

Yariela Castillo

LICENCIADA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Información Personal

- Fecha de nacimiento: 7/1/1999
- Cedula: 8-947-1314
- Edad: 26 años
- Nacionalidad: panameña

Sobre mí

- Soy una profesional altamente proactiva que me anticipo a las necesidades del equipo y tomo la iniciativa para impulsar proyectos.
- Mi naturaleza dinámica me permite adaptarme rápidamente a nuevos desafíos y mantener un ritmo de trabajo eficiente en entornos cambiantes.
- Constantemente busco formas de mejorar procesos y contribuir al éxito colectivo, aprovechando mi capacidad para pensar de manera creativa y actuar con decisión.

Habilidades

- Buena comunicación
- Pensamiento crítico
- Resolución de problemas
- Dominio del paquete Office
- Trabajo en equipo.

Contacto



+507 6639-6567



yariela.castillo.11@gmail.com



Panamá, Panamá Oeste

Experiencia laboral

Abril 2021 – junio 2023

Nuevo investigador • Laboratorio UISA UDELAS

- Dentro del laboratorio, me especialicé en diversas técnicas y procesos dentro del campo de la química analítica y la investigación de productos naturales. Realicé destilaciones de aceites esenciales, extrayendo compuestos volátiles de una variedad de plantas aromáticas. También llevé a cabo extracciones de oleorresinas.
- Me enfoqué en la identificación y cuantificación de capsaicinoides, aplicando métodos avanzados para analizar estos compuestos responsables del picor en los chiles. Complementé estos estudios con numerosas pruebas fisicoquímicas, que me permitieron caracterizar de manera exhaustiva las propiedades de los compuestos extraídos.
- participé en el desarrollo de diversos proyectos de investigación, contribuyendo con mis conocimientos y habilidades técnicas. Estos proyectos abarcaron desde la exploración de nuevas fuentes de compuestos bioactivos hasta la optimización de métodos de extracción y análisis.

Agosto 2023 – octubre 2023

Supervisora de calidad • Conalipa

- Supervisar apertura y cursos de operaciones llevadas a cabo en el día, recepción de materia prima, pruebas organolépticas de los alimentos antes de ser servidos, plan de saneamiento, plan de buenas prácticas, recolección de datos y elaboración de informes, entre otras actividades.

Datos académicos

Universidad Especializada de las Américas

Licenciatura en Seguridad Alimentaria y Nutricional | CULMINADA

UDELAS ILTEC Instituto de Lenguas y Tecnología

Maestría en Docencia Superior con Enfoque en Entornos Virtuales de Aprendizaje | CULMINADA

Reconocimientos

- Reconocimiento Marie Curie, por ser participe del proyecto nuevos investigadores y contribuciones al desarrollo de las ciencias, la tecnología y la innovación en Panamá.
- Premio a la internacionalización, por el aporte a la internacionalización de la UDELAS durante el año 2022.

Idiomas

Inglés:

- Nivel B1: Pre-intermedio

Pasa tiempo e intereses

- Practico deportes de resistencia y velocidad en especial el atletismo.
- Disfruto ir al cine en mi tiempo libre.
- Me gusta hacer senderismo
- Mi mayor interes en enseñar los que he aprendido y voy a aprender.

Referencias

Albano Díaz
Lic. Químico
+507 6639-4385
Albano.diaz.4@udelas.ac.pa

Abdiel Almanza
Preston Marine
Ing. Marítima y Portuaria.
+507 6224-9516
abdielalmanza48@gmail.com

Más información

- Carnet de Salud
- Disponibilidad total.

Proyectos de investigación

- Nuevos Investigadores SENACYT 2021 COD. APYNI-2021-33.
- Evaluación de la actividad repelente e insecticida de aceites esenciales micro-encapsulados contra larvas adultos de *Alphitobius viperinos*.
- Cuantificación de los niveles compuestos derivados del nitrógeno y fenoles, relacionados al uso de químicos para desinfección durante la pandemia COVID - 19, en fuentes superficiales que sean utilizadas para captación de acuerdos rural y platas potabilizadoras en la república de Panamá.
- Cuantificación de capsaicina y dihidrocapsaicina en ajíes picantes comerciales producidos en Panamá mediante HPLC.

Cursos

Septiembre 2020

CEVINPROS • Centro de emprendimiento y vinculación productiva Social • 40 horas

Formación de la iniciativa Empresarial

Abril 2021

COURSERA • 40 Horas

Innovación agroalimentaria

Septiembre (19-20) 2022

HERBARIO PMA • Universidad de Panamá, Facultad de ciencias naturales, extractas y tecnología

Colecta y procesamiento de muestras botánicas

Noviembre (14 - 28) 2022

Universidad industrial de Santander con sede en Barbosa • Sede Barbosa • Capacitaciones en destilación de aceites esenciales

Pasantía, Bucaramanga, Santander, Colombia

Junio (5 - 9) 2023

Universidad Agraria de la Habana, Fructuoso Rodríguez Pérez

Congreso AGROCIENCIAS 2023 Varadero, Cuba