

ZAMORANOS

Perfiles Profesionales

2007



Excelencia que nace
de la experiencia



www.zamorano.edu

Misión/Mission

Zamorano desarrolla líderes por medio de rigurosos programas educativos fundamentados en la excelencia académica, el aprender haciendo, el desarrollo de valores y carácter, emprendedorismo y Panamericanismo; y contribuye al desarrollo económico de la región por medio de actividades de investigación aplicada y proyección las cuales apoyan sus programas educativos.

Zamorano develops leaders through rigorous education programs based on academic excellence, learning by-doing, values and character development, entrepreneurship, and Pan Americanism; and contributes to the region's economic development through applied research and outreach activities which support its education programs.



Introduction

Zamorano is a private US university located in the Yeguaré valley, 30 km from Tegucigalpa, the capital of Honduras. It currently spans over 7,000 hectares, ranging from valley land to cloudy forest mountains (> 2,000 asl). Its continental recognition may be attributed to its contributions to technological and entrepreneurial development in America and to its teaching staff having trained with excellent professionals from various countries, with degrees that include doctors, masters and engineers.

Its facilities include commercial production areas, specialized laboratories equipped with modern technology, semi-commercial agroindustrial processing plants, computing centers, recreational areas and service facilities. Above all, the prestige acquired by its graduates over 60 years has been responsible for its consideration and recognition as one of the top private universities in Latin America.

At Zamorano we not only offer our students a professionally-designed academic program, but we also offer them a comprehensive training system for their success and future leadership as individuals, based on the development and strengthening of values, attitudes, discipline, living culture, work and service. This helps distinguish our students from their peers graduating from other universities.

Our program is aimed at satisfying the changing demands of the current and future professional market, inasmuch as it adjusts dynamically in response to new requirements in production and agroindustrialization processes and in modern sustainable commerce, in accordance with the conditions of an increasingly global market and the fundamental need to constantly improve the level of social and economic development of the region.

Zamorano has graduated more than 5,842 professionals from over 20 countries in Latin America, the United States and Europe. This year, the graduating class consists of 200 young professionals in the new Engineering program, from four areas: Food Agroindustry, Agricultural Science and Production, Socioeconomic Development and Environment, and Agribusiness Management, prepared to join the ranks of private companies, government agencies, NGOs, development programs, research projects and educational centers.

This presentation includes a summary of each professional from the class of 2007, ready to accompany you through the processes of planning, transforming, growth, development and permanent success at your organization. You may view them based on their country of origin, area of knowledge, areas of interest, or ease to contact. They all bear the seal of quality of our institution.

PROGRAMA ACADÉMICO (Cursos y Aprender Haciendo)

Zamorano desarrolla un programa académico a través de cuatro carreras de Ingeniería en Agroindustria Alimentaria, Ciencia y Producción Agropecuaria, Desarrollo Socioeconómico y Ambiente, y Administración de Agronegocios.

El sistema educativo ofrece una formación universitaria que integra la educación, la investigación aplicada y la proyección. El Aprender Haciendo y el currículo invisible, que forman el carácter y desarrollan habilidades de liderazgo en los estudiantes, diferencian a Zamorano de otros centros de educación superior.

El programa académico tiene una duración de cuatro años. El estudiante reside en el campus universitario e interactúa con sus compañeros y profesores en forma permanente. Esto asegura una sólida formación integral y fomenta su participación en equipos de trabajo.

La formación académica se complementa con el trabajo práctico realizado por los estudiantes en campos y plantas de procesamiento de productos vegetales y animales, y en modernos laboratorios de fitomejoramiento, biología molecular y cultivo de tejidos; también incluye prácticas y laboratorios en temas como proyectos de desarrollo, manejo ambiental, desarrollo sostenible, bosques y plantaciones, entre otros.

El Aprender Haciendo es la adquisición de conocimientos prácticos a través del aprendizaje experiencial en diversos ambientes profesionales que reflejan una realidad laboral moderna.

Zamorano ofrece una amplia gama de oportunidades para el Aprender Haciendo a través de sus Empresas

Universitarias y laboratorios, así como los trabajos de investigación y la participación en proyectos y prácticas profesionales. Todo esto contribuye al desarrollo de destrezas y criterios con una visión integradora.

Las Empresas Universitarias son trece unidades productivas y de procesamiento, organizadas en tres grandes grupos:

- Producción Agrícola: Horticultura (hortalizas, ornamentales, y plántulas), Frutales, Forestales (bosques y plantaciones), Riego y Maquinaria Agrícola.
- Producción Pecuaria: Ganado Porcino, Lechero y Carne.
- Plantas de Procesamiento: Productos Lácteos, Cárnicos, Semillas y Concentrados Animales, Hortofrutícola y Postcosecha y Procesamiento de Maderas.

A través de la proyección y la investigación aplicada Zamorano contribuye al desarrollo de su entorno, ofreciendo soluciones a los desafíos del desarrollo de América Latina. Los proyectos son una oportunidad para que los estudiantes participen activamente en estos procesos.

El currículo invisible abarca todas las experiencias que los alumnos viven fuera del aula de clase y los campos de producción. El Programa de Vida Estudiantil (PVE) es un componente importante del mismo, a través del cual se organiza la convivencia de los alumnos en coordinación con los docentes y los demás miembros de la comunidad, promoviendo el bienestar estudiantil.

ACADEMIC PROGRAM (Courses and Learning by Doing)

Zamorano offers an academic program through four engineering programs in Food Agroindustry, Agricultural Science and Production, Socioeconomic Development and Environment, and Agribusiness Management.

The educational system offers university training that combines education, applied research and outreach programs. Learning-By-Doing and the invisible curriculum, which forms character and develops leadership abilities in students, distinguishes Zamorano from other higher education centers.

The academic program has a term of four years. Students live on the university campus and permanently interact with their fellow students and teachers. This ensures their solid, comprehensive training and fosters their participation in work groups.

Academic preparation is complemented with practical work performed by the students in the field and at vegetable and animal product processing plants, at modern phytoimprovement, molecular biology and tissue culture laboratories, and through practicums and labs on subjects such as development projects, environmental management, sustainable development, forests and plantations, and others.

Learning-By-Doing is the acquisition of practical knowledge through learning experience in various professional environments, which reflect the realities of the modern workplace.

Zamorano offers a wide array of opportunities to Learn-by-Doing at the

University Enterprises and laboratories, and for research work and participating in professional projects and internships. All this contributes to the development of skills and criteria with a view to integration.

The University Enterprises consist of thirteen productive and processing units, organized into three large groups:

- Agricultural Production: Horticulture (vegetables, ornamental plants and seedlings); Fruit plants, Forestry (forests and plantations), Irrigation and Agricultural Machinery.
- Livestock Production: Swine, Dairy and Beef Cattle.
- Processing Plants: Dairy Product Plants; Meat Plants; Seed and Animal Feed Plants; Fruit and Produce and Post-harvest Plants, and a Wood Processing Plant.

Through its outreach and applied research, Zamorano contributes to the development of its surroundings, offering solutions to development challenges in Latin America. Projects are an opportunity for the students to actively participate in such processes.

The invisible curriculum covers all experiences that the students undergo inside the classroom and at the production fields. The Student Life Program (SLP) is an important component of this invisible curriculum and serves to organize the coexistence of the students in coordination with the teachers and other members of the community and promotes student welfare.

