



# UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

## OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

CÓDIGO DOCENTE

1508

### HOJA DE VIDA DOCENTE 2023 - RESUMEN

(El presente documento tiene carácter de declaración jurada)



#### I. INFORMACIÓN PERSONAL:

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

<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>AUXILIAR</b>	<b>TIEMPO COMPLETO</b>

#### II. FORMACION ACADEMICA/PROFESIONALES:

##### 2.1. GRADOS/TITULOS ACADEMICOS:

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>ESPECIALIDAD</b>	<b>UNIVERSIDAD QUE OTORGA</b>	<b>AÑO DE EXPEDICION</b>
<b>DOCTOR</b>	<b>ADMINISTRACIÓN</b>	<b>UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO</b>	<b>2022</b>
<b>MAESTRO</b>	<b>SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN</b>	<b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LA RIOJA</b>	<b>2022</b>
<b>MAESTRO</b>	<b>CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS</b>	<b>UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO</b>	<b>2021</b>
<b>MASTER OF SCIENTIAE</b>	<b>EDUCATION WITH EMPHASIS IN UNIVERSITY TEACHING AND CHRISTIAN VALUES</b>	<b>AMERICAN PONTIFICAL CATHOLIC UNIVERSITY</b>	<b>2017</b>



## UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

### OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

DENOMINACIÓN	ESPECIALIDAD	UNIVERSIDAD QUE OTORGA	AÑO DE EXPEDICION
MAESTRIA (EGRESADO)	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA	2010
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, agregarla

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

ESPECIALIZACIÓN	INSTITUCIÓN QUE OTORGA	DURACIÓN	FECHA
GESTIÓN DE LA RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA	UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LA RIOJA	414 HORAS	26 DE ABRIL 2022
GESTIÓN DE LA CADENA DE FRÍO AVÍCOLA Y SUS EFECTOS EN LA CALIDAD Y SEGURIDAD	USA POULTRY & EGG EXPORT COUNCIL	6 HORAS	22 DE FEBRERO 2022
CERTIFIED SERVSAFE EXAMINATION PROCTOR	AMERICAN NATIONALSTANDARDS INSTITUTE – CONFERENCE FOR FOOD PROTECTION	1 MES	10 DE ENERO 2022
CERTIFIED SERVSAFE INSTRUCTOR	AMERICAN NATIONALSTANDARDS INSTITUTE – CONFERENCE FOR FOOD PROTECTION	1 MES	03 DE ENERO 2022
IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001	UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LA RIOJA	342 HORAS	22 DE OCTUBRE 2021
SERVSAFE FOOD PROTECTION MANAGER CERTIFICATION EXAMINATION	AMERICAN NATIONALSTANDARDS INSTITUTE – CONFERENCE FOR FOOD PROTECTION	6 MESES	17 DE MAYO 2021
INTRODUCCIÓN A LA CALIDAD EN LA EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA	SISTEMA NACIONAL DE EVALUACIÓN, ACREDITACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD EDUCATIVA	46 HORAS	28 DE MAYO 2021
IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001	UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LA RIOJA	342 HORAS	30 DE 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



## UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

### OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

ESPECIALIZACIÓN	INSTITUCIÓN QUE OTORGA	DURACIÓN	FECHA
DIRECTRICES PARA LA ELABORACIÓN DE INFORMES: HERRAMIENTAS SIMPLES Y PODEROSAS PARA INCREMENTAR EL IMPACTO Y VISIBILIDAD DE SU INVESTIGACIÓN	ORGANIZACION 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
ASEGURANDO LA INOCUIDAD ALIMENTARIA EN TIEMPOS DEL COVID 19	INSTITUTO NACIONAL PARA LA CALIDAD – MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN	12 HORAS	24 - 26 DE JUNIO 2020
CAPACITACIÓN VIRTUAL PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	ORGANIZACION 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 DE JULIO 2020
BOOTCAMP VIRTUAL PARA ENSEÑANZA REMOTA	BANCO INTERMERICANO DE DESARROLLO	7 HORAS	4 DE MAYO 2020
IMPACTO DE LA CADENA DE FRÍO EN LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	USA 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
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



## UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

### OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

ESPECIALIZACIÓN	INSTITUCIÓN QUE OTORGA	DURACIÓN	FECHA
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
INGENIERÍA DE LA CALIDAD	UNIVERSIDAD NACIONAL DE TRUJILLO	1020 HORAS	31 DE DICIEMBRE DEL 2015
DIPLOMADO EN SISTEMAS DE GESTIÓN INTEGRADOS	INDEPRO ALIMENTARIA	160 HORAS	13 DE DICIEMBRE DEL 2014
CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	UNIVERSIDAD NACIONAL DE TRUJILLO	1020 HORAS	25 DE JULIO DEL 2011
CERTIFIED HACCP AUDITOR	BS GRUPO	72 HORAS	ENERO 2011

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 EL 31/12/2022
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO	NOMBRADO, ASOCIADO A TIEMPO COMPLETO	DESDE EL 01/01/2023 HASTA LA ACTUALIDAD

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



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

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

TÍTULO DE LA OBRA	ISBN	AÑO
ELABORATION OF A PURPLE CORN DRINK WITH MAXIMUM RETENTION OF ANTHOCYANINS	DOI: 10.5772/intechopen.109142	2022
ACEPTABILIDAD DE UN PURÉ TOMATE ENRIQUECIDO CON SANGRE DE POLLO COCIDA	ISSN: 2339-3343 ( <a href="https://www.udea.edu.co">https://www.udea.edu.co</a> )	2022
EFFECTO DEL BLANQUEO Y LA PASTEURIZACIÓN SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y COMPUESTOS BIOACTIVOS DE LA PITAHAYA ROJA ( <i>Hylocereus monacanthus</i> )	ISSN: 2595-573 ( <a href="https://doi.org/10.34188/bjaerv5n1-026">https://doi.org/10.34188/bjaerv5n1-026</a> )	2022
GESTIÓN DEL SISTEMA HACCP Y EL INCREMENTO DE LA PRODUCTIVIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES DE LIMA METROPOLITANA, 2020	<a href="http://hdl.handle.net/20.500.12952/6301">http://hdl.handle.net/20.500.12952/6301</a>	2021
EFFECTO DE LA COCCIÓN SOUS VIDE EN LA CAPACIDAD DE CONSERVACIÓN Y CALIDAD SENSORIAL DE CORTES DE CARNE DE BOVINO CONSERVADOS EN REFRIGERACIÓN	<a href="https://doi.org/10.21930/CIIA">https://doi.org/10.21930/CIIA</a>	2021
EFFECTO DEL ESCALDADO Y PASTEURIZACIÓN EN LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y COMPUESTOS BIOACTIVOS DE LA PITAHAYA ROJA ( <i>Hylocereus monacanthus</i> )	<a href="https://doi.org/10.21930/CIIA">https://doi.org/10.21930/CIIA</a>	2021
EFFECTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ZUMO DE ARÁNDANOS SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y COMPUESTOS BIOACTIVOS	ISSN: 2595-573 ( <a href="https://doi.org/10.47422/ac.v2i1.29">https://doi.org/10.47422/ac.v2i1.29</a> )	2021
ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA DE MAÍZ MORADO CON MÁXIMA RETENCIÓN DE ANTOCIANINAS	ISSN: 2709-4502 ( <a href="https://doi.org/10.34188/bjaerv4n3-112">https://doi.org/10.34188/bjaerv4n3-112</a> )	2021
CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y COMPUESTOS BIOACTIVOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ZUMO DE ARÁNDANOS ( <i>Vaccinium corymbosum</i> )	<a href="http://hdl.handle.net/20.500.12952/5519">http://hdl.handle.net/20.500.12952/5519</a>	2021
TEXTO: “CONTAMINACIÓN Y ALTERACIÓN MICROBIANA DE ALIMENTOS”	<a href="http://hdl.handle.net/20.500.12952/2554">http://hdl.handle.net/20.500.12952/2554</a>	2018
POTENCIAL INNOVADOR EN EL DESARROLLO ENDÓGENO EN GESTIÓN DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL NIVEL PRIMARIA EN PACHACAMAC – LIMA SUR.		2017

TÍTULO DE LA OBRA	ISBN	AÑO
 <b>DESIGNO 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.</b>	<a href="http://hdl.handle.net/20.500.12952/5850">http://hdl.handle.net/20.500.12952/5850</a>	2003

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



FIRMA

Callao, 04 de enero de 2023