

CURRICULUM VITAE

NOMBRE: WEDLEYS WALKER TEJEDOR
ESPINOSA
NACIONALIDAD: PANAMEÑO
FECHA DE NACIMIENTO: 5 DE OCTUBRE DE 1966
CÉDULA: 6-51-2163
TELÉFONOS: (507) 290-8413 (TRABAJO)
(507) 6450-5850 (CELULAR)
(507) 392-6706 (RESIDENCIA)



ESTUDIOS ACADÉMICOS:

UNIVERSITARIOS:

- Licenciado en Ingeniería Industrial en la Universidad Tecnológica de Panamá (1984-1991).

POST-GRADO:

- Curso de Alta Especialización en Tecnología de Alimentos. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos en Valencia España. (1992-1993).
- Curso de Post-Grado en Alta Gerencia. Universidad Tecnológica de Panamá. (1994-1995).

DOCTORADO:

- Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Valencia, España. (1998-2001).

EXPERIENCIA DOCENTE Y PROFESIONAL:

1. Director Titular del Centro Producción e Investigaciones Agroindustriales de la Universidad Tecnológica de Panamá (abril de 2014 hasta la fecha).
2. Director Encargado del Centro Producción e Investigaciones Agroindustriales de la Universidad Tecnológica de Panamá (octubre de 2006 a abril de 2014).
3. Investigador Regular Titular en el área de Tecnología de Alimentos en el Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales de la Universidad Tecnológica de Panamá (A partir de septiembre de 2005).

4. Investigador Adjunto IV en el área de Investigación y Producción de Alimentos en el Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales de la Universidad Tecnológica de Panamá (1998-2005).
5. Representante principal de la Universidad Tecnológica de Panamá ante el Comité Nacional del Codex Alimentarius. (2002- Hasta la fecha).
6. Jefe de la Unidad de Investigación del Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales de la Universidad Tecnológica de Panamá. (1991 - 1998).
7. Coordinador de la Red Nacional de Agroindustria Rural REDAR PANAMA. (Agosto de 1993 - Febrero de 1995).
8. Profesor de Agroindustria Rural en la Maestría en Extensión Rural en la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad de Panamá. (2003).
9. Profesor en la Facultad de Ingeniería Industrial y en la Facultad de Ciencia y Tecnología de la Universidad Tecnológica de Panamá. (1995 – 1998 y 2007 – Hasta la Fecha).

CURSOS DE CAPACITACIÓN, SEMINARIOS, CONFERENCIAS Y OTROS (OFRECIDOS)

1. XIII Conferencia Internacional sobre Ciencia y Tecnología de Alimentos. **EXPOSITOR DE LA CONFERENCIA “La Inocuidad de los Alimentos y la Seguridad Alimentaria: El Caso de Panamá”**. La Habana, Cuba. 6 al 10 de junio de 2016.
2. XIII Conferencia Internacional sobre Ciencia y Tecnología de Alimentos. **EXPOSITOR DEL CURSO PRE-CONGRESO “Calidad e Inocuidad de los Productos en la Pequeña y Mediana Industria Procesadora de Frutas y Vegetales”**. La Habana, Cuba. 6 al 10 de junio de 2016.
3. IV Jornada de Calidad: Organizaciones con Calidad, “Un Reto para una época de cambio”. **CONFERENCISTA**. Universidad Tecnológica de Panamá – Centro regional de Veraguas, 24 de mayo de 2016.
4. V Foro Centroamericano de Agroindustria. **PRESIDENTE** del Comité Organizador. Panamá, 14 al 16 de octubre de 2015.
5. XV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología. **MODERADOR**. Asociación Panameña por el Avance de la Ciencia. Panamá 15 – 18 de octubre de 2014.
6. IV Foro Centroamericano de Agroindustrias. Conferencia. **“PAPEL DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PANAMÁ EN LA AGROINDUSTRIA EN PANAMÁ”**, Universidad Nacional de Ingeniería, Managua – Nicaragua. 5 y 6 de septiembre de 2013.

7. Diplomado en Inocuidad Alimentaria “**MÓDULO: LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PANAMÁ**” Universidad Tecnológica de Panamá. 2011, 2013 y 2016.
8. Diplomado en Inocuidad Alimentaria “**MÓDULO: GESTIÓN PARA MEJORAR LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**” Universidad Tecnológica de Panamá. 2011, 2013 y 2016.
9. II Encuentro de la Red de Agroindustria Rural de Chiriquí, Red de Agroindustria Rural Capítulo de Chiriquí, 21 y 22 de octubre de 2010.
10. XIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología. Conferencia “**RETOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PANAMÁ**”, Asociación Panameña para el Avance de la Ciencia, 6 al 9 de octubre de 2010.
11. I Foro Centroamericano de Agroindustria. Universidad nacional de Ingeniería UNI-Norte Estelí. Estelí, Nicaragua, 1 y 2 de julio de 2010.
12. IV Encuentro de la Agroindustria Rural de Panamá. Red de Agroindustria Rural de Panamá, 30 de octubre de 2009.
13. III Congreso Nacional de Ingeniería, Ciencias y Tecnología. Universidad Tecnológica de Panamá, 19 al 21 de agosto de 2009.
14. Conversatorio “**COMO ESCRIBIR TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN EN REVISTAS CIENTÍFICAS INDEXADAS**”, Universidad Tecnológica de Panamá, 28 de julio de 2009.
15. Charla “**PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS**”, Universidad Tecnológica de Panamá, 10 de febrero de 2009.
16. Congreso “**RETOS Y OPORTUNIDADES EN EL SECTOR INFORMAL DE LA ECONOMÍA**”. Universidad Tecnológica de Panamá, 28 al 30 de enero de 2009.
17. Seminario Taller “**MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS**”. Universidad Tecnológica de Panamá. 17 y 19 de diciembre de 2008.
18. Sexta Jornada Científica y Cuarta Administrativa. **LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**. Caja de Seguro Social, Hospital El Vigía. Chitré, 3 de octubre de 2008.
19. IV Congreso de Ingeniería en Azuero “Ciencia, Tecnología e Innovación factores claves de desarrollo”. **MODERNIZACIÓN DE LA AGROINDUSTRIA EN PANAMÁ**. Universidad Tecnológica de Panamá, 2 de octubre de 2008.
20. IV Congreso de Ingeniería en Azuero “Ciencia, Tecnología e Innovación factores claves de desarrollo”. **EXPERIENCIAS EN EL SECTOR AGROINDUSTRIAL**. Universidad Tecnológica de Panamá, 2 de octubre de 2008.
21. Primer Encuentro de Agroexportadores de Bocas del Toro. **INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN EL MERCADO NACIONAL E INTERNACIONAL**. Programa de Desarrollo Sostenible de la Provincia de Bocas del Toro. Changuinola, 7 de junio de 2008.
22. Diplomado en Inocuidad Alimentaria. **Módulo 1. Gestión para mejorar la calidad y la inocuidad de los alimentos**. Universidad Tecnológica de Panamá. Dictado en las instalaciones de la Planta Agroindustrial La Montuna en Divisa del 11 al 25 de enero de 2008.
23. III Encuentro de Agroindustria Rural. **PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VEGETALES CORTADOS**. Red de Agroindustria Rural REDAR Panamá, Santiago, 31 de octubre y 1 de noviembre de 2007.

