

INSTITUTO IBEROAMERICANO EVENT PLANNER  
FORMACIÓN EJECUTIVA



CURSO ONLINE  
DIPLOMA CERTIFICADO  
“CEREMONIAL Y PROTOCOLO SOCIAL Y EMPRESARIAL”

## 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, realizar los trabajos encomendados.

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 y especificaciones del docente.

## 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 3

Educación y puntualidad

Los modales y el ridículo y las manías

La imagen personal en los eventos. Aspectos a tener en cuenta

## MÓDULO 4

El ceremonial escrito

Redacción de invitaciones y contestaciones.

Reuniones en casa: comida formal, comida elegante, comida informal.

El té, cóctel, recepción, Buffet.

## MÓDULO 5

Menú, ambiente y servicio

El vino que vino comprar y cuanto comprar.

Maridaje

**Trabajo final y Entrega de Diploma Certificado**