



usma

INSTITUTO TÉCNICO
UNIVERSITARIO MULTISECTORIAL

F-58

Ver. 1.0

Última actualización 01-09-2023

FICHA TÉCNICA

Del:

DIPLOMADO TÉCNICO EN GESTIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

JUSTIFICACIÓN: La industria de la hospitalidad, que incluye hoteles, restaurantes y otros servicios relacionados, es uno de los sectores económicos más importantes a nivel mundial. Ofrece una amplia gama de oportunidades laborales y tiene un impacto significativo en el turismo y la economía de un país. Dada la creciente competencia en esta industria y las expectativas cada vez más altas de los clientes, es esencial contar con profesionales altamente capacitados en la gestión de hoteles y restaurantes.

El Diplomado Técnico en Gestión de Hoteles y Restaurantes es un programa de formación conducente al trabajo, diseñado para proporcionar a los participantes las habilidades y conocimientos necesarios para desempeñar un papel fundamental en la gestión efectiva de establecimientos de hospitalidad, como hoteles y restaurantes. A lo largo del curso, los estudiantes adquirirán una comprensión sólida de los principios y prácticas esenciales relacionados con la administración, la atención al cliente, la operación de restaurantes y la gestión hotelera.

DIRIGIDO: Estudiantes y profesionales del sector hotelero y de restaurantes y para todo público en general.

REQUISITOS DE INGRESO:

- Copia de cédula o pasaporte
- Formulario de Inscripción llenado y firmado
- Responsabilidades del participante
- Comprobante de reserva de cupo
- (Diploma Universitario o créditos)

OBJETIVO TERMINAL:

Al finalizar el programa el participante será capaz de:

- Comprender la industria del turismo, sus segmentos y tendencias globales, así como la importancia del turismo en la economía y la cultura.
- Familiarizarse con los sistemas de gestión de propiedades y las herramientas tecnológicas utilizadas en hoteles y restaurantes, capacitándolos para utilizar eficientemente estas tecnologías en la operación diaria.
- Aplicar habilidades de marketing y ventas específicas para la industria de la hospitalidad, incluyendo estrategias para atraer y retener clientes, promoción de servicios y gestión de la reputación en línea.
- Prestar un servicio de calidad al cliente, enfatizando la importancia de la cortesía, la comunicación efectiva y la resolución de problemas.
- Conocer las normativas de seguridad alimentaria y las mejores prácticas en la manipulación y preparación de alimentos, asegurando la calidad e inocuidad de los productos servidos.
- Conocer los fundamentos de la cocina, incluyendo técnicas de cocción, manejo de ingredientes y presentación de platos.
- Entender los principios de la nutrición y la importancia de ofrecer opciones saludables en menús de hoteles y restaurantes.
- Aplicar habilidades culinarias, explorando técnicas de cocina más avanzadas, creatividad en la elaboración de platos y presentación de menús.
- Planificar menús, gestión de costos, control de inventario y optimización de la rentabilidad de los alimentos y bebidas en un establecimiento de hospitalidad.
- Comprender las responsabilidades de las amas de llaves en la gestión de habitaciones y áreas públicas de un hotel, incluyendo la limpieza, la organización y el servicio de habitaciones.

CONTENIDO

Módulo I Introducción al Turismo (8h): Este módulo proporciona una visión general de la industria turística, sus segmentos y su impacto económico y cultural.

Módulo II Sistemas de Información para Hoteles (16h): Los estudiantes aprenderán a utilizar herramientas tecnológicas y sistemas de gestión de propiedades en la operación de hoteles y restaurantes.

Módulo III Mercadeo y Ventas de Hospitalidad (16h): Este módulo se centra en estrategias de marketing y ventas específicas para atraer y retener clientes en el sector de la hospitalidad.

Módulo IV Servicio y Atención al Cliente (16h): Se enseñan habilidades esenciales para brindar un servicio excepcional al cliente, incluyendo comunicación y resolución de problemas.

Módulo V Higiene y Sanidad de Alimentos (16h): En este módulo verán las normativas de seguridad alimentaria y mejores prácticas en la manipulación y preparación de alimentos.

Módulo VI Artes Culinarias (16h): Introducción a las técnicas culinarias, manejo de ingredientes y presentación de platos.

Módulo VII Nutrición y Comida Saludable (16h): Este módulo se enfoca en la nutrición y la inclusión de opciones saludables en menús.

Módulo VIII Planeación y Control de Alimentos y Bebidas (16h): Los estudiantes aprenderán a planificar menús, gestionar costos y optimizar la rentabilidad en alimentos y bebidas.

Módulo IX Práctica Laboral (165h)

DATOS GENERALES DEL PROGRAMA:

- **Fecha:** 27 de mayo al 21 de noviembre de 2026
- **Duración:** 285 horas de formación (40h presencial y 80h sincrónicas) y práctica laboral (165 horas)
- **Horario:** Horas sincrónicas miércoles y jueves de 7:00p.m. a 9:00 p.m.
- **Horario:** Horas Presenciales sábado de 9:00 a.m. a 1:00 p.m. (El horario oficial se determina en el período de matrícula).
- **Inversión:** \$850.00, reserve su cupo con un abono de 250.00 dólares. (Preguntar por arreglo de pago)
- **Metodología:** activa, participativa, análisis de casos asesoría e intercambio de experiencias.
- **Incluye:** Material didáctico, Pasantía profesional, Seguro estudiantil, Certificado de culminación satisfactoria. No incluye materiales, ni el uniforme de práctica profesional
- **Lugar:** Plataforma Virtual MS Teams y salón #2 ITUM
- **Contactos:** 230-8201 / 6199-5638 (WhatsApp) 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).