



# UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

## OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

CÓDIGO DOCENTE

1508

### HOJA DE VIDA DOCENTE 2024 - RESUMEN

(El presente documento tiene carácter de declaración jurada)



#### I. INFORMACIÓN PERSONAL:

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| APELLIDOS:                      | PESANTES ARRIOLA                                      |
| NOMBRES:                        | GENARO CHRISTIAN                                      |
| FACULTAD:                       | FIPA  |
| DEPARTAMENTO ACADÈMICO:         | 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><br>(nombrado, contratado) | <u>CATEGORIA DOCENTE</u><br>(principal, asociado, auxiliar) | <u>DEDICACION DOCENTE</u><br>(dedicación Exclusiva, tiempo completo, tiempo parcial: horas) |
|--|---|---|
| NOMBRADO   | ASOCIADO  | TIEMPO COMPLETO   |

#### II. FORMACION ACADEMICA/PROFESIONALES:

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

| DENOMINACIÓN | ESPECIALIDAD                      | UNIVERSIDAD QUE OTORGA                         | AÑO DE EXPEDICION |
|--------------|-----------------------------------|--|-------------------|
| DOCTOR       | ADMINISTRACIÓN                    | UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO                | 2022              |
| MAESTRO      | SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN    | UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LA RIOJA - MÉXICO | 2022              |
| MASTER       | SISTEMAS DE GESTIÓN               | UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LA RIOJA - ESPAÑA | 2022              |
| MAESTRO      | CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS | UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO                | 2021              |



## UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

### OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

| DENOMINACIÓN        | ESPECIALIDAD  | UNIVERSIDAD QUE OTORGA                  | AÑO DE EXPEDICION |
|---------------------|---|---|-------------------|
| MASTER OF SCIENTIAE | EDUCATION WITH EMPHASIS IN UNIVERSITY TEACHING AND CHRISTIAN VALUES | AMERICAN PONTIFICAL CATHOLIC UNIVERSITY | 2017              |
| 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, agregar!

#### 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   |



## UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

### OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

| ESPECIALIZACIÓN   | INSTITUCIÓN QUE OTORGA   | DURACIÓN   | FECHA                 |
|---|--|------------|-----------------------|
| 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 | 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  |



## UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

### OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

| ESPECIALIZACIÓN   | INSTITUCIÓN QUE OTORGA           | DURACIÓN   | FECHA                    |
|---|----------------------------------|------------|--------------------------|
| 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         |
| 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 / ISSN   | AÑO  |
|---|---|------|
| APORTE NUTRICIONAL Y ACEPTABILIDAD DE UNA BEBIDA NUTRACEÚTICA A BASE DE TUMBO (PASSIFLORA MOLLÍSIMA FORTALECIDA CON EXTRACTO DE ARRACACHA ( <i>Arracacia xanthorrhiza</i> ))          | ISBN: 978-65-6016-036-1<br>DOI: 10.35587/brj.ed.0002364   | 2024 |
| WEREABLE WITH PIEZOELECTRIC ENERGY HARVESTER FOR GEOLOCATION OF PEOPLE WITH ALZHEIMER'S   | ISSN: 2088-8708<br>DOI: 10.11591/ijece.v14i1.pp479-508  | 2024 |
| LAS RADIACIONES NO INONIZANTES Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO DE SABOR RECALENTADO (WARMED OVER FLAVOR) EN FILETES DE PECHUGAS DE POLLO ( <i>Gallus gallus domesticus</i> ) COCIDAS | <a href="https://repositorio.unac.edu.pe/handle/20.500.12952/8006">https://repositorio.unac.edu.pe/handle/20.500.12952/8006</a> | 2023 |
| APLICACIONES DE LOS COMPLEJOS SIMPLICIALES EN EL CÁLCULO DEL GRUPO HOMOTOPIA DE LA ESFERA Y EN LA INGENIERÍA DE SISTEMAS  | <a href="http://dx.doi.org/10.18687/LACCEI2023.1.1.1079">http://dx.doi.org/10.18687/LACCEI2023.1.1.1079</a>                     | 2023 |
| HACCP SYSTEM MANAGEMENT AND PRODUCTIVITY OF RESTAURANTS IN LIMA METROPOLITANA, PERÚ   | <a href="http://dx.doi.org/10.18687/LACCEI2023.1.1.1101">http://dx.doi.org/10.18687/LACCEI2023.1.1.1101</a>                     | 2023 |
| APORTE NUTRICIONAL Y ACEPTABILIDAD DE UNA BEBIDA NUTRACEÚTICA A BASE DE TUMBO (PASSIFLORA MOLLÍSIMA FORTALECIDA CON EXTRACTO DE ARRACACHA ( <i>Arracacia xanthorrhiza</i> ))          | <a href="http://dx.doi.org/10.18687/LACCEI2023.1.1.1106">http://dx.doi.org/10.18687/LACCEI2023.1.1.1106</a>                     | 2023 |
| LA EDUCACIÓN IBEROAMERICANA Y LA TRANSICIÓN DE LA VIRTUALIDAD A LA PRESENCIALIDAD EN EL CONTEXTO DEL NUEVO CORONAVIRUS  | ISSN: 2810-840X<br>DOI: 10.31219/osf.io/av7d4   | 2023 |
| EL RETO DE LA TRANSDISCIPLINARIEDAD EN EL CONTEXTO DEL COVID-19: DISCERNIMIENTO METODOLÓGICO  | ISBN: 978-612-49137-8-5<br>DOI: 10.31219/osf.io/bp6jv   | 2023 |
| EFFECTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ZUMO DE ARÁNDANOS ( <i>Vaccinium corymbosum</i> ) SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y COMPUESTOS BIOACTIVOS                                       | ISBN: 978-65-81028-87-9<br>DOI: 10.35587/brj.ed.0002023   | 2023 |
| ELABORATION OF A PURPLE CORN DRINK WITH MAXIMUM RETENTION OF ANTHOCYANINS   | ISBN 978-1-83768-524-0<br>DOI: 10.5772/intechopen.109142  | 2022 |



