

Dorian Salinas Jimenez

Nacionalidad – Nationality
Hondureña

Fecha de nacimiento - Birth Date
24 de marzo de 1986

Dirección permanente – Address
Col. Kennedy, zona 2, bloque 4, casa 10, grupo 21,
Tegucigalpa, Honduras

Correo electrónico- E- mails
d_salinas@hotmail.com , dj_b_l2002d@hotmail.com

Teléfono – Telephones
(504) 230-2663 (504) 9963-9578.

Honduras

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Evaluación de tres diferentes cepas de lavadura en la producción de vino de naranja.

Lugar donde realizó la práctica

Standar Fruit Company, La Dole, Limón, Costa Rica.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Gran conocimiento de normas de calidad y seguridad alimentaria.
Conocer el mercado del Banano y de Piña a nivel mundial.
Habilidad para supervisar productos que se exportan en distintos continentes.
Habilidad para manejar y supervisar personal de la más grande compañía exportadora de banano a nivel mundial.

Áreas de interés

Emplear todo mi conocimiento adquirido en el diseño de nuevos productos.
Realizar aportes a las empresas de Honduras en cuanto a normas de calidad alimentaria se refiere.
Establecer una empresa competitiva en el mercado de productos alimentarios a nivel nacional.

Financiado por

Secretaría de Agricultura y Ganadería de Honduras (SAG), Banco de Occidente y Fondos Propios.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Evaluation of three different types of yeast stocks in the production of orange wine.

Internship Location

Standar Fruit Company, Dole, Limón, Costa Rica.

Experience obtained during the internship

Great knowledge of quality norms and nutritional security.
Knowledge of Banana market the in world-wide level.
Ability to supervise products that are exported in different continents
Ability to handle and to supervise employees of the greatest exporting company of bananas to world-wide level.

Areas of Interest

To use all my knowledge acquired in the design of new products.
To make contributions to the companies of Honduras as far as norms of quality and safety talks about.
To establish a competitive company in the nourishing product market to novel national

Sponsorship

Secretary of Agriculture and Livestock of Honduras (SAG), Banco de Occidente and Own Funds .

Jorge Isaac Díaz Zúniga

Nacionalidad - Nationality
hondureño

Fecha de nacimiento - Birth Date
24 de junio de 1986

Dirección permanente - Address
Barrio EL Nacimiento, Peña Blanca,
Santa Cruz de Yojoa, Cortes, Honduras

Correo electrónico- E- mails
jorgeissacdiaz@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(504) 99817243



Honduras

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria *

Título del proyecto de graduación

Optimizar el desarrollo del proceso de liofilización para huevos pequeños de gallina de granja que no alcanzan el peso comercial en el mercado hondureño

Lugar donde realizó la práctica

Centro de Evaluación de Alimentos (CEA).
Laboratorio de Análisis Químico y Físicos de alimentos de Zamorano

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Análisis de: perfil de ácidos grasos cis / trans con cromatógrafo de gases (GC), de colesterol total con cromatógrafo de gases (GC), de proteína cruda con Micro Kjeldahl, Químicos de vitamina A (retinol y B- caroteno) y vitamina C con cromatografía líquida (HPLC), de pastos y ensilajes con Espectroscopia de infrarrojo cercano (NIRS), de perfil de bebidas alcohólicas con (GC), de viscosidad con Brookfield, de textura con el Instron, de color con Colorímetro Colorflex Hunterlab, de Estabilidad de Anaquel: -Actividad de agua (Aw) con medidor Aqualab, Acidez (PH) con el Potenciómetro, Grados Brix con Refractómetros 0-92 Brix, % Humedad con Horno a 105 °C.

-Horno al vacío, Elaboración de etiquetas nutricionales, Implementación del ISO 17025 en el Centro de Evaluación de Alimentos (CEA)

* Todos estos métodos de análisis son aprobados por la AOAC (Association of Official Analytical Chemists)

Áreas de interés

Procesamiento y desarrollo de nuevos productos lácteos, Análisis físicos, químicos y sensoriales de alimentos
Inocuidad y Microbiología, Alimentaria, Control de Calidad

Financiado por

Secretaría de Agricultura y Ganadería de Honduras (SAG)
Embajada de la República de China- Taiwán, USDA, Food for Progress

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Optimization of the process of liofilization for small eggs that do not comply the minimum commercial weight for the Honduran market.

Internship Location

Zamorano Chemical and Physical Analysis Laboratory

Experience obtained during the internship

Cis / trans fatty acid profile analysis with gas chromatography (GC)
Total cholesterol analysis with gas chromatography (GC), Crude protein analysis with Micro Kjeldahl, Vitamin A chemical analysis (retinol and B- carothene), Vitamin C analysis with liquid chromatography,
Grass and Silage Analysis with Near Infrared Spectroscopy (NIRS), Shelf Life Stability Analysis:
Water Activity (Aw) with Aqualab
Acidity (pH) with Potentiometer,
Brix degrees con 0-92 Brix refractometers, % Humidity with vacuum oven and oven at 105 °C
Alcoholic beverages profile analysis with GC
Color analysis with Colorflex Hunterlab.
Texture analysis with Instron
Viscosity analysis with Brookfield viscosimeter,
Nutritional Facts labels Implementation of ISO 17025 in the Food Evaluation Center (CEA)
* The above methods are approved by the AOAC

Areas of Interest

Dairy product development and processing,
Food physical, chemical and sensory evaluation,
Food Safety and Microbiology, Quality Control

Sponsorship

Secretary of Agriculture and Livestock of Honduras (SAG), China-Taiwan Republic embassy, USDA, Food for Progress Program



José Daniel Estrada Andino

Nacionalidad - Nationality
Hondureño

Fecha de nacimiento - Birth Date
04 de diciembre de 1986

Dirección permanente - Address
Col. Villas de Miraflores Norte, Bloque B, Casa # 2.
Tegucigalpa, Honduras

Correo electrónico- E- mails
jdestrada16@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(504) 230-3386

Honduras

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Efecto de los *probiotics Lactobacillus acidophilus* y *Bifidobacterium bifidum* en las características físico-químicas y sensoriales del yogur de fresa Zamorano

Lugar donde realizó la práctica

National Soybean Research Laboratory (NSRL), University of Illinois at Urbana-Champaign (UIUC)

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Desarrollo de nuevos productos de soya (ICFS: Illinois Center for Soy Foods), Procesamiento y empaque de productos de soya. (WISHH: World Initiative for Soy in Human Health),

Desarrollo de protocolos para el uso de equipos industriales, NSRL, Evaluación sensorial de arroz fortificado con vitamina A y hierro,

Análisis químicos de vitamina A y hierro con cromatografía líquida (HPLC)

Clases tomadas en UIUC (Spring Semester 2007):

Nutrición Bioquímica II

Principios de Nutrición

Seminario de Ciencia de Alimentos

Ingeniería del Procesamiento de Alimentos

Áreas de interés

Procesamiento y desarrollo de nuevos productos lácteos, Análisis físicos, químicos y sensoriales de alimentos Inocuidad y Microbiología, Alimentaria, Control de Calidad

Financiado por

Secretaría de Agricultura y Ganadería de Honduras (SAG), Embajada de la República de China- Taiwán, USDA, Food for Progress

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Effect of *probiotics Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium bifidum* in the physical, chemical and sensory characteristics of Zamorano strawberry yogurt

Internship Location

National Soybean Research Laboratory (NSRL), University of Illinois at Urbana-Champaign (UIUC)

Experience obtained during the internship

Soy product development (ICFS: Illinois Center for Soy Foods)

Soy product processing and packaging WISHH: World Initiative for Soy in Human Health), Protocol development for industrial equipment (NSRL), Sensory evaluation of vitamin A and Iron reconstituted rice, Vitamin A and Iron chemical analysis with HPLC

Courses taken Spring semester 2007, UIUC:

Biochemical Nutrition II

Nutrition Principles

Food Science Seminar

Food Processing Engineering

Areas of Interest

Dairy product development and processing, food physical, chemical and sensory evaluation, food Safety and Microbiology, Quality Control

Sponsorship

Secretary of Agriculture and Livestock of Honduras (SAG), China-Taiwan Republic Embassy, USDA, Food for Progress Program

Juan José Orellana Zelaya.

