

# Nathalia Jasmine Naranjo

Nacionalidad - Nationality  
Ecuatoriana - Ecuadorian

Fecha de nacimiento - Birth Date  
23 de Agosto de 1986

Dirección permanente - Permanent Address  
Alborada etapa 12, manzana 11, villa 10.  
Guayaquil, Guayas, Ecuador.

Correo electrónico- E- mails  
nathynb86@hotmail.com

Teléfono - Telephones  
(593) 42244060



Ecuador

## Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

## Título del proyecto de graduación

Efecto de la presión de homogenización de la leche en propiedades físico-químicas y sensoriales en el queso crema.

## Lugar donde realizó la práctica

Laboratorio de Investigación de Bioprocuremento y plantas Bioactivas, Departamento de Horticultura, Universidad de Texas A&M, College Station, Texas, USA.

## Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia sobre temas relacionados con el proceso de postcosecha de frutas y vegetales, incluyendo el análisis de compuestos bioactivos para la inhibición de cáncer. Conocimiento de métodos de extracción para la evaluación de análisis químicos (HPLC) a partir de ácido dipicolínico.

## Áreas de interés

Nutrición y cáncer, procesamiento y producción de lácteos, análisis de alimentos, desarrollo de nuevos productos y componentes bioactivos en los alimentos.

## Financiado por

Zamorano y fondos propios.

## Degree

Bachelor of Science in Food Technology

## Graduation Project (Thesis)

Effect of milk homogenization in physical, chemical and sensory properties of "queso crema".

## Internship Location

Plant Bioactives and Bioprocessing Research Laboratory, Horticultural Department, Texas A&M University, College Station, Texas, USA.

## Experience obtained during the internship

Experience related to fruit and vegetables postharvest, including the bioactives compound analysis related to cancer inhibition. Knowledge of methods of extraction to evaluate new chemical analysis, HPLC, from dipicolinic acid.

## Areas of Interest

Nutrition and cancer, processing of dairy products, food analysis, development of new products and bioactives compounds in food.

## Sponsorship

Zamorano and own funds.



# Alejandro Norberto Huevo

**Nacionalidad - Nationality**

Salvadoreña - Salvadorian

**Fecha de nacimiento - Birth Date**

8 de Octubre de 1986

**Dirección permanente - Permanent Address**

Cumbre de la Escalón ave. Las brisas casa 8-B

**Correo electrónico- E- mails**

huevo10@hotmail.com

**Teléfono - Telephones**

(502)79410946, (502)79331060

## El Salvador

**Título obtenido**

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

**Título del proyecto de graduación**

Estudio Comparativo de Conteo de Coliformes Totales en Lactuca sativa variedad Iceberg en Supermercados y Mercados de Tegucigalpa

**Lugar donde realizó la práctica**

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

**Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**

Desarrollo de nuevos productos con ingredientes funcionales (semillas de chia), conducción de paneles sensoriales.

**Áreas de interés**

Microbiología de alimentos, Inocuidad alimentaria, Servicios alimentarios y Desarrollo de nuevos productos.

**Financiado por**

Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP) y fondos propios.

**Degree**

Bachelor of Science in Food Technology

**Graduation Project (Thesis)**

Comparative Study of Total Coliform Bacteria on Iceberg Variety Lactuca sativa, in traditional markets and supermarkets of Tegucigalpa, Honduras.

**Internship Location**

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

**Experience obtained during the internship**

Food product development with functional ingredients (chia seeds), taste panel conduction.

**Areas of Interest**

Food Microbiology, Food Service, New Food Product Development.

**Sponsorship**

Salvadorian Institute of Professional Formation- (INSAFORP) and own funds.

182

# Yexenia Aracely Landaverde

Nacionalidad - Nationality  
Salvadoreña - Salvadorian

Fecha de nacimiento - Birth Date  
9 de Enero de 1984

Dirección permanente - Permanent Address  
#4-2 Colonia Utila, Santa Tecla,  
La Libertad, El Salvador, C.A.

Correo electrónico- E- mails  
yesenialt@gmail.com; gotitalegre@hotmail.com

Teléfonos - Telephones  
(503)2 228 1316, (503)2 228 3678



**El Salvador**

## Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

## Título del proyecto de graduación

Efecto del sorbitol sobre las características físicas y sensoriales en las tripas naturales de cerdo.

## Lugar donde realizó la práctica

Planta de Cárnicos, Universidad Zamorano, Honduras, C. A.

## Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia en manejo y funcionamiento de una planta de cárnicos. Procesamiento y control de calidad de productos cárnicos. Control y chequeo de plan HACCP. Supervisión de personal de producción como también de alumnos en todas las áreas de la planta.

## Áreas de interés

Microbiología y manejo de productos crudos. Industria Láctea y Cárnica. Nutrición Humana.

## Financiado por

Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP) y fondos propios.

## Degree

Bachelor of Science in Food Technology

## Graduation Project (Thesis)

Effect of sorbitol on the physical and sensory characteristics in the natural casing.

## Internship Location

Meat Processing Plant, University of Zamorano, Honduras, C. A.

## Experience obtained during the internship

Management and performance experience of Meat Processing Plant. Processing and quality control of meat products. Quality control and checkup of HACCP plan. Supervision of production personnel and students in every plant area.

## Areas of Interest

Microbiology and management of raw products. Dairy and Meat Industries. Human Nutrition

## Sponsorship

Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP) and own funds.



# Karen Elena Ramírez F.

**Nacionalidad - Nationality**  
Salvadoreña - Salvadorian

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
29 de Enero de 1986

**Dirección permanente - Permanent Address**  
2da Calle, Casa #12 Col. Sitio del niño,  
San Juan Opico, La Libertad, El Salvador.

**Correo electrónico- E- mails**  
kerf\_008@hotmail.com

**Teléfono - Telephones**  
(503)23385435, (503)79315564

## El Salvador

**Título obtenido**  
Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

**Título del proyecto de graduación**  
Análisis situacional de la calidad de servicios alimentarios en la cafetería zamorano.

**Lugar donde realizó la práctica**  
Quevedo-Ecuador. Planta de procesamiento TROPIFRUTAS S.A. basada en la producción de concentrado y jugo de maracuyá, piña y puré y concentrado de banano.

**Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**  
Conocimiento sobre el área de producción de concentrado y jugo de maracuyá, control de calidad, pruebas físicas y microbiológicas a productos en proceso y terminados, mantenimiento de equipos, administración de la planta, manejo del personal, compra de materia prima donde se interactuó con proveedores de la planta para obtener información de tendencias del mercado, monitoreos de productividad de maracuyá y papaya y desarrollo de programa de trazabilidad en maracuyá

**Áreas de interés**  
Desarrollo de nuevos productos; Control de calidad; Servicios Alimentarios; Inocuidad Alimentaria; Nuevas tecnologías en procesos de alimentos; Análisis físico y químico de alimentos

**Financiado por**  
Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP), Zamorano y Fondos Propios.

**Degree**  
Bachelor of Science in Food Technology

**Graduation Project (Thesis)**  
Evaluation of the food services quality system in the Zamorano Cafeteria.

**Internship Location**  
Quevedo-Ecuador, Fruit Processing plant TROPIFRUTAS S.A. Production of Passion fruit pineapple and banana concentrated and juice.

**Experience obtained during the internship**  
I get knowledge about the production of fruit concentrated and juice, quality control, physical and microbiological analysis on products in process and finished products. I obtained experience in equipment of maintenance, plant management, staff management and purchase of raw materials. I visited providers to obtain information of the market habits and production monitoring field practices of passion fruit and papaya, and I contributed to the development a traceability program of passion fruit.