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

| TÍTULO DE LA OBRA  | ISBN / ISSN   | AÑO  |
|--|---|------|
| ACEPTABILIDAD DE UN PURÉ TOMATE ENRIQUECIDO CON SANGRE DE POLLO COCIDA   | ISSN: 2339-3343<br>( <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> ) | ISBN: 978-65-81028-58-9.<br>DOI: 10.35587/brj.ed.0001738  | 2022 |
| EFFECTO DEL BLANQUEO Y LA PASTEURIZACIÓN SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y COMPUESTOS BIOACTIVOS DE LA PITAHAYA ROJA ( <i>Hylocereus monacanthus</i> ) | ISSN: 2595-573X<br>DOI: 10.34188/bjaerv5n1-026)   | 2022 |
| IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD BASADO EN LA NTP-ISO 9001: 2015 EN UN ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD                        | <a href="https://renati.sunedu.gob.pe/handle/sunedu/3371422">https://renati.sunedu.gob.pe/handle/sunedu/3371422</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          | ISSN: 2500-5308<br>DOI: 10.21930/CIIA   | 2021 |
| EFFECTO DEL ESCALDADO Y PASTEURIZACIÓN EN LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y COMPUESTOS BIOACTIVOS DE LA PITAHAYA ROJA ( <i>Hylocereus monacanthus</i> )      | ISSN: 2500-5308<br>DOI: 10.21930/CIIA   | 2021 |
| EFFECTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ZUMO DE ARÁNDANOS SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y COMPUESTOS BIOACTIVOS  | ISSN: 2595-573X<br>DOI: 10.34188/bjaerv4n3-112  | 2021 |
| ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA DE MAÍZ MORADO CON MÁXIMA RETENCIÓN DE ANTOCIANINAS  | ISSN: 2709-4502<br>DOI: 10.47422/ac.v2i1.29   | 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 |



# UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

## OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

| TÍTULO DE LA OBRA  | ISBN / ISSN   | AÑO  |
|--|---|------|
| POTENCIAL INNOVADOR EN EL DESARROLLO ENDÓGENO EN GESTIÓN DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL NIVEL PRIMARIA EN PACHACAMAC – LIMA SUR.  |   | 2017 |
| 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. | <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  | NO    |

FIRMA

Callao, 08 de febrero de 2024