

INSTITUTO IBEROAMERICANO EVENT PLANNER
FORMACIÓN EJECUTIVA



CURSO PRESENCIAL
TEÓRICO PRÁCTICO
“CEREMONIAL Y PROTOCOLO SOCIAL Y EMPRESARIAL”
DURACIÓN 8 SEMANAS
3 HORAS SEMANALES

OBJETIVO ACADÉMICO

Introducir al alumno en las normas básicas de Etiqueta Protocolo Social y Empresarial.

Desarrollar aptitudes y conceptos que permitan aplicar los conocimientos sobre ceremonial y protocolo, para proceder posteriormente al análisis de aspectos concretos y específicos.

Este curso está destinado a personas que tengan inquietud en temas de ceremonial y protocolo, tanto a nivel personal como profesional. No se exige ningún conocimiento previo ni requisito de acceso.

Criterios de evaluación para este curso

Los alumnos deberán de estudiar las lecciones y programa de contenido del curso, asistir y realizar clases y trabajos encomendados por su docente asignado al curso. Como evaluación final deberá desarrollar un tema sobre alguno de los módulos del programa, el trabajo de investigación final podrá ser seleccionado a criterio del alumno basado en el temario dado en el curso.

PROGRAMA DE ESTUDIO

MÓDULO 1

Concepto de ceremonial y protocolo

El valor del Ceremonial en la vida cotidiana.

Definición del Ceremonial: diferencia entre Ceremonial y Protocolo.

El valor del Ceremonial en la cotidianidad.

Prioridades: ordenes de precedencia en las leyes del Ceremonial

Las presentaciones: mecanismos y recomendaciones

MÓDULO 2

La precedencia, leyes del ceremonial
Tratamiento personal de cortesía
El saludo
Normas de etiqueta y protocolo en la mesa
Ordenamiento de vajilla y lenguaje de cubiertos
Mantelería y adornos en la mesa
La estética
Mesas formales e informales
Selección del menú y bebidas
Etiqueta de la servilleta y la copa
Lugar de honor y precedencia en las mesas: identificación de lugares
Cualidades del buen anfitrión
Estar en la mesa: comportamiento. Conversación. Discursos y brindis.
Servicio de comidas y bebidas: cómo servirse, cómo comer, accidentes.

MÓDULO 4

Educación y puntualidad
Los modales y el ridículo y las manías
La imagen personal en los eventos. Aspectos a tener en cuenta

MÓDULO 5

El ceremonial escrito
Redacción de invitaciones y contestaciones.
Reuniones en casa: comida formal, comida elegante, comida informal.
El té, cóctel, recepción, Buffet.

MÓDULO 6

Menú, ambiente y servicio

El vino que vino comprar y cuanto comprar.

Maridaje

CLASES PRÁCTICAS

Para la aprobación el alumno deberá tener 80 % de asistencia teórica al curso.

Las clases prácticas son obligatorias en su asistencia, ya que en cada una de ellas se realizará instrucción y evaluación sobre el desempeño y actitud del alumno.

Las mismas están sujetas a elección de acuerdo a necesidades del alumnado y criterio docente, disponibilidad de horarios de profesionales y /o época del año.

Incluye sin costo extra

Materiales de estudio a lo largo de todo el curso en el campus virtual

Clases prácticas con degustación de champagne, cenas entre otros servicios gastronómicos sin costos extras.

Para este curso Campus Virtual habilitado, acceso al programa completo, información extra y biblioteca virtual.