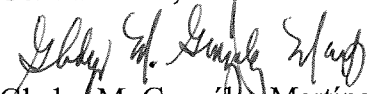
El Dr. Ángel L. González revisó la misma y hace las siguientes observaciones:

- La propuesta provee información y justificación adecuada para la creación del Departamento. Sin embargo requiere mejorar la redacción y aclarar algunas secciones del documento (notas en el documento).
- La Sección III – Estructuras Administrativas tienen que reorganizarse. Hay mezcla de lo que existe con lo propuesto, lo cual crea confusión. Debe armonizarse con la Sección III de Presupuesto.
- No queda claro como se coordinará con otras facultades el reclutamiento de personal en áreas críticas como Microbiología de Alimentos. Que no se pierda la multidisciplinaridad al crear el Departamento. Se presume que algunos facultativos que actualmente pertenecen a otros departamento se muevan a CITA. Esto requeriría la aprobación de las autoridades con competencia.
- Anejo 12 requiere actualizarse con años 2012, 2013 y 2014.

✓ No llegó el documento.

Favor atender estas recomendaciones para poder tramitar este asunto en los foros pertinentes.

Cordialmente,


Gladys M. González Martínez, Ph.D.
Decana y Directora Interina

c: Dr. Ángel L. González



Reunión Ordinaria – Facultad Residente de CITA

8 de diciembre de 2020 – 10:30 AM
Salón de Reuniones de CITA

Minuta

Presentes:	
Rosa Chávez Jáuregui (RC)	María Plaza Delestre (MP)
Javier Huertas Miranda (JH)	Bárbara Ramos Sanfiozeno (BR)
Lynette Orellana Feliciano (LO)	Joelly Rivera López
Fernando Pérez Muñoz (FP)	Aixa Rivera Serrano (AR)
Leyda Ponce de León González (LP)	
Invitados:	
Nelson Cardona Martínez	Abner Rodríguez Cárrias
Mibet Cordero Ruiz	Elvin Ronda Torres
José Pablo Morales Payán	

- Iniciamos a las 10:00 AM.
- Informe administrativo – Se presentó según dispuesto en la agenda.
 - No hubo comentarios
- Asuntos Pendientes
 - Propuesta de bachillerato – Terminando la información requerida para PLES con la expectativa de comenzar en agosto 2021
 - Propuesta de maestría en tecnología – Cambió a Maestría Professional en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Se realizaron los cambios solicitados y se devolvió al Senado Académico para el trámite correspondiente. Posiblemente se trata como cambio menor y comienza prontamente (ya que se exime de subir al proceso de Administración Central).
 - CITA 6603 – Trabajando en el manual del curso. Cuando Dr. Huertas termine su revisión se realizarán algunos cambios y se asignarán secciones a los distintos docentes para que contribuyan a la redacción.
 - Cambios en QUIM 5085 y BIOL 6705 – QUIM 5085 aprobó los cambios al contenido del curso y desacoplar la conferencia del lab. BIOL 6705 decidió primero aprobar el cambio a curso híbrido (conferencia a distancia y lab presencial) y que luego se realice la separación de conferencia y laboratorio.
 - Curso de "Orientación a CITA" – Hay intención de que se ofrezca, pero se va a revisar el contenido para que sea cónsono con el contenido del nuevo curso laboratorio en química de alimentos subgraduado.
- Asuntos Nuevos
 - Curso nuevo – Lab de química de alimentos subgraduados. MP presentará los documentos para la creación del nuevo curso en la próxima reunión.
 - Curso CITA 6992 Proyecto Final – aprobado



- Propuesta de maestría a distancia – FP presentó la propuesta para ofrecer la Maestría en Ciencias (actual) y la Maestría Profesional (nueva) en formato en línea. Trabaja algunos detalles que le faltan y la hará disponible para revisión. La expectativa es discutirla en la próxima reunión (próximo semestre).
 - ➔ Propuesta de departamento – Se expresó rechazo a unir CITA con INAG. En vez, la facultad de CITA se expresó en favor de solicitar ser departamento.
 - Métricas de desempeño – Se expresó la intención de llevar registros para cuantificar el tiempo de graduación y la retención de estudiantes graduados en CITA. Se hizo un llamado a tomar acción con los estudiantes que se retrasan.
 - Cocina – Se hizo un llamado a mantener la cocina limpia y llevar el mensaje de regresar los materiales (que tomamos prestados) a su lugar.
- Terminamos a las 12:00 PM.

5.2 Apéndice B: Programa de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
SENADO ACADEMICO
Mayagüez, Puerto Rico

CERTIFICACION NUMERO 89-24

La que suscribe, Secretaria del Senado Académico del Recinto Universitario de Mayagüez de la Universidad de Puerto Rico, CERTIFICA:

Que en reunión ordinaria celebrada el día 26 de septiembre de 1989, este organismo aprobó por unanimidad la PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN PROGRAMA GRADUADO DE MAESTRIA EN CIENCIAS EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Se incluyen y se hacen formar parte de esta certificación copia de la propuesta y del Informe del Comité de Asuntos Académicos.

Y para que así conste, expido y remito la presente certificación a las autoridades universitarias correspondientes, bajo el Sello de la Universidad de Puerto Rico, a los veintisiete días del mes de septiembre del año de mil novecientos ochenta y nueve, en Mayagüez, Puerto Rico.

Gloria A. Macías
Gloria A. Macías
Secretaria



CERTIFICACION NUMERO 14 (1990-91)

Yo, Manasés López Gómez, Secretario Ejecutivo de la Junta Universitaria, por el presente medio

CERTIFICO: Que la Junta Universitaria, en su reunión ordinaria celebrada el miércoles, 31 de octubre de 1990, tuvo ante su consideración la Propuesta para el establecimiento de un Programa Graduado de Maestría en Ciencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos, presentada por el Recinto Universitario de Mayagüez.

Luego de la presentación de rigor del Programa, efectuada por el Dr. Alejandro Ruiz Acevedo, Rector de dicha unidad institucional, así como de una amplia discusión en torno al documento, la Junta Universitaria adoptó el siguiente acuerdo:

Recomendar al Consejo de Educación Superior, que apruebe la Propuesta para el establecimiento de un Programa Graduado de Maestría en Ciencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Recinto Universitario de Mayagüez.

Toda vez que la implantación del Programa no tendrá vigencia hasta tanto sea aprobada por el Consejo de Educación Superior, el documento de la propuesta no se hace formar parte de esta certificación y sólo se enviará copia del mismo a la Oficina del Director Ejecutivo de ese Cuerpo, para el trámite correspondiente.

Sigue.....

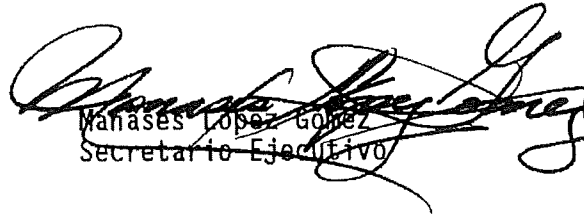
Junta
Universitaria

Apartado 4984
Correo General
San Juan, Puerto Rico
00936-4984
(809) 250-0635
Fax (809) 753-9116



CERTIFICACION NUMERO 14 (1990-91)
Página 2

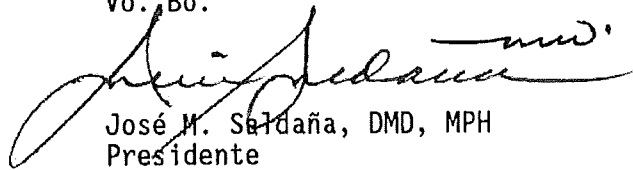
Y, PARA QUE ASI CONSTE, expido la presente Certificación, en
Río Piedras, San Juan, Puerto Rico, hoy 14 de noviembre de 1990.



Manases Lopez Gomez
Secretario Ejecutivo

MLG:arc

Vo. Bo.



José M. Saldaña, DMD, MPH
Presidente

CONSEJO DE EDUCACION SUPERIOR

Apartado 23305, Estación Postal U.P.R. Río Piedras, Puerto Rico 00931
Tel. (809) 758-3350



1990-91
Certificación número 118

Yo, Ismael Ramírez Soto, Director Ejecutivo del Consejo de Educación Superior, CERTIFICO:-----

Que el Consejo de Educación Superior, en su reunión ordinaria del viernes, 8 de marzo de 1991, previa recomendación de la Junta Universitaria, contenida en la Certificación Número 14 (1990-91), aprobó el establecimiento de un Programa Graduado de Maestría en Ciencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos en el Colegio de Ciencias Agrícolas del Recinto Universitario de Mayagüez, con las siguientes recomendaciones:

- El Recinto absorberá de sus propios fondos el costo que conlleve la implantación de este programa;
- Ampliar el área de investigación en la producción de alimentos
- Incluir cursos de Administración, de Análisis Estadístico y por lo menos un curso básico en el manejo de computadoras.

Y para que así conste, expido la presente certificación bajo el sello de la Universidad de Puerto Rico, en Río Piedras, Puerto Rico, hoy día veintinco de marzo de mil novecientos noventa y uno.

Ismael Ramírez Soto
Director Ejecutivo

5. Apéndice C: Ac erdo de Cola oraci n entre ac ltades en Apoyo a C TA

**UNIVERSIDAD DE PUERTO RICO
RECINTO UNIVERSITARIO DE MAYAGUEZ**

**ACUERDO DE COLABORACIÓN CONCERNIENTE AL
PROGRAMA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

ENTRE:

**COLEGIO DE CIENCIAS AGRÍCOLAS,
COLEGIO DE ARTES Y CIENCIAS,
COLEGIO DE INGENIERÍA,
COLEGIO DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

17 DE MAYO DE 2004

**Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Decanato de Asuntos Académicos**

I. INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE ESTE ACUERDO

a. Definición

La Ciencia y Tecnología de Alimentos ha sido definida como la aplicación de los conocimientos de la ciencia y la ingeniería a la elaboración, empaque, distribución, evaluación, preservación y utilización de los alimentos. Este campo de la ciencia y tecnología está universalmente reconocido a nivel académico con programas de enseñanza subgraduados y graduados en muchas de las más reconocidas y prestigiosas universidades del mundo.

La naturaleza multidisciplinaria de la ciencia de alimento radica en que se apoya en conocimientos básicos que se imparten en áreas clásicas y bien establecidas tales como Biología, Bioquímica, Ciencias Marinas, Horticultura, Industria Pecuaria, Ingeniería Química, Ingeniería de Alimentos, Microbiología, Nutrición y Química. Por esta razón el Recinto Universitario de Mayagüez provee el marco adecuado para el desarrollo y crecimiento de esta disciplina ya que se apoya en recursos existentes en las cuatro facultades establecidas. Este es el único recinto del Sistema UPR que cuenta con tan completa infraestructura física y humana para el desarrollo y crecimiento de esta disciplina.

b. Historia Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos

El programa graduado multidisciplinario de Maestría en Ciencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos comenzó en Agosto del 1991, mediante la Certificación del CES 91-118 (Anejo 1), con el apoyo de las tres facultades existentes que ofrecían cursos graduados y subgraduados en dicha disciplina y que a su vez tenían programas de investigación en áreas afines (Biología, Ciencias Marinas, Horticultura, Industria Pecuaria e Ingeniería Química).

La iniciativa de esta propuesta comenzó en el Departamento de Horticultura, pero desde el comienzo se expresó la deseabilidad de que el Programa no estuviese adscrito a uno de los departamentos establecidos sino que se creara como un programa independiente. Este fue el Primer Programa Multidisciplinario del Sistema Universitario de P. R. Los proponentes de este programa fueron:

Dr. Horace Graham, Dr. Shreekant Deshpande, Dr. Gustavo Barbosa, Dr. John Kubaryk, Dr. Guillermo Colón, Dra. Mildred Chaparro, Dra. Edna Negrón y Dra. Noemí Díaz. Inmediatamente a su creación, se añadieron los Drs. Danilo Cianzio, José R. Latorre y el Prof. Fred Fernández. Actualmente colaboran con el Programa 19 profesores (Anejo 2).

a. Cursos medulares

BIOL 6705	Microbiología Avanzada de Alimentos
QUIM 5085	Química de Alimentos
CITA/HORT 6601	Procesamiento de Alimento I
CITA/HORT 6603	Laboratorio de Procesamiento de Alimentos I
CITA 6615	Tecnología de Alimentos
CITA 6655	Seminario
CITA 6999	Investigación y Tesis

b. Cursos electivos

CITA/TMAG 6005	Empaque de Alimentos
CITA/TMAG 6006	Seguridad de los Alimentos
CITA 6016	Propiedades Sensoriales de Alimentos
CITA 6995-6	Problemas Especiales
CITA 6997-8	Temas Selectos
CITA 6990	Plan COOP
AGRO 5005	Biometría
CMOB 5006	Procesamiento de Productos Marinos
CMOB 6000	Tecnología de Productos Marinos
INPE 5346	Productos Lácteos
INPE 5357	Ciencia y Tecnología de Carnes Frescas
INPE 6005	Microbiología de la Leche
INQU 8025	Bioteconología y Fermentación de Alimentos
QUIM 6335	Análisis de Alimentos


Hay varios cursos subgraduados permanentes que forman parte de distintos departamentos del Recinto. Estos cursos resultan de mucho beneficio para estudiantes que muestran interés en el área de alimentos y que eventualmente podrían continuar estudios graduados en esta área. Algunos de estos cursos se le recomiendan a estudiantes graduados para que obtengan una base más sólida en la disciplina. Además formarán parte del currículo subgraduado en Ciencias de Alimentos en trámite de aprobación. Estos cursos son:

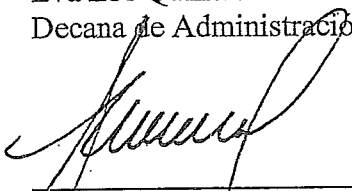
BIOL 4366	Microbiología de Alimentos
CMOB 5006	Procesamiento de Mariscos y Pescado
ECAG 4030	Mercadeo de Productos Agrícolas
HORT 4037	Principios de Preservación de Frutas y Hortalizas
HORT 4030	Tecnología Poscosecha
INPE 4008	Leche y sus Productos
INPE 5346	Productos Lácteos
INPE 5357	Ciencia y Tecnología de Carnes Frescas
QUIM 3335	Introducción a la Química de Alimentos
TMAG 4029	Procesamiento de Productos Agrícolas
ADMI 3000	Desarrollo Empresarial

