

ZAMORANOS

Perfiles Profesionales

2006

*excelencia que nace
de la experiencia*

www.zamorano.edu

Misión / Mission

Zamorano desarrolla líderes por medio de rigurosos programas educativos fundamentados en la excelencia académica, el aprender haciendo, el desarrollo de valores y carácter, emprendedorismo y Panamericanismo; y contribuye al desarrollo económico de la región por medio de actividades de investigación aplicada y proyección las cuales apoyan sus programas educativos.

Zamorano develops leaders through rigorous education programs based on academic excellence, learning by-doing, values and character development, entrepreneurship, and Pan Americanism; and contributes to the region's economic development through applied research and outreach activities which support its education programs.



Introducción

Zamorano es una universidad estadounidense privada, localizada en el valle del Yeguaré, a 30 Km de Tegucigalpa, la capital de Honduras. Actualmente cuenta con más de 7,000 hectáreas que van desde suelos de valle hasta montañas de bosques nublados (> 2,000 msnm). Su reconocimiento continental se debe a sus contribuciones al desarrollo tecnológico y empresarial de América y a su personal docente, conformado por excelentes profesionales de diferentes países y con grados académicos de doctorados, maestrías e ingenierías.

Entre sus facilidades cuenta con áreas productivas comerciales, laboratorios especializados equipados con moderna tecnología, plantas de procesamiento agroindustrial de tamaño semicomercial, centros de cómputo, áreas recreativas e instalaciones de servicio. Sin embargo, por encima de esto, el prestigio desarrollado por sus egresados a través de más de 60 años ha hecho que se le considere y reconozca como una de las mejores universidades privadas de Latinoamérica.

En Zamorano no sólo le ofrecemos a nuestros estudiantes un programa académico profesionalizado, sino un sistema de formación integral para su éxito y liderazgo futuro como personas, basado en el desarrollo y fortalecimiento de valores, actitudes, disciplina, cultura de vida, trabajo y servicio, que los diferencia de los egresados de otras universidades.

Nuestro programa está orientado a satisfacer las demandas cambiantes del mercado profesional actual y futuro, puesto que dinámicamente se ajusta a los nuevos requerimientos de los procesos de producción, agroindustrialización y comercio sostenibles y modernos, de acuerdo a las condiciones de un mercado cada vez más globalizado y a la necesidad imperante de mejorar constantemente el nivel de desarrollo social y económico de la región.

En Zamorano se han graduado más de 5,650 profesionales procedentes de más de 20 países de Latinoamérica, Estados Unidos y Europa. Este año la promoción consta de 192 jóvenes profesionales del nuevo programa de Ingeniería en cuatro áreas: Agroindustria Alimentaria, Agronómica, Desarrollo Socioeconómico y Ambiente, y Administración de Agronegocios. Estos graduados están preparados para incorporarse en las empresas privadas, gubernamentales, organizaciones no gubernamentales, programas de desarrollo, proyectos de investigación y centros educacionales.

El presente ejemplar contiene un resumen de cada uno de los profesionales de la clase 2006 que están listos para acompañarlo en sus procesos de planeación, transformación, crecimiento, desarrollo y éxito de sus entidades. Podrá escogerlos en función a su país de origen, área de conocimientos, áreas de interés o facilidad de contactarlos. Todos ellos llevan el sello de la calidad institucional.

Introduction

Zamorano is a private US university located in the Yeguaré valley, 30 km from Tegucigalpa, the capital of Honduras. It currently spans over 7,000 hectares, ranging from valley land to cloudy forest mountains (> 2,000 asl). Its continental recognition may be attributed to its contributions to technological and entrepreneurial development in America and to its teaching staff having trained with excellent professionals from various countries, with degrees that include doctors, masters and engineers.

Its facilities include commercial production areas, specialized laboratories equipped with modern technology, semi-commercial agroindustrial processing plants, computing centers, recreational areas and service facilities. Above all, the prestige acquired by its graduates over 60 years has been responsible for its consideration and recognition as one of the top private universities in Latin America.

At Zamorano we not only offer our students a professionally-designed academic program, but we also offer them a comprehensive training system for their success and future leadership as individuals, based on the development and strengthening of values, attitudes, discipline, living culture, work and service. This helps distinguish our students from their peers graduating from other universities.

Our program is aimed at satisfying the changing demands of the current and future professional market, inasmuch as it adjusts dynamically in response to new requirements in production and agroindustrialization processes and in modern sustainable commerce, in accordance with the conditions of an increasingly global market and the fundamental need to constantly improve the level of social and economic development of the region.

Zamorano has graduated more than 5,650 professionals from over 20 countries in Latin America, the United States and Europe. This year, the graduating class consists of 192 young professionals in the new Engineering program, from four areas: Food Agroindustry, Agricultural Science and Production, Socioeconomic Development and Environment, and Agribusiness Management, prepared to join the ranks of private companies, government agencies, NGOs, development programs, research projects and educational centers.

This presentation includes a summary of each professional from the class of 2006, ready to accompany you through the processes of planning, transforming, growth, development and permanent success at your organization. You may view them based on their country of origin, area of knowledge, areas of interest, or ease to contact. They all bear the seal of quality of our institution.

Sistema de Formación

Zamorano desarrolla un programa académico a través de cuatro carreras de Ingeniería en Agroindustria Alimentaria, Agronómica, Desarrollo Socioeconómico y Ambiente, y Administración de Agronegocios.

El sistema educativo ofrece una formación universitaria que integra la educación, la investigación aplicada y la proyección. El Aprender Haciendo y el currículo invisible, que forman el carácter y desarrollan habilidades de liderazgo en los estudiantes, diferencian a Zamorano de otros centros de educación superior.

