

# Sandra Antonieta Narváez G.

**Nacionalidad - Nationality**  
Ecuatoriana

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
19 de Abril de 1984

**Dirección permanente - Address**  
Urb. San Rafael calle Viena # 18 Quito, Ecuador

**Correo electrónico - E-mail**  
sang\_04@hotmail.com

**Teléfono - Telephone**  
(593) (2) 2861 939 Telefax: (593) (2) 2869 550



**Ecuador**

## **Título obtenido**

Ingeniera en Agroindustria

## **Título del proyecto de graduación**

Evaluación del efecto antifúngico in vitro del aceite esencial de hoja de canela (*Cinnamomum zeylanicum*) y microencapsulado en ciclodextrina contra *Alternaria alternata* y *Botrytis cinerea*

## **Lugar donde realizó la práctica profesional**

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C (CIAD. AC). Carretera a La Victoria Km. 0.6, La Victoria. Hermosillo, Sonora, México. PRONACA, Granja Experimental (Chanaca), Panamericana Norte, Pichincha, Ecuador.

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

Manejo de equipos y herramientas importantes en la investigación, análisis y capacidad antifúngica de aceites esenciales. Conocimiento de diferentes aspectos del manejo de cerdos de engorde en una granja experimental.

## **Áreas de interés**

Planta de procesamientos de cárnicos, lácteos, gestión de calidad, creación de microempresas, biotecnología.

## **Financiado por**

Fondos propios

## **Degree**

B.S., Agroindustry

## **Graduation Project (Thesis)**

Evaluation of the invitro antifungic effect of the cinnamon essential oil (*Cinnamomum zeylanicum*) and microencapsulation in b-cyclodextrin against *Alternaria alternata* and *Botrytis cinerea*

## **Internship Location**

Research Center for Food and Development, A.C (CIAD.AC). Carretera a La Victoria Km. 0.6, La Victoria. Hermosillo, Sonora, México. PRONACA, Experimental Farm (Chanaca), Panamericana Norte, Pichincha, Ecuador.

## **Experience obtained during the internship**

Management of important equipment and tools in the investigation, analysis and antifungic capacity of essential oils. Knowledge of different aspects of the management of fattening pigs in an experimental farm.

## **Areas of Interest**

Meat industry, dairy processing, quality management, creation of micro-businesses, biotechnology.

## **Sponsorship**

Own funds



# Washington A. Orellana Díaz

**Nacionalidad - Nationality**  
Ecuatoriano

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
10 de Diciembre del 1985

**Dirección permanente - Address**  
Bellavista Mz 62 villa 25, Ciudad de Guayaquil, Ecuador

**Correo electrónico - E-mail**  
Washington\_orellana\_diaz@hotmail.com

**Teléfono - Telephone**  
(593) 2203655

**Ecuador**

## **Título obtenido**

Ingeniero en Agroindustria

## **Título del proyecto de graduación**

Efectividad del uso de corriente eléctrica para la inactivación bacteriana en jugo de maracuyá

## **Lugar donde realizó la práctica profesional**

Laboratorio de inocuidad alimentaria de aves, Universidad de Texas A&M, College Station, Texas, Estados Unidos

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

Conocimiento sobre los aspectos microbiológicos relacionados con el procesamiento de aves en planta

## **Áreas de interés**

Química y evaluación de alimentos, ingeniería de alimentos, administración de operaciones.

## **Financiado por**

Fondos propios

## **Degree**

B.S., Agroindustry

## **Graduation Project (Thesis)**

Effectiveness of the electric current for bacteria inactivation in maracuya juice

## **Internship Location**

Poultry processing and safety, Texas A&M University, College Station, Texas, U.S.A.

## **Experience obtained during the internship**

Microbiological skills related with poultry processing at the production plant.

## **Areas of Interest**

Food chemistry, food engineering, operation management.

## **Sponsorship**

Own funds

# Carlos F. Mercado Mata

**Nacionalidad - Nationality**  
Salvadoreña

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
5 de Octubre de 1985

**Dirección permanente - Address**  
Colonia Obrera Centra Izalco, casa #5, Km 62 1/2, Izalco,  
Sonsonate, El Salvador, C.A.

**Correo electrónico - E-mail**  
cmercadomata@hotmail.com

**Teléfono - Telephone**  
(503) 2484-1361, (503) 2484-1000 ext. 1361



**El salvador**

**Título obtenido**  
Ingeniero en Agroindustria

**Título del proyecto de graduación**  
Fermentación alcohólica  
(*Saccharomyces Cerevisiae* Y  
*Saccharomyces Carlsbergensis*)  
en melaza proveniente de la industria  
azucarera

**Lugar donde realizó la práctica profesional**  
Subdirección de proyectos, Compañía  
Azucarera Salvadoreña, S.A. de C.V.  
Km. 62 1/2, Cantón Huiscoyolate,  
Izalco, Sonsonate, El Salvador, C.A.

**Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**  
Colaboración en la elaboración del  
proyecto "Cultivos dendroenergéticos  
para cogeneración de energía  
eléctrica". Evaluación de energías  
renovables para el ingenio "Central  
Izalco" con la ayuda de la empresa  
consultora MESOAMERICA. En dichos  
proyectos se realizó un estudio técnico  
y financiero para conocer la viabilidad  
de los mismos.

**Áreas de interés**  
Producción de alcohol carburante,  
fermentación alcohólica, planta de  
procesamiento de lácteos, gerencia  
de empresas relacionadas a la  
agroindustria y producción de etanol.

**Financiado por**  
Instituto Salvadoreño de Formación  
Profesional (INSAFORP) y fondos  
propios

**Degree**  
B.S., Agroindustry

**Graduation Project (Thesis)**  
Alcoholic Fermentation  
(*Saccharomyces Cerevisiae* Y  
*Saccharomyces Carlsbergensis*)  
in Molasses originating in the Sugar  
Industry

**Internship Location**  
Subdivision of Projects, Compañía  
Azucarera Salvadoreña., S.A. of C.V.  
Km 62 1/2, Cantón Huiscoyolate, Izalco,  
Sonsonate, El Salvador, C.A.

**Experience obtained during the internship**  
Elaboration of the project  
"Dendroenergetics Crops for co-  
generation of electrical energy."  
Evaluation of renewable energies  
for Central Izalco with the aid of the  
consulting company MESOAMERICA.  
In these projects technical and financial  
studies were carried out to assess the  
viability.

**Areas of Interest**  
Fuel alcoholic production, alcoholic  
fermentation, milk processing production  
plant, management of companies  
related to agroindustry and ethanol  
production.

