



# UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

## OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

CODIGO DOCENTE

0315



**HOJA DE VIDA DOCENTE 2023-RESUMEN**  
(El presente documento tiene carácter de declaración jurada)

### I INFORMACIÓN PERSONAL

APELLIDO: **VIVANCO PEZANTES**

NOMBRES: **DAVID.**

FACULTAD: FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA Y DE ALIMENTOS

DEPARTAMENTO ACADÉMICO: DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

DOCUMENTO DE IDENTIDAD: DNI 08135886

FECHA DE NASCIMIENTO: 16 DE JUNIO DE 1957

DOMICILIO: JR. TUMBES 154, DPTO "O" RIMAC-LIMA

CORREO PERSONAL: davidvivancopezantes@gmail.com

CORREO INSTITUCIONAL: dvivancop@unac.edu.pe

CELULAR Nº 941-757-146

| <b><u>CONDICION DOCENTE</u></b><br>(nombrado,<br>contratado) | <b><u>CATEGORIA DOCENTE</u></b><br>(principal, asociado, auxiliar) | <b><u>DEDICACION DOCENTE</u></b><br>(dedicación Exclusiva,<br>tiempo completo, tiempo<br>parcial: horas) |
|--|--|--|
| <b>NOMBRADO</b>  | <b>PRINCIPAL</b>   | <b>DEDICACIÓN EXCLUSIVA</b>  |

### II DATOS ACADÉMICOS

| Universidad                                    | País                                   | Especialidad  | Año                                       |
|--|--|---|---|
| <b>TITULO</b>                                  |  |   |   |
| <b>UNAC</b>                                    | <input type="checkbox"/> <b>PERÚ</b>   | <input type="checkbox"/> <b>INGENIERO PESQUERO</b>                            | <b>1986</b>                               |
| <b>MAESTRIA</b>                                | Estudiando                             | egresado  | tesis                                     |
|  |  |   | grado <input checked="" type="checkbox"/> |
| <b>UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA-UPV</b> | <input type="checkbox"/> <b>ESPAÑA</b> | <input type="checkbox"/> <b>MAESTRIA EN CIENCIA E INGENIERIA DE ALIMENTOS</b> | <b>1996</b>                               |
| <b>MAESTRIA</b>                                | Estudiando                             | egresado  | tesis                                     |
|  |  |   | grado                                     |
| <b>DOCTORADO</b>                               | Estudiando                             | egresado  | tesis                                     |
|  |  |   | grado <input checked="" type="checkbox"/> |
| <b>UNIVERSIDAD ESTATAL DE CAMPINAS-UNICAMP</b> | <b>SAO PAULO-BRASIL</b>                | <b>DOCTORADO EN INGENIERIA DE ALIMENTOS</b>                                   | <b>2005</b>                               |



# UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

## OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

### III OTRAS CAPACITACIONES:

Relacionados con la carrera y pedagógicos

| Especialidad  | País   | Institución   | Año       |
|---|--------|---|-----------|
| Estudios avanzados en Instalaciones y Maquinarias Frigoríficas. | Rusia  | Астраханский Государственный Технический Университет (АГТУ) | 1983-1985 |
| Capacitación en Tecnología Pesquera                             | Rusia  | Complejo Industrial Pesquero de la ciudad de Múrmansk       | 1988      |
| Estancia corta postdoctoral                                     | España | Departamento de tecnología de alimentos-Valencia            | 2010      |
| <b>Idiomas</b>  | Habla  | Lee   | Escribe   |
| <b>Español</b>  | Si     | Si  | Si        |
| <b>INGLES</b>   | -      | Si  | -         |
| <b>PORTUGUÉS</b>  | Si     | Si  | Si        |
| <b>RUSO</b>   | Si     | Si  | Si        |
| Manejo de Tics  |        | Nivel   |           |
| Sin certificación   |        | Medio   |           |

### IV INVESTIGACIONES REALIZADAS

| Título   | Institución | Año  |
|--|-------------|------|
| 1. Elaboración de un texto: "Optimización del Tratamiento Térmico. Cálculo y Aplicaciones en la Industria de Alimentos" Resol. N.º 452-11R             | UNAC        | 2011 |
| 2. Investigador. Elaboración de un Texto "Liofilización de alimentos. Cálculos para el diseño de un liofilizador industrial". (Resol. N.º 302-2015-R). | UNAC        | 2015 |
| 3. Investigador. Elaboración de un texto: REOLOGÍA APLICADA A LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS" (Resol. N.º 302-2017-R)                                      | UNAC        | 2017 |

Artículos científicos publicados en revistas indizadas y arbitradas de reconocido prestigio.