Nacionalidad – Nationality
Hondureña.

Fecha de nacimiento - Birth Date
30 de Agosto de 1983.

Dirección permanente – Address
Col. La Curva, carretera Ticamaya; Choloma, Cortés.

Correo electrónico- E- mails
jjo39@hotmail.com

Teléfono – Telephones
(504) 6690901, (504) 5577093, (504) 9865-1560



Honduras

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Protocolo para establecer estándares de calidad para la producción de biodiesel en honduras basado en las especificaciones de la ASTM.

Lugar donde realizó la práctica

Universidad Texas A&M,
Departamento de Ciencia Animal,
sección de cárnicos.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

*Proyecto de la prueba de patrón de la calidad del cerdo.

-investigación realizada por la Fundación De Investigación De la Universidad De Estado De Ohio y la Universidad de Texas A&M.

*Proyecto carne de res iniciativa de Texas.

-financiado por el estado de Texas.

En ambos proyectos se trabaja para determinar rasgos de calidad:

ph en 24 horas, color, grasa intramuscular y suavidad, Temperatura de cocción, Evaluación sensorial.

Áreas de interés

Desarrollo de nuevos productos.

Análisis de alimentos.

Química de alimentos.

Nutrición animal.

Nutrición.

Financiado por

Secretaría de agricultura y Ganadería de Honduras (SAG)

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Protocol to establish quality standards for Biodiesel production of Honduras based on the ASTM procedure

Internship Location

Texas A&M University, Department of Animal Science, Meat Section

Experience obtained during the internship

* Pork Quality Benchmark Project

- Investigator: The Ohio State University Research Foundation and Texas A&M University

* Beef Initiative of Texas.

- sponsored by State of Texas.

Objectives of Research Project:

Determine science-based standards for consumer eating quality include: pH at 24h, color, Intramuscular fat content and tenderness, Eating preference (sensory evaluation)

Areas of Interest

Development of new products.

Food análisis

Food chemistry.

Nutrition

Animal nutrition.

Sponsorship

Secretary of Agriculture and Livestock of Honduras (SAG).



Lia Vanessa Guardiola Ponce

Nacionalidad - Nationality
Hondureña

Fecha de nacimiento - Birth Date
10 enero 1987

Dirección permanente - Address
Colonia Rodríguez 9na avenida entre 20 y 21 calle

Correo electrónico- E- mails
capelli_87@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(504) 2250243 (504) 99331552

Honduras

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Sistema de Gestión de Calidad en
banano, Chiquita Brands Internacional

Lugar donde realizó la práctica

Chiquita Brands Internacional, Tela
Railroad Company, La Lima, Cortes,
Honduras, C.A.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Implementar evaluaciones para
administración de calidad en la
industria del banano, desde las
labores de pre cosecha hasta el
producto final en el área de empaque.
Participación en auditorias internas
para fincas de compañía, en llamadas-
conferencias con el mercado y en
el desarrollo de procedimientos y
pruebas en el área de innovación de
Chiquita to Go y DELTA.

Áreas de interés

Desarrollo de nuevos productos y
Calidad de Procesos.

Financiado por

Tela Railroad Company.

Degree

Bachelor of Science in Food
Technology

Graduation Project (Thesis)

Banana quality management system,
Chiquita Brands International

Internship Location

Chiquita Brands Internacional, Tela
Railroad Company, La Lima, Cortes,
Honduras, C.A.

Experience obtained during the internship

Implementation of evaluations for
quality administration in the banana
industry, from pre-harvest duties to the
packaging of the end products
Participation in internal audits,
business conference calls with market
and process development and process
testing in the innovation units of
Chiquita to Go and DELTA.

Areas of Interest

New product research and
development; and Quality control of
processes

Sponsorship

Tela Railroad Company

Luis Alonso Alfaro Sanabria

Nacionalidad - Nationality
Hondureño

Fecha de nacimiento - Birth Date
11 de abril del 1985

Dirección permanente - Address
Col. San Francisco, casa #5, Danlí, El Paraíso, Honduras, C.A.

Correo electrónico- E-mail
alfaroluigi@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(504)9858-6118



Honduras

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Efecto de Penicilinas y Tetraciclinas en Leche Sobre el Crecimiento de las Bacterias Acido Lácticas (BAL)

Lugar donde realizó la práctica

Planta de Procesamiento de Pollos Avícola del Norte "NORAVES", CADECA, Sosoá, Santa Cruz de Yojoa, Honduras, C.A.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Manejo de personal, asistencia técnica en control de calidad, conocimientos sobre mejora de calidad de canal del pollo antes y durante la cadena de proceso. Manejo de software de control de temperaturas en cuartos fríos. Microbiología de alimentos.

Áreas de interés

Procesamiento de productos lácteos y cárnicos, microbiología de alimentos, desarrollo de nuevos productos.

Financiado por

Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), Food for Progress USDA, Sr. Frederick Falck, Ing. Antenor Romero

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Effect of Penicillin's and Tetracycline's in Milk on the Growth of the Lactic Acid Bacteria (LAB)

Internship Location

Plant of Poultry Processing of the North "NORAVES", CADECA, Sosoá, Santa Cruz de Yojoa, Honduras, C.A.

Experience obtained during the internship

Managing of human resources, technical assistance in quality control, knowledge's on quality improvement of poultry before and during the process chain.

Manage software of temperature control in cold cameras. Laboratory of microbiology.

Areas of Interest

Processing of dairy and meat products, food microbiology and development of new products.

Sponsorship

Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), Food for Progress USDA, Frederick Falck, Ing. Antenor Romero.



Marcela Ninoska Pacheco A.

Nacionalidad - Nationality
Hondureña

Fecha de nacimiento - Birth Date
07 de noviembre 1984

Dirección permanente - Address
Tegucigalpa, Honduras.

Correo electrónico- E- mail
Marcepacheco25@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(504) 3343-8818

Honduras

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en Honduras, FAO.

Lugar donde realizó la práctica

Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos, Costa Rica.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Procesamiento de la leche en diferentes áreas: UHT, Helados, leche fluida, leche en polvo, quesos de maduración y quesos frescos, análisis de laboratorio de calidad de leche.

Áreas de interés

Nutrición Humana, Procesamiento de productos agrícolas. Lácteos, alimentos balanceados e investigaciones relacionadas a agroindustria alimentaria.

Financiado por

Fundación Nippon

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Food Transmitted Diseases in Honduras, FAO.

Internship Location

Milk Production Cooperative Dos Pinos, Costa Rica.

