

# CURRICULUM VITAE

**Claudia Pérez de Ferrari**

## I. ANTECEDENTES EDUCACIONALES

ENSEÑANZA BASICA Y MEDIA : College Francais Jeanne D' Arc  
(1968-1979)

UNIVERSITARIOS : Licenciatura en Bioquímica en la Facultad de Ciencias  
Biológicas.  
P. Universidad Católica de Chile (1980-1985)

## II. TESIS DE GRADO

Título : "Preparación y caracterización de anticuerpos  
monoclonales dirigidos contra la enzima piruvato  
quinasa de levadura" (Mayo 1986 - Mayo 1988)

Profesor guía : Dr. Jaime Eyzaguirre Ph.

Calificación : Distinción máxima (Nota 7.0)

III. TITULO PROFESIONAL : Licenciado en Bioquímica (con distinción máxima)  
otorgado por la P. Universidad Católica de Chile  
(1988).

DIPLOMADO : Seguridad Microbiológica de los Alimentos. Otorgado  
por el Instituto de Nutrición y Tecnología de los  
Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile (2003).

## IV. EXPERIENCIA PROFESIONAL :

- Práctica Profesional en el Laboratorio Clínico del Centro de Diagnóstico de la P. Universidad Católica de Chile (1985).
- Seminario de Investigación "Cuantificación de vitamina B12 mediante lactobacilos", en Unidad de Microbiología del Laboratorio Clínico del Centro de Diagnóstico de la P. Universidad Católica de Chile (1985).
- Seminario de Investigación "Stress en ratas diabéticas inducidas con aloxano", en Laboratorio de Citología Bioquímica de la P. Universidad Católica de Chile (1984).
- Seminario de Investigación "Movimiento de Na<sup>+</sup> desde una fase orgánica a una íd. acuosa: modelo de vesículas hepáticas", en Laboratorio de Gastroenterología de la P. Universidad Católica de Chile (1985).
- Tesis de Grado, reseñada en el N° 3 anterior, en Laboratorio de Bioquímica de la P. Universidad Católica de Chile (Mayo 1986 -Mayo 1988).

- Investigación-Proyecto Facultad de Medicina “Método cuantitativo de diagnóstico de infartos del miocardio mediante el uso de un radioinmunoensayo de creatina quinasa MB”, en Laboratorio de Medicina Nuclear de la P. Universidad Católica de Chile (1988 -1990).
- Desarrolla investigaciones en el Laboratorio “Ingeniería en Fermentaciones Industriales” del Departamento de Ingeniería Química de la P. Universidad Católica de Chile, con el profesor Ricardo San Martín G., sobre las siguientes materias: fermentaciones líquidas con levaduras, hongos (*Trichoderma* spp), bacterias (*Bacillus* sp.); desarrollo de métodos para la extracción de carragenanos de *Gigartina* sp.; extracción y purificación de saponinas de *Quillaja saponaria*; preparación de pulpa para producción de papel a partir de pino radiata. Extracción de pigmento de *spirulina* (1990-1994).
- Investigador con jornada parcial en la Escuela de Administración de Servicios de la Universidad de Los Andes (1997 hasta la fecha).
  - Desarrolla métodos relacionados con mínimo proceso de vegetales frescos (1996 - 1997).
  - Desarrolla ensayos preliminares de tratamiento previos al procesamiento de papa fresca (1996 -1998).
  - Desarrolla modelo para la evaluación de tecnologías de conservación que optimicen la producción en la industria pastelera mediana. Se usó bizcochuelo de torta como modelo (2000 – 2002)
  - Desarrolla metodología de actualización para la producción artesanal de Arrope de Uva (2003-2004).
  - Desarrolla Alimento Funcional. Se trabajó en la formulación de una galleta enriquecida con ácidos grasos omega 3 (2006).

