



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 (Octubre, 2014 - Julio, 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 (Julio, 2016 - Marzo, 2017)

- Tegucigalpa, Honduras

EXPERIENCIA LABORAL

INSTRUCTOR DE DIPLOMADO EN ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

Altius Business School (Modalidad: Remota). Actualmente

- Diseño de planes de clase, objetivos académicos y material didáctico.
- Evaluación de estudiantes mediante actividades prácticas.
- Integración de ejemplos reales de la industria restaurantera para enriquecer el aprendizaje.

Referencia Laboral: Edwin Sanjur. +507 6545-4947

DOCENTE EN LIC. EN GASTRONOMÍA

UNITEC, Julio, 2018 - Diciembre, 2023.

- Planificar, preparar e impartir clases teóricas en las asignaturas:
 1. Turismo e Historia de la Gastronomía
 2. Adquisición y Calidad de los Alimentos
 3. Sostenibilidad de Alimentos y Bebidas.
 4. Higiene y Seguridad de los Alimentos.
- Elaborar sílabos y materiales didácticos adaptados a metodologías activas de enseñanza-aprendizaje.

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

DOCENTE EN LIC. EN NUTRICIÓN

UNITEC. Octubre, 2019 - Marzo, 2020

- Diseñar e impartir la asignatura:
 1. Preparación y Conservación de Alimentos,
- Integrando prácticas de cocina, elaborando recetas con los grupos alimenticios.

Referencia: Dra. Diana Méndez +504 3199 – 1576

CAJERA Y ASISTENTE ADMINISTRATIVO

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

- Liderar la supervisión de meseros y bartenders, optimizando la coordinación del servicio y reduciendo tiempos de espera de clientes.
- Implementar mejoras en la organización administrativa, logrando mayor eficiencia en los procesos internos.
- Resolución de manera efectiva quejas e incidencias, incrementando la satisfacción y fidelización de clientes.
- Organizar y distribuir las asignaciones laborales de sala y bar, asegurando una cobertura óptima en horarios de alta demanda.
- Realizar y mantener inventarios precisos de sala y bar, evitando pérdidas innecesarias.
- Gestionar y recibir pedidos de proveedores, garantizando la disponibilidad continua de insumos.
- Ejecutar cierres diarios de caja con precisión, asegurando un control financiero..
- Capacitación de nuevo personal de sala y caja, asegurando su rápida integración.
- Administrar pagos a proveedores, manteniendo relaciones comerciales fluidas y confiables.

Referencia: Romina Guerrero. +504 9551 - 6103

ASISTENTE DE COCINA

Piola Restaurante. 16 de Abril- 16 de junio, 2012

- Contribuir a la elaboración de platillos fuertes, postres y pizzas con estándares de calidad uniformes, apoyando el flujo eficiente del servicio.
- Optimizar la producción de salsas y masas para pizza, reduciendo tiempos de preparación y asegurando frescura en los insumos.
- Mantener un control preciso de inventarios, evitando quiebres de stock y desperdicios de ingredientes.
- Cumplir con los protocolos de limpieza y desinfección, asegurando un entorno de trabajo seguro y libre de contaminantes.
- Desarrollar habilidades en trabajo bajo presión y en equipo durante horarios de alta demanda, adaptándome rápidamente a las necesidades de la cocina.

ASISTENTE DE COCINA, BARISTA Y MESERA

Marriott Hotel. 1 de febrero - 15 de marzo, 2012

- Brindar servicio al cliente, asegurando una experiencia cordial y eficiente.
- Apoyar en la barra de comida, preparando y sirviendo alimentos y bebidas con calidad y presentación consistente.
- Preparar mesas y mantener la limpieza y orden en el área de servicio, cumpliendo con normas de higiene.
- Elaborar platillos fuertes, bebidas frías y calientes, siguiendo recetas y estándares establecidos.
- Realizar producción y mise en place para la cocina y la cafetería, optimizando tiempos de preparación.
- Llevar el control diario de ventas y registré las temperaturas de los alimentos para garantizar su inocuidad.