Experience obtained during the internship

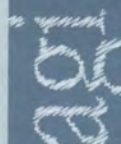
Knowledge in the area of the milk production process: Ultra High Temperature, Ice Cream, Liquid milk, Powder milk, Fresh and maturing cheese. Handling of laboratory equipment and milk quality analysis in the laboratory.

Areas of Interest

Human Nutrition, Agricultural Product Processing, Milk Processing, Balanced Food, Nutrition and Agroindustry Investigations.

Sponsorship

Nippon Foundation



Miguel Alejandro Cabrera M.

Nacionalidad - Nationality
Hondureño

Fecha de nacimiento - Birth Date
24 de Abril de 1984

Dirección permanente - Address
Col. Hato de Enmedio, Sector 7,
Bloque 94, Casa 5006, Tegucigalpa, Honduras

Correo electrónico- E- mails
miguel_cabrer@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(504) 2551054 , (504) 9236580



Honduras

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Efecto del almacenamiento en la calidad del frijol Rojo y Tinto (Phaseolus vulgaris)

Lugar donde realizó la práctica

Cereal Quality Laboratory, Texas A&M University

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Procesamiento y análisis de tortillas de harina y de maíz.
Luz fluorescente, SEM, ESEM para observar el efecto en la microestructura afectada por modificaciones de procesos incluyendo pretzels, tortillas. Composición de la "masa" de maíz y factores de calidad.
Propiedades químicas y bioquímicas de los cereales.
Calidad de maíz para nixtamalización.
Desarrollo de nuevos productos alimenticios.

Áreas de interés

- Desarrollo de nuevos productos
- Tecnología de alimentos
- Cereales
- Tecnología cervecera y enología

Financiado por

Secretaría de Agricultura y Ganadería de Honduras (SAG), Zamorano, y Fondos Propios.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

The effect of storage on quality of red and black beans (Phaseolus vulgaris)

Internship Location

Cereal Quality Laboratory, Texas A&M University

Experience obtained during the internship

Processing and analysis of corn and flour tortillas.
Light fluorescence, SEM, ESEM analyses of food microstructure as affected by process modifications for processes including pretzels, tortilla chips, extruded snacks.
Corn masa composition and quality factors.
Biochemical and chemicals properties of cereals.
Corn quality for nixtamalization.
Food product development.

Areas of Interest

- Food product development.
- Food science.
- Cereal science and technology.
- Grain brewing science and enology.

Sponsorship

Secretary of Agriculture and Livestock of Honduras (SAG), Zamorano and own funds.



Oscar Alberto Espinoza C.

Nacionalidad - Nationality
Hondureño

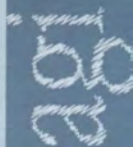
Fecha de nacimiento - Birth Date
14/01/1985

Dirección permanente - Address
Res. El Pedregal, San Pedro Sula, Honduras

Correo electrónico- E- mails
oespinoza85@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(504)9916496- (504)5660837

Honduras



Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Diseño de una ración alimenticia especial para contingencias, en la EAP.

Lugar donde realizó la práctica

Food and agriculture organization of the United Nations, Rome, Italy.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Diseño de una planta de procesamiento de alimentos, autosuficiente y transportable.

Áreas de interés

Procesamiento de lácteos y carnicol, Desarrollo de raciones alimenticias y Desarrollo de nuevos productos.

Financiado por

Fondos propios y (SAG) Secretaria de Agricultura y Ganadería de Honduras.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Design of a Food Emergency Ration for emergencies.

Internship Location

Food and agriculture organization of the United Nations, Rome, Italy.

Experience obtained during the internship

Design of a portable self-contained food processing plant. For situations of emergency and recovery.

Areas of Interest

Food rationing development, Meat and dairy processing and new product development.

Sponsorship

Own funds, Secretary of Agriculture and Livestock of Honduras (SAG).

Sergio Mauricio Enamorado

Nacionalidad – Nationality
Hondureña.

Fecha de nacimiento - Birth Date
27 de diciembre de 1984

Dirección permanente – Address
Residencial La Cañada bloque-AD, Casa-# 30,
Tegucigalpa, Francisco Morazán, Honduras.

Correo electrónico- E- mails
ser_gpao@hotmail.com

Teléfono – Telephones
(504) 245-5287 , (504) 9842-9192



Honduras

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Evaluación de la calidad del frijol (paseolus vulgaris), almacenado en las bodegas del IHMA (Instituto Hondureño de Mercadeo Agrícola).

Lugar donde realizó la práctica

Cervecería Hondureña S.A. en la planta de refresco, departamento de control de calidad. San Pedro Sula, Cortes, Honduras.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia en pruebas de calidad en refrescos, así como muestreo y análisis microbiológico en plantas de procesamiento de alimentos.

Experiencia en líneas de producción de productos alimentarios.

Proyecto de Repetitividad y Reproducibilidad en los análisis realizados por los operadores y supervisores del departamento de control de calidad.

Manejo de personal.

Áreas de interés

Gerencia de empresas relacionadas a la agroindustria.

Desarrollo de nuevos productos.

Análisis de alimentos.

Procesamiento de granos y semillas.

Administración de operaciones.

Financiado por

Secretaría de agricultura de Honduras (SAG) y fondos propios

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Evaluation of beans (Phaseolus vulgaris) quality stored at the storerooms of IMHA (Instituto Hondureño de Mercadeo Agrícola).

Internship Location

Cervecería Hondureña S.A., Quality Control Department, Soft Drinks production plant. San Pedro Sula, Cortes, Honduras.

Experience obtained during the internship

Skills in analysis of soft drinks quality such as sampling and microbiological analysis in the food processing plants. Experience in production lines of food products.

Reproductively and repetitively on analysis realized by the operators and supervisors of the quality department. Personnel management

Areas of Interest

Company Management related to the agroindustry.

New Food Product Development.

Food analysis.

Crops and Seeds processing.

Operations management.

Sponsorship

Secretary of Agriculture and Livestock of Honduras (SAG) and Own Funds.

Vagnum Flaumbert Rivera

Nacionalidad - Nationality
Hondureño

Fecha de nacimiento - Birth Date
21 de Enero de 1987

Dirección permanente - Address
Colonia el Sitio Calle Principal, tercero y cuarto bloque,
Tegucigalpa, Honduras

Correo electrónico- E- mails
Vrivera07@hotmail.com vagnumrivera@yahoo.com

Teléfono - Telephones
(504) 221-3504 (504) 9903-3636



Honduras

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Efecto de la Homogenización y Rennet en la viscosidad de crema acida

Lugar donde realizó la práctica

Universidad de la Florida, Departamento de Tecnología de alimentos y nutrición humana.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Análisis de la capacidad antioxidante de alimentos mediante el método de DPPH
Análisis del efecto antioxidante del té verde, mediante cuantificación de malonaldehidos.
Cursos recibidos en la práctica:
Fundamentos de Nutrición Humana
Sistema HAACP
Seminarios obtenidos durante la práctica:
Suplementos dietéticos usados en los Estados Unidos.
Vitamina A, Inflamación e inmunidad.
Prevalencia de la caries dental e infección del oído en niños: el rol del Xylitol en streptococcus mutans
Eficacia de la vitamina D, suplementación para el tratamiento de hipovitaminosis D.
Diagnostico avanzado y terapia de la enfermedad celiaca.
El rol del decaimiento mitocondrial en la nutrición y prevención de enfermedades cancerígenas crónicas.
El efecto de la vitamina K en la densidad mineral de los huesos.
Sustancias inmunológicas que ocurren naturalmente en la leche.
Eficacia del folato y vitamina B6 para el tratamiento de la depresión.
Investigación de métodos rápidos, sensores y biosensores para la industria cítrica.
Componentes funcionales y efectos fisiológicos en el chile en polvo.
Predicción de la vida de anaquel en frutas y vegetales.

