

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

**Departamento De Biblioteca y Archivo
Documental**

Tegucigalpa MDC, 28 de marzo del año 2023.

Señor

Armando Crisanto Meléndez

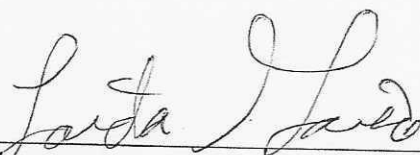
Director Ejecutivo CENCULGARH

Su Oficina

Señor Crisanto

Reciba un cordial saludo, por medio de la presente remito a su oficina el informe trimestral del indicador de **CURSO DE GASTRÓNOMA GARÍFUNA**, con la finalidad de obtener el visto bueno de su parte y de igual manera informarle sobre las actividades y el proceso de las mismas realizadas en mi unidad.

Atentamente,



LAÍDA JUDITH GARCÍA CHÁVEZ
ENCARGADA DE ARCHIVO DOCUMENTAL


28-03-23

Cc. Archivo

Cc. Dirección Ejecutiva

Cc. Gerencia Administrativa

Cc. Auditoría Interna

27/03/2023

Centro De La Cultura Garífuna De Honduras



INFORME Trimestral

Departamento De
Biblioteca y
Archivo
Documental

INFORME DE DESARROLLO Y SEGUIMIENTO

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.

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

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



Curso De Gastronomía Garífuna

01

PLANIFICACIÓN

Elaborar de una infografía de actividades

02

CREACIÓN DE INSUMOS Y MATERIALES DIDÁCTICOS

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

03

NÚMERO DE CURSOS EN GASTRONOMÍA GARÍFUNA

N° 1
Fecha de inicio: 13/03/2023

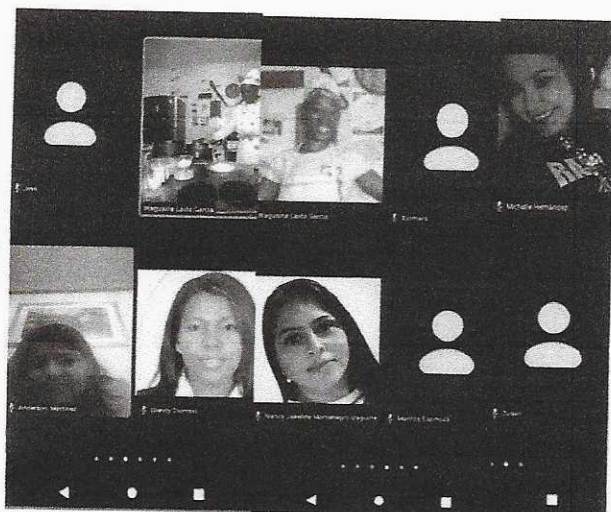
04

ETAPA 2 REVISIÓN

En desarrollo

ANEXOS

11.1 EVIDENCIAS EN IMÁGENES ROTULADAS POR LUGAR/DIA/Fecha/HORA



Curso de gastronomía
garífunas
CENCULGARH
Grupo - 10 participantes

Llamar Video Añadir Buscar

Regístrate en el enlace para
participar en el curso de ... Leer
más

Academia Yo Soy Cheer
En la escuela

Ana Luisa
Eva a tu eres mi amor

Ector bulnes

Janette Cruz

Karen Fúnez

Karolina Martinez



27/03/2023

captura de pantalla de reunion de curso por la plataforma de zoom

11.2 LISTADOS DE ASISTENCIA

Marca temporal	NOMBRE	IDENTIDAD	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	GENERO	¿Con cuál método te gustaría recibir tu taller? Actual mente solo contamos con modalidad presencial
3/3/2023 20:09:24	Ana Luisa Rodriguez	0801199214711	32298155	Analuisarodriguezcruz05@gmail.com	Femenina	Presencial
4/3/2023 16:41:36	Karen Julissa Murillo Martinez	0101198503219	97366970	Yosoy.chef@yahoo.com	Femenino	Presencial
4/3/2023 16:45:10	Hector Francisco Bulnes Bogran	0801197908776	99587288	bulnesh@gmail.com	Masculino	Presencial
5/3/2023 13:02:02	JANETTE CRUZ	0801195401939	31548079	yanacruz59@gmail.com	Femenino	Virtual
6/3/2023 19:06:33	Karen Funez	1807199300481	94769284	karenfunez16@gmail.com	Femenino	Virtual
6/3/2023 22:38:07	Nelcin Karolina Martinez	1807198700701	97706490	Nelcinkarolinamartinezfunez@gmail.com	Mujer	Virtual
8/3/2023 6:58:18	Maria Celeste Raudales Barahona	0805-1998-00342	97736228	abneiraudales15@gmail.com	Femenino	Virtual
8/3/2023 14:37:58	Vivian	0701-2004-00228	32846508	nikoliflores2712@gmail.com	Femenino	Presencial

