

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

CERTIFICACION NUMERO 90-3

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 30 de enero de 1990, este organismo dio por recibido y aprobado el Informe Número 89-2 del Comité de Cursos. Este informe contiene los cursos correspondientes a la **PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN PROGRAMA GRADUADO DE MAESTRIA EN CIENCIAS EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**. El mismo se incluye y 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, al primer día del mes de febrero del año de mil novecientos noventa, en Mayagüez, Puerto Rico.

Gloria G. Escobedo
Gloria G. Escobedo



A : SEÑORES MIEMBROS DEL SENADO ACADEMICO

DE : COMITE DE CURSOS

FECHA : 27 de diciembre de 1989

ASUNTO: **INFORME DE CURSOS NUMERO 89-2**

El Comité de Cursos del Senado Académico del Recinto Universitario de Mayaguez consideró la Propuesta para el Programa Graduado en Ciencias y Tecnología de Alimentos la cual fue sometida por la Facultad de Ciencias Agrícolas.

El Comité de Cursos recomienda al Senado Académico que apruebe la inclusión en catálogo como curso permanente el curso que se indica a continuación:

INPE 5357. CIENCIA Y TECNOLOGIA DE CARNE FRESCA. Tres horas crédito. Dos horas de conferencia y un laboratorio de cuatro horas semanales. Requisito previo: INPE 4005 ó Autorización de la dirección del Departamento.

Principios y práctica en el manejo, procesamiento y preservación de la carne de vacunos, cerdos y aves.

INPE 5357. SCIENCE AND TECHNOLOGY OF FRESH MEATS. Three credit hours. Two hours of lecture and one four-hour laboratory per week. Prerequisite: INPE 4005 or Consent of the Chairperson of the Department.

Principles and practices in the handling, processing and preservation of beef, pork, and poultry meats.

Temporero a Permanente

Los siguientes cursos nuevos han sido codificados, y el Comité de Cursos recomienda al Senado Académico del Recinto Universitario de Mayaguez que se incluyan en catálogo como cursos permanentes, sujetos a la aprobación del Programa Graduado en Ciencias y Tecnología de Alimentos por el Consejo de Educación Superior

CITA 6601. PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I. Tres horas crédito. Tres horas de conferencia semanales.

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, empaçado y propiedades de almacenamiento. Se describirán procesos de empaçado aséptico de leche y jugos así como enlatado de frutas y vegetales.



**INFORME DE CURSOS NUMERO 89-2
PAGINA 2**

CITA 6601. FOOD PROCESSING I. Three credit hours. Three hours of lecture per week.

Fundamentals and commercial practice of food preservation by heat treatment, drying, freezing, canning, irradiation, and microwaves. Topics included are selection of raw material, preparation, unit operations, packaging, and storage. Processes covered will include aseptic packaging of juice and milk as well as canning of fruits and vegetables.

Codificación Doble con HORT 6601

CITA 6603. LABORATORIO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I. Una hora crédito. Un laboratorio de cuatro horas semanales. Correquisitos: HORT 6601 ó CITA 6601

Se tratarán temas tales como secado de bandeja, secado por liofilización, congelado, enlatado, estudios de penetración de calor en productos enlatados y fermentación.

CITA 6603. FOOD PROCESSING LABORATORY I. One credit hour. One four-hour laboratory per week. Correquisites: HORT 6601 or CITA 6601.

The topics in the laboratory will include tray drying, freeze drying, freezing, canning, heat penetration process studies in canned products, and fermentation.

Codificación Doble con HORT 6603

CITA 6615. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Tres horas crédito. Dos horas de conferencia y un laboratorio de tres horas semanales.

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 6615. FOOD TECHNOLOGY. Three credit hours. Two hours of lecture and one three-hour laboratory per week.

Units of operations: filling and packaging, reverse osmosis, ultrafiltration, electrodialysis, evaporation, freeze concentration. Quality control of raw materials and finished products; laws and regulations that apply to food industry.

CITA 6651. SEMINARIO. Una hora crédito. Una hora de seminario semanal.

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

INFORME DE CURSOS NUMERO 89-2
PAGINA 3

CITA 6651. SEMINAR. One credit hour. One hour of seminar per week.

Lectures, discussions, and reports on selected topics which may include results of research work.

CITA 6691. TEMAS SELECTOS. Una a tres horas crédito. Una a tres horas de conferencia semanales.

Temas selectos en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Los temas varían de acuerdo con las necesidades e intereses de los estudiantes y la facultad.

CITA 6691. SELECTED TOPICS. One to three credit hours. One to three hours of lecture per week.

Selected topics in Food Science and Technology. Themes will vary according to the needs and interests of students and faculty.

CITA 6999. TESIS. Tres a seis horas crédito.

Preparación y presentación de una tesis.

CITA 6999. THESIS. Three to six credit hours.

Preparation and presentation of a thesis.

/ntg:D7-65