



# 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 INFORMACION 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> (nombrado, contratado)	<b><u>CATEGORIA DOCENTE</u></b> (principal, asociado, auxiliar)	<b><u>DEDICACION DOCENTE</u></b> (dedicación Exclusiva, tiempo completo, tiempo 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>
<b>CTI Vitae- Hoja de vida afines a la Ciencia y Tecnología (Ex Dina)</b>	<b>SI</b>
<b>Código de Investigador DINA</b>	<b>N° 99339</b>
<b>RENACYT</b>	<b>no</b>

Prof. Dr, David Vivanco Pezantes  
Firma

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