



SERCA
INSTITUTO
DE ALTOS ESTUDIOS
ESPECIALIZADOS

CURSO ONLINE EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO EN ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



FORMACIÓN PERMANENTE

WWW.INSTITUTOSERCA.COM



Acerca de **Instituto Serca**

Instituto Serca es un centro especializado en Formación de Postgrado: Másteres, Dobles Títulos de Máster, Especialistas y Expertos Universitarios, así como Cursos Homologados por Universidades. Se caracteriza por no centrarse en la formación de expedientes, sino de personas, cuyo aprendizaje dará sentido a su experiencia.

Los Másteres, Especialistas, Expertos Universitarios y Cursos que impartimos desde Instituto SERCA, cuentan con todas las garantías y exigencias de calidad, lo que hace posible que la titulación obtenida por nuestros alumnos/as sean Títulos expedidos por prestigiosas universidades.



Metodología de Estudio

- ✓ **Campus Virtual Avanzado:** Experiencia de estudio individualizada, intuitiva e interactiva.
- ✓ **Tutorización Permanente:** Nuestro equipo docente estará a disposición del alumnado desde su matriculación hasta la finalización de todo el proceso formativo.
- ✓ **Clases en vídeo y en audio:** Cada programa formativo dispone de clases en vídeo y audios específicos por materia, para reforzar el contenido teórico.
- ✓ **Metodología E-Learning:** Modalidad 100% online adaptada a las necesidades del alumnado.
- ✓ **Evaluación:** Planteamiento de casos y actividades dirigidas a la valoración competencial del programa formativo.
- ✓ **Profesorado Especializado:** Contamos con un claustro de profesores especializado que realizará un seguimiento personalizado del aprendizaje.
- ✓ **Biblioteca Digital:** A través de nuestra innovadora plataforma digital, el alumnado podrá acceder a un amplio catálogo de libros, revistas, obras de investigación y tesis doctorales.
- ✓ **Descarga automática de certificados y actualización de notas permanente.**
- ✓ **Notificaciones en tiempo real sobre el estado y evolución del estudio.**





Campus **Virtual**

- ✓ Clases en vídeo de cada materia
- ✓ Tutorías de seguimiento en directo mensuales
- ✓ Herramientas de interacción y seguimiento: tutorización permanente, foro, emails, etc.
- ✓ Consulta directa del expediente académico
- ✓ Descarga de certificados
- ✓ ¡Y mucho más!...

Presentación del Programa

Especialízate con el **Curso de Organización de Eventos y Protocolo en Establecimientos Hoteleros** de Instituto Serca, una formación diseñada para quienes desean desarrollar una carrera profesional sólida en uno de los sectores con mayor proyección dentro de la industria hotelera.

A lo largo del temario, abordarás desde los fundamentos del sector MICE y la planificación estratégica de eventos hasta la gestión de espacios, montajes, recursos técnicos y oferta gastronómica para banquetes. Profundizarás en protocolo oficial, empresarial y social aplicado al entorno hotelero, así como en la comercialización de eventos, marketing digital, gestión económica y presupuestaria. También explorarás tipologías especiales como bodas, congresos corporativos o eventos híbridos, y conocerás las últimas tendencias en sostenibilidad e innovación tecnológica.

Con esta formación adquirirás competencias altamente demandadas que te permitirán coordinar eventos integrales, liderar equipos interdepartamentales y garantizar experiencias memorables para los clientes. Un perfil profesional completo y actualizado para destacar en el competitivo ámbito de la hotelería y los eventos.



Duración: 150 horas



Créditos: 6 Créditos ECTS



Metodología: Online



Matriculación: Permanente

Programa Académico

- ✓ Conocer los fundamentos del sector MICE, identificando tipologías de eventos en establecimientos hoteleros.
- ✓ Describir la estructura organizativa del departamento de eventos, diferenciando perfiles y competencias profesionales.
- ✓ Dominar la planificación estratégica del evento, aplicando cronogramas, check-lists y planes de contingencia.
- ✓ Clasificar espacios y montajes hoteleros, calculando aforos y gestionando recursos técnicos audiovisuales.
- ✓ Diseñar la oferta gastronómica para banquetes, coordinando tipos de servicio y control de calidad.
- ✓ Aplicar las normas de protocolo oficial, empresarial y social, ordenando precedencias y presidencias correctamente.
- ✓ Elaborar propuestas comerciales y presupuestos, utilizando estrategias de marketing y gestión económica.
- ✓ Incorporar criterios de sostenibilidad e innovación, implementando sistemas de evaluación y fidelización post-evento.



