



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 (Presencial)

UNITEC (Julio, 2016 - Marzo, 2017)

Tegucigalpa, Honduras

Experiencia laboral

Programa de Mentorías.

Voces Vitales. Septiembre 2026 - Actualmente

- Brindar acompañamiento, guía y herramientas, a través de un proceso estructurado de mentoría.
- Guiar en temas de administración y estrategia empresarial, entre otros...
- Desarrollo de estrategias empresariales para el emprendimiento "Sal para conservación", logrando fortalecer la administración de la marca.

Referencia: Isis Durón. +504 9928 - 2113.

Programa de Mentorías.

Voces Vitales. Septiembre - Noviembre, 2025.

- Brindar acompañamiento, guía y herramientas, a través de un proceso estructurado de mentoría.
- Guiar en temas de liderazgo, emprendimiento, gestión de proyectos, innovación, toma de decisiones, gestión de redes sociales y creación de contenido, entre otros...
- Desarrollo de estrategias de marketing para el emprendimiento "Delicias del Pan", logrando fortalecer la identidad visual y el posicionamiento de la marca.
- Gestión y diseño del plan de redes sociales, optimizando la interacción con la audiencia y el alcance orgánico de los productos.
- Ejecución de tácticas de expansión para la incursión en nuevos mercados y la apertura de puntos de venta estratégicos.

Referencia: Isis Durón. +504 9928 - 2113.

Instructor De Diplomado en Administración de Restaurantes

Altius Business School. Septiembre, 2025 - Diciembre, 2025

- Impartir clases en entornos virtuales para profesionales de diversas nacionalidades, adaptando el lenguaje técnico y los modelos de negocio a distintos mercados internacionales.
- Desarrollo integral de planes de estudio, objetivos de aprendizaje y material didáctico especializado en la gestión de negocios gastronómicos.
- Integración de casos de estudio y ejemplos reales de la industria, facilitando herramientas aplicables directamente a la operación diaria de un restaurante.

Referencia Laboral: Marjorie Alvarado. +504 3371 - 5434

Docente en Lic. en Gastronomía

UNITEC, Julio, 2018 - Diciembre, 2023.

- Planificar, preparar e impartir clases teóricas, en áreas como: Turismo e Historia de la Gastronomía, Adquisición y Calidad de los Alimentos, Sostenibilidad de Alimentos y Bebidas e Higiene y Seguridad de los Alimentos.
- Elaborar sílabos y materiales didácticos, basados en competencias y metodologías activas de enseñanza - aprendizaje.

Referencia Laboral: Daniel O`Connor - Jefe Académico. +504 9921 – 3737

Docente En Lic. en Nutrición

UNITEC. Octubre, 2019 - Marzo, 2020

- Planificar, preparar e impartir clase teórica - práctica: Preparación y Conservación de Alimentos,
- Elaborar sílabos y materiales didácticos, basados en competencias y metodologías activas de enseñanza - aprendizaje, integrando elaboración de recetas por grupos alimenticios.

Referencia: Dra. Diana Méndez - Jefe Académico. +504 3199 – 1576

Asistente administrativo

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

- Liderar la supervisión de meseros y bartenders.
- Implementar mejoras en la organización administrativa.
- Resolución de manera efectiva quejas e incidencias.
- Organizar y distribuir las asignaciones laborales de sala y bar.
- Realizar y mantener inventarios precisos de sala y bar.
- Gestionar y recibir pedidos de proveedores; y administrar los pagos.
- Ejecutar cierres diarios de caja con precisión.
- Capacitación de nuevo personal de sala y caja.

Referencia: Romina Guerrero - Socia comercial. +504 9551 – 6103

Pasantías Académicas

Asistente de Cocina

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

- Contribuir en la elaboración y producción de platos fuertes, postres y pizzas, asegurando calidad y presentación constante.
- Optimizar procesos de producción de salsas y masas para pizza para mejorar rendimiento y reducir desperdicios
- Mantener control preciso de inventarios: registro de entradas/salidas, rotación de stock y notificación de faltantes.
- Cumplir estrictamente los protocolos de limpieza y desinfección, garantizando condiciones sanitarias y seguridad alimentaria.

