



UNIVERSIDAD
DE SANTIAGO
DE CHILE

CURRICULUM VITAE

A. ANTECEDENTES PERSONALES:

NOMBRE: Amador Segundo Alburquenque Morales
CORREO ELECTRÓNICO: amador.alburquenque@gmail.com

B. ANTECEDENTES ACADÉMICOS:

TÍTULO (S) Y ENTIDAD (ES) QUE LO OTORGA (N):

Licenciado en organización y gestión tecnológica. Universidad de Santiago de Chile.
Tecnólogo en alimentos. Universidad de Santiago de Chile.
Técnico en electricidad industrial. Liceo técnico profesional Salesiano El Salvador.

POSTÍTULO (S) Y ENTIDAD (ES) QUE LO OTORGA (N):

Magister en gestión de la innovación y el emprendimiento tecnológico. Universidad de Santiago de Chile.

GRADO (S) ACADÉMICO (S) Y ENTIDAD (ES) QUE LO OTORGA (N):

Magister en gestión de la innovación y el emprendimiento tecnológico. Universidad de Santiago de Chile.
Licenciatura en organización y gestión tecnológica. Universidad de Santiago de Chile.
Bachiller en tecnología. Universidad de Santiago de Chile.

CURSO (S) DE ESPECIALIZACIÓN Y ENTIDAD (ES) QUE LO OTORGA (N):

(10, 2019) *Sedex Members Ethical Trade, versión 6.1. Auditoría de Comercio Ético de Miembros de Sedex (SMETA) 4 pilares*. Sedex Stakeholder Forum (SSF). Santiago – Chile.
(06, 2017) DICTUC. Universidad Católica de Chile. *Determinación de vida útil*. Santiago – Chile.
(10, 2016) ACHISAF / INTERTOX. *Productos químicos: clasificación GHS (Globally Harmonized System of Classification and Labelling of Chemicals), HDS y etiquetado*. Santiago – Chile.
(12, 2014) Universidad de Santiago de Chile. *Metodologías de Evaluación Sensorial para la selección y entrenamiento de paneles de expertos en el área de los alimentos y aditivos para la industria alimentaria*. Santiago – Chile.



- (03, 2014) Bureau Veritas Certification. *Evaluación de Proveedores conforme a ISO 9001 y NCh 2769*. Santiago – Chile.
- (10, 2013) DSQ-UL MSS Chile. Etiquetado Nutricional. *Santiago – Chile*.
- (08, 2013) DICTUC, Pontificia Universidad Católica de Chile. Fac. Ing. *Taller de indicadores de Gestión de Calidad*. Santiago – Chile.
- (05, 2013) Universidad Tecnológica de Chile y Asociación chilena de Seguridad (ACHS). *Manejo de Sustancias Peligrosas*. Santiago – Chile.
- (08, 2012) Bureau Veritas Certification. *Auditor interno de sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos HACCP/NCh 2861/2011*. Santiago – Chile.
- (06, 2012) Bureau Veritas Certification. *HACCP/NCh 2861/2011, Implementación de sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos*. Santiago – Chile.
- (03, 2012) Wall street Instituted English. Ingles. Nivel básico. *Santiago – Chile*.
- (04, 2006) Acuatek Ltda. Purificación y Tratamiento de Aguas. *Capacitación en Plantas de Tratamiento de aguas*.

SEMINARIO (S) Y ENTIDAD (ES) QUE ORGANIZA (N):