1: FUNDAMENTOS CONCEPTUALES DE LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS EN EL SECTOR HOTELERO

- 1.1. Evolución histórica del sector MICE y su vinculación con la hotelería
- 1.2. Tipologías y clasificación de eventos en establecimientos hoteleros
- 1.3. Características específicas del evento hotelero frente a otras sedes
- 1.4. Agentes intervinientes en la cadena de valor del evento
- 1.5. Marco normativo y legal aplicable a la organización de eventos

2: ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DEL DEPARTAMENTO DE EVENTOS EN EL ESTABLECIMIENTO HOTELERO

- 2.1. Organigrama funcional del departamento de banquetes y eventos
- 2.2. Perfiles profesionales y competencias del equipo de eventos
- 2.3. Coordinación interdepartamental en el hotel
- 2.4. Comunicación interna y flujos de información operativos
- 2.5. Indicadores de desempeño y evaluación del departamento



3: PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA Y GESTIÓN INTEGRAL DEL EVENTO

- 3.1. Análisis previo: briefing inicial y definición de objetivos del cliente
- 3.2. Estudio de viabilidad técnica, logística y económica
- 3.3. Cronograma y planificación temporal del evento
- 3.4. Diseño del check-list operativo y documentación interna
- 3.5. Gestión de riesgos y planes de contingencia
- 3.6. Herramientas digitales para la planificación de eventos

4: GESTIÓN DE ESPACIOS, MONTAJES Y RECURSOS TÉCNICOS

- 4.1. Análisis y clasificación de espacios para eventos en el hotel
- 4.2. Tipologías de montaje y disposición de salas
- 4.3. Cálculo de capacidades, aforos y ratios de espacio
- 4.4. Equipamiento técnico audiovisual y de iluminación
- 4.5. Decoración floral, escenografía y ambientación
- 4.6. Señalética y accesibilidad universal en los espacios



5: GESTIÓN GASTRONÓMICA APLICADA A BANQUETES Y EVENTOS

- 5.1. Diseño de la oferta gastronómica para eventos
- 5.2. Tipos de servicio en banquetes
- 5.3. Maridaje y selección de bebidas para eventos
- 5.4. Coordinación con cocina y temporización del servicio
- 5.5. Control de calidad y presentación final
- 5.6. Cálculo de escandallos y ratios de consumo

6: FUNDAMENTOS DEL PROTOCOLO APLICADO A EVENTOS HOTELEROS

- 6.1. Concepto, evolución histórica y tipologías del protocolo
- 6.2. Marco legal del protocolo oficial en España
- 6.3. Protocolo oficial, empresarial y social: diferencias y aplicaciones
- 6.4. Principios rectores: precedencia, presidencia y tratamiento
- 6.5. Símbolos institucionales: banderas, himnos y escudos



7: APLICACIÓN PRÁCTICA DEL PROTOCOLO EN EL DESARROLLO DEL EVENTO

- 7.1. Configuración de presidencias en actos institucionales y empresariales
- 7.2. Ordenación de invitados en mesas de banquete
- 7.3. Protocolo en la recepción y acogida de autoridades
- 7.4. Tratamientos honoríficos y formas de cortesía
- 7.5. Protocolo internacional y diferencias culturales
- 7.6. Vestimenta, etiqueta e indumentaria según el tipo de acto

8: COMUNICACIÓN, MARKETING Y COMERCIALIZACIÓN DE EVENTOS

- 8.1. Estrategias de comercialización del producto eventos en el hotel
- 8.2. Segmentación del mercado y públicos objetivo
- 8.3. Elaboración de propuestas comerciales y dossiers
- 8.4. Negociación y cierre de contratos con clientes
- 8.5. Marketing digital aplicado a la captación de eventos
- 8.6. Comunicación durante el evento: prensa y medios



9: GESTIÓN ECONÓMICA Y PRESUPUESTARIA DEL EVENTO

- 9.1. Estructura del presupuesto de un evento hotelero
- 9.2. Cálculo de costes directos e indirectos
- 9.3. Política de precios y márgenes comerciales
- 9.4. Facturación, cobros y gestión de anticipos
- 9.5. Análisis de rentabilidad y desviaciones presupuestarias

