



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

HOJA DE VIDA DOCENTE

APELLIDOS Y NOMBRES: PONTE ESCUDERO CARLOS HUMBERTO.

CODIGO: 2529. DNI: 08436713.

DOMICILIO: Jr. Carlos Rodrigo N° 1020 cercado lima Urb. Roma

TELEFONO FIJO: 7999488. CELULAR: 991309940.

E-MAL: carlosponte088@hotmail.com; chponte@unac.edu.pe



TITULO (S) PROFESIONAL (ES):

N°	NOMBRE DE TITULO(S) PROFESIONAL(ES)	NOMBRE DE TESIS DEMAESTRIA	NOMBRE DE TESIS DE DOCTORADO
1	BACHILLER EN INGENIERIA PESQUERA Y ALIMENTARIA	INCREMENTO DE LA PRODUCTIVIDAD EN LA CRIANZA DEL CUY MEDIANTE LA SUSTITUCIÓN DEL ENSILADO DE RESTO DE PESCADO POR LA TORTA DE SOYA, EN EL ALIMENTO BALANCEADO.	
2	INGENIERO PESQUERO	Maestro en gestión Pesquera	Estudios de Doctorado en Administración

LINEA Y AREA DE INVESTIGACION (SEGÚN CODIGO UNESCO Y CODIGO CTI)

LINEA DE INVESTIGACION	AREA
UNESCO es 3309.99 otras (productos rebozados).	Tecnología
3309.02 piensos (ver 3104.06)	Tecnología

ESTUDIOS REALIZADOS EN ULTIMOS CINCO AÑOS:

CENTRO DE ESTUDIOS	NOMBRE DE CURSO	FECHA DE INICIO	FECHA DE FIN	PAIS
Universidad Nacional de Trujillo. Convenio Instituto de Desarrollo Gerencial. Lima	PROYECTOS DE INVERSIÓN PÚBLICA	14.10.12	14.10.13	Perú
Universidad Nacional de Trujillo. Convenio Instituto de Desarrollo Gerencial. Lima	GESTIÓN AMBIENTAL	10-03-13	07.02.14	Perú
Universidad Nacional de Trujillo. Convenio Instituto de Desarrollo Gerencial. Lima	ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA	15.04.18	30.08.19	Perú
Universidad Nacional del Callao. Callao	Herramientas Tecnológicas para la educación Remota.	13.04.21	08/05/21	Perú
Universidad Privada Peruana Alemana-UPAL	Docente Digital 4.0	15-07-21	24.07.21	Perú

Universidad Nacional del Callao. Callao	Estadística para la investigación para las carreras profesionales de Ingenierías	08.03.21	29.04.21	Perú
Universidad nacional "Santiago Antúnez de Mayolo"	Administración Estratégica	24-01-21	24-01-22	Perú

IDIOMAS QUE LEE, HABLA O ESCRIBE (si es Básico, Intermedio o Avanzado):

IDIOMA	LEE	HABLA	ESCRIBE
Ingles básico	si		si
Italiano Intermedio	Si		Si

EXPERIENCIA LABORAL PROFESIONAL (NO INCLUYE SU TRABAJO EN UNIVERSIDADES):

INSTITUCION	CARGO	SECTOR	FECHA DE INICIO	FECHA DE FIN
IMARPE	TCI (Técnico científico del IMARPE)	pesca	1993	1999
Terminal pesquero de ventanilla	Supervisor	Calidad	Enero 2005	Octubre 2005

EXPERIENCIA LABORAL DOCENTE EN UNIVERSIDADES O INSTITUTOS DE EDUCACION SUPERIOR:

INSTITUCION	CARGO	SECTOR	FECHA DE INICIO	FECHA DE FIN
UNFV	Docente	Ingeniería	Mayo 2000	Abril 2002

TRABAJOS DE INVESTIGACION DESARROLLADOS:

N°	TITULO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN	FECHA DE INICIO	FECHA DE TERMINO
1	Formulación y evaluación de un alimento balanceado a base de ensilado de anchoveta (<i>Engraulis ringens</i>) para cuy.	01-08-17	31 julio 2019
2	Solubilizado de musculo de pota (<i>Dosidicus gigas</i>) como material ligante en productos pesqueros no tradicionales rebozados.	Mayo 2015	Marzo 2017
3	Elaboración de hidrolizado de pota (<i>Dosidicus gigas</i>) para consumo humano.	Mayo 2013	Julio 2014
4	Elaboración de Anchoveta (<i>Engraulis ringens</i>) ahumada en caliente.	Abril 2010	Abril 2012
5	Evaluación de la carrera profesional de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Nacional del callao a través de sus egresados.	Octubre 2007	Diciembre 2008

TRABAJOS DE INVESTIGACION PUBLICADOS EN REVISTAS (ADJUNTANDO COPIA SIMPLE DEL EJEMPLAR DE LA PUBLICACION):

