

Excelencia que nace de la experiencia

Perfiles Profesionales
ZAMORANOS
2008

+ info: www.zamorano.edu



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 5,837 professionals from over 20 countries in Latin America, the United States and Europe. This year, the graduating class consists of 198 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 2008, 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.

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.



PROGRAMA ACADÉMICO

[Cursos y Aprender Haciendo]

Zamorano desarrolla un programa académico a través de cuatro carreras de Ingeniería en Agroindustria Alimentaria, Agronómica, 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 Univer-

sitarias 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 co-existence 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.

Miguel Angel Alvarez G.

Nacionalidad - Nationality
Boliviano Bolivian

Fecha de nacimiento - Birth Date
30 de septiembre de 1981

Dirección permanente - Permanent Address
Av. Blanco Galindo Km. 11 ½ Barrio El Ceibo A-20,
Quillacollo, Cochabamba, Bolivia.

Correo electrónico- E- mails
agromig3009@hotmail.com m.a.a.g3009@gmail.com

Teléfono - Telephones
(591) (4) 4262233



Bolivia

Título obtenido
Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación
Desarrollo de una pasta untable a base
nueces de marañón (*Anacardium*
occidentale L.) en la Escuela Agrícola
Panamericana

Lugar donde realizó la práctica
Laboratorio de Desarrollo de Biosensores,
Departamento de Ciencia de Alimentos,
Universidad de Purdue, West Lafayette,
Indiana, USA.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica
Desarrollo del procedimiento para la
purificación de bacteriófago T4 usando
las técnicas de centrifugado, precipitado
y filtrado.
Desarrollo de la técnica usando CLAE
para purificar bacteriófago T4 a través del
uso de una columna monolítica de disco
de intercambio aniónico.
Evaluar el efecto del crecimiento de
Escherichia coli O157:H7 lux usando dos
diferentes medios de cultivo Cefixime-
Tellurite-Sorbitol-MacConkey agar
(CT-SMAC) y Cefixime-Tellurite-Sorbitol-
MacConkey agar + kanamycin (CT-SMAC
+ KAN).

Áreas de interés
Marketing de alimentos.
Creación y administración de empresas
agroindustriales o de servicios orientados
a líneas de restaurante.
Procesamiento de productos agrícolas.
Procesos industriales relacionados a
microorganismos.
Investigación y desarrollo de nuevos
productos.

Financiado por
Cooperación Suiza para el Desarrollo -
COSUDE.

Degree
Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)
Development of a cashew nut based
butter (*Anacardium occidentale* L.)

Internship Location
Biosensor Development
Laboratory, Department of Food
Science, Purdue University, West
Lafayette, Indiana, USA.

Experience obtained during the internship
Development of a procedure to purify
phage T4 by centrifugation, precipitation
and filtration techniques.
Developed of a HPLC technique to purify
phage T4 through an anion exchange disk
monolithic column.
Assess the effect of two growth media,
Cefixime-Tellurite-Sorbitol-MacConkey
agar (CT-SMAC) and Cefixime-Tellurite-
Sorbitol-MacConkey agar + kanamycin
(CT-SMAC + KAN), on growth of
Escherichia coli O157: H7 lux.

Areas of Interest
Food marketing.
Creation and administration of an
agroindustrial or service enterprise.
Processing of agricultural products.
Industrial processes related to
microorganisms.
Research and development of new
Products.

Sponsorship
Swiss Corporation for the Development
(COSUDE)

2011

Yermy Esther Balcázar S.

Nacionalidad - Nationality
Boliviana - Bolivian

Fecha de nacimiento - Birth Date
05 de Marzo de 1987

Dirección permanente - Permanent Address
Calle San Ramón 4ta. Entrada #36, Zona Paitití, Beni, Bolivia

Correo electrónico- E- mail
ybalcazar@gmail.com

Teléfono - Telephone
(591)34621340, (591)34626030



Bolivia

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Desarrollo de un prototipo de destilador solar para destilar jugo de mango fermentado alcohólicamente para obtener etanol.

Lugar donde realizó la práctica

Laboratorio de Reología y planta piloto de extrusión de Alimentos, departamento de ciencia y tecnología de cereales, Embrapa Agroindustria de Alimentos, Río de Janeiro, Brasil.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia sobre diferentes aspectos de extrusión termoplástica de alimentos incluyendo habilidades de laboratorio.

Conocimiento en usos alternativos del bagazo de caña de azúcar en el área de extrusión.

Investigación y desarrollo de nuevos productos amigables con el medio ambiente.

Áreas de interés

Utilización y generación de energía renovable; Procesamiento de frutas y hortalizas; investigación y desarrollo de nuevos productos.

Financiado por

Zamorano y fondos propios

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Development of a solar prototype distiller to obtain ethanol from mango wine.

Internship Location

Rheology Laboratory and Pilot Food Extrusion Plant, Department of Science and Cereal Technology, Embrapa Food Technology, Rio de Janeiro, Brazil.

Experience obtained during the internship

Experience in different aspects of food thermoplastic extrusion, including laboratory skills.

Insights into alternative uses of sugar cane bagasse in the area of extrusion. Research and development of new, environmentally- friendly products.

Areas of Interest

Renewable energy generation and utilization. Fruit and vegetable processing; research and development of new products.

Sponsorship

Zamorano and own funds.



Viqui Milenca Calle Sarzuri

Nacionalidad - Nationality

Boliviana -Bolivian

Fecha de nacimiento - Birth Date

30 de Noviembre de 1984

Dirección permanente - Permanent Address

Calle 12, #. 2655, Zona Villa Alemania, Ciudad de El Alto, La Paz - Bolivia.

Correo electrónico- E- mails

vmilencacs@gmail.com viquimilenca@hotmail.com

Teléfono - Telephones

(591) 2831218, (591)70640529

Bolivia

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Estudio de Factibilidad Para la Instalación de una Planta Acondicionadora de Frijoles en la Escuela Agrícola Panamericana (E. A. P.) Zamorano, Tegucigalpa, Honduras C. A.