**Sponsorship**  
Instituto Salvadoreño de Formación  
Profesional (INSAFORP) and own funds



# Leonel A. Sorto Cruz

**Nacionalidad - Nationality**  
Salvadoreña

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
5 de agosto de 1985

**Dirección permanente - Address**  
Res. El Porvenir Av. Santa Fe Polígono "A" #14, Ciudad Delgado, San Salvador, El Salvador

**Correo electrónico - E-mail**  
leonel.sorto@gmail.com

**Teléfono - Telephone**  
(503) (7) 256 0417 Telefax: (593) (7) 258 1748

## El Salvador

**Título obtenido**  
Ingeniero en Agroindustria

**Título del proyecto de graduación**  
Identificación de microorganismos presentes en el queso artesanal responsable de brindarle las características sensoriales, utilizando métodos moleculares (PCR)

**Lugar donde realizó la práctica profesional**  
TROPIFRUTAS S.A., Quevedo, Ecuador. La empresa es parte del grupo multinacional PASSINA con sede en Holanda.

**Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**  
Conocimiento de toda la cadena integrada del procesamiento de jugos pasteurizados y concentrados de frutas tropicales desde su recolección en el campo hasta el momento de embarque del producto.  
Supervisar el cumplimiento de las regulaciones establecidas por el sistema HACCP y el de rastreabilidad de la empresa.  
Habilidades y destrezas para el manejo de personal y proyectos de investigación.

**Áreas de interés**  
Negocios internacionales, administración de operaciones, gestión de la calidad, establecimiento y desarrollo de proyectos de investigación.

**Financiado por**  
Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP), FANTEL

**Degree**  
B.S., Agroindustry

**Graduation Project (Thesis)**  
Identification of microorganisms present in artesian cheese responsible for bringing sensorial characteristics, through the implementation of molecular methods (PCR)

**Internship Location**  
TROPIFRUTAS SA, Quevedo, Ecuador. The company is part of PASSINA group with locations in Holland.

**Experience obtained during the internship**  
Complete knowledge of the integrated chain of processing that consists in pasteurized and concentrated juice of tropical fruits, from the harvesting in the field to the moment of shipping the products. Supervision to the fulfillment of the regulations established by HACCP and the traceability system of the company. Abilities and skills for personnel handling and research projects.

**Areas of Interest**  
International business, management of operations, quality management, establishment and development of research projects.

**Sponsorship**  
Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP)

# Luisa Matilde Marín L.

**Nacionalidad - Nationality**  
Salvadoreña

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
5 de febrero del 1985

**Dirección permanente - Address**  
5° Calle poniente y 6° Av. Norte #4-1  
Santa Tecla, La Libertad, El Salvador, C.A.

**Correo electrónico - E-mail**  
luisa\_52marin@hotmail.com

**Teléfono - Telephone**  
(503)2 228 2975, (503)2 228 0398



**El Salvador**

**Título obtenido**  
Ingeniera en Agroindustria

**Título del proyecto de graduación**  
Desarrollo de una bebida cremosa a base de grasa láctea y maracuyá en la EAP

**Lugar donde realizó la práctica profesional**  
Hoger Agrarische School (HAS Den Bosch) s'Hertogenbosch, Holanda

**Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**  
Contribución a la revisión de la industria alimentaria en Holanda. Elaboración de once tipos de cervezas especiales en la Cervecería Maasland Brouwerij. Introducción de una planta cervecera en Zamorano, planteamiento de posibilidades y proyección. Conocimientos básicos de viticultura y enología en la "Escola de Viticultura i Enologia Mercé Rosell" de Barcelona, España.

**Áreas de interés**  
Viticultura y enología, producción y procesamiento de vino. Industria cervecera y derivados. Microbiología de alimentos. Laboratorio de investigación de alimentos transgénicos. Análisis sensorial. Control de calidad. Informática aplicada a la producción agroalimentaria. Comercio internacional.

**Financiado por**  
Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP) y fondos propios

**Degree**  
B.S., Agroindustry

**Graduation Project (Thesis)**  
Development of a Beverage Creamy based on Milk Grease and Maracuyá in the EAP.

**Internship Location**  
Hoger Agrarische School (HAS Den Bosch) s'Hertogenbosch, Holland.

**Experience obtained during the internship**  
Contribution to the revision of the alimentary industry in Holland. Elaboration of 11 types of special beers in the Brewery Maasland Brouwerij. Introduction of a plant brewery in Zamorano, approach of possibilities and projection. Basic know-how of Viticulture and Enology in the "School of Viticulture i Enology Mercé Rosell" of Barcelona, Spain.

**Areas of Interest**  
Viticulture and Enology, wine processing and production. Brewery industry and by-products. Microbiology of food. Genetically modified food investigation laboratory. Sensory analysis. Quality control. Data processing applied to the food and agriculture production. International trade.

**Sponsorship**  
Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP), and own funds



# Sofia Elena Guardado Ticas

**Nacionalidad - Nationality**  
Salvadoreña

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
07 de Agosto de 1984

**Dirección permanente - Address**  
Col Jardines de La Libertad. Ave. Teotepeque,  
Block U #10 Ciudad Merliot, Santa Tecla, El Salvador

**Correo electrónico - E-mail**  
sofi\_elena@hotmail.com

**Teléfono - Telephone**  
(503) 22 78 05 18 Telefax: (503) 22 28 44 77

## El Salvador

**Título obtenido**  
Ingeniera en Agroindustria

**Título del proyecto de graduación**  
Elaboración de un manual de seguridad ocupacional en las plantas de semillas y de concentrados de la Universidad Zamorano, Valle del Yeguaré, Honduras, C.A.

**Lugar donde realizó la práctica profesional**  
Hacienda La Colina, Chalchuapa, Departamento de Santa Ana, El Salvador.  
Planta de Concentrados, Universidad Zamorano, Valle del Yeguaré, Francisco Morazán, Honduras, C. A.

**Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**  
Elaboración del estudio técnico para el levantamiento de una planta hortofrutícola.  
Elaboración del estudio técnico para el procesamiento de jalea de piña.  
Aprendizaje del manejo y funcionamiento de una planta de concentrado animal: Supervisión de entradas y salidas de materia prima, almacenamiento, área de proceso, manejo de personal y comercialización del producto final.

**Áreas de Interés**  
Administración de empresas relacionadas a la agroindustria; servicios alimentarios; hotelería y turismo; higiene y seguridad ocupacional; plantas de concentrado animal.

**Financiado por**  
Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP), fondos suizos y fondos propios

**Degree**  
B.S., Agroindustry

**Graduation Project (Thesis)**  
Elaboration of a security manual at the seed and animal food processing plants at University of Zamorano, Valle del Yeguaré, Honduras, C.A.

**Internship Location**  
Hacienda La Colina, Chalchuapa, Department of Santa Ana, El Salvador. Animal Food Processing Plant, University of Zamorano, Valle de Yeguaré, Francisco Morazán, Honduras, C. A.