Carrera de AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

Esta carrera forma ingenieros agroindustriales capaces de integrar elementos de las ciencias agropecuarias, la ciencia de alimentos, la ingeniería industrial, y los conceptos de calidad, inocuidad y servicio al cliente. Estos profesionales están familiarizados no solamente con los procesos sino que también con la comercialización y la adición de valor a los productos alimenticios de origen agropecuario con un enfoque empresarial y en una forma ambientalmente responsable. Por lo cual, los graduados de la carrera de Agroindustria alimentaria se pueden desempeñar como investigadores en desarrollo de productos y tecnologías, gerentes de plantas de procesamiento, administradores de servicios alimentarios, consultores o asesores técnicos y como docentes en diversos temas de la ciencia de alimentos

Las áreas específicas de desempeño profesional de los ingenieros en Agroindustria incluyen la habilidad de transformar materias

primas en productos de alto valor agregado, gestionar y promocionar empresas agroindustriales, realizar estudios de mercado, desarrollar nuevos productos, planificar, supervisar y ejecutar actividades relacionadas con el control de la calidad de las materias primas, de los procesos y de los productos terminados con el fin de garantizar inocuidad alimentaria al consumidor. Además, son capaces de preparar, ejecutar y evaluar proyectos de investigación o de inversión agroindustrial, tanto para la gran industria alimenticia como para el desarrollo del sector rural agroindustrial. Los profesionales agroindustriales tienen la capacidad de coordinar actividades de capacitación y asesoramiento técnico de proyectos o programas agroindustriales tanto del sector público como del sector no gubernamental.

Department of FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

This program trains agroindustrial engineers capable of fully integrating food science elements, industrial engineering, and the concepts of quality, safety and customer service. These professionals are familiar not only with the processes, but also with marketing and adding value to farm food products in a businesslike and environmentally-friendly manner. Graduates will be prepared to work as researchers in the development of products and technologies, as processing plant managers, food service administrators, consultants or technical advisors and teachers in various areas of food science.

The specific areas of professional performance that Agroindustry engineers carry out include the

transforming raw materials into products of high added value, managing and promoting agroindustrial companies, performing market studies, new product development, planning, supervising and performing activities associated with quality control of raw materials, processes and finished products, all to ensure food safety for consumers. Agroindustrial professionals are capable of preparing, performing and evaluating agroindustrial research or investment projects for both commercial operations and for the development of the rural sector. They also have the ability to coordinate training and technical advisory activities for agroindustrial projects and programs in both the private and public sectors.

Alvaro Salinas Roca

Nacionalidad - Nationality
Boliviana

Fecha de nacimiento - Birth Date
3 de Noviembre de 1985

Dirección permanente - Address
Calle Juan Manuel Loza #2018, Miraflores, La Paz, Bolivia.

Correo electrónico- E- mail
alvarosalinas.1@gmail.com; alvarochuno07@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(591) (2) 2226860



Bolivia

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Desarrollo de un producto
Reestructurado a partir de recortes de
carne de bajo valor comercial en la
planta de Carnicos de Zamorano.

Lugar donde realizó la práctica

Laboratorio de Desarrollo de
Biosensores, Food Science
Department, Universidad de Purdue.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica.

Determinación de la presencia
y toxicidad de componentes
haciendo uso de bacterias
bioluminiscentes (*Escherichia Coli*
07:H157; *Salmonella Enteritidis*;
Pseudomonas fluorescens 5RL)
Preparación y uso de soluciones con
bacteriófagos (T4, Felix 01, PLSV-1)
sobre alimentos crudos y frescos para
prevenir su deterioro y la presencia de
bacterias patógenas.

Áreas de interés

Creación y administración de
empresas agroindustriales.
Procesamiento de alimentos productos
agrícolas.
Procesos industriales relacionados a
microorganismos.
Producción de biocombustibles
(gasohol y biodiesel).

Financiado por

Zamorano y fondos propios

Degree

Bachelor of Science in Food
Technology

Graduation Project (Thesis)

Development of a restructured product
from low price meat at the meat
processing plant of Zamorano.

Internship Location

Biosensor Development Laboratory,
Food Science Department,
Purdue University.

Experience obtained during the internship

Determination of the presence or
toxicity of chemical compounds
using bioluminescent strains
of bacteria (*Escherichia Coli*
07:H157; *Salmonella Enteritidis*;
Pseudomonas fluorescens 5RL)
bioluminiscentes.
Preparation and use of bacteriophage
solutions (T4, Felix 01, PLSV-1) on
fresh and raw food to prevent spoilage
and presence of food born pathogens.

Areas of Interest

Creation and administration of
agroindustrial enterprises with the
use of Finances, Economics and
International trade knowledge.
Food processing.
Industrial processes related with
microorganisms.
Production of biofuels.

Sponsorship

Zamorano and own funds.

Andrés Roberto Sarmiento S.

Nacionalidad – Nationality
Boliviana

Fecha de nacimiento - Birth Date
1 abril de 1895

Dirección permanente – Address
Tupac Amaru, Edificio Fénix, 2º A. Cochabamba-Bolivia.

Correo electrónico- E- mails
asarmientosuarez@gmail.com, asarmiento@zamorano.edu

Teléfono – Telephones
(591) 70494330



Bolivia

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Evaluación de nisina como bioconservante en leche pasteurizada.

Lugar donde realizó la práctica

Facultad de veterinaria y ciencia y tecnología de los alimentos.
Universidad Autónoma de Barcelona.
(Barcelona- España)

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Investigación y desarrollo de nuevos productos, Análisis físicos y químicos en prototipos de alimentos funcionales en colaboración con empresas privadas.

Actividad Antioxidante de los productos derivados de las reacciones de pardamiento no enzimático.

Tratamiento de leche y derivados lácteos con ultra altas presiones de homogenización (UHPH).

Caracterización de ácidos grasos libres en quesos artesanales españoles mediante cromatografía de gases.

Áreas de interés

Investigación y desarrollo de nuevos productos (de preferencia Lácteos).
Administración de empresas alimentarias.

Financiado por
Fondos propios

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Evaluation of nisin as biopreservant in fluid milk after and before pasteurization

Internship Location

Faculty of Veterinary and Food and Science Technology, Universidad Autónoma de Barcelona (Barcelona-Spain).

Experience obtained during the internship

Research and development of new products. Evaluation of chemical y physical properties of a prototype of a new functional food in collaboration with private enterprises.

Antioxidant activity of the Maillard reaction and caramelization products.

Treatment of milk with ultra high pressure homogenization (UHPH).
Characterization of free fatty acids in spanish artisanal cheeses with gas chromatography

Areas of Interest

Research and development of new products (specially in dairy products).
Agribusiness administration.

Sponsorship

Own funds

Jenny Orozco Poma

Nacionalidad - Nationality
Boliaviana

Fecha de nacimiento - Birth Date
29 de junio de 1984

Dirección permanente - Address
Calle Pioneros # 1655. Zona Río Seco,
El Alto, La Paz - Bolivia.

Correo electrónico- E- mails
jenifer_oro@hotmail.com ; jorozco_84@yahoo.com

Teléfono - Telephones
(591) 77542788; (591) 70130074



Bolivia

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Monitoreo y cuantificación de aflatoxina M1 en leches UHT saborizadas y leches en polvo comercializadas en México.

Lugar donde realizó la práctica

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo CIAD, A.C. Hermosillo, Sonora-México

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Trabajo de laboratorio en análisis de calidad y proximal de productos lácteos.
Manejo de pruebas rápidas, kits comerciales ELISA.
Determinación y cuantificación de Aflatoxina M1 en leche UHT y en polvo por medio de la técnica ELISA.
Determinación de Antibióticos en leche UHT y en polvo con el kit ELISA.
Pruebas de adulteración en carne con extracción de DNA y PCR.
Cuantificación de proteína por electroforesis capilar.

Áreas de interés

Control de calidad, análisis y química de alimentos, especialización en química y bioquímica de productos lácteos o cárnicos, Desarrollo de nuevos productos, industria de procesamiento de alimentos, especialización en la industria láctea o cárnica.

Financiado por
Fundación Nippon.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Occurrence of aflatoxin M1 in milks UHT and powder milk marketed in Mexico.