### V PRODUCCION INTELECTUAL, CIENTIFICA, ARTICULOS Y REVISTAS: (OPCIONAL)

| Nombre  | Revista          | Año  | País |
|---|------------------|------|------|
| Drying kinetics of moscatel cultivar grapes. Proceeding of the 10 <sup>th</sup> International Drying Symposium (IDS' 96) Krakow, Poland, 30 July-2 August 1996, Vol B, pp 1069-1076;  | DRYNG TECHNOLOGY | 1996 | USA  |
| Mass transfer in osmotic dehydration of Atlantic Bonito ( <i>Sarda sarda</i> ) fillets under vacuum and atmospheric pressure. Proceedings of the 14 <sup>th</sup> International Drying Symposium (IDS 2004) Sao Paulo, Brazil, 22-25 August 2004, vol C, pp. 2105-2112; | DRYNG TECHNOLOGY | 2004 | USA  |



# UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

## OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

|  |   |      |        |
|--|---|------|--------|
| Prediction of mass exchange during pulsed vacuum osmotic dehydration of Atlantic Bonito ( <i>Sarda sarda</i> ) using response surface methodology; 15 <sup>th</sup> International Drying Symposium (IDS 2006) Budapest, Hungria 2006.  | DRYNG TECHNOLOGY  | 2006 | USA    |
| Isotermas de dessecção de file de bonito ( <i>Sarda sarda</i> ) desidratado osmoticamente e defumado. Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental. V.13, n.3, p.305-311, 2009. Campina Grande, PB, UAEA/UFCEG- <a href="http://www.agriambi.com.br">http://www.agriambi.com.br</a> , protocolo 091.07-08/06/2007.aprovado em 09/10/2008. | REVISTA BRASILEIRA DE ENGENHARIA AGRICOLA E AMBIENTAL   | 2009 | BRASIL |
| Evaluation of the Heat Transfer Parameters and Their Influence on the Cooking Value in the Thermal Treatment Process of Tomato ( <i>Lycopersicon Esculentum Mill</i> ) Puree in Tin Container and Glass Container with White Cup. <i>International Journal of Applied Science and Technology Vol. 8, No. 4, December 2018.</i>                     | INTERNATIONAL JOURNAL OF APPLIED SCIENCE AND TECHNOLOGY | 2018 | USA    |
| Thermal Treatment and Mathematical Modeling of Tomato ( <i>Lycopersicon Esculentum Mill</i> ) Concentrate in Tin Container and Glass Container. <i>International Journal of Applied Science and Technology Vol. 8, No. 4, December 2018.</i>   | INTERNATIONAL JOURNAL OF APPLIED SCIENCE AND TECHNOLOGY | 2018 | USA    |
| Use of the response surface methodology for the optimization of the drying of ginger slices ( <i>Zingiber Officinale</i> ) in microwaves and determination of the equilibrium moisture conditions. <i>Agroind. sci. 11(2): 211-219 (2021).</i>   | AGROINDUSTRIAL SCIENCE                                  | 2021 | Perú   |
| Influence of temperature on the rheological behavior of industrialized honey. <i>Agroind. sci. 12(1): 7 - 14 (2022)</i>  | AGROINDUSTRIAL SCIENCE                                  | 2022 | Perú   |

### VI PARTICIPACIÓN COMO EXPOSITOR EN EVENTOS NACIONALES E INTERNACIONALES

| Tema  | evento                           | Lugar     | año  |
|---|----------------------------------|-----------|------|
| Tratamiento térmico y modelamiento matemático para la optimización del proceso de pasteurizado de conservas de puré de tomate ( <i>Lycopersicon Esculetum mil</i> ) en envases de hojalata y envase de vidrio | Congreso Nacional Quinquenal CIP | Lima-Perú | 2018 |



# UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

## OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

|  |  |            |      |
|--|--|------------|------|
| Estudio de la cinética de secado en doble etapa y de las condiciones de equilibrio de filetes de bonito ( <i>sarda sarda</i> ) salado y ahumados | XV Congreso Nacional y VIII Congreso Internacional de Ingeniería Pesquera-CONIPESCA 2018 | Piura-Perú | 2018 |
|--|--|------------|------|

### VI PARTICIPACION EN PROYECTOS DE PROYECCION SOCIAL (ULTIMOS 3 AÑOS)

| ACTIVIDAD | Beneficiados | Año |
|-----------|--------------|-----|
|           |              |     |

