

**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).

Es la intención de este Acuerdo entre las facultades participantes, continuar con la colaboración requerida para garantizar el éxito de un programa de naturaleza multidisciplinaria como éste.

II. OBJETIVOS

- a. Continuar enriqueciendo la oferta académica del Recinto Universitario de Mayagüez mediante el fortalecimiento de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
- b. Continuar ofreciendo un programa que le brinde la opción a estudiantes de distintas facultades de obtener un grado avanzado en ciencias aplicadas en el área de alimentos.
- c. Proveer una oferta académica más variada haciendo uso de los recursos humanos disponibles en el Recinto Universitario de Mayagüez.
- d. Proveer a la industria de alimentos con personal que pueda atender las necesidades del desarrollo agrícola del país.

III. ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

Este programa, con base en el Colegio de Ciencias Agrícolas, consta de un(a) Coordinador(a) nombrado(a) por el Rector, y de profesores participantes identificados por su preparación académica o su interés de investigación en el área de ciencia y tecnología de alimentos.

El Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos está organizado en una unidad administrativa adscrita a la Oficina del Decano Asociado de la Facultad de Ciencias Agrícolas, denominada Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos, con la colaboración de las Facultades de Artes y Ciencias y de Ingeniería. La facultad del Programa está compuesta por profesores especializados en Ciencia y Tecnología de Alimentos y otros profesores con áreas de interés en la investigación en alimentos. Estos profesores ya forman parte del programa graduado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Estos profesores están adscritos a los diferentes departamentos que colaboran en el programa y su participación en éste tiene la aprobación de los Decanos de Facultad y los Directores Departamento concernidos.

IV. COMPROMISO DE LOS DEPARTAMENTOS PARTICIPANTES A LA LUZ DE ESTE ACUERDO

Para el éxito del programa graduado de Ciencia y Tecnología de Alimentos se deberá garantizar el ofrecimiento programado de los cursos medulares y la disponibilidad de la facultad para ofrecer los mismos. Estos cursos son:

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	Biotecnología 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.

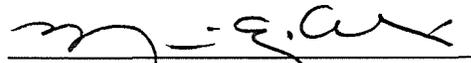
V. COMPROMISO DE LAS FACULTADES PARTICIPANTES A LA LUZ DE ESTE ACUERDO

- 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.

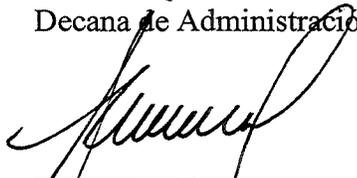
Handwritten initials:
RNF
JK



Eva Zoé Quiñones
Decana de Administración de Empresas



Moisés Orengo Avilés
Decano de Artes y Ciencias



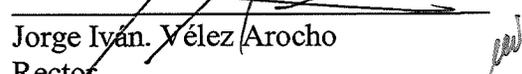
John Fernández Van Cleve
Decano de Ciencias Agrícolas



Ramón Vásquez Espinosa
Decano de Ingeniería



Mildred Chaparro
Decana Asuntos Académicos



Jorge Iván. Vélez Arocho
Rector