- (08, 2018) Metodologías analíticas para la detección de patógenos, residuos de medicamentos veterinarios, contaminantes y fraude alimentario. ACHIPIA. Ministerio de Agricultura. Santiago – Chile.
- (04, 2018) Seminario polo territorial para el desarrollo de colorantes y antioxidantes de alto valor para la industria de alimentos, FIA + INIA. Santiago – Chile.
- (05, 2017) VII LATAM technical working group meeting. International organization of the flavor industry (IOFI). Santiago – Chile.
- (04, 2017) Industria de Alimentos y Bebidas: Oportunidades con México, Euromonitor International. *Cámara Chileno Mexicana*. Santiago – Chile.
- (05, 2016) Seminario. International Featured Standard, *IFS*, focus day. Santiago – Chile.
- (05, 2016) Seminario. ¿Cómo estimular a las nuevas generaciones? UC. Santiago – Chile
- (11, 2015) Seminario. Estrategias de encapsulación en la Industria alimentaria para generar polvos a ser utilizados en alimentos funcionales. USACH. Santiago – Chile.
- (08, 2015) Primer Seminario. TecFood, Ingredientes & materias primas. Santiago – Chile.
- (06, 2015) Congreso Enfocando. Tendencias de alimentos y bebidas. Buenos Aires – Argentina.
- (08, 2015) EcoVadis Business Sustainability Ratings. Estándar y evaluación – Santiago – Chile.
- (11, 2014) AFN LATAM. Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. Santiago – Chile.
- (11, 2014) Seminario. Tercer Encuentro Internacional. *Gestión Tecnológica e Innovación*. Centro de política y gestión de la innovación y el emprendimiento Tecnológico. Santiago – Chile.
- (06, 2013) Consejo Nacional de Innovación para la Competitividad. *Orientaciones Estratégicas*. Santiago – Chile.
- (08, 2013) Sedex Members Ethical Trade. Metodología, estándar y criterios de auditoría. Santiago – Chile.
- (06, 2013) Seminario. *Innovación y Competitividad, claves para el desarrollo país: casos de innovación en la minería*. CORFO. Santiago – Chile.
- (12, 2012) Seminario. Agencia chilena para la calidad e inocuidad alimentaria (ACHIPIA) e Instituto de Salud Pública de Chile (ISP). *Seminario Herramientas de detección de Alérgenos para la Industria de Alimentos*. Santiago – Chile.
- (11, 2009) Congreso. *XII Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Perspectivas Presentes y Futuras de Ciencia y Tecnologías Aplicadas a los Alimentos (CONECYTAL)*. Santiago – Chile.



C. EXPERIENCIA LABORAL:

ACTIVIDAD (ES) Y ENTIDAD LABORAL:

(2019 a la fecha) **Docente universitario**, asignatura “Creatividad y emprendimiento”.
Universidad de Santiago de Chile

(2019 a la fecha) **Co-Founder, Head of R&D and food safety** en Industria de bebidas
nutracéuticas SpA.

(2014 - 2019) **Gestor de Procesos e Inocuidad**. Industrias floramatic® SpA
Optimización de procesos, estudios de factibilidad técnico económica, diseño de equipos e
implementación de nuevos procesos, análisis de riesgos, liderazgo de equipo
multidisciplinario de gestión de inocuidad, SMETA 4 pilares, EcoVadis RSE, IFS global
markets food, relator de capacitaciones, vigilancia normativa e implementación de
estándares asociados a la industria.

(2016 - 2019) **Miembro del comité técnico**. Asociación chilena de sabores y fragancias -
ACHISAF. Apoyo para el fortalecimiento técnico y normativo de la industria.

(2016 - 2017) **Gestor tecnológico**. Industrias floramatic® SpA & Consultora F+iniciativas.
Desarrollo de proyectos I+D+i para uso del incentivo tributario a la inversión privada en
Investigación y Desarrollo (I+D).

(2014 - 2015) **Miembro Discovery team®**. Industrias floramatic® SpA.
Miembro de equipo multidisciplinario de búsqueda y gestión de ideas para el desarrollo de
nuevos productos y nuevas tecnologías para la industria.

(2012 - 2014) **Supervisor HACCP**. Industrias floramatic® Ltda.
Líder de equipo multidisciplinario para la gestión y mantención del sistema certificado de
análisis de riesgos y control de puntos críticos, HACCP. NCh2861:2004 y FDA 21 CFR
Regulations for Good Manufacturing Practices (GMP).

(2011- 2012) **Analista de Control de Calidad**. Industrias floramatic® Ltda.
Profesional de análisis físico, sensorial, químico y microbiológico de aditivos alimentarios,
control de instrumentos de laboratorio y supervisión de procesos de manufactura.

(Enero - junio, 2010) **Práctica Profesional en Tecnología en Alimentos**. Industrias
floramatic® Ltda. Control de calidad de aditivos alimentarios y estadística de resultados de
análisis para la definición de rangos de calidad *quality level agreement* (QLA).

(2005-2007) **Técnico en Montaje de plantas de Tratamientos de aguas**. Acuateck®
Ltda. Técnico electro-neumático y mecánico de montaje y automatización de sistemas de
tratamiento de agua.

DISTINCIONES LOGRADAS:

Summa cum laude. Graduación de Magister en gestión de la innovación y el
emprendimiento tecnológico. Universidad de Santiago de Chile.

Summa cum laude. Mejor Egresado. Graduación de Licenciado en Organización y Gestión
Tecnológica. Universidad de Santiago de Chile.

Summa cum laude. Mejor Egresado. Graduación de Tecnólogo en Alimentos & Bachiller
en Tecnología. Universidad de Santiago de Chile.