Lugar donde realizó la práctica

Planta Industrial de Concentrados de Zamorano.
Planta Industrial de Lácteos de Zamorano.
Tegucigalpa, Honduras C. A

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Adquirí experiencia como supervisor de producción, calidad, inocuidad, seguridad e higiene, y asistente del administrador de producción en ambas plantas industriales. Control de calidad e inocuidad en procesamiento y materia prima, aplicación de programa de conservación. Registro de orden de producción. Punto de reorden, control de pedidos y manejo de inventario. Operación de equipos y maquinarias de líneas de manufactura, para elaborar productos en la planta de lácteos y concentrados. Resolución de problemas operacionales. Trabajo en equipo en planificación y organización de operaciones, manejo de recursos humanos. Ejecución de procedimientos estándares de producción, procedimientos de limpieza y desinfección, aplicación de buenas practicas de manufactura, análisis básicos microbiológicos, químicos y físicos.

Áreas de interés

Investigación y desarrollo de nuevos productos; control de calidad, análisis químico y físico de alimentos; optimización de procesos; servicios alimentarios; desarrollo de proyectos para la conservación del medioambiente; diseño y administración de empresas agroindustriales; servicios al cliente en turismo y hotelería.

Financiado por

Fundación Kellogg y Fondo Dotal Suizo

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Feasibility study For the Installation of Conditioning Plant of Beans in the Zamorano University, Tegucigalpa, Honduras, C. A.

Internship Location

Industrial plant of Concentrates at Zamorano.
Dairy Industrial Plant at Zamorano. Tegucigalpa Honduras, C. A.

Experience obtained during the internship

I acquired experience like supervisor of production, quality, innocuity, security and hygiene, and assistant of the administrator of production in both industrial plants. Quality control and innocuity in processing and raw material, application of program of end item conservation. Registry of production order. Point of reorder, control of orders and handling of inventory. Operation of equipment and machineries of lines of manufacture, to make products in the plant of Dairy Industrialist Plant and Concentrates. Resolution of operational problems, Work in equipment in planning and organization of operations, handling of human resources. Execution of standard procedures of production, procedures of cleaning and disinfection, application of good you practice of manufacture, microbiological, chemical and physical basics analyses.

Areas of Interest

Research and development of new products; control of quality, chemical and physical food analysis; process optimization; food services; waste projects for conservation of the environment; design and administration of agroindustrial; client service in tourism and hotels.

Sponsorship

Kellogg Foundation and Swiss Funds

1984

Carla Mariela Gamez H.

Nacionalidad - Nationality
Boliviana - Bolivian

Fecha de nacimiento - Birth Date
7 de diciembre de 1986

Dirección permanente - Permanent Address
Av. 6 de Agosto, Villa Naval, # 2

Correo electrónico- E- mails
carlamariel@gmail.com cmariel17@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(591)34635010, (591)71149270



Bolivia

Título obtenido
Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Elaboración de un biodigestor para producción de bioetanol a partir de almidón de papa utilizando *Zymomonas mobilis* como microorganismo alternativo a *Saccharomyces cerevisiae* y *Aspergillus niger* como microorganismo hidrolítico.

Lugar donde realizó la práctica
Laboratorio de Ingeniería de Alimentos y Planta Piloto, Departamento de Ciencia de Alimentos, Universidad del Estado de Louisiana, Baton Rouge, Louisiana, EEUU.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Producción de bioetanol a nivel de laboratorio, manejo de equipo de laboratorio de Ingeniería; empaçado con atmosfera modificada; conocimiento en métodos de análisis químicos para la caracterización de bioetanol; pasteurización en Campos de Pulsos Eléctricos; Inocuidad e Ingeniería de Alimentos.

Áreas de Interés

Bioprocésamiento de alimentos; energía renovable; nutrición humana; producción de biodiesel y producción de bioetanol; administración de empresas con enfoque en comercio internacional.

Financiado por
Fondos propios y Escuela de Agricultura Panamericana, Zamorano.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Construction of a bio-digester for bopethanol production from corn starch using *Zymomonas mobilis* as an alternative microorganism to *Saccharomyces cerevisiae* and *Aspergillus niger* as an hydrolytic microorganism.

Internship Location

Food Engineering Laboratory and Pilot Plant, Food Science Department, Louisiana State University, Baton Rouge, Louisiana, USA.

Experience obtained during the internship

Production of Bioethanol and handling of Food Engineering laboratory equipment; modified atmosphere packaging, knowledge at chemical analysis for bioethanol characterizing; Pasteurization with Pulsed Electric Fields; and food safety.

Areas of Interest

Food bioprocessing; renewable energy; human nutrition; biodiesel and bioethanol production; business administration focused in International commerce.

Sponsorship

Own funds and Pan-American and Agricultural School, Zamorano.



José Roberto López

Nacionalidad - Nationality
Boliviano - Bolivian

Fecha de nacimiento - Birth Date
6 de Junio de 1986 June 6th 1986

Dirección permanente - Permanent Address
Urbanización Totalá, calle Justa Paz, esquina
Sofía Rodríguez. Santa Cruz, Bolivia.

Correo electrónico- E- mails
joserobertolopez@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(591) 3-3459232

Bolivia

Titulo obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Titulo del proyecto de graduación

Caracterización de la calidad de grano de café (*Coffea arabica*) oro sin tostar provenientes de 15 productores de El Paraíso y Ocotepeque, Honduras.

Lugar donde realizó la práctica

Departamento de Ciencia de Alimentos, Universidad Purdue, West Lafayette, Indiana, EE.UU.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Trabajé desarrollando una técnica de modificación de superficies utilizando polimerización ultravioleta para la producción de empaques bioactivos.

Áreas de interés

Administración de operaciones, biocombustibles, procesamiento de productos agrícolas, finanzas, emprendedorismo.

Financiado por

Fondos propios y Zamorano E.A.P.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Characterization of green coffee quality (*coffea arabica*) from 15 farmers from El Paraíso and Ocotepeque, Honduras

Internship Location

Food Science Department, Purdue University, West Lafayette, Indiana, USA.