Internship Location

Center of research in Diet and Development CIAD, A.C. Hermosillo, Sonora-México

Experience obtained during the internship

Work of laboratory in proximal analysis and control of quality of milky products.
Handling of fast tests, commercial kits ELISA.
Determination and quantification of Aflatoxin M1 in milk UHT and dust by means of the technique ELISA. Dust and milk Antibiotic determination UHT with kit ELISA.
Tests of adulteration with in meat extraction of DNA and PCR.
Protein quantification by hair electrophoresis.

Areas of Interest

Control of quality, analysis and chemistry of foods.
Specialization in chemistry and milky or meat product biochemistry.
Development of new products.
Industry of food processing.
Specialization in the milky and meat industry.

Sponsorship

Nippon foundation.

Luis Alberto Algarañaz S.

Nacionalidad - Nationality
Boliviano

Fecha de nacimiento - Birth Date
15 Julio 1985

Dirección permanente - Address
Calle Gaspar Jurado # 344, Irapavi, La Paz, Bolivia

Correo electrónico- E- mails
algaranaz_norr@hotmail.com
lalgaranazschnorr@gmail.com

Teléfono - Telephones
(591) 2-2721373 (591) 2-721251



Bolivia

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Predicción de porcentaje de pérdida de purga basado en características de la canal de cerdo en carne lista para comercializar.

Lugar donde realizó la práctica

Laboratorio de Ingeniería de Alimentos, Departamento de Ingeniería Biológica y Agrícola, Universidad de Texas A&M, College Station, Texas, Estados Unidos de América

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Evaluación de propiedades Físicas, Químicas, Microbiológicas y Sensoriales de raciones de alimentos altos en grasas de las tropas armadas de Estados Unidos para el proyecto de la Red de Implementación Tecnológica de Raciones de Combate, CORANET (Combat Ration Network For Technology Implementation Program) Freído al vacío de alimentos. Irradiación de frutas y vegetales. Reología. Ingeniería de alimentos.

Áreas de interés

Procesamiento de Alimentos. Ingeniería de Alimentos. Seguridad Alimentaria. Ciencia y tecnología de la carne

Financiado por
Fondos Propios

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Purge Percentage Prediction based in pork carcass characteristics for meat ready for commercialization.

Internship Location

Food Engineering Laboratory, Department of Biological and Agricultural Engineering, Texas A&M University, College Station, Texas, USA.

Experience obtained during the internship

Physical, Chemical, Microbiological and Sensorial Evaluation of USA army troops high-fat food rations for CORANET(Combat Ration Network For Technology Implementation Program) Vacuum Frying of foods. Fruits and Vegetables Irradiation. Rheology. Food Engineering.

Areas of Interest

Food Processing. Food Engineering. Food Safety. Meat Science.

Sponsorship

Own Funds

Raúl Angel Roca Bello

Nacionalidad – Nationality

Boliviano

Fecha de nacimiento - Birth Date

31 de marzo de 1986

Dirección permanente – Address

Irpavi calle Gaspar Jurado Esquina 5 #103 Edificio
Costa Verde La paz- Bolivia

Correo electrónico- E- mails

raul_rbello@hotmail.com, raulrbello@gmail.com

Teléfono – Telephones

(591) 2-2720914



Bolivia

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación
Evaluación de la eficiencia de lisozima
extraída de la clara del huevo para
alargar la vida útil de la leche y
extracción de ADN bacterial

Lugar donde realizó la práctica

Food Science Department , Purdue
University, West lafayette, IN

**Experiencia de trabajo obtenida en
su práctica**

- Proyecto: Evaluación del efecto de la plasmina en la hidrólisis de la caseína en leche en polvo baja en grasa y su influencia en la viscosidad.
- Trabajo con métodos cromogénicos para enzimas del sistema de la plasmina en leche en polvo sin grasa.
- Trabajo con técnicas de electroforesis en para separación de proteínas en leche incluye los métodos de urea y SDS-PAGE

Áreas de interés

Microbiología, procesamiento y química de alimentos.
Control de calidad
Gerencia de plantas procesadoras de concentrados, lácteos y cárnicos.
Elaboración de manuales BPM, POE, POE's, HACCP. Investigación y desarrollo de nuevos productos

Financiado por

Fondos Propios y Zamorano

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Evaluation of egg white Lysozyme efficiency to extend milk shelf life and bacterial DNA extraction

Internship Location

Food Science Department, Purdue
University
West lafayette, IN

**Experience obtained during the
internship**

- Project: Effect of plasmin on-casein hydrolysis in non-fat dry milk and its effect on reconstituted non-fat dry milk viscosity
- Learned chromogenic enzyme assays for the plasmin enzyme system
- Learned gel electrophoresis techniques for milk protein separation, including urea and SDS-PAGE

Areas of Interest

Food microbiology, processing and chemistry. Quality control
Business management related with dairy processing plant, animal food plant and meat processing plant.
BMP, POE, POE's, HACCP protocol design. Research and development products.

Sponsorship

Own funds and Zamorano

Andrés Berman Fernández

Nacionalidad - Nationality
Costarricense

Fecha de nacimiento - Birth Date
13 de agosto, 1984

Dirección permanente - Address
Hacienda La Pacífica, Guanacaste, Costa Rica.

Correo electrónico- E- mails
Aberman@est.zamorano.edu

Teléfono - Telephones
(506)669-6098



Costa Rica

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Optimización del peletizado por extrusión en alimentación de tilapia (*Oreochromis niloticus*)

Lugar donde realizó la práctica

Universidad de Córdoba, España

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Fortalecimiento de prácticas enfocadas a análisis químicos de alimentos y optimización de procesos y diseños experimentales.

Áreas de interés

Áreas relacionadas a la parte agraria, desarrollo de industrias, administración de recursos, optimización de procesos, control de calidad, investigación y desarrollo de nuevos productos.

Financiado por

Fondos propios

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Quantitative analysis of cyanidin-3-glucoside in infusion of Roselle Degree Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Optimization of palletizing in the extrusion process in tilapia's (*Oreochromis niloticus*) feed.

Internship Location

Universidad de Córdoba, Spain

Experience obtained during the internship

Practice enrichment focused in chemical analysis in food samples, process optimization and experimental designs.

Areas of Interest

Areas related to agro, industry development, administration of resources, process optimization, quality control, research and development of new products.

Sponsorship

Own Funds

Alejandro Esteban Paz A.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriano

Fecha de nacimiento - Birth Date
19 de febrero de 1985

Dirección permanente - Address
Panamericana norte Km. 3 vía Quito Latacunga
Ecuador hacienda La Calerita

Correo electrónico- E- mails
pazalbuja@gmail.com alejopeace83@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(593) 3 2 813596 , (593) 3 2 814151



Ecuador

Título obtenido
Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación
Mejora en textura y reducción de purga en el jamón Zamorano mediante el uso de Scan Pro T95, hi95, 1015F.

Lugar donde realizó la práctica
Universidad Has Den Bosch Holanda

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Diferencias en procesamiento de distintos tipos de cerveza
Producción de cerveza sostenible, enfocado en manejo adecuado de agua.

Mejora del proceso de producción de cerveza con la meta de hacerlo más sostenible.

