

Gestión de Protocolo

Duración:

30 horas lectivas

Metodología:

- A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.
- El alumno deberá superar las distintas unidades o capítulos de los que se componen los módulos, realizando los test, casos prácticos o ejercicios que se le vayan presentando.
- Cada curso tiene un tutor / a asignado, el cual podrá enviar a los alumnos aquellos ejercicios adicionales y pruebas de aptitud que considere necesarias.
- La comunicación con el tutor se realizará siempre a través de la herramienta de correo habilitada en la plataforma a tal efecto.
- Una vez cumplimentados los ejercicios, se deben enviar al tutor para su corrección. El tutor responderá las consultas que le plantee el alumno en un plazo máximo de 24 horas.
- A los alumnos que resulten APTOS se les enviará un CERTIFICADO DE APTITUD a la dirección indicada en la solicitud.

Programa

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Eventos y protocolo

1.1. El concepto de protocolo

1.1.1. Origen

1.1.2. Clases

1.1.3. Utilidad

1.1.4. Usos sociales

1.2. Clases de protocolo

1.2.1. El protocolo institucional tradicional

1.2.2. El protocolo empresarial

1.2.3. Protocolo internacional

1.3. Descripción de las razones y aplicaciones más habituales del protocolo en diferentes eventos.

1.4. Aplicación de las técnicas de protocolo más habituales

1.4.1. Precedencias y tratamientos de autoridades

1.4.2. Colocación de participantes en presidencias y actos.

1.4.3. Ordenación de banderas.

1.5. Aplicación de las técnicas más habituales de presentación personal.

1.6. El protocolo aplicado a la restauración.

1.6.1. Selección de comedor

1.6.2. Selección de mesas: únicas o múltiples

1.6.3. Elementos de la mesa

1.6.4. Servicio personal del plato

1.6.5. Decoración y presentación de la mesa

1.6.6. La estética de la mesa

1.6.7. Colocación protocolaria de presidencias y restantes comensales

1.6.8. Conducción de comensales hasta la mesa

1.6.9. Normas protocolarias en el momento del discurso y el brindis.

1.6.10. Normas protocolarias en el vino de honor, cóctel o recepción, buffet, desayuno de trabajo y coffee-break.