



Título. Ing., M.Sc. Microbiología
Profesor. Damarys Cortés. Facultad CyT
Universidad Tecnológica de Panamá
Oficina: N° 17
Teléfono: 560-3632
E-mail: damarys.cortes@utp.ac.pa

Foto

Educación

- **Ingeniera Bioquímica Administradora en Procesado de Alimentos**, ITESM, México. 1982 a 1986.
-
- **Magíster Science en Microbiología de Alimentos**, UCR, Costa Rica. 1989 a 1993.
-
- **Post Grado en Alta Gerencia**, U. Tecnológica de Panamá, Panamá. 2001.
-
- **Diplomado: Especialización en Nutrición Aplicada a la Industria Alimentaria**, Instituto de Alimentación y Nutrición, Panamá. 2003.
-
- **Diplomado: Calidad e Inocuidad de Alimentos en la Industria Alimentaria**, Instituto de Alimentación y Nutrición, Panamá. 2004.
-
- **Estudiante de Doctorado en Ingeniería de Proyectos**. Fundación Universitaria Iberoamericana (FUNIBER). Actualmente en fase III de Investigación. 2016.

Experiencia Académica

- Asignatura. Carrera. Nivel (pregrado/postgrado). Institución.

Universidad Tecnológica de Panamá

Posición actual: Coordinadora de la carrera: Licenciatura en Ingeniería en Alimentos. Profesora de las materias siguientes en Ingeniería en Alimentos, inicio 2005 a la fecha. Tiempo completo a partir de febrero de 2011.

- Programas de Prerrequisitos para la implementación de un Sistema de Inocuidad Alimentaria A nivel de Maestría (Postgrado)(. Inicio en 2011) Universidad Tecnológica de Panamá Campus Víctor Levi Sasso.
- Microbiología General Licenciatura en Ingeniería en Alimentos (pregrado) (segundo semestre de 2005 a la fecha) en la Universidad Tecnológica de Panamá.
- Microbiología de Alimentos Licenciatura en Ingeniería en Alimentos a nivel de pregrado (segundo semestre de 2007 a la fecha) en la Universidad Tecnológica de Panamá.
- Aseguramiento de Calidad. Licenciatura en Ingeniería en Alimentos a nivel de pregrado (primer semestre de 2008) en la Universidad Tecnológica de Panamá Campus Víctor Levi Sasso.
- Inocuidad de Plantas de Alimentos Licenciatura en Ingeniería en Alimentos a nivel de pregrado (desde 2009) en la Universidad Tecnológica de Panamá en el campus Víctor Levi Sasso.
- Responsable de los Proyectos de Selección de Equipos para los Laboratorios de Cárnicos y Lácteos 2012, así como la selección, proceso de compras e instalación de equipos para la Planta Piloto (anteproyecto 2013).

Universidad de Panamá. Instituto de Nutrición.

Profesora del Diplomado en Inocuidad en la Industria Alimentaria. 2010.

Universidad Católica Santa María La Antigua

Posición: Profesora, Selection and Preparation of Foods, en la carrera Turismo, Hotelería y Restaurantes, inicio en febrero, 2008.

Senacyt (Secretaría Nacional de Ciencia y Tecnología)

Monitora del proyecto: Hagamos Ciencia. Marzo a junio de 2006

- Brindar capacitación y servir de apoyo a los maestros de 5 a 7° de Escuelas primarias en temas específicos como: Química de Alimentos, Propiedades de la Materia utilizando el Método Indagatorio (Método Científico).

Asesoría de Tesis

Año Título. Carrera. Estudiantes: nombres completos.

- Asesora de Trabajos de Graduación de estudiantes de la licenciatura de Ingeniería en Alimentos (proyectos en Coca cola, Gold Mills, Toledano, Cerro Punta, Chicken Factory, Bonlac), 2010-2011, a nivel de postgrado en la Universidad Tecnológica de Panamá.

Experiencia en Investigación

- Nombre del proyecto. Área. Concluido (Año)/En ejecución. Participación (investigador principal). Entidades vinculadas.

Ponencias, Folletos y Publicaciones

- Título. Autores. Año

Experiencia Profesional

Del más reciente al más antiguo

Año-Año Cargo. Nombre de la Institución o Empresa. Fecha en que inició labores (mes-año) a Fecha de fin (mes-año). Función principal.

Año-Año Cargo. Nombre de la Institución o Empresa. Fecha en que inició labores (mes-año) a Fecha de fin (mes-año). Función principal.

IGC (International Global Certification)

Posición actual: Food Safety Auditor. Sistema ISO 22000:2005, Sistema HACCP y Programas de Prerrequisitos.

NSF International

2012-2013 Posición actual: Food Safety Auditor para proveedores de McDonald's, desde proveedores de Burger King), Franquicias Carlson-Friday's y Papa John's.

Agro Food Integrity

Posición actual: Colaboradora Estratégica de AFI. Noviembre a la fecha.

- Auditoría Sanitaria a Plantas de Alimentos. Harinas del Istmo.
- Entrenamiento a Supervisores de Logística. Industrias Pascual.
- Inspección del Sistema de Control Integrado de Plagas. Bonlac.