11.3 LIQUIDACION DE VIATICOS

(No Aplica)

11.4 PROGRAMACION DE ACTIVIDADES

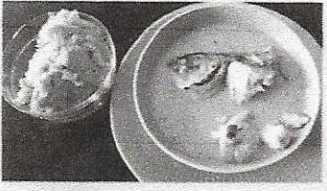
N°	Descripción
1	Creación de un flyers publicitario para registro de cupo
2	Creación a un grupo de WhatsApp e incorporar al participante
3	Invitación a ingreso a reunión por la plataforma de Microsoft teams o zoom

11.5 SOLICITUD (ENVIADAS Y RECIBIDAS)

(No Aplica)

Sé socializó una reunión con una se las alumnas con justificación de que necesitaba un poco más de retroalimentación, ya que su receta no la elaboro de la mejor manera dicha reunión se

CURSO GASTRONOMÍA Garífuna



Cupo limitado

FICHA DE REGISTRO



2222051/0517

Ave. Colon, costado No., Pla. Central, Edif. Villatoro, III Nivel, Tegucigalpa, M.D.C., Honduras, C.A.

Curso de Gastronomía Garífuna
 Proceso de formación culinaria
 (Introducción a la gastronomía garífuna)
Duración: 2 horas
Día: Lunes
Horario: de 9am a 10am
Modalidad: Presencial (Virtual)

Índice	Proceso	Procedimiento
Objetivo		
Introducción a la gastronomía garífuna		
Materiales etnológicos		
Ingredientes		
Comidas		
El cazabe y su proceso ancestral		
Bebidas		
Panes y postres		

República de Honduras, C.A.
TUBUNUCU JANICHIGUN GAINAGU
CENTRO DE LA CULTURA GARÍFUNA DE HONDURAS
 Creada por Decreto Legislativo N°. 18-2021, N°. 269-202
 Organización sin fines de lucro, año 1, 1976

Oferta el presente

CERTIFICADO

A. Laida Judith Garcia

Por haber aprobado el curso Curso de Gastronomía Garífuna
 Con formación y modalidad: formación presencial
 Del 13/03/2023 al 20/03/2023 duración: 8 horas

Dado en Tegucigalpa a los 25 día del mes de Marzo del año 2023

Registro N°. 0202301

Impartido por la unidad operativa de biblioteca y archivo documental (CCNCUGARH)

Dr. Crisanto Melendez
 Director ejecutivo

Laida Judith Garcia
 Instructora

Av. Colon, costado No., Pla. Central, Edif. Villatoro, III Nivel, Tegucigalpa, M.D.C., Honduras, C.A.
 Tel. 2222-0511/2222-0517 Fax: 2222-0517
 E-mail: garinagu@cabecolcolor.hn
<https://garinagu.gob.hn>

Ventanilla

Programa de capacitaciones y curso

CURSO DE GASTRONOMÍA GARÍFUNA
 Potenciar nuestros platos culinarios gastronómicos, en todos sus aspectos, promoviendo la investigación y transferencia de conocimiento entre cocineros, cultivos y profesionales, para el desarrollo social.

MÓDULO DE AUTONOMÍA ECONÓMICA
 Vincular y formar a emprendedores garífuna para el desarrollo de su emprendimiento.

LECTURA CULTURAL
 Como estudiantes debemos mantener el conocimiento cultural, sus usos y costumbres, la música, la danza, la literatura, la pintura, las artesanías y nuestra historia.

+50422220511 garinagu@cabecolcolor.hn

Frente a Plaza Central, Edificio Villatoro, III Nivel Tegucigalpa, Honduras, C.A.

