

FORM – DOC – 1

CURRICULUM VÍTAE 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
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, DISTINCIIONES Y RECONOCIMIENTOS				

VII. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA (últimos cinco años)

Referencia de la publicación/patente (*)

Producción científica y tecnológica	
--	--