Asistente de Cocina, barista y mesera

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

- Brindar servicio al cliente garantizando atención cordial y eficiente.
- Preparar y servir alimentos y bebidas con calidad y presentación uniforme.
- Mantener orden y limpieza en el área de servicio cumpliendo normas de higiene.
- Elaborar platillos y bebidas siguiendo recetas y estándares establecidos.
- Realizar mise en place optimizando tiempos de preparación.
- Controlar ventas diarias y temperaturas de alimentos asegurando inocuidad.

Referencia: Chef Ezra Maldonado. Chef Ejecutivo. +504 9462 – 8220

Asistente de Ama de llaves

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

- Preparar y presentar cubertería cumpliendo estándares de higiene y estética.
- Atender buffet garantizando reposición oportuna y servicio a comensales.
- Brindar soporte logístico en montaje y coordinación de eventos.
- Colaborar en la organización y preparación de habitaciones.
- Coordinar con recepción para entregar habitaciones en tiempo establecido.

Ordenar ropa de cama, manteles y accesorios, y mantener 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.
- 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

The Future of Digital. Idea Works. 08/2026

Bootcamp de Liderazgo y Gestión de Equipos Profesionales. Asuntos Digitales. 04/2025

The Future of Digital. Idea Works. 08/2025

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

Imagen Personal. CCIT. 06/2026

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

Estrategias para Transformación Digital. Universidad Nacional Andrés Bello. Santiago de Chile. 05/2022

Estrategias para la Transformación digital. UNAB. Santiago de Chile. 05/2021

Barismo - Intensivo. Cafetano. 06/2016

Catación de Café - Intensivo. Cafetano. 05/2016

Cocina Tradicional Vasca. Basque Culinary Center. 07/2015

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

Negocios Internacionales. UNAB Chile. 12/2012

Idiomas

• Español
Nativo

• Inglés
Avanzado

• Italiano
Básico

Referencias Personales

- | | |
|---|------------------------|
| • Chef Isaac Arbañil. Restaurante Siwichi | Tel. +504 8813 – 8378. |
| • Chef Eduardo Guerrero. Restaurante Malportado | Tel. +504 3176 – 0257. |
| • Lic. Stephanie Barahona. FoodTopia | Tel. +504 9673 – 1488. |
| • Ing. Gina Callizo. BCIE | Tel. +504 9716 – 3423. |

Tegucigalpa, Honduras.
09 de enero del 2026

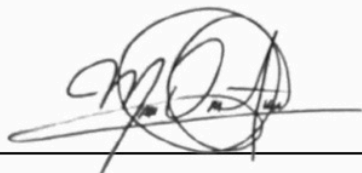
CONSTANCIA DE EJECUTORIA DOCENTE

Por medio de la presente, hace constar que el ciudadano **Neidi Joan Delgado Córdova**, titular del número de identificación **0801-1991-15332**, ha prestado sus servicios profesionales como **facilitador académico**, impartiendo en su totalidad el **Diplomado en Administración Restaurante**.

El referido diplomado se desarrolló desde el 6 de septiembre de 2025 hasta el 20 de diciembre de 2025, con una duración de dieciséis (16) sesiones, equivalentes a un total de treinta y dos (32) horas académicas, estando todos los módulos íntegramente a cargo del Sra. Delgado Córdova.

Durante el ejercicio de sus funciones, demostró un alto nivel de responsabilidad, amplio dominio de los contenidos, compromiso institucional y destacadas competencias pedagógicas, contribuyendo significativamente a la formación académica y profesional de los participantes.

La presente constancia se expide a solicitud de la parte interesada, para los fines que estime convenientes.



Marjorie Alvarado

COORDINADORA ACADEMICA

Altius Business School



CERTIFICACIÓN

Voces Vitales Honduras certifica como **Mentor(a) Vital** a:

Neidi Delgado

Por haber culminado el proceso de Certificación
del Programa de Mentoría.

22 Septiembre, 2025

Sully Pacheco
Directora Ejecutiva
Voces Vitales Honduras

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
Altia Business Park

+504 2364-3600

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 Alti
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