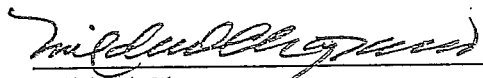
Según los recursos disponibles, los departamentos participantes ofrecerán **ayudantías graduadas** a los estudiantes del Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

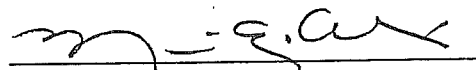
V. COMPROMISO DE LAS FACULTADES PARTICIPANTES A LA LUZ DE ESTE ACUERDO

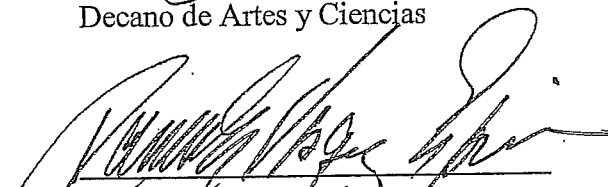
- a. Las Facultades participantes en el Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos se comprometen a respaldar el Programa como uno institucional, multidisciplinario.
- b. Como parte del respaldo al Programa, los departamentos participantes se comprometen a colaborar con el ofrecimiento coordinado de los cursos programados en el currículo de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
- c. En apoyo al Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos, las Facultades participantes se comprometen a tomar en consideración en sus planes de reclutamiento, personal con preparación académica afín a la disciplina de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
- d. Las Facultades participantes se comprometen a identificar el personal idóneo a través de los comités de personal de los departamentos participantes, para que haciendo uso de una Licencia de Estudios conducente al grado doctoral se preparen en el área de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Este personal podrá tener nombramiento combinado entre el departamento y el programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
- e. Las Facultades participantes se comprometen a fomentar y facilitar la colaboración de sus miembros con los de otras facultades con el fin de someter propuestas en conjunto para el programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

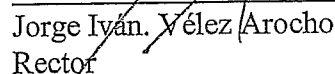

Eva Zoé Quiñones
Decana de Administración de Empresas


John Fernández Van Cleve
Decano de Ciencias Agrícolas


Mildred Chaparro
Decana Asuntos Académicos


Moisés Orango Avilés
Decano de Artes y Ciencias


Ramón Vázquez Espinosa
Decano de Ingeniería


Jorge Iván. Vélez Arocho
Rector

5. Apéndice : Coordinador del Programa C TA

45990

Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
COLEGIO DE CIENCIAS AGRICOLAS
Oficina del Decano y Director
Apartado 9030
Mayagüez PR 00681-9030
Tel.: (787) 265-3850 • Fax: (787) 832-4220
http://www.cca.uprm.edu



University of Puerto Rico
Mayagüez Campus
COLLEGE OF AGRICULTURAL SCIENCES
Office of the Dean and Director
PO Box 9030
Mayagüez PR 00681-9030
Phone: (787) 265-3850 • Fax: (787) 832-4220
http://www.cca.uprm.edu

06 MAY 26 18:28

22 de mayo de 2006

JUNTA ADMINISTRATIVA

Se refiere a un Comité Adh. para que se analice todos los casos similares que hay en el Recinto, se evalúen y se trate de uniformar como decantos cada uno.

Dr. Jorge Iván Vélez Arocho
Presidente
Junta Administrativa
Recinto Universitario de Mayagüez
Mayagüez, Puerto Rico

Aprobado 5/jun/06 (Fecha)	Referencia Junta Administrativa Comité:
<i>JWA</i> (Firma)	Dr. Pasaris Dr. John Foley Dr. Ramón Vasquez y Dr. Noel Artiles
Certificación número 050635E	

Estimado doctor Vélez:

La Junta de Síndicos de la Universidad de Puerto Rico aprobó en el pasado la propuesta para el establecimiento de un Programa Graduado en Ciencia y Tecnología de Alimentos en el Recinto Universitario de Mayagüez. La propuesta estableció que dicho programa fuera administrado por un coordinador, sin embargo, no se especificó cual sería la definición administrativa de dicha posición. Por esta razón es recurrente la discusión sobre si ésta posición ejerce o no funciones docente-administrativas.

Las secciones 66.2.1 y 66.2.1.1 del Reglamento General Enmendado de la Universidad de Puerto Rico, definen la función docente-administrativa y las posiciones que tendrán estas funciones. Estas secciones establecen lo siguiente:

Sección 66.2.1 - La función docente-administrativa

La función docente-administrativa incluye: supervisión, evaluación, coordinación o dirección de programas de enseñanza; participación en forma directa y no incidental en la formulación de política académica a nivel de facultad, unidad institucional y sistema.

Las funciones docentes-administrativas las desempeñarán personas con preparación y experiencia que lo capaciten para la docencia, ya que requiere conocimiento y comprensión de los procesos educativos y competencia en un área académica.

Sección 66.2.1.1 - Posiciones docente-administrativas

La función docente-administrativa incluye las posiciones de Presidente, rector, decano, decanos asociados y decanos auxiliares de Asuntos Académicos, Vicepresidente para Asuntos Académicos en la Administración Central, decano y decanos asociados de facultad, director de escuela o centro de investigación, y cualquier otra posición que cumpla con los requisitos establecidos en la Sección anterior, según sea determinado por las Juntas Administrativas de las respectivas unidades.

Antes, ahora y siempre... ¡COLEGIO!

PATRONO CON IGUALDAD DE OPORTUNIDADES EN EL EMPLEO - M/F/V/H
AN EQUAL OPPORTUNITY EMPLOYER - M/F/V/H

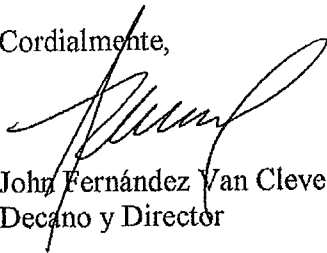
Cont. Pág. 2

Aunque el nombramiento de coordinador no está específicamente incluido en la sección 66.2.1.1, esta sección provee para que pueda ser incluida cualquier otra posición que cumpla con los requisitos de la sección 66.2.1, según lo determine la Junta ~~Universitaria~~ *Adm.* de la unidad.

La coordinación de programas de enseñanza es incluida en la sección 66.2.1 como una función docente-administrativa. Entendemos que la posición de Coordinador(a) del Programa CITA, precisamente porque coordina un programa de enseñanza e investigación, ejerce funciones docente-administrativas.

A tenor con lo dispuesto en las secciones anteriormente citadas, sometemos ante la consideración de la Junta Administrativa, la solicitud para que la posición de Coordinador(a) del Programa CITA sea incluido entre las posiciones docente-administrativas en el Recinto Universitario de Mayagüez. Entendemos que esta determinación será de beneficio para el Programa CITA y aclarará la correcta definición administrativa de dicha posición.

Cordialmente,



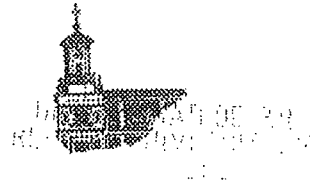
John Fernández Van Cleve
Decano y Director

- c. Dra. Gladys M. González
Dra. Edna Negrón

10 0 11 03 2011



Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Oficina del Rector



7156/4

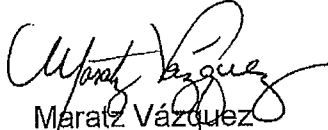
ENDOSO

"06 MAY 26 18:28

JUNTA ADMINISTRATIVA

25 de mayo de 2006

Sra. Joanne Savino, Secretaria
Junta Administrativa y Senado Académico
Recinto Universitario de Mayagüez


Maratz Vázquez
Secretaria

**FUNCION DEL COORDINADOR PARA EL PROGRAMA GRADUADO EN CIENCIA Y
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DEL RUM**

Por instrucciones del Dr. Jorge I. Vélez Arocho, Rector, se refiere comunicación enviada por el Dr. John Fernández Van Cleve, Decano y Director del Colegio de Ciencias Agrícolas, con fecha del 22 de mayo de 2006 sobre el asunto de referencia. El Rector devuelve la misma el 25 de mayo de 2006 con la siguiente nota: **"Referir a la Junta Administrativa"**.

mvs

anejo

Antes, ahora y siempre... ¡COLEGIO!

PO Box 9000 Mayagüez, Puerto Rico 00681-9000
Tel. (787)832-4040 exts. 3131, 3135, 3139 ó (787)265-3878 Fax (787)834-3031
Patrono con Igualdad de Oportunidades de Empleo - M/F/V/I



Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Senado Académico, Junta Administrativa y Claustro



16 de agosto de 2006

Sr. Luis A. Arocho Serrano, Director
Oficina de Recursos Humanos
Decanato de Administración
Recinto Universitario de Mayagüez

CERTIFICACIÓN NÚMERO 05-06-358, de la Junta Administrativa

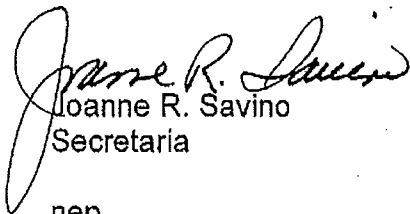
Estimado señor Arocho Serrano:

Adjunto la Certificación Número 05-06-358 de la Junta Administrativa, mediante la cual se aprobó que se incluya el puesto de Coordinador(a) del Programa Graduado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, del Colegio de Ciencias Agrícolas, para que se considere un puesto docente administrativo, a tenor con la Sección 66.2.1.1, del Reglamento General de la Universidad de P. R.

Además, le incluyo copia de la carta del Dr. John Fernández Van Cleve, Decano y Director, del Colegio de Ciencias Agrícolas, con fecha del 22 de mayo de 2006, sobre el particular.

Agradezco su atención a este asunto.

Cordialmente,


Joanne R. Savino
Secretaria

nep

Anejos

C: Dr. John Fernández Van Cleve, Decano y Director, Colegio de Ciencias Agrícolas
Dra. Gladys M. González
Dra. Edna Negrón

Antes, ahora y siempre... ¡COLEGIO!

PO Box 9000 Mayagüez, Puerto Rico 00681-9000
Tel. (787)832-4040 exts. 2370, 2374, 2378 ó (787)265-3876 Fax (787)834-3031
Patrono con Igualdad de Oportunidades de Empleo - M/F/V/I

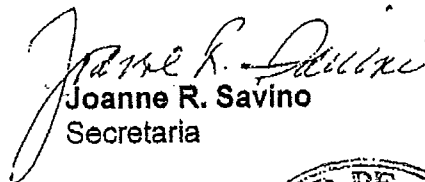


Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
JUNTA ADMINISTRATIVA

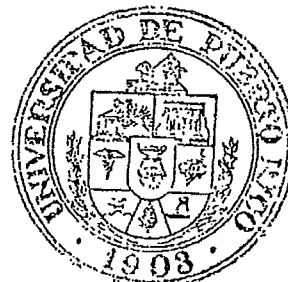
CERTIFICACIÓN NÚMERO 05-06-358

La que suscribe, Secretaria de la Junta Administrativa del Recinto Universitario de Mayagüez de la Universidad de Puerto Rico, **CERTIFICA**, que en reunión ordinaria celebrada el lunes, 5 de junio de 2006, este organismo **APROBÓ** que se incluya el puesto de Coordinador(a) del Programa Graduado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, del Colegio de Ciencias Agrícolas, en el Recinto Universitario de Mayagüez, entre las posiciones docente-administrativas, a tenor con la Sección 66.2.1.1, del Reglamento General de la Universidad de Puerto Rico.

Y para que así conste, expido y remito la presente certificación a las autoridades universitarias correspondientes, bajo el Sello de la Universidad de Puerto Rico, a los veintinueve días del mes de junio del año dos mil seis, en Mayagüez, Puerto Rico.


Joanne R. Savino
Secretaria

nep



5.5 Apéndice : onati os al Programa C TA para Constr cci n

FUNDACION
ALFREDO RAMIREZ DE ARELLANO Y ROSELL

APARTADO 9986
SANTURCE, PUERTO RICO 00908 - 9986

2004 JUN 14 PM 2:58

DECANO - DIRECTOR
CIENCIAS AGRICOLAS
RUM

10 de junio del 2004

Dr. Jorge Iván Vélez Arocho
Rector
Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
P. O. Box 9000
Mayagüez, PR 00681-9000

Estimado Señor Rector:

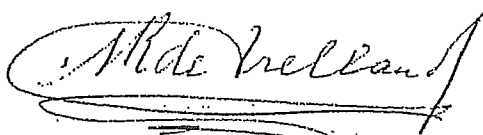
Con gran entusiasmo y placer, por la presente le informo a nombre de la Junta de Directores de esta Fundación, que, en Reunión Extraordinaria celebrada el día 8 de junio, nuestra directiva ha endosado unánimemente el que le concedamos a la Universidad de Puerto Rico, Recinto de Mayagüez, la donación en efectivo de \$900,000.00 para ayudar a costear los gastos de construcción del "Centro de Innovación y Tecnología Agroindustrial (CITAI) Alfredo Ramírez de Arellano y Rosell". Esta donación se efectúa en base a las directrices de la presentación en audiovisual que recibíáramos el pasado 27 de abril, y bajo las condiciones estipuladas en el "modelo de documento legal" que nos enviarán recientemente.

Sirva la presente también para autorizarles a elevar el susodicho documento a escritura pública, de lo cual ustedes se encargarán. Agradeceremos nos hagan llegar una copia del borrador final a la brevedad posible.

Para la firma de dicha escritura y para hacerles entrega en persona del donativo, con gusto nos trasladaremos al Recinto Universitario de Mayagüez. Queda de ustedes notificar fecha y hora del evento.

