

FORM – DOC – 1

**CURRICULUM VITAE DEL PROFESOR (RESUMEN)
(PARA USO DE LAS UNIDADES ACADÉMICAS)**

I. INFORMACIÓN GENERAL									
Primer Apellido			Segundo Apellido			Nombres			
JHONG			HUAMAN			JORGE HUMBERTO			
Fecha de Nacimiento			Lugar de nacimiento (Departamento, País)		Condición		Año de Ingreso a la docencia		
Día	Mes	Año	LIMA ,PERÚ		Contratado	Ordinario	Contratado	Ordinario	
10	01	1952			X		2000		
CATEGORÍA (solo para los ordinarios)			Auxiliar	Asociado	Principal	JP			
II. FORMACIÓN/ESTUDIOS REALIZADOS									
Grados académicos y/o Título profesional	Universidad y/o institución	Grado obtenido (mención)	Estudios Concluidos		Año de obtención del grado				
			Si	No					
BACHILLERATO	UNIVERSIDAD INCA GARCILASO DE LA VEGA	BACHILLER EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS	X		2010				
LICENCIATURA	UNIVERSIDAD INCA GARCILASO DE LA VEGA	LICENCIADO EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS	X		2012				

III. PARTICIPACIÓN EN PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN (Comenzar por los últimos cinco años y luego agregar anualmente. Adicionar las páginas que sean necesarias necesario)

Nombre del programa o curso	Institución	Horas	Año
TALLER "PASION POR ELVINO Y EL PISCO "	INSTITUTO DEL VINO Y DEL PISCO (IDVIP)	6 h.	2016
TALLER "EL MUNDO DE LA CERVEZA"	INSTITUTO DEL VINO Y DEL PISCO (IDVIP)	9h	2015
TALLER DE CAPACITACION DOCENTE EN DIDACTICA E INSTRUMENTOS DE EVALUACION.	USMP	75 h.	2014
TALLER DE CAPACITACION DOCENTE	USMP	12 h.	2014
TALLER "INTRODUCCIÓN A LAS AULAS VIRTUALES EN LA DOCENCIA UNIVERSITARIA"	USMP	17 h	2011

IV. EXPERIENCIA DOCENTE

Universidad	Semestre de inicio	Semestre de término	Asignaturas	Nº de semestres dictados
USMP	2000-2	2004-2	ALIMENTOS Y BEBIDAS I	9
USMP	2005-1	2010-2	GESTION Y TECNICAS DE COMEDOR. BAR, COCINA Y BANQUETES PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES.	12
USMP	2011-1	2014-2	TALLER DE RESTAURANTES	8
USMP	2015-1	2019-1	TALLER DE RESTAURANTES TALLER DE GASTRONOMIA	10
USIL	2012-2	2014-2	DISEÑO DE CARTA DISEÑO DE MENU I DISEÑO DE MENU II EVENTOS Y BANQUETES ORGANIZACIÓN DE EVENTOS TECNICAS DE SERVICIO NORMAS DE ETIQUETA INTRODUCCION AL VINO I INTRODUCCION AL VINO II	4

V. EXPERIENCIA PROFESIONAL

Institución	Cargo	Año de inicio	Año de término	Años de ejercicio profesional
RESTAURANTE "JEAN PATRICK" COCINA FRANCESA	CAPITAN	30/12/01	31/11/02	1
RESTAURANTE "ROYAL": COCINA CHINA	MAÎTRE	01/10/99	22/06/01	2
RESTAURANTE "VILLANOVA" (SALÓN PETIT VATEL: COCINA FRANCESA, SALÓN FRATELLI :COCINA ITALIANA)	MAÎTRE	31/08/98	30/09/99	1
HOTEL COUNTRY CLUB – RESTAURANTE "LE PERROQUET"	CAPACITADOR - CAPITAN	01/07/98	30/08/98	
RESTAURANTE "ROYAL" COCINA CHINA	MAÎTRE	01/09/97	03/05/98	1
RESTAURANTE "VILLANOVA" (SALÓN EXPRESO DE ORIENTE: COCINA CHINA Y JAPONESA)	MAÎTRE	30/06/94	31/07/97	3
RESTAURANTE "BONAPARTE" COCINA INTERNACIONAL	MESERO	15/01/93	22/01/94	1
RESTAURANTE PARRILLA "LOS AÑOS LOCOS DE SAN ISIDRO"	CAPITAN	16/12/91	27/12/92	1
BINGO "LAS VEGAS"	ADMINISTRADOR RESTAURANTE– CAFETERÍA - BAR	01/01/88	06/09/91 3	3
RESTAURANTE "CHIFA YUT KUNG" COCINA CHINA INTERNACIONAL	MAÎTRE	03/03/86	30/12/87	2
RESTAURANTE" RIU KIU" COCINA CHINA-JAPONESA	MESERO	22/05/83	08/05/84	1
RESTAURANTE "CHIFA CENTRAL" COCINA CHINA CANTONESA	ADMINISTRADOR	09/05/70	31/12/81	11

VI. PREMIOS, DISTINCIONES Y RECONOCIMIENTOS

--	--	--	--

VII. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA (últimos cinco años)

Referencia de la publicación/patente (*)

**Producción científica y
tecnológica**