Experience obtained during the internship

I worked in a UV polymerization based surface modification technique for the production of bio-active packaging.

Areas of Interest

Operations administration, bio-fuels, agricultural products processing, finance, entrepreneurship.

Sponsorship

Own funds and Zamorano E.A.P.

2011

Alejandra Acevedo Ochoa

Nacionalidad - Nationality
Colombiana - Colombian

Fecha de nacimiento - Birth Date
29 de Mayo de 1987- May 29th 1987

Dirección permanente – Permanent Address
Calle 25 A sur # 46-136. Urbanización Villa Grande
casa 78, Medellín, Antioquia, Colombia

Correo electrónico- E- mails
ale_acevedo08@hotmail.com aleja_acevedo (skype)

Teléfono – Phone Numbers
(504) 98419106 Honduras, (574) 3320397 Colombia



Colombia

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria.

Título del proyecto de graduación

Propiedades antisolidificantes del tolueno y kerosene para el biodiesel de aceite de palma africana (*E. guineensis*).

Lugar donde realizó la práctica

Laboratorio de Análisis Sensorial, Departamento de Ciencia de Alimentos y Nutrición Humana, Universidad de Iowa State, Ames, Iowa, USA.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Mi campo específico fue continuar el proyecto de Nuevas Estrategias para mejorar la sostenibilidad de los cultivares de manzana de Iowa y la evaluación sensorial de sidra de manzana del 2007. La razón de este estudio fue evaluar sensorialmente las características de 4 sidras de manzana hechas de 4 cultivares propios de Iowa.

Áreas de interés

Energía renovable; extracción de aceite y producción de biodiesel; administración de empresas con enfoque en comercio internacional.

Financiado por

Universidad de Iowa State y fondos propios.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology.

Graduation Project (Thesis)

Antigel properties of toluene and kerosene for biodiesel derived from African palm oil (*E. guineensis*).

Internship Location

Sensory Analysis Laboratory, Food Science and Human Nutrition Department, Iowa State University, Ames, Iowa, USA.

Experience obtained during the internship

My specific field was continuing the project of New Strategies to Enhance Sustainability of Iowa Apple Orchards and the Sensory Evaluation of Hard Apple Cider from 2007. The reason of this study was to evaluate the sensory characteristics of 4 hard apple ciders made from 4 Iowa-grown apple cultivars.

Areas of Interest

Renewable energy; oil extraction and biodiesel production; business administration focused on international commerce.

Sponsorship

Iowa State University and own funds.



Fredy Triana González

Nacionalidad - Nationality
Colombiano - Colombian

Fecha de nacimiento - Birth Date
13 de Noviembre de 1981

Dirección permanente - Permanent Address
Calle 23 # 6 -24 Granada Meta, Colombia.

Correo electrónico- E- mails
Fredytriana2003@hotmail.com
fredytriana2003@yahoo.com

Teléfono - Telephones
(57) 310 3456337, (57)314 4638410

Colombia

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Evaluación del uso de insecticida CRUISER® en semillas de maíz (Zea maiz) y frijol (Phaseolus vulgaris)

Lugar donde realizó la práctica

Alimentos FRIKO S:A. Medellín, Colombia

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia en manejo y ajuste a estándares de producción, estudio de métodos y tiempos en procesos productivos.

Áreas de interés

Procesamiento de granos, semillas y energía renovable, generación de valor agregado a frutas y hortalizas, estudios de procesos, desarrollo de inversiones y mejoramiento a plantas agroindustriales.

Financiado por

Escuela Agrícola Panamericana, El Zamorano.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Evaluation of the CRUISER® insecticide use in corn seeds (Zea maiz) and bean seeds (Phaseolus vulgaris)

Internship Location

Alimentos FRIKO S:A. Medellín, Colombia

Experience obtained during the internship

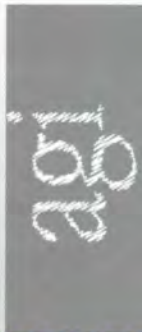
Experience in management and production standards adjustments, study of methods and productive processes timing.

Areas of Interest

Grain, seeds and renewable energy processing, fruits and vegetables added value generation, process studies, investment development and agro-industrial plants improvement

Sponsorship

Escuela Agrícola Panamericana, El Zamorano



Alvaro Nicolas Chiriboga A.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriano - Ecuadorian

Fecha de nacimiento - Birth Date
11 de Mayo de 1986

Dirección permanente - Permanent Address
OE4-430 y pasaje C, Quito Tenis, Quito, Ecuador

Correo electrónico- E- mails
alvarochiriboga@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(593)99939365, (593)22434442



Ecuador

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Efecto de la adición de estabilizadores en rendimiento, propiedades físico-químicas y sensoriales de queso crema.

Lugar donde realizó la práctica

Universidad de Purdue, Indiana EEUU. Departamento de ingeniería de alimentos.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia sobre diferentes aspectos de ingeniería de alimentos incluyendo habilidades de laboratorio en dicho tema. Publicación de un documento científico sobre enfriamiento rápido de huevos de gallina utilizando CO₂ a bajas temperaturas.

Áreas de interés

Productos lácteos y derivados; diseño de nuevos productos; economía agrícola y manejo empresarial de industrias agro-industriales; administración de empresas con enfoque en comercio internacional y finanzas.

Financiado por

Fondos propios.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Effect of the addition of gums in the efficiency, physiochemical and sensorial properties of fresh cheese.

Internship Location

Purdue University, Food Science Department. Indiana, USA

Experience obtained during the internship

Experience about different aspects of food engineering including laboratory skills in such theme. Published a scientific report of rapid cooling of chicken eggs using CO₂.

Areas of Interest

Dairy science; development of new products; Agricultural economics and industrial management. Business administration focused on international commerce and finance

Sponsorship

Own Funds



Ecuador

Gustavo Vicente Cueva A.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriano

Fecha de nacimiento - Birth Date
16 de Julio de 1987

Dirección permanente - Permanent Address
Urbanización Ciudad Verde Mz. 7 Villa # 12, Machala,
El Oro, Ecuador.