Manejo y procesamiento de bulbos de tulipán

Áreas de interés

Desarrollo de nuevos productos
Procesamiento de productos cárnicos, introducir en América latina nuevos alimentos procesados

Financiado por
Fondos propios

Degree
Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)
Improvement in texture and decrease of purge in the ham produced at Zamorano by using Scan Pro T95, hi95, 1015F

Internship Location
Has Den Bosch University in the Netherlands

Experience obtained during the internship
Difference in process between beers
Sustainable beer production focused on water use
Improvement of the beer production process to make it more sustainable
Manipulate and process tulip bulbs

Areas of Interest
Development of new products
Meat processing, introduce to the Latin-American market new products
Grain processing, develop and produce grain products such as snacks

Sponsorship
Own funds

100

Andrés Alberto Villagrán S.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana - Ecuatorian

Fecha de nacimiento - Birth Date
22 de Mayo, 1984

Dirección permanente - Address
Av. Manuelita Saenz y Lope de Vega, Ambato, Ecuador

Correo electrónico- E- mail
vs_andy@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(593) 99018858, (593) 32848637



Ecuador

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Desarrollo y Optimización de una ración nutricional como plan de contingencia

Lugar donde realizó la práctica

Biopolymer Laboratory, Food Science Department, Purdue University, West Lafayette, IN, EE.UU

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Conocimiento de los principios de extracción y análisis de polisacáridos y pectinas, Preparar muestras para análisis en NMR, GC y HPLC, realizar ensayos de ácido úrico y ácido fenol/sulfúrico y crear soluciones buffer para pruebas de laboratorio

Áreas de interés

Investigación y desarrollo de nuevos productos alimenticios, procesamiento de cárnicos, industria de refrescos, industria cervecera, control de calidad de alimentos

Financiado por

Fondos propios

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Development and optimization of a nutritional ration as a contingency plan

Internship Location

Biopolymer Laboratory, Food Science Department, Purdue University, West Lafayette, IN, EE.UU

Experience obtained during the internship

Knowledge of the principles of polysaccharide and pectin extraction and analysis, preparing samples for NMR, GC, and HPLC analysis, performing uronic acid assay and phenol/sulfuric acid assay and creating buffer solution for various experiment purposes

Areas of Interest

Research and development of new food products, meat processing, soft drinks industry, brewery, food quality control

Sponsorship

Own Funds

César Armando Anguaya V.

Nacionalidad – Nationality
Ecuatoriano

Fecha de nacimiento - Birth Date
1 de diciembre de 1983

Dirección permanente – Address
Vía Interocéánica y Cuenca, El Quinche – Quito, Ecuador.

Correo electrónico- E- mails
armandj_1@hotmail.com

Teléfono – Telephones
(593) 22120287 , (593) 85423505



Ecuador

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Análisis de Estabilidad en el Tiempo del Biodiesel obtenido a partir de cinco fuentes de aceite: Soya (*Glicine max*), maíz (*Zea mays*), palma africana (*Elaeis guineensis*), higuera (*Ricinus communis*) y piñón (*Jatropha curcas*).

Lugar donde realizó la práctica

Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA)
Universidad de Costa Rica (UCR).

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

- Trabajo individual como en equipo.
- Responsabilidad.
- Desarrollo de nuevos productos.
- Montaje de paneles sensoriales y grupos focales.
- Análisis e investigación.
- Levantamiento de encuestas
- Mercadeo
- Consultorías.
- Trabajo en proyectos.

Áreas de interés

Disponibilidad para afrontar cualquier situación, pero me encantaría trabajar en temas relacionados con mi tesis. Me encantaría seguir investigando a cerca de mi tema de tesis por medio de una maestría. En caso de no ocurrir lo dicho anteriormente, estoy dispuesto a afrontar cualquier situación que me tenga preparado el futuro.

Financiado por

Zamorano y Fundación Kellogg's.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Analysis of Stability on the Time of the biofuel obtained from five sources oil: soybean (*Glicine max*), maize (*Zea mays*), African palm (*Elaeis guineensis*), higuera (*Ricinus communis*) and pinion (*Jatropha curcas*).

Internship Location

Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) , Universidad de Costa Rica (UCR).

Experience obtained during the internship

- Individual Work like in equipment.
- Responsibility.
- Development of new products.
- Focal Assembly of sensorial panels and groups.
- Analysis and investigation.
- Rise of surveys.
- Trade.
- Consultancies.
- Work in projects.

Areas of Interest

Availability to confront any situation, but would enchant to me to work in subjects related whit my thesis. It would enchant to me to continue investigating about my thesis subject by means of a post degree. In case of not happening the saying previously, I am arranged to confront that it has to me prepared the future.

Sponsorship

Zamorano and Kellogg's Foundation.

1986

Diana Gabriela Carvajal A.

Nacionalidad- Nationality
Ecuatoriana

Fecha de nacimiento- Birth Date
12 de agosto de 1985

Dirección permanente- Permanent Address
Urb. Jardín del Valle calle 2-2, psje.
2-C, casa N°204 Quito-Ecuador

Correo electrónico- E- mails
cadianag@hotmail.com cadianag@hotmail.com

Teléfono- Telephones
(593) 2603-701, (593) 2603-701



Ecuador

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Optimización de la calidad física, química y sensorial del puré y esencia de manzana en una compañía de ingredientes de sabores.

Lugar donde realizó la práctica

Sensus LLC. Ohio, Estados Unidos
Research and Develop Department

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Investigación científica en frutas especialmente en manzana, banana y cítricos. Optimización en el uso de antioxidantes y enzimas en el procesamiento. Control de calidad. Análisis sensorial en extractos de sabores de té, café y frutas.

Áreas de interés

Investigación y desarrollo de nuevos productos de alto contenido nutricional para el consumo de niños con problemas de desnutrición. Microbiología de alimentos, control de calidad y optimización de operaciones unitarias

Financiado por

Fondos propios y Zamorano

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Physic, chemical and sensorial optimization of apple essence in a flavor company.

Internship Location

Sensus LLC, Ohio- United States
Research and Develop Department.

Experience obtained during the internship

Scientific research in fruits, specially in apple, banana and citrus. Optimization in the antioxidants and enzyme uses in food processing. Quality control and Sensorial Analyze of flavour extracts in te, coffee and fruits.

Areas of Interest

Research and development in new products with high nutritional contents for poor children. Microbiology, quality control and optimization of unit operations.

Sponsorship

Own funds and Zamorano



Gabriela Lizbeeth Montero

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana

Fecha de nacimiento - Birth Date
19 de abril del 1986

Dirección permanente - Address
Urb. Los Rosales II etapa, Santo Domingo de los Colorados, Ecuador.

Correo electrónico- E- mail
gabriela_montero_555@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(593) (2) 3701486

Ecuador

2011

Título obtenido
Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación
Elaboración de helados bajos en grasa.

Lugar donde realizó la práctica
Procesadora Nacional de Alimentos, PRONACA. Puenbo, Ecuador.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica
Conocimiento en el área de producción desde la recepción de materia prima, inventario, análisis de mermas desde la recepción de materia prima hasta, procesamiento y control de calidad de producto terminado.
Manejo de equipos de laboratorio y manejo de personal.

Áreas de interés
Investigación y desarrollo de nuevos productos.
Laboratorio de análisis de alimentos.
Administración de empresas.

Financiado por
Fundación Nippon, Fondos Suizos y Fondos Propios.

Degree
Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)
Elaboration of low fat ice cream.

Internship Location
Procesadora Nacional de Alimentos, PRONACA. Puenbo, Ecuador.

Experience obtained during the internship
Knowledge in the area of production from the reception of raw material, inventory, decreases analysis from the reception of raw materials to final product, its industrialization process and the quality control of the final product.
Handling of laboratory equipment and handling of personnel.

Areas of Interest
Research and development of new products, Analysis food laboratory, Business and administration.

Sponsorship
Funds Nippon, Own Funds and Swiss Funds

Gabriela Lorena Salazar O.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana

Fecha de nacimiento - Birth Date
2 de octubre de 1985

Dirección permanente - Address
Calle Pueblo Viejo #410 y Sigsipamba (Quito-Ecuador)

Correo electrónico- E-mail
gabbi_salazar@yahoo.com , glso21085@hotmail.com

Teléfono - Telephone
(593) 22691-484 ; (593) 23080-768



Ecuador

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Efecto del procesamiento sobre el contenido de vitamina B12 en pasta con spirulina (*Cyanophyceae Oscillatoriales Spirulina*)

Lugar donde realizó la práctica

Instituto del Frío del Consejo de Investigaciones Científicas, Madrid-España.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia en ejecución de análisis físicos y químicos para contribuir con el proyecto "Desarrollo de procesos combinados de alta presión hidrostática para la obtención de frutos tropicales mínimamente procesados".

