

FORM – DOC – 1

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

I. INFORMACIÓN GENERAL										
Primer Apellido			Segundo Apellido			Nombres				
Morcia			Rivera			Frida Lina				
Fecha de Nacimiento			Lugar de nacimiento (Departamento, País)			Condición		Año de Ingreso a la docencia		
Día	Mes	Año	Lima, Perú			Contratado	Ordinario	Contratado	Ordinario	
06	08	1974				x		2009		
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						
Doctor	San Martín de Porres	Doctor en Turismo	x		2019					
	San Martín de Porres	Doctor en Psicología		X						
Maestro	San Martín de Porres	Maestro en Ciencias Gastronómicas	x		2013					
Licenciado	San Martín de Porres	Licenciado en Turismo y Hotelería	x		2006					
Bachiller	San Martín de Porres	Bachiller en Turismo y Hotelería	x		2006					

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
<ul style="list-style-type: none"> I Seminario Internacional de Patrimonio Cultural y Turismo Sostenible- Cátedra UNESCO. Del 15 al 17 de octubre 2018. 	USMP		2018
<ul style="list-style-type: none"> Taller: Organización de unidades de información y recursos web para la investigación. 6 horas. Organizado por Instituto de Investigaciones de la EPTH. Febrero 2018 	USMP		2018
<ul style="list-style-type: none"> Capacitación de Seguridad y Salud en el trabajo: Taller: ¿Soy un buen líder preventivo?. Organizado por el área de Recursos Humanos de la USMP. Octubre 2017 	USMP		2017
<ul style="list-style-type: none"> Capacitación: Genial.ly para crear proyectos colaborativos de la nube. Organizado por la USMP virtual. 16 horas. 23 al 29 de octubre 2017. 	USMP		2017
<ul style="list-style-type: none"> III Seminario Virtual. Estrategias e Instrumentos de evaluación EaD. USMP Virtual. Mayo 2017 	USMP		2017

IV. EXPERIENCIA DOCENTE

Universidad	Semestre de inicio	Semestre de término	Asignaturas	Nº de semestres dictados
San Martín de Porres	2009-1	2017-2	Historia de la gastronomía y enología	16 semestres
San Martín de Porres	2018-1	2019-II	Introducción al estudio del turismo	3 semestres

V. EXPERIENCIA PROFESIONAL

Institución	Cargo	Año de inicio	Año de término	Años de ejercicio profesional
San Martín de Porres	Directora de Posgrado EPTH	2019	-----	1 año
San Martín de Porres	Secretaria de facultad	2016	2018	3 años
San Martín de Porres	Investigadora	2009	2015	6 años
Maersk Line	Recepción – Asistente de gerencia	2008	2009	1 año y 2 meses
Class Hotel Piacenza Fiera	Recepción	2007	2008	1 año

VI. PREMIOS, DISTINCIONES Y RECONOCIMIENTOS

Universidad de San Martín de Porres	Carta de reconocimiento como mejor evaluación docente de la EPTH 2018-1		

--	--	--	--

VII. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA (últimos cinco años)

	Referencia de la publicación/patente (*)
Producción científica y tecnológica	<p>El uso simbólico del territorio hacia una propuesta conceptual del turismo gastronómico. Metodología para el desarrollo de una ruta agro-gastronómica. 2019. Revista Cultura N°32</p> <p>Los clubes departamentales en Lima y la difusión de la cocina regional. Propuesta de un festival de cocinas regionales – 2018. Noviembre 2018</p> <p>Colonias austro-alemanas en la Selva central del Perú y su tradición culinaria. Octubre 2014</p> <p>Las prácticas turísticas y su abordaje en términos científicos. Julio 2014</p> <p>Antropología de la cocina hispanoamericana - Ensayo sobre la sazón peruana. 2014</p> <p>Catálogo de publicaciones en gastronomía de la EPTH en español y en inglés. 2014</p> <p>La cocina de la selva central. Pozuzo, Villa Rica y Oxapampa. 2014</p> <p>Los Premios Gourmand y la USMP - Para revista Gente Diciembre 2013</p> <p>La cocina de Villa Rica – Rescatando la identidad local – 2013</p> <p>La cocina de Pozuzo como eje central de una ruta gastronómica para su desarrollo turístico. 2013</p> <p>Cocina de hospitales. 2012</p> <p>Influencia italiana en la comida peruana. 2011</p> <p>Propuesta: Circuito Educativo: “Conociendo mi barrio” . 2010</p> <p>Propuesta: Circuito Gastronómico “Sazón en mi distrito”. 2010</p>