Correo electrónico- E- mails
gustavo_905@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(593)98-883-498, (593)72-980-450

100
200

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Desarrollo de un nuevo producto,
jalea sólida de maracuyá (*Passiflora
edulis*)

Lugar donde realizó la práctica

Industrias Borja INBORJA.SA,
Barbones, El Oro, Ecuador.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Análisis físico- químicos;
procesamiento y buenas prácticas
de manufactura de puré de
banano y concentrados de mango.
Conocimiento de diferentes aspectos
relacionados con el manejo, calidad,
inocuidad.

Áreas de interés

Negocios internacionales;
administración de empresas;
biocombustibles; desarrollo de nuevos
productos; sistemas de control
de calidad y manejo de persona;
maximización en la eficiencia de
procesos para la reducción de costos.

Financiado por

Fondos propios.

Degree

Bachelor of Science in Food
Technology

Graduation Project (Thesis)

Developing a new product, hard set
passion fruit preserve (*Passiflora
edulis*)

Internship Location

Borja Industries INBORJA.SA,
Barbones, El Oro, Ecuador.

Experience obtained during the internship

Analytical and physical testing,
processing and good manufacturing
practices of banana puree and mango
nectar. Knowledge of different aspects
of management, quality, safety.

Areas of Interest

International business; management
business administration; biofuels; new
product development; quality control
systems and staff management;
maximization in processes' efficiency
for costs reduction.

Sponsorship

Own funds.

Ángel Santiago Guaraca B.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana

Fecha de nacimiento - Birth Date
28 de Agosto 1986

Dirección permanente - Address
Cdra. Del Ejercito Calle O Casa 500, Quito, Ecuador.

Correo electrónico- E- mail
santijkl@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(593) (2) 2692444 - (593)(2) 2974553



Ecuador

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Elaboración de una leche acidificada con probióticos.

Lugar donde realizó la práctica

Lechera Andina S.A. Sangolquí, Ecuador.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Conocimiento en el área de control de calidad de la leche; recepción de materia prima, almacenamiento, procesamiento y producto terminado, incluyendo análisis microbiológicos. Manejo de una planta de Lácteos y manejo de personal.

Áreas de interés

Creación y administración de empresas agroindustriales
Metabolismo y Nutrición Humana

Financiado por

Zamorano y propios fondos

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Elaboration of acidified milk with probiotics.

Internship Location

Lechera Andina S.A. Sangolquí, Ecuador.

Experience obtained during the internship

Knowledge in the area of quality control of milk; the reception of raw material, storage, processing and finished product including microbiological analysis. Dairy Processing supervisor.

Areas of Interest

Creation and administration of agroindustrial enterprises.
Metabolism and Human Nutrition

Sponsorship

Zamorano and own funds



Cesar Jamil Kun Astudillo

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriano -Ecuadorian

Fecha de nacimiento - Birth Date
26 de Agosto de 1987

Dirección permanente – Permanent Address
Eloy Alfaro y Benalcazar, Huaquillas, El Oro, Ecuador.

Correo electrónico- E- mails
cjakun@gmail.com jamy_ka@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(593)72-995-169, (593)72-997-008

Ecuador

2011

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Efecto del proceso de aturdimiento y desangrado en la purga y las propiedades físico-químicas y microbiológicas de la carne de cerdo en bandeja.

Lugar donde realizó la práctica

Food Science Department, Iowa State University, Ames, Iowa, USA.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Análisis físico- químicos; procesamiento y buenas prácticas de manufactura. Conocimiento de diferentes aspectos relacionados con el manejo, calidad, inocuidad, desarrollo de nuevos productos. Uso de la irradiación como método de conservación de alimentos.

Áreas de interés

Negocios internacionales; administración de empresas; energía renovable y biocombustibles; desarrollo de nuevos productos; sistemas de control de calidad y manejo de personal.

Financiado por

Fondos propios.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Effect of stunning process and bled in the purge, physico-chemical and microbiological properties on case ready pork meat.

Internship Location

Food Science Department, Iowa State University, Ames, Iowa, USA.

Experience obtained during the internship

Analytical and physical testing, processing and good manufacturing practices. Knowledge of different aspects of management, quality, safety, new product development. Uses of irradiation as a food preservation method.

Areas of Interest

International business; management business administration; renewable energy and biofuels; new product development; quality control systems and staff management.

Sponsorship

Own funds.

Diego Gabriel Layedra B.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana - Ecuadorian

Fecha de nacimiento - Birth Date
18 de Julio de 1984

Dirección permanente - Permanent Address
Juan Montalvo 29-60 y Orozco, Sector Loma de Quito,
Riobamba - Ecuador.

Correo electrónico- E- mails
dlayedra848@hotmail.com dlayedrabarreno@yahoo.com

Teléfono - Telephones
(593)032968252, (593)099745419



Ecuador

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Elaboración de un manual de seguridad ocupacional para la planta de semillas de la Escuela Agrícola Panamericana Zamorano.

Lugar donde realizó la práctica

Departamento de investigación y desarrollo agroindustrial, y en el laboratorio de control de calidad en la planta procesadora y exportadora de alcachofas, en PRONACA / INAEXPO, Ecuador.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia en varios sembrantes de investigación y desarrollo agrícola, formulación de productos bioestimulantes, seguimiento del desarrollo de nuevos híbridos de alcachofa y palmito. Conocimiento en métodos de control de calidad, incluyendo prácticas de laboratorio en la planta de procesamiento. Conocimiento teórico práctico en sistemas de calidad BPM, HACCP e ISO 22000.

Áreas de interés

Consultaría agroindustrial; diseño de plantas de procesamiento; energía renovable; extracción de aceites y producción de biocombustible; deshidratación de frutas tropicales; nutrición humana; calidad total; sistemas de calidad; mejoramiento continuo de procesos; administración de procesos; administración de negocios enfocado en comercio internacional; mejoramiento genético de especies (animal).

