



NEIDI DELGADO

GASTRONOMÍA | TURISMO | DOCENCIA

+504 9947-4061

✉ neididelgadoc@gmail.com

📍 Tegucigalpa, Honduras

FORMACIÓN ACADÉMICA

MÁSTER EN INNOVACIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURANTES (PRESENCIAL)

Basque Culinary Center (2014 - 2015)

- Donostia, España

LIC. EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS (PRESENCIAL)

UNITEC (Enero, 2009 - Julio 2013)

- Tegucigalpa, Honduras

BACHILLER EN CIENCIAS Y LETRAS

Centro Escolar Antares (Enero, 1998 - Diciembre, 2008.)

- Tegucigalpa, Honduras

DIPLOMADO: DIRECCIÓN DE MARKETING PARA RESTAURANTES (EN LÍNEA)

Asuntos Digitales. (Julio, 2023 - Noviembre, 2023)

- Madrid, España

CERTIFICADO EN EXPERIENCIA CULINARIA

UNITEC. (2017)

- Tegucigalpa, Honduras

EXPERIENCIA LABORAL

DOCENTE EN LIC. EN GASTRONOMÍA

UNITEC, Julio, 2018 - Diciembre, 2023.

- Turismo e Historia de la Gastronomía
- Adquisición y Calidad de los Alimentos
- Sostenibilidad de Alimentos y Bebidas.
- Higiene y Seguridad de los Alimentos

Referencia Laboral: Daniel O'Connor. +504 9921 - 3737

DOCENTE EN LIC. EN NUTRICIÓN

UNITEC. Octubre, 2019 - Marzo, 2020

- Preparación y Conservación de Alimentos

Referencia: Dra. Diana Méndez +504 3199 – 1576

CAJERA Y ASISTENTE ADMINISTRATIVO

Terceto Restaurante. 1 de noviembre, 2016 - 24 de diciembre, 2016.

- Supervisión de meseros y bartender.
- Apoyo administrativo.
- Resolución de problemas o quejas de clientes.
- Distribución de las asignaciones laborales de sala y bar.
- Realizar inventarios de bar y sala.
- Realizar y recibir pedidos de los diferentes proveedores.
- Realizar cierre de caja diariamente.
- Capacitación de nuevo personal de sala o caja.
- Gestión de pagos a proveedores

Referencia: Juan Carlos. +504 9940 – 0906

PASANTÍAS ACADÉMICAS

ASISTENTE DE COCINA

Piola Restaurate.. 16 de Abril- 2 de junio, 2012

- Realizar platillos fuertes, postres y pizzas.
- Realizar producción (salsas, masa de pizza, etc...)
- Mise en Place

ASISTENTE DE COCINA, BARISTA Y MESERA

Marriott Hotel. 1 de febrero - 29 de febrero, 2012

- Atención y servicio al cliente
- Realizar platillos fuertes, bebidas frías y calientes.
- Ayudar en la barra de comida del Restaurante Cocina Latina.
- Realizar producción.
- Realizar y llenar el formato de las ventas del día y de las temperaturas de los alimentos.

Referencia: Chef Ezra Maldonado. +504 9462-8220

ASISTENTE DE AMA DE LLAVES

Honduras Maya Hotel. 5 de noviembre - 4 de Diciembre, 2011

- Envoltura de cubertería.
- Servicio de bufete.
- Soporte en el área de eventos.
- Ayudar a ordenar las habitaciones.
- Preparar y distribuir ropa de cama, manteles, servilletas (eventos y restaurante), forros de las sillas, cintas de los forros, entre otros.

SEMINARIOS, FOROS, CONGRESOS & MÁS

Seminario Liderazgo Positivo. CCIT. 04/2022

Coaching Personal. CCIT. 04/2022

Correcta manipulación de alimentos y etiquetado general de alimentos previamente envasados. ARSA. 03/2022.

Seminario de Quique Dacosta. Basque Culinary Center. 04/2015.

Diálogos de Arquitectura y Gastronomía con Dani García. Basque Culinary Center. 04/2015.

RIEDEL Experience: La Copa Influye en la Bebida. Basque Culinary Center. 2015

Seminario de Grant Achatz. Basque Culinary Center. 03/2015.

Forum Culinary Action. Basque Culinary Center. 02/2015

- Talleres complementarios: (1) Diseñate y (2) Monetizate

BCC Host: Tendencias e Innovación en Sala y Servicio. Basque Culinary Center. 12/2014

- Talleres complementarios: (1) Elaboración de una carta Y (2) Análisis Sensorial.