24. Seminario Valor Agregado y Nuevas Alternativas de Comercialización en Frutas y Hortalizas. Proyecto ANUIES-CSUCA. **CALIDAD TOTAL. UN NUEVO RETO EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS.** Universidad de Panamá, Centro Regional Universitario de Coclé, 22 de agosto de 2007.
25. Seminario Valor Agregado y Nuevas Alternativas de Comercialización en Frutas y Hortalizas. Proyecto ANUIES-CSUCA. **ORGANIZADOR E INSTRUCTOR.** Universidad Tecnológica de Panamá, 21 de agosto de 2007.
26. Curso Buenas Prácticas de Manipulación de Vegetales en la Industria de Alimentos “Valor Agregado y Nuevas Alternativas de Comercialización”. Proyecto ANUIES-CSUCA. **CONFERENCISTA.** Cuauhtémoc, Chihuahua, México, 18 de julio de 2007.
27. Curso Buenas Prácticas de Manipulación de Vegetales en la Industria de Alimentos “Valor Agregado y Nuevas Alternativas de Comercialización”. Proyecto ANUIES-CSUCA. **CONFERENCISTA.** Delicias, Chihuahua, México, 17 de julio de 2007.
28. Taller “Gestión de la calidad para mejorar la calidad y asegurar la inocuidad de los alimentos en PYMES agroindustriales – Capacitación de PYMES de Centroamérica” **FACILITADOR,** Impartido por FAO-Roma y la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua (UNAN-León). León, Nicaragua. 6 al 9 de febrero de 2007.
29. Segundo Congreso Nacional de Ingeniería, Ciencias y Tecnología “Hacia una Economía del Conocimiento con Responsabilidad Social” **DESARROLLO DE TECNOLOGÍAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES FRESCOS CORTADOS.** Universidad Tecnológica de Panamá 9 al 12 de agosto de 2006.
30. I Semana de la Facultad de Ciencias y Tecnología “Ciencia, Tecnología y Cultura: Un Compromiso de Desarrollo para el Futuro” **MODERADOR.** Universidad Tecnológica de Panamá, 8 de agosto de 2006.
31. Seminario sobre “La Calidad e Inocuidad de los Alimentos”. **PELIGROS EN LOS ALIMENTOS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.** Ministerio de Desarrollo Agropecuario, Penonomé 1 y 2 de junio de 2006.
32. IV Encuentro Nacional sobre Procesamiento Mínimo de Frutas y Hortalizas y I Simposio Iberoamericano de Vegetales Frescos Cortados. **LOS PRODUCTOS VEGETALES FRESCOS CORTADOS EN PANAMÁ.** Sao Pedro, SP, Brasil 4 al 7 de abril de 2006.
33. Curso de Capacitación “Frutas y hortalizas frescas cortadas: aspectos claves para optimizar su vida útil y brindar productos seguros al consumidor” **INSTRUCTOR.** Universidad de Costa Rica. 20 y 21 de octubre de 2005.
34. Curso de Actualización CYTED “Vegetales frescos cortados: nueva alternativa en la Industria de Alimentos” **LA INOCUIDAD Y LOS PRODUCTOS VEGETALES FRESCOS CORTADOS. EL SISTEMA HACCP.** Tabasco, México 6 y 7 de octubre de 2005.
35. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. **LA INOCUIDAD Y LOS PRODUCTOS VEGETALES FRESCOS CORTADOS. EL SISTEMA HACCP.** Puerto Vallarta, Jalisco, México. 4 al 7 de septiembre de 2005.

