

## CEREMONIAL Y PROTOCOLO

**Objetivos del curso:** Brindar las principales herramientas para poder comprender la complejidad del ceremonial y del protocolo y luego poder aplicarlo en el ámbito social, empresarial u oficial.

**Perfil de los estudiantes:** Está dirigido a aquellas personas interesadas en adquirir los conocimientos adecuados para desempeñarse correctamente en los ámbitos sociales o empresariales según las reglas del ceremonial y protocolo vigentes.

**Perfil del egresado:** Profesionales capacitados para organizar, coordinar, planificar y supervisar actos, recepciones y ceremonias en el ámbito social, empresarial y oficial.

### Modulo 1:

**El Ceremonial y el Protocolo:** Se hará un recorrido teórico por el mundo de la comunicación y por conceptos claves tales como ceremonial, protocolo, cortesía, tratamiento y etiqueta. Brevemente se introducirá a sus antecedentes históricos, se observará el ceremonial de las diferentes culturas y se analizará su tipología (público y privado). Se desarrollará el perfil del profesional de ceremonial y su relación con disciplinas afines.

**Ordenes de precedencias:** Se estudiarán las diferentes leyes de precedencia: Ley de la derecha alternada y absoluta. Ley de proximidad o izquierda. Ley lateral. Ley lineal. Orden de antigüedad. Orden alfabético. Orden Nacional. Orden Privado. Precedencias en automóviles y aviones. Ubicación de las banderas nacionales y extranjeras.

**El ceremonial escrito:** Se enseñará a redactar esquelas, tarjetas empresariales y sociales, cartas, telegramas, postales e invitaciones. Se hará foco sobre el uso de las mayúsculas, la prolijidad, la legibilidad y la fórmula de cortesía.

### Modulo 2

**Las relaciones públicas y el ceremonial empresarial:** Se puntualizará sobre el ceremonial actual, sobre la imagen y la comunicación institucional, sobre el protocolo empresario, sobre la relación con la prensa, la redacción de gacetilla y la organización de reuniones de prensa. También se explicará cómo se solicitan las audiencias, cómo se manejan las visitas de altos empresarios extranjeros y cómo se realizan las inauguraciones de plantas industriales. Así mismo se analizará la puntualidad, la cortesía en las reuniones de trabajo y en el teléfono, el ser anfitrión en la oficina, las pautas de comportamiento durante una negociación, los regalos empresariales, los cumpleaños, los nacimientos, las condolencias y las visitas a enfermos.

**El ceremonial en el ámbito laboral:** Se describirán las pautas para conseguir una entrevista laboral. Se enseñará a redactar un currículum vitae, las reglas básicas para la carta de presentación, el comportamiento adecuado para salir airoso en la entrevista y se analizarán las posibles preguntas que se realizarán durante el encuentro. Se transmitirán las normas de cortesía en el mundo laboral, la vestimenta adecuada y la formalidad necesaria para relacionarse con el prójimo.

**Mesas y cabeceras:** Se estudiarán los diferentes tipos de mesas (redonda, cuadrada, rectangular, H, T, herradura y peine), las cabeceras (estilo inglés y francés) y las precedencias y distribución de las personas en cada una de ellas.

### Modulo 3

**La mesa protocolar:** Se enseñará a ubicar correctamente en la mesa todos los elementos necesarios para realizar una comida protocolar. También se realizará un enfoque preponderante sobre las normas de comportamiento, tanto de los comensales como de los prestadores del servicio, durante una comida.

**La ceremonia del té:** Se expondrá el servicio del té. Su preparación, sus elementos y su ubicación, el servicio a la mesa, las normas generales para los invitados y el diagrama formal para ubicar el té en la mesa.

**Recepciones, comidas y reuniones:** Se instruirá sobre como planificar y coordinar recepciones, comidas y reuniones. Se hará hincapié sobre las comidas tradicionales de Argentina, sus usos y costumbres, y se analizarán diferentes alternativas de menús.

**El restaurant y el ceremonial:** Se hará enfoque sobre cómo desenvolverse y comportarse correctamente en un restaurant. Así mismo se analizará la actitud de los camareros para con los comensales y de estos últimos para con los mozos.