Referencia: Chef Ezra Maldonado. +504 9462 - 8220

ASISTENTE DE AMA DE LLAVES

Honduras Maya Hotel. 5 de noviembre - 10 de diciembre, 2011

- Realizar la envoltura y presentación de cubertería, garantizando estándares de higiene y estética.
- Atender el servicio de buffet, asegurando reposición oportuna y atención a los comensales.
- Brindar soporte logístico en el montaje y coordinación de eventos.
- Colaborar en la organización y preparación de habitaciones para huéspedes.
- Coordinar con recepción para asegurar la entrega de habitaciones en tiempo establecido.
- Preparar y distribuir ropa de cama, manteles, servilletas, forros y accesorios para eventos y restaurante, manteniendo inventarios en orden.

PROYECTOS ESPECIALES Y COLABORACIONES

CREADORA DE CONTENIDO

Food Blog "Biting The World". Mayo, 2016 - actualidad

- Desarrollar, producir y compartir contenido atractivo, relacionado con experiencias culinarias, reseñas de restaurantes y tendencias gastronómicas.
- Escribir reseñas detalladas sobre experiencias gastronómicas, platos y servicios.
- Colaborar con marcas, restaurantes y eventos gastronómicos, con marcas locales e internacionales.
- Analizar métricas y tendencias para mejorar la estrategia de contenido.
- Crear contenido original en formato de fotografía, video y texto para diversas plataformas (blog y redes sociales), con conocimientos en CapCut, Meitu y Canva.

COLABORACIÓN GASTRONÓMICA

Revista Buen Provecho. 2017 - 2019

- Desarrollo y redacción de recetas dulces, publicadas en la revista, en formato digital y en físico.

SEMINARIOS, FOROS, CONGRESOS & MÁS

Bootcamp de Liderazgo y Gestión de Equipos Profesionales. Asuntos Digitales. Cursando.

Seminario Liderazgo Positivo. CCIT. 04/2022

Seminario Coaching Personal. CCIT. 04/2022

Seminario Proceso Efectivo de la Venta. CCIT. 04/2022.

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

Taller ¿Cómo organizar congresos, convenciones, ferias y exposiciones?. Eventia. 03/2017

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) Monetízate

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

Dirección de marketing on-line. INFOP. 07/2025.

Comunicación digital. INFOP. 07/2025.

Manipulación Segura de Alimentos. INFOP. 07/2025.

Estrategias de marketing y posicionamiento de la empresa. FEDECATUR. 03/2025

Innovación educacional. Coursera. 09/2023

Aprendizaje Basado en la investigación. Coursera. 11/2022

Comunicación efectiva para el líder actual. Coursera. 05/2022

Claves para la innovación en la docencia universitaria. Coursera. 05/2022

Estrategias para la Transformación digital. Universidad Nacional Andrés Bello. Santiago de Chile. 05/2021

Barismo - Intensivo. Cafetano. 06/2016

Catación de Café - Intensivo. Cafetano. 05/2016

Jazztronomía: Maridaje entre Cerveza, Gastronomía y Jazz. Basque Culinary Center. 07/2015

Cocina Tradicional Vasca. Basque Culinary Center. 07/2015

El Negocio del Catering. Basque Culinary Center. 02/2015

Cata Avanzada de Vinos. Basque Culinary Center. 01/2015

La Rioja, Más que un vino. Basque Culinary Center. 11/2014

Gestión para la Organización de Eventos. INFOP. 08/2014

Ceremonial, Protocolo, Etiqueta. INFOP. 07/2014

Fundamentos Básicos del Turismo Sostenible. INFOP. 07/2014

Negocios Internacionales. Universidad Nacional Andrés Bello. Chile. 12/2012 (15 días)

IDIOMA

• Español
Nativo

• Inglés
Avanzado

• Italiano
Básico

REFERENCIAS PERSONALES

- Chef Isaac Arbañil. Restaurante Siwichi Tel. +504 8813 – 8378
- Lic. Stephanie Barahona. FoodTopia Tel. +504 9673 – 1488.
- Ing. Rufo Paredes. Colab App Tel. +504 9452 – 4595.
- 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 Al'ia
Business Park

+504 2564-5600

Alianza Gourmet S de R.L
Mall Multiplaza
Tel: 2243-5232
Oficinas Colonia Tepeyac
Edificio Plaza Visión 3 Nivel
Email: tercetohn@outlook.com

TERCETO

Restaurante Bar Café

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**