A la espera de vuestra comunicación, quedo,

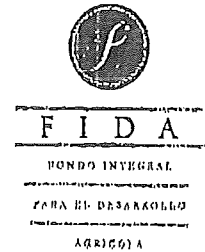
Atentamente,



Ing. Alfredo Ramírez de Arellano
Presidente

cc. Dr. John Fernández Van Cleve ✓
Junta de Directores de FARAR

Estado Libre Asociado de Puerto Rico
**FONDO INTEGRAL PARA EL DESARROLLO
AGRICOLA DE PUERTO RICO, INC.**
Subsidiaria de la Autoridad de Tierras de Puerto Rico
Teléfono (787) 723-9090 Ext. 2404 / Fax (787) 725-3983



OFICINA DEL RECTOR
RUM
2004 SEP - 3 11:42

27 de agosto de 2004

Dr. Jorge I. Vélez Arocho
Rector
Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
PO Box 9000
Mayagüez, PR 00681-9000

Estimado señor Rector:

Es con mucho placer y satisfacción que le notifico que la solicitud que hiciera al Fondo Integral para el Desarrollo Agrícola de Puerto Rico (FIDA) de un donativo de fondos para completar la construcción de las facilidades del edificio del Centro de Innovación y Tecnología Agro-Industrial (CITAI), fue aprobado.

La Junta de Directores de FIDA, y su Presidente el Honorable Secretario de Agricultura, Agro. Luis Rivero Cubano, acogieron con mucho agrado el proyecto y aprobaron hacer un donativo de seiscientos mil (600,000) dólares al Recinto para completar el costo de construcción del edificio que albergará las facilidades de CITAI. En los próximos días nos comunicaremos con usted para afinar los detalles de los acuerdos pertinentes a esta transacción.

Le deseo éxito en sus gestiones a favor del RUM, de la agricultura y de toda la comunidad puertorriqueña.

Queremos agradecer su interés en FIDA para ser parte de su proyecto. En FIDA estamos comprometidos con el desarrollo de nuestra agricultura y de todo Puerto Rico, puede contar con nosotros para juntos encaminar esfuerzos que nos una a lograr este objetivo.

Reciba usted la muestra de la más alta estima, consideración y afecto.

Cordialmente,

Nelson L. Bayrón Justiniano
Director Ejecutivo

smfp



JUNTA DE SÍNDICOS
UNIVERSIDAD DE PUERTO RICO

CERTIFICACIÓN NÚMERO 105
2005-2006

Yo, Salvador Antonetti Zequeira, Secretario de la Junta de Síndicos de la Universidad de Puerto Rico, CERTIFICO QUE:

La Junta de Síndicos, en su reunión ordinaria del sábado, 22 de abril de 2006, luego de considerar el informe del Presidente de la Universidad de Puerto Rico sobre la inclusión de un proyecto nuevo en el Programa de Mejoras Permanentes, y previa recomendación de su Comité de Planta Física, acordó:

Autorizar el nuevo proyecto “Centro de Innovación y Tecnología Agroindustrial (CITAI)” del Recinto Universitario de Mayagüez que formará parte del Programa de Mejoras Permanentes, aprobado mediante la Certificación Núm. 115 (2004-2005) e incluido en el anejo que forma parte de esta Certificación; disponiéndose que este proyecto obedece a los principios y parámetros de comportamiento institucional establecidos en la Certificación Núm. 87 (2001-2002), de la Junta de Síndicos (Política Institucional de la Promoción de la Excelencia en el Diseño de los Espacios Abiertos y Construidos); y haciéndose constar que el mismo tiene fondos disponibles para su financiación mediante donativos de la Fundación Ramírez de Arellano y del Departamento de Agricultura de Puerto Rico, y mediante redistribución de fondos de la línea de crédito o la emisión de bonos del Programa de Mejoras Permanentes.

Y PARA QUE ASÍ CONSTE, expido la presente Certificación, en San Juan, Puerto Rico, hoy 25 de abril de 2006.




Salvador Antonetti Zequeira
Secretario

Anejo

**PROGRAMA DE MEJORAS PERMANENTES
 PROYECTO NUEVO
 ABRIL 2006**

Unidad/Proyectos	Costo	Financiamiento	Descripción
Centro Universitario de Mayagüez Centro de Innovación y Tecnología Industrial (CITAI)	\$2,148,300	Cuenta Número 620070 – Donación Fundación Ramírez de Arellano (\$900,000) y Departamento de Agricultura de Puerto Rico (\$600,000). Cuenta Número 771164 – Mejoras a la Planta Física de la Administración Central (\$648,300).	Se realizará la construcción de un centro que proveerá la infraestructura necesaria para el desarrollo científico y tecnológico de las Ciencias Alimenticias. Este centro tiene el Objetivo de proveer a Puerto Rico de Alimentos seguros y nutritivos mediante la educación, la investigación y prestación de servicios. El costo incluye la construcción, imprevistos y arbitrios.
TOTAL	\$2,148,300		

Agricultura y RUM se unen

Por: Frank Gaud

frank.gaud@estrelladepr.com

MAYAGÜEZ – El Colegio de Ciencias Agrícolas del RUM encamina la construcción del Centro de Innovación y Tecnología Agroindustrial (CITAI) para el desarrollo científico y tecnológico que ayude en la producción de alimentos seguros y nutritivos para Puerto Rico.

Así quedó establecido en conferencia de prensa celebrada la semana pasada, en la que participaron el rector del RUM, Jorge Iván Vélez Arocho, el decano del Colegio de Ciencias Agrícola, John Fernández Van Cleve, la doctora Edna Negrón, directora del Programa de Ciencias y Tecnología de Alimentos y el secretario de Agricultura, Luis Rivero Cubano.

Rivero Cubano, entregó un donativo de \$600,000 que se suman a \$900,000 donados ya por la Fundación Ramírez de Arellano para ese proyecto y explicó que éste “beneficiará a los estudiantes así como a la agricultura en general, ya que ayudará a que se desarrollen productos que puedan ser mercadeados en

forma efectiva.”

Naciones como Estados Unidos, España y Chile, entre otras, han logrado una integración del agricultor “de campo” con la investigación y han podido abrir la brecha a nuevos productos mercadeados en forma efectiva.

El rector Vélez Arocho dijo que este proyecto, con laboratorios de investigación, una pequeña planta piloto para trabajar nuevos estudios, salón de conferencia y otras instalaciones, ayudará a darle “valor añadido a los productos que producen los agricultores puertorriqueños.”

En la actualidad el Programa de Ciencias y Tecnología de Alimentos presta alguna ayuda limitada en la investigación para productos nuevos, según se explicó. El proyecto está dirigido al área académica, pero el nuevo enfoque abrirá la investigación en forma agresiva de manera que hasta se puedan lograr “patentes” que beneficiarán económicamente a la propia institución.

El CITAI, el cual debe estar listo en dos años, llevará el nombre de Alfredo Ramírez de Arellano y Rosell, filántropo.



Foto por José Guzmán

Nuevos planes del RUM para impulsar proyectos agroindustriales que beneficiarán al agro puertorriqueño.



Impulso al sector de la agroindustria en el RUM

Por Gladys Nieves Ramírez
End.pueblos@elnuevodia.com

MAYAGÜEZ - El Recinto Universitario de Mayagüez (RUM) establecerá un centro para impulsar las empresas agroindustriales, con un donativo de \$900,000 que recibió

de la Fundación Ramírez de Arellano y Rosell. Así lo anunciaron ayer el presidente de la Universidad de Puerto Rico, Antonio García Padilla, y el rector Jorge Iván Vélez Arocho.

Durante la colocación de la primera piedra del edificio que albergará el Centro de Innovación y Tecnología Agroindustrial

(CITAD), Josefina Ramírez de Arellano señaló que la Fundación hacía el donativo a nombre de su abuelo, Alfredo Ramírez de Arellano Rosell, quien fue un amante de la agricultura.

"Mi abuelo fue un hombre que amó la tierra en que nació, la tierra que cultivó con esmero, la tierra agradecida que lo hizo próspero", expresó.

Destacó que con su donación, la Fundación también quería inspirar a otras empresas e individuos a contribuir al mundo de la academia, que merece la ayuda del capital privado "más que ningún partido político".

GARCÍA PADILLA también resaltó la importancia de la filantropía para el desarrollo de las instituciones educativas y dijo que es una cultura que hay que fomentar en Puerto Rico.

"Con la creación de este centro se pretende unir los esfuerzos de la comunidad universitaria, el gobierno y el sector privado de tal forma que se promueva efectivamente la creación de agroindustrias que impacten nuestra producción agrícola e industria de alimentos en general", apuntó, por su parte, Vélez Arocho.

La doctora Edna Negrón, directora del Programa de Ciencias y Tecnología de Alimentos del RUM, explicó que el centro será una alternativa a los productores agrícolas del país.

Dijo que va a trabajar en tres áreas importantes: ayudar a desarrollar nuevos productos usando la materia prima puertorriqueña, proveerá ayuda técnica a las industrias que ya están establecidas y servirá de incubadora de nuevas empresas.



Desde la izquierda, Esther del Valle, Alfredo Ramírez de Arellano y García Padilla en la firma del acuerdo.

Jorge A. Ramírez Portela

Donativo de Agricultura en favor de la agroindustria

Por Wanda Ivette Mátías
End.pueblos@elnuevodia.com

MAYAGÜEZ - El Departamento de Agricultura donó \$600,000 al Colegio de Ciencias Agrícolas del Recinto Universitario de Mayagüez (RUM) para la construcción del nuevo Centro de Innovación y Tecnología Agroindustrial (CITIA), cuya finalidad es proveer la infraestructura necesaria para

desarrollo científico y tecnológico que ayude en la producción de alimentos seguros y nutritivos para el país.

El secretario de Agricultura, Luis Rivero Cubano y el rector del RUM, Jorge Iván Vélez Arocho, hicieron el anuncio ayer durante una conferencia de prensa, en la que se informó que la construcción del edificio culminará en dos años.

Asimismo, el Rector destacó que con el donativo de Agricultura se completan los \$1.5 millones necesarios para llevar

a cabo la construcción del proyecto. Y es que la aportación se suma a un donativo por \$900,000 que hizo el mes pasado la Fundación Ramírez de Arellano.

"Serán las primeras instalaciones que se construyen con fondos externos en el sistema de la UPR", destacó el decano de Ciencias Agrícolas, Dr. John Fernández Van Cleave.

Este Centro de Innovación contará con laboratorios de investigación, una pequeña planta piloto para trabajar estudios nuevos, un salón de conferencias, oficinas administrativas y un salón para educación a distancia.

"CONESTE importante respaldo del Departamento de Agricultura se adelanta este proyecto de apoyo al sector agrícola del país", afirmó el Rector.

CITIA estará ubicado frente al Centro de Desarrollo Pre Escolar del RUM y llevará el nombre del fallecido humanista puertorriqueño don Alfredo

Ramírez de Arellano y Rosell, quien también se destacó como filántropo y empresario.

Por su parte, Rivero Cubano destacó que la aportación beneficiará tanto a estudiantes como a los agricultores. Agregó que una vez se culmine la construcción del proyecto estarán colaborando para equipar la estructura.

Al abúndar sobre la función de este Centro, la directora del Programa de Ciencias y Tecnologías de Alimentos del RUM, Edna Negrón, indicó que trabajarán en proyectos de incubación de empresas, desarrollo de productos nuevos y servicio o ayuda técnica.

Comentó que en la actualidad ofrecen ese tipo de ayuda, pero en menor grado, ya que sólo tienen facilidades para dar servicios académicos a los estudiantes.

DE LOS proyectos mencionados por Negrón, el Rector destacó el de producción y desarrollo de productos nuevos o innovadores, cuyas características garantizan que el producto tenga éxito en el mercado.

"De tal manera que el agricultor pueda tomar lo que produce en la finca y desarrollar el producto, para que se pueda posicionar en el mercado local, en el mercado de Estados Unidos y en el mercado internacional", resaltó.

Explicó Vélez Arocho que esta estrategia se ha utilizado con éxito en Chile, Estados Unidos y España.

La construcción del nuevo centro de tecnología agroindustrial tomará dos años y \$1.5 millones



Fundación Ramírez de Arellano dona \$900 mil al RUM

La fundación Ramírez de Arellano y Rosell donó \$900 mil en efectivo al Recinto Universitario de Mayagüez (RUM) para el establecimiento del Centro de Innovación y Tecnología Agroindustrial (CITAI) que estará adscrito al Colegio de Ciencias Agrícolas del Recinto.

El donativo lo recibieron el presidente de la Universidad de Puerto Rico (UPR), licenciado Antonio García Padilla; y el rector del RUM, doctor Jorge Iván Vélez Arocho, de manos del ingeniero Alfredo Ramírez de Arellano, presidente de la fundación, en una conferencia de prensa que se celebró en el recinto mayagüezano de la UPR.

A la entrega del donativo le siguió la ceremonia de colocación de la primera piedra del edificio que albergará las instalaciones de CITAI, que estarán localizadas frente al Centro de Desarrollo Pre-escolar del RUM y que llevarán el nombre de don Alfredo Ramírez de Arellano y Rosell, filántropo, empresario y humanista puertorriqueño. CITAI tendrá como finalidad proveer la infraestructura necesaria para el desarrollo científico y tecnológico que ayude en la producción de alimentos seguros y nutritivos para Puerto Rico.

“Con la creación de este centro se pretende unir los esfuerzos de la comunidad universitaria, el gobierno y el sector privado de tal forma que se promueva efectivamente la creación de agroindustria que impacten nuestra producción agrícola e industria de alimentos en general”, afirmó el rector.

