

## CURRICULUM – VITAE

## A. DATOS PERSONALES:

NOMBRE: Ericka Anel Sagastume García  
 EDAD: 31 Años  
 FECHA DE NAC.: 27 de diciembre de 1,985.  
 LUGAR DE NAC.: Ciudad de Guatemala.  
 ESTADO CIVIL: Soltera  
 DPI: 2327 15057 0101  
 CORREO ELECTRÓNICO: ericka\_anel@hotmail.com

## B. ESTUDIOS REALIZADOS

2004 – 2008 Universidad San Carlos de Guatemala  
 Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia.  
 Licenciatura en Nutrición  
 Colegiado No. 3484

2002– 2003 Instituto Belga Guatemalteco “La Sagrada Familia”  
 Título: Bachiller en Ciencias y Letras  
 No. de Registro: 11,997 – L – 1

1991 – 2001 Instituto Belga Guatemalteco “La Sagrada Familia”  
 Nivel: Pre- primario, Primario y Básico

## C. PONENCIAS DICTADAS:

2016 “Entre festejo y unidad, surge el sucús de San Luis Jilotepeque”; Lobby del edificio INGUAT, dirigida a miembros de la Asociación de guías de turistas de Guatemala. 06 de abril, 2016.

“Quitandé, confite tradicional y popular de Salamá, Baja Verapaz”; Lobby del edificio INGUAT, dirigida a miembros de la Asociación de guías de turistas de Guatemala. 06 de abril, 2016.

“Gastronomía guatemalteca”; Lobby del edificio INGUAT, dirigida a miembros de la Asociación de guías de turistas de Guatemala. 12 de septiembre, 2016.

2015 “Retrospectiva de la gastronomía guatemalteca”; en la XII Feria Internacional del Libro en Guatemala, FILGUA 2015, el día 21 de julio del 2015.

“Relatos históricos y origen de los platillos tradicionales de Guatemala”; durante la cena típica de los oficiales alumnos del Curso de Comando y Estado Mayor, promoción XXXVII, en el Comando Superior de educación del

Ejército. Escuela de Comando y Estado Mayor; el día 09 de octubre de 2015.

“Dulcería popular guatemalteca”; durante la presentación del proyecto final de la asignatura de Etiqueta, protocolo y relaciones públicas, dedicado a la dulcería antigüena... pasado, presente y futuro; de la Universidad Mariano Gálvez de Guatemala; el día 15 de noviembre de 2015.

“Bebidas tradicionales de Salamá, Baja Verapaz”; durante el IX Encuentro Nacional de Historiadores; el día 18 de noviembre de 2015.

2014

“Ingredientes Ancestrales”; en la XI Feria Internacional del Libro en Guatemala, FILGUA 2014, el día 17 de julio del 2014.

Participación como miembro del panel “Aromas y sabores de mi Guate”, en el evento “Lo mejor de Guate eres tú”; organizado por la Unidad de Formación a Distancia (FAD – INTECAP, el día 24 de septiembre del 2014.

“Breve retrospectiva histórica de la gastronomía guatemalteca”; en la Escuela de Comando y Estado Mayor del Centro de Profesionalización de Oficiales del Ejército de Guatemala.

2013

“Variedades gastronómicas del cacao de San Antonio Suchitepéquez. Durante el VIII Encuentro Nacional de Historiadores. Noviembre, 2014.

#### D. ARTÍCULOS PUBLICADOS:

2016

Gastronomía Salamateca. *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 84. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 255-274.

Gastronomía Samayaquera. *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 85. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 283-310.

Los confites derivados de la panela en Samayac, Suchitepéquez. *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 85. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 311-327.

Cho'jin, platillo tradicional de Samayac, Suchitepéquez. *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 86. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 163-182

2015 Las variedades gastronómicas del níspero en la aldea San Juan del Obispo, La Antigua Guatemala. *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 81. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 313-328.

Flores comestibles y su aplicación en la gastronomía guatemalteca. *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 81. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp.329-345.

Entre festejo y unidad, surge el sucús de San Luis Jilotepeque. *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 82. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 299-316.

La dulcería popular y tradicional que caracteriza a Salamá, Baja Verapaz. *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 83. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 303-332.

Bebidas tradicionales de Salamá, Baja Verapaz. *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 83. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 333-349.

2013 El cacao y sus variedades gastronómicas en el municipio de San Antonio Suchitepéquez. *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 79. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 155-192.

Características y propiedades nutricionales del amaranto y el bledo en la cocina tradicional guatemalteca. *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 80. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 153-178.

Los dulces populares y tradicionales de la región de Antigua Guatemala. *La tradición popular*. Boletín No. 216. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala.

#### OTROS CURSOS Y ACTIVIDADES:

2016 Diplomado en “El proceso de atención nutricional, factor clave para el éxito de intervenciones nutricionales”. Avalado por el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá. Mayo-julio 2016.