Áreas de interés

Industrias Lácteas y Cármicas, Microbiología, Química y Análisis de alimentos, Desarrollo de nuevos productos y Análisis sensorial.

Financiado por:

Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), Food for Progress (USAID), y Zamorano.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Effect of the homogenization and rennet in the viscosity of sour cream.

Internship Location

University of Florida, Food Science and Human Nutrition Department

Experience obtained during the internship

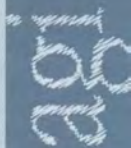
Analysis of the antioxidant capacity of different foods by the DPPH assay.
Analysis of the antioxidant effect of the green tea through the quantification of Malondialdehyde.
Received Courses during the practice:
Fundamentals of Human Nutrition
HACCP System
Seminars received during the practice:
Dietary supplement use in the United States.
Vitamin A, Inflammation, and Immunity.
Prevalence of dental caries and ear infection in children. The role of Xylitol on salivary Streptococcus mutans.
Efficacy of vitamin D supplementation for treatment of Hypovitaminosis D.
Advances in diagnosis and therapy for celiac disease.
The role of mitochondrial decay in nutrition and prevention of cancer and chronic disease.
The effects of vitamin K on bone mineral density.
Naturally occurring immune substances in milk.
Efficacy of folate and vitamin B6 for treatment of depression.
Current Research on rapid methods, sensors and biosensors for the citrus industry.
Functional components and physiological effects of chilli peppers.

Areas of Interest

Dairy and Meat Industry, Microbiology, Food chemistry and food analysis, Research and development, Sensorial analysis.

Sponsorship

Secretary of Agriculture and Livestock of Honduras (SAG), Food for Progress (USAID), and Zamorano.



Carlos Daniel Cerda Centeno

Nacionalidad - Nationality
Nicaragüense

Fecha de nacimiento - Birth Date
25 de mayo de 1984

Dirección permanente - Address
Bosques de Altamira casa #231. Managua, Nicaragua

Correo electrónico- E-mails
cerda_carlos@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(505) 2773325



Nicaragua

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Aislamiento de bacterias lácticas productoras de compuestos inhibidores tipo bactericida en quesos artesanales.

Lugar donde realizó la práctica

Quito, Ecuador PRONACA
(Procesadora nacional de alimentos)

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Estuve trabajando en el área de investigación y desarrollo en el edificio Inverna de PRONACA, ahí me desempeñe ayudando en realizar protocolos y resúmenes de tesis, también estuve buscando información referente a control biológico en plantas de alcachofa, palmito, cebolla puerro, papa, yuca, etc. Igualmente visite en la ciudad de Santo Domingo de los Colorados en las plantaciones de Alcachofa y palmito aportando así conocimiento del mismo

Áreas de interés

Una vez finalizado mis estudios en Zamorano, me gustaría trabajar en una planta de alimentos en EEUU, específicamente en el área de lácteos controlando la calidad microbiológica y físico-química de los diferentes derivados de la leche.

Financiado por
Fondos propios

Degree

Bachelor of Science in Food
Technology

Graduation Project (Thesis)

Isolation of producing lactics inhibiting compound bacteria bactericidal type in artisan cheeses.

Internship Location

PRONACA- Quito, Ecuador

Experience obtained during the internship

I was working in the investigation area and development in PRONACA the Inverna building, carries out helping to me in making protocols and summaries of thesis there, also I was looking for information referring to biological control in artichoke plants, palmito, onion puerro, Pope, yucca, etc. Also it visits in the city of Santo Domingo de los Colorados in the plantations of Artichoke and the palmito thus contributing knowledge in he himself

Areas of Interest

Once finalized my studies in Zamorano, I would like to work in a food plant in the U.S.A., specifically in the area of milky controlling the microbiological quality and physical-chemistry of the different derivatives from milk and development of new products.

Sponsorship

Own funds



Gema Magdiela Picado A.

Nacionalidad – Nationality
Nicaragüense

Fecha de nacimiento - Birth Date
30 de enero del 1985

Dirección permanente - Address
Estelí Heroico, casa # 434. Estelí, Nicaragua .

Correo electrónico- E- mail
gemapicado@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(1) (505) 713 8063

Nicaragua

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Elaboración de un Manuales de mantenimiento preventivo para las plantas de Concentrados y Granos Semillas de Zamorano.

Lugar donde realizó la práctica

Planta de concentrado porcícola
Marcano S. A. República Dominicana.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Conocimiento en el área de control de calidad desde la recepción de materia prima, almacenamiento en bodega, procesamiento y producto terminado. Manejo de personal.
Asesoría para mejorar procesos.

Evaluación de variables que pueden causar variaciones en el proceso de producción.

Áreas de interés

Procesamiento de granos y cereales.
Nutrición humana.
Procesamiento de productos lácteos y cereales.
Desarrollo de nuevos productos.

Financiado por

Cooperación Suiza para el desarrollo y Fondo dotal Suizo.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Elaboration of a preventive manual for the machinery at Zamorano's Animal Food plant and Seeds and Grains processing plant

Internship Location

Marcano's S.A. Pigs Food plant
Republica Domincana

Experience obtained during the internship

Knowledge in the area of quality control from the reception of ingredients, storage in warehouse, during the process and finished product.
Human resources management

Consultancy for process improvements
Evaluation of variables that can cause variation in during the process

Areas of Interest

Cereals and grains processing
Human nutrition
Dairy and cereals processing
R&D

Sponsorship

Swiss Development Cooperation and Swiss Fund.

Maria Gabriela Zapata

Nacionalidad – Nationality
Nicaragüense

Fecha de nacimiento - Birth Date
20 de Septiembre de 1986

Dirección permanente – Address
Parque Rubén Darío 75 varas al norte, casa #109

Correo electrónico- E- mail
gabyzama10@hotmail.com

Teléfonos – Telephones
(505) 713-4902 (505) 8621847



Nicaragua

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Desarrollo y caracterización de un jugo típico Nicaragüense, a base de Pitahaya Roja "*Hylocereus undatus*".

Lugar donde realizó la práctica.

Laboratorio de Biotecnología del Instituto Tecnológico de Monterrey, México

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Utilización de CPC.
Elaboración de cromatografía de capa delgada.
Utilización de HPLC.
Utilización de Cromatografía de masas.
Liofilización.
Cultivo de células de mamíferos.
Cuantificación de flavonoides y fenolicos totales.
Estudios bromatológicos.

Áreas de interés

Desarrollo de Nuevos productos.
Control de Calidad.
Investigación.

Financiado por

Fundación Kellogg y Fondo Suizo
Total

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Development and characterization of the Red Dragon Fruit "*Hylocereus undatus*" juice, original from Nicaragua.

