

RRÍCULUM VITAE



JHONY MAYTA HANCCO

Ph.D. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Profesor de Ingeniería Agroindustrial.
Universidad Nacional de Moquegua, Perú.

DATOS PERSONALES

Página web personal <http://>

Género Masculino

Documento de Identidad 01325181

Fecha Nacimiento 16/07/1975 - PERÚ

E-mail jmaytah@unam.edu.pe

Dirección APV. 29 DE ENERO B 14 PJ. CHEN CHEN

Departamento MOQUEGUA Prov. MARISCAL NIETO Dist. MOQUEGUA

Telefonos 924517445 - 924517445

FORMACIÓN ACADÉMICA (FUENTE: SUNEDU)

BACHILLER

Título: BACHILLER EN CIENCIAS AGROINDUSTRIALES

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO

PERÚ

DOCTORADO

Título: TÍTULO CON CARÁCTER PROVISIONAL DEL TÍTULO
UNIVERSITARIO OFICIAL DE PROGRAMA DE DOCTORADO EN
CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA

PERÚ

LICENCIADO / TÍTULO

Título: INGENIERO AGROINDUSTRIAL

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO

PERÚ

MAGISTER

Título: MAGISTER SCIENTIAE EN POSCOSECHA Y MARKETING

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO

PERÚ

FORMACIÓN ACADÉMICA

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

02/2006 **ESPECIALIZACIÓN DE POSTGRADO EN FORMULACIÓN, EVALUACIÓN Y GERENCIA DE PROYECTOS DE DESARROLLO Y PROD**
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTIN

PERÚ - Carga horaria: 7 MESES

12/2005 **ESTUDIOS DE SEGUNDA ESPECIALIDAD EN EVALUACIÓN SOCIAL Y AMBIENTAL DE PROYECTOS**
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO PUNO

PERÚ - Carga horaria: 12 MESES

EXPERIENCIA PROFESIONAL

UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA

04/2011 **Cargo:** Docente ordinario-asociado
Profesor a dedicación exclusiva

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO PUNO

07/2005 04/2011 **Cargo:** Docente Contratado

PRODUCTOS LIA EIRLDA

01/2001 12/2004 **Cargo:** Jefe De Planta Y Control De Calidad
Planificación y control de la producción

UNIVERSIDAD PERUANA UNION

04/2004 11/2004 **Cargo:** Docente Contratado

IDIOMAS

INGLES **Lectura:** Intermedio
Escritura: Intermedio
Conversación: Intermedio

QUECHUA **Lectura:** Intermedio
Escritura: Intermedio
Conversación: Avanzado

ESPAÑOL O CASTELLANO **Lectura:** Avanzado superior
Escritura: Avanzado superior
Conversación: Avanzado superior

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA EN SCOPUS (*H index: 0*)

08/2019 **EFFECT OF ULTRA-HIGH PRESSURE HOMOGENISATION OF CREAM ON THE PHYSICO-CHEMICAL AND SENSORIAL CHARACTERISTICS OF FAT-REDUCED STARTER-FREE FRESH CHEESES**

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA EN MEDLINE

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

ARTÍCULO EN REVISTA CIENTÍFICA

11/2017 **REMOCIÓN DE CROMO Y DEMANDA QUÍMICA DE OXÍGENO DE AGUAS RESIDUALES DE CURTIEMBRE POR ELECTROCOAGULACIÓN**
REVISTA de la SOCIEDAD QUÍMICA DEL PERÚ 2017; 0 (0)

06/2010 **ESTUDIO Y EVALUACIÓN DEL CONTENIDO DE PLOMO TOTAL EN ALIMENTOS PROCESADOS EN EXPANSORES TIPO BATCH TRADICIONALES Y PROTOTIPO REDISEÑADO**
JHONY MAYTA HANCCO, ROSARIO BRAVO PORTOCARRERO, ALFREDO PALAO ITURREGUI
JOURNAL de CIENCIA y TECNOLOGÍA AGRARIA 2010; 2 (1) 181-187

06/2010 **EFEECTO DE LA PRESIÓN DE EXPANSIÓN POR EXPLOSIÓN Y TEMPERATURA DE TOSTADO EN ALGUNAS CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES Y FÍSICOQUÍMICAS DE DOS VARIEDADES DE CAÑIHUA (CHENOPODIUM PALLIDICAULE ALLEN)**
JOURNAL de CIENCIA y TECNOLOGÍA AGRARIA 2010; 2 (1) 188-198

LIBRO

08/2018 **SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTO PARA INFANTILES**
2018; 0 (0)

04/2018 **TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS**
2018; 0 (0)

01/2011 **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA: PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO**
2011; 0 (0)

ARTÍCULO EN CONGRESO

- 09/2018 **APLICACIÓN DE LA HOMOGENEIZACIÓN POR ULTRA ALTA PRESIÓN EN LA FABRICACIÓN DE QUESOS REDUCIDOS EN GRASA**
- 10/2011 **ESTUDIO Y EVALUACIÓN DEL CONTENIDO DE PLOMO TOTAL EN ALIMENTOS PROCESADOS EN EXPANSORES TIPO BATCH TRADICIONALES Y PROTOTIPO REDISEÑADO**

RESUMEN DE CONGRESO

- 09/2013 **THE USE OF ARTISANAL POPPING MACHINES IN ANDEAN COUNTRIES CAUSES LEAD CONTAMINATION OF EXPANDED GRAIN PRODUCTS**

CARTEL DE CONFERENCIA/POSTER

- 09/2018 **LIPÓLISIS DE QUESOS REDUCIDOS EN GRASA ELABORADOS CON NATA TRATADA POR HOMOGENEIZACIÓN A ULTRA-ALTA PRESIÓN**
- 12/2017 **EFFECTO DE LA ULTRA-ALTA PRESIÓN DE HOMOGENIZACIÓN (UHPH) EN NATA PARA SU APLICACIÓN EN QUESOS REDUCIDOS EN GRASA**
- 11/2017 **APLICACIÓN DE LA ULTRA-ALTA PRESIÓN DE HOMOGENIZACIÓN (UHPH) A LA NATA PARA SU APLICACIÓN EN LA FABRICACIÓN DE QUESOS REDUCIDOS EN GRASA**
- 04/2016 **ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS REDUCIDOS EN GRASA SENSORIALMENTE MEJORADOS MEDIANTE EL USO DE LA ALTA PRESIÓN DE HOMOGENIZACIÓN**
- 04/2015 **APLICACIÓN DE LA ULTRA ALTA PRESIÓN DE HOMOGENIZACIÓN A LA NATA PARA SU APLICACIÓN EN LA FABRICACIÓN DE QUESOS BAJOS EN GRASA**

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- 01/2014 01/201 **Aplicación de nuevas tecnologías para la mejora de quesos con reducido contenido de grasa**
- 01/2012 12/201 **Aplicación de la ultra alta presión por homogenización en la obtención de emulsiones submicrónicas con componentes bioactivos y su incorporación en productos lácteos**

DISTINCIONES Y PREMIOS

- 01/2014 **BECA PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**
PROGRAMA NACIONAL DE BECAS (PRONABEC)
- País** PERÚ

DERECHOS DE PROPIEDAD

PRODUCTO DESARROLLO INDUSTRIAL

Los investigadores son responsables por los datos que consignen en la ficha personal del Directorio Nacional de Investigadores e Innovadores, la cual podrá ser verificada en cualquier oportunidad por el CONCYTEC. De comprobarse fraude o falsedad de la información y/o los documentos adjuntados, el CONCYTEC podrá dar de baja el registro, sin perjuicio de iniciar las acciones correspondientes.