El programa académico tiene una duración de cuatro años. El estudiante reside en el campus universitario e interactúa con sus compañeros y profesores en forma permanente. Esto asegura una sólida formación integral y fomenta su participación en equipos de trabajo.

La formación académica se complementa con el trabajo práctico realizado por los estudiantes en campos y plantas de procesamiento de productos vegetales y animales, y en modernos laboratorios de fitomejoramiento, biología molecular y cultivo de tejidos; también incluye prácticas y laboratorios en temas como proyectos de desarrollo, manejo ambiental, desarrollo sostenible, bosques y plantaciones, entre otros.

El Aprender Haciendo es la adquisición de conocimientos prácticos a través del aprendizaje experiencial en diversos ambientes profesionales que reflejan una realidad laboral moderna.

Zamorano ofrece una amplia gama de oportunidades para el Aprender Haciendo a través de sus Empresas Universitarias y laboratorios, así como los trabajos de investigación y la participación en proyectos y prácticas profesionales. Todo esto contribuye al desarrollo de destrezas y criterios con una visión integradora.

Las Empresas Universitarias son trece unidades productivas y de procesamiento, organizadas en tres grandes grupos:

- Producción Agrícola: Horticultura (hortalizas, ornamentales, y plántulas), Frutales, Forestales (bosques y plantaciones), Riego y Maquinaria Agrícola.
- Producción Pecuaria: Ganado Porcino, Lechero y Carne.
- Plantas de Procesamiento: Productos Lácteos, Cárnicos, Semillas y Concentrados Animales, Hortofrutícola y Postcosecha y Procesamiento de Maderas.

A través de la proyección y la investigación aplicada Zamorano contribuye al desarrollo de su entorno, ofreciendo soluciones a los desafíos del desarrollo de América Latina. Los proyectos son una oportunidad para que los estudiantes participen activamente en estos procesos.

El currículo invisible abarca todas las experiencias que los alumnos viven fuera del aula de clase y los campos de producción. El Programa de Vida Estudiantil (PVE) es un componente importante del mismo, a través del cual se organiza la convivencia de los alumnos en coordinación con los docentes y los demás miembros de la comunidad, promoviendo el bienestar estudiantil.

Training System

Zamorano offers an academic program through four engineering programs in Food Agro-industry, Agricultural Science and Production, Socioeconomic Development and Environment, and Agribusiness Management.

The educational system offers university training that combines education, applied research and outreach programs. Learning-By-Doing and the invisible curriculum, which forms character and develops leadership abilities in students, distinguishes Zamorano from other higher education centers.

The academic program has a term of four years. Students live on the university campus and permanently interact with their fellow students and teachers. This ensures their solid, comprehensive training and fosters their participation in work groups.

Academic preparation is complemented with practical work performed by the students in the field and at vegetable and animal product processing plants, at modern phytoimprovement, molecular biology and tissue culture laboratories, and through practicums and labs on subjects such as development projects, environmental management, sustainable development, forests and plantations, and others.

Learning-By-Doing is the acquisition of practical knowledge through learning experience in various professional environments, which reflect the realities of the modern workplace.

Zamorano offers a wide array of opportunities to Learn-by-Doing at the University Enterprises and laboratories, and for research work and participating in professional projects and internships. All this contributes to the development of skills and criteria with a view to integration.

The University Enterprises consist of thirteen productive and processing units, organized into three large groups:

- Agricultural Production: Horticulture (vegetables, ornamental plants and seedlings); Fruit plants, Forestry (forests and plantations), Irrigation and Agricultural Machinery.
- Livestock Production: Swine, Dairy and Beef Cattle.
- Processing Plants: Dairy Product Plants; Meat Plants; Seed and Animal Feed Plants; Fruit and Produce and Post-harvest Plants, and a Wood Processing Plant.

Through its outreach and applied research, Zamorano contributes to the development of its surroundings, offering solutions to development challenges in Latin America. Projects are an opportunity for the students to actively participate in such processes.

The invisible curriculum covers all experiences that the students undergo inside the classroom and at the production fields. The Student Life Program (SLP) is an important component of this invisible curriculum and serves to organize the coexistence of the students in coordination with the teachers and other members of the community and promotes student welfare.

Carrera de AGROINDUSTRIA

Esta carrera forma ingenieros agroindustriales capaces de integrar elementos de las ciencias agropecuarias, la ciencia de alimentos, la ingeniería industrial, y los conceptos de calidad, inocuidad y servicio al cliente. Estos profesionales están familiarizados no solamente con los procesos sino que también con la comercialización y la adición de valor a los productos alimenticios de origen agropecuario con un enfoque empresarial y en una forma ambientalmente responsable. Por lo cual, los graduados de la carrera de Agroindustria alimentaria se pueden desempeñar como investigadores en desarrollo de productos y tecnologías, gerentes de plantas de procesamiento, administradores de servicios alimentarios, consultores o asesores técnicos y como docentes en diversos temas de la ciencia de alimentos

Las áreas específicas de desempeño profesional de los ingenieros en Agroindustria incluyen la habilidad de transformar materias primas en productos de alto valor agregado, gestionar y promocionar empresas agroindustriales, realizar estudios de mercado, desarrollar nuevos productos, planificar, supervisar y ejecutar actividades relacionadas con el control de la calidad de las materias primas, de los procesos y de los productos terminados con el fin de garantizar inocuidad alimentaria al consumidor. Además, son capaces de preparar, ejecutar y evaluar proyectos de investigación o de inversión agroindustrial, tanto para la gran industria alimenticia como para el desarrollo del sector rural agroindustrial. Los profesionales agroindustriales tienen la capacidad de coordinar actividades de capacitación y asesoramiento técnico de proyectos o programas agroindustriales tanto del sector público como del sector no gubernamental.

