

## CURRICULUM VITAE (RESUMIDO)

---

### I.- ANTECEDENTES PERSONALES

NOMBRE : CRISTIAN ANDRES REAL HERRERA.  
FECHA DE NACIMIENTO : 1 de julio de 1970  
CEDULA DE IDENTIDAD : <CONFIDENCIAL>  
ESTADO CIVIL : Casado  
NACIONALIDAD : Chilena  
TELEFONO : 02-548-1163 ó 08-527-1717  
DIRECCION : <CONFIDENCIAL>  
LICENCIA DE CONDUCIR : Clase B (al día)  
e-mail : [creal2@cristianreal.cl](mailto:creal2@cristianreal.cl)



Los datos confidenciales se mantienen en esa condición para evitar uso fraudulento, al estar expuestos en Internet. Una copia completa del CV y referencias se puede solicitar a la dirección de correo señalada

### II.- ESTUDIOS MEDIOS

1985-1988 Colegio San Ignacio A. O.

### III.- ESTUDIOS UNIVERSITARIOS

1989-1993 Egresado de la carrera de Bioquímica de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile.

1997 Titulo profesional de Bioquímico y Licenciado en Bioquímica. Universidad de Chile

### IV.- EXPERIENCIA LABORAL (orden cronológico inverso)

2007 Relator curso ISO 17025:2005, Empresa de capacitación GCL-Capacita (Filial Fundación Chile)

2004-2006 Gerente de los laboratorios de alimentos de **Inspectorate Chile Ltda.** (ex British Standard Institution BSI) Laboratorio de alimentos ubicados en Santiago y Puerto Montt. A cargo 7 profesionales y 12 laboratoristas técnicos. Areas de Cromatografía líquida y gaseosa, Química nutricional y Microbiología. Apoyo técnico y asesoría al área ventas. Relación directa con proveedores, asesores extranjeros, organismos gubernamentales y clientes.

1999-2004 Jefe del Laboratorio Central de **Empresas ARIZTIA.** Los Carreras 444 Melipilla. A cargo de 8 profesionales (analistas químicos, microbiólogos y toxicólogos) y 10 asistentes. Apoyo técnico y asesoría al área Calidad y compras. Relación directa con proveedores, asesores extranjeros y organismos gubernamentales.

1998 Inscrito como relator SENCE **Empresas ARIZTIA**

1997 Supervisor del Laboratorio Central de **Empresas ARIZTIA**. Los Carreras 444 Melipilla. A cargo de 4 profesionales (analistas químicos y tecnólogos médicos) y 8 operarios.

#### **V.- LOGROS PROFESIONALES (Principales)**

- Acreditación bajo Norma NCh ISO 17025 of.2005, laboratorios sedes Santiago y Puerto Montt, por el Instituto Nacional de Normalización, por SERNAPESCA y por la Sociedad Chilena de Ciencias del Suelo.
- En virtud de la confianza ganada, según consta en escritura pública de modificación de estatutos de Inspectorate Chile Ltda. del 12 de enero del 2006, el empleador me otorgo la delegación poderes por mandato especial sobre mi persona
- Implementación y puesta en marcha del laboratorio **Inspectorate Chile Ltda.** Diseño de laboratorio (350 mts cuadrados), adquisición de equipos y maquinaria, contratación de personal clave.
- Ampliación de Laboratorio Central de **Empresas Ariztia**. Diseño, implementación del área de patología aviar en base a experiencia viaje a Francia. Permitió a la empresa estar preparada para afrontar de mejor manera amenazas de cuadros epidemiológicos
- Desarrollo de la norma internacional ISO-NCh 17025of 2001, para laboratorios de ensayo en el Laboratorio Central de **Empresas Ariztia**. Actualización de la Norma ISO 25.
- Acreditación del Laboratorio Central de **Empresas Ariztia** bajo el "Reglamento de Habilitación de Laboratorios de Ensayo en Materias de Control de Residuos, Control de Aguas y Diagnósticos Microbiológicos" del Servicio Agrícola y Ganadero de Chile (SAG)

#### **VI.- ASISTENCIA A CONGRESOS Y CURSO DE PERFECCIONAMIENTO (principales)**

##### **Cromatografía**

- Asistencia al seminario: "Micotoxinas", Organizado por Up-John, Estadio manquehue, dictado por el Dr. Oscar Osuna S. (Mexico). Santiago Agosto 10 de 1998
- Participación en el curso "Cromatografía gaseosa acoplada a espectroscopia de masa con trampa de iones". Dictado por Merck S.A. del 22 al 24 de Noviembre del 2004.