N°	TITULO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PUBLICADO	NONMBRE DE LA REVISTA	AÑO DE PUBLICACIÓN

TEXTOS O LIBROS PUBLICADOS (ADJUNTANDO COPIA SIMPLE DE LAS PAGINAS DE LA CARATULA, PRESENTACION E INDICE DE LIBRO):

N°	TITULO DEL PROYECTO DE TEXTO PUBLICADO	AÑO DE PUBLICACIÓN
1	Mejoramiento en la Productividad del cuy Editorial Española Académica.	Enero 2022

TESIS DE PRE O POSGRADO QUE FUE ASESOR Y DE LAS CUALES HA SIDO MIEMBRO DE JURADO REVISOR (SOLO SE INDICAN LAS TESIS QUE YA FUERON SUSTENTADAS):

N°	TITULO DE LA TESIS	FECHA DE SUSTENTACION	INDICAR EL CARGO COMO MIEMBR ODE JURADO REVISOR

1	IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE APPCC EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONCHA DE ABANICO (<i>Argopecten purpuratus</i>) CONGELADA EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE LA EMPRESA ACUICULTORES PISCO S. A.	12.05.05	secretario
2	IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE APPCC EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONCHA DE ABANICO (<i>Argopecten purpuratus</i>) CONGELADA EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE LA EMPRESA ACUICULTORES PISCO S. A	20.10.06	secretario
3	CALIDAD E INOCUIDAD DE LA HARINA DE PESCADO.	23.11.06	vocal
4	ACTIVIDADES DESARROLLADAS POREL INSPECTOR DE CONTROL Y VIGILANCIA DE LA PESCA Y	20.12.07	

	DESEMBARQUE MARINO EN LA REGIÓN CALLAO		
5	EFFECTO DEL SECADO SOBRE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE LA HARINA DE MASHUA (<i>Tropaeolum tuberosum</i> R., P)”	20.04.09	
6	DESCRIPCIÓN DEL SEGUIMIENTO CONTROL Y VIGILANCIA DE LAS EMBARCACIONES PESQUERAS ANCHOVETERAS EN EL PERÚ 2007-2009	27.01.11	vocal
7	Elaboración de conserva de (Ensis macha (Molina, 1782)” Concha Navaja” al Natural	08.06.16	secretario

8	Elaboración de conserva de caballa (<i>Scomber japonicus</i>) en salsa de Quinoa (<i>Chenopodium quinoa wild</i>).	16.06.16	Vocal
9	Elaboración de porciones precocidas y empanizadas a base de pota (<i>Dosidicus gigas</i>).	25.07.16	Vocal
10	Elaboración de hamburguesas a base de pota (<i>Dosidicus gigas</i>) y carragenina	26.10.16	vocal
11	Efecto del uso de extracto de romero (<i>Rosmarinus officinalis</i>) y ácido ascórbico sobre la estabilidad de la grasa insaturadas en los filetes de trucha arco iris (<i>Oncorhynchus</i>	31.03.17	Secretario

	mykiis) refrigerados y envasado al vacío.		
12	Elaboración de Galletas a base de pulpa de papa de papa (<i>Dioscorea</i> spp) y dos tipos de harina.	29.04.19	Vocal
13	El aporte de minerales a base de yuyo (<i>Chondracanthus chamissoi</i>) en la elaboración de barras energéticas con kiwicha (<i>Amaranthus caudatus</i>) en tiempo máximo (30) minutos	05.09.19	Vocal
14	“APLICACIÓN DE EXTRACTO DE STEVIA (<i>Stevia rebaudiana bertonii</i>) Y HARINA DE SANGRE DE POLLO (<i>Gallus domesticus</i>) EN LA ELABORACIÓN DE CAKES Y CHIFONES DE CHOCOLATE”	31-03-21	Secretario
15	“CRECIMIENTO DE CAMARÓN DE MALASIA <i>Macrobrachium rosenbergii</i> (De Man,1879), EN LA FASE PRECRIA I EN JAULAS CUNA FISH CON SUBSTRATOS, REGIÓN SAN MARTIN”,	20-04-21	Vocal
16	“DISTRIBUCIÓN Y SIMULACIÓN MATEMÁTICA DEL TAMAÑO DE PARTICULA DE HARINAS COMERCIALES”	22-04-21	Vocal
17	“BEBIDAS DE FRUTAS CON VITAMINAS ANTIOXIDANTES (A, C, E) PARA NIÑOS”	23-04-21	Vocal
18	“DETERMINACIÓN DEL EFECTO DEL SECADO CONVECTIVO DEL ALGA <i>Porphyra</i> spp SOBRE LA	19-04-22	Vocal

	COMPOSICIÓN PROTEICA Y FUNCIONAL DE LA HARINA”		