**Areas of Interest**  
Development of new products; quality control; food service; food safety, new technologies in food processing; physical and chemical analysis of foods.

**Sponsorship**  
Instituto Salvadoreño de Formación Profesional, INSAFORP, Zamorano and own funds.

2011

# Erick Cristian Cruz M.

Nacionalidad - Nationality  
Salvadoreño - Salvadorian

Fecha de nacimiento - Birth Date  
28 de Agosto 1982

Dirección permanente - Permanent Address  
Col. La Sultana 2, pasaje poniente 2, Block "M", #8,  
Antiguo Cuscatlan, La Libertad, El Salvador.

Correo electrónico- E- mail  
erickcruz9@hotmail.com

Teléfono - Telephones  
(503) 22435764



**El Salvador**

## Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

## Título del proyecto de graduación

Efecto de tres temperaturas de congelación en el falso fruto del Marañoñ (Anacardium Occidentale).

## Lugar donde realizó la práctica

Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA) Navarra, España.

## Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia sobre curvas de penetración y distribución de calor con la utilización de termopares y dataloggers, asesoramiento en desarrollo de nuevos productos, sobre seguridad e higiene, legislación y normativa, calibraciones de equipos de la industria alimentaria y conocimientos teóricos sobre exportación de productos alimenticios a Estados Unidos según la FDA y a Europa con base en las normas establecida por la International Food Standard (IFS). Curso de procesos térmicos y manipuladores de alimentos

## Áreas de interés

El área empresarial enfocada en la exportación e importación de alimentos, la administración pública con énfasis en proyectos de seguridad alimentaria y franquicias orientado a líneas de restaurante.

## Financiado por

Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP), Escuela de Agrícola Panamericana (Zamorano) y fondos propios.

## Degree

Bachelor of Science in Food Technology

## Graduation Project (Thesis)

Effect of three temperatures of freezing of the Marañoñ's false fruit (Anacardium Occidentale).

## Internship Location

National Center of Food Safety and Technology (CNTA) Navarra, Spain.

## Experience obtained during the internship

Experience on heat penetration curves using thermocouples and dataloggers, new food product development, food safety, food legislation and normative, equipment calibration for food processing. Experience on food import regulation according to FDA and Euregap regulations. Course on thermal processes and food manipulation.

## Areas of Interest

Export and import management of food items. Public administration with emphasis in projects on food safety and restaurant franchise's.

## Sponsorship

Salvadorian Institute for Professional Formation (INSAFORP), Zamorano University and own funds.



# Joaquin Ernesto Hernández

**Nacionalidad - Nationality**  
Salvadoreño - Salvadorian

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
12 de abril de 1987.

**Dirección permanente - Permanent Address**  
Lagman Lekares vägen 32, Norsborg  
Stockholm, Sweden

**Correo electrónico- E- mails**  
joaerher@yahoo.com

**Teléfono - Telephones**  
(46) 704214007; (504) 96203322

## El Salvador

### Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

### Título del proyecto de graduación

Desarrollo de un bocadillo a base de chocolate y fruta deshidratada

### Lugar donde realizó la práctica

Welcome Hotel y Restaurante  
Wårdshuset Lasse Maja, Estocolmo, Suecia.

### Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia como supervisor de inocuidad alimentaria en las distintas áreas de preparación de alimentos del restaurante. Desarrollo de un manual de identificación de puntos de riesgo en la preparación de alimentos.

### Áreas de interés

Servicios alimentarios. Control de Inocuidad Alimentaria. Desarrollo de nuevos productos. Nutrición Humana.

### Financiado por

Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP), Gobierno de Taiwán y Fondos propios.

### Degree

Bachelor of Science in Food Technology

### Graduation Project (Thesis)

Development of a snack using chocolate covered dried fruit

### Internship Location

Welcome Hotel and Wardshuset Lasse Maja Restaurang, Stockholm, Sweden.

### Experience obtained during the internship

Experience working as a food safety supervisor in several food preparation areas. Development of a risk assessment manual in food preparation areas.

### Areas of Interest

Food service management. Food safety management. New food product development. Human nutrition.

### Sponsorship

Salvadorean Institute for Professional Education (INSAFORP), The Government of Taiwan and own funds.

2011

# Raúl Alfonso Villatoro B.

Nacionalidad - Nationality  
Salvadoreño - Salvadorian

Fecha de nacimiento - Birth Date  
15 de Marzo de 1987 - March 15, 1987

Dirección permanente - Permanent Address  
Calle Morazán # 12, Barrio El Calvario, Corinto, Morazán,  
El Salvador. Urbanización ACOVIT, Pje 4,  
# 3 block E, Santa Tecla, La Libertad, El Salvador.

Correo electrónico- E- mail  
rvillatoro08@gmail.com o torete1503@yahoo.es

Teléfono - Telephones  
(503)26581210, (503)22293470



**El Salvador**

## Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

## Título del proyecto de graduación

Elaboración de Manual de Procedimientos para el Laboratorio de Microbiología de Alimentos de Zamorano para la acreditación con la Norma ISO/IEC 17025.

## Lugar donde realizó la práctica

Planta de lácteos Macay, de Los Quesos de Oriente, Sonsonate, EL Salvador.

## Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia en la elaboración de productos lácteos de alto consumo en El Salvador. Elaboración y aplicación de un manual de buenas prácticas de manufactura en el proceso de elaboración de productos lácteos.

## Áreas de interés

Desarrollo de nuevos productos en el área de lácteos y carnicos. Diseñar procesos para la elaboración de alimentos con alta calidad en inocuidad. Mercadeo de productos alimenticios.

## Financiado por

Gobierno de China-Taiwán; Instituto Salvadoreño de Formación Profesional INSAFORP y fondos propios.

## Degree

Bachelor of Science in Food Technology

## Graduation Project (Thesis)

Development of the Procedures Manual for the Laboratory of Food Microbiology at Zamorano for accreditation with the Standard ISO/IEC 17025.

## Internship Location

Macay Dairy Industry, El Salvador

## Experience obtained during the internship

Dairy products process and application of good manufacturing practices manual

## Areas of Interest

Research and Develop of new Dairy and Meat products, Process design for the production of high quality food products. Marketing of food product.

## Sponsorship

China-Taiwán Government; Instituto Salvadoreño de Formación Profesional INSAFORP and own funds.



**El Salvador**

# Alejandra María Sánchez Q.

**Nacionalidad - Nationality**  
Salvadoreña - Salvadorian

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
6 de diciembre de 1987

**Dirección permanente - Permanent Address**  
Colonia y Calle Las Magnolias, #18, Soyapango,  
San Salvador, El Salvador.

**Correo electrónico- E- mails**  
aleq\_03@hotmail.com aleq03@gmail.com

**Teléfono - Telephones**  
(503)22945150, (503)77250316, (504)97739242

TOP  
200

## **Título obtenido**

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

## **Título del proyecto de graduación**

Efecto del porcentaje de grasa en las características físico-químicas y sensoriales de la cuajada utilizando diferentes procesos de desuerado.

## **Lugar donde realizó la práctica**

Planta de procesamiento de productos lácteos, Escuela Agrícola Panamericana Zamorano, Honduras.

## **Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**

Procesamiento de una amplia variedad de productos lácteos incluyendo leche saborizada, helados, mantequilla, crema ácida, yogur y quesos; así como los análisis físicos, químicos, sensoriales y microbiológicos relacionados. Manejo de recursos humanos. Manejo de sistemas de control de calidad.