##### **Sistema de Calidad**

- Participación en el curso "HACCP Principios y metodologías", Organizado por el Instituto de Calidad Alimentaria (ICA) y reconocido por SENCE (Cod. 12-34-5737-36). Melipilla 20 al 30 de Septiembre de 1999.
- Participación en el curso "Planificación y Ejecución De Auditorias Internas De Calidad en la Industria Alimentaria", Organizado por Instituto de Calidad Alimentaria Limitada y reconocido por SENCE (Cód. 12-34-6092-69). El Paico 01 al 03 de Agosto de 2001.
- Participación en el curso "Auditorias Internas bajo norma ISO-17025", Organizado por el Instituto Nacional de Normalización (INN). Santiago del 23 al 25 de Julio del 2003, reconocido por SENCE (Cód. 12-34-6480-08).

##### **Oficiales (Organismos Fiscalizadores)**

- Participación en el Seminario Internacional "Bioseguridad en alimentos". Organizado por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) Hotel Crowne Plaza, Santiago 17 y 18 de Noviembre de 1999

- Participación en Entrenamiento Oficial de técnicas de laboratorio para la detección e identificación de salmonella y de metodologías AOAC para la cuantificación de Escherichia coli. Organizado por el Food Safety and Inspection Service (FSIS, dependiente del United States Department of Agriculture –USDA-). Realizado en el Complejo Lo Aguirre del Servicio agrícola y Ganadero de Chile (SAG). Del 3 al 7 de Marzo de 2003. Diploma otorgado por el USDA.
- Participación en el curso “Plan Nacional de Reducción de Patógenos y las nuevas tendencias HACCP: Base de la Inocuidad Alimentaria”, Organizado por Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) y las asociaciones gremiales de Productores de Cerdos y Avícolas de Chile (APA – ASPROCER). Santiago 07 de Enero del 2004.

### **Gestión**

- Participación en el curso “Sensibilización ambiental y conceptos básicos del sistema de Gestión Ambiental ISO 14000”. Organizado por Bureau Veritas. El Paico 26 de Noviembre de 2002
- Participación en el curso “Usar Las Normas ISO 9000 en el sistema de la Calidad”, Organizado por Bureau Veritas Chile S.A.. Melipilla del 01 al 02 de Marzo del 2004.
- Curso Introductorio: “Metodología del Balanced Scorecard”. Dictado por consultora Les Halles, metodología e-learning, del 07 al 28 de Septiembre del 2006.
- Curso Introductorio de Estrategias: “Como armar un Plan de Negocios”. Dictado por consultora CapGlobal, del 10 al 12 de Abril del 2007.

### **Viajes y Estadías en el Extranjero**

- Asistencia a Curso Internacional: “Mycotoxins 98”. Organizado por ROMER LABS de Mexico. Hotel Holliday Inn Crowne Plaza, Ciudad de Mexico D.F., Mexico. Febrero 25 y 26 de 1998.
- Entrenamiento en patología aviar, en dependencias del laboratorio Francés LABOVET, en la localidad de Les Herbiers Región de La Vendees en Francia. 12 al 16 de Mayo del 2003
- Participación en el curso “Food Safety Summit y aplicaciones de la tecnología cromatografía líquida de doble masa (LC MS/MS)”, Sao Paulo – Brasil. Organizado por Waters Co. Septiembre 2004.

### **VII.- IDIOMAS**

Dominio Inglés escrito y hablado (Intermedio avanzado). Inscrito en el “Registro de Personas con Dominio del Inglés” de CORFO (The National Register Of Individuals With English Language Skills). Examen aprobado : TOEIC (Test of English for International Communication)

### **VIII.- CONOCIMIENTOS DE COMPUTACION**

Mapas mentales (Gestión)	: Mindjet Mind Manager Pro 6.0
Microsoft Office	: Powerpoint, Outlook, Word y Excel nivel <u>avanzado</u>
Sistema operativo	: Windows XP
Estadística	: Statgraphics Plus, MiniTab

### **IX.- DISPONIBILIDAD**

Inmediata