36. Curso de Actualización en Buenas Prácticas de Manipulación, Sanitización, Procesamiento y Conservación de Vegetales en la Industria de Alimentos. **EXPOSITOR**. Ciudad Juárez, México. 16 y 17 de junio de 2005.
37. IX Conferencia Internacional sobre Ciencia y Tecnología de Alimentos. **EXPOSITOR DEL TEMA “HACCP: Una herramienta para la industria de los vegetales frescos cortados”**. La Habana, Cuba. 8 al 11 de marzo de 2005.
38. Instituto de Alimentación y Nutrición. **FACILITADOR DEL DIPLOMADO CON ESPECIALIZACIÓN EN CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**. Universidad de Panamá, 2 de septiembre al 14 de diciembre de 2004.
39. II Simposio Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos **EXPOSITOR EN EL FORO CYTED: PROGRAMA IBEROAMERICANO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA PARA EL DESARROLLO**, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, 26 de Octubre de 2004.
40. Ciclo de Conferencias Nuevas Alternativas en la Industria de Alimentos “Productos Vegetales Frescos Cortados”, **INSTRUCTOR**. Universidad Tecnológica de Panamá, David, Chiriquí, 21 y 22 de octubre de 2004.
41. Primer Taller sobre Aplicaciones Prácticas del Sistema HACCP en las PYME’s de Panamá, **INSTRUCTOR**. Universidad Tecnológica de Panamá, Santiago de Veraguas, 29 de septiembre al 1 de octubre de 2004.
42. Simposio Estado Actual del Mercado de Frutos y Vegetales Cortados en Iberoamérica **EXPOSITOR DEL TEMA ESTADO ACTUAL DEL MERCADO DE FRUTOS Y VEGETALES CORTADOS EN PANAMÁ**, CYTED Proyecto XI.22: Desarrollo de Tecnologías para la Conservación de Productos Vegetales Frescos Cortados., San José de Costa Rica, 29 de Abril de 2004.
43. I Ciclo de Conferencias de Calidad: ¿Realmente quieres ser Competitivo? **EXPOSITOR DEL TEMA LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**, Universidad Tecnológica de Panamá, Centro Regional de Azuero, Chitré, 28 de octubre de 2003.
44. Charla sobre **LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS: EL PAPEL DE LOS CENTROS DE EDUCACIÓN SUPERIOR**, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, División Académica de Ciencias Agropecuarias, México, 15 de octubre de 2003.
45. Taller sobre **DESARROLLO DE UNA METODOLOGÍA PARA DIAGNOSTICAR LA SITUACIÓN DE LA AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA EN EL ESTADO DE TABASCO Y EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ**, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, División Académica de Ciencias Agropecuarias, México, 15 de octubre de 2003.
46. Jornada de Capacitación a Productores de Panela, **EXPOSITOR DE LA CONFERENCIA SOBRE HACCP EN LA INDUSTRIA PANELERA**, Universidad Tecnológica de Panamá y Asociación de Productores de Panela de Chiriquí, Potrerillos Arriba, Chiriquí, 9 de marzo de 2003.
47. I Simposio Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Un Enfoque Multidisciplinario, **EXPOSITOR DEL TEMA LA MICROBIOLOGÍA PREDICTIVA Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, México, 11 de noviembre de 2002.

48. V Semana de la Calidad “La Calidad Principio Vital para la Competitividad y la Excelencia”, **EXPOSITOR DEL TEMA LA MICROBIOLOGÍA PREDICTIVA EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS**, Facultad de Ingeniería Industrial Universidad Tecnológica de Panamá, 4 de junio de 2002.
49. Seminario sobre Buenas Prácticas para la Preparación de Alimentos, **EXPOSITOR**, Extensión de Tocumen, Universidad Tecnológica de Panamá, 22 de marzo de 2002.
50. Seminario sobre Buenas Prácticas de Manufactura e Introducción al Sistema HACCP, **EXPOSITOR**, Extensión de Tocumen, Universidad Tecnológica de Panamá, 15 de marzo de 2002.
51. II Semana de la Calidad “Calidad como Pilar de la Excelencia ante un Mercado Competitivo”, **MODERADOR** de la Mesa Redonda "El Desafío para el mejoramiento de la calidad: Aplicación de la norma ISO 9000", Facultad de Ingeniería Industrial Universidad Tecnológica de Panamá, 9 de junio de 1998.
52. IV Congreso de Ingeniería Industrial "Estrategias y Tendencias Competitivas como Fuente Innovadora de la Economía y la Industria", **EXPOSITOR DEL TEMA EL HACCP UNA INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS**, Universidad Tecnológica de Panamá, Enero de 1998.
53. Seminario de Procesos de Fabricación, **INSTRUCTOR**, Facultad de Ingeniería Industrial Universidad Tecnológica de Panamá, Diciembre de 1997.
54. Curso de Procesos de Fabricación, Maestría en Ciencias con especialización Industrial, **EXPOSITOR DE LA CONFERENCIA SOBRE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS A TRAVÉS DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)**, Facultad de Ingeniería Industrial Universidad Tecnológica de Panamá, Noviembre de 1997.
55. Curso sobre Tecnología Post-Cosecha de Frutas y Hortalizas, **ORGANIZADOR Y COORDINADOR**, Universidad Tecnológica de Panamá, Noviembre de 1997.
56. Conferencia sobre Conservación y Comercialización de Frutas y Hortalizas, **ORGANIZADOR**, Universidad Tecnológica de Panamá, 21 de Noviembre de 1997.
57. Seminario Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en la Producción de Alimentos, **EXPOSITOR DEL TEMA HACCP-TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS**, Universidad de Panamá, 16 de octubre de 1997.
58. Seminario Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en la Producción de Alimentos, **EXPOSITOR DEL TEMA SISTEMA HACCP: PRINCIPIOS Y EL PLAN PARA HACCP**, Universidad de Panamá, 13 de octubre de 1997.
59. Reunión Actualización en el Sistema **HAZARD**, **EXPOSITOR DEL TEMA EL SISTEMA RAZARD Y SUS EXIGENCIAS**, Instituto de Alimentación y Nutrición de la Universidad de Panamá, 18 de julio de 1997.
60. I Semana de la Calidad "La Calidad Frente al Mercado Globalizado", **EXPOSITOR DEL TEMA CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y DIAGNOSTICOS TECNOLOGICOS CUANTITATIVOS**, Facultad de Ingeniería Industrial Universidad Tecnológica de Panamá, 11 de junio de 1997.
61. Seminario Taller de Tecnología para el Procesamiento de Alimentos, **EXPOSITOR DE LOS TEMAS COMPOSICION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS Y CONTROL DE CALIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS**,

Centro Regional de Chiriquí Universidad Tecnológica de Panamá, 14 y 15 de mayo de 1997.

62. Curso sobre Elaboración de Productos Lácteos y Conservación de Frutas y Hortalizas, **EXPOSITOR DEL TEMA CONTROL DE CALIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS**, Universidad Tecnológica de Panamá, 9 de abril de 1996.
63. Seminario Taller sobre Procesamiento y Conservación de Alimentos, **EXPOSITOR DEL TEMA CONTROL DE CALIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS**, Universidad Tecnológica de Panamá, 4 de diciembre de 1995.
64. Curso de Gestión Tecnológica de la Agroindustria Rural, **EXPOSITOR DEL TEMA CONTROL DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES**, Instituto de Nutrición en Centro América y Panamá, Noviembre de 1994.
65. Seminario sobre Gestión Empresarial de Agroindustria, **ORGANIZADOR Y CONFERENCISTA**, Centro Regional de Chiriquí Universidad de Panamá, Octubre de 1994.
66. Seminario sobre Procesamiento de Mermeladas y Control de Calidad en la Pequeña Industria Alimentaria, **ORGANIZADOR Y CONFERENCISTA**, Cooperativa de Servicios Múltiples Mujeres Unidas El Caño R.L., Mayo-Junio de 1994.
67. Taller Regional sobre Pequeña y Mediana Empresa Alimentaria, **EXPOSITOR DEL TEMA LA RED DE AGROINDUSTRIA REDAR PANAMA**, Centro de Investigaciones en Tecnología de Alimentos Universidad de Costa Rica – Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica, Abril de 1994.
68. Conferencia sobre Residuales y Contaminantes, **EXPOSITOR DE LA CONFERENCIA SOBRE DETERMINACION DE ARSENOBETAINA EN PRODUCTOS PESQUEROS**, Universidad Tecnológica de Panamá, 28 de Septiembre de 1993.

CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO PROFESIONAL:

1. Seminario Taller sobre Planeación Estratégica. Universidad Tecnológica de Panamá, 17 de junio de 2016.
2. Capacitación sobre Creación de Páginas Personales para Investigadores. Universidad Tecnológica de Panamá, 2 de marzo de 2016.
3. V Congreso Nacional de Ingeniería, Ciencia y Tecnología. Universidad Tecnológica de Panamá. 23 al 25 de septiembre de 2015.
4. Conferencia De la Capacitación a la Certificación. Universidad Tecnológica de Panamá, 4 de agosto de 2015.
5. III Simposio de Inocuidad de Alimentos. Colegio Panameño de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 16 al 18 de octubre de 2013.
6. Tercer Foro Centroamericano de Agroindustrias, Escuela Agrícola Panamericana “El Zamorano”. 13 y 14 de Julio de 2012.
7. Octavo Congreso Internacional de Educación Superior. Centro de Convenciones de La Habana, Cuba. 13 al 17 de febrero de 2012.

8. Curso de Formación en Docencia Superior. Universidad Tecnológica de Panamá, del 23 de enero al 3 de febrero de 2012.
9. IV Congreso Nacional de Ingeniería, Ciencias y Tecnología “Ingenio e Innovación para el Desarrollo Sustentable del País”, Universidad Tecnológica de Panamá, 12 al 14 de octubre de 2011.
10. II Simposio de Inocuidad de Alimentos. Colegio Panameño de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Panamá, 29 y 30 de julio de 2011.
11. Conferencia Internacional “Propiedad Intelectual como herramienta para promover la innovación desde la Universidad: de la teoría a la práctica” Panamá, 7 y 8 de julio de 2011.
12. Seminario Taller Guía para Líderes de Opinión Pública, Universidad Tecnológica de Panamá, 18 de mayo de 2011.
13. II Reunión de Coordinación de la Red BIALEMA. Programa CYTED, Panamá, 29 de noviembre al 3 de diciembre de 2010.
14. Seminario Taller “Los Impactos de la Producción de Biocombustibles sobre aspectos Energéticos y Medioambientales” Universidad EARTH, Campus La Flor, Liberia Guanacaste, Costa Rica, 22 y 23 de julio de 2010.
15. Segundo Congreso sobre Propiedad Intelectual en Universidades, Institutos y Centros de Investigación “Creatividad e Innovación y Emprendedurismo”. Universidad Tecnológica de Panamá, 9 de julio de 2010.
16. III Congreso Nacional de Ingeniería, Ciencias y Tecnología. Universidad Tecnológica de Panamá, 19 al 21 de agosto de 2009.
17. Primer Encuentro Regional “Propuesta para la Articulación de Investigación en Seguridad Alimentaria y Nutricional en Centroamérica y República Dominicana”. Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá. Guatemala, 15 al 17 de octubre de 2008.
18. Seminario – Taller Uso de la Biblioteca Virtual @ UTP. 5 de mayo de 2008.
19. Primer Congreso sobre la Propiedad Intelectual en Universidades, Institutos y Centros de Investigación. Universidad Tecnológica de Panamá, 22 y 23 de abril de 2008.
20. Seminario Taller “Desarrollo de una Red de Organizaciones Virtuales para el Mejoramiento y Fortalecimiento de la Competitividad de las MIPyMEs Panameñas”. Universidad Tecnológica de Panamá, 26 y 27 de abril de 2007.
21. Taller “Gestión de la calidad para mejorar la calidad y asegurar la inocuidad de los alimentos en PYMES agroindustriales – Capacitación de capacitadores de Centroamérica” impartido por FAO-Roma y la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua (UNAN-León). León, Nicaragua. 16 al 19 de enero de 2007.
22. Segundo Congreso Nacional de Ingeniería, Ciencias y Tecnología “Hacia una Economía del Conocimiento con Responsabilidad Social”. Universidad Tecnológica de Panamá, 9 al 12 de agosto de 2006.
23. Curso “ISO 22000:2005 Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos” Ingenieros de Alimentos Consultores. Panamá 29 al 31 de mayo de 2006.
24. Seminario Taller “Las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, su relación y efecto sobre el Comercio Internacional y la Competitividad Empresarial”. Ministerio de Desarrollo Agropecuario, Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA). Chitré, Provincia de Herrera, 27 de marzo de 2006.