## **Áreas de interés**

Procesamiento de productos lácteos con enfoque a mercados especializados como dietéticos, funcionales u otros, y nutrición humana. Desarrollo de nuevos productos. Implementación de sistemas HACCP, BPM y POES.

## **Financiado por**

Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP), Escuela Agrícola Panamericana y fondos propios.

## **Degree**

Bachelor of Science in Food Technology

## **Graduation Project (Thesis)**

Effect of milk fat percentage in sensory, physical and chemical characteristics of cuajada using different type of dewheying processes.

## **Internship Location**

Dairy Plant of the Escuela Agrícola Panamericana Zamorano, Honduras.

## **Experience obtained during the internship**

Processing and physical, chemical and sensory analyses of various dairy products including flavored milk, ice cream, butter, yogurt, cheeses and sour cream. Human resources management. Quality control systems management.

## **Areas of Interest**

Dairy products processing focused in specific markets like functional or light products. Human Nutrition. New Products Development. HACCP, GMP and SSOPS implementation.

## **Sponsorship**

Salvadorian Institute of professional formation (INSAFORP), Escuela Agrícola Panamericana and own funds.



# Ester Mesalina Urbina S.

**Nacionalidad - Nationality**  
Salvadoreña - Salvadorian

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
4 de Enero de 1987- January 4, 1987

**Dirección permanente - Permanent Address**  
Residencial Los Cipreses, 8 ave. Nte.  
Pol B-5 #12, Santa Tecla, La Libertad.

**Correo electrónico- E- mails**  
misstifab\_5@hotmail.com

**Teléfono - Telephones**  
(503)2228 3081, (503)7887551



**El Salvador**

## **Título obtenido**

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria.

## **Título del proyecto de graduación**

Impacto antropométrico nutricional por el cambio en los hábitos alimenticios de los estudiantes de primer año de diferentes nacionalidades después de 4 y 7 meses del ingreso a Zamorano.

## **Lugar donde realizó la práctica**

Planta de procesamiento TROPIFRUTAS S.A. Quevedo - Ecuador.

## **Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**

Procesamiento de jugos, concentrados y purés de frutas tropicales, conocimiento del proceso desde el recibo de materia, hasta el almacenamiento y embarque del producto terminado. Participación en el laboratorio de control de calidad, incluyendo análisis microbiológicos, manejo de equipos, manejo de recursos humanos y mantenimiento preventivo de equipos y maquinaria industrial. Visita de fincas y proveedores de la empresa con el fin de realizar monitoreos de productividad y situación del mercado local. Desarrollo de un programa de trazabilidad y de un plan de reciclaje aplicable a la compañía.

## **Áreas de interés**

Tecnología de Alimentos, nutrición humana, control de calidad, desarrollo de nuevos productos, inocuidad alimentaria, análisis microbiológicos, seguridad alimentaria.

## **Financiado por**

Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP), Zamorano y Fondos Propios.

## **Degree**

Bachelor of Science in Food Technology

## **Graduation Project (Thesis)**

Nutritional anthropometric impact in the freshman students from different counties after four and seven months of life in Zamorano.

## **Internship Location**

Fruit processing plant TROPIFRUTAS S.A. Quevedo- Ecuador.

## **Experience obtained during the internship**

Processing of juice, concentrates and purees of tropical fruits, knowledge of the process from the raw material receipt, to the storage and boarding of the finished product. Participation in the quality control laboratory, including microbiological analyzes, handling of equipment, management of human resources and preventive maintenance of equipment and industrial machinery. Visits to passion fruit producing farms, also visits to suppliers of the company with the purpose of to make productivity monitoring and know the situation of local market. Development of a program of traceability, and a recycle plan to the company.

## **Areas of Interest**

Food technology, human nutrition, quality control, development of new products, food safety, microbiological analysis, and food security.

## **Sponsorship**

Salvadorian Institute of Professional Training (INSAFORP), Zamorano and own funds.

# Waldo Antonio Zometa H.

**Nacionalidad - Nationality**  
Salvadoreño - Salvadoran

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
28 de Junio de 1987 – June 28, 1987

**Dirección permanente – Permanent Address**  
Urbanización Madre Selva Pasaje 10 Oriente,  
F Norte, Casa #18, Antiguo Cuscatlán, Santa Elena.

**Correo electrónico- E- mail**  
waz\_zometa@hotmail.com waldozometa08@gmail.com

**Teléfono - Telephones**  
(503)7941-0590



**El Salvador**

1000

## **Título obtenido**

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

## **Título del proyecto de graduación**

Elaboración de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM's) para el restaurante Nifu- Nifa en Tegucigalpa, Honduras.

## **Lugar donde realizó la práctica**

Universidad de Texas A&M,  
Departamento de Nutrición y  
Alimentación Humana.

## **Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**

Experiencia en la cuantificación de Antocianinas y polifenoles totales, capacidad antioxidante del puré fruta de Açai mediante la prueba de ORAC además de mejorar la habilidad de investigación de información.

## **Áreas de interés**

Implementación de manuales de buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, administración de operaciones y desarrollo de empaques innovadores, útiles para la industria.

## **Financiado por**

Instituto Salvadoreño de Formación Profesional INSAFORP, Zamorano y fondos propios.

## **Degree**

Bachelor of Science in Food Technology

## **Graduation Project (Thesis)**

Good Manufacturing Practices (GMP's) Manual for the franchise of restaurant Nifu-Nifa in Tegucigalpa, Honduras.

## **Internship Location**

Nutrition and Food Science Department.  
Texas A&M University, College Station, TX.

## **Experience obtained during the internship**

Quantification of total anthocyanin, total soluble phenolics and antioxidant capacity of Açai Fruit puree using ORAC assay. Improvement of general research skills.

## **Areas of Interest**

Good Manufacturing Practices, Develop of new package and Operation and Process Administration.

## **Sponsorship**

Instituto Salvadoreño de Formación Profesional INSAFORP, Zamorano and own funds.

# Aida Victorie Carles Barrios

Nacionalidad - Nationality  
Guatemalteca -Guatemalan

Fecha de nacimiento - Birth Date  
5 de Julio de 1987

Dirección permanente – Permanent Address  
20 ave 5-43 zona 7 Kaminal Juyú 1,  
Ciudad de Guatemala, Guatemala.

Correo electrónico- E- mails  
aidacarles46@gmail.com aidacarles46@hotmail.com

Teléfono - Telephones  
(502)52048253 (502)59919111



**Guatemala**

## Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

## Título del proyecto de graduación

Efecto de la pasteurización y la concentración de café en las características físico-químicas y sensoriales en la leche

## Lugar donde realizó la práctica

Frito Lay Central América, División Guatemala.

## Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Control de calidad del maíz. Auditorias del proceso del maíz. Redacción de manuales del procedimiento del área de cocción de maíz, guías de procesamiento y empaqueo de los productos de maíz.

## Áreas de interés

Desarrollo de nuevos productos. Control de calidad. Agroindustrialización. Tecnología de la leche. Procesamiento de granos básicos. Producción de biocombustibles.

## Financiado por

Fondos propios y Zamorano.

## Degree

Bachelor of Science in Food Technology

## Graduation Project (Thesis)

Effect of pasteurization process and concentration of coffee in the physical-chemical and sensory characteristics of milk.

## Internship Location

Frito Lay Central America – Guatemala.

