



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

**Postgrado en Gestión de Eventos en Restauración y Protocolo + Titulación  
Universitaria**





Elige aprender en la escuela  
**líder en formación online**

# ÍNDICE

**1** | Somos Euroinnova

**2** | Rankings

**3** | Alianzas y acreditaciones

**4** | By EDUCA EDTECH Group

**5** | Metodología LXP

**6** | Razones por las que elegir Euroinnova

**7** | Financiación y Becas

**8** | Métodos de pago

**9** | Programa Formativo

**10** | Temario

**11** | Contacto

## SOMOS EUROINNOVA

---

**Euroinnova International Online Education** inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

**19**

años de  
experiencia

Más de

**300k**

estudiantes  
formados

Hasta un

**98%**

tasa  
empleabilidad

Hasta un

**100%**

de financiación

Hasta un

**50%**

de los estudiantes  
repite

Hasta un

**25%**

de estudiantes  
internacionales

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,  
**Elige Euroinnova**



**QS, sello de excelencia académica**  
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

## RANKINGS DE EUROINNOVA

---

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## BY EDUCA EDTECH

---

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



### ONLINE EDUCATION

---



Ver en la web

# METODOLOGÍA LXP

---

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



## 1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



## 2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



## 3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



## 4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



## 5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



## 6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas  
**PROPIOS**  
**UNIVERSITARIOS**  
**OFICIALES**

## RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

### 1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

### 2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

### 3. Nuestra Metodología



#### 100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



#### APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



#### EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



#### NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## 4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



## 5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



## 6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

## FINANCIACIÓN Y BECAS

---

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

**25%** Beca  
ALUMNI

**20%** Beca  
DESEMPLEO

**15%** Beca  
EMPRENDE

**15%** Beca  
RECOMIENDA

**15%** Beca  
GRUPO

**20%** Beca  
FAMILIA  
NUMEROSA

**20%** Beca  
DIVERSIDAD  
FUNCIONAL

**20%** Beca  
PARA PROFESIONALES,  
SANITARIOS,  
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

## MÉTODOS DE PAGO

---

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## Postgrado en Gestión de Eventos en Restauración y Protocolo + Titulación Universitaria



**DURACIÓN**  
500 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**



**CREDITOS**  
8 ECTS

### Titulación

---

Doble Titulación: - Titulación de Postgrado en Gestión de Eventos en Restauración y Protocolo con 300 horas expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings - Titulación Universitaria en Curso en Protocolo con 8 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



## A quién va dirigido

---

El Curso en Gestión de Eventos en Restauración y Protocolo está dirigido a cualquier persona interesada en adquirir una formación relacionada con el entorno de la restauración, así como a aquellos profesionales que se dediquen a este ámbito y deseen conocer las técnicas de planificación y dirección de servicios y eventos en restauración. Por otra parte, también está dirigido a todos los profesionales del marketing, a los directivos, técnicos y asesores del departamento de protocolo tanto del sector público como privado, profesionales vinculados a la comunicación y todas aquellas personas interesadas en adquirir este tipo de formación.

## Para qué te prepara

---

El presente curso en Gestión de Eventos en Restauración y Protocolo te prepara para consolidar tus conocimientos acerca del protocolo si ya dispones de ellos, o para introducirte en este sector y convertirte en un profesional experto capaz de llevar a cabo la elaboración de protocolos en cualquier ámbito. Además, le prepara para tener una visión amplia sobre el concepto de restauración relacionado con la actividad de planificación y dirección de servicios en eventos de este tipo, adquiriendo las técnicas oportunas para desenvolverse de manera profesional en este sector.