Internship Location

Biotechnology Center from Technological Institute of Monterrey, Mexico

Experience obtained during the internship

Use of CPC.
Elaboration of Thin layer chromatography (TLC).
Use of HPLC.
Use of masses chromatograph.
Freeze Dry.
Mammal Cell Culture.
Quantification of flavonoids and phenol totals.
Proximal Composition Studies.

Areas of Interest

Development of new products.
Quality Control.
Research.

Sponsorship

Kellogg Foundation and Swiss Fund.

Oscar José Lacayo Mejía



Nacionalidad - Nationality
Nicaragüense.

Fecha de nacimiento - Birth Date
26 de febrero del 1986

Dirección permanente - Address
Rubenia A-30, Del parque Rubenia 1/2c. arriba M/D,
Managua, Nicaragua.

Correo electrónico- E- mails
lac_ojlm_ayo@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(505) 289 40 35

Nicaragua

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Evaluación de calidad de la semilla
maíz híbrido de Monsanto en la planta
de semillas en Zamorano, Honduras.

Lugar donde realizó la práctica

Área de Ventas Managua, Compañía
Cervecera de Nicaragua S.A.,
Managua, Nicaragua, C. A.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Conocimiento global del manejo
y funcionamiento de los sistemas
administrativos y las labores del
recurso humano en el área de ventas
Managua.

Áreas de interés

Procesamiento, Comercialización y
Venta de Productos Alimentarios y
No-Alimentarios. Nutrición Animal y
Humana. Desarrollo e Implementación
de Normas de Calidad. Administración
de Empresas Agroindustriales.

Financiado por

Arrendamientos Zamorano y fondos
propios.

Degree

Bachelor of Science in Food
Technology

Graduation Project (Thesis)

Quality evaluation of hybrid maize
seeds for Monsanto in the plant of
seeds in Zamorano, Honduras.

Internship Location

Selling area Managua, Compañía
Cervecera de Nicaragua S.A.,
Managua, Nicaragua, C. A.

Experience obtained during the practice

Global knowledge of administrative
systems and human resources.

Area of Interest

Product processing, commercialization
and sales. Animal Nutrition.
Development and implementation of
quality regulations. Administration of
Agro-industrial companies.

Sponsorship

Zamorano and own funds.

Oscar Félix De Marzo Peña

Nacionalidad - Nationality
Peruana

Fecha de nacimiento - Birth date
14 de abril de 1986

Dirección permanente - Address
Calle Callao #608 Guadalupe-Ica-Perú

Correo electrónico - E-mail
oscardemarzo@gmail.com

Teléfonos - Telephones
(0051)56406128, (0051)5698929622, (0051)569749115



Perú

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Estudio de Factibilidad de producción de Biodiesel en la planta piloto de Zamorano a partir de 3 fuentes: Palma Africana (*Elaeis guineensis*), Maíz (*Zea Mays L.*) y Soya (*Glycine max*).

Lugar donde realizó la práctica

Quevedo-Ecuador en la planta de procesamiento TROPIFRUTAS S.A. cuyo proceso se basa en la producción de concentrado y jugo de maracuyá, piña y puré y concentrado de banana.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

La práctica la desempeñe en dos áreas, en el área de compra de fruta y en el área de producción. En el área de compras trabajé visitando fincas para realizar monitoreos de productividad en maracuyá y visitando proveedores de la planta para obtener información de mercado. En la parte de planta se aprendió el proceso del concentrado del jugo de maracuyá, mantenimiento de los equipos y administración de la planta.

Áreas de interés

- Producción en planta
- Control de calidad
- Desarrollo de nuevos productos
- Análisis físico y químico de alimentos

Financiado por

Corporación Suiza para el desarrollo (COSUDE)

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Financial analysis for produce biodiesel in the pilot factory in Zamorano of four sources: Palma (*Archontophoenix alexandrae*), Soy (*Glycine max L.*) and Corn (*Zea Mays L.*).

Internship Location

Quevedo- Ecuador the factory process fruit concentrates and juices like Passion fruit, pineapple, and banana

Experience obtained during the internship

I did my internship in two areas, fruit purchasing and the production process. In the first area I had to visit the suppliers of the factory and to make monitoring of productivity. In the production I learned the process for the concentrate, the maintenance of equipment and the administration of the factory.

Areas of Interest

- Factory production
- Quality Control
- Development of new products
- Physical and chemical analysis of foods

Sponsorship

Swiss corporation for the development (COSUDE)

Yanina de Jesús Pérez Cayo

Nacionalidad - Nationality

Peruana

Fecha de nacimiento - Birth Date

18 de diciembre de 1982

Dirección permanente - Address

Urb. El Rosedal Mz.F-Lt. 2, I Etapa, Chincha, Ica, Perú

Correo electrónico- E- mail

yanidejesus_1@hotmail.com yanidejesus1@gmail.com

Teléfono - Telephones

(051)56 263222 (051)56 26 0000



Perú

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Viabilidad de probióticos *Lactobacillus casei* y *Lactobacillus paracasei* en salami.

Lugar donde realizó la práctica

Fundación PRISMA, Programa Salvadoreño de Investigación sobre Desarrollo y Medio Ambiente. San Salvador, El Salvador.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Elaboración de un Plan de Negocios para el procesamiento de frutas con deshidratadores solares.
Capacitación sobre el uso y funcionamiento de deshidratadores solares.
Desarrollo de nuevos productos deshidratados con frutas de la región (zapote, mango verde, guayaba, guineo, papaya, piña).
Elaboración de folletos o guías para el procesamiento de las frutas adaptados a la comunidad de Las Vueltas, Chalatenango, El Salvador.
Charlas de capacitación y elaboración de los productos con los miembros de la comunidad de Las Vueltas, Chalatenango, El Salvador.
Desarrollo de nuevos productos, microbiología, nutrición y procesamiento de alimentos.
Procesamiento de productos cárnicos y acuícolas. Industria láctea y cervecera.

Financiado por

Cooperación Suiza para el Desarrollo – COSUDE

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Viability of probiotics *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus paracasei* in salami.

Internship Location

Foundation PRISMA, Salvadoran Research Program on Development and Environment. San Salvador, El Salvador.

Experience obtained during the internship

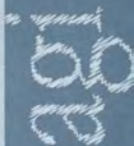
Elaboration of a Plan of Businesses for the processing of fruits with solar dehydrators. Qualification on the use and operation of solar dehydrators. Development of new products dehydrated with fruits of the region (zapote, green handle, guayaba, Guinean, papaya, pineapple). Elaboration of pamphlets or guides for the processing of the fruits adapted to the community of Las Vueltas, Chalatenango, El Salvador. Char them of qualification and elaboration of products with the members of the community of Las Vueltas, Chalatenango, El Salvador.

Areas of Interest

Development of new products, food microbiology, nutrition and processing. Meat and acuícolas product processing. Milky and brewing industry.

Sponsorship

Swiss Corporation for the Development COSUDE



Felipe Elmi Ernesto Peguero

Nacionalidad - Nationality
Dominicana

Fecha de nacimiento - Birth Date
28 de agosto de 1984

Dirección permanente - Address
Calle Duarte #104, Loma de Cabrera,
Dajabón, República Dominicana

Correo electrónico- E-mail
pegueropez@gmail.com; peguero_07@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(809) 5403915



Rep. Dominicana

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Composición de antocianinas en cinco variedades de frijol rojo (*Phaseolus vulgaris* L.) cultivadas en Honduras

Lugar donde realizó la práctica

Departamento de Ciencias de Aves, Texas A&M University, Collage Station, Texas, USA.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Cambio en la composición de ácidos grasos. Uso del Gas Cromatography (GC) para determinar composición de ácido grasos.