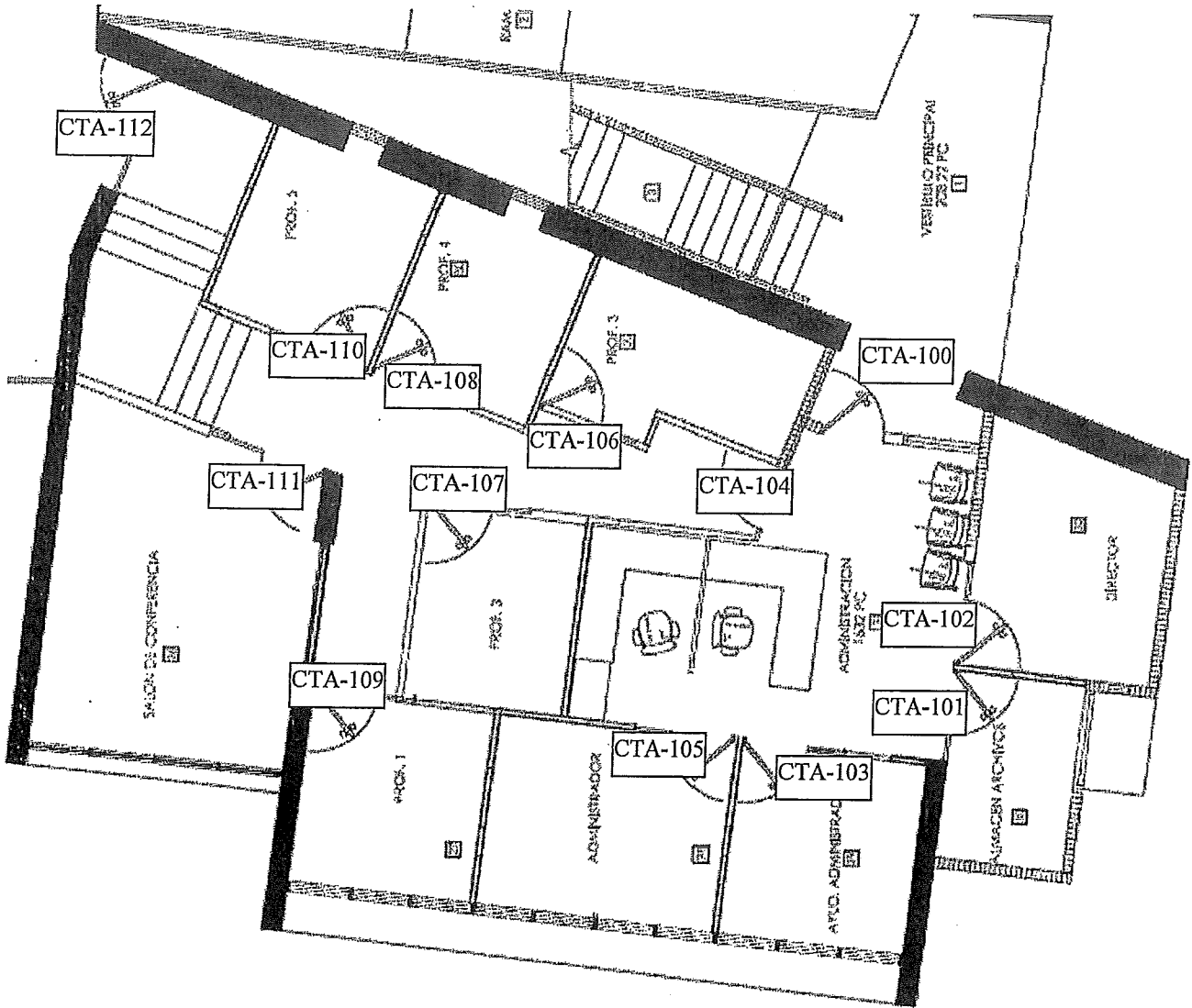
Por su parte, el presidente de la UPR agradeció al ingeniero Ramírez de Arellano -egresado del Recinto- y a



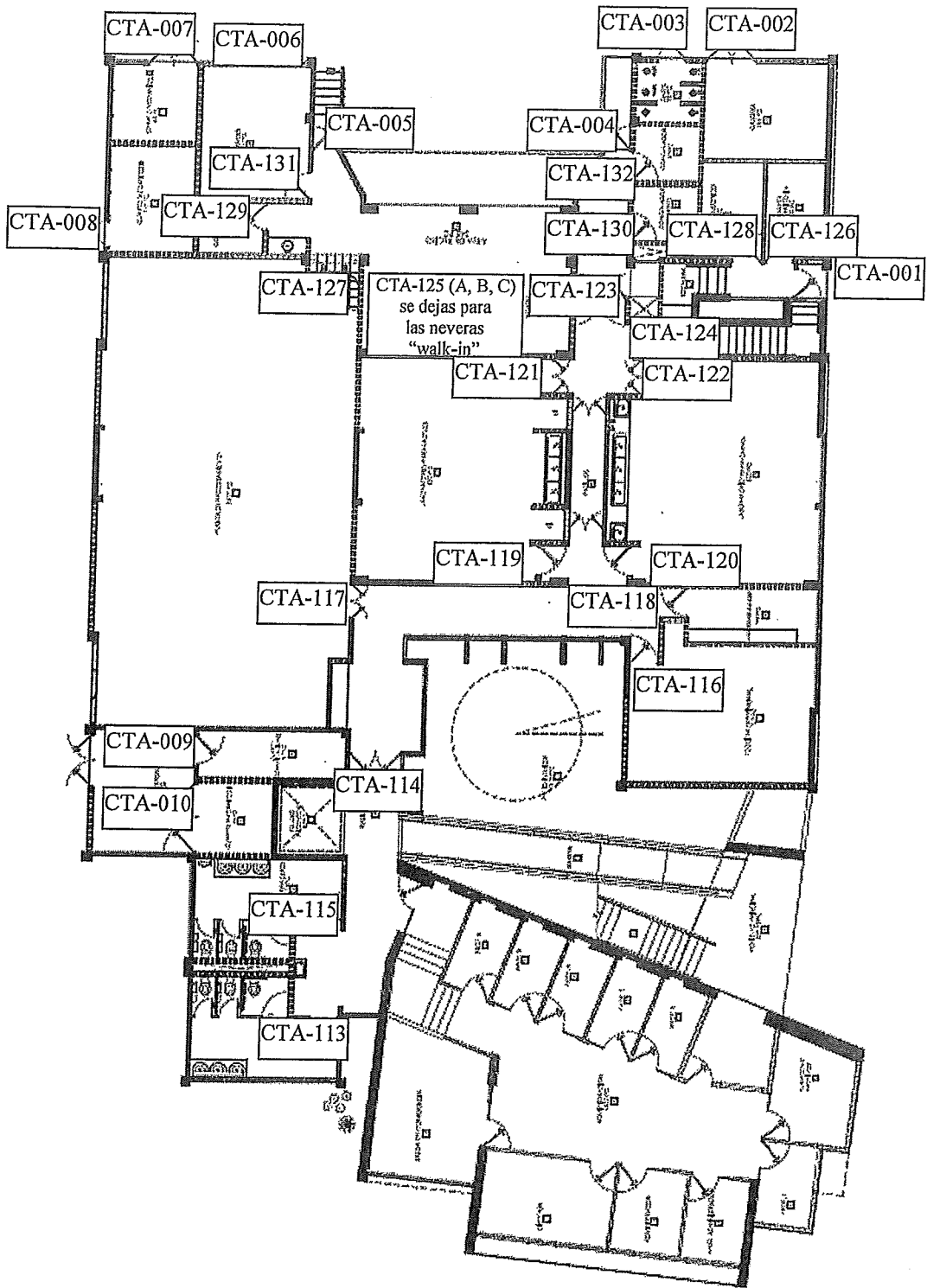
toda su familia la contribución de servicios de la Universidad hacia el pueblo puertorriqueño.

En la actividad estuvieron presentes el decano-director del Colegio de Ciencias Agrícolas, doctor John Fernández Van Clève; y la doctora Edna Negrón, directora del Programa de Ciencias y Tecnología de Alimentos del RUM; entre otros funcionarios del Recinto y la Fundación.

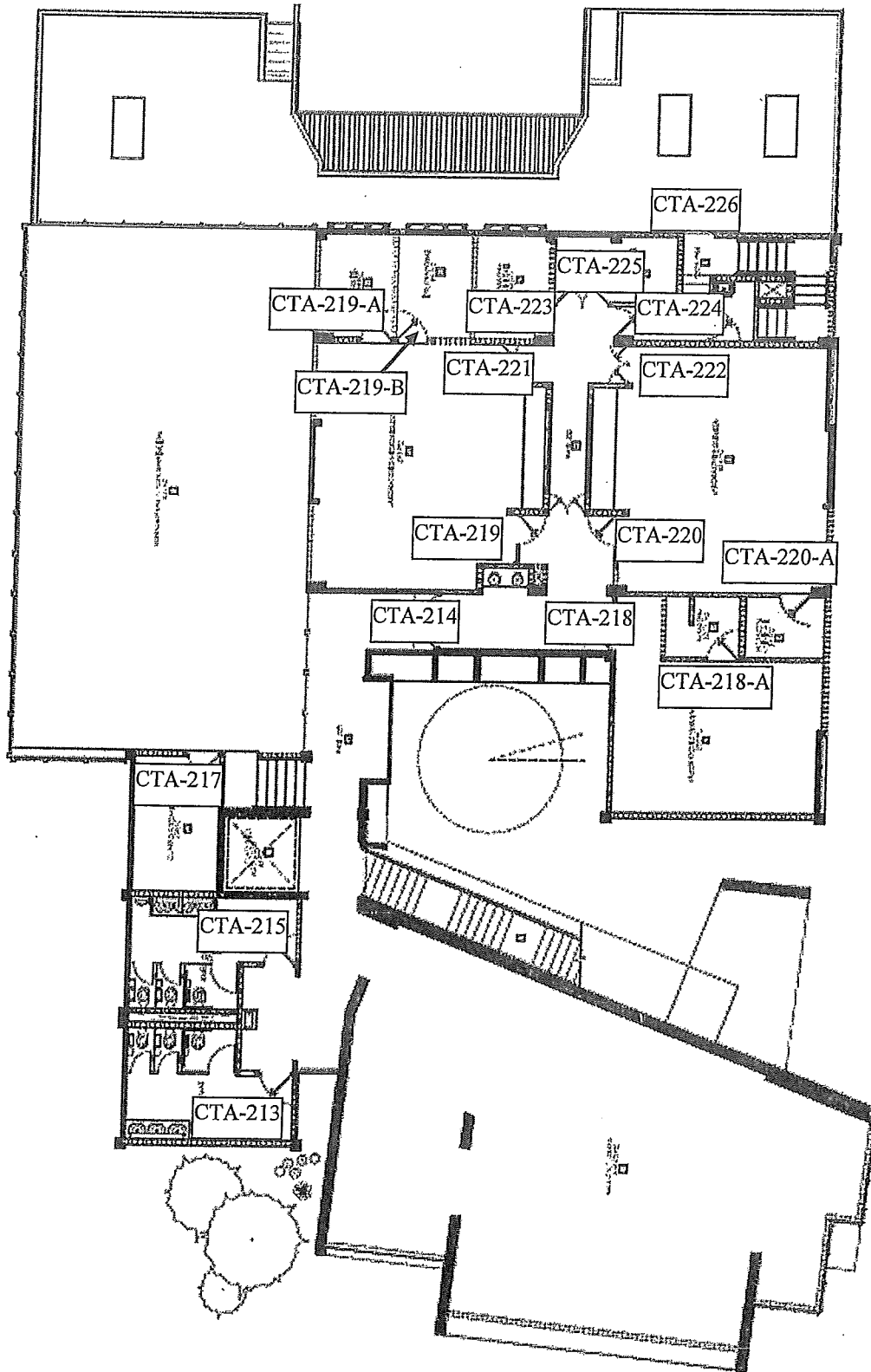
Área Administrativa



CITAI: Planta Baja



CITAI: Planta Alta





Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Oficina del Rector



1 de octubre de 2012

Dr. Héctor Santiago
Decano
Colegio de Ciencias Agrícolas
Recinto Universitario de Mayagüez

Estimado Decano:

El Acuerdo sobre donación que se firmó el pasado 25 de septiembre con Goya de Puerto Rico dispone que el donativo de \$100,000 recibido será administrado por la persona que yo designe y de acuerdo a los términos del mismo.

He designado al Sr. Wilson Crespo, Director de la oficina de Presupuesto, como la persona responsable de administrar el donativo para los fines que se dispuso específicamente en el acuerdo, y luego de que se complete el trámite para nombrar las facilidades identificadas como Cocina Goya.

El donativo será depositado en una cuenta especial que se creará para esos fines. No se podrá desembolsar ningún presupuesto de este donativo hasta tanto se haya cumplido la condición que estableció el donante, que es la de nombrar "Cocina Goya" a la cocina del Centro de Innovación y Tecnología Agroindustrial. Su decanato deberá hacer las gestiones a través de sus Senadores Electos para iniciar el trámite reglamentario requerido para dar nombre a salas en la Universidad de Puerto Rico. Una vez esta acción sea endosada por nuestro Senado Académico y aprobada por la Junta de Síndicos, se procederá con los arreglos para colocar el rótulo como disponer el cuarto término del contrato.

Cordial saludo,

Jorge Rivera Santos, Ph.D., P.E.
Rector

NVM/rmmg

C Sr. Wilson Crespo, Director, Oficina de Presupuesto

Antes, ahora y siempre... ¡COLEGIO!



Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez

Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos

17 de diciembre de 2012

Dr. Pedro Vásquez
Presidente
Comité de Claustrales del Senado
Recinto Universitario de Mayagüez

Estimado doctor Vásquez:

Sirva la presente para informarle que esta servidora hizo una presentación en diciembre 2011 al presidente de Goya de PR, Sr. Carlos A. Unanue, donde le solicitó un donativo de \$100,000 y a su vez se le asignaría el nombre de "Cocina Goya" a nuestra cocina experimental, ubicada en el Edificio Alfredo Ramírez de Arellano y Rosell. El Sr. Unanue aprobó dicha petición del donativo de \$100,000 y la asignación del nombre "Cocina Goya" a nuestra Cocina Experimental.

Por tal motivo, estamos sometiendo la solicitud a través del Senado Académico de poder recibir el donativo que conlleva asignar el nombre, y continuar nuestra gestión de construcción de un salón de usos múltiples.

Agradezco la atención del Comité de Asuntos Claustrales a esta petición. Si requiere información adicional, favor comunicarse al 787-265-5410 ó 787-832-4040 ext. 2924, 2926.

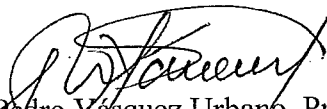
Cordialmente,

Edna Negrón, PhD
Coordinadora
787-635-8329



10 de enero de 2013

Miembros del Senado Académico
Recinto Universitario de Mayagüez


Pedro Vásquez Urbano, Presidente
Comité de Asuntos Claustrales

NOMBRE DE LA COCINA EXPERIMENTAL EN EL EDIFICIO ALFREDO RAMIREZ DE ARELLANO Y ROSELL

El Comité de Asuntos Claustrales tuvo ante su consideración la solicitud de los Senadores Académicos Lucas Aviles y Raúl Machiavelli para asignarle nombre a la Cocina Experimental del Edificio Alfredo Ramírez de Arellano y Rosell. Se propone el siguiente nombre:

Nombre actual: Cocina Experimental
Nombre propuesto: Cocina Goya

En el año 2006 el Colegio de Ciencias Agrícolas obtuvo un donativo de la Fundación Alfredo Ramírez de Arellano y Rosell y del Fondo Integral de Desarrollo Agrícola del Departamento de Agricultura y se logró la construcción del Centro de Innovación de Tecnología Agroindustrial (CITA). La ampliación de las instalaciones de CITA se ha estado desarrollando con donativos de la industria privada para construir nuevas instalaciones como salones y laboratorios. Sin embargo es importante conseguir donativos adicionales para nuevas instalaciones que faciliten el continuo desarrollo de CITA, tanto en la enseñanza como en la investigación.