**Experience obtained during the internship**  
Elaboration of a technical study of fruit and vegetable processing plants. Elaboration of a technical study for pineapple jelly processing. Understanding of the management and operation of a animal food processing plant: raw material management, storage, processing area, personnel management and commercialization.

**Areas of Interest**  
Business administration related to agroindustry, food services, hotel administration and tourism, occupational safety and health, animal food plants.

**Sponsorship**  
El Salvadorean Institute for Professional Development (INSAFORP), Swiss Funds and own funds

# Herbert Ariel Meléndez M.

**Nacionalidad - Nationality**  
Guatemalteco

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
19 de junio de 1985

**Dirección permanente - Address**  
5ta. Calle "A" 25-81 zona 7, Kaminal Juyú 1,  
Ciudad de Guatemala, Guatemala

**Correo electrónico - E-mail**  
hamm85@hotmail.com

**Teléfono - Telephone**  
(502) 2474 2209



**Guatemala**

## **Título obtenido**

Ingeniero en Agroindustria

## **Título del proyecto de graduación**

Indicaciones geográficas y denominaciones de origen de café oro en Honduras a través de curvas de NIRS (Near Infra-Red Spectroscopy)

## **Lugar donde realizó la práctica profesional**

Laboratorio de Calidad de Cereales, Universidad de Texas A&M, College Station, Texas, Estados Unidos

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

Caracterización de maíz, sorgo y trigo; desarrollo de nuevos productos basados en sorgo alto taninos; producción y evaluación de aceites y grasas; desarrollo de alimentos basados en nixtamalización de maíz y análisis sensorial.

## **Áreas de interés**

Química y evaluación de alimentos; análisis sensorial; control de calidad y desarrollo de nuevos productos.

## **Financiado por**

Fundación Nippon

## **Degree**

B.S., Agroindustry

## **Graduation Project (Thesis)**

Geographic indications and guarantees of origin for Green Coffee in Honduras evaluated by NIRS (Near Infra-Red Spectroscopy)

## **Internship Location**

Cereal Quality Laboratory, Texas A&M University, College Station, Texas, U.S.A

## **Experience obtained during the internship**

Characterization of corn, sorghum and wheat; new product development based in high tannin sorghum; fats and oils production and evaluation; corn nixtamalization; and sensory analysis.

## **Areas of Interest**

Food chemistry, food evaluation, sensory analysis, quality control, and new food product development.

## **Sponsorship**

Nippon Foundation



# José Alvaro Ruiz Marroquin

**Nacionalidad - Nationality**

Guatemalteco

**Fecha de nacimiento - Birth Date**

27 de Febrero del 1984

**Dirección permanente - Address**

1ra. Calle 6ave. 0-5 Zona 2  
Tiquisate, Escuintla, Guatemala.

**Correo electrónico - E-mail**

alvaro2784@yahoo.com

**Teléfono - Telephone**

(502) (7) 884 4360

## Guatemala

**Título obtenido**

Ingeniero en Agroindustria

**Título del proyecto de graduación**

Optimización de producción de requesón de lactosuero de queso crema en la planta de lácteos de Zamorano Zamorano, Honduras

**Lugar donde realizó la práctica profesional**

TROPIFRUTAS S.A.

Area de compras y planta de producción de jugos y concentrados de maracuyá  
Km 2 ½ vía Valencia  
Ciudad de Quevedo, Ecuador

**Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**

Conocimiento del mercado agroindustrial del Ecuador.  
Manejo de planta de proceso: manejo de personal, diseño, control de calidad, aplicación de registros HACCP.  
Asesoría técnica para agricultores y negociaciones con proveedores de materia prima.

**Áreas de interés**

Planta de procesamiento de lácteos; ingenios azucareros; bananeras; gerencias de plantas de producción agroindustriales.

**Financiado por**

Fundación NIPPON

**Degree**

B.S., Agroindustry

**Graduation Project (Thesis)**

Optimization of requesón production in the dairy processing plant of Zamorano Zamorano, Honduras, C. A.

**Internship Location**

TROPIFRUTAS S.A.

Purchasing department and processing plant of juice and maracuya concentrates  
Km 2 ½ vía Valencia  
Ciudad de Quevedo, Ecuador

**Experience obtained during the internship**

Knowledge of the agroindustrial market of Ecuador.  
Handling of processing plant: personnel handling, design, quality control, application of registries, HACCP consultant, technical consultant to agriculturists and negotiation with suppliers of raw materials.

**Areas of Interest**

Dairy processing plants, sugar industries, banana market, agrochemical market, agroindustrial management.

**Sponsorship**

NIPPON Foundation

# Juan Rodrigo Rodríguez C.

**Nacionalidad - Nationality**  
Guatemalteco

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
6 de abril de 1983

**Dirección permanente - Address**  
"0" Calle 21-84 Zona 15 Vista Hermosa II, Guatemala,  
Guatemala, Guatemala

**Correo electrónico - E-mail**  
jr.rodriguez@gmail.com

**Teléfono - Telephone**  
(502) 2369 3227, (502) 2369 8914



**Guatemala**

## **Título obtenido**

Ingeniero en Agroindustria

## **Título del proyecto de graduación**

Producción y evaluación de biodiesel a partir de aceite de canola (*Brassica campestris*) de desecho de cocinas industriales

## **Lugar donde realizó la práctica profesional**

Planta de tecnología de cereales, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuaria (EMBRAPA, Agroindustria de Alimentos), Rio de Janeiro, RJ, Brasil

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

Extrusión termoplástica de harinas y cereales en grano; desarrollo de nuevos productos a base de extrusión termoplástica; análisis de laboratorio de harinas pre-gelatinizadas; análisis de diversos compuestos en cromatografía líquida (HPLC).

## **Áreas de interés**

Química y análisis de alimentos, análisis sensorial, control de calidad y desarrollo de nuevos productos.

## **Financiado por**

Fondos propios y Zamorano

## **Degree**

B.S., Agroindustry

## **Graduation Project (Thesis)**

Production and evaluation of biodiesel produced from cooked canola (*Brassica campestris*) oil from industrial kitchens.

## **Internship Location**

Cereal technology plant, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuaria (EMBRAPA, Agroindustria de alimentos), Rio de Janeiro, RJ, Brazil.

## **Experience obtained during the internship**

Flours and cereal thermoplastic extrusion and new product development, pre-gelatinized flour laboratory analysis, high performance liquid chromatography (HPLC).

## **Areas of Interest**

New food product development, food chemistry, food analysis, sensory analysis, and quality control.