Financiado por

Escuela Agrícola Panamericana Zamorano y fondos propios.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Elaboration of a security occupational manual for the plant of seeds of the University of Zamorano.

Internship Location

Department of investigation and agro-industrial development, and also in the laboratory of quality control in the processing plant and exporter of artichoke, in PRONACA/INAEXPO Ecuador.

Experience obtained during the internship

Experience in several facets of investigation and agricultural development; formulation of products bioestimulantes; follow-up of the development of new hybrids of artichoke and palmito; knowledge in quality control methods, including practice in laboratories in the processing plant; knowledge in theoretical and practical knowledge in quality systems BPM, HACCP, and ISO 22000.

Areas of Interest

Agribusiness consulting; design of processing plants; renewable energy; oil extraction y production of biodiesel; dehydration of tropical fruits; human nutrition; total quality; quality systems; continuous improvement process; process administration; business administration focus on the international commerce; genetic improvement of species (animals).

Sponsorship

University of Zamorano and own funds.

Yulie Meneses González

Nacionalidad - Nationality

Ecuatoriana – Ecuadorian

Fecha de nacimiento - Birth Date

18 de Junio de 1985

Dirección permanente – Permanent Address

Pedro Cobo 137 y Juan del Alcazar, Quito -Ecuador.

Correo electrónico- E- mails

yuliemeneses@hotmail.com

Teléfono - Telephone

(593)22614968



Ecuador

2011

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Control Estadístico de Procesos en la línea de producción de: Quesos, yogur, leche y crema ácida en la planta de lácteos "Zamorano".

Lugar donde realizó la práctica

Centro de Procesamiento de alimentos, Laboratorio de Microbiología de Alimentos, Plantas piloto de la Universidad de Nebraska-Lincoln USA.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Pruebas para la detección de patógenos en alimentos, determinación de métodos de extracción de aflatoxinas en DDG usando HPLC, desarrollo de nuevos productos.

Áreas de interés

Procesamiento de productos lácteos y cárnicos, procesamiento de granos y cereales, control de calidad, control estadístico de procesos, inocuidad alimentaria.

Financiado por

Escuela Agrícola Panamericana "Zamorano", Gobierno de Ecuador, fondos propios.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Statistical Control Process in cheese, milk, yogurt and sour cream processing at Zamorano's dairy plant).

Internship Location

Food Processing Center, Food Microbiology Laboratory, extrusion plant at The Food Sciences and Technology department, University of Nebraska-Lincoln, USA.

Experience obtained during the internship

Experience in food pathogens detection, methods selection for measuring aflatoxinas in DDG using HPLC, product development

Areas of Interest

Dairy and meat processing, cereal and grains processing, quality assurance and statistical control process.

Sponsorship

Pan American Agricultural School Zamorano, Ecuador Government, own funds.

Marcela Alexandra Morán

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana - Ecuadorian

Fecha de nacimiento - Birth Date
9 de Diciembre de 1985

Dirección permanente - Permanent Address
Río de Janeiro OE7-42 y Nueva York,
Pichincha, Quito, Ecuador.

Correo electrónico- E- mails
marcelamorann@hotmail.com marce_ale45@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(593) 2 3214 903; (593) 9 2932 499



Ecuador

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Efecto del uso de dos gomas y un almidón en la viscosidad y propiedades físico-químicas y sensoriales en la crema ácida Zamorano.

Lugar donde realizó la práctica

Pasteurizadora Quito S.A., Ecuador
Planta de Lácteos, Zamorano, Honduras

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia en pruebas de laboratorio de leche cruda, leche pasteurizada y derivados lácteos. Control de Calidad en productos UHT y envasado Tetrapak. Procesamiento de derivados lácteos. Control de parámetros para productos bajo normas INEN. Pruebas para control microbiológico de leche cruda, pasteurizada y derivados lácteos.

Áreas de interés

Industria Láctea. Nutrición Humana. Ciencia y Tecnología de Alimentos. Bromatología. Biotecnología de Alimentos.

Financiado por

Zamorano, Instituto Ecuatoriano de Crédito Educativo, Becas (IECE) y fondos propios.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Effect of use of two gums and a starch in the viscosity, physical, chemical and sensory properties of Zamorano's acid cream.

Internship Location

Pasteurizadora Quito S.A., Ecuador
Dairy Plant, Zamorano, Honduras

Experience obtained during the internship

Laboratory testing of raw milk, pasteurized milk and dairy products. Quality control of UHT and Tetrapak products. Parameters Control for products under INEN standards. Dairy products processing. Microbiological Control Tests for raw milk, pasteurized milk and dairy products.

Areas of Interest

Dairy Industry. Human Nutrition. Food Science and Technology. Bromatology. Food Biotechnology.

Sponsorship

Zamorano, Instituto Ecuatoriano de Crédito Educativo, Becas (IECE) and own funds.



Mauricio Francisco Moreira

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriano - Ecuadorian

Fecha de nacimiento - Birth Date
2 de Abril de 1985 - April 2nd 1985

Dirección permanente - Permanent Address
Haití Oe9-17 y Bombona, Quito, Ecuador.

Correo electrónico- E- mails
mauro098@hotmail.com mauro098@aol.com

Teléfono - Telephones
(593)23154190, (593)22573419

Ecuador

2011

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Efecto del contenido de grasa y sólidos totales en las propiedades físicas, químicas y sensoriales del helado de yogur en la planta de lácteos Zamorano.

Lugar donde realizó la práctica

Hacienda Productora de Banano, Rio Negro, El Oro. Ecuador.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia sobre diferentes aspectos de manejo de cultivo y empaque de banano para exportación. Conocimiento en evaluación de características requeridas en banano para exportación. Diseño de un sistema para control estadístico de las características de la fruta empacada.

Áreas de Interés

Producción y tecnología de productos lácteos; producción y tecnología de productos cárnicos; desarrollo de nuevos productos; administración de empresas con enfoque en comercio internacional y finanzas.

