



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PANAMÁ
CENTRO REGIONAL DE COCLÉ
COORDINACIÓN DE EXTENSIÓN
DIPLOMADO EN TURISMO SOSTENIBLE**

1. Descripción

El Diplomado en Turismo Sostenible, organizado por el Centro Regional de Coclé de la Universidad Tecnológica de Panamá (UTP), tiene como objetivo principal fortalecer las capacidades de los actores del sector turístico local en la adopción de prácticas sostenibles. Esta iniciativa responde al alto potencial turístico de la provincia de Coclé y a la necesidad de desarrollar un modelo de turismo responsable que promueva el desarrollo económico, social y ambientalmente equilibrado. La formación se imparte en modalidad semipresencial con apoyo de la plataforma Microsoft Teams y tiene una duración de 100 horas.

2. Perfil de ingreso

Este diplomado está dirigido a:

- Emprendedores, empresarios turísticos, guías, hoteleros y operadores de tours.
- Artesanos y miembros de comunidades locales interesados en integrarse al sector turístico.
- Funcionarios y gestores de turismo.
- Personas con interés en la conservación ambiental y el desarrollo comunitario.

No se requiere experiencia previa ni grado universitario, pero sí un alto compromiso con la sostenibilidad, la innovación y la participación.

3. Requisitos de ingreso

- Completar el formulario de inscripción digital.
 - Enviar copia de la cédula de identidad personal.
 - Cancelar la cuota de inscripción.
-

4. Perfil de egreso

Los egresados estarán capacitados para:

- Aplicar estrategias de conservación ambiental en actividades turísticas.
 - Desarrollar emprendimientos con enfoque de responsabilidad social.
 - Integrar comunidades locales al turismo.
 - Diseñar experiencias sostenibles que valoren el patrimonio.
 - Sensibilizar a visitantes y colaboradores sobre turismo responsable.
 - Establecer redes colaborativas para fortalecer el sector.
-

5. Costos

- Valor total del diplomado: B/. 1,050.00
- Beca del 40% UTP Coclé (primeras 20 personas): B/. 420.00
- Valor final con beca: B/. 630.00

Calendario de pago:

- Inscripción (10%): B/. 63.00 - Del 23 de junio al 25 de julio de 2025
 - Primer pago: B/. 283.50 - Del 28 de julio al 15 de agosto de 2025
 - Segundo pago: B/. 283.50 - Del 18 de agosto al 5 de septiembre de 2025
-

6. Campo laboral

Los egresados podrán desempeñarse como:

- Gestores de proyectos turísticos sostenibles
 - Emprendedores turísticos
 - Guías turísticos responsables
 - Promotores del desarrollo comunitario a través del turismo
-

7. Duración del diplomado

100 horas académicas distribuidas entre julio y septiembre de 2025.

Actividad	Junio	Julio	Agosto	Septiembre
Inscripción	23 de junio al 25 julio			
Semana de organización		21 al 25 julio		
Módulo I		29,30 y 31 de julio		
Módulo II			05, 06 y 07 de agosto	
Módulo III			12, 13, 19 y 20 de agosto	
Módulo IV			26, 27, 28 de agosto	
Módulo V				2, 3 y 4 de septiembre
Módulo VI				9,10, 11 y 16 de septiembre
Clausura y Entrega de certificados				16 de septiembre

8. Modalidad de estudio

Semipresencial (plataforma Microsoft Teams y sesiones presenciales). Turno nocturno.

10. Título que otorga

Diploma en Turismo Sostenible (Extensión Universitaria).

11. Requisitos para certificación

- Asistencia mínima del 75%
- Aprobación de los 6 módulos
- Pago completo del diplomado

12. Metodología

- Aprendizaje basado en proyectos
- Talleres prácticos y visitas de campo

- Estudios de caso
 - Foros y debates
 - Clases virtuales y mentorías personalizadas
-

13. Recursos didácticos

- Plataforma virtual
 - Presentaciones interactivas
 - Material audiovisual y guías de estudio
 - Simulaciones, estudios de caso y visitas guiadas
-

14. Evaluación

- Asistencia y puntualidad (75%)
 - Evaluación por módulo
-

15. Facilitadores

Incluye expertos en ingeniería ambiental, contabilidad, gastronomía, docencia, emprendimiento y turismo sostenible.

16. Contacto y preinscripción

- Correo: emily.ortiz@utp.ac.pa / sipe.cocle@utp.ac.pa
- Teléfono: (507) 997-7323, (507) 906-0664, (507) 997-9623

Métodos de pago:

- Caja UTP Coclé
- Depósito bancario (Fundación Tecnológica de Panamá - Banco Nacional de Panamá)
- Transferencia por banca en línea (ACH)

PLAN DE ESTUDIO

N°	MÓDULO	DESCRIPCIÓN	HORAS DE CLASE
1	Introducción al Turismo Sostenible, Gestión de PYMES Turísticas y Atención al Cliente	Principios y fundamentos del turismo sostenible Impactos del turismo en el medio ambiente, la economía y la sociedad Estrategias para minimizar impactos negativos Gestión y administración de pequeñas y medianas empresas turísticas Estrategias de atención y servicio al cliente en turismo	(15 horas) 10 horas teóricas 5 horas prácticas
2	Gestión Ambiental y Responsabilidad Empresarial en el Turismo	Uso responsable de los recursos naturales Prácticas ecoeficientes en la industria turística Conservación de la biodiversidad y gestión de residuos Responsabilidad social empresarial en el turismo sostenible Estrategias de certificación y reconocimiento ambiental	(15 horas) 10 horas teóricas 5 horas prácticas
3	Inglés para el Turismo	Vocabulario y expresiones clave en el sector turístico Comunicación con turistas internacionales Expresiones y frases para la hospitalidad Manejo de preguntas y solicitudes en inglés Práctica de diálogos en contextos turísticos	(20 horas) 20 horas prácticas
4	Desarrollo Comunitario, Emprendimiento e Innovación Turística	Integración de las comunidades locales en la cadena de valor Turismo rural y comunitario Creación y desarrollo de emprendimientos turísticos sostenibles Innovación en productos y servicios turísticos Estrategias de comercialización para emprendimientos turísticos	(15 horas) 10 horas teóricas 5 horas prácticas
5	Contabilidad y Finanzas para Negocios Turísticos	Conceptos básicos de contabilidad para emprendimientos turísticos Gestión financiera en empresas del sector turismo Presupuestación y control de costos en negocios turísticos Fuentes de financiamiento para emprendimientos turísticos Evaluación de rentabilidad en proyectos turísticos sostenibles	(15 horas) 10 horas teóricas 5 horas prácticas

6.	Gastronomía Sostenible	Cocina tradicional y sostenible Uso de ingredientes locales y de temporada Reducción del desperdicio de alimentos Prácticas culinarias responsables con el medio ambiente Creación de experiencias gastronómicas sostenibles	20 horas prácticas
----	-------------------------------	---	---------------------------