FOOD AGROINDUSTRY Program

This program trains agroindustrial engineers capable of fully integrating food science elements, industrial engineering, and the concepts of quality, safety and customer service. These professionals are familiar not only with the processes, but also with marketing and adding value to farm food products in a businesslike and environmentally-friendly manner. Graduates will be prepared to work as researchers in the development of products and technologies, as processing plant managers, food service administrators, consultants or technical advisors and teachers in various areas of food science.

The specific areas of professional performance that Agroindustry engineers carry out include the transforming raw materials into products of high added value, managing and promoting agroindustrial companies, performing market studies, new product development, planning, supervising and performing activities associated with quality control of raw materials, processes and finished products, all to ensure food safety for consumers. Agroindustrial professionals are capable of preparing, performing and evaluating agroindustrial research or investment projects for both commercial operations and for the development of the rural sector. They also have the ability to coordinate training and technical advisory activities for agroindustrial projects and programs in both the private and public sectors.



Ana María González Berrios

Nacionalidad - Nationality
Boliviana

Fecha de nacimiento - Birth Date
2 de diciembre de 1984

Dirección permanente - Address
Jorge Sáenz # 1357, Miraflores, La Paz, Bolivia

Correo electrónico - E-mail
anita_mia02@hotmail.com , gonzalesb_ana@hotmail.com,
anitamia02@gmail.com

Teléfono - Telephone
(591) (2) 2227925, (591) (2) 2223206

Bolivia



Título obtenido
Ingeniera en Agroindustria

Título del proyecto de graduación
Elaboración de una Bebida Fermentada a partir de Suero Dulce

Lugar donde realizó la práctica profesional
Cervecería Boliviana Nacional S.A. La Paz, Bolivia

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica
Conocimiento en el área de control de calidad desde la recepción de materia prima, almacenamiento en bodega, procesamiento y producto terminado, incluyendo análisis microbiológicos. Manejo de equipos de laboratorio y manejo de personal. Evaluación de variables que pueden causar variaciones en el proceso de producción.

Áreas de interés
Procesamiento de productos lácteos y cereales.
Desarrollo de nuevos productos.
Laboratorio de alimentos.

Financiado por
Fundación Nippon

Degree
B.S., Agroindustry

Graduation Project (Thesis)
Elaboration of a Drink Fermented from Sweet Serum

Internship Location
Cervecería Boliviana Nacional S.A. La Paz, Bolivia.

Experience obtained during the internship
Knowledge in the area of quality control from the reception of raw material, storage in warehouse, processing and finished product including microbiological analysis. Handling of laboratory equipment and handling of personnel. Evaluation of variables that can cause variations in the production process.

Areas of Interest
Processing of dairy products and cereals.

Development of new products.
Food laboratory.

Sponsorship
Nippon Foundation

Andrés Sotelo Villegas

Nacionalidad - Nationality
Boliviana

Fecha de nacimiento - Birth Date
19 de mayo de 1983

Dirección permanente - Address
Achumani calle 51, casa # 66, La Paz, Bolivia

Correo electrónico - E-mail
negroasv@hotmail.com

Teléfono - Telephone
(591) 22 711819



Bolivia

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria

Título del proyecto de graduación

Identificación de las principales bacterias responsables en el sabor de quesos frescos artesanales en dos zonas de Honduras

Lugar donde realizó la práctica profesional

Fabrica de Jabones Drei Ring Werk CO & GmbH, Krefeld, Alemania

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Conocimientos de diferentes aspectos de una fábrica productora de jabones en base a grasas y aceites. Área de producción de jabones tanto base como refinados, desarrollo de nuevos productos, control de calidad en proceso y en laboratorio.

Áreas de interés

Nutrición animal, planta de procesamiento de lácteos, planta de concentrados, gerencia de empresas relacionadas a la agroindustria y plantas de reciclaje.

Financiado por

Fondos propios

Degree

B.S., Agroindustry

Graduation Project (Thesis)

Identification of the principal bacteria responsible for flavor in fresh handcraft cheeses produced in two zones of Honduras

Internship Location

Drei Ring Werk CO & GmbH Soap Factory, Krefeld, Germany

Experience obtained during the internship

Knowledge of different aspects about the soap production industry based on fatty acids and oils. Soap production in basic and refined forms. Product development and quality control processes and laboratories.

Areas of Interest

Animal nutrition, dairy processing plants, animal food plant, business management related with food science and industry, and recycling plants.

Sponsorship

Own funds



Damir Dennis Torrico Arispe

Nacionalidad - Nationality
Boliviana

Fecha de nacimiento - Birth Date
9 de enero de 1985

Dirección permanente - Address
Calle Hernando de Soto #1541, Cochabamba-Bolivia

Correo electrónico - E-mail
damtorr@hotmail.com

Teléfono - Telephone
(591) (4) 4245219 ó (591) (4) 4282059

Bolivia

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria

Título del proyecto de graduación

Cambio de los compuestos fenólicos y estabilidad de color en el jugo de cáscara de uvas Muscadine (*Vitis Rotundifolia*) Florida, EE.UU.

Lugar donde realizó la práctica profesional

Laboratorio de análisis de fitoquímicos en frutas y vegetales, Departamento de Ciencia de Alimentos y Nutrición Humana, Universidad de Florida, Gainesville, Florida, EE.UU.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Conocimientos, habilidades y destrezas en un laboratorio especializado en fitoquímicos.

Conocimientos acerca del uso del HPLC y del espectrofotómetro para el análisis de fitoquímicos.

Experiencia en el muestreo y análisis microbiológico de plantas de procesamiento de alimentos.

Áreas de interés

Análisis de fitoquímicos con énfasis en el área de antioxidantes.

Análisis microbiológicos en plantas procesadoras de alimentos y estudios de inocuidad de las mismas.

Industria procesadora de frutas y vegetales con énfasis en alimentos funcionales.

