



FEUZ

FUNDACIÓN EMPRESA - UNIVERSIDAD
ZARAGOZA

GESTIÓN DE PROTOCOLO

2016

METODOLOGÍA DE LOS CURSOS

Cursos interactivos sobre materias especializadas en los que el alumno avanza de forma guiada bajo una concepción “learning by doing” (aprender haciendo). En los cursos del Área de Informática, el alumno interactúa con el programa informático en el que se está formando sin necesidad de tenerlo instalado en su equipo. En los cursos del Área de Administración y Dirección de Empresas, el alumno se involucra en situaciones reales convirtiéndose en el verdadero protagonista de la formación. Nuestros cursos pueden ser realizados por cualquier alumno sin necesidad de conocimientos previos, pudiendo llegar al nivel de profundidad y complejidad que cada alumno requiera siguiendo un avance progresivo. Además, son altamente intuitivos y sencillos de utilizar y ofrecen manuales de gran profundidad que amplían el contenido interactivo.

GESTIÓN DE PROTOCOLO

PRESENTACIÓN

Este curso muestra cómo aplicar las normas de protocolo utilizadas en diferentes tipos de eventos tales como congresos, convenciones, reuniones, foros y otros. También se examinan los protocolos utilizados en restauración.

OBJETIVOS Y CONTENIDO

Introducción

Muestra los principales objetivos del curso de Gestión de protocolo. Contenido: 1. Gestión de protocolo.

Concepto de protocolo

Muestra a qué hace referencia el término de protocolo, las principales clases que existen y los usos sociales que se le da a cada uno de ellos. Contenido: 1. Introducción. 2. Origen del término protocolo. 3. Clases de protocolo. 4. Utilidad y usos sociales.

Clases de protocolo

Trata de los tipos de protocolo considerados como los más importantes: tradicional, empresarial e internacional, analizándose cada uno de estos protocolos, así como la manera de comportarnos correctamente en distintas situaciones. Contenido: 1. Normas de un protocolo. 2. El protocolo institucional tradicional. 3. El protocolo empresarial. 4. El protocolo internacional.



Aplicaciones más habituales del protocolo

Se muestran los diferentes conceptos relativos a la celebración de eventos, así como el protocolo a seguir antes, durante y después de la celebración de cualquier tipo de evento. Contenido: 1. Importancia del protocolo. 2. Los eventos. 3. Antes del evento. 4. Durante y después del evento.

Aplicación de técnicas de protocolo (I)

Explica el concepto de etiqueta, ceremonia y ceremonial. Se analiza el protocolo en las precedencias y el tratamiento de autoridades y la presidencia, sobre todo en actos oficiales. Contenido: 1. Etiqueta, ceremonia y ceremonial. 2. Precedencias y tratamientos de autoridades. 3. La presidencia en un acto oficial. 4. Orden general de precedencias en España.

Aplicación de técnicas de protocolo (II)

Muestra cómo realizar los tratamientos de las diferentes autoridades, así como colocar a los diferentes invitados asistentes a un evento y cómo situar las banderas. Contenido: 1. Tratamiento de autoridades. 2. Colocación de participantes en presidencias y actos. 3. Ordenación de banderas.

Técnicas de presentación personal

Se da a conocer la forma correcta de presentación en cualquier tipo de acto, identificando los momentos en los que se tendrá que recurrir a la autopresentación y cómo se debe de dar de forma correcta un apretón de manos. Contenido: 1. La necesidad de la presentación. 2. Autopresentación. 3. El apretón de manos.

El protocolo aplicado a la restauración (I)

Se analizan las técnicas protocolarias más habituales utilizadas en el día a día en el sector de la restauración, entre ellas, la selección del comedor adecuado, los distintos tipos de mesa y cómo debe de estar colocada correctamente. Contenido: 1. Selección de comedor. 2. Selección de mesas. 3. Elementos de la mesa. 4. Servicio personal del plato.

El protocolo aplicado a la restauración (II)

Se muestra la colocación protocolaria de los asistentes a un acto y cómo organizar determinadas situaciones como por ejemplo los brindis, discursos y otros eventos. Contenido:



FEUZ

FUNDACIÓN
EMPRESA
UNIVERSIDAD
ZARAGOZA

1. Decoración y presentación de la mesa. 2. Colocación protocolaria de presidencias y restantes comensales. 3. Conducción de comensales hasta la mesa. 4. Protocolo del discurso y el brindis. 5. Protocolo de eventos en la restauración.



FEUZ

FUNDACIÓN EMPRESA - UNIVERSIDAD
ZARAGOZA

Fernando el Católico, 59, Escalera Dcha., 1º Izda.
50006 Zaragoza

Tel. +34.976.351.508

formacion@feuz.es
www.feuz.es