#### V. EXPERIENCIA DOCENTE:

- Ayudante Egresado de Docencia, en Curso de Bioquímica dictado para la Facultad de Medicina de la P. Universidad Católica de Chile (1987-1991).
- Ayudante Egresado de Docencia, en Curso de Bioquímica dictado para la carrera de Licenciatura en Bioquímica y Biología de la P. Universidad Católica de Chile (1987-1991).
- Académico de la Facultad de Ciencias Biológicas de la P. Universidad Católica de Chile (1988-1991).
- Ayudante del curso “Taller de conservación de alimentos” de la Escuela de Administración de Servicios de la Universidad de los Andes (1er. semestre 1997).
- Ayudante del curso “Legislación Sanitaria” de la Escuela de Administración de Servicios de la Universidad de los Andes (2do. semestre 1997).
- Profesor titular del curso “Legislación Sanitaria” de la Escuela de Administración de Servicios de la Universidad de los Andes desde el año 1998 hasta la fecha.
- Profesor titular del curso “Química General” de la Escuela de Administración de Servicios de la Universidad de los Andes desde el año 1998 hasta la fecha.

- Profesor Ayudante del curso “Taller de Conservación de Alimentos” de la Escuela de Administración de Servicios de la Universidad de los Andes desde el año 1998 hasta la fecha.
- Profesor del curso “Ciencias Aplicadas I y II” de la Escuela Internacional de Artes Culinarias y Servicios Culinary, año 2003.
- Profesor del curso “Fundamentos y Prácticas de la Evaluación Sensorial” en el departamento de Gestión de Calidad y Laboratorio de la Fundación Chile. 2004-2006.
- Profesor adjunto del curso “Microbiología de los Alimentos Aplicada a la Gestión de Calidad ” en el departamento de Gestión de Calidad y Laboratorio de la Fundación Chile. 2006.

#### VI. INVESTIGACIONES PRESENTADAS EN CONGRESOS:

- Preparación y caracterización de anticuerpos monoclonales dirigidos contra la enzima piruvato quinasa de levadura” Pérez, C., Eyzaguirre, J., Barnier, R.; trabajo presentado en el XXX Congreso Anual de la Sociedad Chilena de Biología, desarrollado en la Serena, Chile (1987).
- “Método cuantitativo de diagnóstico de infartos del miocardio mediante el uso de un radioinmunoensayo de creatina quinasa MB”. Pérez, C., Olave, I., Eyzaguirre, J., Foradori, A.; trabajo presentado en Jornadas Científicas de la Facultad de Medicina de la P. Universidad Católica de Chile, desarrolladas en Santiago, Chile (1988).
- “Desarrollo de un método cuantitativo de diagnóstico de infartos del miocardio mediante el uso de un radioinmunoensayo de creatina quinasa MB”. Pérez, C., Olave, I., Eyzaguirre, J., Foradori, A.; trabajo presentado en el I Congreso Nacional de Biotecnología, desarrollado en Talca, Chile (1989).
- “Proceso de purificación de saponinas de Quillay (*Quillaja saponaria mol.*) para su uso como adjuvante en vacunas”. Pérez, C., Parot, J.I., Otero, R., Cano, A., Daalsgard, K., San Martín, R.; trabajo presentado en el III Congreso Latinoamericano y Nacional de Biotecnología, desarrollado en Santiago, Chile (1993).
- “Ensayos preliminares de tratamientos previos al procesamiento de papa fresca”. Pérez, C., Henríquez M.; trabajo presentado en el XII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, desarrollado en Puerto Varas, Chile (1997).
- “Refrigerated versus modified atmosphere: Alternatives for sponge cakes made in a pastrycook’s shop using traditional recipes”. Pérez, C., Ramoneda, P ; trabajo presentado en The IFT annual meeting + Food expo 2003, desarrollado en Chicago, Estados Unidos, 12 al 16 de julio de 2003.
- “Alimento funcional con aporte de ácido graso Omega-3. Galletas con semilla de Chia (*Salvia hispanica*). Gutiérrez, P, Pérez, C., Ibieta, A., Comparini, M.T., Bunger, A.;

trabajo presentado en el XVI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, desarrollado en La Serena, Chile (2007).