## Experience obtained during the internship

Quality control and audits of corn processing. Elaboration of process manual for the cooking area of corn and guides for processing and packaging of corn products.

## Areas of Interest

Research and development of new products. Quality control. Agroindustrialization. Dairy and grain processing. Production of biofuels.

## Sponsorship

Own funds and Zamorano.



# César Augusto Galindo P.

**Nacionalidad – Nationality:**  
Guatemalteco- Guatemalan

**Fecha de Nacimiento – Birth Day:**  
17 de octubre de 1986 - October 17, 1986

**Dirección permanente – Address:**  
1ª. Ave. 7ª. Calle, Calle del Rastro, Patulul,  
Suchitepéquez, Guatemala.

**Correo electrónico - e-mail:**  
Galindop17@hotmail.com

**Teléfono – Telephone:**  
(502) 7871-9155

## Guatemala

**Título obtenido**  
Ingeniero en Agroindustria Alimentaria.

**Título del proyecto de graduación**  
Efecto de la frecuencia de lavado de manos y el uso de guantes como protección contra la contaminación microbiológica de los alimentos durante la manipulación de productos cárnicos en la Empresa Universitaria de industria de productos cárnicos de Zamorano, Honduras, C. A.

**Lugar donde realizó la práctica**  
Laboratorio de calidad de cereales, departamento de ciencias de suelo y cultivo, Universidad Texas A&M, College Station, Texas, United States.

**Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**

Trabajo en equipo con personas de otros continentes en el desarrollo de productos alimenticios, aplicación de las características físico-químicas de los cereales en el procesamiento de alimentos, procesamiento de tortillas de harina de trigo y maíz y medición de las características físicas de la tortilla.

**Áreas de interés**  
Industrias cármicas y lácteas, producción de biodiesel, formulación y ejecución de proyectos empresariales para el desarrollo rural sostenible e investigación para el desarrollo de alimentos funcionales.

**Financiado por**  
Productos Lácteos Parma

**Degree**  
Bachelor of Science in Food Technology

**Graduation Project (Thesis)**  
Effect of the frequency of hand-washing and the use of gloves as protection against the microbiological contamination of foods during handling of meat products at the meat plant of Zamorano, Honduras.

**Internship Location**  
Cereal Quality Lab, Soil & Crop Sciences Department, Texas A&M University, College Station, Texas, United States.

**Experience obtained during the internship**  
Team work with people from different continents in the food products development, use and application of physical and chemical characteristics of cereals in food processing. Processing of wheat and corn tortilla and his physico-chemical characterization.

**Areas of interest**  
Meat and dairy industries, biodiesel production, formulation and implementation of business projects for sustainable rural development and research for the development of functional food.

**Sponsorship**  
Parma Dairy Products

2011

# Lilian María André Kroker

**Nacionalidad - Nationality**  
Guatemalteca - Guatemalan

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
22 de Noviembre de 1987

**Dirección permanente - Permanent Address**  
6ta Calle 6-20 Zona 1, Chiquimula,  
Chiquimula, Guatemala.

**Correo electrónico - E- mails**  
mariankro@hotmail.com , mariankro@gmail.com

**Teléfono - Telephones**  
(502) 79425-171 (502) 79422-027



**Guatemala**

## **Título obtenido**

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

## **Título del proyecto de graduación**

Efecto del jugo de marañón (Anacardium occidentale) en las propiedades físico-químicas, microbiológicas y sensoriales del longissimus dorsi del cerdo.

## **Lugar donde realizó la práctica**

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

## **Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**

Freído al vacío de snacks saludables; tecnología de empaques; análisis físico-químicos; irradiación como método alternativo de conservación de alimentos.

## **Áreas de interés**

Ingeniería de alimentos; administración de empresas agroindustriales; energía renovable y biocombustibles; Establecimiento de proyectos de investigación.

## **Financiado por**

Fondos propios.

## **Degree**

Bachelor of Science in Food Technology

## **Graduation Project (Thesis)**

Effect of Cashew Juice (Anacardium occidentale) on pork longissimus dorsi physical, chemical, microbiological and sensorial properties.

## **Internship Location**

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

## **Experience obtained during the internship**

Vacuum frying for healthy snacks; packaging technology; physical-chemical testing; irradiation with electron beam as an alternative method of food preservation.

## **Areas of Interest**

Food engineering; Food Processing Business Management; Renewable energy and biofuels; Establishment of research projects.

## **Sponsorship**

Own funds.



**Guatemala**

# Gerson Isai Marroquín R.

**Nacionalidad - Nationality**  
Guatemalteco - Guatemalan

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
12 de Abril de 1986

**Dirección permanente - Permanent Address**  
2ª ave. 4-35 Col. San José el Placer, Villa Nueva,  
Guatemala, Guatemala, C. A.

**Correo electrónico- E- mails**  
proavi2@hotmail.com

**Teléfono - Telephones**  
(502)6629 8993

2008

## Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

## Título del proyecto de graduación

Desarrollo de un nuevo color para la salchicha Hot Dog marca Zamorano.

## Lugar donde realizó la práctica

Departamento de Ciencia de la Carne, Texas A&M University, College Station, Texas. USA.

## Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Desarrollo de conocimiento y destrezas en manejo, calidad, inocuidad y procesamiento de productos cárnicos por medio de clases. Asistente del laboratorio de evaluación sensorial de productos cárnicos, asistente del laboratorio de análisis físico-químico de productos cárnicos.

## Áreas de Interés:

Procesamiento de productos lácteos y cárnicos; Desarrollo de nuevos productos; biocombustibles; administración de empresas agroindustriales.

## Financiado por

Zamorano, AGROBECA y fondos propios.

## Degree

Bachelor of Science in Food Technology

## Graduation Project (Thesis)

Development of a new color to Hot Dog Zamorano Brand.

## Internship Location

Meat Science Department, Texas A&M University, College Station, TX. USA.

## Experience obtained during the internship

Develop of knowledge and skills about handling, quality, safety and processing of meat products through classes. Assistant of the Meat Science Sensory Evaluation laboratory, Assistant of The Physical-Chemical Meat analysis laboratory.

## Areas of Interest

Processing of dairy and meat products; New products development; Biofuels; Food processing plants management.

## Sponsorship

Zamorano, AGROBECA and own funds.

# Kevin Estuardo Mis Solval

Nacionalidad - Nationality  
Guatemalteco - Guatemalan

Fecha de nacimiento - Birth Date  
21 de Noviembre de 1986 – November 21<sup>st</sup> 1986

Dirección permanente – Permanent Address  
10<sup>a</sup> Calle 16-20 Zona 1 Col. San Antonio Las Casas,  
Coatepeque, Quetzaltenango, Guatemala.

Correo electrónico- E- mails  
kevmisolval@msn.com

Teléfono - Telephones  
(502) 77756131



**Guatemala**

## Titulo obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

## Título del proyecto de graduación

Evaluación de características físico-químicas del biodiesel producido a partir de aceite de palma (*Elaeis guineensis*) cocinado a diferentes niveles.

## Lugar donde realizó la práctica

Laboratorio de Ingeniería de Alimentos, Departamento de Ciencia de Alimentos, Universidad Estatal de Louisiana, Baton Rouge, Louisiana, EEUU.

## Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Elaboración de un proyecto de investigación acerca de la producción de biodiesel a partir de aceite de soya cocinado. Experiencia sobre diferentes aspectos de ingeniería de los alimentos incluyendo habilidades de laboratorio en dicho tema. Conocimiento de campos eléctricos pulsados como método alternativos en la pasteurización de alimentos.