## **Sponsorship**

Own funds and Zamorano



# Lesbia María Martínez C.

**Nacionalidad - Nationality**

Guatemala

**Fecha de nacimiento - Birth Date**

26 de noviembre de 1984

**Dirección permanente - Address**

0 Calle "A" 13-65 zona 1 de Mixco, Colonia El Roconal, Guatemala

**Correo electrónico - E-mail**

lesmartinez12@hotmail.com les\_1601@yahoo.com

**Teléfono - Telephone**

(502) 24344486

## Guatemala

**Título obtenido**

Ingeniera en Agroindustria

**Título del proyecto de graduación**

Desarrollo de un embutido de res tipo Bratwurst con sabor latinoamericano

**Lugar donde realizó la práctica profesional**

Laboratorio de Investigación y Ciencia de la Carne, Universidad de Florida, Gainesville, Florida, Estados Unidos

**Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**

Práctica del uso de equipo de laboratorio, microbiología, análisis químico proximal y sensorial. Procesamiento y formulación de productos cárnicos.

**Áreas de interés**

Procesamiento y tecnología de productos cárnicos y lácteos, control de calidad de productos alimenticios, servicios alimentarios, desarrollo de nuevos productos.

**Financiado por**

Zamorano y fondos propios

**Degree**

B.S., Agroindustry

**Graduation Project (Thesis)**

Development of a beef Bratwurst product with Latin American flavor

**Internship Location**

Meat Research Laboratory, University of Florida. Gainesville, Florida, USA

**Experience obtained during the internship**

Practice of international methods of food and meat analysis. Meat processing and technology.

**Areas of Interest**

Meat and dairy processing, quality management of food products, new product development

**Sponsorship**

Zamorano and own funds



# Luis Humberto Lemus A.

**Nacionalidad - Nationality**  
Guatemalteco

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
11 de octubre de 1984

**Dirección permanente - Address**  
3ra. Calle 9-55 zona 1. Chiquimula, Guatemala

**Correo electrónico - E-mail**  
luis\_lemus6@hotmail.com

**Teléfono - Telephone**  
(502) 7942 54 79



**Guatemala**

## **Título obtenido**

Ingeniero en Agroindustria

## **Título del proyecto de graduación**

Desarrollo de un vino de jaboticaba  
*Myrciaria cauliflora* a nivel piloto en  
Zamorano

## **Lugar donde realizó la práctica profesional**

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

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

Asistencia técnica en proyectos de  
investigación científica. Participación  
en la evaluación de la calidad y  
autenticidad de productos lácteos.

## **Áreas de interés**

Administración de empresas  
agroindustriales, control de calidad y  
procesamiento de productos lácteos y  
cárnicos.

## **Financiado por**

Fundación Nippon

## **Degree**

B.S., Agroindustry

## **Graduation Project (Thesis)**

Development of a wine of Jaboticaba  
*Myrciaria cauliflora* to pilot level In  
Zamorano.

## **Internship Location**

Center of Investigation in Diet and  
Development (CIAD, A.C.), Hermosillo,  
Sonora, México.

## **Experience obtained during the internship**

Technical aid in scientific investigation  
projects. Participation in the evaluation  
of quality and authenticity of milk  
products.

## **Areas of Interest**

Business administration, quality control  
and processing of meat and milk  
products.

## **Sponsorship**

Nippon Foundation



# Marcos Fernando Ramirez C.

**Nacionalidad - Nationality**  
Guatemalteco

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
23 de septiembre de 1984

**Dirección permanente - Address**  
Edificio 7, apartamento 303, Condominio Nimajuyu 2,  
Zona 21, Ciudad de Guatemala, Guatemala

**Correo electrónico - E-mail**  
mchenal@hotmail.com, mchenal@gmail.com

**Teléfono - Telephone**  
(502) 2-449-03-13

**Guatemala**

**Título obtenido**  
Ingeniero en Agroindustria

**Título del proyecto de graduación**  
Aplicación de ozono en la sanitización y control bacteriano en trozos de carne en la Planta Piloto de Zamorano

**Lugar donde realizó la práctica profesional**  
Visión Mundial de México, A.C., municipio de Atlahuilco, estado de Veracruz, México

**Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**  
Estudio de factibilidad para el procesamiento y comercialización de carne de borrego; conocimientos de cómo manejar un proyecto de desarrollo rural; asistencia al técnico agrícola.

**Áreas de interés**  
Planta de procesamiento de lácteos, planta de procesamientos de cárnicos, cervecería, planta procesadora de granos, gerencia de empresas relacionadas a la agroindustria.

**Financiado por:**  
Fundación Paiz

**Degree**  
B.S., Agroindustry

**Graduation Project (Thesis)**  
Application of ozone in the sanitization and bacterial control in chunks of meat in the Pilot Plant of Zamorano

**Internship Location**  
World Vision of Mexico, A.C., in Atlahuilco's municipality, Veracruz, Mexico

**Experience obtained during the internship**  
Study of feasibility for the processing and marketing of lamb meat. Knowledge about handling rural development projects. Assistance to the agricultural technician.

**Areas of Interest**  
Dairy, meat and grain processing plants, brewery, management of companies related to agroindustry.

**Sponsorship**  
Paiz Foundation

IBR

# Rafael Alejandro López P.

**Nacionalidad - Nationality**  
Guatemalteco

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
16 de agosto de 1985

**Dirección permanente - Address**  
1ra calle 2-11 Zona 8 San Miguel Petapa,  
Guatemala, Guatemala, C.A.

**Correo electrónico - E-mail**  
ralopez06@hotmail.com  
ralopez19\_85@hotmail.com

**Teléfono - Telephone**  
(502) 66796455



**Guatemala**

## **Título obtenido**

Ingeniero en Agroindustria

## **Título del proyecto de graduación**

Elaboración de manual de protocolo de procedimientos para el Centro de Evaluación de Alimentos (C.E.A.) de Universidad Zamorano para acreditación con la norma ISO/IEC 17025:2005 (ES)

## **Lugar donde realizó la práctica profesional**

Seafood Microbiology Lab  
Food Science & Human Nutrition  
Department,  
University of Florida, Gainesville, FL,  
USA

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

Cnocimiento en la aplicación de tratamiento de ozono para eliminar bacterias patógenas en agua, frutas y vegetales frescos y en superficies de equipo utilizado para procesamiento de alimentos.

Microbiología e inocuidad de alimentos.

## **Áreas de interés**

Inocuidad alimentaria; gestión de calidad en líneas de procesamiento y distribución de alimentos; microbiología y química de alimentos; desarrollo de nuevos productos.

## **Financiado por**

Programa de Becas Norman Bourlaug,  
Ryoichi Sasakawa de Fundación Nippon

## **Degree**

B.S., Agroindustry

## **Graduation Project (Thesis)**

Elaboration of manual of protocol procedures for the Food Analysis Center (C.E.A.) of Zamorano University, to obtain an accreditation with the standard ISO/IEC 17025:2005 (ES)

## **Internship Location**

Seafood Microbiology Lab  
Food Science & Human Nutrition  
Department  
University of Florida, Gainesville, FL,  
USA

## **Experience obtained during the internship**

Knowledge about the application of ozone treatment to kill pathogen bacteria in water, fresh fruits and vegetables, and surfaces of equipment used in food processing. Food safety, food microbiology.