Financiado por

Fundación Nippon

Degree

B.S., Agroindustry

Graduation Project (Thesis)

Change in phenolics compound and color stability in skin juice of Muscadine grapes (*Vitis Rotundifolia*) Florida, USA.

Internship Location

Laboratory of phytochemicals analysis in fruit and vegetables, Food Science & Human Nutrition Department, University of Florida, Gainesville, Florida, USA.

Experience obtained during the internship

Knowledge, abilities and laboratory skills specialized in phytochemicals.

Knowledge about the use of HPLC and spectrophotometer for the phytochemicals analysis. Experience in the sampling and microbiological analysis of food processing plants.

Areas of Interest

Analysis of phytochemicals with emphasis in the antioxidant field.

Microbiological analyses in food processing plant together with studies in food safety.

Industry processor of fruits and vegetables with functional food emphasis.

Sponsorship

Nippon Foundation

agi

Andrea Fernanda Iñiguez C.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana

Fecha de nacimiento - Birth Date
21 de febrero de 1984

Dirección permanente - Address
Urbanización Alcance Mz. 2097 V. 9, Guayaquil, Ecuador

Correo electrónico - E-mail
afic_84@hotmail.com

Teléfono - Telephone
(593) (4) 221 7262 – 221 7260



Ecuador

Título obtenido

Ingeniera en Agroindustria

Título del proyecto de graduación

Relación de la suavidad, carga microbiológica y pH de la carne de res con el manejo postmortem de la canal

Lugar donde realizó la práctica profesional

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

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Cnocimiento acerca de hongos entomopatógenos. Medición de crecimiento radial de hongos. Experiencia en trabajo de laboratorio de inocuidad agroalimentaria. Análisis de plaguicidas de cultivos hortofrutícolas. Manejo de equipo de laboratorio.

Áreas de interés

Nutrición humana, planta de procesamiento de lácteos, planta de procesamientos de cárnicos, desarrollo de nuevos productos, inocuidad alimentaria y proyectos agroindustriales.

Financiado por

Fondos de Zamorano y fondos propios

Degree

B.S., Agroindustry

Graduation Project (Thesis)

Relationship of the smoothness, microbiological load and pH of the beef meat with the post-mortem handling of the carcass.

Internship Location

Research Center in Feeding and Development A.C., Hermosillo, Sonora, Mexico.

Experience of work obtained in the internship

Knowledge about entomopathogen fungi. Measurement of radial growth of fungi. Work experience in food safety laboratory. Analysis of pesticides in fruit and vegetable cultures. Handling of laboratory equipment.

Areas of interest

Human nutrition, dairy processing, meat processing, research and development of new products, food safety projects.

Financed by

Zamorano and own funds



Christian Daniel Ramírez C.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriano

Fecha de nacimiento - Birth Date
06 de julio del 1985

Dirección permanente - Address
Ciudadela Sopeña Mz. 4 V. 7, Guayaquil, Ecuador

Correo electrónico - E-mail
xtianramirez@hotmail.com

Teléfono - Telephone
(593) (4) 2492260

Ecuador

Título obtenido
Ingeniero en Agroindustria

Título del proyecto de graduación
Desarrollo de un prototipo de ensalada con propiedades funcionales lista para consumir a base de brotes de brócoli

Lugar donde realizó la práctica profesional
Departamento de Ciencia de la Carne, Texas A&M University, College Station, Texas, Estados Unidos

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica
Conocimiento de diferentes aspectos relacionados con el manejo, calidad, inocuidad, desarrollo de nuevos productos y procesamiento de productos cárnicos.

Asistente del laboratorio de evaluación sensorial de productos cárnicos, asistente del laboratorio de análisis físico-químico de productos cárnicos. Ayudante de planta piloto para la investigación y desarrollo.

Áreas de interés
Desarrollo de nuevos productos, planta de procesamientos de cárnicos, análisis sensorial, gerencia de empresas relacionadas a la agroindustria.

Financiado por
Fondo de Solidaridad (Gobierno del Ecuador) y fondos propios

Degree
B.S., Agroindustry

Graduation Project (Thesis)
Ready to eat broccoli sprouts salad prototype development.

Internship Location
Meat Science department, Texas A&M University, College Station, TX, US.

Experience obtained during the internship
Knowledge about handling, quality, safety, new products development and processing of meat products. Assistant of the Meat Science Sensory Evaluation laboratory, Assistant of The Physical-Chemical Meat analysis laboratory. Assistant of the Research and development plant.

Areas of Interest
New products development, meat processing plants, sensory analysis, agroindustrial processing plants management.

Sponsorship
Fondo de Solidaridad (Government of Ecuador) and own resources

Daniel Francisco Bravo C.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana

Fecha de nacimiento - Birth Date
23 de Octubre de 1983

Dirección permanente - Address
Caldas 0E1-214 y Vargas, Pichincha, Quito, Ecuador

Correo electrónico - Email
dfbravo@gmail.com
danielbravocazar@hotmail.com

Teléfono - Telephone
(593) (2) 2281051, (593)(2)2958136



Ecuador

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria

Título del proyecto de graduación

Análisis cuantitativo de cianidina- 3- glucósido en infusión de rosa de Jamaica (*Hibiscus sabdariffa*) por cromatografía líquida de alta resolución (HPLC).

Lugar donde realizó la práctica profesional

Confites Ecuatorianos, CONFITECA, Pichincha, Quito, Ecuador

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Conocimientos en gestión de calidad y laboratorio de control de calidad. Evaluación de polímeros y corrugados como materia prima para el empaque de varios confites. Manejo de personal de producción y bodega.

Áreas de interés

Microbiología de alimentos; seguridad alimentaria; desarrollo de nuevos productos; alimentos funcionales e investigación de antioxidantes en alimentos; procesamiento de granos y semillas.