## Áreas de interés

Ingeniería de alimentos; energía renovable; biocombustibles; inocuidad alimentaria, manejo y administración de empresas agroalimentarias.

## Financiado por

AGROBECA, Zamorano y fondos propios.

## Degree

Bachelor of Science in Food Technology

## Graduation Project (Thesis)

Evaluation of physical and chemical characteristics of biodiesel produced from palm oil (*Elaeis guineensis*) cooked at different levels.

## Internship Location

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

## Experience obtained during the internship

Development of a special research project related with biodiesel production obtained from cooked soybean oil. Experience on different aspects of food engineering including laboratory skills in such subject. Knowledge of pulse electric fields (PEF) as an alternative method for food pasteurization.

## Areas of Interest

Food engineering; renewable energy; biofuels; biodiesel production; food safety. food industry management.

## Sponsorship

AGROBECA, Zamorano and own funds.



# Lilian Raquel Charchalac O.

**Nacionalidad - Nationality**  
Guatemalteca

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
10 de febrero de 1987

**Dirección permanente - Permanent Address**  
Avenida Jesús Castillo 1-93 zona 3, Quetzaltenango,  
Guatemala

**Correo electrónico- E- mails**  
lilian\_charchalac@hotmail.com , lcharchalac@gmail.com

**Teléfono - Telephones**  
(502) 77619913

**Guatemala**

Top 2012

## Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

## Título del proyecto de graduación

Extracción de pectina de cáscaras de maracuyá y naranja, determinación de rendimiento y evaluación de calidad

## Lugar donde realizó la práctica

Laboratorio de química y microbiología de alimentos, Departamento de Ciencia de Alimentos, Purdue University, West Lafayette, IN, EE.UU.

## Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Aplicación de técnicas microbiológicas básicas, preparación de medios de cultivo, diluciones, siembra y conteo de bacterias, uso de tubos de diálisis, inmunocitoquímica, electroforesis.

## Áreas de interés

Desarrollo de nuevos productos, procesamiento de productos alimenticios, ingeniería de alimentos, administración de empresas.

## Financiado por

Zamorano y fondos propios.

## Degree

Bachelor of Science in Food Technology

## Graduation Project (Thesis)

Extraction of pectin from passion fruit and orange shells, yield determination and quality assessment

## Internship Location

Food chemistry and microbiology laboratory, Food Science Department, Purdue University, West Lafayette, IN, USA.

## Experience obtained during the internship

Application of basic microbiology techniques, culture media preparation, dilutions, culture inoculation and counting, dialysis tubing, immunocitochemistry, electrophoresis.

## Areas of Interest

New product development, food products processing, food engineering, business administration.

## Sponsorship

Zamorano and own funds.



# Wendy Janneth Morales

Nacionalidad - Nationality  
Guatemalteca - Guatemalan

Fecha de nacimiento - Birth Date  
20 de Agosto de 1986 - August 20<sup>th</sup> 1986

Dirección permanente - Permanent Address  
Barrio El Centro, El Rancho, San Agustín A.C., El Progreso.

Correo electrónico- E- mails  
Wendyja0402@hotmail.com

Teléfono - Phone  
(502)50856434



**Guatemala**

## Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria.

## Título del proyecto de graduación

Caracterización física y química de la yerba mora (*Solanum americanum*) en tres temperaturas de cocción.

## Lugar donde realizó la práctica

Empacadora Toledo S.A, Guatemala.

## Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Actividades de Control de Calidad y seguimiento al proceso de certificación HACCP de la Planta Palín, Empacadora Toledo.

## Áreas de interés

Análisis de alimentos, Desarrollo de nuevos productos, Nutrición humana, Ciencia y tecnología de la leche.

## Financiado por

Escuela Agrícola Panamericana El Zamorano, Fideicomiso Nacional de Becas y Crédito Educativo (FINABECE) y fondos propios.

## Degree

Bachelor of Science in Food Technology

## Graduation Project (Thesis)

Physico-chemical characterization of Yerba mora (*solanum americanum*) under three temperatures of cooking

## Internship Location

Empacadora Toledo S.A, Guatemala

## Experience obtained during the internship

Quality control activities and monitoring of HACCP certification process in Planta Palín, Empacadora Toledo.

## Areas of Interest

Analysis of food, New Product Development, Human Nutrition, Science and Technology of milk.

## Sponsorship

Panamerican Agricultural School Zamorano, Fideicomiso Nacional de Becas y Crédito Educativo (FINABECE) and own funds.



# Nadine Aubourg

**Nacionalidad - Nationality**  
Haitiana - Haitian

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
04 de Junio de 1984

**Dirección permanente - Permanent Address**  
#147, Pétion -ville, Port-au-Prince, Haiti

**Correo electrónico- E- mails**  
naubourg@hotmail.com naubourg@gmail.com

**Teléfono - Telephones**  
(509)37489604, (509)34595420

**Haití**

1984

## **Título obtenido**

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

## **Título del proyecto de graduación**

Desarrollo de una barra nutricional a base de soya y granola alta en proteína.

## **Lugar donde realizó la práctica**

INTSOY (Internacional Soybean Program), Departamento de Ciencia de Alimentos y Nutrición Humana, Universidad de Illinois, Urbana-Champaign, Illinois, EEUU.

## **Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**

Investigación sobre producto y desarrollo de proceso usando extrusión y procesamiento de soya. Desarrollo de una barra alta en proteína a base de soya. Análisis químicos de isoflavones en HPLC. Evaluación sensorial de diferentes barras nutricionales. Participación en diferentes IFT (Institute of food technology) sección. Manejo de personal Clases tomadas en UIUC: Ingeniería del procesamiento de alimentos, Principios de Nutrición, Bebidas fermentadas y destiladas, Seminario de nutrición, dieta y cáncer Seminarios de ciencia de alimentos

## **Áreas de interés**

Nutrición educacional; Desarrollo de nuevos productos; extracción de aceite y producción de biodiesel; administración de empresas con enfoque en comercio internacional y finanzas, ornamentales y propagación de plantas

## **Financiado por**

Fundación Kellogg's.

## **Degree**

Bachelor of Science in Food Technology

## **Graduation Project (Thesis)**

Developed a high protein soy bar with added granola

## **Internship Location**

INTSOY (International Soybean Program), Food Science and Human Nutrition Department, University of Illinois, Urbana-Champaign, Illinois, USA

## **Experience obtained during the internship**

Product and process development using extrusion and soymilk processing procedures  
Development of a soy flour based high protein bar. Chemical analysis of soy Isoflavones using HPLC. Sensory evaluation of soy based nutritional bars.  
Personal management  
Course taken spring semester 2008, UIUC: Food processing engineering  
Nutrition Principles  
Fermented and distilled beverages  
Nutrition, diet and cancer seminar and Food Science seminar

## **Areas of Interest**

Community Nutrition. New food product development. Oil extraction and biodiesel production. Business administration focused on international commerce and finance. Ornamentals and plants propagation

## **Sponsorship**

Kellogg's Foundation

# Luis Eduardo Sabillón G.

Nacionalidad - Nationality  
Hondureña - Honduran

Fecha de nacimiento - Birth Date  
22 de Agosto de 1988

Dirección permanente - Permanent Address  
4ta Calle, 16-17 Ave. Col. Aurora,  
San Pedro Sula, Cortés, Honduras.