Áreas de interés

Desarrollo de nuevos productos
Control de calidad de alimentos
Alimentos funcionales
Metabolismo y nutrición humana

Financiado por

Fondos propios y créditos en Ecuador.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Effect of processing on B12 vitamin content in paste with spirulina (*Cyanophyceae Oscillatoriales Spirulina*)

Internship Location

Instituto del Frío del Consejo de Investigaciones Científicas, Madrid-España.

Experience obtained during the internship

Experience in execution of physical and chemical analyses taking part in the project "Development of combined processes of high hydrostatic pressure to obtain minimumly processed tropical fruits".

Interesting Areas

Development of new products
Control of quality on foods
Functional foods
Metabolism and human nutrition

Sponsorship

Own funds and credits in Ecuador.

Jessica Maricela Valverde B.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana

Fecha de nacimiento - Birth Date
25 de diciembre de 1985

Dirección permanente - Address
Juan Borgoñón S8-275 y Juan de Alcázar, Quito, Ecuador.

Correo electrónico- E- mails
jvalverde_ec@hotmail.com; jvalverde.ec25@gmail.com

Teléfono - Telephones
(593)(2)2641699, (593)(2)2655038



Ecuador

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Efecto del lactato de calcio y sodio en las características de productos cárnicos de músculo entero.

Lugar donde realizó la práctica

Centro de Investigación en Alimentos y Desarrollo A.C. (CIAD. A.C.).
Hermosillo, Sonora, México.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Conocimiento en el área de Microbiología cárnica mediante el desarrollo de un modelo de predicción de crecimiento para *L.monocytogenes* en pollo en mole.

Manejo de equipos y herramientas importantes en la investigación
Asistente de laboratorio de análisis sensorial para productos cárnicos.

Áreas de interés

Química y evaluación de alimentos.
Procesamiento de lácteos y cárnicos.
Administración de operaciones

Financiado por

Crédito estudiantil Zamorano y fondos propios.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Effect of calcium and sodium lactate in the characteristics of meat products of whole muscle.

Internship Location

Research Center for Food and Development A.C. (CIAD. A.C.)
Hermosillo, Sonora, México.

Experience obtained during the internship

Knowledge in the area of meat Microbiology by the development of a model of prediction of growth for *L.monocytogenes* in chicken in mole.
Management of important equipment and tools in the investigation.
Assistant of laboratory of sensorial analysis for meat products.

Areas of Interest

Food chemistry and evaluation.
Dairy and meat processing, operation management.

Sponsorship

Student credit of Zamorano and own funds

Juan Carlos Quezada Rivera

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriano

Fecha de nacimiento - Birth Date
3 marzo de 1985

Dirección permanente - Address
Ciudadela Florida Norte
Manzana 113 Villa 3, Guayaquil- Ecuador

Correo electrónico- E- mails
juancarlos_quezada_r@hotmail.com
quezadarivera@gmail.com

Teléfono - Telephones
00593 42256466



Ecuador

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Comparación de propiedades combustibles de biodiesel obtenidos a partir de aceite de *Ricinus communis*, *Jatropha curcas* y *Azadirachta indica* en Honduras.

Lugar donde realizó la práctica

Embrapa Agroindustria de Alimentos, departamento de ciencia y tecnología de cereales, Rio de Janeiro-Brasil.
Laboratorios Greentec de Tecnologías verdes, Universidad Federal de Rio de Janeiro, Rio de Janeiro-Brasil
Centro de Investigación en Caña de Azúcar del Ecuador (CINCAE), La Troncal-Ecuador.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

- En laboratorios Greentec / UFRJ:
 - o Obtención de biodiesel a partir de diferentes aceites vegetales y grasas animales a través de reacciones de transesterificación e hidroesterificación.
 - o Análisis de laboratorio de aceites, grasas y productos finales obtenidos en la cadena de producción de biodiesel.
 - o Purificación de subproductos obtenidos durante la elaboración de biodiesel.
 - o Extracción de aceites a partir de semillas de diferentes oleaginosas.
 - o Uso de catalizadores heterogéneos en la reacción de esterificación para obtención de biodiesel.
- En Embrapa:
 - o Desarrollo de investigaciones científicas en cereales a través del proceso de extrusión.
 - o Obtención de: Harinas pre-gelatinizadas obtenidas de diferentes fuentes amiláceas, proteicas, y fibrosas.
 - o Desarrollo de biopolímeros a partir de diferentes materiales amiláceos en mezcla con glicerol.
 - o Análisis reológico aplicados a materiales amiláceos crudos y procesados.
- En CINCAE:
 - o Conocimiento del desarrollo de investigaciones para obtención de nuevas variedades de caña de azúcar en el Ecuador, pasando por los laboratorios de marcadores moleculares, fitopatología, variedades y química.

Áreas de interés

Biocombustibles

Financiado por

Recursos propios

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Análisis de propiedades físicas y combustibles del biodiesel obtenido a partir de aceites convencionales y alternativos

Internship Location

Embrapa Agroindustria de Alimentos, Rio de Janeiro-Brasil.
Laboratorios Greentec de Tecnologías Verdes, Universidad Federal de Rio de Janeiro, Rio de Janeiro-Brasil.
Centro de Investigación en Caña de Azúcar del Ecuador (CINCAE), La Troncal-Ecuador

Experience obtained during the internship

Greentec laboratories.
Biodiesel obtention from different vegetables oils through transesterification and hydroesterification.
Laboratory analysis of oils and end final products in the production chain of biodiesel.
Purification of subproducts obtained during the elaboration of biodiesel.
Oils extraction from different seeds
Use of heterogenous catalysts in the reaction of esterificación for obtaining biodiesel
Embrapa
Development of scientific researches in cereals through extrusion process
Obtained of flours pre-gel of different sources amyloseous, protein, and fibrous.
Development of biopolímeros from different amyloseous materials in mixture with glicerol
Reological Analyses applied to crude amyloseous materials and process
CINCAE
Knowledge of the development of investigations for obtaining new varieties of sugar cane in Ecuador, passing by the laboratories of molecular markers, fitopatología and chemistry

Areas of Interest

Biofuels

Sponsorship

Own funds

Luis Paul Lima Rodríguez

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana

Fecha de nacimiento - Birth Date
09 de junio de 1983

Dirección permanente - Address
Calle Bolívar 13-09 y Olmedo, Atuntaqui,
Imbabura, Ecuador

Correo electrónico- E- mail
luispaul9647@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(593) (6) 2907678, (593) (6) 2907665, (593) (6) 2907641



Ecuador

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Implementación de un Sitio Web
Comercial - Educativo para el
Laboratorio de Análisis de Alimentos
de Zamorano

Lugar donde realizó la práctica

PRONACA - INAEXPO, Ibarra,
Ecuador.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Manejo de personal, control de calidad
en cosechas, planeación de siembras
y manejo de plantaciones de alcachofa
para exportación, evaluación de
nuevas variedades y medición de
rendimientos.

Áreas de interés

Servicios Alimentarios
Desarrollo de franquicias.
Diseño de restaurantes.
Normas de calidad.
Desarrollo de nuevos productos.
Análisis de Alimentos.
Producción de carne y lácteos.

Financiado por

Fondos propios.

Degree

Bachelor of Science in Food
Technology

Graduation Project (Thesis)

Implementation of a Commercial -
Educative Web Site for the Laboratory
of Food Analysis of Zamorano.

Internship Location

PRONACA - INAEXPO, Ibarra,
Ecuador.

Experience obtained during the internship

Handling of personnel, quality control
in harvests, planning of sowings and
handling of plantations of artichoke for
exportation, evaluation of new varieties
and measurement of yields.

Areas of Interest

Food Services
Franchises development.
Restaurants design.
Quality norms.
Development of new products.
Food laboratory.
Dairy and meat production.

Sponsorship

Own funds.

Maria Gabriela Araujo M.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana

Fecha de nacimiento - Birth Date
20 de mayo de 1985.