- “Functional food with contribution of Omega-3 fatty acid: Preparation of cookies with Chia (*Salvia hispanica*) seeds” Pérez, C., Gutiérrez, P, Ibieta, A., Comparini, M.T., Bunger, A.; trabajo presentado en The IFT annual meeting + Food expo 2008, desarrollado en New Orleans, Estados Unidos, 28 de junio al 1 de julio de 2008.

## VII PUBLICACIONES:

- San Martín, R., Pérez, C., Briones, R. (1995) “Simultaneous production of ethanol and kraft pulp from pine (*Pinus radiata*) using steam explosion”. *Bioresource Thechnology*, 53, 217-223.
- San Martín, R., Pérez, C., Parot, J.I., Daalsgard, K. “Development of an scalable process for the production of saponins with adjuvant activity from the bark of *Quillaja saponaria* Molina.” Trabajo enviado a la revista *Planta Médica* en marzo de 1996. Este trabajo fue financiado por FONDECYT # 1930546 y por the international Centre for Genetic Engineering and Biotechnology # 92/260.
- Henríquez, M., Pérez , C., “Procesamiento mínimo para aumentar la vida útil de los vegetales”. Documento de Trabajo n°40. Universidad de los Andes.

## VIII SEMINARIOS Y CURSOS:

- Curso de capacitación “ServSafe: Higiene y Seguridad en el Servicio de Alimentación” para supervisores. Fundación Chile. Certificación otorgada por Educational Foundation de la National Restaurant Association de EEUU. Julio de 1998.
- II Seminario internacional: “Manejo integrado de plagas urbanas y pecuarias”. INIA La Cruz. Instituto de Investigaciones Agropecuarias. Octubre de 1998.
- Curso – Taller “ Criterios Internacionales (Codex) para la evaluación de riesgos por ingesta de contaminantes químicos en alimentos”. INTA, Universidad de Chile. Junio de 1999.
- “Seminario Internacional de Didáctica de las Ciencias: Contribuciones a la formación inicial y permanente del profesorado de Química, Biología y Física” dictado por la facultad de Educación de la Pontificia Universidad Católica de Chile. Noviembre de 2001.
- Curso de Estadística; Diseño estadístico y análisis de datos en Procesos Industriales. Universidad de los Andes, Profesor Reinaldo López Planes.
- Curso de Evaluación Sensorial, Universidad de los Andes, Profesora Andrea Bunger.

Seminario “Alternativas de Procesamiento Industrial para Berries”. Universidad de Chile, Universidad Austral de Chile, Gobierno de Chile, Fundación para la innovación agraria. Noviembre de 2002.

XV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Viña del Mar, Chile, agosto de 2004.

Seminario “Berries: Relaciones entre su Producción, Consumo y Efectos sobre la Salud” INTA, Gobierno de Chile, Fundación para la innovación agraria. Julio de 2005.

Curso “Profiles of flavour and texture. Application to the industry”, dictado por el professor Dr. John Piggott, Buenos Aires, Argentina, Septiembre de 2005.

“Jornadas de Análisis Sensorial. Tendencias Actuales y Aplicaciones”. JAS2005, Buenos Aires, Argentina, Septiembre de 2005.

Seminario “Alimentos Funcionales: Una puerta al Desarrollo Alimentario del Siglo XXI”, Fundación para la Innovación Agraria, Santiago, Noviembre de 2005.

Seminario:” Antioxidantes naturales, bases teóricas y aplicaciones en la calidad de la carne de aves y pescados”, departamento de Ciencias Animales, Facultad de Agronomía, P. Universidad Católica de Chile, Santiago, Noviembre 2005.