## Salidas laborales

---

Tras finalizar la presente formación, habrás adquirido las competencias necesarias para ejercer profesionalmente en los siguientes sectores: Dirección de agencias de organización de eventos, Dirección de protocolo, Organización de congresos y reuniones, Relaciones públicas, Marketing, Restauración, Turismo, Hostelería Experto en Catering, Profesional en servicios de restauración.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### PARTE 1. PROTOCOLO

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL PROTOCOLO

1. Origen
2. Clases
3. Utilidad
4. Usos sociales
5. Legislación de protocolo y ceremonial del Estado, Académico y Religioso

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE PROTOCOLO I

1. Protocolo social
2. Protocolo académico
3. Protocolo internacional
4. Protocolo de banquetes y comidas
5. Protocolo de normas de expresión y comportamiento a través de Internet

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOS DE PROTOCOLO II

1. Protocolo en actos deportivos
  1. - Normativa y reglamento y control de premiaciones
2. Protocolo de atención
3. Protocolo de seguridad
  1. - Escoltas en los vehículos
  2. - Caravanas de seguridad

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL DEPARTAMENTO DE PROTOCOLO

1. Formación y funciones del departamento de protocolo
2. Normas y usos habituales en actos protocolarios
  1. - Decoración y elementos escenográficos
  2. - Disposición de autoridades
  3. - Uso de símbolos oficiales: banderas, himnos, logotipos e imágenes de empresa
  4. - Orden de intervenciones y jerarquía
  5. - Atención a invitados y acompañantes
3. Incidencias habituales en el desarrollo de actos y eventos
  1. - Fórmulas de resolución

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE ACTOS

1. ¿Por qué organizamos un acto?
2. Planificación y Organización del acto
3. Formato del acto y Público objetivo
4. Planificación, Presupuesto, Programación y Organización

1. - Planificación
2. - Presupuesto
3. - Programación
4. - Organización
5. Destino y Lugar de Celebración
6. Ejemplo de diseño y planificación de un evento deportivo

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. HABILIDADES DE COMUNICACIÓN

1. Técnicas de comunicación y habilidades sociales aplicadas al protocolo
  1. - Técnicas de comunicación
  2. - Habilidades sociales
2. Análisis del proceso de comunicación y sus barreras
  1. - Barreras en la comunicación
3. Resolución de problemas de comunicación
4. Análisis de características de la comunicación
  1. - Comunicación de estilo agresivo
  2. - Comunicación de estilo pasivo
  3. - Comunicación de estilo asertivo
5. Aplicación de comportamientos básicos en función de tipologías y diferencias culturales
6. Trato adecuado a personas con discapacidad
  1. - Normas de protocolo con usuarios discapacitados

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN DE MASAS

1. La utilización de los medios de comunicación de masas en el protocolo
2. Televisión
3. Radio
4. Prensa escrita
5. Internet
6. La publicidad
  1. - Publicidad ilícita
  2. - Publicidad subliminal
  3. - Publicidad engañosa y desleal

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. HABILIDADES SOCIALES

1. ¿Qué son las habilidades sociales?
2. Cómo se desarrollan las habilidades sociales
3. Asertividad
4. Empatía
  1. - Fases de la empatía
  2. - Efectos de la empatía
  3. - Dificultades de la empatía
5. Autoestima
6. Escucha activa
7. Negociación
8. Técnicas de comunicación y relación grupal
9. Composición de equipos

1. - Causas por las que puede fracasar un equipo
  2. - Eficacia de los equipos
10. Dinámica de grupos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. HABILIDADES DIRECTIVAS

1. Introducción
2. Factores de conocimiento e inteligencia: evolución de las competencias directivas: Esquema de Koontz y O'Donnell
  1. - Gestión del Conocimiento
  2. - La Inteligencia competitiva organizacional
  3. - Relación entre Gestión del Conocimiento e Inteligencia Competitiva
  4. - Evolución de las competencias directivas- Esquema de Koontz y O'Donnell
3. Factores de experiencia
  1. - Anclas de Carrera
4. Factores de personalidad
  1. - Determinantes de la personalidad
  2. - Autoconocimiento
  3. - Valores

#### UNIDAD DIDÁCTICA 10. CREATIVIDAD

1. Pensamiento creativo
2. Fases de la creatividad
3. Búsqueda de nuevas ideas
4. Técnicas de creatividad
5. Gestión creativa de conflictos