Financiado por

Escuela Agrícola Panamericana Zamorano, Instituto ecuatoriano de crédito educativo y fondos propios.

Degree

Bachelor of Food Science and Technology

Graduation Project (Thesis)

The effect of fat and total solids content in the chemical, physical and sensory proprieties of yogurt Ice cream in Zamorano Dairy industry.

Internship Location

Banano Farm, Rio Negro, El Oro. Ecuador.

Experience obtained during the internship

Experience in different aspects of developing banana crops and export packaging. Statistically evaluation of banana export characteristics. Design a statistic control of packaged fruit characteristics.

Areas of Interest

Dairy processing, Meat processing, new product development and international trade.

Sponsorship

Escuela Agrícola Panamericana Zamorano, Instituto ecuatoriano de crédito educativa and own funds.

Juan Carlos Naranjo Mora

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriano - Ecuadorian

Fecha de nacimiento - Birth Date
11 de Mayo de 1986

Dirección permanente - Permanent Address
Manabí 01-108 y Oriente.
Cdla. Bellavista. Ambato, Ecuador.

Correo electrónico- E- mails
jcnm191@yahoo.es zchuchaquio8@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(593)32845008, (593)32849090



Ecuador

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Efecto de los probióticos *Lactobacillus acidophilus* y *Bifidobacterium bifidum* en las características físico-químicas y sensoriales de queso Cheddar Zamorano

Lugar donde realizó la práctica

Procesadora Nacional de Alimentos, PRONACA. Sto. Domingo, Ecuador.
Procesadora de Mr. Pollo.
Escuela Agrícola Panamericana Zamorano, Planta de Lácteos y Planta de procesamiento de Productos Apícolas.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Se conoció a profundidad la cadena productiva de una de las marcas de la compañía (Mr. Pollo) a través de experiencias relacionadas al funcionamiento de la incubadora y nacedora, control y manejo del ave en la incubadora y nacedora; evaluación y manejo del animal y del galpón a nivel de granjas con una capacidad de 250000 aves; funcionamiento de la certificación HACCP y su aplicación en la planta de faenamiento y en la planta de procesamiento de los subproductos de faenamiento donde se trabajó como Inspector de proceso y Monitorista de Calidad.

Funcionamiento, manejo de equipo y manejo de personal, control de producción, prácticas de laboratorio y de campo tanto en la planta de lácteos como en la planta de procesamiento de productos apícolas.

Áreas de interés

Procesamiento de productos lácteos, procesamiento de productos agrícolas, administración de operaciones, control de calidad, manejo de ganado lechero.

Financiado por
Zamorano y fondos Propios.

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 Cheddar Cheese.

Internship Location

Procesadora Nacional de Alimentos, PRONACA. Sto. Domingo, Ecuador.
Zamorano Agricultural and Panamerican School, Dairy plant and Honey processing plant.

Experience obtained during the internship

Knowledge about one of the productive chains of the company (Mr. Pollo) through experiences related to operation of chicken incubator, evaluation and animal management of the chicken in the incubator, in the poultry shed and farms with a capacity of 250000 animals, operation of HACCP certification in the harvest plant and subproducts processing plant as quality control and process inspector.

Knowledge about equipment operation, personal management, control of production, laboratory and field practices in the dairy plant and honey processing plant.

Areas of Interest

Dairy products processing, agricultural products processing, administration of operation, quality control and Dairy Cattle management.

Sponsorship

Zamorano and own funds.



Andrea Carolina Rosero C.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana - Ecuadorian

Fecha de nacimiento - Birth Date
21 de Agosto de 1986 – August 21st 1986

Dirección permanente – Permanent Address
Urbanización Pusuquí. Calle 5 Lote 463

Correo electrónico- E- mails
caaro1824@hotmail.com. andrea1824@gmail.com

Teléfono - Telephones
(593) 9824-8037, (593) 2352-566

Ecuador

Título obtenido
Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación
Producción de etanol lignocelulósico utilizando fibra seca y fibra húmeda de palmito por medio de las bacterias *E. Coli* EMFR17 y *K. Oxytoca* XZ122

Lugar donde realizó la práctica
Centro para Químicos y Combustibles Renovables, Departamento de Microbiología y Células, Instituto de Alimentos y Ciencias Agrícolas, Universidad de Florida, Gainesville, Florida, USA.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica
Producción de Etanol Lignocelulósico usando Fibra de Palmito como fuente de biomasa.
Procesos de Hidrólisis. Procesos de Sacarificación y Fermentación Simultánea. Cultivo y manejo de microorganismos genéticamente modificados. Adaptación e incubación de bacterias en medios con baja cantidad de nutrientes. Extracción de ADN y técnicas moleculares para detección de patógenos. Manejo del Cromatógrafo Líquido de Alta Presión (HPLC) y análisis del cromatograma. Manejo del Cromatógrafo de Gases (GC) y análisis del cromatograma.

Áreas de interés
Uso de Biomasa para producir biocombustibles.
Etanol lignocelulósico, Biotecnología de microorganismos y alimentos. Manejo de plantas de procesamiento. Negocios internacionales y administración de empresas.

Financiado por
Procesadora Nacional de Alimentos C.A.- PRONACA, Zamorano y fondos propios.

Degree
Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)
Production of lignocellulosic ethanol using wet and dry Palmetto fiber as the feedstock using *E. Coli* and *K. Oxytoca*.

Internship Location
Center for Renewable Fuels and Chemicals, Department of Microbiology and Cell Sciences, Institute of Food and Agricultural Sciences, University of Florida, Gainesville, Florida, USA.

Experience obtained during the internship
Lignocellulosic ethanol production using palmetto fiber as new feed stock. Process of hydrolysis. Process of simultaneous saccharification and fermentation. Culture and handling of genetically modified microorganisms.
Adaptation and incubation of bacteria in minimal media. Extraction of DNA and molecular techniques for detection of pathogens.
Use of High Pressure Liquid Chromatography (HPLC) and analysis of the chromatogram. Use of Gas Chromatography (GC) and analysis of the chromatogram.

