

MARÍN ASTOCÓNDOR MOLINA

Lima, Perú

PERFIL PROFESIONAL

Maestro instructor en Panificación con más de 25 años de experiencia en la formación técnica y en la industria panadera. Director del Área de Investigación y Desarrollo de NOVA ESCUELA, especializado en innovación de productos, planificación académica y ejecución de programas de capacitación nacional e internacional. Reconocido por su liderazgo en proyectos de desarrollo productivo, investigación aplicada y ponencias sobre la evolución de la panadería artesanal en el Perú y Latinoamérica.

EXPERIENCIA DOCENTE Y PROFESIONAL

- NOVA ESCUELA – Director del Área de Investigación y Desarrollo e Instructor de Panadería y Pastelería (1997 – Actualidad)
- SENATI – Instructor de Pastelería y Buffet (1997 – 1998)
- Escuela de Gastronomía Puntal – Instructor de Panadería y Pastelería (1996 – 1997)
- La Péndola de Oro – Profesor de Panadería Hotelera y Repostería (1996 – 1997)

FORMACIÓN ACADÉMICA

- Carrera de Nutrición y Dietética – Instituto Daniel Alcides Carrión (2019 – 2023)
- Curso Avanzado de Panadería – Escuela Richemont, Suiza (2017)
- Master Class de Masa Madre y Tecnología de Frío – Richemont, Suiza (2010)
- Especialización en Docencia Universitaria – FIDE – UNMSM (2004)
- Diplomado en Gestión de la Industria Panificadora – Universidad Agraria La Molina (2002)

PONENCIAS Y CAPACITACIONES DESTACADAS

- Expositor en 'Taste of Perú' (EE. UU.) sobre Historia de la Panificación en el Perú
- Ponente en Universidad INACAP (Chile) sobre evolución de la panadería artesanal
- Expositor principal en congresos y diplomados de Gestión Alimentaria (UNALM, CONCYTEC, USMP)
- Diseñador del Plan Curricular y programas de evaluación productiva en NOVA ESCUELA

COMPETENCIAS Y HABILIDADES

- Gestión académica y dirección de programas de formación técnica
- Investigación y desarrollo de nuevos productos panaderos
- Diseño curricular y evaluación por competencias
- Capacitación y asesoría técnica a empresas panificadoras
- Innovación en procesos de fermentación y aplicación de masa madre

UNIDADES DIDÁCTICAS QUE DESARROLLARÁ

- Panadería regional y sucedánea.

- Operaciones técnicas de panificación, pastelería comercial.
- Técnicas y diseño de decoración en la panificación, envasado en panadería y pastelería industrial
- Higiene y manipulación de alimentos, Pre elaborados y elaborados base, Conservas de insumos y materia prima
- Organización, logística y almacén, Gestión de Inventarios, procesos de recepción de insumos, Diseño de centros de distribución