Financiado por

Fondos propios

Degree

B.S., Agroindustry

Graduation Project (Thesis)

Quantitative analysis of cyanidin-3- glucoside in infusion of Roselle (*Hibiscus sabdariffa*) by high performance liquid chromatography (HPLC).

Internship Location

Confites Ecuatorianos CONFITECA, Pichincha, Quito, Ecuador.

Experience obtained during the internship

Knowledge in quality management and quality control. Evaluation of polymers and corrugations as raw materials for the packing of several candies. Supervision of personnel in production and wine vault.

Areas of Interest

Food microbiology, food security, new product development, functional foods and research in anti-rust agents applied in food industry, seed and grain processing.

Sponsorship

Own funds



David Enrique Córdova V.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriano

Fecha de nacimiento - Birth Date
29 de julio de 1984

Dirección permanente - Address
José Miguel Carrión N70-242, Quito, Ecuador

Correo electrónico - E-mail
davidcordova2001@hotmail.com ,
davidcordova29784@yahoo.com

Teléfono - Telephone
(593) (2) 2493581, (593) (9) 2343236

Ecuador

agi

Título obtenido
Ingeniero en Agroindustria

Título del proyecto de graduación
Optimización del proceso de enlatado para sopa de caracol con receta garifuna

Lugar donde realizó la práctica profesional
Agrícola Ganadera Reysahiwal, Planta procesadora de productos lácteos

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica
Control de calidad de productos lácteos, manejo de maquinaria Tetra Pack.

Áreas de interés
Procesamiento de productos lácteos, procesamiento de productos cárnicos, gerencia de zonas de producción en plantas agroindustriales, desarrollo de nuevos productos, producción de ganado lechero.

Financiado por
Fondos propios

Degree
B.S., Agroindustry

Graduation Project (Thesis)
Optimization of the production process for conch soup from a Garifuna recipe

Internship Location
Agrícola Ganadera Reysahiwal, Dairy products

Experience obtained during the internship
Total quality management for dairy products. Management of the Tetra Pack machine.

Areas of Interest
Dairy products processing, Meat products processing, production management in agro industrial plants, research and development products, Dairy cattle production.

Sponsorship
Own funds

David Estevan Andino Verdy

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriano

Fecha de nacimiento - Birth Date
22 de octubre de 1985

Dirección permanente - Address
Rocafuerte 16-25 y Ayacucho. Machala, El Oro, Ecuador

Correo electrónico - E-mail
d_eav@hotmail.com , d_eav@msn.com

Teléfono - Telephone
(593) (7) 2937554
(593) (9) 9631768



Ecuador

Título obtenido

Ingeniero en Agroindustria

Título del proyecto de graduación

Desarrollo y análisis de un alimento para cerdos, aplicando tecnología de extrusión

Lugar donde realizó la práctica profesional

Departamento de Control de Calidad, ALPROJANSA (Alimentos Procesados de Jaiba Nacional S.A.), Guayaquil, Ecuador

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Diseño y conocimiento de un programa de calidad para reducir los peligros de seguridad del alimento, asociados con el consumo de mariscos para exportación. Asistente del departamento de calidad, controles y verificación del sistema HACCP. Principios de procesamiento de carne de jaiba, cadena de frío, cierre de latas, pasteurización.

Áreas de interés

Gestión de la calidad en planta de procesamiento, relacionada al área de mariscos, cadenas cárnicas y lácteas. Tecnología y aplicaciones de extrusión de alimentos. Gerencia de empresas relacionadas a la agroindustria.

Financiado por
Fondos propios

Degree

B.S., Agroindustry

Graduation Project (Thesis)

Development and analysis of pig food with the application of extrusion technology.

Internship Location

Department of Quality Control, ALPROJANSA (Alimentos Procesados de Jaiba Nacional S.A.), Guayaquil, Ecuador.

Experience obtained during the internship

Design and knowledge of a quality program to reduce the dangers of food security associated with the consumption of shellfish for export. Assistant of the department of quality, controls and verification of the HACCP system. Crab meat prosecution principles, cold chains, tin closing, pasteurization.

Areas of Interest

Management of the quality in processing plants related to the areas of seafood, meat and milk chains. Technology and applications of food extrusion. Management of agroindustrial businesses.

Sponsorship

Own funds



Juan Francisco Guarderas H.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriano

Fecha de nacimiento - Birth Date
15 de agosto de 1984

Dirección permanente - Address
Sarmiento de Gamboa 781 e Hidalgo de Pinto (Sector Antiguo Quito Tennis Club), Quito, Ecuador

Correo electrónico - E-mail
jfg_10@hotmail.com , juanfraudio@hotmail.com

Teléfono - Telephone
(593) (2) 228 7245, (593) (2) 259 1104

Ecuador

Título obtenido
Ingeniero en Agroindustria

Título del proyecto de graduación
Efecto de la Temperatura de Fermentación y Tipo de Cultivo Láctico en el Tiempo de Elaboración, Propiedades Físicas, Químicas y Sensoriales del Queso Zamorella en la Empresa Universitaria de Industrias Lácteas, Zamorano, Honduras, C. A.

Lugar donde realizó la práctica profesional
Unidad de Desarrollo Agroindustrial del Centro Nacional de Investigación y Tecnología de Alimentos (CITA), San José, Costa Rica, C.A.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica
Desarrollo y medición de aceptación por consumidores de una crema de palmito a partir de bases y harina; asesorías al sector industrial sobre buenas prácticas de manufactura e higiene; desarrollo de fichas técnicas de procesamiento de diversos alimentos para el sector industrial.

Áreas de interés
Procesamiento de productos lácteos; procesamiento de productos cárnicos; gerencia en el área de producción y calidad en plantas agroindustriales; procesamiento de frutas y vegetales; nutrición animal; análisis de alimentos y biotecnología de alimentos.