Dirección permanente - Address
Aparicio de Rivadeneira E7-23 y el Morlan, Quito Ecuador.

Correo electrónico- E- mail
gaby_araujoca@yahoo.es

Teléfono - Telephones
(504)9904 3958



Ecuador

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Efecto de distintas condiciones de congelamiento sobre la estabilidad del licopeno en Tomate

Lugar donde realizó la práctica

Food Science and Human Nutrition Laboratory, University of Florida

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Diseño de proyectos de investigación. Utilización de equipos y reactivos para la elaboración de análisis en alimentos. Específicamente, evaluando niveles de licopenos en tomate por medio de High Performance Liquid Chromatography (HPLC), después de varios tratamientos de temperaturas, niveles de nitrógeno y tiempo de almacenaje.

Áreas de interés

Análisis y microbiología de alimentos
Nutrición Humana.
Control de Procesos.

Financiado por

Fondos propios

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

The Effect of Frozen Storage Conditions on Lycopene Stability in Tomato.

Internship Location

Food Science and Human Nutrition Laboratory, University of Florida

Experience obtained during the internship

Experimental Designs in projects. Experience using equipments and reactive of food science. Specifically evaluated different levels of lycopenes in tomatoes by High Performance Liquid Chromatography(HPLC), after some treatments of temperatures, frozen storage conditions and levels of nitrogen applied.

Areas of Interest

Chemistry and Microbiology in Foods, Human Nutrition, Process Control.

Sponsorship

Own funds



Paulina Elizabeth Naranjo T.

Nacionalidad - Nationality

Ecuatoriana

Fecha de nacimiento - Birth Date

03 de enero del 1986

Dirección permanente - Address

Residencial Vinchoa, Antigua Vía a Riobamba,
Guaranda, Ecuador.

Correo electrónico- E- mail

paulina_futsol@hotmail.com, pnaranjo@zamorano.edu

Teléfono - Telephones

(593) (3) 2982367, (593) (3) 2981868, (593) 98635571

Ecuador

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Elaboración del queso crema Zamorano con tres condimentos: Albahaca (*Ocimum Basilicum*), Comino (*Cuminum cyminum*) y Tomates secos.

Lugar donde realizó la práctica

PROVEFRUT S.A. Exportadora de Brócoli, Latacunga, Ecuador.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Conocimiento en el área de control de calidad desde la recepción de materia prima, almacenamiento, corte, tamizado, procesamiento, empaque y despacho del producto terminado, incluyendo análisis microbiológicos.
Manejo de equipos de laboratorio y manejo de personal.
Manejo de químicos y material de limpieza en planta.
Evaluación de variables que pueden causar variaciones en el proceso de producción.
Conocimiento en el área de aseguramiento de la calidad.

Áreas de interés

Procesamiento de productos alimenticios.
Desarrollo de nuevos productos.
Laboratorio de microbiología.
Manejo de desechos y proyectos para conservación del medio ambiente.

Financiado por

Fundación Nippon

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Elaboration of the cream cheese Zamorano with three condiments: Basil (*Ocimum Basilicum*), Cumin (*Cuminum cyminum*) and sun dry tomatoes.

Internship Location

PROVEFRUT S.A. Exporter of Broccoli, Latacunga, Ecuador.

Experience obtained during the internship

Knowledge in the area of quality control from the reception of raw material, storage in warehouse, processing and finished product including microbiological analysis.
Handling of laboratory equipment and handling of personnel.
Evaluation of variables that can cause variations in the production process.
Knowledge in the area of insurance of the quality.

Areas of Interest

Processing of nutritious products.
Development of new products.
Microbiology laboratory.
Handling of waste and projects for conservation of the environment.

Sponsorship

Nippon Foundation

100

Silvia Joanna López Avila

Nacionalidad - Nationality
Salvadoreña

Fecha de nacimiento - Birth Date
13 Febrero de 1985

Dirección permanente - Address
Av. El Balzamar, pasaje No. 1, Polígono "U",
Casa No. 31. Jardines de Merliot. Nueva San Salvador,
La Libertad. El Salvador, C.A.

Correo electrónico- E-mail
Silviaj.lopez@gmail.com

Teléfono - Telephones
(503) 2278 9563 (503) 7929 4392



El Salvador

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Elaboración de Salchicha de Pollo
Sustituyendo Grasa por Fibra dietética
VITACEL®.

Lugar donde realizó la práctica

Carnes Procesadas S. A. Ciudad de
Guatemala, Guatemala

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Documentación de POE y Diagramas
de Flujos de Procesos, para
certificación de HACCP e ISO 22,000

Áreas de interés

Control de Calidad
Servicios Alimentarios
Servicio al Cliente
Calidad en Hotelería y Turismo

Financiado por

Instituto Salvadoreño de Formación
Profesional, INSAFORP y Fondos
Propios.

Degree

Bachelor of Science in Food
Technology

Graduation Project (Thesis)

Sausage elaboration of Chicken
Replacing Greasy by VITACEL®
dietetic Fiber

Internship Location

Carnes Procesadas S. A. Guatemala
City, Guatemala

Experience obtained during the internship

HACCP and ISO 22000
Documentation.

Areas of Interest

Quality Control
Food Service
Client Service
Tourism and Hotels

Sponsorship

Instituto Salvadoreño de Formación
Profesional, INSAFORP and own
funds



Adriana Virginia Gaitán E.

Nacionalidad - Nationality
Guatemalteca

Fecha de nacimiento - Birth Date
13 de diciembre de 1985

Dirección permanente - Address
3ra. Calle 0 – 75, sector A – 4 Colonia Loma Real, zona 8 de Mixco, San Cristóbal; Guatemala C.A..

Correo electrónico- E- mail
adriana04gaitan@hotmail.com, gaitan.adri@gmail.com

Teléfono - Telephones
(502) 24432096

Guatemala

2015

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Elaboración de un producto cremoso congelado a base de leche de soya (Helado de leche de soya).

Lugar donde realizó la práctica

División Internacional de PEPSICO, División FritoLay Central América.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Trabajo en equipo, manejo de personal, conocimiento del procesamiento de granos, observación del manejo de materia prima y enlace en la cadena de producción, balances de materia, síntesis y análisis, liderazgo en las tareas asignadas.

Áreas de interés

Desarrollo de nuevos productos, alimentos nutraceuticos y funcionales, investigación en nutrición humana, transformación de productos agrícolas.

Financiado por

Beca Zamorano y fondos propios

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Elaboration of a frozen product with soy milk (Frozen of soy milk).

Internship Location

PEPSICO International, division FritoLay Central America.

Experience obtained during the internship

Work in equipment, handling of personnel, knowledge of the grain processing, observation of the handling of raw material and connects in the chain of production, balance of matter, synthesis and analysis, leadership in the assigned tasks.

Areas of Interest

Development of new products, functional foods, investigation in human nutrition, agricultural product transformation.

Sponsorship

Zamorano scholarship and own funds.

Axel Ramiro Morales Calel

Nacionalidad – Nationality
Guatemalteca

Fecha de nacimiento - Birth Date
4 de mayo de 1985

Dirección permanente – Address
Panimatzalam, San Andrés Semetabaj, Solota, Guatemala.

Correo electrónico E-mails
morales_axel@hotmail.com,
ax_morales85@yahoo.com.mx

Teléfono – Telephones
(502)57758018, (502)59978452



Guatemala

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación
Evaluación del comportamiento de
carga microbiana a temperatura de
pruebas aceleradas de estabilidad en
anaquel en sopas instantáneas.

Lugar donde realizó la práctica

Food Science Department
Purdue University, West Lafayette, IN
47907 USA

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Asistente en la ejecución de dos
proyectos de investigación, ambos
en el campo de Microbiología de
Alimentos: Evaluación del crecimiento
de Salmonella Poona en melón
y Evaluación del crecimiento
de Salmonella Poona y E. coli
O157:H7 en tomate. En ambos
proyectos se utilizaron bacterias
con bioluminiscencia y resistencia a
antibióticos específicos.