Correo electrónico- E- mails  
sabillon\_099@hotmail.com

Teléfono - Telephones  
(504) 5523080, (504) 98783479



**Honduras**

## Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

## Título del proyecto de graduación

Efectos de lactato y diacetato de sodio y potasio en las características microbiológicas, sensoriales, físicas y químicas de la carne de cerdo fresca.

## Lugar donde realizó la práctica

Centro de Biotecnología, Departamento de Biotecnología e Ingeniería de Alimentos, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Monterrey, México.

## Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Producción de bioetanol a partir de cereales.  
Cultivo y manejo de microorganismos para la producción de biocombustibles.  
Utilización de reactores biológicos.  
Separación de células vivas y muertas por dielectroforesis. Procesos de Extrusión.  
Cuantificación de fenólicos totales, glucosa, alfa amino nitrógeno, azúcares reductores y etanol. Utilización de espectrofotometría. Utilización de HPLC. Estudios bromatológicos.

## Áreas de interés

Procesamiento de productos cármicos y lácteos. Procesamiento de cereales. Producción de biocombustibles. Biotecnología e Ingeniería genética.

## Financiado por

Secretaría de Agricultura y Ganadería de Honduras.  
Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de Norteamérica (USDA).  
Fondos propios.

## Degree

Bachelor of Science in Food Technology

## Graduation Project (Thesis)

The effect of sodium and potassium lactate and di-acetate in microbiological, sensorial, physical and chemical characteristics of fresh pork meat.

## Internship Location

Biotechnology Center, Department of food biotechnology and engineering, Technological Institute and Higher Studies of Monterrey, Monterrey, Mexico.

## Experience obtained during the internship

Bioethanol production from cereals.  
Culture and management of microorganisms used in biofuel production.  
Use of bioreactors. Separation of dead and live cells by dielectrophoresis.  
Process of extrusion. Quantification of total phenolics, glucose, alfa amino nitrogen, sugar reductors and ethanol.  
Use of spectrophotometry. Use of HPLC. Bromatologic studies.

## Areas of Interest

Processing of meat and dairy products.  
Processing of cereals.  
Biofuel production  
Biotechnology and genetic engineering.

## Sponsorship

Department of Agriculture and livestock of Honduras.  
United States Department of Agriculture.  
Personal funds



# Cintia Melissa Alvarado R.

**Nacionalidad - Nationality**  
Hondureña - Honduran

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
7 de Abril de 1987

**Dirección permanente - Permanent Address**  
Calle Principal casa #1 bloque 2 Residencial Nova,  
Puerto Cortes; San Pedro Sula Honduras C.A.  
Cucuyagua Copan, Colonia San Antonio, frente a carretera  
panamericana Honduras C.A.

**Correo electrónico - E- mails**  
cimaromero@hotmail.com - cimavarado@hotmail.com

**Teléfono - Telephones**  
(504) 998535781, (504) 99539810

**Honduras**

## **Título obtenido**

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

## **Título del proyecto de graduación**

Efectos antimicrobianos y antioxidantes del extracto de romero (*Rosmarinus officinalis*), té verde en polvo (*Camellia sinensis*.) y ácido ascórbico, en una salchicha fresca de cerdo.

## **Lugar donde realizó la práctica**

Embrapa – Tecnología de cereales y extrusión, Río de Janeiro, Brasil.

## **Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**

Asistente de laboratorio en el área de tecnología de cereales y extrusión de alimentos: evaluación del efecto de bagazo de caña y de la temperatura en la extrusión de Maíz para la producción de snacks expandidos.

Experiencia en el análisis de: Humedad, RVA, Índice de solubilidad en agua, Índice de absorción de agua, Índice de Expansión Radial, e Índice de expansión volumétrica. Elaboración de Biofilms por extrusión. Elaboración de films biodegradables por castig.

## **Áreas de Interés**

Creación y administración de empresas agroindustriales. Desarrollo de nuevos productos; sistemas de control de calidad y manejo de personal. Producción de biocombustibles (gasohol y biodiesel).

## **Financiado por**

Secretaría de Agricultura y Ganadería de Honduras y fondos propios.

## **Degree**

Bachelor of Science in Food Technology

## **Graduation Project (Thesis)**

Antimicrobial and antioxidant effects of rosemary extract (*Rosmarinus officinalis*), green tea powder (*Camellia sinensis*). And ascorbic acid, in a fresh pork sausage.

## **Internship Location**

Embrapa – Cereal technology and extrusion, Río de Janeiro, Brazil.

## **Experience obtained during the internship**

Assistant lab in cereals technology and foods extrusion areas; evaluation the effect of cane bagasse and temperature in the maize extrusion for the production of snacks.

Experience in analyzing: Humidity, RVA, indicators of water solubility, water absorption index, indicators of Radial Expansion and, indicators of volumetric expansion. Development of Biofilms by extrusion. Development of biodegradable films for punishment.

## **Areas of Interest**

Creation and administration of agroindustrial enterprises with the use of Finances, new product development; quality control systems and staff management. Economics and International trade knowledge. Production of biofuels.

## **Sponsorship**

Honduras Secretary of Agriculture and own funds.

100%

# Kenneth Mariano Carabante

Nacionalidad - Nationality  
Hondureño - Honduran

Fecha de nacimiento - Birth Date  
5 de Agosto de 1988 August 5th 1988

Dirección permanente - Permanent Address  
B. San Francisco, sur este, San Marcos de Colón,  
Choluteca, Honduras

Correo electrónico- E- mail  
kennethdegondor@hotmail.com

Teléfono - Phone number  
(504)7883613



**Honduras**

## Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

## Título del proyecto de graduación

Efecto de las condiciones de almacenamiento (temperatura, humedad relativa y presencia de oxígeno) en el contenido de antocianinas de la testa de frijol rojo centroamericano (*Phaseolus vulgaris* L.).

## Lugar donde realizó la práctica

Escuela de Ciencias Forestales y Conservación, Laboratorio de geonómica forestal, laboratorio de silvicultura de la Universidad de Florida, USA.

## Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Medición de conductividad hidráulica y eficiencia en el uso del agua de especies maderables tanto angiospermas como gimnospermas, medición de calidad en madera de pino.

## Áreas de interés

Procesamiento de productos lácteos y agrícolas, control de calidad, análisis físico-químico de alimentos, Producción pecuaria.

## Financiado por

Escuela Agrícola Panamericana "Zamorano", Secretaría de agricultura y ganadería de Honduras; USDA y fondos propios.

## Degree

Bachelor of Science in Food Technology

## Graduation Project (Thesis)

Effect of the storage environment (temperature, humidity and oxygen concentration) on anthocyanin content in two varieties of Central American red beans (*Phaseolus vulgaris* L.).

## Internship Location

School of forestry science and conservation, forestry genomics laboratory. Forestry silviculture laboratory at University of Florida, USA.

## Experience obtained during the internship

Measurement of hydraulic conductivity and water use efficiency of two timber species, measurement of wood quality in pine.

## Areas of Interest

Dairy and agricultural processing, quality assurance, food physical and chemical analysis, animal science and production.

## Sponsorship

Pan American Agricultural School Zamorano, Honduras agricultural department, USDA and own funds.



