



SERCA
INSTITUTO
DE ALTOS ESTUDIOS
ESPECIALIZADOS

CURSO ONLINE EN PROTOCOLO Y RELACIONES INSTITUCIONALES EN TURISMO



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 Protocolo y Relaciones Institucionales en Turismo** de Instituto Serca, una formación diseñada para quienes desean dominar las claves del ceremonial, la comunicación institucional y la organización de eventos en el ámbito turístico. En un sector donde la excelencia en el trato y la imagen son determinantes, contar con conocimientos sólidos en protocolo supone un valor diferencial altamente demandado.

A lo largo del temario abordarás desde los fundamentos históricos y el marco normativo de las precedencias hasta la gestión de la diversidad cultural, el protocolo internacional, la comunicación corporativa y la producción técnica de actos. También trabajarás la aplicación práctica en establecimientos hoteleros, ferias turísticas, congresos y relaciones con instituciones públicas y organismos internacionales.

Nuestra metodología online te permitirá avanzar a tu ritmo, compaginando el estudio con tu actividad profesional. Al finalizar, dispondrás de competencias clave para gestionar eventos, coordinar relaciones institucionales y proyectar una imagen profesional impecable en cualquier entorno turístico.



Duración: 150 horas



Créditos: 6 Créditos ECTS



Metodología: Online



Matriculación: Permanente

Programa Académico

- ✓ Conocer los fundamentos históricos y conceptuales del protocolo, identificando su aplicación al sector turístico.
- ✓ Dominar el marco normativo vigente, distinguiendo legislación internacional, nacional, autonómica y sectorial aplicable.
- ✓ Aplicar correctamente las normas de precedencias, tratamientos y simbología, resolviendo conflictos en eventos mixtos.
- ✓ Diseñar y planificar eventos turísticos e institucionales, elaborando proyectos técnicos, cronogramas y presupuestos.
- ✓ Desarrollar habilidades comunicativas e imagen profesional, incorporando oratoria, etiqueta y lenguaje no verbal.
- ✓ Comprender las diferencias culturales internacionales, adaptando la práctica protocolaria a contextos diversos.
- ✓ Implementar estrategias de relaciones institucionales y comunicación corporativa, gestionando stakeholders y reputación organizacional.
- ✓ Utilizar herramientas tecnológicas e innovadoras, aplicando tendencias digitales a la gestión de eventos turísticos.



1: FUNDAMENTOS CONCEPTUALES E HISTÓRICOS DEL PROTOCOLO APLICADO AL SECTOR TURÍSTICO

- 1.1. Origen y evolución histórica del protocolo como disciplina
- 1.2. Definición, naturaleza y ámbitos de aplicación del protocolo
- 1.3. Tipologías de protocolo y su clasificación funcional
- 1.4. Principios rectores y valores fundamentales de la práctica protocolaria
- 1.5. La figura del profesional de protocolo en el sector turístico actual

2: MARCO NORMATIVO Y LEGISLACIÓN APLICABLE AL PROTOCOLO EN EL ÁMBITO TURÍSTICO

- 2.1. Normativa internacional reguladora del protocolo y el ceremonial
- 2.2. Legislación nacional sobre precedencias y honores oficiales
- 2.3. Normativa autonómica y local en materia de protocolo
- 2.4. Regulación específica del sector turístico con implicaciones protocolarias
- 2.5. Aspectos jurídicos de la organización de actos públicos y privados

3: PRECEDENCIAS, TRATAMIENTOS Y SÍMBOLOS EN ACTOS INSTITUCIONALES

- 3.1. Sistema general de precedencias en el ámbito oficial
- 3.2. Tratamientos honoríficos y formas de cortesía protocolaria
- 3.3. Símbolos institucionales y su utilización correcta
- 3.4. Condecoraciones, distinciones y reconocimientos turísticos



