



FICHA TÉCNICA

Del CURSO LABORAL en:

SALONERO

JUSTIFICACIÓN: En la industria de la hospitalidad, la figura del salonero es fundamental para garantizar una experiencia satisfactoria para los clientes. La demanda de personal capacitado en esta área está en constante crecimiento debido a la expansión del sector turístico y gastronómico. Este curso tiene como objetivo preparar a los participantes con las habilidades y conocimientos necesarios para desempeñarse eficientemente como asistentes técnicos en el servicio de mesa, ofreciendo un valor añadido a los establecimientos y mejorando la empleabilidad de los participantes.

El Curso Laboral de Asistente Técnico en Salonero está diseñado para proporcionar una formación integral en el servicio de alimentos y bebidas. A través de una combinación de teoría y práctica, los participantes aprenderán sobre los estándares de servicio, técnicas de atención al cliente, y manejo de situaciones especiales. El curso tendrá una duración de 220 horas, distribuidas en 12 semanas, con sesiones teóricas y prácticas.

DIRIGIDO: Estudiantes graduados, profesionales y técnicos en áreas relacionadas, este programa es abierto a una amplia gama de participantes, desde aquellos que están dando sus primeros pasos en el mundo laboral hasta profesionales con experiencia que buscan actualizar y mejorar sus habilidades.

OBJETIVO TERMINAL:

Al finalizar el programa los participantes:

- Aplicarán los conocimientos sobre los diferentes tipos de servicios de mesa y sus protocolos.
- Desarrollarán las habilidades de comunicación y atención al cliente.
- Aprenderán técnicas de venta y promoción de productos.
- Comprenderán la importancia de la higiene y seguridad en el trabajo.
- Practicarán el uso adecuado de herramientas y equipamiento de servicio.

REQUISITOS DE INGRESO:

- Copia de cédula o pasaporte
- Formulario de Inscripción llenado y firmado
- Comprobante de reserva de cupo
- Responsabilidades del Participante

CONTENIDOS:

Módulo 1: Introducción al Servicio de Mesa (8h)

- Historia y evolución del servicio de mesa
- Rol y responsabilidades del salonero

Módulo 2: Habilidades de Comunicación y Atención al Cliente (16h)

- Técnicas de comunicación efectiva
- Manejo de quejas y conflictos

Módulo 3: Protocolos y Estándares de Servicio (16h)

- Tipos de servicio (americano, francés, ruso, buffet)

- Protocolo de atención y etiqueta

Módulo 4: Conocimiento de Alimentos y Bebidas (16h)

- Categorías de alimentos y bebidas
- Pareo de alimentos y bebidas

Módulo 5: Higiene y Seguridad en el Trabajo (16h)

- Normas de higiene personal y manipulación de alimentos
- Seguridad laboral en el entorno del servicio

Módulo 6: Herramientas y Equipamiento del Salonero (16h)

- Uso y mantenimiento de herramientas de servicio
- Presentación de la mesa y disposición de cubiertos

Módulo 7: Técnicas de Venta y Promoción (12h)

- Estrategias de upselling y cross-selling
- Promoción de menús y ofertas especiales

Módulo 8: Prácticas Profesionales (120h)

- Simulación de situaciones reales

Prácticas en establecimientos asociados

DATOS GENERALES DEL PROGRAMA:

- **Fecha:** 27 de mayo al 29 de agosto del 2026
- **Duración:** 220h
- **Metodología:** Activa, participativa, y dinámica (120 horas presencial - sincrónicas y 100 horas prácticas en empresa).
- **Horario sincrónico:** miércoles y jueves de 7:00 p.m. a 9:00 p.m. y sábados de 9:00a.m. a 1:00 p.m.
- **Inversión:** \$650.00 (Separar su cupo con un abono de \$150.00).
- **Incluye:** Material Didáctico, Certificado de aprobación satisfactorio, seguro, práctica en empresa.
- **Lugar:** Plataforma Virtual Teams –
- **Contactos:** 230-8201 ITUM e-mail: itum@usma.ac.pa

FORMAS DE PAGO:

- Banca en línea o transferencia bancaria:
Banco: BANCO GENERAL
Número de cuenta: 04-42-01-066439-6 (Cuenta de Ahorro)
Nombre: UNIVERSIDAD CATOLICA SANTA MARIA LA ANTIGUA
- Autorización de pago por tarjeta de débito o crédito
- Depósito en el Banco General con Slip de Pago USMA (especial)