Financiado por
Zamorano y fondos propios

Degree
B.S., Agroindustry

Graduation Project (Thesis)
Effect of fermentation temperature and type of dairy culture on the manufacturing time, and physical, chemical and sensorial properties of Zamorella Cheese at the University Enterprise of Dairy Products Industry, Zamorano, Honduras, C. A.

Internship Location
Agroindustrial Development Unit, National Center of Food Research and Technology (CITA), San José, Costa Rica, C. A.

Experience obtained during the internship
Development and measurement of consumers' acceptance of a cream made of Palm Peach and flour base. Consulting assistant for the industrial sector regarding BPM, and development of technical reports for food production for the industrial sector.

Areas of Interest
Dairy products processing, meat products processing, production management in agroindustrial plants, fruit and vegetable processing, animal nutrition, food analysis and food biotechnology

Sponsorship
Zamorano University and own funds

100

Leonardo Enrique Muñoz M.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriano

Fecha de nacimiento - Birth Date
10 de Marzo de 1984

Dirección permanente - Address
Kilómetro 2 vía Crucita, junto a Hostería
Casa Blanca, Portoviejo, Manabí, Ecuador.

Correo electrónico - E-mail
leomuz84@hotmail.com , leomuz_p1@hotmail.com

Teléfono - Telephone
(593) (5) 263-3354 Telefax: (593) (5) 263-2987



Ecuador

Título obtenido
Ingeniero Agroindustrial.

Título del proyecto de graduación
Filetes de Tilapia empacados listos para
su consumo

**Lugar donde realizó la práctica
profesional**
INDULAC, S.A., Guayaquil, Ecuador

**Experiencia de trabajo obtenida en
su práctica**
Control de procesos lácteos, evaluación
de productividad y control de calidad.

Áreas de interés
Procesamiento de alimento para
consumo animal; procesamiento de
granos básicos; procesamiento de
productos lácteos; procesamiento de
productos frutales.

Financiado por
Fondos propios

Degree
B.S., Agroindustry

Graduation Project (Thesis)
Ready to eat packed Tilapia fillets

Internship Location
INDULAC, S.A, Guayaquil, Ecuador

**Experience obtained during the
internship**
Control of milk processes, evaluation of
productiveness and quality control.

Areas of Interest
Food processing for animal
consumption, processing of basic
grains, milk products, and fruit-bearing
products.

Sponsorship
Own funds



Margory Daniela Medina H.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana

Fecha de nacimiento - Birth Date
9 de enero de 1985

Dirección permanente - Address
Solanda, Sector 4, Supermanzana 4, Manzana Q, Casa #9,
Calle Juan Barreto y José Agudo, Pasaje #8, Ecuador

Correo electrónico - E-mail
margory10100@hotmail.com, margory10100@gmail.com

Teléfono - Telephone
(593) (2) 2731 354 Telefax: (593) (3) 2682143

Ecuador

Título obtenido
Ingeniera en Agroindustria

Título del proyecto de graduación
Desarrollo y evaluación de una barra
nutricional a base de granola y frijol rojo
en la Universidad Zamorano

**Lugar donde realizó la práctica
profesional**
EMBRAPA
Agroindustria de Alimentos. Tecnología
de Cereales. Planta Piloto Agroindustrial
de Investigación y Desarrollo
Av. das Américas 29501, Guaratiba.
23020-470 Rio de Janeiro, Brasil
Teléfono: 55-21-24109596
Fax: 55-21-24101090

**Experiencia de trabajo obtenida en
su práctica.**
Proceso de extrusión en la elaboración
de productos alimenticios utilizado
como objetivo de aprovechamiento de
residuos; es viable en escala industrial,
dando valor agregado al producto
además de contribuir a la disminución
de residuos que son subaprovechados.
Conocimientos globales de desarrollo
de nuevos productos; manejo y
funcionamiento de una planta piloto
agroindustrial.

Áreas de interés
Extrusión termoplástica. Desarrollo
de nuevos productos. Investigación
y aprovechamiento de residuos
industriales. Ciencia y tecnología de
alimentos. Procesamiento de productos
lácteos.

Financiado por
Fundación Nippon

Degree
B.S., Agroindustry

Graduation Project (Thesis)
Research and development of a
nutritional bar with granola and red bean
in Zamorano University

Internship Location
EMBRAPA
Food Agroindustry, Cereal Technology,
Agroindustrial Research and
Development Pilot Plant
Av. das Américas 29501, Guaratiba.
23020-470 Rio de Janeiro, Brazil
Phone: 55-21-24109596
Fax : 55-21-24101090
www.ctaa.embrapa.br

**Experience obtained during the
internship**
Elaboration of food products utilizing
extrusion processes with aim to take
advantage of residuals on an industrial
scale, giving added value to the product
and also to contribute to the diminution
of residuals that are taken advantage
of. Global knowledge of research and
development of new products, handling
and operation of agroindustrial pilot
plants

Areas of Interest
Thermoplastic extrusion. Research
and development of new products.
Investigation of industrial residuals.
Food science. Dairy product processing.

Sponsorship
Nippon Foundation

100

María Cecilia Peña Paz

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana

Fecha de nacimiento - Birth Date
11 de diciembre de 1984

Dirección permanente - Address
Carmen Rosero #103 y Bolívar Checa "Las Palmas",
Esmeraldas, Ecuador

Correo electrónico - E-mail
ceciliapp@hotmail.com

Teléfono - Telephone
(593) (6) 272 3673



Ecuador

Título obtenido
Ingeniera en Agroindustria

Título del proyecto de graduación
Predicción de la Vida de Anaquel de la Leche Pasteurizada con Base en Conteos Microbiológicos antes del Empaque

Lugar donde realizó la práctica profesional
Laboratorio de Postcosecha, Indian River & Educational Center, Universidad de Florida, Fort Pierce, Florida, USA.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica
Investigación del almacenamiento en cuartos fríos de tomates, pimientos y cítricos a través de la aplicación pre y postcosecha de fungicidas y ceras. Estudios sobre la recuperación en crecimiento vegetativo y floral de los árboles afectados por los huracanes de 2004 y 2005 en el área del Indian River.