25. Seminario Taller sobre Gestión Empresarial. Universidad Tecnológica de Panamá. Santiago de Veraguas, Panamá. 2 al 4 de marzo de 2005.
26. Taller Nacional para Multiplicadores “Mejoramiento de la Calidad e Inocuidad de Frutas y Hortalizas Frescas bajo un enfoque práctico”. Ministerio de Desarrollo Agropecuario. Provincia de Chiriquí, Panamá. 22 horas, julio de 2004.
27. Primer Seminario sobre Buenas Prácticas en la Agricultura. Universidad Tecnológica de Panamá. Santiago de Veraguas, Panamá. 21 al 23 de julio de 2004.
28. III Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos “Tecnologías Innovadoras en un Mundo sin Fronteras”. Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. San José de Costa Rica. 29.5 horas, Abril de 2004.
29. Taller sobre “Negociaciones Comerciales Multilaterales en Agricultura para los países de Centroamérica” Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Panamá. 1-5 de Septiembre de 2003.
30. Seminario sobre Sistemas Combinados HACCP y Gestión de la Calidad en las PyMEs agroalimentarias. Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación. Santiago de Veraguas. 40 horas, Diciembre de 2002.
31. Curso sobre Aplicación de la Gestión Empresarial, Ambiental y de la Calidad para el Desarrollo de MIPYME’s de la Región Latinoamericana. Universidad Tecnológica de Panamá. Panamá. 24 horas, julio-agosto de 2002.
32. Taller Nacional sobre Directrices del Codex Relativas a los Sistemas de Inspección y Certificación de Importadores y Exportaciones de Alimentos. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Panamá. 24 horas, Julio de 2002.
33. Taller Nacional sobre Criterios del Codex para el Establecimiento de Límites Máximos Permitidos para Aditivos, Contaminantes, Residuos de Plaguicidas y Medicamentos de Uso Veterinario en Alimentos. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Panamá. 24 horas, Abril de 2002.
34. Taller Nacional sobre Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BMP) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Panamá. 40 horas, Noviembre de 2001.
35. Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Universidad Politécnica de Valencia. España. Marzo de 2001.
36. Tercera Conferencia Internacional de Modelos Predictivos en Alimentos. Universidad Católica de Lovaina, Bélgica. Septiembre de 2000.
37. Jornada sobre Comida Segura. Fundación General de la Universidad Complutense de Madrid. España. Junio de 1999.
38. Seminario Taller sobre Aplicación de Tecnologías Combinadas para el Procesamiento Mínimo de Alimentos con Énfasis en Frutas, Universidad Tecnológica de Panamá, Panamá, 15 horas, Julio de 1998.
39. Seminario Taller sobre Aseguramiento de la Calidad de Alimentos a través del Sistema de Análisis de Peligros y de los Puntos Críticos de Control (HACCP), Universidad Tecnológica de Panamá, Panamá, 40 horas, Agosto de 1997.
40. Seminario Taller sobre Aseguramiento de la Calidad de Alimentos a través del Sistema HACCP, Ministerio de Salud, Panamá, 40 horas, Mayo de 1997.

41. Seminario sobre Elaboración de Informes Individuales y Sectoriales de los DTC Aplicados en PyME's del Sector de Frutas y Hortalizas, Universidad Tecnológica de Panamá, Panamá, 20 horas, Julio de 1996.
42. Seminario sobre Aplicación de Diagnósticos Tecnológicos Cuantitativos en el Sector de Frutas y Hortalizas, Universidad Tecnológica de Panamá, Panamá, 40 horas, Mayo de 1996.
43. Seminario Taller sobre Principios de Conservación de Frutas y el Uso de la Evaluación Sensorial como una Herramienta en la Investigación, Universidad Tecnológica de Panamá, Panamá, 30 horas, Marzo de 1996.
44. Seminario Taller sobre Métodos Estadísticos Aplicados a la Investigación y S.A.S., Universidad Tecnológica de Panamá, Panamá, 20 horas, Febrero-Marzo de 1996.
45. Seminario Taller sobre Tecnología de Alimentos, Universidad Tecnológica de Panamá, Panamá, 30 horas, Enero de 1996.
46. Seminario sobre Metodología de la Investigación Científica, Universidad Tecnológica de Panamá, Panamá, 20 horas, Septiembre de 1995.
47. Taller de Diseño y Evaluación de Proyectos, Programa Agricultor a Agricultor de la Organización Compañeros de las Américas, Guadalajara, México, 16 horas, Abril de 1995.
48. Seminario de Política Económica Nacional, Universidad Tecnológica de Panamá, Panamá, 20 horas, Febrero de 1995.
49. Seminario Liderazgo y Educación, Compañeros de las Américas Panamá-Delaware, Panamá, 8 horas, Enero de 1995.
50. Curso sobre Gestión Tecnológica de la Agroindustria Rural, Red de Desarrollo Agroindustrial Rural de Guatemala (REDAR), Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), Programa Cooperativo de Desarrollo Agroindustrial Rural para América Latina y El Caribe (PRODAR), Quetzaltenango, Guatemala, 64 horas, Noviembre de 1994.
51. Taller Regional sobre Pequeña y Mediana Empresa Alimentaria, Centro de Investigaciones en Tecnología de Alimentos UCR-MAG, San José, Costa Rica, 24 horas, Abril de 1994.
52. Taller sobre Gestión Administrativa y Financiera de la Empresa Agroindustrial Rural, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura y el Programa Cooperativo de Desarrollo Agroindustrial Rural, Cartago, Costa Rica, 48 horas, Noviembre-Diciembre de 1993.
53. Jornada PRODAR93 (Programa Cooperativo de Desarrollo de la Agroindustria Rural en América Latina y el Caribe), Cali, Colombia, 40 horas, Octubre de 1993.
54. Seminario sobre Estadística, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Valencia, España, 20 horas, Abril-Mayo de 1993.
55. Seminario sobre La Gestión Técnica y la Empresa Alimentaria, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Valencia, España 15 horas, Abril-Mayo de 1993.

INVESTIGACIONES REALIZADAS:

1. Análisis de la Normalización en Panamá y Propuesta para la Creación de un Instituto Nacional de Normas Industriales y Técnicas, (1991).
2. Determinación de Arsenobetaína en Productos Pesqueros por Cromatografía Líquida de Alta Resolución y Detección por Espectrofotometría de Ultravioleta Visible y Espectrometría de Plasma Acoplado por Inducción, (1993).
3. Diseño de una Planta de Selección y Clasificación de Vegetales, (1997).
4. Diseño y Construcción de una Hornilla Panelera, (1998).
5. Bases para la optimización del proceso de esterilización de una conserva de vegetales y pescado (2001).
6. Diagnóstico sobre la Agroindustria Rural en Panamá, (2002).
7. Evaluación del Entorno Institucional de la Agroindustria Rural en Panamá, (2002).
8. El Financiamiento para la Agroindustria Rural en Panamá, (2003).
9. Estado Actual del Mercado de Frutos y Vegetales Frescos Cortados en Panamá (2004).
10. Caracterización de la Producción Panelera de los miembros de la Asociación de Paneleros Unidos de Coclé (APAUCO) (2004).
11. Desarrollo de Tecnologías para la conservación de yuca, ñame y otoi frescos cortados. (2011).
12. Diagnóstico del Sistema de Innovación del Sector Agroproductivo de Panamá, (2013).
13. Desarrollo de Tecnología para la Elaboración de Productos Alimenticios derivados de diferentes variedades de guayaba” (2014).

