

FORM – DOC – 1

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

I. INFORMACIÓN GENERAL									
Primer Apellido			Segundo Apellido			Nombres			
MORI			ATIRO			GERMAN ALEJANDRO			
Fecha de Nacimiento			Lugar de nacimiento (Departamento, País)			Condición		Año de Ingreso a la docencia	
Día	Mes	Año	POMABANBA, ANCASH- PERU			Contratado	Ordinario	Contratado	Ordinario
24	10	67				X		1998	
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	UNIVERSIDAD INCA GARCILASO DE LA VEGA	EDUCACION SECUNDARIA, ESPECIALIZACION: CIENCIAS HISTORICO SOCIALES Y FILOSOFIA	X		2010				
LICENCIADO	UNIVERSIDAD INCA GARCILASO DE LA VEGA	EDUCACION SECUNDARIA, ESPECIALIZACION: CIENCIAS HISTORICO SOCIALES Y FILOSOFIA	X		2011				
MAESTRIA	UNIVERSIDAD DE SAN MARTIN DE PORRES	GESTION DE EMPRESAS TURISTICAS Y HOTELERAS	X		ESTA EN PROCESO				

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
IDIOMA PORTUGUES – NIVEL AVANZADO	CENTRO CULTURAL PERU - BRASIL	68	2019
CURSO TALLER - EVALUACION DE LOS APRENDIZAJES	UNIVERISDAD DE SAN MARTIN DE PORRES	32	2016
CURSO CHEF MANAGER – GESTION DE COCINA	ACADEMY OF CULINARY PROFESSIONALS OF THE AMERICAS	24	2015
CURSO SERVSAFE – MANIPULACION DE ALIMENTOS	ACADEMY OF CULINARY PROFESSIONALS OF THE AMERICAS	24	2015
CURSO DE TECNICA CULINARIAS – ARTE Y CIENCIA	ACADEMY OF CULINARY PROFESSIONALS OF THE AMERICAS	24	2015
CHEF EXECUTIF CERTIFIE - CHEF EJECUTIVO CERTIFICADO	ACADEMY OF CULINARY PROFESSIONALS OF THE AMERICAS		2015
NUTRICION Y DIETETICA EN LAS PREPARACIONES CULINARIAS – BALANCE ALIMENTICIOS	ACADEMY OF CULINARY PROFESSIONALS OF THE AMERICAS	24	2015
CURSO TALLER DE CAPACITACION DOCENTE	UNIVERSIDAD DE SAN MARTÍN DE PORRES	12	2014
CURSO TALLER DE CAPACITACION DOCENTE “LA PLANEACION DIDACTICA”	UNIVERSIDAD DE SAN MARTÍN DE PORRES		2012
CURSO TALLER DE CAPACITACION DOCENTES EN DIDACTICA E INSTRUMENTOS DE EVALUACION	UNIVERSIDAD DE SAN MARTÍN DE PORRES	75	2011

LICENCIADO EN EDUCACION SECUNDARIA ESP. CIENCIAS HISTORICO SOCIALES Y FILOSOFIA- ACTUALIZACION PROFESIONAL	UNIVERSIDAD INCA GARCILASO DE LA VEGA	400	2010
DIPLOMADO INTERNACIONAL EN ACREDITACION DE LA CALIDAD EDUCATIVA	UNIVERSIDAD INCA GARCILASO DE LA VEGA	220	2009

En los ítems IV al VII, llenar anualmente para cada docente y adicionar las páginas que sean necesarias.

IV. EXPERIENCIA DOCENTE				
Universidad	Semestre de inicio	Semestre de término	Asignaturas	N° de semestres dictados
UNIVERSIDAD DE SAN MARTIN DE PORRES	2013- I	2019 - I	TALLER DE COCINA	13
UNIVERSIDAD DE SAN MARTÍN DE PORRES	2015 - I	2015 - II	TALLER DE GASTRONOMIA	02
UNIVERSIDAD DE SAN MARTÍN DE PORRES	2010	2012	GESTION Y TECNICA DE COCINA	6
UNIVERSIDAD DE SAN MARTÍN DE PORRES	2006	2009	TECNICA CULINARIA	8
UNIVERSIDAD DE SAN MARTÍN DE PORRES	1998 - II	2005 - II	CURSO DE PRACTICA DE BANQUETES BAR, COCINA, COMEDOR	13
UNIVERSIDAD ALAS PERUANAS	2013 - II	2015 - II	COCINA BASICA	3
			COCINA INTERNACIONAL	3
INSTITUTO CHEF DEL PERU	2003 - II	2006- I	COCINA PERUANA E INTERNACIONAL	5