## **Areas of Interest**

Food safety, quality assurance in lines of processing and delivery, food chains, food chemistry and microbiology, new product development (R&D).

## **Sponsorship**

The Nippon Foundation through the Ryoichi Sasakawa – Norman Borlaug Scholarship Program



# Alejandro José Fermán R.

**Nacionalidad - Nationality**  
Hondureña

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
22 de julio de 1986

**Dirección permanente - Address**  
Barrio San Juan Bosco, detrás de la escuela 14 de julio,  
Choluteca, Honduras

**Correo electrónico - E-mail**  
Alejandroferman4@hotmail.com

**Teléfono - Telephone**  
(504) 780 21 66

## Honduras

**Título obtenido**  
Ingeniero en Agroindustria

**Título del proyecto de graduación**  
Evaluación del efecto de pasteurización  
en la vida de anaquel del pozol

**Lugar donde realizó la práctica profesional**  
Departamento de Desarrollo e  
Investigación de nuevos productos.  
Universidad Brigham Young (BYU),  
Provo, Utah, USA

**Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**  
Desarrollo de nuevos productos;  
evaluación sensorial de alimentos;  
asistente en el Centro de Evaluación de  
Alimentos, CEA.

**Áreas de interés**  
Desarrollo de nuevos productos; control  
de calidad en los procesos, manejo de  
recursos humanos; administración de  
empresas; empresas relacionadas a la  
agroindustria.

**Financiado por**  
Fondos propios y la Secretaría de  
Agricultura y Ganadería de Honduras,  
SAG

**Degree**  
B.S., Agroindustry

**Graduation Project (Thesis)**  
Evaluation of the pasteurization effect  
on the shelf life of pozol.

**Internship Location**  
Department of Research and  
Development of new products. Brigham  
Young University (BYU), Provo, Utah,  
USA.

**Experience obtained during the internship**  
Development of new products, sensory  
evaluation, assistant in the evaluation  
Center of Foods (CEA)

**Areas of Interest**  
Development of new products, process  
quality control, people management,  
company administration, companies  
related to agroindustry

**Sponsorship**  
Own funds and the Secretary of  
Agriculture and Cattleman of Honduras  
(SAG)

# Carlos Alberto Mejía M.

**Nacionalidad - Nationality**  
Hondureña

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
13 de Mayo de 1982

**Dirección permanente - Address**  
Col. Morazán, San Lorenzo Valle- Honduras

**Correo electrónico - E-mail**  
Carlosmejia\_03@hotmail.com

**Teléfono - Telephone**  
(504) 781 2072, cel: (504) 353 00 73



**Honduras**

## **Título obtenido**

Ingeniero en Agroindustria

## **Título del proyecto de graduación**

Establecimiento de la norma hondureña para la exportación de melón (*cucumis melo*) de la variedad cantaloupe. En conjunto con: SAG, SENASA, Exportadores de Melón y Zamorano.

## **Lugar donde realizó la práctica profesional**

Empacadoras: Santa Rosa, Embarcadero y Palenque, Agropecuaria Montelibano. San Lorenzo, Valle, Honduras, C.A.

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

Supervisión del departamento de control de calidad en las empacadoras de melón Honey Dew. Conocimiento de diferentes aspectos del manejo y funcionamiento de una empresa exportadora de fruta fresca desde la planeación de su producción hasta su exportación y distribución al consumidor final.

## **Áreas de interés**

Nutrición y producción animal, plantas de procesamiento de lácteos, fruta fresca y camarón. Una empresa líder en la cual pueda unir mis conocimientos de campo (técnico agropecuario) y de procesamiento (Ing. Agroindustria) en beneficio de la misma.

## **Financiado por**

Fondos propios

## **Degree**

B.S., Agroindustry

## **Graduation Project (Thesis)**

Establishment of the Honduran norm for melon exportation (*cucumis melo*) of the variety cantaloupes. In coordination with SAG, SENASA, Melon Exporters and Zamorano

## **Internship Location**

Production plants: Santa Rosa, Embarcadero and Palenque, Agropecuaria Montelibano. San Lorenzo, valle, Honduras C.A

## **Experience obtained during the internship**

Supervision of the department of control quality in the processing plants of melon honey dew. Knowledge of different aspects of the handling and operation of an exporting company of fresh fruit, from the planning of its production to its export and distribution to the final consumer.

## **Areas of Interest**

Nutrition and animal production, processing plants fresh fruit, processing plants of dairy and sea products. Business leadership in which my knowledge of farming techniques and agroindustrial processing can be combined.

## **Sponsorship**

Own funds



# Cindy Rubenia Fiallos E.

**Nacionalidad - Nationality**  
Hondureña

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
5 de diciembre de 1985

**Dirección permanente - Address**  
Colonia Modelo, casa N° 33, Marcala, La Paz, Honduras

**Correo electrónico - E-mail**  
cindy\_fiallos@hotmail.com

**Teléfono - Telephone**  
(504) 764 - 5124

## Honduras

**Título obtenido**  
Ingeniera en Agroindustria

**Título del proyecto de graduación**  
Evaluación del uso de proteína concentrada de suero al 80% (WPC80) para reducir el contenido graso de dos salchichas hot dog

**Lugar donde realizó la práctica profesional**  
Del Campo Cía. Ltda., Km. 21 vía Interoceánica, Puenbo, Ecuador

**Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**  
Mejoramiento Continuo.  
Estandarización de procesos en la elaboración de quesos.  
Control de calidad de materia prima y producto terminado.  
Control de la higiene del personal y la limpieza de las áreas de la planta a través de los registros BPM.

**Áreas de interés**  
Microbiología de alimentos; inocuidad alimentaria; cárnicos y lácteos; investigación y desarrollo; nutrición humana.

**Financiado por**  
Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG) de Honduras

**Degree**  
B.S., Agroindustry

**Graduation Project (Thesis)**  
Evaluation of whey protein concentrate use to 80% (WPC80) to reduce the fat content of two hot dog sausages.

**Internship Location**  
Del Campo Cia. Ltda., Km. 21 vía Interoceánica, Puenbo, Ecuador

**Experience obtained during the internship**  
Continuous improvement.  
Standardization of processes in cheese elaboration. Quality control of raw materials and finished products.  
Hygiene control of personnel and the cleaning of the processing plant areas, through registries BPM.