ASESORIAS DE TESIS:

1. Diagnóstico Tecnológico de dos Empresas de Pastas Alimenticias en Panamá. Trabajo presentado por Gina Itzel Hernández Guerra para optar por el Título de Licenciatura en Ingeniería Industrial, Universidad Tecnológica de Panamá, 1994.
2. Diagnóstico Tecnológico de tres Empresas Procesadoras de Embutidos en Panamá. Trabajo presentado por Anayansi Durán Abarca para optar por el Título de Licenciatura en Ingeniería Industrial, Universidad Tecnológica de Panamá, 1995.

3. Determinación de las Necesidades Tecnológicas de la Industria de Jugos de Frutas y Lácteos en Panamá. Trabajo presentado por Ileana Osorio Lezcano para optar por el Título de Licenciatura en Ingeniería Industrial, Universidad Tecnológica de Panamá, 1996.
4. Análisis de la Situación Actual de la Agroindustria No Alimentaria en Panamá. Trabajo presentado por Lesly González Carrasco para optar por el Título de Licenciatura en Ingeniería Industrial, Universidad Tecnológica de Panamá, 2005.
5. La Agroindustria, Modelo Conceptual y Perspectivas de la Actividad en Panamá. Trabajo presentado por Karen López y Betsy Sánchez para optar por el Título de Licenciatura en Ingeniería Industrial, Universidad Tecnológica de Panamá, 2005.
6. Bases para la Optimización del Proceso de Elaboración de yuca, ñame y otoi Frescos Cortados. Trabajo presentado por Luis González Carrasco para optar por el Título de Licenciatura en Ingeniería Industrial, Universidad Tecnológica de Panamá, 2007.
7. Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios a partir de Guayabas Taiwanesas. Trabajo presentado por Priscilla L. Martínez Valenzuela para optar por el Título de Licenciatura en Ingeniería en Alimentos, Universidad Tecnológica de Panamá, 2012.
8. Desarrollo de una tecnología viable del cultivo de hongos comestibles de cepas *Pleurotus djamor* nativas de Panamá, basada en las interacciones cepas – sustratos lignocelulósicos. Trabajo presentado por Aracelly Vega Ríos para optar por el Grado de Doctora en Ingeniería de Proyectos, Universidad Tecnológica de Panamá, 2013.

TRABAJOS PUBLICADOS:

1. RODRIGO, D., **TEJEDOR W.** y MARTÍNEZ A. (2016). Heat Treatment: Effect on Microbiological Changes and Shelf Life. In: Caballero, B., Fingas, P., and Toldrá, F. (eds) The Encyclopedia of Food and Health vol. 3, pp. 311-315. Oxford Academic Press.
2. FERRER C., **TEJEDOR W.**, KLEIN G., RODRIGO D., RODRIGO M. and MARTÍNEZ A. (2006). Monte Carlo Simulation to establish the effect of pH, temperature and heating time on the final load of *Bacillus stearothermophilus* spores. Eur. Food Res. Technol. DOI10.1007/s00217-006-0307-z.
3. GONZÁLEZ-AGUILAR, G.A., AYALA-ZAVALA, J.F., RIVERA-LÓPEZ, J., ZAVALA-GATICA, R., VILLEGAS-OCHOA, M.A. y **TEJEDOR-ESPINOSA, W.** (2005). Reducción de deterioro en frutos de mango, durazno y nectarina utilizando irradiación ultravioleta (UV-C). Revista Ciencia en La Frontera 3(1):49-57.

4. **TEJEDOR WEDLEYS, RODRIGO MIGUEL y MARTÍNEZ ANTONIO.** (2004). Efecto del tratamiento térmico y de las condiciones de almacenamiento sobre algunos factores de calidad de una conserva de vegetales y pescado. Revista de I + D Tecnológico, Vol. 3 – No. 1. ISSN 1680-8894. 7-14.
5. GONZALEZ-AGUILAR G., CRUZ FORTIZ J., ZAVALA, R., CRUZ, S. BAEZ, R., Y **TEJEDOR ESPINOSA W.** (2004). Nuevas Tecnologías para frutas y verduras. Revista Énfasis Alimentación No.4. Agosto – Septiembre.108 – 117.
6. GONZALEZ-AGUILAR GUSTAVO, **TEJEDOR ESPINOSA WEDLEYS,** ALVAREZ PARRILLA EMILIO, CRUZ VALENZUELA REYNALDO, RUIZ CRUZ SAUL Y AYALA ZAVALA FERNANDO (2004). El desafío, reducir su deterioro. Revista Énfasis Packaging No.6. Noviembre – Diciembre.16 – 28.
7. **TEJEDOR, W.,** Rodrigo, M. and Martínez A. (2001). Modeling the combined effect of pH and temperature on the heat resistance of *Bacillus stearothermophilus* spores heated in a multicomponent food extract. Journal of Food Protection, Vol. 64, No. 10, 1631-1635.
8. YBAÑEZ, N., VELEZ, D., **TEJEDOR, W.** and MONTORO, R. (1995). Optimization of the extraction, clean-up and determination of arsenobetaine in manufactured seafood products by coupling liquid chromatography with inductively coupled plasma atomic emission spectrometry. Journal of Analytical Atomic Spectrometry. 10, 459-465.