La Doctora Edna Negrón, Directora del programa CITA ha continuado su búsqueda de fondos externos y ha logrado que la Empresa Goya de Puerto Rico apoye la iniciativa de nombrar a la Cocina Experimental del edificio de CITA como "Cocina Goya" a cambio de un donativo de \$100,000.00 para mejoras en la infraestructura del edificio, muy necesario para actividades de enseñanza e investigación que lleva a cabo el programa de estudios de CITA. El compromiso de este donativo y del nombre de la cocina experimental cuenta con el apoyo del presidente de Goya de Puerto Rico, señor Carlos A. Unanue.

La compañía Goya de Puerto Rico es una de las compañías de mayor reconocimiento en el sector de la industria alimenticia de nuestro País. Ha sido una gran colaboradora del Colegio de Ciencias Agrícolas desde sus inicios a través del Laboratorio de Tecnología de Alimentos de la Estación Experimental Agrícola en Río Piedras y ha continuado a través del programa graduado de CITA.

Por lo expuesto anteriormente y en virtud del artículo 72 B.2.3 del Reglamento General de la UPR, los miembros del Comité de Asuntos Claustrales recomiendan que el Senado Académico apruebe se nombre a la cocina experimental del edificio CITA como la "Cocina Goya".



Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
SENADO ACADEMICO

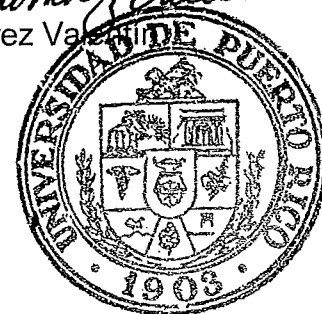


CERTIFICACIÓN NÚMERO 13-06

La que suscribe, Secretaria del Senado Académico del Recinto Universitario de Mayagüez de la Universidad de Puerto Rico, **CERTIFICA** que en la reunión ordinaria celebrada en la sesión del martes, 29 de enero de 2013 **APROBÓ** que se **NOMBRE LA COCINA EXPERIMENTAL DEL EDIFICIO ALFREDO RAMÍREZ DE ARELLANO Y ROSELL CON EL NOMBRE DE COCINA GOYA.**

Y para que así conste expido y remito la presente certificación a las autoridades universitarias correspondientes, bajo el Sello de la Universidad de Puerto Rico a los treinta días del mes de enero del año dos mil trece, en Mayagüez, Puerto Rico.

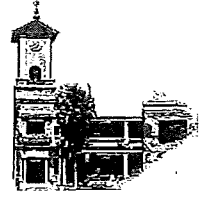
Judith Ramirez Valentin
Judith Ramirez Valentin
Secretaria



LPM



Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Oficina de Investigación Institucional y Planificación
Mayagüez PR 00681-9000
Tel. 787-265-3877



25 de septiembre de 2013

Ing. René Beauchamp
Director Interino
Oficina de Desarrollo Físico e Infraestructura
Universidad de Puerto Rico - Administración Central
P.O. Box 4984-G
San Juan, Puerto Rico 00936

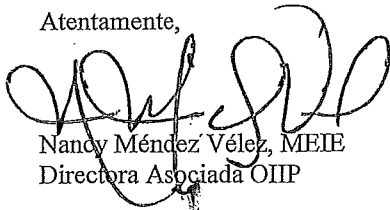
Estimado ingeniero Beauchamp:

Según informado mediante comunicación del pasado 24 de julio, dirigida al señor Presidente de la Universidad de Puerto Rico, la compañía Goya otorgó un donativo de \$100,000 al Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos para cubrir parte del costo de la construcción de un salón multiusos en una de las terrazas del edificio Alfredo Ramírez de Arellano y Rosell. Existe el compromiso de denominar la cocina experimental del edificio COCINA GOYA, según la Certificación número 47-2012-2013 de la Junta de Síndicos.

Originalmente, el Departamento de Edificios y Terrenos estimó el costo de construcción en \$272,145 considerando que el proyecto fuera realizado por un contratista. Luego de su llamada, en la que nos informa sobre la disponibilidad de \$150,000 para parearlos con el donativo de Goya, procedimos reevaluar el proyecto para ajustarlo al presupuesto disponible. Como resultado, se determinó que el proyecto se realizará por administración con personal del Recinto, se modificarán algunas especificaciones para reducir el costo y que se contratará solamente para la construcción del techo.

Solicito que el proyecto de construcción de Salón Multiusos en el Edificio Ramírez de Arellano sea incluido en el Programa de Mejoras Permanentes de la Universidad de Puerto Rico. Además, solicito la asignación de \$150,000 para poder completar el costo de construcción de estas instalaciones. El contar con un nuevo salón multiusos proveerá un espacio apropiado para la realización de diversas actividades dirigidas a la comunidad universitaria, en particular a los estudiantes del Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Atentamente,



Nancy Méndez Vélez, MEIE
Directora Asociada OIIP

c. Dra. Gladys González – Decana Interina, Colegio de Ciencias Agrícolas
Dra. Edna Negrón – Coordinadora Programa CITA



18/Nov/2013



Desde la izquierda, Edna Negrón, Ivelisse Rivera Almodóvar y Gladys González.

GOYA

Hace aportación al RUM

■ Goya de Puerto Rico entregó un donativo de \$100,000 al Programa Graduado de Ciencia y Tecnología de Alimentos del Recinto Universitario de Mayagüez (RUM) que se usará en la construcción de un centro de usos múltiples y salones de clases en el Centro de Innovación y Tecnología Agroindustrial (CITAI).

5. Apéndice : ec encia C rric lar en Ciencia y Tecnología de Alimentos



Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Senado Académico, Junta Administrativa y Claustro



9 de Abril del 2010

Miembros del Senado Académico
Recinto Universitario de Mayagüez

Oscar J. Perales-Perez
Presidente, Comité Asuntos Curriculares

Asunto: Secuencia Curricular en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Con fecha Febrero 26 del 2010, el Comité de Asuntos Curriculares recibe el encargo de revisar la secuencia curricular antes mencionada. Tal revisión se da inicio el 3 de Marzo del 2010. El Comité aprueba la versión revisada de la secuencia curricular en su reunión del 8 de Abril del 2010.

Sobre esta base, se pone a consideración de los miembros del Senado la versión revisada de la Secuencia Curricular en Ciencia y Tecnología de Alimentos para su respectiva aprobación.

Título	Secuencia Curricular en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Meta	Proveer a los estudiantes la oportunidad de adquirir conocimientos básicos en el área de ciencia y tecnología de alimentos
Perfil del egresado	Los estudiantes que completen esta secuencia estarán mejor preparados para aplicar los conocimientos de sus respectivos programas de estudio en la industria de elaboración o servicios de alimentos. La secuencia también los prepara para continuar estudios graduados en el campo de ciencia y tecnología de alimentos.
Objetivos de aprendizaje	Al completar la secuencia, los estudiantes podrán realizar las siguientes tareas: <ul style="list-style-type: none"> • Describir los componentes químicos de los alimentos y su contribución a la nutrición humana. • Explicar el efecto de los microorganismos en los alimentos y los posibles métodos de control para garantizar la inocuidad del producto final. • Describir la secuencia de operaciones que conlleva la transformación de un producto agrícola en un producto elaborado • Identificar los aspectos químicos y microbiológicos que deben ser considerados en la elaboración de alimentos
Justificación para el establecimiento	<p>La experiencia del programa graduado en Ciencia y Tecnología de Alimentos ha sido que el ofrecimiento de cursos y proyectos (subgraduados) enfocados en aspectos de la industria alimentaria han despertado el interés de estudiantes de biología, química, ciencias agrícolas e ingeniería, entre otros, que han participado en ellos. Algunos de estos deciden continuar estudios graduados en el campo, pero requieren tomar cursos remediales para cubrir algunas deficiencias. Otros estudiantes, que no desean proseguir estudios de postgrado, han expresado su interés en tomar cursos adicionales o participar en proyectos relacionados durante su bachillerato. La secuencia propuesta presenta una alternativa para ambos grupos de estudiantes.</p> <p>Los representantes de empresas de alimentos que visitan nuestro recinto para reclutar estudiantes han expresado interés en que éstos tengan un número de cursos en ciencia y tecnología de alimentos que complemente su preparación académica particular. La secuencia curricular en Ciencia y Tecnología de Alimentos aquí propuesta va encaminada a cubrir dicha necesidad. Esta secuencia también preparará a los estudiantes para que puedan competir por empleos en la industria de alimentos y en agencias gubernamentales.</p>
Requisitos vigentes de las instancias que otorgan las certificaciones o licencias, si aplica	No aplica.

Cursos de las secuencias, incluyendo las diferentes rutas curriculares disponibles para el cumplimiento de los objetivos

La secuencia consta de cinco cursos (para un total de 15 a 17créditos): tres cursos medulares y dos cursos electivos.

Cursos medulares:

1. Curso en química de alimentos (Tomar uno de los siguientes.)

Código	Título	Créditos	Pre-requisitos	Aplicable a programa de maestría*
QUIM 3335	Introducción a química de alimentos	3	QUIM 3002 ó 3042 ó (QUIM 3132 y QUIM 3134)	
QUIM 5085	Química de alimentos	4	QUIM 3072 y (QUIM 3463 ó 3062)	X

2. Curso en microbiología de alimentos (Tomar uno de los siguientes.)

Código	Título	Créditos	Pre-requisitos	Aplicable a programa de maestría
BIOL 4366	Microbiología de alimentos	3	BIOL 3770	
BIOL 6705	Microbiología avanzada de alimentos	3		X

3. Curso en procesamiento de alimentos (Tomar uno de los siguientes para cumplir con el requisito medular; otros se pueden tomar para cumplir con las electivas.)

Código	Título	Créditos	Pre-requisitos	
HORT 4037	Principios de conservación de frutas y vegetales	3	QUIM 3002 ó (QUIM3132 y QUIM3134)	
INPE 4008	Leche y sus productos	3	INPE 3005	
INPE 5357	Tecnología de carnes frescas	3	INPE 4005 o autorización del Director	X
CMOB 5006	Procesamiento de alimentos marinos	4		X

Cursos electivos:

Código	Título	Créditos	Pre-requisitos	Aplicable a programa de maestría
CITA 4305	Nutrición y Tecnología de Alimentos	3	QUIM3002 ó (QUIM3132 y QUIM3134) y (BIOL3022 ó BIOL 3052 ó BIOL 4015)	
CITA 5997	Temas selectos en Ciencia y Tecnología de Alimentos I	1-3	Autorización del Director	X
CITA 5998	Temas selectos en Ciencia y Tecnología de Alimentos II	1-3	Autorización del Director	X
CITA 5995	Problemas especiales en Ciencia y Tecnología de Alimentos I	1-3	Autorización del Director	X
CITA 5996	Problemas especiales en Ciencia y Tecnología de Alimentos II	1-3	Autorización del Director	X
AGRO 5005	Biometría	3		X
TMAG 4029	Procesamiento de productos agrícolas	3	FISI 3171 ó FISI 3091 ó FISI 3151	

* De acuerdo a la Certificación 09-09 Estudios Graduados

<p>Requisitos para que la secuencia conste en el expediente como aprobadas satisfactoriamente</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aprobar los cursos medulares y electivos seleccionados con calificación de C o más. 2. Completar entrevista final con el Coordinador del programa o la persona en quien éste delegue tal función.
<p>Requisitos mínimos para que los estudiantes cualifiquen para declarar su intención de incluir la secuencia en su plan de estudios</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. El solicitante debe ser estudiante activo del Recinto 2. Poseer un promedio general mínimo de 2.00 al momento de solicitar admisión a la secuencia. 3. Completar el formulario de solicitud en la oficina del programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos y entrevistarse con el Coordinador del programa o la persona en quien este delegue tal función. 4. Una vez aprobada por el Coordinador, la solicitud será remitida a la Oficina del Registrador dentro de los plazos establecidos en el calendario académico.
<p>Plan de avalúo</p>	<p>El avalúo de la secuencia curricular estará basado en dos aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Avalúo conducido por el instructor en cada curso para verificar el cumplimiento con los objetivos del curso. 2. Avalúo llevado a cabo a nivel de la secuencia curricular para medir el cumplimiento de sus objetivos generales. En esta categoría se usarán dos instrumentos en particular: <ol style="list-style-type: none"> a. Prueba diagnóstica administrada a modo de pre/post prueba para medir el valor agregado de la secuencia al cúmulo de conocimientos del estudiante. b. Entrevista final con los candidatos a la secuencia.



Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
SENADO ACADEMICO




CERTIFICACION NUMERO 10-39

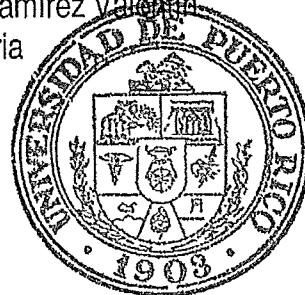
La que suscribe, Secretaria del Senado Académico del Recinto Universitario de Mayagüez de la Universidad de Puerto Rico, **CERTIFICA** que en reunión ordinaria celebrada en la sesión del martes, 19 de octubre de 2010, este organismo **APROBÓ** la **SECUENCIA CURRICULAR EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**.

Dicha secuencia curricular cumple con los requisitos establecidos en la Certificación Número 47 (2004-2005) de la Junta de Síndicos.

La misma forma parte de esta certificación.

Y para que así conste expido y remito la presente certificación a las autoridades universitarias correspondientes, bajo el Sello de la Universidad de Puerto Rico, a los veinte días del mes de octubre del año dos mil diez, en Mayagüez, Puerto Rico.