Áreas de interés
Procesamiento de lácteos; postcosecha; procesamiento de frutas y hortalizas; IQF; gerencia de empresas relacionadas a la agroindustria.

Financiado por
Fondo de Solidaridad del Gobierno Ecuatoriano y fondos propios

Degree
B.S., Agroindustry

Graduation Project (Thesis)
Prediction of the shelf life of pasteurized milk using microbiological counts before packing.

Internship Location
Post-harvest facilities at the Indian River Research & Educational Center, University of Florida, Fort Pierce, Florida, USA.

Experience obtained during the internship
Research involving the cold storage of tomatoes, bell peppers, and citrus through the application of pre- and post-harvest fungicides and waxes. Monitoring of citrus bloom recovery, following the hurricanes of 2004-2005 in the Indian River area.

Areas of Interest
Dairy products processing, post-harvest, fruit and vegetable processing, IQF, management of agroindustrial enterprises.

Sponsorship
Solidarity fund of the Ecuadorian Government and own funds



Maribel del Carmen Polanco E.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana

Fecha de nacimiento - Birth Date
15 de abril de 1984

Dirección permanente - Address
Nueva York N13-139 y Montevideo, Quito, Ecuador.

Correo electrónico E-mail
maripolancoe@yahoo.com

Teléfono - Telephone
(593) (2) 315 0949, (593) (2) 228 2690

Ecuador

Título obtenido
Ingeniera en Agroindustria

Título del proyecto de graduación
Caracterización físico-química del efluente líquido de la sala de procesamiento, recibo y cuartos fríos de la Empresa Universitaria de Industrias Lácteas de Zamorano

Lugar donde realizó la práctica profesional
Laboratorio de Poscosecha, Departamento de Ciencia de los Alimentos y Biotecnología DECAB, Escuela Politécnica Nacional, Pasaje Andalucía s/n y Veintimilla, Quito, Ecuador.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica
Análisis del comportamiento poscosecha de productos hortofrutícolas frescos. Desarrollo de sistemas de manejo poscosecha para mejorar calidad, reducir pérdidas y alargar la vida útil para alcanzar mercados específicos. Conocimiento de diferentes aspectos del manejo y funcionamiento de una planta piloto agroindustrial.

Áreas de interés
Procesamiento de productos agropecuarios; manejo de desechos industriales; microbiología de alimentos; administración de empresas relacionadas con agroindustria.

Financiado por
Fondo de Solidaridad (Gobierno del Ecuador) y fondos propios.

Degree
B.S., Agroindustry

Graduation Project (Thesis)
Physical and chemical wastewater characterization in the areas of processing, receiving and cold rooms at Zamorano's Dairy Plant

Internship Location
Post-harvest Laboratory, Department of Food Science and Biotechnology DECAB, Escuela Politécnica Nacional, Pasaje Andalucía s/n y Veintimilla, Quito, Ecuador, S.A.

Experience obtained during the internship
Post-harvest behavior analysis of fresh fruits and vegetables. Development of post-harvest management systems in order to improve quality, reduce losses and extend shelf life in products to attract specific markets. Knowledge of different aspects of handling and operation of an agroindustrial pilot plant.

Areas of Interest
Farming products processing, food microbiology, wastewater management, enterprise administration related to agroindustrial processing.

Sponsorship
Solidarity Funds (Government of Ecuador) and own funds

Pablo Andrés Villarroel M.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana

Fecha de nacimiento - Birth Date
09 de mayo del 1984

Dirección permanente - Address
Nueva Floresta, Calle Iberia y pasaje "B" Lote
E15-29 Quito - Ecuador

Correo electrónico - Email
Pablito778@hotmail.com

Teléfono - Telephone
(593) 2 3226 120



Ecuador

Título obtenido
Ingeniero en Agroindustria

Título del proyecto de graduación
Evaluación de Nisina como inhibidor de formación de esporas de *Clostridium Botulinum* en alimentos enlatados marinos de baja acidez

Lugar donde realizó la práctica profesional
Realizadas en: Procesadora Nacional de Alimentos PRONACA S.A Pifo - Ecuador. Planta de Embutidos PRONACA

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica
Asistente de laboratorio de análisis microbiológico y físico-químico de alimentos; asistente de supervisión en planta de proceso y encargado del grupo de calidad alimentaria; estudios sobre vida útil de productos cárnicos; determinación de tiempos de proceso; validación de metodologías oficiales de laboratorio; énfasis en control de calidad alimentaria.

Áreas de interés
•Microbiología e inocuidad alimentaria
•Manejo de personal y organizacional
•Procesamiento en planta de productos alimenticios
•Control de Calidad alimentaria
•Desarrollo de nuevos productos

Financiado por
Fondos propios

Degree
B.S., Agroindustry

Graduation Project (Thesis)
Evaluation of Nisine as an inhibitor in the spore formation of *Clostridium Botulinum* in canned seafood products with low acid levels

Internship Location
National Food Processing Plant PRONACA S.A Pifo - Ecuador. Processed Meat Plant PRONACA

Experience obtained during the internship
Assistant in the Laboratory of Microbiology and Physical-Chemical Analysis of Food. Assistant in the supervision of the processing plant and responsible for the food quality staff. Studies about the life utility of meat products, determination of the timing process, validation of the official laboratory methodologies, emphasis on food quality control

