



**Mgtra. Tatiana Salgado Pacheco**  
**Profesor. Facultad de Ciencias y Tecnología**  
**Universidad Tecnológica de Panamá**  
**Oficina:**  
**Teléfono: + 507 560 3633**  
**E-mail: tatiana.salgado@utp.ac.pa**

## Educación

- Maestría en Agrobiotecnología  
Junio de 2015  
Universidad Rusa de la Amistad de los Pueblos, Moscú, Rusia
- Ingeniería de Alimentos  
Agosto de 2006  
Universidad de la Salle, Bogotá, Colombia

## Experiencia Académica

- **Carrera:** Licenciatura en Ingeniería de Alimentos.
  - **Asignatura:**
    - Procesamiento de los alimentos I
    - Procesamiento de los alimentos II
    - Tecnología de Frutas y vegetales
    - Tecnología de otros Alimentos
    - Introducción a la ingeniería de los alimentos
  - **Nivel:** Pregrado.
  - **Institución:** Universidad Tecnológica de Panamá
- 
- **Carrera:** Licenciatura en Ingeniería industrial.
  - **Asignatura:**
    - Física II
    - Procesos de Fabricación
  - **Nivel:** Pregrado.
  - **Institución:** Laureate International Universities - ULACIT (Panamá)

## Asesoría de Tesis

Año Título. Carrera. Estudiantes: nombres completos.

- Propuesta del plan de reestructuración de una planta procesadora de alimentos  
Adrián Rafael Ayala Valdés  
Licenciatura en Ingeniería de Alimentos  
2011
- Propuesta de actualización de plan HACCP para la implementación de las normas AIB en una empresa procesadora de snacks  
Sabrina Vásquez Sánchez  
Licenciatura en Ingeniería de Alimentos  
2011

## Experiencia en Investigación

- **Universidad Tecnológica de Panamá. (UTP)**

- Diseño de las plantas piloto de procesamiento de alimentos, para la carrera de licenciatura en Ingeniería de Alimentos, en la facultad de Ciencias y Tecnología.

Marzo 2009 – Diciembre 2009

- Diseño y dirección de la construcción de los laboratorios de alimentos, para la carrera de licenciatura en Ingeniería de Alimentos, en la facultad de Ciencias y Tecnología.

Octubre de 2009 – Marzo 2010

## Experiencia Profesional

- **Universidad Tecnológica de Panamá. (UTP)**

Marzo de 2009 - Actualmente

- Seminario Taller de procesamiento de productos cárnicos.
- Seminario Taller de procesamiento de frutas
- Seminarios de uso de las aplicaciones básicas de AUTOCAD.
- Diseño y dirección de la construcción de los laboratorios de alimentos.
- Diseño de las plantas piloto de procesamiento de alimentos.
- Docente de asignaturas de 1ro, 4to y 5to año de Ingeniería de Alimentos en la facultad de ciencia y tecnología.
- Asesora de Trabajos de grado. (Tesis y Práctica profesional)

- **Laureate International Universities - ULACIT (Panamá)**

Abril de 2011 – Octubre de 2011

- Docente tiempo parcial en las asignaturas de Física II y procesos de fabricación, en la Facultad de Ingeniería.

- **Colegio Santa Mariana de Jesús.**

Octubre de 2006 – Diciembre de 2008

- Desarrollo de programas de contabilidad para casino del colegio (plataforma Excel).
- Desarrollo del software para el control y búsqueda de proveedores (plataforma Access).
- Control higiénico sanitario del casino del colegio.
- Desarrollo del manual de BPM.
- Desarrollo del manual de control de plagas y control de limpieza y desinfección.
- Docente de ciencias matemáticas.
- Capacitación del personal a cargo de la manipulación de alimentos en el casino del colegio.

- **Colegio Santa Mariana de Jesús.**

Enero de 2000 – junio de 2006

- Desarrollo de programas de contabilidad para eventos (plataforma Excel).
- Desarrollo del software para el control y búsqueda de libros en biblioteca (plataforma Access).
- Docente de ciencias naturales y química

## **Perfeccionamiento Profesional**

- Séptimo Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Segunda Conferencia Latinoamericana De Inocuidad De Alimentos.  
Bogotá, Colombia  
Mayo 2003
- Ciclo para potenciación del aprendizaje.  
Bogotá, Colombia  
2008
- Décimo Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ACTA).  
XVI Seminario latinoamericano de ciencia y tecnología de alimentos (ALACCTA).  
Segundo Simposio Latinoamericano de Inocuidad de alimentos (IAFP).  
Bogotá, Colombia  
21 al 24 de Septiembre de 2010.
- Curso: Gestión de la inocuidad alimentaria  
Panamá, Panamá.  
6 al 8 de Septiembre de 2010
- Primer Congreso de Ciencia Y Tecnología de Alimentos (COPACYTA)  
Panamá, Panamá.  
11 al 15 de Octubre de 2010.
- Primer Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de la Carne  
Bogotá – Colombia  
15 al 17 de Marzo de 2011
- XXVI Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería Química.  
II Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería Ambiental, en Alimentos y Agroindustrial.  
Ciudad de Guatemala – Guatemala  
26 de Septiembre al 1 de Octubre de 2011

## Cursos y Seminarios Impartidos

- (Curso/seminario/congreso) Nombre. Duración. Institución. Mes-año.
  - **Quinto Congreso de Ingeniería en Azuero, (Panamá).**
    - Conferencista. La obesidad en los niños y el desarrollo de nuevos productos alimenticios.  
Septiembre de 2010.
  - **Primer Congreso de Ciencia Y Tecnología de Alimentos (COPACYTA)**
    - Conferencista. Taller: Herramientas informáticas para la formulación de productos alimenticios.  
Octubre de 2010.
  - **Universidad Tecnológica de Panamá. (UTP)**
    - Seminario Taller de procesamiento de productos cárnicos.
    - Seminario Taller de procesamiento de frutas
    - Seminarios de uso de las aplicaciones básicas de AUTOCAD.

## Distinciones

- **Idiomas**
  - Español Nativo
  - Inglés Nivel intermedio (B1)
  - Ruso Nivel Avanzado (C1)
- **Manejo de software:**
  - Herramientas de Microsoft Office (nivel avanzado)
  - AutoCAD (**versiones recientes**)