

Moisés Zapata

moizze@gmail.com / Telf:+56988957849 / Rut: 16.669.385-3

Formación

Sept 2014 – Sept 2015	Tesis Master EMQAL Facultad de Matemáticas y Cs. Naturales – Universidad de Bergen, Noruega Tesis: "Study of the effect of water in whisky using DART-MS analysis and Chemometrics".
Sept 2013 – Sept 2014	EMQAL: Erasmus Mundus Masters in Quality in Analytical Laboratories Facultad de Química – Universidad de Barcelona
2006 – 2013	Título Profesional de Bioquímico Universidad de Concepción, VIII Región – Chile. Tesis: "HPLC de flavonoles en frutos de Calafate usando columna convencionales, núcleo-sólido y UHPLC para su identificación y cuantificación".
2001 – 2005	Enseñanza Media. Cañete, VIII Región – Chile.

Experiencia Profesional:

Dic 2016 - Presente	Centro de Investigación y Desarrollo de Alimentos Funcionales (CIDAF), Universidad de Valparaíso. <ul style="list-style-type: none">Colaborador en proyecto de investigación en muestras de cultivos. Optimización y verificación de métodos de análisis. Desarrollo de SOPs. Experiencia cuantificando compuestos de interés por HPLC-DAD, análisis proximal (proteína, grasa, humedad, ceniza, fibra dietética) en alimentos.Encargado control de reactivos, solventes, material y equipos de laboratorio para la aplicación de proyectos.Apoyo en experimentos in vivo.
Ene 2012 – Mar 2013	Universidad de Concepción, Investigador <ul style="list-style-type: none">Colaboración en proyecto de investigación, desarrollo e innovación en laboratorio analítico.Desarrollo, optimización y validación de métodos de análisis en equipos HPLC/UHPLC-DAD-MS/MS.
Jul – Sep 2013	Universidad de Concepción & Viña Concha y Toro, Asesoría en Bioquímica <ul style="list-style-type: none">Cuantificación de antocianinas presentes en vinos mediante análisis HPLC-DAD-ESI-MS/MS.
Mar – May 2012	EWOS – Chile, Práctica profesional voluntaria <ul style="list-style-type: none">Apoyo en el área de control de procesos y control de calidad en laboratorio analítico en sector productivo.Validación de equipo infrarrojo cercano (NIR) de análisis online para proyecto de implementación de nueva herramienta de monitoreo en línea para la fabricación del alimento de salmones.
Feb 2011&Jul 2011	Hospital Regional de Concepción. Práctica profesional <ul style="list-style-type: none">Apoyo en control de calidad y análisis de muestras en el área de química clínica y hormonas, y nefrología.Apoyo en área de hematología, microbiología, inmunología y coagulación.Elaboración y exposición de seminario bibliográfico de enfermedades GES (hepatitis virales, diabetes mellitus tipo 2 y fisura palatina).

Sept 2011 – Ene 2012 **Universidad de Concepción, Ayudantía en laboratorio de docencia.**
• Ayudantía de laboratorio asignatura “Análisis instrumental”.

Abr – Jun 2008 **Universidad de Concepción, Ayudantía en docencia.**
• Ayudantía asignatura “Química General”.

Publicaciones:

2012 “Biochimica et Biophysica”. “Stimulation of Cytosolic and Mitochondrial Calcium Mobilization by Indomethacin in Caco-2 Cells”. Colaboración laboratorio de Farmacognosia y de Cromatografía, UdeC e Inst. de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile.

2013 “Food Research International”. “Anthocyanin profiles in south Patagonian wild berries by HPLC- DAD-ESI-MS/MS”. Colaboración entre departamento de análisis instrumental, UdeC y el Inst. Regional de Investigación Científica Aplicada (IRICA), Universidad de Castilla-La Mancha, España.

2014 “Food Research International”. “Flavonols, Alkaloids, and Antioxidant Capacity of Edible Wild Berberis Species from Patagonia”. Colaboración entre el Dpto. de Análisis Instrumental, UdeC y el depto. de Ciencias Químicas y Recursos Naturales, Universidad de la Frontera.

Congresos:

Nov 2013 XI Encuentro de Química Analítica y Ambiental, Antofagasta, Chile. Presentación HPLC-DAD-ESI-MS/MS de Compuestos Fenólicos en Uvas PinkGlove, una Variante Genotípica de Red Globe”.

Oct 2012 XIV congreso Latino-Americanano de Cromatografía y técnicas relacionadas, Florianópolis, Brasil. Presentación “Comparación de métodos por HPLC y UHPLC para Identificación y Cuantificación de Flavonoles en Calafate”.

Nov 2012 XI encuentro de Química analítica y ambiental, Antofagasta, Chile. Presentación “HPLC de Flavonoles en Frutos de Calafate Usando Columna Convencional, de Núcleo Sólido Y UHPLC”.

Abr 2013 X International Symposium on Grape vine Physiology and Biotechnology. Presentación “Metabolic Profile of Phenolic Compounds in Berries of ‘Pink Globe’, una Somaclonal Variant of Red Globe”.

Otros

Inglés Fluido

Manejo informático Microsoft Office usuario medio, Windows, Mac OS X.

Equipos HPLC/UHPLC Shimadzu-DAD-MS/MS, infrarrojo (Foss), SPE, LECO, DART-MS-TOF.