

CURRICULUM VITAE



Damarys o. Cortés c.

EXPERIENCIA LABORAL

IGC (International Global Certification)

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

NSF International

Posición: Food Safety Auditor para proveedores de McDonald's, de 2012-2015, proveedores de Burger King (2013), Franquicias Carlson-Friday's y Papa John's.

Universidad Tecnológica de Panamá

Posición actual: Coordinadora de la carrera: Ingeniería en Alimentos. Profesora de diferentes materias en Ingeniería en Alimentos, Microbiología General, Microbiología de Alimentos, Inocuidad en Plantas de Alimentos, Tecnología de Alimentos Lácteos. Cursos a nivel de Postgrado: Programas de Prerrequisitos de un Sistema de Inocuidad Alimentaria, inicio 2005 a la fecha. Tiempo completo a partir de febrero de 2011.

Agro Food Integrity

Colaboradora Estratégica de AFI. Año 2012.

- Auditoría Sanitaria a Plantas de Alimentos. Harinas del Istmo.

Productos Toledano, S.A.

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

Universidad de Panamá. Instituto de Nutrición.

Posición: 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

Consultoría, Auditoría y Capacitación

Consultora y Capacitadora independiente. 2001 a la fecha.

Suplidores Químicos, S.A.

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

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.

Sociedad de Alimentos de Primera, S.A.

Posición: Jefe de Aseguramiento de Calidad. 1998 a 2001

Phillip Morris Panamá, Productos Kraft, S.A.

Posición: Supervisora de Control de Calidad. 1993 a 1998

Productos Lácteos Superiores, S.A.

Posición: Supervisor de Control de Calidad. 1987 a 1988

PREPARACIÓN PROFESIONAL

Ingeniera Bioquímica Administradora en Procesado de Alimentos, ITESM, México. 1982 a 1986.

Magíster Science en Microbiología, 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). En fase III de Investigación.

CURSOS Y SEMINARIOS

- Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria: FSSC 22000:2016. IGC, Panamá, 2017. Certificada en el Sistema de Gestión FSSC 22000:2016.
- Ponente en la XIII Conferencia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Cuba, junio de 2016.
- 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).