**Areas of Interest**  
Microbiology, food inocuidad, meat and dairy, investigation and development, human nutrition.

**Sponsorship**  
Honduras Secretary of Agriculture and Cattle Ranching (SAG)

AGI

# Dominga Elizabeth Canales M.

**Nacionalidad - Nationality**  
Hondureña - Honduran

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
25 de Mayo de 1984

**Dirección permanente - Address**  
Col. Cerro Grande, zona 2, Bloque 46, casa 2319,  
Tegucigalpa, Honduras

**Correo electrónico - E-mail**  
Elizabeth\_can55@hotmail.com

**Teléfono - Telephone**  
(504) 224 2022



**Honduras**

## **Título obtenido**

Ingeniera en Agroindustria

Título del proyecto de graduación  
Elaboración de una bebida a base  
de atol de maíz y leche de soya  
enriquecida con vitaminas y minerales

## **Lugar donde realizó la práctica profesional**

Laboratorio Nacional de Investigación  
de Soya, Departamento de Ciencia de  
Alimentos de la Universidad de Illinois  
en Urbana-Champaign, USA

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

Conducción de investigación en la  
planta piloto referente a la producción  
y análisis de diferentes productos de  
soya. Desarrollo de nuevos productos  
alimenticios y evaluación sensorial.  
Compras, realización de inventarios,  
publicidad, etiquetado, registro de  
los costos de ventas e ingresos por  
ventas de los productos de la tienda  
SoySource.

## **Áreas de interés**

Producción de alimentos; análisis  
físicos, químicos y sensoriales de  
alimentos; microbiología e ingeniería de  
alimentos; inocuidad alimentaria.

## **Financiado por**

Secretaría de Agricultura de Honduras  
(SAG)

## **Degree**

B.S., Agroindustry

## **Graduation Project (Thesis)**

Elaboration of a corn and soy milk  
nutritional drink enriched with vitamins  
and minerals

## **Internship Location**

National Soybean Research Laboratory,  
Food Science Department, University of  
Illinois at Urbana-Champaign, USA

## **Experience obtained during the internship**

Investigation regarding production and  
analysis of different soybean products.  
New product development and sensory  
analysis. Experience with SoySource  
store's products in purchasing,  
inventory, pricing, advertising, labeling,  
reports of inventory in -stock, costs,  
sales and revenue.

## **Areas of Interest**

Food production, chemical, physical  
and sensorial analysis of food products,  
food and industrial microbiology and  
engineering, food safety.

## **Sponsorship**

Honduras Secretary of Agriculture and  
Cattle Ranching (SAG)



# Eileen Enid Duarte Gómez

**Nacionalidad - Nationality**

Hondureña

**Fecha de nacimiento - Birth Date**

18 de septiembre del 1984

**Dirección permanente - Address**

Bo El Centro, Danlí, El Paraíso, Honduras, C.A.

**Correo electrónico - E-mail**

eniddugo@hotmail.com , eli\_1884g@yahoo.com

**Teléfono - Telephone**

(504) 763 2281 Cel: (504) 344 3743

## Honduras

**Título obtenido**

Ingeniero en Agroindustria

**Título del proyecto de graduación**

Programa Prerrequisitos para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en la Empresa Universitaria de Industrias Cárnicas, Zamorano, Valle de Yeguaré, Francisco Morazán, Honduras, C. A.

**Lugar donde realizó la práctica profesional**

Biosensor Development Laboratory, Food Science Department, Purdue University, West Lafayette, Indiana, USA

**Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**

Técnicas de detección de microorganismos patógenos (E. coli O157:H7 y Salmonella poona), tales como bioluminiscencia y densidad óptica.  
Establecimiento de ensayos para determinar curvas de crecimiento de microorganismos patógenos, bajo condiciones de ambiente controlado. Recolección, análisis y publicación de los datos obtenidos en los proyectos de investigación.

**Áreas de interés**

Microbiología de alimentos; seguridad e inocuidad alimentaria; control de calidad de empresas agroindustriales; aplicación de programas prerrequisitos y HACCP en empresas agroindustriales.

**Financiado por**

Cooperación Suiza para el Desarrollo (COSUDE) y Fondo Dotal Suizo

**Degree**

B.S., Agroindustry

**Graduation Project (Thesis)**

Pre requirements program for the Application of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) System in Meat Plant, Zamorano, Valle de Yeguaré, Francisco Morazán, Honduras, C. A.

**Internship Location**

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

**Experience obtained during the internship**

Detection techniques of pathogens microorganisms (E. coli O157: H7 y Salmonella Poona), through bioluminescence and optical density readings.  
Establishment of research essays to determine pathogen microorganisms' growth curves, under controlled environmental conditions. Data collection, analysis and publication in research projects.

**Areas of Interest**

Food microbiology, food safety and security, quality control in food industry, requirements programs and HACCP applications in food industry.

**Sponsorship**

Swiss Agency for Development and Cooperation (COSUDE) and Fondo Dotal Suizo

# Eylin Melissa Madrid R.

**Nacionalidad - Nationality**  
Hondureña

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
28 de diciembre del 1985

**Dirección permanente - Address**  
Colonia Hato de En medio Sector # 1 Bloque 16 "A" Casa  
# 4301, Tegucigalpa, Honduras

**Correo electrónico- E- mails**  
eymemadrid@yahoo.com , emmadrid@hotmail.com

**Teléfono - Telephone**  
(504) 255 4069 Celular: 970 7444



**Honduras**

## **Título obtenido**

Ingeniera en Agroindustria

## **Título del proyecto de graduación**

Programas de Prerrequisito para la Implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) en la Planta de Lácteos de la Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano Tegucigalpa, Honduras, C. A.

## **Lugar donde realizó la práctica profesional**

Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), Universidad de Costa Rica, San José, Costa Rica, C. A.

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

Conocimiento en el área de investigación y desarrollo de nuevos productos, desarrollando una pasta fresca elaborada con harina de frijo, la cual fue sometida a pruebas químicas en el laboratorio para que actuara como un alimento funcional.

## **Áreas de interés**

Planta de procesamiento de lácteos; áreas relacionadas con el control de calidad; gerencia de empresas relacionadas con la agroindustria.

## **Financiado por**

Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG) de Honduras y fondos propios

## **Degree**

B.S., Agroindustry

## **Graduation Project (Thesis)**

Prerequisite Programs for the Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) in the Dairy Processing of Zamorano University.  
Tegucigalpa, Honduras, C. A.

## **Internship Location**

Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA). Costa Rica University, San José, Costa Rica

## **Experience obtained during the internship**

Knowledge in the investigation and development of new products. Development of fresh paste with frijol flour, which was subjected to chemical tests in the laboratory, in such a way that it acted like a functional food.

## **Areas of Interest**

Dairy Processing, areas related with quality control, management of agroindustrial companies.

## **Sponsorship**

Honduras Secretary of Agriculture and Cattle Ranching (SAG) and own funds.