Judith Ramirez Valentin
Secretaria



5. Apéndice : Programa de Bachillerato en Ciencias de Alimentos



Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
SENADO ACADEMICO



CERTIFICACIÓN NÚMERO 12-78

La que suscribe, Secretaria del Senado Académico del Recinto Universitario de Mayagüez de la Universidad de Puerto Rico, **CERTIFICA** que en la reunión ordinaria celebrada en la sesión del lunes, 17 de diciembre de 2012, este organismo **APROBÓ LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DEL PROGRAMA DE BACHILLERATO EN CIENCIAS EN CIENCIAS DE ALIMENTOS.**

La propuesta se hace formar parte de esta certificación.

Y para que así conste expido y remito la presente certificación a las autoridades universitarias correspondientes, bajo el Sello de la Universidad de Puerto Rico a los veinte días del mes de diciembre de dos mil doce, en Mayagüez, Puerto Rico.

Judith Ramirez Valentin
Judith Ramirez Valentin
Secretaria



LPM



Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
JUNTA ADMINISTRATIVA

CERTIFICACIÓN NÚMERO 12-13-192

La que suscribe, Secretaria de la Junta Administrativa del Recinto Universitario de Mayagüez, de la Universidad de Puerto Rico, **CERTIFICA** que en reunión ordinaria celebrada el jueves, 21 de marzo de 2013, este organismo recibió y aceptó el **ANÁLISIS DE COSTO**, para la **PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DEL PROGRAMA DE BACHILLERATO EN CIENCIAS EN CIENCIA DE ALIMENTOS, DEL COLEGIO DE CIENCIAS AGRÍCOLAS.**

Y para que así conste, expido y remito la presente certificación a las autoridades universitarias correspondientes, bajo el Sello de la Universidad de Puerto Rico.

En Mayagüez, Puerto Rico, a día primero del mes de abril del año dos mil trece.

Judith Ramirez Valentin
Judith Ramirez Valentin
Secretaria

nep



*Aprobada en las
debidas correcciones*

Universidad de Puerto Rico
RECINTO UNIVERSITARIO DE MAYAGÜEZ
Oficina de Presupuesto

21 de mayo 2013 (Fecha)
<i>Juliett Ramirez Valera</i> (Firma)
Certificación número 12-13-192

**ANÁLISIS DEL COSTO DE LA PROPUESTA
PARA EL ESTABLECIMIENTO DEL PROGRAMA DE BACHILLERATO
EN CIENCIAS EN CIENCIA DE ALIMENTOS DEL
COLEGIO DE CIENCIAS AGRÍCOLAS EN EL
RECINTO UNIVERSITARIO DE MAYAGÜEZ**

I: TÍTULO

Programa de Bachillerato Multidisciplinario en Ciencia de Alimentos

II: GRADO A OTORGAR

Bachillerato en Ciencias en Ciencia de Alimentos

III: DESCRIPCIÓN

Este nuevo programa académico será el único Bachillerato en Ciencias en Ciencia de Alimentos en el Sistema de la Universidad de Puerto Rico. La creación de este Programa Multidisciplinario en Ciencia de Alimentos tiene el objetivo de utilizar los recursos del Recinto Universitario de Mayagüez para ampliar los ofrecimientos académicos en un área de mucha importancia para Puerto Rico, sin que esto tenga un impacto presupuestario mayor ya que reúne los recursos físicos y humanos existentes en los cuatro colegios del Recinto Universitario de Mayagüez. La naturaleza multidisciplinaria de las ciencias de alimentos radica en que se apoya en conocimientos básicos que se imparten en áreas tradicionales y establecidas tales como Biología, Bioquímica, Ciencias Marinas, Horticultura, Industria Pecuaria, Ingeniería Química, Ingeniería Agrícola, Microbiología, Nutrición y Química. Por eso es necesario que un Bachillerato en Ciencias de Alimentos se nutra de los recursos existentes en varios departamentos.

El Recinto Universitario de Mayagüez es la única unidad del sistema de la Universidad de Puerto Rico donde se ofrecen todos los cursos necesarios para el grado. Este programa ofrecerá alternativas únicas en dos aspectos claves. En primer lugar, el programa es multidisciplinario; los esfuerzos de enseñanza y proyectos especiales o investigación subgraduada para los candidatos al grado podrían ser supervisados por profesores en otros departamentos tales como: Cultivos y Ciencias Agroambientales, Industrias Pecuarias, Ingeniería Agrícola, Ciencias Marinas, Ingeniería Química, Biología y Química. En segundo lugar, los cursos y los proyectos de investigación subgraduada de los estudiantes podrían ser enfocados desde una perspectiva más abarcadora y completa desde producción, elaboración, hasta el consumo de alimentos.

Un programa adecuado en Ciencias de Alimentos aumentará los recursos humanos disponibles al servicio de Puerto Rico, de los Estados Unidos y el resto del mundo. La posibilidad de la industria de alimentos de ampliar sus operaciones dependerá, en gran medida, de la existencia de profesionales cualificados en esta área.

IV: JUSTIFICACIÓN

La creación y desarrollo de un programa académico conducente a un grado de Bachillerato en Ciencias de Alimentos contribuirá a la ampliación y pertinencia de los programas académicos del Colegio de Ciencias Agrícolas y así satisfacer las recientes preocupaciones en lo que se refiera a la elaboración de alimentos seguros. Además, contribuirá al desarrollo de personal profesional que podrá desempeñarse en el procesamiento de productos a partir de las materias primas alimentarias, para agregarles valor, abrir nuevos mercados y conservar en forma estable los abastos de productos y subproductos agropecuarios.

De otra parte, existe necesidad de personal preparado en ciencia y tecnología de alimentos en la industria de alimento, los núcleos de producción agrícola, así como en las agencias de gobierno. El creciente interés del Departamento de Agricultura de Puerto Rico en el desarrollo de tecnología y organización de núcleos de producción está encaminado hacia el valor añadido de la producción agrícola. Los nuevos reglamentos de seguridad sanitaria en la producción de alimentos ya implantadas requieren de personal capacitado en las industrias de alimentos al igual que en las agencias reguladoras.

Los ofrecimientos académicos subgraduados existentes relacionados con las Ciencias de Alimentos y las actividades de investigación subgraduada están dispersos entre los diferentes departamentos y carecen de la integración que le brindaría un programa formal como el propuesto en este nuevo programa académico. La necesidad de ofrecer nuevas opciones de estudio y la variada comunidad académica y científica que tiene el Recinto, propician la creación de un programa subgraduado multidisciplinario que ofrezca los fundamentos y aplicaciones de la Ciencia de Alimentos.

La localización geográfica tropical de Puerto Rico provee perspectivas insuperables para desarrollar y mejorar el conocimiento y aprovechamiento de cultivos tropicales. El reconocimiento que tiene el Recinto Universitario de Mayagüez como un centro de enseñanza e investigación en Agricultura, Ciencias e Ingeniería y el hecho de que somos bilingües nos coloca como un posible centro de excelencia para recibir estudiantes internacionales, principalmente de otras islas del Caribe, así como también estudiantes de América Latina.

V: COSTO

La Universidad de Puerto Rico, Recinto Universitario de Mayagüez, posee personal docente preparado en el campo de Ciencia de Alimentos o relacionado con éste, capacitado para la enseñanza en esta área. Actualmente la Facultad del Recinto puede ofrecer los cursos necesarios para otorgar el grado propuesto. Según el programa progrese, se estudiaría la necesidad de reclutar nuevos profesores o solicitar a los profesores en tarea parcial dedicación completa al Programa.

Para poder cumplir con la creación del programa se requiere fondos recurrentes para cubrir las siguientes acciones:

1. Acciones de Personal:

El Programa de Bachillerato en Ciencias en Ciencia de Alimentos será administrado junto al Programa Graduado de Ciencia y Tecnología de Alimentos por un Director/Coordinador adscrito a la Facultad de Ciencias Agrícolas. De otra parte, un Director Asociado/Coordinador Asociado también ejercerá funciones para el

programa. Ambos serán remunerados mediante bonificación por funciones administrativas.

De ser necesario, se otorgará una compensación adicional de tres créditos a un personal docente con PhD por ejercer funciones adicionales a su tarea regular, para el programa propuesto.

A partir del tercer año, se reclutarán jornales graduados para la enseñanza de laboratorios.

2. Otros Gastos:

La nueva propuesta requiere de fondos para la adquisición de materiales de oficina y para cubrir gastos relacionados con la promoción del programa. En adición, la adquisición de libros y revistas es necesaria para el mejoramiento de los recursos bibliotecarios. Se requiere fondos para viajes de estudio y laboratorios, así como para el pago de dietas.

El programa subgraduado propuesto podrá utilizar, para cubrir parte de los gastos misceláneos como fotocopiadora/exceso de papel y otros gastos menores que puede generar el programa, fondos de una cuenta rotatoria correspondiente al Programa Graduado de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Esta cuenta se nutre de servicios prestados a la industria, actividades realizadas por los estudiantes, seminarios y talleres autoliquidables o donaciones de la industria.

VI: CONCLUSIÓN

El costo para establecer el Programa de Bachillerato en Ciencias en Ciencia de Alimentos del Colegio de Ciencias Agrícolas es de \$19,055 para el primer año, con un aumento recurrente para un total de \$33,855 para el quinto año.

Universidad de Puerto Rico
RECINTO UNIVERSITARIO DE MAYAGUEZ
Oficina de Presupuesto

COSTO ESTIMADO PROGRAMA DE BACHILLERATO EN CIENCIAS EN CIENCIA DE ALIMENTOS DEL COLEGIO DE CIENCIAS AGRÍCOLAS

DESCRIPCION	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
	Recurrente	Recurrente	Recurrente	Recurrente	Recurrente
TOTAL	\$ 19,055	\$ 19,855	\$ 24,655	\$ 29,455	\$ 33,855
Servicios Personales	15,055	15,055	15,055	15,055	15,055
Personal Docente	12,636	12,636	12,636	12,636	12,636
Director/Coordinador, Bonificación*	4,560	4,560	4,560	4,560	4,560
Director Asociado/Coordinador Asociado, Bonificación*	3,990	3,990	3,990	3,990	3,990
Compensaciones Adicionales**	4,086	4,086	4,086	4,086	4,086
Aportaciones Patronales	2,419	2,419	2,419	2,419	2,419
6.2% Seguro Social	783	783	783	783	783
1.45% Medicare	183	183	183	183	183
1.55% FSE	196	196	196	196	196
14.7% Retiro	1,257	1,257	1,257	1,257	1,257
Otros Gastos	4,000	4,800	9,600	14,400	18,800
Jornales graduados	-	-	4,000	8,000	12,000
Libros y Revistas	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
Materiales de Oficina	1,000	1,300	1,600	1,900	2,300
Promoción del Programa	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
Viajes de estudios y laboratorios	500	1,000	1,500	2,000	2,000
Dieta	500	500	500	500	500

*Esta asignación completa el costo de la bonificación del Director/Coordinador a \$950 mensuales y la de Director Asociado/Coordinador Asociado a \$712.50 mensuales, luego de aplicar la reducción del 5%, según certificación de la Junta de Síndicos 2010-2011-143.

**De ser necesario, se otorgará una compensación adicional de tres créditos con PhD a un costo de \$2,043 por semestre, luego de aplicar la reducción del 5% a la escala, según certificación de la Junta de Síndicos 2009-2010-143.



17 de abril de 2020

Dr. Agustín Rullán Toro
Rector
Recinto Universitario de Mayagüez

Estimado señor Rector:

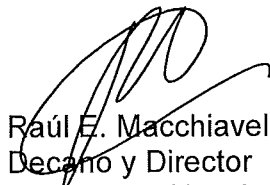
Me dirijo a Ud. para reafirmar el interés del Colegio de Ciencias Agrícolas en comenzar a ofrecer el programa de Bachillerato Multidisciplinario en Ciencias de Alimentos, que está siendo considerado en la Junta de Gobierno de la Universidad de Puerto Rico.

Este programa sigue siendo muy pertinente para Puerto Rico, tanto o más que cuando fuera originalmente aprobado por el Senado Académico del RUM en 2012 y esta propuesta sigue estando más vigente que nunca dada la Ley de Modernización de los Alimentos, aprobada en el 2011 por el presidente Barack Obama, y sus implicaciones para el sector agrícola y de producción de alimentos en Estados Unidos, Puerto Rico y el mundo. El Bachillerato Multidisciplinario en Ciencias de Alimentos es una propuesta multidisciplinaria única, que permitirá formar profesionales de alto calibre que contribuirá a que tengamos un abasto inocuo de alimentos, potenciando la producción agrícola local mediante el énfasis en el valor añadido de esta producción. Además, ofrecerá una formación empresarial muy importante para el desarrollo económico de Puerto Rico.

El éxito del programa de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, así como de la concentración menor en Ciencia y Tecnología de Alimentos, son una prueba fehaciente del amplio interés que existe por esta área del conocimiento.

En caso de alguna duda, o si desea más detalles sobre este asunto, quedo a su disposición.

Cordialmente,



Raúl E. Macchiavelli
Decano y Director
Colegio de Ciencias Agrícolas



20 de abril de 2020

Dr. Agustín Rullán
Rector
Universidad de Puerto Rico- Mayaguez

Estimado doctor Rullán,

Luego de consultar con el Dr. Raúl Machiavelli y la Dra. Lynnette Orellana sobre el presupuesto del programa de Ciencias en Ciencias de Alimentos (Certificación 12-13-192 de la Junta Administrativa), le informo que el presupuesto está correcto y no conlleva cambio alguno.

Además, el programa fue avalado por el Senado Académico y entiendo que debe continuar su rumbo de aprobación.

De necesitar alguna otra información, favor indicarlo.

Cordialmente,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Betsy Morales Caro".

Betsy Morales Caro, Ph.D.
Decana de Asuntos Académicos





Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
OFICINA DEL RECTOR



20 de abril de 2020

Dr. Ubaldo Córdova
Vicepresidente Ejecutivo
Vicepresidencia en Asuntos Académicos e Investigación
Universidad de Puerto Rico

Estimado doctor Córdova:

Endoso el establecimiento del programa de Bachillerato Multidisciplinario en Ciencias de Alimentos. Reafirmo mi posición luego de consultar al Decano y Director de Colegio de Ciencias Agrícolas, Dr. Raúl Macchiavelli, sobre la pertinencia actual del programa y a la Decana de Asuntos Académicos, Dra. Betsy Morales, sobre la actualización de presupuesto y necesidad de consultar al Senado Académico del Recinto.