### PARTE 2. PLANIFICACIÓN Y DIRECCIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. DISEÑO DE INSTALACIONES

1. Selección del servicio de restauración
  1. - Clientes
  2. - Organización del trabajo en la cocina
  3. - Tipos de organización
  4. - Modo de producir las comidas
  5. - Distribución de la comida
  6. - Oferta gastronómica
  7. - Tipo de servicio
  8. - Maquinaria y equipamiento
  9. - Financiación
2. El local
  1. - Dimensionamiento del local
  2. - Planificación de la cocina
  3. - Factores que intervienen en la planificación de las cocinas
  4. - Aspectos generales básicos para la construcción de la cocina
3. Distribución y zonas de cocina
4. Instalaciones y equipamientos necesarios

1. - Área administrativa
2. - Área de almacenamiento y preparación
3. - Área de fabricación y servicio
4. - Área de almacén y limpieza de carros y vajillas

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANIFICACIÓN DE INSTALACIONES PARA CATERINGS

1. Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN
2. Concepto del servicio de banquetes y análisis de su oferta
3. Composición del producto banquetes
4. ¿Quién presta el servicio de banquetes?
5. Empresas de catering
  1. - Concepto
  2. - Claves del segmento del catering
  3. - Puntos a tener en cuenta en la organización de banqueting
6. Operaciones previas a la organización de caterings y eventos
  1. - La persona encargada en el establecimiento del departamento de banquetes
  2. - Objetivos y organización del departamento de banquetes
  3. - Aspectos clave en la organización de banquetes
  4. - Relaciones interdepartamentales: coordinación con los demás servicios implicados
7. Determinación de necesidades de géneros y materias primas
  1. - Concepto, características y objetivos de la oferta menú
  2. - Factores a tener en cuenta en la planificación de menús
  3. - Interacciones de la planificación de menús en otros sistemas o departamentos
  4. - Redacción y diseño de menús
  5. - Elaboración y planificación de la oferta gastronómica
  6. - Gestión de compras
8. Selección y justificación de recursos humanos. Personal de montaje, de servicio, de recogida y otros servicios auxiliares
  1. - Selección de personal
9. Reclutamiento
10. Servicios complementarios

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

1. Análisis de las informaciones previas. Datos y expectativas de los clientes: reservas, sistemas, comunicación y gestión
  1. - Cómo atender al cliente potencial cuando solicita información
  2. - Contratación del servicio de banquetes
  3. - Atención al cliente en la entrada
  4. - Atención al cliente durante el servicio
2. Determinación del tipo de servicio
3. Secuenciación, organización de recursos humanos y distribución de funciones
4. Convenciones
  1. - Contratación de la convención
  2. - Planificación y desarrollo de la convención
5. Control de las operaciones de montaje
  1. - Instalaciones y equipamiento
6. Recogida final y terminación del servicio

1. - Autoevaluación
2. - Emergencias que hay que prever

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIRECCIÓN DE SERVICIOS

1. La información en el servicio
  1. - Control de la documentación interna
  2. - Control de los datos y documentación externa
2. Control de puntos críticos
  1. - Objeto
  2. - Ámbito de aplicación
  3. - Responsabilidades
  4. - Desarrollo
  5. - Documentación
3. Coordinación de las operaciones de recepción, asesoramiento, servicio y atención al cliente
  1. - Atención al cliente
  2. - Facturación del servicio al cliente
4. Coordinación de operaciones de atención de quejas, reclamaciones y sugerencias
5. Controles económicos
  1. - Objetivos
  2. - Introducción
  3. - Prime cost
  4. - Pasos fundamentales para un buen control de costes

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DEL PROTOCOLO

1. El Protocolo: definición y tipos
2. El protocolo en restauración
3. El protocolo en la mesa
  1. - Montaje o esqueleto del evento
  2. - Montaje de la mesa
  3. - Entrada
  4. - El servicio
  5. - Finalización del servicio
4. Protocolo en la organización de eventos
5. Protocolo Institucional

## ¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

### Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,  
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

### Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By  
**EDUCA EDTECH**  
Group