Extracción de Vitamina E en músculos de pollos alimentados con una dieta alta en ácidos grasos insaturados y acetato tocoferol para incremental vida de anaquel. Uso del High Performance Liquid Chromatography (HPLC) en la cuantificación de Vitamina E (Alfa tocoferol, Gama tocoferol y Beta tocoferol). Detención de aerobios totales, coliformes, E. coli y Salmonella en canales de pollos tratados posmortem con diferentes soluciones antimicrobianas (Acidified Calsium Sulfate más Epsilon-polylysine, y sal Kosher).

Efecto residual de epsilon-polylysine sobre Listeria monocytogenes inculada en tiritas de pollos para ensalada.

Áreas de interés

Química de Alimentos, Microbiología, Biocombustibles, Lácteos y Aceites

Financiado por

AGEAP Dominicana (Wilson Popenoe), General Cigar, Fundación Papa

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Anthocyanin profile of five Red Kidney Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) varieties cultivated in Honduras.

Internship Location

Poultry Science Department, Texas A&M University, Collage Station, Texas, USA.

Experience obtained during the internship

Changing the poultry fatty acid composition with unsaturated fatty acid. Use of Gas Chromatography (GC) for fatty acid composition analysis.

Extraction of Vitamin E from poultry meat collected from poultry fed with high levels of unsaturated fatty acids and tocopherol acetate to increase shelf life. Quantification of Vitamin E (Alfa tocopherol, Gama tocopherol y Beta tocopherol) with High Performance Liquid Chromatography (HPLC).

Detection of total aerobic bacteria, total coliforms, E. coli and Salmonella in poultry carcasses treated postmortem with different antimicrobial solutions (Acidified Calcium Sulfate with Epsilon-polylysine, and Kosher salt).

Residual effect of Epsilon-polylysine against Listeria monocytogenes inoculated in chicken strips.

Areas of Interest

Food Chemistry, Microbiology, Biofuels, Dairy and Oil processing

Sponsorship

AGEAP Dominicana (Wilson Popenoe), General Cigar, Papa founds



Cesar Odicio Moreno

Nacionalidad - Nationality
Peruano

Fecha de nacimiento - Birth Date
16 de enero de 1988

Dirección permanente - Address
Jr. Tizon y bueno 690- Jesus Maria - Lima

Correo electrónico- E- mails
Cesar_odicio@hotmail.com , cesarodicio@gmail.com

Teléfono - Telephones
(511)4620583 - (561)599802

Perú

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Elaboración de un modelo matemático de predicción de vida de anaquel para tajaditas de plátano bajo condiciones aceleradas.

Lugar donde realizó la práctica

Embrapa - Tecnología de cereales y extrusión , Rio de Janeiro, Brasil

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Asistente de laboratorio en el área de tecnología de cereales y extrusión de alimentos: Desarrollo de una bebida elaborada con harina de cáscara de naranja alto en fibra, elaboración de biofilms a partir de una mezcla de glicerol con diferentes tipos de almidones y extrusión de harina de inhame (*Dioscorea spp*) con propósito de darle un valor agregado al tubérculo.

Áreas de interés

Análisis físico - químico de alimentos

Financiado por

Fondos propios

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Shelf life mathematical prediction method for fried plantains under accelerated conditions.

Internship Location

Embrapa - Cereal technology and extrusion , Rio de Janeiro, Brazil .

Experience obtained during the internship

To have helped in the cereal technology and extrusion laboratory: Develop of a skin orange flour beverage with high fiber levels, to make biofilms of a glycerol and different kinds of starches mixture and flour inhame (*Dioscorea spp*) extrusion with the objective of give it an added value.

Areas of Interest

Food physics and chemical analyses

Sponsorship

Own funds

For

1991

Carrera de ADMINISTRACIÓN DE AGRONEGOCIOS

Mediante una concepción holística de las empresas relacionadas con las cadenas de alimentos desde los insumos, producción, industrialización hasta la comercialización, los jóvenes que se están graduando de esta carrera están preparados para optimizar el uso de los recursos económicos, administrativos y financieros de la producción y la comercialización de productos y servicios. Asimismo están capacitados para identificar y aprovechar permanentemente las oportunidades que brindan los mercados locales e internacionales para la gestión y el desarrollo empresarial. Cada graduado está preparado para crear, desarrollar y administrar empresas en una manera innovadora, rentable y eficiente, con visión de futuro.

Los ingenieros en Administración de Agronegocios tienen la misma la formación académica y pueden competir con cualquier profesional de Administración del mundo, pero se diferencian por la experiencia laboral de nuestro sistema Aprender Haciendo, que los ayuda a conocer los agronegocios en la teoría y en la práctica. Adicionalmente reciben una formación que los hace muy laboriosos y proactivos.

Pueden realizar diagnósticos financieros y presupuestos operativos para todo tipo de empresas, analizar y ayudar a resolver los problemas comerciales, de producción y financieros. Asimismo son capaces de determinar la viabilidad financiera de una iniciativa de inversión, e identificar y analizar diferentes estructuras organizativas.

Por tanto, pueden laborar en el sector productivo, de transformación, financiero y de prestación de servicios de apoyo a la inversión. En el ámbito del mercadeo pueden coordinar y realizar perfiles de productos para mercados específicos o mercados nicho, determinar la oferta y demanda de los productos y definir y analizar los canales de comercialización y mercadeo tanto a nivel nacional como internacional. Finalmente, también están preparados para interpretar las políticas marco, su entorno de acción y su efecto en la empresa.

Los alumnos se gradúan con una experiencia acumulada de más de dos años de trabajo práctico en las empresas universitarias dentro del campus o en otras empresas.

Department of AGRIBUSINESS MANAGEMENT

Following a holistic concept of the companies involved in the food chain, from raw materials, production and industrialization to commercialization, the young graduates from this program are prepared to optimize the use of economic, administrative and financial resources in the production and marketing of products and services. They are also fine-tuned to permanently identify and take advantage of the opportunities offered by local and international markets for business management and development. Each graduate is prepared to create, develop and administer companies in an innovative, profitable and efficient manner, with a view to the future.

Agribusiness Management engineers have the same academic background and are prepared to compete with any Management professional around the world, but are distinguished by their hands-on experience achieved in our Learning-By-Doing system, which helps them get to know both the theoretical and practical sides of agribusinesses. Their training also makes them laborious and proactive.

They are prepared to make financial diagnostics and prepare operating budgets for all sorts of companies, analyze and help resolve commercial, production and financial problems, determine the financial feasibility of an investment initiative, and identify and analyze various organizational structures.

They are thus prepared to work in the production, transformation, financial and investment support services sectors. In the area of marketing, they are qualified to coordinate and draw up profiles for products for specific markets or niche markets, determining the supply and demand for products and defining and analyzing commercialization and marketing channels at both the national and international levels. They are also qualified to interpret umbrella policies, their scope of action and their effects on the company.

Students graduate after accumulating over two years experience with practical work at the university companies on campus or at other companies.



Gustavo Navarro Lema

Nacionalidad - Nationality
Boliviana

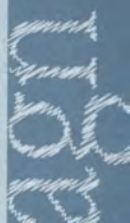
Fecha de nacimiento - Birth Date
6 de diciembre de 1985

Dirección permanente - Address
Calle Alejandro del Carpio esq. Méndez # 0318,
Tarija-Bolivia.