4: ORGANIZACIÓN INTEGRAL DE EVENTOS TURÍSTICOS E INSTITUCIONALES

- 4.1. Tipologías de eventos en el sector turístico
- 4.2. Fases de planificación y diseño del evento
- 4.3. Gestión de recursos humanos, materiales y económicos
- 4.4. Selección y adecuación de espacios y escenarios
- 4.5. Coordinación logística y operativa durante la ejecución
- 4.6. Evaluación, memoria final y retorno del evento

5: PROTOCOLO APLICADO A ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS Y DE HOSPITALIDAD

- 5.1. La hospitalidad como expresión protocolaria del sector turístico
- 5.2. Recepción y atención protocolaria del huésped
- 5.3. Organización de eventos en establecimientos hoteleros
- 5.4. Protocolo en restauración y servicio de mesa
- 5.5. Gestión de quejas, incidencias y situaciones delicadas

6: COMUNICACIÓN INTERPERSONAL, IMAGEN Y HABILIDADES SOCIALES DEL PROFESIONAL

- 6.1. La imagen personal como elemento del protocolo profesional
- 6.2. Comunicación verbal eficaz en contextos institucionales
- 6.3. Habilidades sociales aplicadas al sector turístico
- 6.4. Etiqueta social y normas de cortesía contemporáneas



7: PROTOCOLO INTERNACIONAL Y GESTIÓN DE LA DIVERSIDAD CULTURAL

- 7.1. Fundamentos del protocolo internacional y diplomático
- 7.2. Diferencias culturales y su impacto en la práctica protocolaria
- 7.3. Gestión de la diversidad religiosa en eventos turísticos
- 7.4. Comunicación intercultural y adaptación al cliente internacional
- 7.5. Regalos institucionales y obsequios corporativos

8: RELACIONES INSTITUCIONALES Y PÚBLICAS EN EL SECTOR TURÍSTICO

- 8.1. Concepto, funciones y objetivos de las relaciones institucionales
- 8.2. Mapa de stakeholders en el sector turístico
- 8.3. Estrategias de relación con instituciones públicas
- 8.4. Gestión de relaciones con organismos turísticos internacionales

9: COMUNICACIÓN CORPORATIVA Y GESTIÓN DE LA REPUTACIÓN INSTITUCIONAL

- 9.1. Comunicación institucional integrada en organizaciones turísticas
- 9.2. Plan de comunicación aplicado a eventos y actos protocolarios
- 9.3. Relaciones con los medios de comunicación
- 9.4. Comunicación digital y redes sociales en el ámbito protocolario
- 9.5. Gestión de crisis y comunicación en situaciones adversas



10: DISEÑO, DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN TÉCNICA DE ACTOS PROTOCOLARIOS

- 10.1. Dirección artística y creativa del evento turístico
- 10.2. Producción técnica y proveedores especializados
- 10.3. Coordinación de protocolo durante el desarrollo del acto
- 10.4. Seguridad, accesibilidad y prevención en eventos
- 10.5. Sostenibilidad y responsabilidad social en la organización de eventos

11: TECNOLOGÍA, INNOVACIÓN Y TENDENCIAS ACTUALES EN PROTOCOLO TURÍSTICO

- 11.1. Transformación digital aplicada al protocolo y los eventos
- 11.2. Herramientas tecnológicas para la gestión de eventos
- 11.3. Eventos híbridos y virtuales en el sector turístico
- 11.4. Tendencias emergentes en protocolo y relaciones institucionales
- 11.5. Innovación y experiencias diferenciales en eventos turísticos

12: CASOS PRÁCTICOS Y APLICACIÓN PROFESIONAL INTEGRADA

- 12.1. Análisis de casos reales en grandes eventos turísticos internacionales
- 12.2. Diseño completo de un evento turístico institucional
- 12.3. Resolución de incidencias y situaciones protocolarias complejas
- 12.4. Evaluación de la calidad y mejora continua en la práctica profesional
- 12.5. Salidas profesionales y desarrollo de carrera en protocolo turístico



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