Congreso Gastronómico: San Sebastián Gastronómica. Diario Vasco. 10/2014

CURSOS RECIBIDOS

Barismo - Intensivo. Cafetano. 06/2016

Catación de Café - Intensivo. Cafetano. 05/2016

Jazztronomía: Maridaje entre Cerveza, Gastronomía y Jazz. Basque Culinary Center. 2015.

Cocina Tradicional Vasca. Basque Culinary Center. 2015

El Negocio del Catering. Basque Culinary Center. 2015

Cata Avanzada de Vinos. Basque Culinary Center. 2015

La Rioja, Más que un vino. Basque Culinary Center. 2014

Negocios Internacionales. Universidad Nacional Andrés Bello. Chile. 12/2012

OTROS

Biting The World. Food Blog. Mayo, 2016

- Venta de Chocolates Hondureños .
- Creación de contenido
- Compartir experiencias gastronómicas y turísticas
- Cobertura de eventos, como apertura de restaurantes, lanzamiento de menús, entre otros.

BUEN PROVECHO

Colaboración por medio de recetas publicadas desde 2017 - 2019 en la revista.

IDIOMA

• Español
Nativo

• Inglés
Avanzado

• Italiano
Básico

REFERENCIAS PERSONALES

- Chef Isaac Arbañil. Siwichi Tel. +504 8813 – 8378
- Lic. Stephanie Barahona. FoodTopia Tel. +504 9673 – 1488.
- Lic. Carmen Elena Valladares. Vaz Consulting Tel. +504 9980 – 1738
- Msc. Adela Balderas. Basque Culinary Center Tel. +34 6769 – 22290

CONSTANCIA

Por este medio Hago Constar Que: DELGADO CORDOVA NEIDI JOAN, laboró para esta Institución desde el 19 de ABRIL de 2021 hasta el 20 de DICIEMBRE de 2023 desempeñándose como DOCENTE.

Y para los fines que al interesado convengan, se le extiende la presente en la ciudad de Tegucigalpa, Municipio del Distrito Central, 23 de FEBRERO de 2024



LIC. GLORIA IZAGUIRRE
GERENTE DE RECURSOS HUMANOS

UNITEC Tegucigalpa

Boulevard Kennedy, V-782, frente
a Residencial Honduras.

+504 2268-1000

UNITEC San Pedro Sula

Calle hacia Armenta, contiguo a
Altis Business Park

+504 2564-5600

CONSTANCIA

Por este medio Hago constar que: **DELGADO CORVOVA NEIDI JOAN**, laboró para esta Institución con **CONTRATOS HORA CATEDRA**, como **DOCENTE**, durante los siguientes periodos académicos:

Del 16 de julio al 27 de septiembre 2018

Del 10 de octubre al 21 de diciembre 2018

Del 14 de enero al 27 de marzo 2019

Del 8 de abril al 26 de junio 2019

Del 15 de julio al 26 de septiembre 2019

Del 9 de octubre al 19 de diciembre 2019

Del 20 de enero al 01 de abril 2020

Del 27 de abril al 8 de julio 2020

Del 20 de julio al 30 de septiembre 2020

Del 12 de octubre al 23 de diciembre 2020

Del 18 de enero al 31 de marzo 2021

Y para los fines que al interesado convengan, se le extiende la presente en la ciudad de Tegucigalpa, Municipio del Distrito Central, 23 de febrero de 2024.



LIC. GLORIA M. IZAGUIRRE
GERENTE DE RECURSOS HUMANOS

UNITEC Tegucigalpa

Boulevard Kennedy, V-782, frente a
Residencial Honduras.

+504 2268-1000

UNITEC San Pedro Sula

Calle hacia Armenta, contiguo a Alía
Business Park

+504 2564-5600

28 de Diciembre de 2016.

CONSTANCIA LABORAL

Yo, Juan Carlos Molina, Mayor de edad, nacionalidad hondureña, y de este domicilio, quien comparece es su condición de representante legal de la empresa Alianza Gourmet S de RL, con facultades suficientes hace Constar que el Srta. **Neidi Joan Delgado Córdova** con tarjeta de identidad No **0801-1991-15332.**, laboro para nuestra empresa, desde **01 de Noviembre al 24 de Diciembre de 2016**, en la cual demostró ser una persona honrada, puntual, organizada y con excelentes relaciones personales, por lo que puedo dar fe que cualquier proyecto y/o tareas que se le asigne las culminara con éxitos.

Cualquier consulta sobre su persona nos pueden contactar con mucho gusto.

Gracias de antemano.

Atentamente,



Juan Carlos Molina

Gerente General

tercetohn@outlook.com

+504 2243-5232

**ALIANZA GOURMET
S. de R.L.
GRUPO ALGO
RTN: 08019016851967**