D. PUBLICACIONES:

Amador Alburquenque M., Julio Gonzalez C., 2019. Diseño de un sistema de gestión de la I+D+i para la industria de sabores y fragancias de Chile (publicación *en trámite* en Journal Intangible Capital. ISSN: 1697-9818; Print ISSN: 2014-3214; DL: B-33375-2004).

Amador Alburquenque M., Esteban Natan Cisternas., 2015. Modelo de gestión del conocimiento basado en el funcionamiento celular. Revista Gestión de las Personas y Tecnología. Vol. 8, No. 22 (2015), ISSN: 0718-5693.

Amador Alburquenque M., Esteban Natan Cisternas., 2013. Implementación de Sistemas de Calidad y su disociación con los Sistemas de Recursos Humanos. Revista Gestión de las Personas y Tecnología. Vol. 6, No. 17 (2013), ISSN: 0718-5693.

E. INVESTIGACIÓN:

Amador Alburquenque M., 2018. Diseño de un sistema de gestión de la I+D+i para la industria de sabores y fragancias de Chile. Estudio de campo mixto. Universidad de Santiago de Chile. Santiago. Chile.

Amador Alburquenque M., 2018. Diseño de herramienta SGInnT para medir grado de implementación de un sistema de gestión I+D+i. Estudio de campo mixto. Cualitativo del estado de la técnica y cuantitativo de grados de influencia de variables, cluster de sabores y fragancias de Chile. Universidad de Santiago de Chile. Santiago. Chile.

Amador Alburquenque M., y Diego Basoa, 2016. Planeación estratégica y establecimiento de balance scorecard en Departamento de Producción de una industria de aditivos alimentarios de procesos batch. Industrias floramatic.

Amador Alburquenque M., Esteban Natan Cisternas., 2015. La cédula de la innovación en los microprocesos: un análisis de la gestión del conocimiento en los equipos de trabajo basado en el funcionamiento celular. Universidad de Santiago de Chile. Santiago. Chile.

Amador Alburquenque M., Daniela Concha., 2015. Diseño y validación de un modelo estadísticos predictivo para la determinación de rendimientos de procesos productivos en una industria de aditivos alimentarios de procesos batch. Industrias floramatic.

Amador Alburquenque M., Carlos Hurtado F., 2014. Diseño y validación de un modelo predictivo para la determinación de tiempos de manufactura en una industria de aditivos alimentarios de procesos batch. Industrias floramatic

Amador Alburquenque M., Samuel Bustos., 2012. Determinación de tiempos óptimos de mezclado de aditivos alimentarios. Industrias floramatic.

Amador Alburquenque M., 2009. Características, propiedades y aplicaciones tecnológico-funcionales de los compuestos polifenólicos extraídos de la pomaza de la uva (*Vitis vinífera* L. *vinífera*). Universidad de Santiago de Chile. Santiago. Chile.



UNIVERSIDAD
DE SANTIAGO
DE CHILE

F. REFERENCIAS PERSONALES:

James Medina Giacomozzi.

Presidente del Comité Técnico ACHISAF, Jefe Aseguramiento Calidad de Industrias floramatic®, consultor en comités técnicos de revisión normativa INN y docente de la Facultad de Química y Biología - USACH. Fono: (56 2) 25207100 / +569 63093451, email: james.medina@floramatic.com

Julio González Cándia.

Decano Facultad Tecnológica. Universidad de Santiago de Chile, evaluador externo y acompañamiento académico a Proyectos de Mejoramiento Institucional (PMI), Director Ejecutivo revista “Gestión de las Personas y Tecnología”. Fono: (56 2) 2718-0536, email: julio.gonzalez@usach.cl

G. ÁREAS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL:

Diseño y gestión de procesos tecnológicos y de manufactura, mejora continua de procesos, administración y certificación GMP CFR 21 Food and Drug Administration, HACCP, IFS-food, IFS global market, food fraud, food defense, EcoVadis, SMETA 4 pilares y reglamentaria aplicable a la industria de alimentos, evaluación de tecnologías, estudio del estado del arte, vigilancia tecnológica, valorización de propiedad industrial, administración de responsabilidad social empresarial RSE, diseño de modelos de gestión del conocimiento e innovación, emprendimiento tecnológico y desarrollo de la creatividad.

H. PONENCIAS PRESENTADAS, ENTIDAD PATROCINANTE, FECHA Y LUGAR:

(2017) Ponencia. Encuentro Tecnólogos en Alimentos formados en la Universidad de Santiago de Chile.

(2014) Ponencia. Tercer Encuentro Internacional de Gestión Tecnológica e Innovación. Célula de la innovación. Un análisis de la gestión del conocimiento en los equipos de trabajo basado en el funcionamiento celular. Universidad de Santiago de Chile.