

Boletín de Noticias

ENERO - MARZO | 2016

Bienvenida Clase 2017



El pasado 31 de enero, AGI recibió oficialmente a los graduados 2017, ofreciéndoles una jornada de esparcimiento en el parque "El Picacho"; jornada en la que se compartió con dinámicas y juegos entre docentes y estudiantes.



ACADEMIA

Proyecto ITHC



El Instituto for Technology in Health Care (ITHC) nuevamente apoya la gestión de AGI al aprobar una propuesta para ser ejecutada en el 2016, las actividades de esta propuesta se verán reflejadas en Estudios de Tesis alrededor de los hábitos alimenticios y de consumo de los habitantes de Jicarito y de la EAPZ.

De igual forma, esta propuesta apoya la adquisición de equipo para fortalecer el laboratorio de Nutrición de dicha carrera.

BioFORTIFICACIÓN

8 de marzo de 2016 se llevó a cabo la Reunión para el Proyecto de Biofortificación en Honduras, cuyo propósito principal fue diseñar el plan de trabajo en biofortificación para el 2016. Participaron representantes de DICTA, Zamorano y HarvestPlus.

Dentro de poco tendremos más noticias.



CAPACITACIÓN

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN AGI-2016

AGI ha planificado una serie de capacitaciones para compartir sus conocimientos con el público en general. Este público lo conforman empresas, egresados, organizaciones gubernamentales y no gubernamentales con interés en los temas que día a día se trabajan en el campus. Solicite el Calendario de capacitaciones a jmurillo@zamorano.edu

Capacitación sobre manipulación de base de datos para información nutricional de productos

Curso impartido al Departamento de Desarrollo de Nuevos Productos de LACTHOSA de SPS. Este curso fue impartido por el LAAZ y dirigido por el Ing. Jose Luis Vargas en la ciudad de San Pedro Sula.



LACTHOSA



Taller sobre Agricultura y Nutrición



El pasado 12 de febrero, contamos con la presencia del Dr. Juan Andrade (Profesor de la Universidad de Illinois) quien nos apoyó en el taller sobre "Nutrición y Agricultura" gestionado por AGI a fin de generar sinergia entre algunas instituciones relacionadas por el tema: UTSAN, IICA; PMA; SDS; etc.



PARTICIPACIÓN ESPECIAL DE NUESTROS CATEDRÁTICOS

DRA. ADRIANA HERNÁNDEZ

El 2 de marzo la Dra. Hernández presentó el PLAN ESTRATEGICO NACIONAL PARA LA PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y OBESIDAD EN HONDURAS, ante el comité Nacional de Enfermedades No Transmisibles, Obteniendo buenos comentarios y aportes para el producto final, a entregarlo a la OPS/OMS.

PROPUESTA DE PLAN ESTRATÉGICO NACIONAL PARA LA PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y OBESIDAD EN HONDURAS | 2015-2025



DR. JUAN RUANO



Participación Colaborativa en la elaboración de metodología analítica AOCS Ce 12-16 (phytosterols) del Laboratorio de Análisis de Alimentos de Zamorano (LAAZ) junto a la AOCS (American Oil Chemists' Society).

La AOCS (American Oil Chemists' Society) está coordinando un estudio comparativo internacional, a partir de febrero de 2016, para evaluar el desempeño de un método analítico para la determinación de

los esteroles vegetales y estanoles vegetales, denominados colectivamente como fitosteroles, en los alimentos y suplementos dietéticos que contienen fitosteroles añadidos .

Este método fue desarrollado como una colaboración conjunta entre Cargill y la Administración de Alimentos y Medicamentos (US FDA) el Centro para la Seguridad de los Alimentos y Nutrición Aplicada (CFSAN). El estudio está siendo organizado por el Dr. Steven Hansen (Cargill) la Dra. Cynthia Srigley (FDA / CFSAN).

El Dr. Ruano participará en el ensayo Colaborativo AMINONIR 2016 y Visita Técnica Evonik para el mes de octubre. Con este ensayo el LAAZ está controlando la estandarización de nuestro equipo NIR (Espectroscopia de Infrarrojo cercano) contra la base de Evonik para asegurar que los escaneos en sus instrumentos funcionan correctamente para ingredientes como:

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Cebada | <input type="checkbox"/> Harina de Pescado | <input type="checkbox"/> Sorgo |
| <input type="checkbox"/> Harina de Sangre | <input type="checkbox"/> Lupinos | <input type="checkbox"/> Soya Integral |
| <input type="checkbox"/> Harina de Coco | <input type="checkbox"/> Harina de Carne | <input type="checkbox"/> Harina de Soya |
| <input type="checkbox"/> Maíz | <input type="checkbox"/> Arveja | <input type="checkbox"/> Trigo |
| <input type="checkbox"/> Gluten de Maíz | <input type="checkbox"/> Harina de Canola | <input type="checkbox"/> Salvado de Trigo |
| <input type="checkbox"/> Harina de Algodón | <input type="checkbox"/> Salvado de Arroz | |
| <input type="checkbox"/> DDGS maíz | <input type="checkbox"/> Centeno | |

Esto será compartido en aula magistral para los estudiantes de tercer año de la carrera de agroindustria en la clase de Análisis de Alimentos en el mes de octubre con la participación de la Lic. Marcela Drago (Animal Nutrition - NIR Specialist) proveniente de Evonik Degussa Buenos Aires Argentina.



DR. RAÚL ESPINAL



El Dr. Espinal publicó en "La Revista, Actualidad Agropecuaria" de Panamá un artículo titulado: **Evaluación de Mermas en Plantas Industriales Productoras de Alimentos Balanceados.**

[Clic para leer el artículo](#)

DR. RAÚL ESPINAL



El Dr. Cardona publicó un artículo científico, **Phospholipids and Terpenes Modulate Caco-2 Transport of Anthocyanins.** Food Chem. 175:267-272. Cardona et al. 2015) y un capítulo en el libro **Marketing Potential** bajo el nombre "Valorization of Wine Making By-products" (Bordiga 2015).

[Clic para leer el artículo](#)



A fin de mantener las instalaciones en condiciones óptimas para el proceso enseñanza- aprendizaje y la producción de alimentos de calidad, este año con el apoyo institucional se terminaron las obras a la **PLANTA APÍCOLA** y **LA PLANTA HORTOFRUTICOLA**



PLANTA APÍCOLA



PLANTA POSCOSECHA



KAREN RODRÍGUEZ

Área de Poscosecha



JEFERSON LOZANO

Área de Procesamiento



RAFAEL ISIDRO

Área de Procesamiento



ROSALBA FLORES

Área de Procesamiento



CONVENIOS CON UNIVERSIDADES Y CENTROS DE INVESTIGACIÓN



BRASIL



ESPAÑA



PORTUGAL



Universidade do Minho

NUESTRO PLAN ACADÉMICO

En la carrera de Agroindustria Alimentaria integramos la formación en ciencias básicas y agropecuarias, tecnología e ingeniería de alimentos, ingeniería industrial, gestión y administración de procesos para aplicarlos en el procesamiento, comercialización y adición de valor de los productos alimenticios y los aspectos gerenciales afines.

PARA MAYOR INFORMACIÓN
SOBRE NUESTRO DEPARTAMENTO

[Clic aquí](#)



PARA MAYOR INFORMACIÓN - DEPARTAMENTO DE AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA. Tel.: (504) 2287 2000 ext. 2315