



Escuela Internacional de Protocolo

Guía Docente
PROTOCOLO EN LAS RELACIONES SOCIALES Y RESTAURACIÓN
Primera Convocatoria 2021/2022

Datos generales de la asignatura

Programa: **Máster en Protocolo, Organización de Eventos y Comunicación Corporativa**
Asignatura: **PROTOCOLO EN LAS RELACIONES SOCIALES Y RESTAURACIÓN**
Medida: **3.0 ECTS**
Carácter: **Obligatoria**

Temario

U1. Las relaciones sociales, educación y saber estar

Tema 1. Relaciones sociales y comunicación

Tema 2. Usos y costumbres: saludos, presentaciones y regalos

U2. La imagen y la marca personal

Tema 1. La etiqueta

Tema 2. Marca personal: una estrategia de comunicación

U3. Tipos de mesas y tipos de comedores

Tema 1. Ordenación de mesas

Tema 2. Tipos de comedores y mesas

U4. Tipos de comidas, tipos de servicio y organización de banquetes

Tema 1. La elaboración del menú y los elementos de la mesa

Tema 2. Tipos de comidas y tipos de servicio

Tema 3. La organización y planificación de comidas y banquetes

Tema 4. El servicio de catering

Equipo docente

Beatriz Maroto Villafuertes

Resultados de aprendizaje

Competencia básica

Escuela Internacional de Protocolo

Competencias generales		
resolver las necesidades y problemas específicos de los eventos de ámbito social, en particular de la organización de banquetes. (Competencias Instrumentales)		
de entender las necesidades y estructura orgánica y funcional de otras áreas necesarias propias de la restauración y el catering para eventos. (Competencias Interpersonales)		
de adaptarse a las diferentes realidades y situaciones propias del entorno social en el que se desarrolle el evento. (Competencias Sistémicas)		
Conocimientos		
Las características y elementos esenciales de las relaciones sociales.		
Las necesidades técnicas propias de la organización de banquetes.		
Las necesarias estrategias para definir la marca personal y/o corporativa.		
Destrezas		
Los conocimientos teóricos con las necesidades específicas de los eventos sociales y la restauración. (Plano Subjetivo)		
Las diferentes realidades y contextos sociales propios de los eventos sociales y la restauración. (Plano Psicomotor)		
Actividades formativas		
Análisis de casos		
Clases magistrales tras trabajos prácticos		
Role playing		
Tutorías		
Actividades de evaluación		
Trabajos, Ensayos		
Resolución de problemas		