Estoy en la mejor disposición de aclarar cualquier duda o pregunta que pueda tener sobre el asunto.

Atentamente,

Agustín Rullán Toro, Ph.D.
Rector

whr

Anejos

¡Antes, Ahora y Siempre, Colegio!

Call Box 9000 Mayagüez, Puerto Rico 00681-9000
Tel. (787)832-4040 exts. 3131, 3135, 3139 ó (787)265-3878 / Fax (787)834-3031
Patrono con Igualdad de Oportunidades de Empleo - M/F/N/I



Yo, Alan Rodríguez Pérez, Secretario de la Junta de Gobierno de la Universidad de Puerto Rico, CERTIFICO QUE:

La Junta de Gobierno, en su reunión ordinaria celebrada el 25 de junio de 2020, previa recomendación del presidente de la Universidad, de la Vicepresidencia en Asuntos Académicos e Investigación, y con el endoso del Comité de Asuntos Académicos de la Junta, acordó:

Aprobar la creación de un programa de

BACHILLERATO EN CIENCIAS EN CIENCIA DE ALIMENTOS
del Recinto Universitario de Mayagüez.

El diseño curricular del programa propuesto se resume a continuación:

ESQUEMA Y BALANCE CURRICULAR	CRÉDITOS
Requisitos de Educación General	
Cursos en Ciencias Naturales	38
Cursos en Matemáticas	13
Cursos Socio-Humanísticos	12
Cursos en Comunicación	18
Requisitos de concentración	31
Otros requisitos [Electivas en Educación Física y Electivas Libres]	14
Electivas Profesionales	6
Total de créditos del Bachillerato	132

La secuencia curricular se hace formar parte de esta Certificación.

El Recinto Universitario de Mayagüez:

- 1) Podrá anunciar el nuevo ofrecimiento y abrirlo para admisión, una vez se reciba la certificación de la Junta de Instituciones Post Secundarias (JIPs) autorizando la correspondiente enmienda a la Licencia de la Universidad de Puerto Rico y la Vicepresidencia en Asuntos Académicos e Investigación asigne un código al Programa.
- 2) Someterá los informes de implantación y de evaluación periódica del Programa aquí aprobado, según lo establecen la Certificación 64 (2018-2019) y la Certificación 45 (2019-2020), de este Cuerpo, respectivamente.

Todo costo relacionado con la implantación de todo lo dispuesto en la presente Certificación será con cargo a los fondos propios del Recinto Universitario de Mayagüez.

Y PARA QUE ASÍ CONSTE, expido la presente Certificación, en San Juan, Puerto Rico, hoy día, 29 de junio de 2020.



Alan Rodríguez Pérez
Secretario

RECINTO UNIVERSITARIO DE MAYAGÜEZ
PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN PROGRAMA DE BACHILLERATO EN CIENCIAS EN CIENCIA DE ALIMENTOS

Secuencia Curricular

PRIMER AÑO					
Primer Semestre			Segundo Semestre		
CÓDIGO	TÍTULO DEL CURSO	CRS.	CÓDIGO	TÍTULO DEL CURSO	CRS.
INGL 31101	INGLÉS BÁSICO I	3	INGL 3102	INGLÉS BÁSICO II	3
ESPA 3101	ESPAÑOL BÁSICO I	3	ESPA 3102	ESPAÑOL BÁSICO II	3
MATE 3171	PRE-CÁLCULO I	3	MATE 3172	PRE-CÁLCULO II	3
BIOL 3051	BIOLOGÍA GENERAL I	4	BIOL 3052	BIOLOGÍA GENERAL II	4
CIAN 31001	FUNDAMENTOS DE CIENCIA ANIMAL	3	CFIT 3005	FUNDAMENTOS DE PRODUCCIÓN DE CULTIVOS	4
		Total			Total
		16			17
Total de créditos del primer año: 33					

SEGUNDO AÑO					
INGL 3xxx	INGLÉS SEGUNDO AÑO	3	INGL 3xxx	INGLÉS BÁSICO II	3
MATE 3031	CÁLCULO I	4	ELECTIVA	SOCIO-HUMANÍSTICA	3
QUIM 3131	QUÍMICA GENERAL I	3	QUIM 3132	QUÍMICA GENERAL II	3
QUIM 3133	LAB. QUÍMICA GENERAL II	1	QUIM 3134	LAB. QUÍMICA GENERAL II	1
BIOL 3770	MICROBIOLOGÍA GENERAL	3	CITA 3015	INTROD. CIENCIA DE ALIMENTOS	3
EDFI 3xxx*	EDUCACIÓN FÍSICA	2	ELECTIVA	SOCIO-HUMANÍSTICA	3
		Total			Total
		16			16
Total de créditos del segundo año: 32					

* Se recomienda el curso de EDFI 3645, Primeros Auxilios y Seguridad

TERCER AÑO					
QUIM 3461	QUÍMICA ORGÁNICA I	3	QUIM 3463	QUÍMICA ORGÁNICA II	3
QUIM 3462	LAB. QUÍMICA ORGÁNICA I	1	QUIM 3464	LAB. QUÍMICA ORGÁNICA II	1
FISI 3151	FÍSICA I	3	HORT 4037	CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS	3
FISI 3153	LAB. DE FÍSICA I	1	ECAG 4007	MERCADEO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS	3
CITA 4305	NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA	3	ESMA 3101	ESTADÍSTICA APLICADA I	3
SAGA 4029	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS	3	ELECTIVA	SOCIO-HUMANÍSTICA	3
BIOL 4366	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	3			-
		Total			Total
		17			16
Total de créditos del tercer año: 33					

VERANO					
CITA 4997	PRÁCTICA EN CIENCIA DE ALIMENTOS				3
					Total
					3

CUARTO AÑO					
CIAN 4008	LA LECHE Y SUS PRODUCTOS	3	QUIM 5071	BIOQUÍMICA	3
QUIM 3335	INTRODUCCIÓN A QUÍMICA DE ALIMENTOS	3	CITA 4055	SEMINARIO	1
ELECTIVA	ELECTIVA PROFESIONAL	3	ELECTIVA	SOCIO-HUMANÍSTICA	3
ELECTIVA	ELECTIVA LIBRE	3	ELECTIVA	ELECTIVA PROFESIONAL	3
ELECTIVA	ELECTIVA LIBRE	3	ELECTIVA	ELECTIVA LIBRE	3
		-	ELECTIVA	ELECTIVA LIBRE	3
		Total			Total
		15			16
Total de créditos del cuarto año: 31					
TOTAL DE CRÉDITOS DEL PROGRAMA: 132					

5. Apéndice : Propuesta de Maestría Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos



Reunión Ordinaria – Facultad de CITA

9 de noviembre de 2017 – 10:30 AM

Salón de Reuniones de CITA

Minuta

Presentes:

Javier Huertas Miranda

Lynette Orellana Feliciano

Fernando Pérez Muñoz

Leyda Ponce de León González

Aixa Rivera Serrano

Jorge L. Ortega Santiago

José Pablo Morales Payán

Marco A. De Jesús Ruiz

Excusados:

Rosa Chávez Jáuregui

María Plaza Delestre

José R. Latorre

Matías J. Cafaro

Pedro Resto Batalla

- Iniciamos a las 10:40 AM.
- Solicitud para evaluar requisitos de admisión a maestría
 - Se decidió añadir BIOL 4366, Microbiología de Alimentos, como requisito adicional de admisión a la maestría
 - Se decidió aclarar que el requisito de calculo debe ser MATE 3022, Cálculo II de biólogo, MATE 3031, Cálculo I de ingenieros, o equivalentes.
 - Se decidió solicitar los resultados del GRE como requisito de admisión y averiguar con otros departamentos para establecer requisitos mínimos para las puntuaciones de los resultados.
- ✱ Propuesta de Maestría bajo Plan II y Plan III
 - Se estableció la intención de establecer Plan II y Plan III.
 - Se hicieron varias recomendaciones para cambiar la propuesta.
 - Se decidió colocar el documento en Google Drive para que todos puedan editarlo y comentarlo. El documento con las sugerencias lo veremos en detalle en una próxima reunión.
 - Se mencionó el asunto del grado a otorgar (Maestría en Ciencias). En el mercado hay programas de maestría en ciencias que no conllevan tesis. Necesitamos aclarar si el título a otorgar sería distinto (ej. Maestría en Tecnología) por no conlleva tesis. Eso podría determinar el tiempo de implementación ya que pasa de un cambio menor al programa actual (que se atiende en el Recinto) a una propuesta para el establecimiento de un nuevo programa académico (que requiere aprobación a todos los niveles – dentro y fuera del RUM).
- Terminamos a las 11:40 AM.

RUM/100 años



de Historia

Antes, ahora y siempre... ¡COLEGIO!

PO Box 9030 Mayagüez, Puerto Rico 00681-9000
Tel. (787) 832-4040 exts. 5410 ó 3078 Fax (787) 265-5410
Patrono con Igualdad de Oportunidades de Empleo - M/F/V/I



Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Colegio de Ciencias Agrícolas
Facultad de Ciencias Agrícolas

Propuesta para el establecimiento de un grado de
Maestría Profesional en
Ciencia y Tecnología de Alimentos
en el Colegio de Ciencias Agrícolas del
Recinto Universitario de Mayagüez
de la Universidad de Puerto Rico

(Presentada en febrero 2018)

Certificación de Senado Número: _____

Certificación de la Junta Administrativa: _____

Comité de Asuntos Curriculares
Senado Académico
Recinto Universitario de Mayagüez

Fecha: 30 de noviembre de 2020

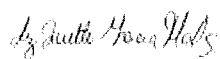
Dra. Betsy Morales
Decana de Asuntos Académicos
Recinto Universitario de Mayagüez
00682.

Estimada decana:

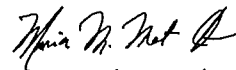
El comité de Revisión Curricular se reunió el 30 de octubre de 2020 vía Google Meets para evaluar la propuesta de *Maestría en Tecnologías y Ciencias de Alimentos*. En la reunión se acordó devolver la propuesta al Decanato de Asuntos académicos para que se aclare lo siguiente:

1. Título de la Propuesta-La propuesta sometida al Comité consiste en agregar a la Maestría de Ciencias y Tecnología de Alimentos las opciones de Plan II y Plan III. No obstante, se encontró una inconsistencia en el título de la propuesta y el título de la maestría existente. En la propuesta el título es *Maestría en Tecnología y Ciencias de Alimentos*. En la maestría existente el título es *Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos*.
2. Asegurarse que la propuesta haya cumplido con el trámite correspondiente en la Escuela Graduada.
3. Incluir los CVs y los prontuarios en los anejos correspondientes.
4. Revisar el Plan de Avalúo para que además de incluir la fuente de datos incluya las métricas de rendimiento contra la cual se medirán si las metas y objetivos fueron alcanzadas.

Cordialmente,



Dra. Luz I. Gracia Morales
Co-presidenta,
Comité de Asuntos Curriculares



Dra. María Martínez Iñesta
Co-presidenta,
Comité de Asuntos Curriculares



4 de diciembre de 2020

Dra. Betsy Morales Caro
Decana Asuntos Académicos
Recinto Universitario de Mayagüez

Estimada doctora Morales:

Me dirijo a usted para elevar la "Propuesta para el establecimiento de un grado de **Maestría Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos** en el Colegio de Ciencias Agrícolas del Recinto Universitario de Mayagüez de la Universidad de Puerto Rico". La propuesta se encontraba ante la consideración del Comité de Asuntos Curriculares del Senado Académico, pero había sido devuelta al Decanato de Asuntos Académicos para fines de que se clarificaran ciertos aspectos de la misma. En los documentos adjuntos se atienden las inquietudes presentadas por el Comité de Asuntos Curriculares.

Es nuestro interés que usted pueda canalizar estos documentos a los foros pertinentes para que se complete el trámite correspondiente.

Atentamente,

José R. Cedeño Maldonado, Ph.D., P.E.
Director Estudios Graduados



HOJA DE ENDOSO

28 de abril de 2021

A : Dr. Raúl E. Macchiavelli
 Decano
 Colegio de Ciencias Agrícolas
 Recinto Universitario de Mayagüez

Estimado doctor Macchiavelli:

El documento adjunto es endosado a usted para:

<input checked="" type="checkbox"/>	Su atención		Ser devuelto con sus recomendaciones
	Su consideración		Sus archivos
	Rendir informe		Su trámite
<input checked="" type="checkbox"/>	Su información		Acuse de recibo
	Verificar y devolver		Otros

ASUNTO:

Adjunto copia de la Certificación Número 21-33 del Senado Académico, relacionada con la Propuesta para el Establecimiento de la Maestría Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Programa Multidisciplinario en Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA).

Atentamente,


 Jessica Pérez Crespo
 Secretaria

BVM

Anejo



CERTIFICACIÓN NÚMERO 21-33

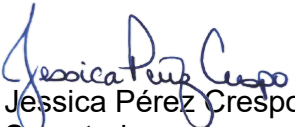
La que suscribe, Secretaria del Senado Académico del Recinto Universitario de Mayagüez de la Universidad de Puerto Rico, **CERTIFICA** que, en la reunión ordinaria celebrada en la sesión del martes, 27 de abril de 2021, este organismo **APROBÓ** la **PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DEL PROGRAMA DE MAESTRÍA PROFESIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**.

La propuesta consiste en:

1. Es una de las áreas de mucha demanda por los estudiantes graduados en la que se observa una tendencia ascendente en el número de estudiantes matriculados.
2. El Plan I de esta maestría ya existe, lo que la creación del Plan II y Plan III representa un crecimiento natural.
3. El Departamento de Agricultura de los EUA proyecta que la demanda por profesionales con grados universitarios en alimentos, agricultura, recursos naturales renovables, y el ambiente, crecerá más del 5% entre el 2015 y el 2020.
4. El promedio de egresados de profesionales con grados universitarios en alimentos, agricultura, recursos naturales renovables, y el ambiente suple solamente el 61% de los empleos que se anticipan debido al aumento en la demanda.
5. Dentro del sistema UPR, existe solamente un grado asociado en el Recinto de Utuado.
6. No existe un programa graduado similar en otra institución de educación superior en Puerto Rico.