# Guillermo Alfonso Ayestas M.

**Nacionalidad - Nationality**  
Hondureña

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
29 de Abril de 1984

**Dirección permanente - Address**  
Col. El Limonar, tercera entrada, primera casa al fondo,  
Honduras

**Correo electrónico- E- mail**  
ayestas05@hotmail.com

**Teléfono - Telephones**  
(504) 5570268 (casa) (504) 9328170 (móvil).

## Honduras

**Título obtenido**  
Ingeniero en Agroindustria

**Título del proyecto de graduación**  
Elaboración de un manual de buenas prácticas de manufactura en la planta de concentrados de la Escuela Agrícola Panamericana

**Lugar donde realizó la práctica profesional**  
Planta de Alimentos Balanceados, Granel S.A. de Grupo Cadeca, aldea Río Blanquito, carretera a Puerto Cortés, Km. 27, Honduras

**Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**  
Conocimiento de diferentes aspectos del manejo y funcionamiento de una planta de alimentos balanceados de agregado de materia prima en el proceso.  
Redacción de un manual de definiciones teóricas y especificaciones de macro y microingredientes.  
Elaboración de hojas de consumo físico neto (real). Verificación y optimización de procedimientos de materias primas en el proceso.

**Áreas de interés**  
Investigación y análisis de propiedades físicas y químicas de alimentos, desarrollo de reportes de características de alimentos en laboratorio. Procesamiento de productos lácteos y cárnicos, control de calidad de materia prima y producto terminado y manejo de inocuidad en proceso.  
Procesamiento de alimentos balanceados para animales, parámetros de nutrición animal, control de inventarios de materia prima y supervisión del proceso.

**Financiado por**  
Secretaría de Agricultura y Ganadería SAG) y fondos propios

**Degree**  
B.S., Agroindustry

**Graduation Project (Thesis)**  
Elaboration of a Manual of Good Practices of Manufacturing in the animal food processing plant at Escuela Agrícola Panamericana.

**Internship Location**  
Animal Food Production Plant, Granel S.A. of Cadeca Group, road to Puerto Cortes, Km. 27.

**Experience obtained during the internship**  
Knowing of different aspects of control and function of a balanced food production factory.  
Verification and optimization of aggregate raw materials in the production process.  
Writing of manual of theoretical definitions and specifications of macro and micro ingredients.  
Elaboration of leaves of net physical consumption (real), and verification and optimization the processing of raw materials.

**Areas of Interest**  
Investigation and analysis of physical and chemical properties of foods, development of reports of food characteristics in the laboratory. Milk and meat product processing, quality control of raw materials and finished product handling. Processing of balanced foods for animals, parameters of animal nutrition, control of raw material inventories, and supervision of the complete process.

**Sponsorship**  
Honduras Secretary of Agriculture and Cattle Ranching (SAG) and own funds.

# Indira Paola Canales Calona

**Nacionalidad - Nationality**  
Hondureña

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
12 de diciembre de 1985

**Dirección permanente - Address**  
Col. La Pradera calle Buena Esperanza casa 4039,  
Tegucigalpa, Honduras

**Correo electrónico - E-mail**  
indiracanales.12@gmail.com, inpao06@hotmail.com

**Teléfono - Telephone**  
(504)233-2682 Cel. 905 9335



**Honduras**

## **Título obtenido**

Ingeniera en Agroindustria

## **Título del proyecto de graduación**

Propuesta de norma técnica para melón (*cucumis melo*) hondureño de exportación, variedad Honeydew. Zamorano, Honduras

## **Lugar donde realizó la práctica profesional**

Empacadora de Productos Acuáticos "San Lorenzo" del Grupo Granjas Marinas, San Lorenzo, Valle, Honduras, C. A.

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

Estudio de tiempos y movimientos en el área de camarón congelado en bloque. Estudio de recolecta o trazabilidad de camarón. Colaboración en el establecimiento de un panel sensorial para camarón entero y salsas para camarón cocinado.

## **Áreas de interés**

Procesamiento de alimentos, especialmente lácteos y cárnicos; desarrollo de nuevos productos en cualquier área alimenticia. Elaboración de vinos.

## **Financiado por**

Fondo Cabot y Fondo Dotal Hondureño

## **Degree**

B.S., Agroindustry

## **Graduation Project (Thesis)**

Proposal of technical norms for exportation of Honduran melon (*cucumis melo*), variety Honeydew. Zamorano, Honduras

## **Internship Location**

Processing plant of Aquatic Products "San Lorenzo" of Sea Farms International, San Lorenzo, Valle, Honduras, C. A.

## **Experience obtained during the internship**

Study of movements and times in the area of frozen shrimp in blocks, study of shrimp trazability and collaboration in the establishment of sensorial panel for shrimp and sauces for cooked shrimp.

## **Areas of Interest**

Food processing, especially dairy and meat products. Research and development of new products in any area of food processing. Wine elaboration.

## **Sponsorship**

Cabot Fund and Dotal Hondureño Fund



# Joel Vicente Espino Paz

**Nacionalidad - Nationality**

Hondureña

**Fecha de nacimiento - Birth Date**

12 de Julio de 1984

**Dirección permanente - Address**

Colonia Independencia calle principal Zona 2, Bloque 2, casa 621, Comayagüela, Honduras

**Correo electrónico - E-mail**

jovespino@hotmail.com, jov\_espino@yahoo.com

**Teléfono - Telephone**

(504) 223-0502, (504) 959-4450

## Honduras

**Título obtenido**

Ingeniero en Agroindustria

**Título del proyecto de graduación**

Evaluación antropométrica y hábitos alimentarios de los estudiantes de Zamorano

**Lugar donde realizó la práctica profesional**

Empacadora de Carnes Continental San Pedro Sula, Honduras, C.A. Planta Piloto Agroindustrial de Investigación y Desarrollo y Laboratorio de Microbiología de Alimentos, Universidad Zamorano, Valle de Yeguaré, Francisco Morazán, Honduras, C. A.

**Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**

Procesamiento de productos cárnicos, control de calidad, manejo de personal, desarrollo de nuevos productos, administración de planta y análisis microbiológicos de alimentos.

**Áreas de interés**

Procesamiento y control de calidad de productos alimenticios y no alimenticios; desarrollo de nuevos productos; administración de procesos y operaciones en plantas; nutrición.

**Financiado por**

Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG) y fondos propios

**Degree**

B.S., Agroindustry

**Graduation Project (Thesis)**

Anthropometric Evaluation and Nourishing Habits of Students of Zamorano

**Internship Location**

Empacadora de Carnes Continental San Pedro Sula, Honduras, C.A. Agroindustrial Research and Development Pilot Plant and Microbiology Food Laboratory, Zamorano University, Valle de Yeguaré, Francisco Morazán, Honduras, C. A.

**Experience obtained during the internship**

Meat product processing, quality control, personnel management, new product development, administration of agroindustrial plant and microbiological food analyses.

**Areas of Interest**

Processing and quality control for nutritional and non-nutritional products, development of new products, processing administration and operations in production plants, nutrition.