Áreas de interés

Química de Alimentos y Microbiología
de Alimentos.

Financiado por

Fundación Kellogg y Fondo Dotal
Suizo

Degree

Bachelor of Science in Food
Technology

Graduation Project (Thesis)

Evaluation of the microbial
compartment using shelf stability
accelerated tests temperature in
instant cup noodles.

Internship Location

Food Science Department
Purdue University, West Lafayette, IN
47907 USA

Experience obtained during the internship

To have helped in the execution of two
projects of investigation, both in the
field of Food Microbiology: Evaluation
of the growth of Salmonella Poona
in cantaloupe and Evaluation of the
growth of Salmonella Poona and
E. coli O157:H7 in tomato. In both
projects bacteria with bioluminescence
and resistance to specific antibiotics
were used.

Areas of Interest

Food Microbiology and Food
Chemistry.

Sponsorship

Kellogg Foundation and Swiss
Resources



César José Menéndez L.

Nacionalidad - Nationality
Guatemalteca.

Fecha de nacimiento - Birth Date
19 de marzo de 1986.

Dirección permanente - Address
Avenida principal, calle adjunta a la Escuela Mario Morales, Zona 7, Shusho Abajo, Chiquimula, Chiquimula, Guatemala, C.A.

Correo electrónico- E- mails
cejmel@gmail.com cesarmenendez2002@yahoo.es

Teléfono - Telephones
(502)79423186, (502)79423409, (502)59595285

Guatemala

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Elaboración de un manual de Buenas Prácticas de Manufactura para la franquicia de Restaurantes Pollolandia S.A.

Lugar donde realizó la práctica

Universidad de Puerto Rico, Recinto Universitario de Mayagüez. Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Puerto Rico.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

En el área de desarrollo de nuevos productos y microbiología de alimentos. Certificación HACCP por la International HACCP Alliance y el Instituto de Inocuidad de Alimentos para las Américas y Food and Drug Administration (FDA) en Puerto Rico.

Áreas de interés

Procesamiento de granos, Lácteos y Cárnicos, Procesamiento de Frutas y Hortalizas, Mariscos.

Financiado por

Fondos Propios, Tomothy Statler, Bruce Martin, Jhon Crowell, Patrick O'Hara, y Zamorano.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Elaboration of the manual Good Manufacture Practices for the franchise of Pollolandia Restaurants S.A

Internship Location

University of Puerto Rico, University precinct of Mayagüez. Department of science and Food Technology. Puerto Rico.

Experience obtained during the internship

In the area of development of new products and microbiology fare. HACCP certification by the International HACCP Alliance and the Institute of harmless food for the Americas and Food and Drug administration (FDA) in Puerto Rico.

Areas of Interest

Grain processing, Control quality, Milk and meat, Fruit processing and Seafood

Sponsorship

Own funds, Tomothy Statler, Bruce Martin, Jhon Crowell, Patrick O'Hara y Zamorano

1986

Helcer Recinos Pérez.

Nacionalidad - Nationality
Guatemalteca

Fecha de nacimiento - Birth Date
29 de octubre de 1985

Dirección permanente - Address
3ra. Ave 0-18 Zona 1 Col. Los Arcos,
Esquipulas Chiquimula, Guatemala, C.A.

Correo electrónico- E- mail
helcer_recinos@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(502) 79432245 (502) 79430081



Guatemala

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Evaluar el efecto de la temperatura de cocción de la cuajada y presión de prensado en las características físico-químicas y sensoriales de un queso seco.

Lugar donde realizó la práctica

Planta de Lácteos de Zamorano.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Manejo de una planta de Lácteos, manejo de personal y manejo de todos los procesos de los productos Lácteos que se realizan.

Áreas de interés

Desarrollo de nuevos productos en Lácteos.

Financiado por

Fundación China-Taiwán.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

To evaluate the pressure and elasticity effect of baking of the curd of pressed in the characteristics sensorial physical-chemistries and of a dry cheese.

Internship Location

Dairy Plant in Zamorano

Experience obtained during the internship

Handling of a plant of milky, handling of personnel and handling of all the processes of milky product that are made.

Areas of Interest

Development of new products.

Sponsorship

China -Taiwan Foundation



Jesson Estefan Morales T.

Nacionalidad – Nationality
Guatemalteco

Fecha de nacimiento - Birth Date
31 julio de 1984

Dirección permanente – Address
Barrio La Cruz I. Purulha Baja Verapaz, Guatemala, C.A.

Correo electrónico- E- mails
chechu6@hotmail.com

Teléfono – Telephones
(502)53082029, (502)59583585

Guatemala

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Monitoreo y cuantificación de residuos de Estreptomicina, Cloranfenicol, Sulfametazina y Tetraciclina en leches ultrapasteurizadas y en polvo comercializadas en México.

Lugar donde realizó la práctica

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, CIAD
Hermosillo, Sonora, México

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Manejo de equipo de laboratorio.
Análisis de antibióticos y aflatoxina M1 en leche fluida por método ELISA
Manejo de equipo y software de Electroforesis capilar.
Manejo de equipo y software de HPLC
Aislamiento de DNAG de Soya y PCR
Detección de proteínas.

Áreas de interés

Química y Bioquímica de alimentos y su aplicabilidad en el desarrollo de nuevos productos.
Desarrollo de nuevos productos con un enfoque benéfico a las personas más desfavorecidas.

Financiado por:

Fundación W.K. Kellogs

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Monitoring and quantitation of Streptomycin, Chloramphenicol, Sulphametazine and Tetracyclin residues in ultrapasteurized and powder milk commercialized in Mexico.

Internship Location

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, CIAD.
Hermosillo, Sonora, México.

Experience obtained during the internship

Handling of laboratory equipment.
Analysis of antibiotics and M1 aflatoxin in fluid milk by enzyme linked immunoabsorbent assay (ELISA)
Handling Capillary Electrophoresis system.
Handling of High Performance Liquid Chromatography (HPLC) equipment.
Soya DNAG by Polymerase Chain Reaction (PCR)
Milk evaluation proteins and fat.

Areas of Interest

Food chemistry and Biochemistry and its application on new product development.
Development of new products with a beneficial approach to the poor people, development of new products.

Sponsorship

W.K. Kellogs foundation

Jose Augusto Cordon O.

Nacionalidad - Nationality
Guatemalteco

Fecha de nacimiento - Birth Date
28 de Julio de 1986

Dirección permanente – Permanent Address
5ta Calle 9-35 Zona 2 Bo. La Reforma, Zacapa, Zacapa,
Guatemala.

Correo electrónico- E- mails
augusto.cordon@gmail.com a_cordon@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(502)79410946, (502)79331060



Guatemala

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Estudio acelerado para la determinación de la vida de anaquel de la rosquilla típica hondureña

Lugar donde realizó la práctica

Laboratorio de Microbiología de Alimentos, Departamento de Ciencia de Alimentos y Nutrición Humana, Universidad de Florida, Gainesville, Florida, USA.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia sobre diferentes aspectos de microbiología de alimentos incluyendo habilidades de laboratorio en dicho tema. Conocimiento en métodos espectofotométricos para la evaluación enzimática en leche pasteurizada y cruda. Conocimiento teórico en sistemas ARPCC y la industria alimentaria.

Áreas de interés

Diseño de plantas de procesamiento; energía renovable; extracción de aceite y producción de biodiesel; administración de empresas con enfoque en comercio internacional y finanzas.

Financiado por

Gobierno de China-Taiwán; Escuela de Agricultura del Nororiente y fondos propios.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Accelerated test for shelf-life determination of Honduran ring-shaped pastry (rosquilla)

Internship Location

Food Microbiology Laboratory, Food Science and Human Nutrition Department, University of Florida, Gainesville, Florida, USA.

