

# Madelin Carolina Melgares Vasquez



## Chef cocinero profesional

Celular: (504) 33453566

Correo: melgaresmadelin@gmail.com

Dirección: Tegucigalpa, colonia Israel norte.

Chef profesional con sólida experiencia en preparación y presentación de alimentos bajo estándares de calidad e higiene de la industria hotelera y gastronómica. Experto en la elaboración de menús creativos, control de inventarios, gestión de insumos y coordinación de equipos de cocina en restaurantes, eventos y banquetes.

Destaco por mi capacidad de liderazgo, trabajo en equipo, atención al detalle y cumplimiento de tiempos de entrega, garantizando siempre la satisfacción del cliente. Apasionado por la innovación culinaria, la optimización de procesos y la implementación de técnicas modernas de cocina para ofrecer experiencias gastronómicas de alto nivel..

## EXPERIENCIA LABORAL

### Práctica profesional| Hotel LQ

Octubre 2024 - Marzo 2025

- Apoyo en la preparación y montaje de alimentos cumpliendo con los estándares de calidad e higiene propios de la industria hotelera.
- Asistencia en el servicio de alimentos y bebidas, colaborando con el equipo de cocina y coordinando acciones durante eventos y banquetes.
- Desarrollo y fortalecimiento de habilidades profesionales, como trabajo en equipo, puntualidad, atención al detalle y eficiencia en un entorno culinario de alto estándar.
- Aplicación de conocimientos técnicos en la elaboración de menús, recetas y presentación de platillos bajo la supervisión del chef.
- Participación en la innovación y creatividad culinaria, proponiendo ideas para la presentación y mejora de los platillos bajo la guía del chef.

## FORMACIÓN ACADÉMICA

Universidad Nacional Autonoma De Honduras  
**licenciatura en Trabajo social- Actualidad**

Academia Culinaria Hondureña  
**Chef Cocinero profesional | 2022-2025**

Instituto Superacion San Francisco  
**Bachillerato en ciencias y humanidades-2016-2021**

## HABILIDADES

- Preparación y cocción de alimentos según estándares de calidad.
- Elaboración y planificación de menús creativos y equilibrados.
- Montaje y presentación de platillos con estética profesional.
- Manejo de utensilios, maquinaria de cocina y técnicas modernas de gastronomía.
- Control de inventarios, gestión de insumos y almacenamiento adecuado.
- Cumplimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria.
- Coordinación de servicio en eventos, banquetes y catering.

## IDIOMAS

**Español**      **Ingles**  
Nativo      Nivel Basico

## REFERENCIAS

Lic. Daniela Alexandra Melgares Vasquez | 3339-6981  
Lic. Ayleen Amador Hernández | 95533938

## CURSOS

Manipulacion segura de alimentos- infop  
Herramientas para servicio al cliente- infop



*Donde cocinar es un placer y un arte!*



## ACADEMIA CULINARIA HONDUREÑA

OTORGA a:

# MADÉLIN CAROLINA MELGARES V.

EL PRESENTE



# Diploma

*Por haber finalizado satisfactoriamente el DIPLOMADO de*

## **CHEF COCINERO PROFESIONAL**

CON EL CUAL SE CUMPLEN LOS REQUISITOS ACADÉMICOS DE ACH  
ESTE CERTIFICADO SE OTORGA EN EL MES DE MAYO DE 2024 EN LA CIUDAD DE  
TEGUCIGALPA, HONDURAS

MAGISTER MARLYN FUNES PADILLA  
DIRECTORA EJECUTIVA

CHEF ANDREE VELÁSQUEZ  
DIRECTOR ACADÉMICO

CHEF CINDY MENDOZA  
INSTRUCTORA





La Academia Culinaria Hondureña otorga el presente Diploma a  
*Madelin Carolina Melgares Vasquez*  
 Por haber finalizado sus estudios correspondientes al

**DIPLOMADO EN CHEF COCINERO PROFESIONAL**

*Aprobado por el Comité Educativo del Instituto Americano del Consejo  
 Profesional Gastronomico de las Americas, Resolucion n 046/21*

