

FORM – DOC – 1

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

I. INFORMACIÓN GENERAL										
Primer Apellido			Segundo Apellido				Nombres			
Buitrón			Baca				Augustin			
Fecha de Nacimiento			Lugar de nacimiento (Departamento, País)			Condición		Año de Ingreso a la docencia		
Día	Mes	Año	Apurímac			Contratado	Ordinario	Contratado	Ordinario	
02	01	1966				Contratado		2002		
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						
Bachiller	Inca Garcilaso de la Vega	En Educación Secundaria	si		2013					
Licenciado	Inca Garcilaso de la Vega	Especialidad. "Filosofía, Lógica y Ciencias Sociales"	si		2013					

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
Certificación para Juez	World Association of Chefs Societies	16	2018-I
Riesgos Biológicos y Radiológicos en laboratorios	USMP	4	2018
Gestión de residuos Sólidos en la Universidad	USMP	4	2018
Docentes Trabajo Seguro pantallas de Visualización de datos	USMP	4	2018
Inteligencia Emocional Preventiva	USMP	4	2018

IV. EXPERIENCIA DOCENTE

Universidad	Semestre de inicio	Semestre de término	Asignaturas	Nº de semestres dictados
Universidad San Martín de Porres	Semestre I 2002		Taller de Cocina	2019 - I
Instituto de Alta Cocina y Gastronomía USMP	Semestre I 2019		Técnicas Culinarias	2019 - I
Enteci	Semestre I 2004	Semestre II 2007	Cocina Peruana, internacional	2007 - II
Instituto Los Andes	Semestre II 2004	Semestre I 2006	Cocina Peruana, Internacional	2006 - I

V. EXPERIENCIA PROFESIONAL

Institución	Cargo	Año de inicio	Año de término	Años de ejercicio profesional
Cámara de Comercio de Lima	Vocal en sub comité de Gastronomía	2019		Actualidad
Instituto de Alta Cocina y Gastronomía USMP	Director	2019 I		Actualidad
Universidad San Martín de Porres FCCTP	Responsable de Área Hotelera	2017 - I	2018 - II	2 años
Universidad San Martín de Porres FCCTP	Docente	2002 - I		Actualidad
Pontificia Universidad Católica del Perú	Consultor	2016-I	2016 -II	1 año
Vargas Catering (Santa Cruz – Bolivia)	Jefe de Proyecto y Gerente de Alimentos y Bebidas	2013	2015	3 años

Corporación Hotelera J,W, Marriot		Chef Ejecutivo	1999	2002	3 años
VI. PREMIOS, DISTINCIONES Y RECONOCIMIENTOS					
Medalla de Oro	Emirates Culinary Guild	Por la Contribución Culinaria Mundial		2018	
WCWB Ambassadors	Worldchefs	Obra Humanitario		2017	
WCWB Emergency Task Force	Worldchefs	Equipo de Cocineros sin Frontera		2016	
Medalla de Presidente	Worldchefs	Contribución de la Gastronomía Mundial		2016	
Felicitación con una carta	USMP	Por Obtener Medalla de Oro		2012	

VII. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA (últimos cinco años)	
	Referencia de la publicación/patente (*)
Producción científica y tecnológica	After Office: La mejor manera de liberarte del estrés laboral, Columnista en Negocios Perú - 2019
	Acuerdos del Mar, Columnista en Negocios Perú - 2019
	Responsable de la elaboración de recetas para la Revista “Buffets” Diario La República 2007 – 16 Tomos
	Colaborador en el Libro que editó el San Martin de Porres para el festival Gourmand Festival – Francia.