### VII PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE EXTENSION UNIVERSITARIA (ULTIMOS 3 AÑOS)

| ACTIVIDAD | Beneficiados | Año |
|-----------|--------------|-----|
|           |              |     |

### VIII EXPERIENCIA PROFESIONAL

|  |
|--|
| Jefe de producción en la Línea de procesamiento de langostino congelado en la Empresa Piscis Mar SA: -Paita-Piura. Perú.1983.  |
| Inspector de Pesca en Buques Arrastreros factoría en el Convenio de Pesca entre el Gobierno de Perú y la EX-URSS realizada en Alta Mar y dentro de las 200 millas marinas.1991 |
| Inspector de Pesca en Buques Calamareros Coreanos y japoneses. Instituto del Mar del Perú. Callao. 1994  |

### IX EXPERIENCIA DOCENTE

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesor nombrado en la categoría de Principal para las cátedras de Operaciones Unitarias e Ingeniería de Alimentos I,II y III, Maquinarias para la Industria de Alimentos y Secado de Alimentos de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos (FIPA) de la Universidad Nacional de Callao (UNAC) con 34 años en la docencia Universitaria.</li> <li>• Profesor para el dictado de la disciplina de: ESTADÍSTICA APLICADA de la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional del Callao a nivel de Maestría en Gerencia Estratégica de Empresas, Facultad de Ciencias Administrativas. 2007-2010.</li> <li>• Profesor para el dictado de la disciplina de: ESTADÍSTICA APLICADA A LA INVESTIGACION CIENTIFICA de la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional de Educación – Enrique Guzmán y Valle. A nivel de Maestría y Doctorado. 2006-2010.</li> <li>• Profesor para el dictado de la disciplina de: TRATAMIENTO TERMICO EN ALIMENTOS de la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional del Callao a nivel de Maestría en Ciencia e Ingeniería de Alimentos, Facultad de Ingeniería Química 2011-2018</li> <li>• Profesor para el dictado de la disciplina de: AMPLIACIÓN DE INGENIERIA DE PROCESOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS de la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional del Callao a nivel de Maestría en Ingeniería de Alimentos, Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos-2018 y 2022.</li> </ul> |
|--|



# UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

## OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

---

| <b>X EXPERIENCIA EN GESTION UNIVERSITARIA</b>  |                  |
|--|------------------|
| <b>CARGO</b>   | <b>AÑO</b>       |
| <b>Director</b> del Centro de Producción Pesquera de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos. (Resol N° 026-93 DFIPA) Universidad Nacional del Callao.1994-1996.   | <b>1994-1996</b> |
| <b>Director</b> (e) del Centro de Investigación de la Universidad Nacional del Callao. Resol N°140 - 98R.1998  | <b>1998</b>      |
| <b>Director</b> de la escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos de la Universidad Nacional del Callao (Resol. Rectoral N° 589-98-R) del 01 de Octubre de 1998 al 01 de Octubre del 2000. | <b>1998-2000</b> |
| <b>Director</b> de la Sección de la Sección de Posgrado de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos de la Universidad Nacional del Callao Resol n° 1056-2006R, del 19 de Octubre de 2006 a Octubre de 2008.                               | <b>2006-2008</b> |
| <b>Asesor Técnico</b> del Centro Experimental Tecnológico de la Universidad Nacional del Callao. 2009-2010.  | <b>2009-2010</b> |
| <b>Decano</b> de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos de la Universidad Nacional del Callao, 2011-2014.   | <b>2011-2014</b> |
| <b>Decano (e)</b> de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos de la Universidad Nacional del Callao.  | <b>2014-2015</b> |
| <b>Coordinador</b> del Laboratorio de Ingeniería de Procesos y Operaciones Unitarias de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos LIPOU-FIPA.  | <b>2015-2017</b> |
| <b>Presidente de la Comisión de Grados y Títulos de la FIPA, año 2022.</b>   | <b>2022</b>      |



**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO**  
**OFICINA DE RECURSOS HUMANOS**

---

**XI. DOCENTE INVESTIGADOR**

| <b>REGISTRO</b>  | <b>SI/NO</b>    |
|--|-----------------|
| CTI Vitae- Hoja de vida afines a la Ciencia y Tecnología (Ex Dina) | <b>SI</b>       |
| Código de Investigador DINA  | <b>N° 99339</b> |
| RENACYT  | <b>no</b>       |

Prof. Dr, David Vivanco Pezantes  
Firma

**Fecha: Callao, 04 de enero de 2023**