

01/06/2023

Centro De La Cultura Garífuna De Honduras



INFORME Trimestral

Mes:
Abril, Mayo, Junio
II

Departamento De
Biblioteca y
Archivo
Documental



Curso De Gastronomía Garífuna Actividades del mes de Abril, Mayo y Junio

01

**CURSO DE GASTRONOMÍA GARÍFUNA
POR LA PLATAFORMA DE MICROSOFT
TEAMS (MODALIDAD VIRTUAL)**

20/05/2023 de 7:00 pm a 9:00 pm

Algunos de la universidad politécnica de Honduras

02

**CURSO DE GASTRONOMÍA GARÍFUNA POR
LA PLATAFORMA DE MICROSOFT TEAMS
(MODALIDAD VIRTUAL)**

15 y 16/05/2023 7:00 pm a 9:00 pm

Publico en general y algunos de la
universidad politécnica de Honduras

03

**DEGUSTACIÓN DE GASTRONOMÍA
GARÍFUNA ESCUELA DE
GASTRONOMÍA (YO SOY CHEF) Y
EXPO-FERIA DE EMPRENDEDORES**

01/04/2023 11:00 pm a 3:00 pm

Publico en general lugar plaza central de
Tegucigalpa frente a la concha acústica

04

**EXPO-FERIA DE EMPRENDEDORES Y
EXPOSICIÓN DE GASTRONOMÍA
GARÍFUNA**

25- 26- 27/05/2023 8:00 am 5:00 pm

Centro comercial villa san miguel

05

**CURSO DE GASTRONOMÍA GARÍFUNA
POR LA PLATAFORMA DE MICROSOFT
TEAMS (MODALIDAD VIRTUAL)
GRUPO DE 8 PERSONAS.**

29/06/2023 de 6:00 pm a 8:00 pm

Personas que se registraron por medio de la
publicación de estado de WHATSAPP

INFORME Trimestral

Transmisión y socialización cultural

¿Te gustaría conocer de nuestra
gastronomía **garífuna**?

El Centro De La Cultura Garífuna De
Honduras abre su puerta para
brindarte información,
conocimiento, trasmisión de teoría y
práctica de nuestra gastronomía
garífuna.

Entre nuestra comida más representativa
están el pan de coco, el cazabe, rice and
beans, tapado y machuca, platos y
elementos no se tienen la posibilidad de
ofrecer con medidas concretas no son
siempre iguales, puesto que los platos
son hechos en función de lo que te pide
el cuerpo.

También se incluye lo que son los granos
como el trigo, frijol, arroz. De igual
utilizamos harina para elaborar el famoso
pan de Coco el cual se utiliza como
meriendas y es costumbre en la cultura
garífuna tener meriendas no solo panes
también postres, atoles, budines. El
ingrediente más representativo en la
gastronomía Garífuna es el coco el cual
es utilizado desde postres, platos fuertes
y bebidas.

Rescate cultural

La gastronomía Garífuna es
uno de los elementos
culturales que se mantienen, y
aunque existe diversidad de
platillos, la gente ajena a
nuestra cultura, no conoce o
saben poco.



Entre las preparaciones más
representativas en la gastronomía
garífuna tenemos el Guiffity que es una
bebida hecha a base de hierbas y raíces
aromáticas el cual es conocido por
nuestra población como La bebida que
cura males debido a su gran variedad de
hierbas las cuales son manzanilla,
pericón, anís, pimienta gorda, clavos de
olor, palos de hombre entre otras y a este
se le agregar el licor de preferencia.

CENTRO DE LA CULTURA GARINAGU DE HONDURAS

SEGUIMIENTO AL INDICADOR DE RESULTADO: Curso De Gastronomía Garífuna

TEGUCIGALPA M.D.C,

HONDURAS C.A



Elaborado por: Laida Judith García Chavez

**Departamento De Biblioteca y Archivo
Documental**

Fecha: 29/06/2023

CENTRO DE LA CULTURA GARINAGU DE HONDURAS

Departamento De Biblioteca y Archivo Documental

Curso De Gastronomía Garífuna

ANTECEDENTES

Para realizar la presente propuesta se hizo necesario una revisión de la organización administrativa del Centro de la cultura, que está integrado por la unidad de departamento de biblioteca y archivo documental con trabajos investigativos adelantados con el rescate de nuestras tradiciones culinarias, comunitaria en nuestras 36 comunidades y 10 asentamientos, en diversos escenarios; el análisis de diversos documentos sobre historia, memoria y entrevistas. Además también algunas personas e instituciones idóneas en el tema.

JUSTIFICACION

La Cocina Tradicional como un elemento de Identidad y Desarrollo social. Como Centro debemos formar parte en la enseñanza e investigación en nuestra Alimentación y Desarrollo, social. En el estudio de las cocinas tradicionales pueden permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva para el desarrollo y conocimiento de nuestra cultura garífuna en el país y en el extranjero.

OBJETIVO

Fomentar nuestras artes culinarias gastronómicas, en todos sus ámbitos, promoviendo la (investigación) y transferencia de conocimiento entre conocedores, culturales y profesionales, Para el desarrollo social.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Elaborar de una infografía de actividades

Presentación

flyers publicitarios

formatos de registros

Proceso de formación culinaria (Introducción a la gastronomía garífuna)

Programa de formación culinaria (Fichas técnicas de recetas)

Elaboración de formato de diploma

llevar a cabo cursos de gastronomía garífuna

DURACION

Inducion a la gastronomia 2 Hora

Formacion culinaria 6 Horas

Total = 8 hora

CONVENIO

(No Aplica)

PRESUPUESTO INVERTIDO

(No Aplica)

PERFIL DEL DESARROLLADOR

- Bachillerato
- Cocinera
- Integrate de escuelas de gastronomia y cheef
- Emprendedora de elaboracion de productos garífuna
-

REQUISITOS DEL PROMOTOR

-
- Cocinero garífuna
- Cheef profesional con conocimiento de la cultura garífuna
- Promotor cultural
- Promotor social
- Tener conocimiento de la gastronomía garífuna
- Tener conocimiento de libros, textos e informaciones de plataformas de gastronomía hondureña y garífuna.
- Formar párate de instituciones u organizaciones garífunas o afros del país.