Correo electrónico- E- mail
gustavo_navarrolema@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(591) 4 6666349

Bolivia



Título obtenido

Ingeniero en Administración de
Agronegocios.

Título del proyecto de graduación

Estudio técnico, económico y
financiero para la adopción de tilapia
cultivable en altas salinidades por
pequeños y medianos productores en
la zona sur de Honduras.

Lugar donde realizó la práctica

Everglades Research and Education
Center, Universidad de Florida.
Florida, Estados Unidos.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Estudio enfocado sobre los efectos
de la calcificación de los suelos
orgánicos en la disponibilidad de
fósforo y el impacto económico que
esto representa para los productores
de caña de azúcar en el estado de
Florida, Estados Unidos.

Áreas de interés

Administración financiera Corporativa,
exportaciones, investigación de
operaciones, mercado de capitales,
comercio internacional, administración
de ventas, manejo de personal.

Financiado por

Agencia Suiza para el desarrollo y la
cooperación COSUDE.

Degree

B.S., Agribusiness Management.

Graduation Project (Thesis)

Financial, economic and technical
study for the production of tilapia
under high salinity conditions for small
and mid scale aquiculturists in the
southern region of Honduras.

Internship Location

Everglades Research and Education
Center, University of Florida. Florida,
United States.

Experience obtained during the internship

Study focused on the effects of
soil calcification on phosphorous
transformations and availability to
crops and the economic impact
that this represents for sugar cane
producers in the State of Florida,
United States.

Areas of Interest

Corporate Financial Administration,
exports, operations research, capital
markets, international trade, sales
management, management of
personnel.

Sponsorship

Swiss Agency for Development and
Cooperation (SDC).

Hugo Gabriel Roca M.

Nacionalidad - Nationality
Boliviana

Fecha de nacimiento - Birth Date
09 de enero de 1986

Dirección permanente - Address
Calle Mamoré esq. Tarija S/N, Beni, Bolivia.

Correo electrónico- E- mail
Huguito_r2@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(591) (3) 4622975



Bolivia

Título obtenido

Ingeniero en Administración de Agronegocios.

Título del proyecto de graduación

Plan de Producción para la exportación de 2 contenedores de 40 pies semanales al año desde el Zamorano.

Lugar donde realizó la práctica

Frigorífico del Oriente S. A.
(FRIDOSA)

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Conocimiento en la exportación de carne a diferentes países en Sudamérica, Experiencia en visitas a Fincas y colocar precios al Ganado en pie.

Áreas de interés

Finanzas internacionales, Economía Agrícola, Mercadeo y Ventas.

Financiado por

Zamorano y fondos propios.

Degree

B.S., Agribusiness Management

Graduation Project (Thesis)

Production Plan for the exportation of 2 containers of 40 foot at a weekly bases per year at Zamorano.

Internship Location

Refrigerator of Oriente S.A.
(FRIDOSA)

Experience obtained during the internship

Knowledge in the export from meat to different countries in South America, Experience in visits to Property and to place prices to the Cattle still on.

Areas of Interest

International Finance, Agricultural economics, marketing and Sales.

Sponsorship

Zamorano and own Funds.

José Manuel Claire Oviedo

Nacionalidad - Nationality
Boliviano

Fecha de nacimiento - Birth Date
27 de noviembre de 1983

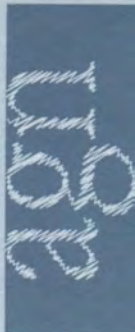
Dirección permanente - Address
Calle Pelechuco # 1047. Zona Cristo Rey. La Paz, Bolivia.

Correo electrónico- E- mail
joseclaire@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(591) (2) 2410220



Bolivia



Título obtenido

Ingeniero en Administración de Agronegocios

Título del proyecto de graduación

Análisis del Impacto del Acceso a Crédito en los Ingresos del Sector Agropecuario Rural de Honduras.

Lugar donde realizó la práctica

Granel S.A. San Pedro Sula, Honduras.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Análisis de mercados y estrategias realizadas para el mercado de alimentos para Perros en San Pedro Sula. Establecimiento de un plan optativo de trabajo para la sección.

Áreas de interés

Ventas, Desarrollo de marca, Teorías de incubado de empresas, Comercio internacional y exportaciones.

Financiado por

Zamorano y Fondos Propios

Degree

B.S., Agribusiness Administration.

Graduation Project (Thesis)

Impact Analysis of Credit Access in Income of Rural Agricultural Households of Honduras.

Internship Location

Granel S.A. San Pedro Sula, Honduras

Experience obtained during the internship

Market analysis and strategy development for Pet food market in San Pedro Sula. Development of the alternative plan for section strategies.

Areas of Interest

Sales, Mark Development, Enterprise Incubation Theories, International Trade and Exports.

Sponsorship

Zamorano and own Funds.

Diego Fernando Cevallos B.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana

Fecha de nacimiento - Birth Date
14 de junio de 1985

Dirección permanente - Address
Uruguay y Panamá esq. San Pedro, Loja - Ecuador.

Correo electrónico- E- mail
diegoceva8545@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(593) (7) 2 584031 (593) (7) 2 563042



Ecuador

Título obtenido

Ingeniero en Administración de Agronegocios

Título del proyecto de graduación

Evaluación y análisis económico, técnico y de mercado al generar valor agregado en tilapia, mediante la elaboración de croquetas.

Lugar donde realizó la práctica

Empresa Productora y Exportadora de Chile Pimentón, Wijnen Paprika's BV, Helden – Egchel, Holanda.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Análisis del entorno empresarial estrategias y procesos de exportación al mercado de la Unión Europea y EEUU.

Visión global sobre la producción de Chile y otras variedades bajo condiciones de invernadero. Prácticas de control de calidad y empaque de productos.

Conocimiento sobre la subasta y bolsa de comercio de productos agrícolas en el mercado holandés, conocimiento general sobre la tecnología y maquinaria aplicada para los procesos de producción, cosecha y empaque del producto.

Áreas de interés

Administración de Empresas, Marketing, Control de Calidad, Comercio Internacional, Macroeconomía, Recursos Humanos, Innovación de nuevos productos, Gerencia de Negocios y Exportaciones.

Financiado por

Fondos Propios y Zamorano.

Degree

B.S., Agribusiness Management

Graduation Project (Thesis)

Evaluation and Economic, Technical and Market Analysis for generating Added-Value in Tilapia through Croquette Elaboration.

Internship Location

Wijnen Paprika's BV Bell Pepper Producer and Exporter, Helden – Egchel, Netherlands.

Experience obtained during the internship

Analysis of the enterprise surroundings, strategies and processes in order to export to the European Union and American market. Global vision on the production of Chile and other varieties under greenhouse conditions.

Practices of quality control and product packing.

Knowledge on the auction and stock market of agricultural products in the Dutch market.

General knowledge on the technology and machinery applied for the production processes, harvests and packing of the product.

Areas of Interest

Administration of Companies, marketing, quality control standards, international commerce, macroeconomics, human resources, innovation of new product, business management and exports.

Sponsorship

Own Funds and Zamorano.



