

# Programa Graduado en Ciencia y Tecnología de Alimentos del RUM cumplió 21 años <sup>[1]</sup>

Enviado el 21 septiembre 2012 - 8:50pm

*Este artículo es reproducido por CienciaPR con permiso de la fuente original.*

No

## Contribución de CienciaPR:

UniversiaPR <sup>[2]</sup>

## Fuente Original:



Programa Graduado en Ciencia y Tecnología de Alimentos del RUM cumple 21 años.

Por: Redacción UniversiaPR

El Programa Graduado en Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) del Recinto Universitario de Mayagüez (RUM) de la Universidad de Puerto Rico (UPR), cuya misión ha sido preparar estudiantes en estas áreas para el crecimiento y mejoramiento de la industria puertorriqueña de alimentos, celebró recientemente su vigésimo primer aniversario con una serie de actividades en las que destacarán los logros de su trayectoria.

Desde sus inicios en 1991, adscrito al **Decanato del Colegio de Ciencias Agrícolas (CCA)**, **CITA** se ha consolidado como el único ofrecimiento académico de esta disciplina a nivel graduado en el País. De igual forma, **fue el primer programa multidisciplinario del Sistema de la Universidad de Puerto Rico (UPR)**. **En los pasados 21 años, ha otorgado 105 grados de maestría y ha logrado importantes alianzas con la industria y el sector privado.** Para este

año académico 2012-2013, fue el segundo departamento graduado con mayor demanda entre los solicitantes colegiales y el que más alumnos admitió.

Así lo dio a conocer la **doctora Edna Negrón**, directora de CITA desde sus inicios y catedrática del CCA, **quien fundó el programa junto a un grupo de colegas** visionarios con la idea de **formar profesionales en la aplicación de la ciencia de alimentos para la selección, preservación, procesamiento, empaque y distribución de alimentos seguros e inocuos.**

“Nosotros estamos cubriendo cuatro facetas: académica, investigación, divulgación y comercialización. Al ser interdisciplinario, el programa no solamente representa al **Colegio de Ciencias Agrícolas**, sino a cada uno de los departamentos que colaboran. Su éxito se debe a que hay un grupo de personas que contribuyen desde diversas áreas”, precisó la directora.

Según la doctora Negrón, el programa se nutre de los recursos físicos y humanos del **Colegio de Ciencias Agrícolas** y sus **departamentos de Industria Pecuaria, Cultivos y Ciencias Agroambientales; del Colegio de Artes y Ciencias: Biología, Ciencias Marinas y Química; y del Colegio de Ingeniería: Ingeniería General e Ingeniería Química.**

Uno de sus logros más relevantes fue un donativo histórico de la industria privada que, junto a fondos gubernamentales y universitarios, hicieron posible en el 2008 la construcción del edificio que alberga el **Centro de Innovación y Tecnología Agroindustrial (CITAI)**. Las modernas instalaciones son la sede del programa graduado CITA, así como de otras iniciativas que tienen impacto en el desarrollo económico del País.

“El programa no tan sólo se ha distinguido por tener un componente académico, sino que damos cada año una serie de seminarios y talleres para mantener al día la industria de alimentos, en especial las áreas que requieren regulación”, aseveró Negrón al referirse al **Instituto de Inocuidad de Alimentos** que brinda este ofrecimiento a nivel nacional e internacional.

Otra de sus relevantes alianzas ocurrió en junio de 2011, cuando CITAI comenzó un acuerdo con el **Programa de Apoyo Técnico a la Industria de Alimentos y Bebidas de la Compañía de Fomento Industrial (PRIDCO)**, para brindar asistencia a sus empresas afiliadas en el desarrollo de las etiquetas nutricionales. De igual forma, ha recibido donativos de diversas empresas privadas para subvencionar algunos de sus proyectos y laboratorios.

Según relató la catedrática, la mejor representación del programa son sus egresados, quienes se encuentran destacados en sobresalientes puestos de compañías de renombre en Puerto Rico, Estados Unidos y a nivel internacional, así como en la docencia universitaria.

Como parte de los retos que enfrentan, el CCA ya aprobó un **Bachillerato en Ciencia y Tecnología de Alimentos** que ha sido sometido al Senado Académico del Recinto para su consideración. Asimismo, cuentan con una secuencia curricular en la que pueden participar estudiantes de todas las concentraciones.

Por otro lado, una de las mayores satisfacciones para el grupo de trabajo de CITA es que aparte de las tradicionales mermeladas que producen y venden durante la Feria agrícola Cinco días con nuestra tierra, los estudiantes cuentan por primera vez con un producto en el mercado. Se trata

de unas tortitas de calabaza o “barriguitas de vieja” listas para hornear y freír que ya están disponibles en varios supermercados.

“En Puerto Rico tenemos un problema de seguridad alimentaria grande porque dependemos grandemente de todo lo que viene de afuera, así que nuestro reto es lograr ayudar al sector agrícola local a minimizar un poco esa dependencia tratando de darle diversidad a lo que se produce localmente”, destacó Negrón.

**Tags:**

- [ciencias agrícolas](#) [3]
- [ciencia y tecnología de alimentos](#) [4]
- [Recinto Universitario de Mayaguez](#) [5]
- [Industria de alimentos](#) [6]
- [PRIDCO](#) [7]
- [Compañía de Fomento Industrial](#) [8]

**Categorías de Contenido:**

- [Graduates](#) [9]
- [Subgraduados](#) [10]
- [Ciencias agrícolas y ambientales](#) [11]

Copyright © 2006-Presente CienciaPR y CAPRI, excepto donde sea indicado lo contrario, todos los derechos reservados

[Privacidad](#) | [Términos](#) | [Normas de la Comunidad](#) | [Sobre CienciaPR](#) | [Contáctenos](#)

---

**Source URL:**<https://www.cienciapr.org/es/external-news/programa-graduado-en-ciencia-y-tecnologia-de-alimentos-del-rum-cumplio-21-anos?page=1>

#### Links

[1] <https://www.cienciapr.org/es/external-news/programa-graduado-en-ciencia-y-tecnologia-de-alimentos-del-rum-cumplio-21-anos> [2] <http://noticias.universia.pr/en-portada/noticia/2012/09/21/968164/programa-graduado-ciencia-tecnologia-alimentos-rum-cumplio-21-anos.html> [3] <https://www.cienciapr.org/es/tags/ciencias-agricolas> [4] <https://www.cienciapr.org/es/tags/ciencia-y-tecnologia-de-alimentos> [5] <https://www.cienciapr.org/es/tags/recinto-universitario-de-mayaguez> [6] <https://www.cienciapr.org/es/tags/industria-de-alimentos> [7] <https://www.cienciapr.org/es/tags/pridco> [8] <https://www.cienciapr.org/es/tags/compania-de-fomento-industrial> [9] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/graduates-0> [10] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/undergraduates-0> [11] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/environmental-and-agricultural-sciences-0>