Areas of Interest
Use of biomass for biofuel production. Lignocellulosic ethanol, Biotechnology of food and microorganisms. Management of processing plants. International business and business administration.

Sponsorship
National Food Processing CA-PRONACA, Zamorano, own funds.

1824

Antonio José Sáenz Grijalva

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriano - Ecuadorian

Fecha de nacimiento - Birth Date
20 de Marzo de 1986 - March 20th 1986

Dirección permanente - Permanent Address
Urb. Valle 1 Calle Cedros 3B Cumbayá, Quito, Ecuador

Correo electrónico- E- mails
saenz_antonio@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(593)99565481 - (593)22896303



Ecuador

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Efecto antioxidante de alfa tocoferol y TBHQ en la estabilidad de biodiesel de aceites vegetales

Lugar donde realizó la práctica

Laboratorio de Análisis de Alimentos de la Universidad Zamorano (LAAZ), Valle del Zamorano, Tegucigalpa, Honduras.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Asistente de laboratorio en el área de análisis y química de alimentos.
Experiencia en análisis químicos, físicos y sensoriales.
Habilidades en el manejo de instrumentos de laboratorio como Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC), Cromatografía de Gases (GC) y Espectroscopia de Infrarrojo Cercano (NIRS).
Evaluación de vida de anaquel con oxidación acelerada.
Conocimiento en análisis cromatográficos (HPLC) para la evaluación de la concentración de antocianinas en los frijoles rojos de centroamericanos.

Áreas de interés

Extracción de Aceites, energía renovable y producción de bio-combustibles.
Preservación de alimentos, diseño y desarrollo de nuevos productos.
Administración de empresas procesadoras de alimentos con enfoque en comercio internacional.

Financiado por
Fondos propios.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Antioxidant effect of alpha tocopherol and TBHQ in the stability of biodiesel from natural oils.

Internship Location

Zamorano Food Analysis Laboratory (LAAZ), Zamorano Valley, Tegucigalpa, Honduras.

Experience obtained during the internship

Laboratory assistant in the fields of food chemistry and food analysis.
Experience in chemical, physical and sensorial analyses.
Skilled in High Performance Liquid Chromatography (HPLC), Gas Chromatography (GC) and Near Infrared Spectroscopy (NIRS).
Evaluation of shelf life under accelerated oxidation.
Knowledge of High Performance Liquid Chromatography (HPLC) analytical procedures to evaluate the concentration of anthocyanins in Central American red beans.

Areas of Interest

Oil extraction, renewable energy and production of biofuels.
Food preservation, design and development of new products.
Administration of food processing companies aimed for international trade

Sponsorship

Own funds.



Ecuador

Franklin Geovanny Solano

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriano

Fecha de nacimiento - Birth Date
21 de Julio de 1987

Dirección permanente - Permanent Address
Villa 21 Conj.D-02. Cdla Panorano, Duran,
Guayas Ecuador.

Correo electrónico- E- mails
franklin_garofalo@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(593)042807895

1805

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Desarrollo de una pasta larga con champiñones a base de harina y champiñones en la Escuela Agrícola Panamericana.

Lugar donde realizó la práctica

Laboratorio de Microbiología de Alimentos, Laboratorio de Calidad y Organoléptica, S.O.N.G.A. Sociedad Nacional de Galápagos C.A. Guayaquil, Ecuador.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia en diferentes aspectos como en el área de microbiología y calidad de alimentos, incluyendo habilidades de laboratorio en dicho tema. Conocimientos en sistemas de control de producción en el área de empaque y área de valor agregado.

Áreas de interés

Coordinación, capacitación y asesoramiento técnico de proyectos o programas agroindustriales gubernamentales y no gubernamentales. Transformación de materias primas agropecuarias en productos de alto valor agregado. Autogestión y promoción de empresas agroindustriales. Innovación y desarrollo de nuevos productos. Gestión y control de calidad de materias primas, procesos y productos terminados. Gestión de la inocuidad alimentaria. Gestión de proyectos de investigación o de inversión agroindustrial.

Financiado por

Escuela Agrícola Panamericana, El Zamorano y fondos propios.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Development of a wheat flour based pasta with added mushrooms.

Internship Location

Food Microbiology and sensory Laboratory S.O.N.G.A Galapagos National Society C.A. Guayaquil, Ecuador.

Experience obtained during the internship

Experience in food microbiology, quality motoring of food. Laboratory procedures and protocols.
Experience in quality control systems at production level and added value products.

Areas of Interest

Technical assistance, management and design of government and non government outreach projects. Added value oriented transformation of agricultural products. Quality control and food safety management systems. Food Conversion of agricultural raw materials into products with high added value. Management of research projects or agribusiness oriented initiatives.

Sponsorship

Zamorano University and own funds.

Jorge Segundo Vergara I.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriano -Ecuadorian

Fecha de nacimiento - Birth Date
29 de Junio de 1985

Dirección permanente – Permanent Address
Alborada 4ta Etapa Manzana Fs. Villa 8,
Guayaquil-Ecuador

Correo electrónico- E- mails
jycaza23@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(00593)42244737, (00593)52790189



Ecuador

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Implementación de un plan de muestreo para la carga microbiológica en leche fluida en la planta de lácteos zamorano.

Lugar donde realizó la práctica

Laboratorio de Calidad de refrescos de la Planta de Cervecería Hondureña, Sabmiller. San Pedro Sula Honduras.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Toma de Brix y CO² de cada una de las líneas de producción de refrescos, análisis de la recepción de azúcar en el área de materias primas, implementación de plan 5S para hacer más eficiente el trabajo en las plantas de producción.

Áreas de interés

Procesamiento de productos lácteos; administración de empresas.

Financiado por

Fondos propios.

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Implementation of a sampling plan for control the microbiologic load in fluid milk at the Zamorano dairy plant

Internship Location

Beverages' Quality Laboratory of the Hondurean Brewery Plant, Sabmiller. San Pedro Sula, Honduras.