Areas of Interest
Microbiology and food inoquity, personnel and organizational management, plant processing of food products, food quality control, new product development

Sponsorship
Own funding



Paola Leonor Aguayza G.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana

Fecha de nacimiento - Birth Date
2 de agosto de 1984

Dirección permanente - Address
Javier Eguiguren
#148 y José Peralta (El Recreo) Quito-Ecuador

Correo electrónico - Email
pao_2884@hotmail.com

Teléfono - Telephone
(593) (2) 261 2534, (593) (2) 266 2025

Ecuador

Título obtenido
Ingeniera en Agroindustria

Título del proyecto de graduación
Caracterización físico-química de propóleo en cinco departamentos de Honduras

Lugar donde realizó la práctica profesional
Planta procesadora de lácteos Rey Leche, Quito, Ecuador.
Instituto Nacional Tecnológico Agropecuario de Argentina (INTA), San Miguel de Tucumán, Argentina.

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica
Supervisión en el área de control de calidad en planta procesadora de lácteos que incluye recibo de materia prima, procesamiento, producto final y almacenamiento.
Técnicas estandarizadas de análisis de propóleos y productos derivados.

Áreas de interés
Nutrición humana. Plantas procesadoras de alimentos lácteos, cárnicos o apícolas. Manejo e industrialización de granja acuícola.

Financiado por
Fondos propios

Degree
B.S., Agroindustry

Graduation Project (Thesis)
Physical and chemical characterization of propolis in five Honduran departments

Internship Location
Rey Leche Dairy Processing Plant, Quito, Ecuador.
National Agricultural Technology Institute of Argentina, Tucuman, Argentina.

Experience obtained during the internship
Quality control supervision in dairy processing plant; starting with the receipt of raw materials, processing, final product development and storage. Standardized techniques of analysis of propolis and derived products.

Areas of Interest
Human nutrition, food processing plants, aquicultural farm management.

Sponsorship
Own funds

Paul Andrés Reyes Jurado

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriano

Fecha de nacimiento - Birth Date
08 de junio de 1983

Dirección permanente - Address
Batodano N57-31 y Antonio Arcos, Quito, Ecuador

Correo electrónico - E-mail
preyes@ufl.edu, cbr600cb05@hotmail.com

Teléfono - Telephone
(593) (2) 240 0621
(593) (9) 982 5171



Ecuador

Título obtenido
Ingeniero en Agroindustria

Título del proyecto de graduación
Inyectado y Masajeado para el Mejoramiento del Porcentaje de Rendimiento Muscular en Varios Músculos de Cerdo en la Empresa Universitaria de Industrias Cárnicas, Zamorano, Honduras, C. A.

Lugar donde realizó la práctica profesional
Laboratorio de Productos Marinos, University of Florida, Gainesville, Florida, Estados Unidos

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica
Desarrollo, manejo y funcionamiento de métodos para control de salinidad en ostras y camarones al momento de su cosecha y previo al congelado IQF. Conocimientos de diferentes aspectos del manejo de fosfatos en camarón blanco y su efecto sobre la melanosis.

Áreas de interés
Procesamiento de productos cárnicos, procesamiento de productos lácteos, gerencia de zonas de producción en plantas agroindustriales, procesamiento de frutas y vegetales, nutrición animal.

Financiado por
Zamorano y fondos propios

Degree
B.S., Agroindustry

Graduation Project (Thesis)
Injection and massaging for improving the muscular yield in several pork muscles in the University Enterprise of Meat Industry, Zamorano, Honduras, C.A.

Internship Location
Aquatic Food Products Laboratory, University of Florida, Gainesville, Florida, USA

Experience obtained during the internship
Development, management and utilization of methods for controlling salinity levels in oysters and shrimp at the harvest and prior to IQF freezing. Phosphates handling on white shrimp and its effects on melanosis.

Areas of Interest
Meat and dairy products processing, production management in agroindustrial plants, fruit and vegetable processing, animal nutrition.

Sponsorship
Zamorano and own funds



Remigio Esteban Salazar U.

Nacionalidad - Nationality
Ecuatoriana - Ecuadorian

Fecha de nacimiento - Birth Date
03 de diciembre de 1984

Dirección permanente - Address
Pasaje Correlli casa 241 y Rossini, Quito - Ecuador

Correo electrónico - E-mail
remo_salazar@hotmail.com

Teléfono - Telephone
(593) 2 2417 344,
(593) 9 7625 178

Ecuador

Título obtenido

Ingeniero Agroindustrial

Título del proyecto de graduación

Evaluación de tres mezclas gaseosas de NO y CO₂ en el empaque para queso Cheddar Zamorano

Lugar donde realizó la práctica profesional

J.W Marriott Hotel Quito - Ecuador,
Provincia de Pichincha, Ecuador

Experiencia de trabajo obtenida en su práctica

Me desarrollé en el área de alimentos y bebidas, brindando asistencia técnica en sistemas de calidad, seguridad alimentaria, manejo de desechos y cuantificación de las bases para HACCP.

Áreas de interés

Desarrollo de nuevos productos, así como desarrollo de sistemas de control de calidad y manejo de personal para incrementar la productividad. Sistemas de empaque y alto procesamiento de materias primas.

Financiado por

Fondos propios

Degree

B.S., Agroindustry

Graduation Project (Thesis)

Evaluation of three gas mixtures of NO and CO₂ on Zamorano Cheddar cheese package

Internship Location

J.W Marriot Hotel Quito - Ecuador,
Provincia de Pichincha, Ecuador

Experience obtained during the internship

I was involved in the food and beverages area providing support in systems of quality management, food safety, wastewater management and quantification of the requirements for the HACCP system.

Areas of Interest

New product development. Development of quality control and personnel systems for increased productivity. Packaging systems and high production levels for raw materials.

Sponsorship

Own funds