La propuesta forma parte de la certificación.

Y para que así conste expido y remito la presente certificación a las autoridades universitarias correspondientes, bajo el Sello de la Universidad de Puerto Rico a los veintiocho días del mes de abril del año dos mil veintiuno, en Mayagüez, Puerto Rico.


Jessica Pérez Crespo
Secretaria



BVM

Anejo

**Comité de Asuntos Curriculares del Senado Académico
Universidad de Puerto Rico en Mayagüez**

Propuesta al Senado Académico

2 de abril de 2021

Miembros del Comité del Senado

Recinto Universitario de Mayagüez

Propuesta para la creación de la Maestría Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Programa Multidisciplinario en Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA).

El Comité de Asuntos Curriculares recibió ante su consideración la propuesta para la creación del grado de Maestría Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos en formato presencial bajo las opciones de Plan II (con proyecto) y Plan III (sin tesis ni proyecto). Esta oferta académica complementa el grado de Maestría en Ciencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos con tesis (Plan I) que ofrece el Programa CITA actualmente.

Justificación:

1. Es una de las áreas de mucha demanda por los estudiantes graduados en la que se observa una tendencia ascendente en el número de estudiantes matriculados. Véase la Tabla I en la propuesta original.
2. El Plan I de esta maestría ya existe, lo que la creación del Plan II y Plan III representa un crecimiento natural.
3. El Departamento de Agricultura de los EUA proyecta que la demanda por profesionales con grados universitarios en alimentos, agricultura, recursos naturales renovables, y el ambiente, crecerá más del 5% entre el 2015 y el 2020. Véase Anejo 2 de la propuesta original.
4. El promedio de egresados de profesionales con grados universitarios en alimentos, agricultura, recursos naturales renovables, y el ambiente suple solamente el 61% de los empleos que se anticipan debido al aumento en la demanda. Véase Anejo 2 de la propuesta original.
5. Dentro del sistema UPR, existe solamente un grado asociado en el Recinto de Utuado.
6. No existe un programa graduado similar en otra institución de educación superior en Puerto Rico.

El currículo propuesto y la secuencia de cursos para la creación del Plan II y Plan III aparecen abajo. Luego de evaluar la solicitud, el Comité de Asuntos Curriculares del Senado Académico recomienda al Senado Académico la aprobación de la propuesta.



Luz I. Gracia Morales

Copresidenta,



María Martínez Lñesta

Copresidenta

**Comité de Asuntos Curriculares del Senado Académico
Universidad de Puerto Rico en Mayagüez**

I. Maestría Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos (Plan II)

PRIMER AÑO					
Primer Semestre			Segundo Semestre		
CODIGO	CURSO	CRS	CODIGO	CURSO	CRS
QUIM 5085	Química de Alimentos	4	BIOL 6705	Microbiología de Alimentos Avanzada	3
CITA 6601	Procesamiento de Alimentos I	3	CITA 6615	Tecnología de Alimentos	3
CITA 6603	Laboratorio de Procesamiento de Alimentos	1	--	Electiva Profesional	3
CITA 6992	Proyecto Final	1	CITA 6992	Proyecto Final	1
Total					10
Total		9			

SEGUNDO AÑO					
Primer Semestre			Segundo Semestre		
CODIGO	CURSO	CRS	CODIGO	CURSO	CRS
--	Electiva Profesional	6	CITA 6655	Seminario	1
CITA 6992	Proyecto Final	2	CITA 6992	Proyecto Final	2
Total		8	Total		3

La Secuencia Curricular del Plan II permite a los estudiantes cubrir los principales cursos medulares (química, microbiología, procesamiento y tecnología) durante su primer año de estudios. Esto provee una base sólida sobre la cual se trabaja el proyecto durante el segundo año. El matricularse en Proyecto Final durante el primer año, lleva al estudiante a establecer los contactos con la industria, identificar el profesor que le supervisara, y definir los objetivos y el alcance del proyecto. Este trabajo previo ayuda a mantener los estudiantes enfocados y evitar rezagos que impacten el tiempo de permanencia en el RUM.

**Comité de Asuntos Curriculares del Senado Académico
Universidad de Puerto Rico en Mayagüez**

2. Maestría Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos (Plan III)

PRIMER AÑO					
Primer Semestre			Segundo Semestre		
CÓDIGO	CURSO	CRS	CÓDIGO	CURSO	CRS
QUIM 5085	Química de Alimentos	4	BIOL 6705	Microbiología de Alimentos Avanzada	3
CITA 6601	Procesamiento de Alimentos I	3	CITA 6615	Tecnología de Alimentos	3
CITA 6603	Laboratorio de Procesamiento de Alimentos	1	AGRO 6600	Biometría Avanzada	3
--	Electiva Profesional	3	Total		9
Total		11			

SEGUNDO AÑO					
Primer Semestre			Segundo Semestre		
CÓDIGO	CURSO	CRS	CÓDIGO	CURSO	CRS
CITA 6006	Inocuidad de Alimentos	3	CITA 6605	Gerencia de Calidad en La Industria de Alimentos	3
--	Electivas Profesionales	6	CITA 6655	Seminario	1
Total		9	--	Electiva Profesional	3
			INTD 6015	Repaso para Examen Comprensivo	0
			Total		7

La secuencia curricular del grado bajo Plan III -permite a los estudiantes cubrir los principales cursos medulares (química, microbiología, procesamiento y tecnología) durante su primer año de estudios. Con esta base, los estudiantes pueden capturar mejor los conceptos de Inocuidad y Gerencia de Calidad que se cubren en el segundo año. Durante el último semestre, los estudiantes se matriculan en el curso INTD 6015 para tomar el examen comprensivo. Durante este último semestre, la carga de cursos es más ligera que en los semestres anteriores para proveer al estudiante el tiempo necesario para prepararse adecuadamente.

El examen comprensivo consistirá en cinco (5) partes cubriendo las áreas medulares de microbiología de alimentos, química de alimentos, procesamiento y tecnología, más un área adicional escogida por el estudiante de entre los cursos en su plan de estudio. En cada parte, se concederán hasta dos (2) horas para completar el trabajo solicitado.

Comité de Asuntos Curriculares del Senado Académico
Universidad de Puerto Rico en Mayagüez

1. Descripción de los cursos del Programa Plan II. Estos cursos ya existen

AGRO 6600. BIOMETRIA AVANZADA. Estudio avanzado del análisis de varianza, covarianza y regresión múltiple, métodos de análisis y diseños experimentales aplicados a problemas de investigación en las ciencias agrícolas, biológicas y ambientales. Los estudiantes diseñan experimentos, analizan datos y usan programas estadísticos de computación, Se requieren conocimientos previos en estadística básica.

BIOL 6705. MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS AVANZADA. Microbiología de los alimentos. Naturaleza y función de los microorganismos beneficiosos y perjudiciales. Enfermedades transmitidas por alimentos contaminados. Efectos del procesamiento y almacenamiento en los microorganismos.

CITA 6006. INOCUIDAD DE ALIMENTOS. Prácticas y métodos para garantizar la inocuidad de los alimentos y la integridad de los productos. Se discutirán temas tales como: leyes y reglamentos, Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), y etiquetado de alimentos.

CITA 6601. PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I. Fundamentos y prácticas comerciales de preservación de alimentos por tratamientos de calor, secado, congelación, enlatado, irradiación, microondas. Serán considerados aspectos como la selección de materia prima, preparación, unidades de procesamiento, empaque y propiedades de almacenamiento. Se describirán procesos de empaque aséptico de leche y jugos, así como enlatado de frutas y vegetales.

CITA 6603. LABORATORIO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS. Se tratarán temas tales como secado de bandeja, secado por liofilización, congelado, enlatado, estudios de penetración de calor en productos enlatados, y fermentación.

CITA 6605. GERENCIA DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. Estudio de sistemas de gerencia de calidad aplicables a la industria de alimentos: componentes e implantación, cumplimiento con las especificaciones y requerimientos de los clientes y de las agencias reguladoras.

CITA 6615. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Operaciones unitarias: empaque y llenado, osmosis revertida, ultrafiltración, electrodiálisis, evaporación y concentrado por congelación. Control de calidad de materia prima y productos terminados, leyes y reglamentos que aplican a la industria de alimentos.

CITA 6655. SEMINARIO. Conferencias, discusiones e informes sobre temas escogidos los cuales pueden incluir resultados de trabajos de investigación.

INTD 6015. PREPARACION PARA EXAMEN COMPRENSIVO. Periodo de estudio para tomar examen comprensivo, el cual mantiene la clasificación regular de los estudiantes.

QUIM 5085. QUÍMICA DE ALIMENTOS. Estudio de la química de los principales recursos de alimentos y aditivos de alimentos, el papel de éstos en la nutrición, y el efecto de procesos de elaboración sobre la composición química de los alimentos.

2. Descripción de cursos nuevos:

CITA 6992. PROYECTO FINAL. Preparación y presentación de un proyecto integrador.

5. Apéndice : Propuesta de Maestría en línea en Ciencia y Tecnología de Alimentos



Reunión Ordinaria – Facultad Residente de CITA
6 de marzo de 2018 – 10:30 AM
Salón de Reuniones de CITA

Minuta

Presentes:

Rosa Chávez Jáuregui
Javier Huertas Miranda
Lynette Orellana Feliciano
María Plaza Delestre
Caroline Ortiz

Fernando Pérez Muñoz
Leyda Ponce de León González
Aixa Rivera Serrano
Matías Cafaro
José Pablo Morales Payán

Excusados:

Martha Laura López Rodríguez

- Iniciamos a las 10:35 AM.
- F. Pérez presentó el informe administrativo
 - El enlace al cuestionario que se envió a los egresados aparece a continuación.
(https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfnzTpOO9_vqJyFop74zFu01Do6K_0PoACsEIYNy8vJ0O0I2Q/viewform?usp=sf_link)
- Asuntos Pendientes
 - La propuesta de bachillerato en CITA fue aprobada con modificaciones que trajo la Profesora. A. Rivera. Se integrarán los cambios para someterla nuevamente.
 - La propuesta de maestría se va a trabajar por referéndum para dar oportunidad a que la facultad pueda cotejarla. F. Pérez les hará llegar el enlace para completar la votación.
 - Los estatutos de CITA se aprobaron con las siguientes modificaciones.
 - Capítulo II, Artículo 6, sección 1.1. Se aclara que debe decir “50% o más de su tarea académica”. (Se añade la palabra “académica”).
 - Capítulo II, Artículo 6, sección 1.2. Se cambia la palabra “Agregada” por “No-Residente”.



- Asuntos Nuevos
 - Dr. J. Huertas plantea una moción para que escribamos al Decanato solicitando que se aclare el asunto de la plaza de Coordinador de CITA. No procedió.
 - Se menciona la postura del RUM de “no apoyo” a la actividad de 5 Días con Nuestra Tierra hasta que el grupo estudiantil resuelva los asuntos legales.
 - * [○ F. Pérez menciona que esta en proceso de presentar una propuesta al llamado DEG para ofrecer la maestría de CITA en línea. Se le hace referencia a las certificaciones vigentes y la moratoria en efecto.
 - Dra. L. Orellana menciona que hoy debe bajar el llamado a propuestas de tecnología.
- Terminamos a las 11:35 AM.



UNIVERSIDAD DE PUERTO RICO
RECINTO UNIVERSITARIO DE MAYAGUEZ
COLEGIO DE CIENCIAS AGRICOLAS
ESTACION EXPERIMENTAL AGRICOLA
Jardín Botánico Sur
1193 Calle Guayacán
San Juan, Puerto Rico 00926-1118



TEL: (787) 767-9705 x 2021, 2022

Fax. (787) 756-8329

17 de julio de 2018

Dr. Fernando Pérez Muñoz
Departamento de Ciencias Agroambientales
RUM

RE: ASIGNACIÓN NÚMERO A PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Estimado Dr. Pérez:

Se le ha asignado el número **Z-330** a su nuevo proyecto de investigación titulado "*Expanding UPRM Boundaries: A Distance Learning Adventure in FST*", el cual estará adscrito a la Empresa de Administración y al Programa *Food Safety, Science and Technology*. La fecha de vigencia del proyecto es del **1 de septiembre de 2018 al 31 de agosto de 2021**.

La hoja azul de este proyecto fue creada en el sistema E-blue (<http://eblue.eea.uprm.edu>) en el año fiscal 2018-2019 para ser completada por usted a la mayor brevedad posible. Favor hacer referencia a la Empresa y Área Programática a la que pertenece el proyecto provista en esta comunicación al momento de someter el Plan de Trabajo ("*Work Plan*") en E-blue. ***Cualquier cambio en la información asignada redundará en un retraso en la aprobación de la hoja o en el rechazo de la misma.***

Contamos con su pronta atención a este asunto.

Cordialmente,

Rosa I. Orenge Rohena
Oficial Administrativo I
Oficina de Investigaciones
Estación Experimental Agrícola
Río Piedras

5. Apéndice : Comparación del Presupuesto del Programa Actual con el Departamento Propuesto

**UNIVERSIDAD DE PUERTO RICO
RECINTO UNIVERSITARIO DE MAYAGUEZ
FACULTAD DE CIENCIAS AGRICOLAS
CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

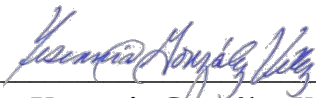
**COMPARACION DE PRESUPUESTO ASIGNADO EN
SALARIOS Y BENEFICIOS MARGINALES**

CODIGO DE GASTO	DESCRIPCION	PRESUPUESTO	
		PROGRAMA	DEPARTAMENTO
5020	Sueldo Personal Docente	\$ 99,144.00	\$ 99,144.00
5060	Bonificación	\$ 6,636.00	\$ 11,058.00
5100	Sueldo Personal No Docente	\$ 63,300.00	\$ 63,300.00
5160	Bono de Navidad	\$ 1,800.00	\$ 1,800.00
5200	Beneficios Marginales	\$ 49,117.74	\$ 50,402.33
TOTAL		\$ 219,997.74	\$ 225,704.33

Aumento por cambio de programa a departamento \$ 5,706.59

La asignación al 1 de julio de 2020 para gastos operacionales para el año fiscal en curso fue de \$10,282.58.

Preparado por: _____



Sra. Yesennia González Vélez

Oficial Administrativo III a/c

Presupuesto de FCA

4 de junio de 2021