# Jessica Gabriela Villatoro

**Nacionalidad – Nationality**

Hondureña - Honduran

**Fecha de nacimiento – Birth Date**

25 de Julio de 1986

**Dirección Permanente – Address**

Colonia Miraflores sur Bloque: 40 Casa: 14

**Correo electrónico – E-mails**

Jessicavillatoro3@hotmail.com

**Teléfono - Telephones**

(504) 2303049, (504) 2863595

**Honduras**

## Título Obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

## Título del proyecto de graduación

Elaboración de un programa de calidad de servicios alimentarios en la repostería "El Hogar"

## Lugar donde Realizó la práctica

Planta Agroindustrial de Investigación y Desarrollo (PAID), en la Escuela Agrícola Panamericana (EAP)

## Experiencia de trabajo obtenida en su práctica.

Investigación y desarrollo de nuevos productos colaborando en un proyecto con pequeñas y medianas empresas de las zonas rurales de Honduras auspiciado por la cuenta del milenio (MCA).

Conocimientos adquiridos en "Desarrollo de nuevos productos" e "infusión húmeda y seca." Ya que participe en dos cursos.

## Áreas de interés

Investigación y desarrollo de nuevos productos, servicios alimentarios, control de calidad, empaques, ingeniería de alimentos y nutrición humana.

## Financiado por:

Fondos Propios y Food for Progress Financial Assistance USDA

## Degree

Bachelor of Science in Food Technology

## Graduation Project (Thesis)

Food service quality program design in the pastry franchise "El Hogar" of Tegucigalpa Honduras.

## Internship Location

Research and Development of new food product plant, Zamorano University, Honduras

## Experience obtained during the Internship

Research and development of new food products to small and medium enterprises of rural areas at Honduras, sponsored by the Millennium Challenge Account of Honduras (MCA). Participation in two seminars of current technologies in the new food product development, developed by USDA.

## Areas of interest

Research and development of new food products, food services, quality control, food packaging, food engineering and human nutrition.

## Sponsorship:

Own funds and Food for Progress Financial Assistance USDA

2011

# Bismarck Antonio Martínez

Nacionalidad - Nationality  
Nicaragüense - Nicaraguan

Fecha de nacimiento - Birth Date  
21 de Enero de 1988

Dirección permanente - Permanent Address  
Ferretería Briones 2 ½ cuadras al oeste, Estelí, Nicaragua.

Correo electrónico- E- mails  
bamt3682@hotmail.com

Teléfono - Telephones  
(505) 713 3682, (505) 713 7220



Nicaragua

## Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

## Título del proyecto de graduación

Desarrollo de una mermelada con sabor a frutas tropicales baja en azúcares, utilizando edulcorantes no calóricos.

## Lugar donde realizó la práctica

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

## Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia general análisis microbiológicos, físicos y químicos. Certificación para personal en seguro de alimentos por el registro nacional de los EE.UU para profesionales en inocuidad de alimentos, Desarrollos de plan ARPCP certificado por la Alianza ARPCP y Buenas Practicas Agrícolas.

## Áreas de Interés

Procesamiento de productos lácteos y derivados, así como productos cárnicos. Desarrollo de planes en empresas para asegurar la inocuidad alimentaria.

## Financiado por

Fondos propios.

## Degree

Bachelor of Science in Food Technology

## Graduation Project (Thesis)

Development of a tropical fruit flavor jam with low sugar, using not caloric sweeteners

## Internship Location

Department of food science and technology, University of Puerto Rico, Mayagüez, Puerto Rico.

## Experience obtained during the internship

General experience on microbiological, physical and chemical analysis of food items. Certified as food safety manager by national registry of food safety professionals, Courses for development of HACCP plan by Alliance HACCP international and good agricultural practice.

## Areas of Interest

Dairy product processing and derivatives, thus like meat product. Development of plans in companies for assure the food safety

## Sponsorship

Own funds.



# Leticia Estereniel Valenzuela

**Nacionalidad - Nationality**  
Nicaragüense - Nicaraguan

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
01 de Febrero de 1987

**Dirección permanente - Permanent Address**  
De la esquina de los Bancos, 9 C al Oeste,  
3C al Norte y ½ al Este. Estelí Nicaragua.

**Correo electrónico- E- mails**  
leticia.valenzuela@hotmail.com

**Teléfono - Telephones**  
(505)713 1048 , (504) 99285457, (504) 98340754

**Nicaragua**

150

## Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

## Título del proyecto de graduación

Desarrollo De Un Yogur Con Sabor A Banano Y Piña Enriquecido Con Prebióticos (Oliggo-Fiber® Inulin)

## Lugar donde realizó la práctica

Eficiencia de procesos de producción. Avícola Salvadoreña. San Salvador, El Salvador

## Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia sobre diferentes aspectos de sistemas de aturdimiento de aves, procesos cármicos validados con HACCP, evaluaciones de mermas en cámaras frías, Determinaciones de costos y reducción de los mismos por eficiencia de inyectado. Reordenación de procesos productivos.

## Áreas de interés

Desarrollo de nuevos productos funcionales y nutracéutico, procesamiento de lácteos y cármicos; administración de empresas con enfoque en comercio internacional y finanzas.

## Financiado por

Cooperación Suiza para el Desarrollo (COSUDE)

## Degree

Bachelor of Science in Food Technology

## Graduation Project (Thesis)

Development of a banana and pineapple flavored yogurt enriched with Prebiotics (Oliggo-Fiber® Inulin)

## Internship Location

Production Plant. Avicola Salvadoreña. San Salvador, El Salvador

## Experience obtained during the internship

Poultry stunning systems. Meat industry HACCP. Production efficiency systems. Cost reduction and efficiency systems. Development of new production processes for poultry processing facility.

## Areas of Interest

Development of new functional and nutraceutical products. Development of new dairy and meat processing protocols. Business management, finance and trade markets..

## Sponsorship

Swiss Development Cooperation Agency (COSUDE)



# Evert Antonio Vanegas C.

Nacionalidad - Nationality  
Nicaragüense - Nicaraguan

Fecha de nacimiento - Birth Date  
14 de Junio de 1988

Dirección permanente – Permanent Address  
Texaco Guido 1 cuadra abajo 1/2 cuadra al norte,  
barrio Subtiava, León, Nicaragua.

Correo electrónico- E- mails  
chejose\_2005@hotmail.com

Teléfono - Telephones  
(505) 311-6964, (505) 6958933



**Nicaragua**

## Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

## Título del proyecto de graduación

Efecto de un cultivo bioprotector  
Lactobacillus sakei sobre Listeria  
monocytogenes en un producto cárnico  
empacado al vacío.

## Lugar donde realizó la práctica

Laboratorio de Microbiología Molecular y  
de Alimentos, Departamento de Ciencia  
de Alimentos, Centro de Investigación  
en Alimentación y Desarrollo, A.C.,  
Hermosillo, Sonora, México.

## Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia sobre diferentes aspectos  
de microbiología de alimentos y sobre  
técnicas moleculares como PCR,  
Electroforesis de campo pulsado,  
Electroforesis convencional y extracción de  
ADN, incluyendo habilidades de laboratorio  
en dichos temas.

## Áreas de interés

Empleo de métodos de aseguramiento  
de la calidad e inocuidad de los alimentos  
como el programa HACCP. Análisis  
microbiológico de alimentos, así como  
investigación en el área de calidad  
microbiológica e incidencia de patógenos  
en aguas y alimentos, y el empleo de  
técnicas moleculares.

## Financiado por

Gobierno de Nicaragua; Escuela Agrícola  
Panamericana Zamorano y fondos propios.

## Degree

Bachelor of Science in Food Technology

## Graduation Project (Thesis)

Effect of a bioprotective culture  
Lactobacillus sakei on Listeria  
monocytogenes in a vacuum-packed meat  
product.