**Sponsorship**

Honduras Secretary of Agriculture and Cattle Ranching (SAG) and own funds

# Keyla Patricia López Girón

**Nacionalidad - Nationality**  
Hondureña

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
21 de Septiembre de 1985

**Dirección permanente - Address**  
Colonia Hato de En Medio sector 6, bloque 81 casa 3518,  
Tegucigalpa, Honduras

**Correo electrónico - E-mail**  
keypatric@hotmail.com

**Teléfono - Telephone**  
(504) 255-1351, 230-5700 Teléfono Móvil: (504) 993-8789



**Honduras**

## **Título obtenido**

Ingeniera en Agroindustria

## **Título del proyecto de graduación**

Incidencia de carne pálida, suave y exudativa y carne oscura, firme y seca en cerdos sacrificados en la Empresa Universitaria de Industrias Cárnicas, Zamorano, Valle del Yeguaré, Francisco Morazán, Honduras, C. A.

## **Lugar donde realizó la práctica profesional**

Laboratorio de Cereales del Departamento de Tecnología de los Alimentos de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid, España

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

Adiestramiento en la caracterización analítica de harinas de trigo y sus mezclas con harinas de otros cereales, a través de análisis reológico de masas con el alveo-consistógrafo de Chopin. Análisis instrumental y sensorial de los panes elaborados con las harinas de trigo y sus diferentes mezclas con otros cereales.

## **Áreas de interés**

Análisis reológico de masas, planta de procesamiento de cárnicos; planta de procesamientos de lácteos; planta de procesamiento de granos; seguridad e inocuidad alimentaria; control de calidad de empresas agroindustriales.

## **Financiado por**

Cooperación Suiza para el Desarrollo (COSUDE) y Fondo Dotal Suizo

## **Degree**

B.S., Agroindustry

## **Graduation Project (Thesis)**

Study of the incidence of PSE (pale, soft and exudative meat) and DFD (dark, firm and dry) in slaughtered hogs in the Zamorano Meat Plant, Valle de Yeguaré, Francisco Morazán, Honduras, C. A.

## **Internship Location**

Cereal Laboratory, Food Technology Department, Agronomy Engineer Faculty, Universidad Politécnica de Madrid, Spain.

## **Experience obtained during the internship**

Analytical characterization of wheat flour and mixes with other cereals through analysis of the doughs with the Chopin alveo-consistograph measurement. Instrumental and sensory evaluation of breads made of wheat flour and different mixes with other cereals.

## **Areas of Interest**

Rheological analysis of doughs, meat processing plants, dairy products processing plants, grain processing plants, food safety, quality management in agroindustrial companies.

## **Sponsorship**

Swiss Agency for Development and Cooperation (COSUDE) and Fondo Dotal Suizo



# Lisa Marcela Lamothe A.

**Nacionalidad - Nationality**

Hondureña

**Fecha de nacimiento - Birth Date**

11 de agosto de 1984

**Dirección permanente - Address**

Colonia El Sauce, tercera etapa, Casa S8,  
La Ceiba, Honduras

**Correo electrónico - E-mail**

lamothe84@hotmail.com

**Teléfono - Telephone**

(504) 442-27-15

## Honduras

**Título obtenido**

Ingeniera en Agroindustria

**Título del proyecto de graduación**

Efecto de la velocidad de enfriamiento y lactasa en la elaboración de dulce de leche

**Lugar donde realizó la práctica profesional**

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

**Experiencia de trabajo obtenida en su práctica**

Conocimiento en la evaluación del contenido y capacidad antioxidante de tres variedades de frijol.

Evaluación y estudio del desarrollo del fenómeno "difícil de cocinar" en los frijoles.

Desarrollo de un producto nuevo que consistió en una tortilla de harina de maíz y frijol.

Conducción de evaluaciones sensoriales y grupos focales.

**Áreas de interés**

Procesamiento de lácteos y cárnicos.

Química de alimentos.

Control de calidad en líneas de producción agroindustriales.

Investigación y desarrollo de productos nuevos.

**Financiado por**

Secretaría de Agricultura y Ganadería de Honduras (SAG) y fondos propios

**Degree**

B.S., Agroindustry

**Graduation Project (Thesis)**

The effect of the cooling process and lactase on the elaboration of Dulce de Leche.

**Internship Location**

Food Science Department, Purdue University, West Lafayette, IN, United States

**Experience obtained during the internship**

Evaluation of the content and antioxidant capacity of three varieties of beans. Evaluation and study of

the development of the Hard to Cook phenomenon in beans. New product development of a bean/corn tortilla.

Participation on sensory evaluations and focus groups.

**Areas of Interest**

Dairy and meat processing. Food chemistry and dairy science. Quality control in agroindustrial production lines.

Research and development of new food products.

**Sponsorship**

Honduras Secretary of Agriculture and Cattle Ranching (SAG) and own funds

# Mireya Abadie Sole

**Nacionalidad - Nationality**  
Hondureña

**Fecha de nacimiento - Birth Date**  
07 de marzo del 1985

**Dirección permanente - Address**  
Col. Orquídea Blanca, 245. calle y 145. avenida, San Pedro Sula, Honduras

**Correo electrónico - E-mail**  
mas0703@hotmail.com

**Teléfono - Telephone**  
(504) 5533787; (504) 9787194; Telefax: (504) 5533787



**Honduras**

## **Título obtenido**

Ingeniera en Agroindustria

## **Título del proyecto de graduación**

Estudio técnico de la elaboración de un jamón tipo serrano, prosciutto y selva negra en la empresa universitaria de cárnicos de Zamorano, Honduras, C. A.

## **Lugar donde realizó la práctica profesional**

Planta piloto de investigación y desarrollo de nuevos productos en EMBUTIDOS Y JAMONES NOEL S.A. Olot, Barcelona, España.

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

Conocimiento de diferentes aspectos del funcionamiento de una planta piloto agroindustrial.  
Análisis de productos en secaderos: control de calidad, elaboración de nuevos productos y pruebas en la planta piloto.

## **Áreas de interés**

Planta de procesamiento de cárnicos; planta de procesamiento de lácteos; gerencia de empresas relacionadas a la agroindustria.

## **Financiado por**

Fondos propios

## **Degree**

B.S., Agroindustry

## **Graduation Project (Thesis)**

Technical study in the elaboration of a serrano, prosciutto and black forest style ham in the meat processing plant of the university enterprise in Zamorano, Honduras, C.A.

## **Internship Location**

Pilot Plant, Research and Development of new products in EMBUTIDOS Y JAMONES NOEL S.A. Olot, Barcelona, España.

## **Experience obtained during the internship**

Knowledge of the operation's different aspects from the agroindustrial pilot plant. Product analysis in dryers: quality control, elaboration of new products and tests in the pilot plant.

## **Areas of Interest**

Meat and dairy processing plants, management of businesses related to agroindustry.

## **Sponsorship**

Own funds