Productos Toledano, S.A.

Posición: Gerente de Aseguramiento de Calidad. Desde junio de 2006-2011.

- Responsable de auditar y asesorar en cuanto al Sistema de Calidad e Inocuidad (HACCP, BPM, POES, y Animal Welfare) de las plantas: Planta Procesadora de Embutidos y Apanados, Planta de Sacrificio y Planta Distribuidora de Huevos. Todo en base a Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad (**SQMS, YUM, OTROS**).
- Visitas de inspección a las cuatro Agencias del interior (Penonomé, Los Santos, David y Bocas del Toro).
- Personal a cargo: Jefes de Aseguramiento de Calidad y los Supervisores de cada planta (20 profesionales en total).

Suplidores Químicos, S.A.

Posición: Gerente de División Saneamiento. Enero a abril de 2005.

- Auditorías, supervisión de los procesos de higiene de las diferentes plantas de alimento donde se realiza la labor de higiene y desinfección. Entre estas, **Pollos del Día, S. A., Hacienda El Progreso, S. A. Don Manuel E. Melo, S. A. Productos Embutidos Melo, S. A.**
- Selección de Supervisores y personal de saneamiento.
- Mercadeo del Servicio de Higiene y Desinfección.
- Reuniones frecuentes con Gerentes de las diferentes empresas.
- Vigilar el desempeño del personal, inventario de equipos y materiales en cada planta.

Laboratorio Central de Referencia en Salud Pública, Instituto Conmemorativo Gorgas en Estudios de la Salud

Posición: Supervisora de Calidad. Febrero de 2003 a diciembre de 2004.

- Análisis microbiológico del ambiente de los departamentos de Microbiología de Alimentos.
- Organización y documentación de las fichas técnicas e históricas de los equipos de la Sección de Microbiología de Alimentos para el cumplimiento del Sistema ISO 17025
- Supervisión de la preparación de Medios de Cultivo de la Sección de Alimentos y de Microbiología Clínica.

Sociedad de Alimentos de Primera, S.A.

Posición: Jefe de Aseguramiento de Calidad. 1998 a 2001

- Auditorías internas y externas a proveedores y distribuidores.
- Supervisión de los procesos de producción.
- Creación de círculos de calidad.
- Miembro del comité para la exportación hacia Centro América.
- Capacitación al personal de planta en HACCP y BPM.

Phillip Morris Panamá, Productos Kraft, S.A.

Posición: Supervisora de Control de Calidad. 1993 a 1998

- Supervisión de inspectores de calidad.
- Líder de equipos TAG (todos ayudan al grupo), mereciendo el premio al equipo que mayor valor agregó a la compañía).
- Análisis fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos.
- Inspección de las líneas de producción en HACCP, BPM, POES.

Productos Lácteos Superiores, S.A.

Posición: Supervisor de Control de Calidad. 1987 a 1988

- Supervisión de procesos de producción.
- Supervisión del personal en cuanto a buenas prácticas de manufactura
- Análisis fisicoquímicos de productos.

Perfeccionamiento Profesional

- (Curso/seminario/congreso) Nombre. Duración. Institución. Mes-año.
- Ponente en el V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Abril de 2014. **“Modelo para la Implementación de los Programas de Prerrequisitos del HACCP de las PYME Proveedoras del Sector Avícola: Caso Panamá”**
- Taller Práctico de Herramientas TRIZ. PROXIMUS, Innovación Estratégica, 14 de febrero de 2014.
- Curso Especializado de Inteligencia Estratégica para impulsar proyectos de I+D+i mediante la Aplicación de la Vigilancia Tecnológica (VITEC) y la Técnica TRIZ. UTP, febrero de 2014.
- Segundo nivel del curso como Auditora de Trato Humanitario de los Animales (Animal Welfare), Universidad de Arkansas, Junio-Julio de 2013.
- Certificación como Auditora en Sistemas de Gestión de Inocuidad (SQMS) por NSF, Costa Rica. Noviembre de 2012.
- Taller de Escritura de Artículos Científicos, SENACYT, Dirección I+D, 2012.
- Actualización en Gerencia HACCP de la HACCP Alliance, NSF, 2012.
- Certificación como Gerente HACCP (HACCP Alliance, NSF, 2012)
- Seminario sobre Análisis de Riesgo en Alimentos, UTP, 2011.
- Elaboración del Plan de Negocios. AMPYME, 2011.