**MADÉLIN CAROLINA  
 MELGARES VÁSQUEZ**

0801-2004-04062

*Tegucigalpa, Honduras, Mayo 2024*

**CRISTIAN PONCE DE LEÓN**  
 PRESIDENTE CPGA

**MARILYN FUNES PADILLA**  
 DIRECTORA EJECUTIVA ACH

**ANDREE VELASQUEZ**  
 DIRECTOR ACADEMICO ACH



INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL  
 E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA  
 CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS



WE ARE  
 THE ONE  
 AMERICA



# Escuela Superior de Alta Cocina Laureles



*Por Cuanto:*

*En el encuentro de delegaciones con la Academia Culinaria Hondureña y Laureles Escuela Superior de Alta Cocina se hace un común acuerdo de alianza entre las partes para el fortalecimiento de la Gastronomía Centroamericana y entre las instituciones culinarias.*



*Otorga:*

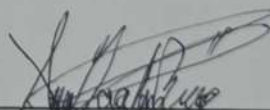
*"Diploma de Miembros de Honor"*

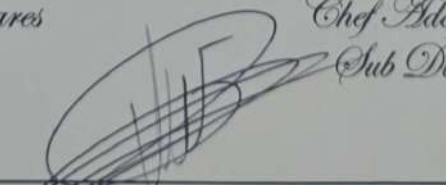
*Por el arduo labor en la enseñanza profesional en el arte culinario y la alianza entre Honduras y El Salvador como referentes de cada país.*



*Dado en Comagueta, Honduras a los treinta días del mes de Agosto del año dos mil veinticuatro.*

  
\_\_\_\_\_  
*Chef Balmore Antonio Olivares*  
*Director Académico*

  
\_\_\_\_\_  
*Chef Roloff Morales Bueno*  
*Sub Director Académico*

  
\_\_\_\_\_  
*Chef Andree Velásquez*  
*Director Academia Culinaria Hondureña*



Promoción

"Sor Marta Eugenia Soto Leiton"

El Director (a) de Instituto Gubernamental Superación San Francisco de  
Comayagüela M.D.C. Departamento Francisco Morazán

Por Cuanto Le Confiere a:  
**Madelin Carolina Melgares Vásquez**

El Grado de **Bachiller En Ciencias Y Humanidades**

El día **16** del mes de **noviembre** del dos mil **veintiuno**

En virtud de haber realizado los estudios que establecen la Ley y obteniendo la aprobación en el Examen General.

  
Director (a) del Establecimiento

El Secretario (a) de Instituto Gubernamental Superación San Francisco deja constancia de haber  
Registrado este Título bajo No. **59** Folio **112-113** del libro No. **02** el día **17** de  
**noviembre** de **dos mil veintiuno**



Secretario (a) del Establecimiento

El Secretario (a) de la Dirección Departamental de Educación de **Francisco Morazán** deja  
Constancia que el expediente de Examen General está inscrito bajo el No. **2423** Año **2021** Fecha de  
Aprobación **quince de noviembre** y de haber registrado el Título el día de hoy en el libro  
No. **19** Reg. **2423** Folio **172**  
Lugar y Fecha **Comayagüela M.D.C. 30 de noviembre del dos mil veintiuno**

Secretario (a) Dirección Deptal. de Educación

Por Tanto:

El Secretario de Estado en el Despacho de Educación, a través de la Dirección Departamental de Educación de  
**Francisco Morazán** en uso de las facultades que le confiere el decreto No. 262-2011, según los  
Artículo 23 párrafo segundo de la Ley Fundamental de Educación y el Artículo 17 del Reglamento del  
Nivel de Educación Media extiende el presente Título de:

**Bachiller En Ciencias Y Humanidades**

para que sea habido y tenido por tal y goce de los derechos que le corresponden.

Dado en **Comayagüela M.D.C.** el día **treinta** del mes de **noviembre** de dos mil **veintiuno**



Dirección Departamental de Educación