Natalia Estefanía Latorre V.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana

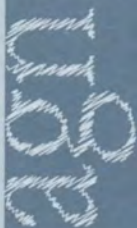
Fecha de nacimiento - Birth Date
23 de enero de 1985

Dirección permanente - Address
Av. La Prensa y Calle San Carlos # 530. Quito, Ecuador.

Correo electrónico- E- mail
natalia_elv@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(593) (2) 2591653 / 2537331

Ecuador



Título obtenido

Ingeniera en Administración de
Agronegocios

Título del proyecto de graduación

Caracterización y cuantificación de la
demanda de camarón para el sector
de pobreza relativa y no pobre en
Tegucigalpa, Honduras.

Lugar donde realizó la práctica

Indian River Research and Education
Center, Universidad de Florida, Fort
Pierce. Florida, Estados Unidos.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Conocimiento de diferentes aspectos
del manejo y funcionamiento de un
laboratorio de Control Biológico.
Asistir la investigación de un agente
de control biológico contra la plaga del
picudo mexicano. Establecimiento de
ensayos.

Áreas de interés

Comercio Internacional, mercadeo,
logística de exportación e importación,
gestión de la calidad, preparación y
evaluación de proyectos de inversión
y finanzas.

Financiado por

Fondos propios y Zamorano.

Degree

B.S., Agribusiness Management

Graduation Project (Thesis)

Characterization and quantifying of
the shrimp demand for the moderate
poverty sector and the non poor sector
in Tegucigalpa, Honduras.

Internship Location

Indian River Research and Education
Center, Universidad de Florida, Fort
Pierce. Florida, United Status of
America.

Experience obtained during the internship

Knowledge of the different aspects
of the management and operation
of a Biological Control Laboratory.
Contribution to research about a
biological control agent against the
Mexican bromeliad weevil plague.
Establishment of essays.

Areas of Interest

International trade, marketing,
exporting and importing logistic, quality
control, project evaluation and finance.

Sponsorship

Own funds and Zamorano.

Nancy María Hernández

Nacionalidad - Nationality
Salvadoreña

Fecha de nacimiento - Birth Date
17 de diciembre de 1985

Dirección permanente - Address
Urb. Santísima Trinidad III etapa, Block "C"
pje. 9 pol. 3 #7, Ayutuxtepeque, San Salvador.

Correo electrónico- E- mail
naneco@gmail.com

Teléfono - Telephones
(503) 2217 5336



El Salvador

Título obtenido

Ingeniera en Administración de
Agronegocios.

Título del proyecto de graduación

Estudio de factibilidad para el
desarrollo y comercialización de
ceviche de tilapia (*Oreochromis
niloticus*) envasado listo para
consumo, en Tegucigalpa, Honduras.

Lugar donde realizó la práctica

CLUSA de El Salvador.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Apoyo en el área de mercadeo dentro
del Proyecto Fomento al Sector
Orgánico. Elaboración de Planes de
Negocio.

Áreas de interés

Negocios internacionales y marketing.

Financiado por

Programa de becas Taiwán para
formación de capital humano, Instituto
Salvadoreño de Formación Profesional
(INSAFORP) y fondos propios.

Degree

B.S., Agribusiness Management

Graduation Project (Thesis)

Feasibility study for the development
and commercialization of ceviche
of tilapia (*Oreochromis niloticus*)
packaged ready for consumption, in
Tegucigalpa, Honduras.

Internship Location

CLUSA of El Salvador

Experience obtained during the internship

Support in the marketing area for
organic products. Elaboration of
Organizational Plans.

Areas of Interest

International business and marketing.

Sponsorship

Taiwan Scholarship Program,
Salvadorian Institute of Professional
Training (INSAFORP) and own funds.



Pablo Antonio Longo Mejía

Nacionalidad - Nationality
Guatemalteca

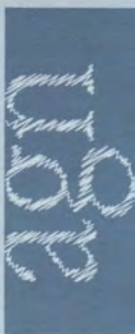
Fecha de nacimiento - Birth Date
15 de febrero de 1984

Dirección permanente - Address
10 Av. 2-70 Z.17 Lourdes

Correo electrónico- E- mail
pablm18@hotmail.com, pablm18@gmail.com

Teléfono - Telephones
(502) 22562737, 22562959

Guatemala



Título obtenido

Ingeniero en Administración de
Agronegocios

Título del proyecto de graduación

Proyecto de medición y comparación
de costos de campos nivelados contra
convencionales en Ingenio Barahona,
República Dominicana

Lugar donde realizó la práctica

Ingenio Barahona, República
Dominicana

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Conocimiento de las actividades
de producción de Caña azúcar:
siembras, riego, cosecha manual
y mecanizada, diseño de campo,
implementación de un sistema de
costeo para dichas actividades.

Áreas de interés

Comercio Internacional
Recursos Humanos
Mercadeo y ventas
Administración de empresas

Financiado por

Fondos Propios

Degree

B.S., Agribusiness Management

Graduation Project (Thesis)

Project of measurement and costs of
leveled fields against conventional in
Sugar Cane Mill Barahona, Dominican
Republic

Internship Location

Sugar Cane Mill Barahona, Dominican
Republic

Experience obtained during the internship

Knowledge of all the activities
surrounding sugar cane production,
and the implementation of a cost
system for each of them.

Areas of Interest

International Trade
Sales, Marketing
Business Administration
Human Resources

Sponsorship

Own funds

Pablo Roberto Lembke D.

Nacionalidad - Nationality
Guatemalteca

Fecha de nacimiento - Birth Date
07 de Julio de 1985

Dirección permanente - Address
1ra, Av. Norte, Colonia Xetulul, San Francisco Zapotitlán,
Suchitepéquez, Guatemala C. A.

Correo electrónico- E- mail
pablojrlembke@gmail.com, palembke@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(502) 54125571 , (502) 57157629 , (502) 52941732



Guatemala

Título obtenido

Ingeniero en Administración de
Agronegocios

Título del proyecto de graduación

"Evaluación Semicomercial y Análisis de Rentabilidad de diferentes tipos de Madurantes aplicados al cultivo de caña de azúcar (*Saccharum officinarum*), para cuatro fincas de Ingenio Magdalena, S.A."

Lugar donde realizó la práctica

Ingenio Magdalena, S. A., Escuintla, Guatemala.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Investigaciones agrícolas en el área de Fertilidad de suelos y madurantes aplicados en el cultivo de caña de azúcar. Conocimiento del proceso de la cosecha de la caña de Azúcar. Análisis financieros aplicados en el área de caña de azúcar como en los viveros forestales del Ingenio Magdalena S. A.

Áreas de interés

Producción de Caña de Azúcar, Finanzas, Relaciones Internacionales, Ventas, Mercadeo, Administración de empresas.

Financiado por

Fondos Propios

Degree

B.S., Agribusiness Management

Graduation Project (Thesis)

"Semi commercial evaluation and profitability analysis of different kinds of ripens applications at the sugar cane crop (*Saccharum officinarum*) to four farms of Ingenio Magdalena S. A."

Internship Location

Ingenio Magdalena, S. A., Escuintla, Guatemala.

Experience obtained during the internship

Soils Fertility and ripens applies at the sugar cane crop Agriculture researches. Knowledge of the sugar cane harvest process. Financial analysis applied to the sugar cane crop and to the forest nursery of Ingenio Magdalena S. A.

Areas of Interest

Sugar Cane Production, Finance, International Relations, Sales, Marketing, Business Administration.

Sponsorship

Own funds