## Internship Location

Laboratory of Molecular Microbiology  
and Food, Food Science department,  
Center for the Investigation of Food and  
Development, A.C., Hermosillo, Sonora,  
Mexico.

## Experience obtained during the internship

Experience about different aspects of  
food microbiology and about molecular  
techniques such as PCR, Pulsed  
Field Electrophoresis, Conventional  
Electrophoresis and DNA extraction,  
including laboratory skills in such areas.

## Areas of Interest

Implementation of quality assurance and  
food safety such as HACCP program.  
Food Microbiological analysis and research  
in the area of microbiological quality and  
incidence of pathogens in water and food,  
and the use of molecular techniques.

## Sponsorship

Nicaragua Government, The Pan-American  
Agricultural School and own funds.



# Alejandro Vega Morales

**Nacionalidad - Nationality**  
Panameño - Panamanian

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
19 de Agosto de 1986

**Dirección permanente - Permanent Address**  
Barriada la Florida, Volcán, Chiriquí, República de Panamá.

**Correo electrónico- E- mails**  
vega189\_19@hotmail.com

**Teléfono - Telephones**  
(507) 771-4060

**Panamá**

## Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

## Título del proyecto de graduación

Elaboración de un churro de arroz con un alto contenido de fibra dietética.

## Lugar donde realizó la práctica

Laboratorio de Microbiología de Alimentos; Planta de Miel y Derivados, Carrera de Agroindustria, Universidad Zamorano, Valle del Yeguaré, Tegucigalpa, Honduras.

## Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia en diferentes aspectos de microbiología de alimentos incluyendo habilidades de laboratorio en dicho tema. Conocimientos en el procesamiento y derivados de miel, manejo de personal y estudiantes. Experiencia en cursos de apicultura con pequeños apicultores de Suramérica y trabajos con estudiantes de otras universidades de Honduras.

## Áreas de interés

Extrusión de Alimentos y Cereales; Microbiología de Alimentos; Bioquímica de los Alimentos; Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos; Bio-combustibles; Ingeniería de Alimentos; Administración de Empresas.

## Financiado por

Fundación Nippon y Club Rotario de Panamá.

## Degree

Bachelor of Science in Food Technology

## Graduation Project (Thesis)

Production of a rice snack with a high level of dietetic fiber.

## Internship Location

Food Microbiology Laboratory; Honey Plant and derivative; Agroindustry carrier, University Zamorano, Valle del Yeguaré, Tegucigalpa, Honduras.

## Experience obtained during the internship

Experience about in different aspects of food microbiology including laboratory skills in such theme. Knowledge in the processing and derivatives of honey, managing people and students. Experience in course of apiculture with little beekeepers of South America and works with students of the others universities of Honduras.

## Areas of Interest

Food extrusion and Cereals; Food Microbiology; Food Biochemical; Innovation and Development of new products; Bio-fuel; Food Engineering; business administration.

## Sponsorship

Nippon Foundation and Rotary Club of Panamá.

189

# Marco Edwin Sánchez V.

Nacionalidad - Nationality  
Peruano - Peruvian

Fecha de nacimiento - Birth Date  
25 de Septiembre de 1988

Dirección permanente - Permanent Address  
Urb. Los Cedros Mz. I lote 4 - Trujillo, La Libertad

Correo electrónico- E- mails  
ms03\_8@hotmail.com, marcoedsv\_88@hotmail.com

Teléfono - Telephones  
(5144) 201426



Perú

## Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria Alimentaria

## Título del proyecto de graduación

Desarrollo de una Salsa para Marinar a base de Chile Dulce (Capsicum Nahum) en la Escuela Agrícola Panamericana

## Lugar donde realizó la práctica

Laboratorio de Microbiología de Alimentos, Centro Nacional de Investigación y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica, San Pedro, Costa Rica.

## Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia sobre diferentes aspectos de microbiología de alimentos incluyendo nuevas técnicas de análisis. Conocimientos acerca de la obtención de ácido láctico a partir de la fermentación de residuos de pulpa de piña. Conocimientos acerca de Eficiencia y Eficacia del cloro en desinfección de vegetales a diferentes diluciones.

## Áreas de interés

Desarrollo de nuevos productos, Control y Aseguramiento de la Calidad, Control de Procesos, Administración de Empresas.

## Financiado por

Beca George Gardner, Zamorano y fondos propios.

## Degree

Bachelor of Science in Food Technology

## Graduation Project (Thesis)

Development of a marinating Sweet Pepper Sauce (Capsicum annum)

## Internship Location

Food Microbiology Laboratory, National Food Technology and Research Center (CITA), Costa Rica University (UCR), San Pedro, Costa Rica

## Experience obtained during the internship

Experience on different aspects of food microbiology including laboratory skills and analysis. Knowledge on Lactic Acid fermentation of Pineapple pulp residue. Efficiency and Effectiveness of chlorine in vegetable's disinfection

## Areas of Interest

New food product development, Quality assurance, Process Control and Business Administration.

## Sponsorship

George Gardner scholarship, Zamorano University and own funds.



**Rep. Dominicana**

# Jennifer Licelot Cáceres F.

## Nacionalidad - Nationality

Dominicana - Dominican

## Fecha de nacimiento - Birth Date

05 de Noviembre de 1986

## Dirección permanente - Permanent Address

Calle Capotillo #75, Benito Monción, Dajabón, Dajabón, República Dominicana.

## Correo electrónico- E- mails

licelotcaceres93@gmail.com licelotcaceres@hotmail.com

## Teléfono - Telephones

(809)5798074, (809)9684348

2011  
TOP

## Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria Alimentaria

## Título del proyecto de graduación

Efecto de prebióticos sobre la viabilidad, y cualidades físico químicas y sensoriales de un salami con prebióticos

## Lugar donde realizó la práctica

Laboratorio de Análisis de Cereales, Departamento de Ciencia de Alimentos, Purdue University, West Lafayette, Indiana, USA.

## Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Experiencia en análisis de carbohidratos utilizando tecnologías como el CEM, NIR y SEM para caracterización de híbridos de maíz reventón y desarrollo de formas rápidas para su evaluación, así como aspectos generales en el análisis de alimentos, y las técnicas de laboratorio que el proyecto incluye. Conocimientos prácticos en el acondicionamiento de granos y prácticas generales en un laboratorio de análisis de alimentos.

## Áreas de interés

Química y microbiología de alimentos  
Control de Calidad  
Procesamiento de productos cárnicos y lácteos

## Financiado por

AGEAP Dominicana y fondos propios.

## Degree

Bachelor of Science in Food Technology

## Graduation Project (Thesis)

Effect of prebiotics on viability, physical-chemical and sensory characteristics of salami with prebiotics

## Internship Location

Cereal Analysis Laboratory, Food Science Department, Purdue University, West Lafayette, Indiana, USA.

## Experience obtained during the internship

Experience about carbohydrate analysis using technologies such as CEM, NIR and SEM for the characterization of popcorn hybrids and the developing of a rapid screening method for its evaluation. Also general aspects on food analysis and the laboratory techniques of the project. Practical knowledge on grain conditioning and the general practices that includes a food analysis laboratory.

## Areas of Interest

Food Microbiology and Food Chemistry  
Quality Control  
Dairy and Meat processing

## Sponsorship

AGEAP (Dominican Association of Zamorano's Graduate) and own funds.

## Carrera de ADMINISTRACIÓN DE AGRONEGOCIOS

**M**ediante 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 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 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.