

**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				

<b>III. PARTICIPACIÓN EN PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN (Comenzar por los últimos cinco años y luego agregar anualmente. Adicionar las páginas que sean necesarias necesario)</b>			
<b>Nombre del programa o curso</b>	<b>Institución</b>	<b>Horas</b>	<b>Año</b>
IDIOMA PORTUGUES – NIVEL AVANZADO	CENTRO CULTURAL PERU - BRASIL	68	2019
CURSO TALLER - EVALUACION DE LOS APRENDIZAJES	UNIVERSIDAD 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.**

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

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

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

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