10: TIPOLOGÍAS ESPECIALES DE EVENTOS Y CASOS PRÁCTICOS

- 10.1. Organización integral de bodas y celebraciones sociales
- 10.2. Congresos, convenciones y eventos corporativos de gran formato
- 10.3. Eventos híbridos y virtuales en el entorno hotelero
- 10.4. Eventos gastronómicos, presentaciones de producto y showrooms
- 10.5. Incentivos, team building y experiencias corporativas

11: SOSTENIBILIDAD, INNOVACIÓN Y TENDENCIAS EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

- 11.1. Eventos sostenibles: criterios ambientales y certificaciones
- 11.2. Tecnología aplicada a la experiencia del asistente
- 11.3. Tendencias actuales en diseño y experiencia de eventos
- 11.4. Personalización y storytelling aplicado al evento hotelero
- 11.5. El futuro del sector MICE en la hotelería



12: EVALUACIÓN, CONTROL DE CALIDAD Y FIDELIZACIÓN POST-EVENTO

- 12.1. Sistemas de medición de la satisfacción del cliente
- 12.2. Reuniones de cierre y debriefing interno
- 12.3. Gestión de reclamaciones e incidencias post-evento
- 12.4. Estrategias de fidelización y repetición de cliente
- 12.5. Memoria del evento y documentación final
- 12.6. Mejora continua y aprendizaje organizativo



Titulación y Certificaciones



El alumno/a recibirá un **Certificado universitario** emitido por la **Universidad EUNEIZ**.



Descarga de certificados expedidos por Instituto Serca desde la Secretaría Virtual de nuestro Campus.



Proceso de **Matriculación**



Formalización de la matrícula:

- Completar y enviar el formulario de matriculación. Tras recibirlo, automáticamente le enviaremos sus claves de acceso a pagos/facturas.
- Una vez abonado el importe completo del Programa Formativo, el alumno/a recibirá los accesos al Campus Virtual y podrá iniciar su estudio.

Matricúlate

Más información



Métodos y facilidad de Pagos

- ✓ **Facilidad de pago:** Opciones de pago fraccionado sin intereses.
- ✓ **Seguridad:** Plataforma de pago online segura y encriptada.
- ✓ **Flexibilidad:** Varias opciones de pago como tarjeta de crédito, débito, transferencia bancaria y PayPal.
- ✓ **Descuentos:** Ofrecemos descuentos directos aplicados automáticamente al realizar la matrícula en nuestra web.
- ✓ **Simplicidad:** Proceso de pago simple e intuitivo en pocos pasos.
- ✓ **Facturación:** Descarga de facturas en el área de pagos.



¿Por qué elegir **Instituto Serca**?



Calidad en la enseñanza

Miles de alumnos/as de todo el mundo avalan nuestra **calidad** y nuestros **sistemas de enseñanza**, haciendo con Instituto Serca su especialización profesional.



Contenidos actualizados

Permanente actualización y mejora de contenidos. Instituto Serca está afiliado a las más prestigiosas instituciones de los ámbitos de **psicología, sanidad y educación**, para estar actualizados en las últimas innovaciones científicas y didácticas.



Profesionales de primer nivel

Nuestros programas formativos están diseñados por **profesionales de primer nivel** con amplia experiencia y siempre orientados al éxito profesional del alumnado.

¿Por qué elegir **Instituto Serca**?



A tu ritmo

Nos adaptamos al **ritmo de aprendizaje** de cada alumno/a. Nuestra metodología permite adaptarnos a las necesidades formativas individuales, garantizando así nuestra atención individualizada.



Tutorización

En Instituto Serca los alumnos/as disponen de un **tutor/a** a su disposición desde el momento de su matriculación, siendo prioritaria la resolución de dudas en el mínimo plazo.



Clases en vídeo

Clases en vídeo por materia para reforzar el contenido teórico. Además dispondrá de manera sistemática de un webinar de resolución de dudas.



SERCA

INSTITUTO
DE ALTOS ESTUDIOS
ESPECIALIZADOS



¿Necesita más **información**?

 www.institutoserca.com

 info@institutoserca.com

 +34 958 372 363 / 660 880 416

