

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