



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

CÓDIGO DOCENTE

1508

HOJA DE VIDA DOCENTE 2021 - RESUMEN

(El presente documento tiene carácter de declaración jurada)



I. INFORMACIÓN PERSONAL:

APELLIDOS:	PESANTES ARRIOLA
NOMBRES:	GENARO CHRISTIAN
FACULTAD:	FIPA
DEPARTAMENTO ACADÉMICO:	INGENIERÍA DE ALIMENTOS
DOCUMENTO DE IDENTIDAD: DNI N°:	10554162
CORREO PERSONAL:	christianpesantes@yahoo.com; genaropesantes@gmail.com
CORREO INSTITUCIONAL:	gcpesantesa@unac.edu.pe
CELULAR N° (OPCIONAL):	986818066

<u>CONDICION DOCENTE</u> (nombrado, contratado)	<u>CATEGORIA DOCENTE</u> (principal, asociado, auxiliar)	<u>DEDICACION DOCENTE</u> (dedicación Exclusiva, tiempo completo, tiempo parcial: horas)
NOMBRADO	AUXILIAR	TIEMPO COMPLETO

II. FORMACION ACADEMICA/PROFESIONALES:

2.1. GRADOS/TITULOS ACADEMICOS:

DENOMINACIÓN	ESPECIALIDAD	UNIVERSIDAD QUE OTORGA	AÑO DE EXPEDICION
MAESTRO	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO	2021
MASTER OF SCIENTIAE	EDUCATION WITH EMPHASIS IN UNIVERSITY TEACHING AND CHRISTIAN VALUES	AMERICAN PONTIFICAL CATHOLIC UNIVERSITY	2017
BACHILLER	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO	2001
TÍTULO	INGENIERO DE ALIMENTOS	UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO	2003

Nota: Iniciar el registro por el mayor grado obtenido. Si requiere más filas, agregarlas.



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

2.2. CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA: (En los últimos cinco años como máximo).

ESPECIALIZACIÓN	INSTITUCIÓN QUE OTORGA	DURACIÓN	FECHA
SERVSAFE FOOD PROTECTION MANAGER CERTIFICATION EXAMINATION	AMERICAN NATIONAL STANDARDS INSTITUTE – CONFERENCE FOR FOOD PROTECTION	6 MESES	17 DE MAYO 2021
IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001	UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LA RIOJA	342 HORAS	30 ABRIL 2021
PROGRAMA DE DESARROLLO COMPETENCIAL DOCENTES (EDICIÓN 2)	ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA EDUCACIÓN, LA CIENCIA Y LA CULTURA	20.5 HORAS	06 DE ENERO 2021
DIRECTRICES PARA LA ELABORACIÓN DE INFORMES: HERRAMIENTAS SIMPLES Y PODEROSAS PARA INCREMENTAR EL IMPACTO Y VISIBILIDAD DE SU INVESTIGACIÓN	ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD	4 HORAS	17 DE NOVIEMBRE 2020
TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA DE UN RESTAURANTE	CAMPUS FUNDACIÓN ROMERO	12 HORAS	12 DE OCTUBRE 2020
CAPACITACIÓN VIRTUAL PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD	5 HORAS	23 DE JUNIO 2020
TALLER DE FORMACIÓN EN GESTIÓN EMPRESARIAL, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y SOSTENIBILIDAD	PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ	9 HORAS	20 DE OCTUBRE 2020
DE LA CLASE PRESENCIAL A LA ENSEÑANZA REMOTA	ESCUELA NACIONAL DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA	40 HORAS	15 DE OCTUBRE 2020
CURSO DE FORMACIÓN PARA DOCENTES UNIVERSITARIOS EN DIDÁCTICA ONLINE	UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LA RIOJA	60 HORAS	31 JULIO 2020
BOOTCAMP VIRTUAL PARA ENSEÑANZA REMOTA	BANCO INTERAMERICANO DE DESARROLLO	7 HORAS	4 DE MAYO 2020
IMPACTO DE LA CADENA DE FRÍO EN LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	POULTRY & EGG EXPORT COUNCIL	4 HORAS	20 DE AGOSTO 2019
INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 9001:2015	INTERNATIONAL DYNAMIC ADVISORS	30 HORAS	01 DE AGOSTO 2019
GESTIÓN DE LA CALIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN EN TURISMO – MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO	140 HORAS	17 DE MARZO DEL 2017
EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS: PRINCIPIOS Y APLICACIÓN A LA INDUSTRIA	CONSULTORÍA Y DESARROLLO DE ALIMENTOS S.A.C.	360 HORAS	07 DE NOVIEMBRE 2016



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

TALLER DE GESTIÓN Y PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL	CENTRO DE FORMACIÓN EN TURISMO	04 HORAS	13 DE DICIEMBRE 2016
REDACCIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS	UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO	20 HORAS	13 DE DICIEMBRE 2016
TALLER DE VALIDACIÓN DEL PERFIL OCUPACIONAL DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS	MINISTERIO DE TRABAJO	04 HORAS	27 DE JULIO 2016
TALLER DE SEGURIDAD TURÍSTICA	CENTRO DE FORMACIÓN EN TURISMO	06 HORAS	11 DE JULIO 2016
ELABORACIÓN DEL CURRÍCULO UNIVERSITARIO ORIENTADO AL DESARROLLO DE COMPETENCIAS	UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO	24 HORAS	23 DE MARZO 2016

Nota: Iniciar el registro por la última capacitación. Si requiere más filas, agregarlas.

Nota: Lo declarado debe estar sustentado con la documentación correspondiente en la Unidad de Evaluación y Control de Escalafón.

III. EXPERIENCIA PROFESIONAL DOCENTE

3.1. EXPERIENCIA PROFESIONAL UNIVERSITARIA:

INSTITUCIÓN	CONDICIÓN, CATEGORÍA Y DEDICACIÓN DOCENTE	FECHA DE INICIO-TERMINO O PERIODO
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO	NOMBRADO, AUXILIAR A TIEMPO COMPLETO	DESDE EL 01/11/2005 HASTA LA ACTUALIDAD

Nota: Iniciar el registro con la experiencia docente reciente. Si requiere más filas, agregarlas.

IV. PRODUCCION INTELECTUAL, CIENTIFICA, ARTICULOS Y REVISTAS: (OPCIONAL)

TÍTULO DE LA OBRA	ISBN	AÑO
ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA DE MAÍZ MORADO CON MÁXIMA RETENCIÓN DE ANTOCIANINAS		2021
CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y COMPUESTOS BIOACTIVOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ZUMO DE ARÁNDANOS (<i>Vaccinium corymbosum</i>)		2021
DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP PARA LA LÍNEA DE ELABORACIÓN DE RALLADO DE ARRACACHA (<i>Arracacia xanthorrhiza</i>) EN LA EMPRESA ECOMUSA DULCEMENTE S.R.L.		2002

Nota: Iniciar el registro por las últimas publicaciones.

V. DOCENTE INVESTIGADOR

REGISTRO	SI/NO
CTI Vitae- Hoja de vida afines a la Ciencia y Tecnología (Ex Dina)	SI
RENACYT (Carlos Monge M. o María Rostworowski)	NO



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Sergio P.', is written over a horizontal line.

FIRMA

Callao, 18 de junio de 2021