Experience obtained during the internship

Brix and CO² data acquisition of each of the single beverage production lines, analysis of the sugar reception in the area of raw materials, usage of the 5S plan to work more efficiently in the production of the plants.

Areas of Interest

Processing of dairy products.
Business Administration

Sponsorship

Own funds.



Nancy Antonieta Cazco M.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana - Ecuadorian

Fecha de nacimiento - Birth Date
13 de Septiembre de 1980

Dirección permanente - Permanent Address
España 30-49 y New York (Riobamba-Ecuador)

Correo electrónico- E- mails
nancy_cazco@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(593) 32 966 796

Ecuador

2011

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación

Formulación de una mezcla basada en miel Polen y fruta deshidratada como una opción nutritiva para desayunos.

Lugar donde realizó la práctica

Universidad Zamorano, Planta de procesamiento de mieles y derivados. Valle del Yeguaré, Honduras.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia adquirida en la elaboración de nuevos productos apícolas y estimación de costos de producción.

Áreas de interés

Desarrollo de nuevos productos, microbiología de alimentos, comercio exterior y desarrollo socioeconómico.

Financiado por

Fondos propios y Fundación Wilson Popenoe

Degree

Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)

Formulation of a mixture based on honey, pollen and dehydrated fruit as a nutritional option for breakfast.

Internship Location

Zamorano University, Honey Processing Plant. Yeguaré Valley, Honduras.

Experience obtained during the internship

Experience obtained on the elaboration of new beekeeping products and the estimation of production cost.

Areas of Interest

Development of new products, food microbiology, foreign trade and socioeconomic development.

Sponsorship

Own found and Wilson Popenoe Foundation

Mauro David Falconi Barriga

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriano - Ecuadorian

Fecha de nacimiento - Birth Date
25 de Junio de 1985

Dirección permanente - Permanent Address
Av. América 40-83 y Veracruz, Quito, Ecuador.

Correo electrónico- E- mails
maurodfb@gmail.com , mauro_dfb@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(593)22247724, (593)32942149



Ecuador

Título obtenido
Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación
Desarrollo de un prototipo de Salsa de Aguacate Hass (Persea Americana), con características sensoriales estables.

Lugar donde realizó la práctica
Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), Departamento de Desarrollo Agroindustrial Rural, Universidad de Costa Rica, San José, Costa Rica.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica
Experiencia en caracterización del proceso de maduración de una Musacea no tradicional en este caso Red Macabu, dentro de esto se evaluó características físico-químicas. Desarrollo de productos con base en la caracterización de postcosecha del Banano. Experiencia en secado de Banano para la producción de harina cuando verde y de banano pasa de maduro.

Áreas de interés
Extracción de aceite y producción de biodiesel; Análisis de Alimentos (Físico-Químicos); Desarrollo de nuevos productos; administración de empresas.

Financiado por
Escuela Agrícola Panamericana Zamorano y fondos propios.

Degree
Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)
Development of a prototype Sauce of Avocado Hass (Persea Americana), with stable sensory characteristics.

Internship Location
Food Science and Technology National Center (CITA), Rural Agroindustry Developing Department, University of Costa Rica, San José, Costa Rica.

Experience obtained during the internship
Experience in characterizing the maturation process of a not traditional Musacea in this case Red Macabu, evaluated within its physicochemical characteristics. Product development based on the post-harvest characterization of the Musacea. Experience in drying for production of flour and ripe bananas.

Areas of Interest
Oil extraction and biodiesel production; Food Analysis (Physicochemical); New products development; business administration.

Sponsorship
Zamorano and own funds.



Priscila Carolina Latorre V.

Nacionalidad - Nationality
Ecuadorian - Ecuadorian

Fecha de nacimiento - Birth Date
23 de Enero de 1985 January 23rd of 1985

Dirección permanente - Permanent Address
Ave. La Prensa y calle San Carlos OE4-480. Quito, Ecuador.

Correo electrónico- E- mails
carol_javit8@hotmail.com

Teléfono - Telephones
(503) (2) 2591-653, (503) (2) 2537-331

Ecuador

Título obtenido
Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

Título del proyecto de graduación
Evaluación microbiológica del chorizo campeño elaborado en Zamorano en 3 diferentes puntos de comercialización

Lugar donde realizó la práctica
Laboratorio de Fermentación,
Departamento de Ciencia de Alimentos, Universidad Estatal de Iowa, Ames, Iowa, USA.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Trabajé con ensayos enzimáticos en hongos y en un subproducto del etanol, ensayos de azúcares totales y azúcares reductores, medidas de pH, toma y preparación de muestras para pruebas de etanol y azúcares por medio de Cromatografía Líquida de Alta Presión (HPLC). Experiencia en el funcionamiento de HPLC, espectrofotómetro, centrifugación, incubadoras, autoclaves, microscopios, etc

Áreas de interés
Investigación y desarrollo de nuevos productos, producción de biodiesel y bioetanol, procesamiento de productos agrícolas especialmente cacao, análisis y química de alimentos, nutrición humana.

Financiado por
Fondos propios y Zamorano

Degree
Bachelor of Science in Food Technology

Graduation Project (Thesis)
Microbiological evaluation of chorizo campeño elaborated at Zamorano in 3 different marketing points.

Internship Location
Fermentation Facility, Food Science Department, Iowa State University, Ames, Iowa, USA.

Experience obtained during the internship
I was involved in thin stillage and fungal enzyme assays, total and reducing sugar assays, pH measures, sampling and preparation of samples for ethanol and sugar assays via High Pressure Liquid Chromatography (HPLC). I had chance to learn the operation of HPLC, spectrophotometer, centrifugation, incubators, autoclaves, microscopes etc.

Areas of Interest
Research and development of new products, fermentation, biodiesel and bioethanol production, agricultural products processing especially cocoa, food chemistry, food analysis and human nutrition.

Sponsorship
Own funds and Zamorano

2011