INTECI	2002	2003	COCINA MEDITERRANEA E INTERNACIONAL	4
V. EXPERIENCIA PROFESIONAL				
Institución	Cargo	Año de inicio	Año de término	Años de ejercicio profesional
CLUB SOCIAL MIRAFLORES	CHEF DE COCINA	1996	2003	7 AÑO Y 6 MESES
VILLA NOVA	CHEF DE COCINA	1994	1995	2 AÑO
VUELO DE COCINA DOCAMPO	1ER COCINERO HASTA SUB CHEF	1986	1988	3 AÑO
INVERSIONES DE TURISMO S.A (ITURSA)	COCCINERO	1989	1989	1 AÑO
CAMILO CHAVEZ. S.A (CORPAC- AEROPUERTO JORGE CHAVEZ)	AYUDANTE HASTA 1ER COCCINERO	1980	1985	5 AÑO
RESTAURANTE - ANTICUCHERIA TIO MARIO BARRANCO. LIMA	ASESOR DE PROYECTOS DE COCCINA	2015	2016	1 AÑO Y 3 MESES
RESTAURANTE PACHA MIA HUACHIPA - LIMA	ASESOR DE PROYECTOS DE COCCINA	2012	2013	2 AÑO
RESTAURANTE EL FOGON EBRON DEPARTAMENTO DE CHICLAYO - TRUJILLO	ASESOR DE PROYECTOS DE COCCINA	2011	2012	2 AÑO
HOTEL 3 ESTRELLAS GIRASOLES LIMA MIRAFLORES	ASESOR DE PROYECTOS DE COCCINA	2009	2011	3 AÑO

RESTAURANTE 5 TENEDORES “ LOS CANTAROS “ La Molina - Lima	ASESOR DE PROYECTOS DE COCINA	2008	2009	2 AÑO
RESTAURANTE SALAS DEPARTAMENTO DE CAJAMARCA	ASESOR DE PROYECTOS DE COCINA	2006	2007	2AÑO
VI. PREMIOS, DISTINCIONES Y RECONOCIMIENTOS				
Denominación	Institución que otorga	Motivo		Año
DIRECTOR EDUCACIONAL LIMA, HUARAZ Y AREQUIPA	FORO PANAMERICANO DE ASOCIACIONES GASTRONOMICAS PROFESIONALES. WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES.	CURSOS DE CAPACITACION PARA COCINEROS PROFESIONALES Y OTROS		2014 Y ACTUALMENTE
EXPOSITOR	UNIVERSIDAD DE SAN MARTIN DE PORRES	SEMINARIO SOBRE TEMA DE HOTELERIA		2000
EXPOSITOR	DE FORUM UNESCO - UNIVERSIDAD DE SAN MARTIN DE PORRES	III ENCUENTRO IBEROAMERICANO DE FORUM UNESCO. UNIVERSIDAD Y PATRIMONIO		2000
DIPLOMA DE MERITO	ASOCIACION PERUANA DE BARMEN	XIII CONCURSO NACIONAL DE COCTELERIA CLASICA Y I CONCURSO NACIONAL DE FLAIR BARTENDING		2001
DIPLOMA DE HONOR	ACADEMIA CULINARIA DE LAS AMERICAS	FESTIVAL ARTE AROMA Y SABOR DE GASTRONOMIA TOTAL		2001
EXPOSITOR	MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA	III TALLER DE ATENCION AL CLIENTE		1999

CERTIFICADO	INSTITUTO COSTARRICENSE DE TURISMO	IV FESTIVAL GASTRONOMICO INTERNACIONAL SAN JOSE COSTA RICA	1999
RECONOCIMIENTO	MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA	PROMOVER BARRIOS ALTOS COMO ZONA ALTERNA DE DEGUSTACION DE COMIDAS Y DULCES PERUANOS	1998
DIPLOMA DE HONOR	LA ASOCIACION DE RESTAURADORES, ENOLOGOS Y ESCRITORES GASTRONOMICOS DE AMERICA LATINA Y ESPAÑA	LA GASTRONOMIA POR LOS DESTINOS AEREOS DEL MUNDO 98	1998
RECONOCIMIENTO	RESTAURANTE PUNTA SAL	PARTICIPACIÓN EN EL SERVICIO DE ALMUERZOS QUE SE OFRECIÓ EN EL MUSEO DE LA NACIÓN DURANTE LA V CUMBRE ALC – UE PERÚ	05/2008
CERTIFICADO	CROWNE PLAZA (MANAGUA NICARAGUA)	EXPONENTE DEL FESTIVAL GASTRONOMICO PERUANO	29/07 al 03/08 2008
DIPLOMA DE HONOR	MINISTERIO DE EDUCACIÓN “OFICINA DE ADMINISTRACIÓN UNIDAD PERSONAL”	CALIDAD DE PROFESOR DEL CURSO DE COCINA Y REPOSTERÍA	13/08/2004
RECONOCIMIENTO	Escuela Estoril de Portugal (España). Restaurante Torreiro Du Paso	(Exponente de la Gastronomía Peruana	09/2008