COMUNICACIONES EN CONGRESOS:

1. GONZALEZ-AGUILAR GUSTAVO, CRUZ VALENZUELA REYNALDO, AYALA ZAVALA FERNANDO, ROBLES SANCHEZ MARIBEL, RUIZ CRUZ SAUL, **TEJEDOR ESPINOSA WEDLEYS,** ALVAREZ PARRILLA EMILIO. (2007). Efecto de tratamientos con antioxidantes sobre la vida de anaquel de frutos tropicales mínimamente procesados: Cambios fisiológicos y bioquímicos. Memorias del Curso Procesado Mínimo de Frutas. Editoras M- Gloria Lobo y Mónica González. ISBN: 84-606-4311-1. Tenerife, España, Mayo 2007. 37 – 54.
2. **TEJEDOR W.** (2006). Aspectos de Inocuidad en la Industria de Productos Vegetales Frescos Cortados en Panamá. Memorias del I Simposio Iberoamericano de Vegetales Frescos Cortados. IV Congreso Nacional de Sobre Procesamiento Mínimo de Frutas y Hortalizas. ISBN: 968-5862-08-7. 4 - 7 de abril, San Pedro, SP. Brasil. 107 - 110.
3. **TEJEDOR W.** (2005). HACCP: Una Herramienta para la Industria de los Vegetales Frescos Cortados. Memorias del Simposio Nuevas Tecnologías de Conservación y Envasado de Frutas y Hortalizas. IX Conferencia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. ISBN: 968-5862-01-X. 9 - 10 de marzo, La Habana, Cuba. 91 - 97.

4. **TEJEDOR W.** (2004). Estado actual del mercado de Frutos y Vegetales Frescos Cortados en Panamá. Memorias del Simposio Estado Actual del Mercado de Frutos y Vegetales Cortados en Iberoamérica. III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. ISBN: 968-5862-04-4. 28-30 de abril, San José de Costa Rica. 55-60.
5. **TEJEDOR W.** (2002). La microbiología predictiva y la industria alimentaria. Memorias del I Simposio Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Un Enfoque Multidisciplinario. 11-13 de Noviembre de 2002. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, México. 46-56.
6. **TEJEDOR W., RODRIGO, M., RUIZ, P. and MARTÍNEZ, A.** (2000). Mathematical model for the combined effect of temperature and pH on the thermal resistance of *Bacillus stearothermophilus* spores as heated in a complex food extract. Conference Proceedings 3rd International Conference on Predictive Modelling in Foods. ISBN: 90-804818-3-1. September 12-15. Leuven, Belgium.
7. **TEJEDOR W., RODRIGO, M. Y MARTÍNEZ, A.** (2001). Modelo matemático para el efecto combinado del pH y la temperatura en la termo resistencia de endosporas de *Bacillus stearothermophilus* calentadas en condiciones no isotérmicas. 3^{er} Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. 11 - 15 de Marzo. Valencia España.

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN.

TITULO DEL PROYECTO: Estudio del Sector Agropecuario y Agroindustrial panameños para identificar conglomerados y proyectos basados en I+D+i que fomenten o fortalezcan la competitividad del mismo

ENTIDAD FINANCIADORA: Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación (SENACYT).

DURACIÓN: 2008.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Wedleys Tejedor Espinosa.

DESCRIPCIÓN: Se trata de analizar los sectores agropecuario y agroindustrial panameños para identificar si existen conglomerados o si pueden llegar a desarrollarse de tal manera que se mejore la competitividad de estos sectores

BENEFICIOS: Con este proyecto se beneficiarán tanto el sector primario de la economía como el sub-sector agroindustrial.

TITULO DEL PROYECTO: Desarrollo de tecnologías para la conservación de productos vegetales frescos cortados

ENTIDAD FINANCIADORA: Programa Iberoamericano Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED).

DURACIÓN: 2004-2007.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Gustavo González-Aguilar del Centro de Investigaciones en Alimentación y Desarrollo CIAD-AC de México.

DESCRIPCIÓN: Es un proyecto de I+D en el que participan 9 países de Iberoamérica y consistirá básicamente en realizar investigaciones en el tema de los frutos cortados,

dedicándose cada grupo de investigación a estudiar los productos más importantes de su región.

BENEFICIOS: Con este proyecto se beneficiarán los productores de productos vegetales frescos cortados de toda Iberoamérica, los comercializadores, las industrias dedicadas a la elaboración de frutos cortados y la comunidad en general que dispondrá de productos “listos para consumir”.

TITULO DEL PROYECTO: Desarrollo de tecnologías para la conservación de ñame, yuca y otoo frescos cortados

ENTIDAD FINANCIADORA: Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación (SENACYT).

DURACIÓN: 2005.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Wedleys Tejedor

DESCRIPCIÓN: Es un proyecto de I+D y consistirá básicamente en estudiar el efecto de distintos tratamientos en los cambios fisiológicos, físico-químicos, bioquímicos, microbiológicos y sensoriales, durante el almacenamiento y comercialización de estos productos.

BENEFICIOS: Con este proyecto se beneficiarán los productores de ñame, yuca y otoo, los comercializadores, las industrias dedicadas a la elaboración de frutos cortados y la comunidad en general que dispondrá de productos “listos para consumir”.

TITULO DEL PROYECTO: Desarrollo de un sistema de calidad e inocuidad para la elaboración de productos vegetales frescos cortados

ENTIDAD FINANCIADORA: Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES) de México y el Consejo Superior Universitario Centroamericano (CSUCA).

DURACIÓN: 2004.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Gustavo González

DESCRIPCIÓN: Es un proyecto de intercambio académico entre investigadores del Centro de Alimentación y Desarrollo CIAD-AC de México y el Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales de la Universidad Tecnológica de Panamá, con el propósito de desarrollar un sistema de calidad e inocuidad en el tema específico de frutos cortados. Participo como responsable por Panamá.

BENEFICIOS: Este proyecto beneficia principalmente al sector de agroindustrias dedicado a la elaboración de frutos y vegetales frescos cortados, ya que les provee de una metodología para implantar un sistema de inocuidad basado en los principios del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control.

TITULO DEL PROYECTO: Establecimiento de una metodología para determinar la situación actual de la agroindustria alimentaria en el Estado de Tabasco y en la República de Panamá

ENTIDAD FINANCIADORA: Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES) de México y el Consejo Superior Universitario Centroamericano (CSUCA).

DURACIÓN: 2003.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Mario Yanes García.

DESCRIPCIÓN: Es un proyecto de intercambio académico entre profesores e investigadores de la División Académica de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco de México y el Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales de la Universidad Tecnológica de Panamá, con el propósito de desarrollar una metodología para conocer la situación de la agroindustria alimentaria en ambos lugares. Participo como responsable por Panamá.

BENEFICIOS: Desarrollar este proyecto de investigación ayuda a los investigadores de la UTP porque le permite estar en contacto con investigadores de amplia experiencia a nivel internacional y porque facilita la consecución de fondos para la realización de dichas actividades. El país se beneficia porque se fomenta la agroindustria alimentaria que es una de las actividades que más contribuye al desarrollo de cualquier país.