Experience obtained during the internship

Experience about different aspects of food microbiology including laboratory skills in such theme. Knowledge in spectrophotometric methods for enzymatic evaluation in pasteurized and raw milks. Theoretical knowledge in HACCP systems and the food industry.

Areas of Interest

Food processing plants design; renewable energy; oil extraction and biodiesel production; business administration focused on international commerce and finance.

Sponsorship

China-Taiwan Government; Agricultural School of East and own funds.



José Rodrigo Baccaro Díaz

Nacionalidad - Nationality

Guatemalteco

Fecha de nacimiento - Birth Date

26 de noviembre 1982

Dirección permanente - Address

Km 183.5 Colonia Villa Alicia, San Sebastián, Retalhuleu, Guatemala

Correo electrónico- E- mails

rodrigobaccaro@gmail.com

Teléfono - Telephones

(502) 77718599

Guatemala

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Estudio de factibilidad para la implementación de una planta de extracción de etanol a partir de caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) con MEG (Monoetilenglicol) en Zamorano

Lugar donde realizó la práctica

Central Azucarera Tempisque, Guanacaste Costa Rica

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Secado, envase y despacho de azúcar
Proceso de fabricación de azúcar
Proceso de refinado de azúcar
Proceso de elaboración de alcohol potable y anhidro

Áreas de interés

Industria azucarera especialmente en el área de etanol como biocombustible

Financiado por

Fondos propios y Zamorano

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Feasibility study of implementing an ethanol processing plant from Sugar Cane (*Saccharum officinarum*) using extractive distillation with MEG (Monoethylenglicol) in Zamorano

Internship Location

Central Azucarera Tempisque, Guanacaste Costa Rica

Experience obtained during the internship

Drying, packaging of sugar
Process of sugar fabrication
Process of sugar refinement
Process of the elaboration of potable and anhidro ethanol.

Areas of Interest

Sugar industry specially in the ethanol area as biofuels

Sponsorship

Own funds and Zamorano

2015

Juan Fernando Sagastume

Nacionalidad - Nationality
Guatemalteco

Fecha de nacimiento - Birth Date
24 de Enero de 1987

Dirección permanente - Address
Bo. "El Carrizal", Morales, Izabal, junto a Panif. Lido

Correo electrónico- E- mail
zamofernando@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(502) 79477643



Guatemala

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Efecto del uso de estabilizadores en el rendimiento y características físico-químicas y sensoriales del queso crema Zamorano.

Lugar donde realizó la práctica

Frito Lay Central América, división Guatemala

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Control de Calidad de materias primas y producto terminado. Análisis físico-químico y sensorial de alimentos tipo snacks. Estudio sobre comportamiento de sólidos en las papas durante su almacenamiento. Curvas de horneado para maní. Reutilización de fórmulas de residuo. Gráficas de control de calidad de toda la producción diaria.

Áreas de interés

Nuevas tecnologías en el procesamiento de alimentos. Maximización en la eficiencia de procesos para la reducción de costos. Producción de energías renovables (biocombustibles). Mercado alimentario mundial. Desarrollo de nuevos productos. Tecnología de la leche.

Financiado por

República de China (Taiwán) y Fondos propios.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Effect of the use of stabilizers in the yield and physical-chemistries and sensorial characteristics in Zamorano's cheese cream.

Internship Location

Frito Lay Central America - Guatemala

Experience obtained during the internship

Quality Control of raw materials and finished products. Physical-chemistry and sensorial analysis of snacks. Study on solid behavior in the potatoes during its storage. Curve of bake for peanuts. Reusability of remainder spices. Graphs of quality control of all daily production.

Areas of Interest

New technologies in food processing. Maximization in processes' efficiency for costs reduction. Production of renewable energies (biofuels). World-wide nourishing market. Development of new products. Milk technology.

Sponsorship

Republic of China (Taiwan) and Own funds



Alejandro Josué Guerrero

Nacionalidad – Nationality
Hondureño

Fecha de nacimiento - Birth Date
3 de marzo de 1986

Dirección permanente – Address
Prados universitarios II etapa Bloque z-4
casa 2233, Tegucigalpa, Honduras

Correo electrónico- E- mails
alejoga77@hotmail.com

Teléfono – Telephones
(504)268-1663 (504)8715394

Honduras

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Análisis de eficiencia usando diferente calidad de granos en el acondicionamiento de frijol para la planta de granos y semillas de Zamorano

Lugar donde realizó la práctica

Empacadora Toledo S.A. planta de producción Amatitlan, Guatemala. C.A

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Durante la práctica en Toledo tuve la oportunidad de actuar como analista de métodos y tiempos desarrollando una propuesta para mejorar la eficiencia en el empaque de la línea de productos estructurados de la empresa a través de un estudio de tiempos lo cual fue una experiencia nueva y enriquecedora para mí, además tuve la oportunidad de participar en varias actividades del departamento de investigación y desarrollo.

Áreas de interés

Tecnología de los alimentos
Carnes y lácteos
Administración de Operaciones

Financiado por

Secretaría de Agricultura y Ganadería-SAG Food for Progress y Fondos propios

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Title of the project of graduation:

Analysis of efficiency using different quality of grains in the conditioning of beans for Zamorano's grains and seeds plant.

Internship Location

Empacadora Toledo S.A. Amatitlan, Guatemala. C.A

Experience obtained during the internship

During my practice in Toledo I had the opportunity to act as analyst of "methods and times" developing an offer to improve the efficiency in the packing for the line of chicken medallions and other products of the company which was a new experience for me, besides, I had the opportunity to take part in several activities of the department of investigation and development of Toledo.

Areas of Interest

Development of new products.
Administration of operations
Meat technology
Food technology

Sponsorship

Secretary of Agriculture and Livestock (SAG), food for Progress and Own funds.

Carlos Rene Guerra G.

Nacionalidad - Nationality
Hondureño

Fecha de nacimiento - Birth Date
13 de enero de 1987

Dirección permanente - Address
½ cuadras Sur Plaza,
Copan Ruinas, Copan, Honduras, C.A.

Correo electrónico- E-mail
sanrafael13@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(504)651-4546, (504)9965-9970



Honduras

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Tratamiento de la rotura de emulsiones en hot-dog sustituyendo el agua por lacto suero.

Lugar donde realizó la práctica

Departamento de Ciencia de Alimentos, Universidad de Arkansas, Fayetteville AR. EU

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Análisis de alimentos durante cocción y procesamiento, Diseños experimentales y métodos estadísticos aplicados a experimentos con alimentos, Manejo de: sistemas de información Microsoft®, National Instruments™ LabVIEW software para conducir industrias, maquinaria de procesamiento de arroz, Habilidades de ingles técnico oral y escrito, 18 seminarios relacionados con nuevas investigaciones en el área de ciencia y tecnología de alimentos, Relaciones interpersonales

Áreas de interés

Mercadotecnia de Alimentos, Microbiología e Inocuidad de Alimentos, Procesamiento de Alimentos, Empaque de Alimentos, Análisis Sensorial, Ingeniería de Alimentos, Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos, Servicios Alimentarios, Funcionalidad y beneficios a la Salud por Alimentos, Nutrición Humana.

Financiado por

Fondos propios y Food for Progress Financial Assistance USDA

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Treatment for the breakage of emulsions replacing water by milk serum in Zamorano's hotdogs.

Internship Location

Food Science Department, University of Arkansas, Fayetteville AR. USA

Experience obtained during the internship

Food analysis during cooking and processing, Statistical methods and experimental design for food experiments, Management of: information systems Microsoft®, National Instruments™ LabVIEW industry-leading software, rice processing machinery, Technical English oral skills, 18 seminars related with new food science and technology investigations, Interpersonal Relationships

Areas of Interest

Food marketing, Microbial Food Safety, Food Processing, Food Packaging, Sensory Analysis, Food Engineering, Innovation and Development of new Products, Nourishing Services, Functionality and Health Benefits of Food, Human Nutrition.

Sponsorship

Own funds and Food for Progress Financial Assistance USDA