- Auditor Líder ISO 9001:2008. SGS Panama Control Service, 2010.
- Desarrollo e Implementación de un Programa de Trazabilidad y Retiro Food Links. AIB International. 2010.
- Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos, Norma ISO 22000. GCI. Gestión, Calidad e Innovación. Panamá. 2009.
- Normativa Vigente en Materia de Alimentos. Universidad de Costa Rica. 2009.
- Formulación y Aplicación de un Programa de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control ARPC (HACCP). HACCP ALLIANCE. Panamá. 2008.
- Programa de "SQMS". McDonald's Arcos Dorados. Panamá. 2008. Homologación 2009.
- HACCP y sus Programas de Prerrequisitos. AIB International. Panamá. 2008.
- IV Curso Iberoamericano de Tecnología de Productos Cárnicos. Palamós, Girona, España. IRTA, AEI Septiembre-octubre de 2007
- IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos, Venezuela, y IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, mayo, 2007.
- Entrenamiento interno en Animal Welfare a nivel práctico por parte del personal capacitado, 2007.
- Programa Integral de Sanidad Industrial (PISI). 3M, junio de 2006.
- Las Normas Técnicas y su Importancia para Competir, Ministerio de Comercio e Industrias, abril 2006.
- Introducción a la formación de Competencias Laborales, IDCE, marzo 2006.
- Programa de Formación de Consultores, MICI, 18 al 25 de enero, 2006.
- Seminario Formación basado en Competencias Laborales, IDCE, marzo, 2006.
- II Encuentro Nacional de Agroindustrias de Panamá, Santiago, octubre de 2005.
- Encuentro de Productores de derivados de Lácteos de Coclé, 2005.
- Higiene y Desinfección de plantas de alimentos. Ingenieros en Alimentos, 2005.
- Bioseguridad, MINSA, 2004.
- Norma ISO 17025, ICGES, 2003.
- Norma ISO 14000, COPANIT, 2003.
- III Congreso Científico. Presente y Futuro de la Medicina en los Trópicos. Enfermedades Emergentes y Reemergentes de C.A. y Rep. Dominicana, 2003.
- Primer Congreso Latinoamericano y Del Caribe de Control, Aseguramiento de Calidad, Inocuidad de Vegetales Frescos y Procesados, MIDA, 2002.
- Actualización de la Serie ISO 9001- 2000, año 2002.
- Presentaciones Efectivas, SMG y Asociados, 2001.
- Fundamentos de la Enseñanza Superior, UP, 2001.
- Auditoría Interna, Documentación de S. de Calidad e Interpretación de la Serie ISO 9001, SGS, 2001.
- Cadena de Frío desde el puerto hasta el consumidor, 2001.
- Salubridad de Lecherías y seguridad de la leche, El Salvador, U.S. FDA, 2000.
- Taller Técnico Regional 1 sobre Producción más Limpia, USAID, 2000.
- Evaluación Sensorial, Expert Lab, 2000.
- Productividad y Administración del Tiempo, Estrategias sin Límites, 2000.
- Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control en la Industria Láctea. Sociedad de Alimentos de Primera, Panamá, 1999.
- HACCP and Allergen Workshop. Philip Morris International, Costa Rica, 1997.

Cursos y Seminarios Impartidos

Consultora y Capacitadora independiente. 2001 a la fecha.

- Entrenamiento y Auditoría en SQMS (Proveedor de McDonald's) de dos plantas de San José Costa Rica, PIPASA, 6 días, noviembre de 2012.
- Auditoría en SQMS (Proveedor de McDonald's) a La Estrella Azul, noviembre de 2012.
- Capacitación en FSSC 22000:2005 a personal gerencial de Riba Smith. 2012
- Capacitación en FSSC 22000:2005 a personal gerencial de Coca cola, Panamá. 2012.
- Capacitación a personal de Café Durán en Buenas Prácticas de Manufactura, 2012.
- Capacitación a personal de Pascual en Buenas Prácticas de Manufactura, 2012.

- Consultora por SGS, Capacitación a personal de Calidad y Producción del Grupo Melo, Súper El Machetazo, 2011. Consultoría a Productos La Doña, 2011.
- Consultora y Capacitadora a personal de Industrias de Alimentos y otras Instituciones en Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), ISO 9000, ISO 17025, BPH (Buenas Prácticas Higiénicas), Microbiología.
- Capacitación al personal de **Pollos del Día, S. A.** (ene-feb-06), en Buenas Prácticas de Manufactura.
- Promotora de Ventas de los Servicios de Consultoría.
- Implementación del Sistema HACCP a la empresa **Distribuidora Suira**. Servicios externos a través de Suquimsa, S. A.
- Implementación de los prerrequisitos del Sistema HACCP a **Agricultura y Maquinaria, S. A.**
- Implementación del Sistema HACCP a **Industrias Express, S. A.**
- Asesoría para el cumplimiento de requisitos de calidad para la exportación de jugos de noni en **Portononi, S. A.**
- Seminarios al personal de Agricultura y Maquinaria en HACCP, BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y POES (Procedimientos Operativos Estándares de Saneamiento). Servicios externos a través de SGS Control Services Panama, S. A.
- Seminarios a gerentes y supervisores de **Productos Alimenticios Pascual, S. A.** en HACCP, BPM y POES. Servicios externos a través de **SGS Control Services Panama, S. A.**

Distinciones

- Líder de equipo ganador de los grupos TAG: Todos ayudan al grupo en Kraft Foods Panama, diciembre de 1986. Sobre aumentar la Rentabilidad de la línea de queso procesado.

Afiliaciones

- Miembro de COPCYTA: Colegio Panameño de Ciencias y Tecnología de Alimentos.