TITULO DEL PROYECTO: Aplicación de la Ciencia y la Tecnología para el Fortalecimiento de las MIPYME's Agroalimentarias en el Sector Rural de América Latina y El Caribe

ENTIDAD FINANCIADORA: Organización de Estados Americanos (OEA).

DURACIÓN: 2002-2005.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Mauro Destro.

DESCRIPCIÓN: El proyecto consiste en dar capacitación y asistencia técnica a 25 empresas agroalimentarias a nivel nacional y abarca tres ejes temáticos, Gestión Empresarial, Gestión de Calidad y Gestión Ambiental. Participo como responsable del Eje Temático de Gestión de Calidad.

BENEFICIOS: Con este proyecto se benefician, en principio, las empresas que reciben los servicios de capacitación y asistencia técnica, debido al impacto que estos servicios deben tener en la productividad de las mismas. La Universidad Tecnológica de Panamá se beneficia porque los docentes e investigadores ganan experiencia al trabajar casos reales en las empresas, lo que permite, para un futuro, tener docentes e investigadores capaces de enfrentar y resolver los problemas que presente la industria agroalimentaria, sin embargo el principal aporte del proyecto es el beneficio que recibe la sociedad en general, ya que al fortalecer los esquemas empresariales se garantizan fuentes de trabajo, al reforzar los conceptos de calidad se ofrecen productos nutritivos e inoctrinos y siempre respetando el medio ambiente, que es lo que se consigue con tratar el tema de gestión ambiental.

TITULO DEL PROYECTO: Programa de Intercambio Académico de Centros de Investigación como paso preliminar para la participación conjunta en proyectos de investigación integrando a los sectores productivos

ENTIDAD FINANCIADORA: Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES) de México y el Consejo Superior Universitario Centroamericano (CSUCA).

DURACIÓN: 2002-2003.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Gustavo González-Aguilar.

DESCRIPCIÓN: Es un proyecto de intercambio académico entre investigadores del Centro de Alimentación y Desarrollo CIAD-AC de México y el Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales de la Universidad Tecnológica de Panamá, con el propósito

de desarrollar investigaciones conjuntas en el tema de frutos cortados. Participo como responsable por Panamá.

BENEFICIOS: Desarrollar este proyecto de investigación ayuda a los investigadores de la UTP porque le permite estar en contacto con investigadores de amplia experiencia a nivel internacional y porque facilita la consecución de fondos para la realización de dichas actividades. El país se beneficia por la aplicación, por parte del sector empresarial, de las tecnologías que puedan desarrollarse en el marco del proyecto.

TITULO DEL PROYECTO: Productividad y Calidad en las Industrias de Frutas y Hortalizas de la República de Panamá

ENTIDAD FINANCIADORA: Organización de Estados Americanos (OEA).

DURACIÓN: 1996-1998.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Hersilia de Echevers.

DESCRIPCIÓN: El proyecto consistió en realizar Diagnósticos Tecnológicos Cuantitativos a empresas del Sector de Frutas y Hortalizas a nivel nacional, utilizando técnicas de benchmarking y proponer líneas de acción para mejorar la productividad de las empresas en función de un análisis ponderado de sus deficiencias tecnológicas. Participé como miembro del equipo que realizaba los diagnósticos.

BENEFICIOS: Al fortalecer la Industria de Frutas y Hortalizas, se beneficia el país en general, no sólo por la generación de puestos de trabajo, sino por el aprovechamiento integral que se puede hacer de los frutos y vegetales que se producen en el ámbito nacional.

TITULO DEL PROYECTO: Determinación de las Necesidades Tecnológicas de la Industria Manufacturera en Panamá.

ENTIDAD FINANCIADORA: Sindicato de Industriales de Panamá (SIP).

DURACIÓN: 1992-1995.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Irma Arjona.

DESCRIPCIÓN: El proyecto consistió en diagnosticar la situación de la industria manufacturera en Panamá, se realizaron aproximadamente 27 tesis de grado para optar por el título de Ingenieros Industriales en la Facultad de Ingeniería Industrial de la Universidad Tecnológica de Panamá. Participé como responsable del proyecto y como asesor de varias de las tesis de grado.

BENEFICIOS: Con este proyecto se benefició el país, puesto que permitió conocer cuan preparada estaba la industria manufacturera en Panamá para hacerle frente a la apertura de mercados, y tomar las medidas respectivas.

LIBROS:

Gustavo González Aguilar, **Wedleys Tejedor Espinosa**, Emilio Álvarez Parrilla, Fernando Ayala Zavala, Saúl Ruiz Cruz (2004). **PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORTADAS**. ISBN 968-5862-03-6.

Gustavo González Aguilar, **Wedleys Tejedor Espinosa**, Emilio Álvarez Parrilla, Fernando Ayala Zavala, Saúl Ruiz Cruz (2005). **HACCP EN LA INDUSTRIA DE VEGETALES FRESCOS CORTADOS**. ISBN 968-5862-07-9.

Antonio Martínez, **Wedleys Tejedor Espinosa**, M. Pilar Cano, Begoña de Ancos, Pablo S. Fernández (2005). **CONTROL DE ETAPAS CRÍTICAS EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CORTADOS (HACCP)**. En Nuevas Tecnologías de Conservación de Productos Vegetales Frescos Cortados. ISBN 968-58-6206-0.

Gustavo González Aguilar, Jesús Fernando Ayala Zavala, Saúl Ruiz Cruz, Emilio Álvarez Parrilla, **Wedleys Tejedor Espinosa** (2007). **FRUTOS Y HORTALIZAS CORTADOS**. En Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos. ISBN 978-968-24-8175-8.

REFERENCIAS:

1. Doctor Martín Candanedo. Profesor Regular Titular – Facultad de Ingeniería Civil, Universidad Tecnológica de Panamá. Teléfono 560-3010.
2. Ingeniero Humberto Álvarez. Director del Centro de Investigaciones Eléctricas, Mecánicas y de la Industria (CINEMI), Universidad Tecnológica de Panamá. Teléfonos 290-8451.