



XLIV Edición  
Curso de Experto en  
**Protocolo y Organización de Eventos  
Institucionales y Empresariales**

## ¿Por qué realizar este curso?

Si buscas alcanzar una formación integral y especializada en la organización de eventos y el protocolo con el apoyo de los mejores profesionales en activo, este curso te ayudará a conseguirlo.

Una formación de calidad en constante actualización para que puedas aplicarla a la realidad de tu empresa.

## Objetivos

Adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para el desarrollo de las interacciones profesionales, comerciales y sociales, en el entorno de la organización de eventos y las relaciones institucionales en los distintos ámbitos de las administraciones públicas y el sector empresarial.

## Dirigido a

Profesionales de la organización de eventos en el ámbito empresarial e Institucional, de las Relaciones Públicas, Turismo, Secretarías de Dirección que deseen obtener o ampliar conocimientos.

Aquellas personas interesadas en dedicarse profesionalmente a la organización de eventos empresariales e institucionales.

## Modalidad

Las clases se podrán desarrollar de manera presencial o mediante clases virtuales en directo vía streaming.

## Profesorado



Ofrecemos servicios de formación de calidad que facilitan el desarrollo profesional de nuestros alumnos, con un equipo docente compuesto por expertos profesionales, con más de 20 años de experiencia, aportando conocimientos reales y actualizados.

## Metodología



Eminentemente práctica mediante ejemplos y casos reales.



Evaluación continua: Seguimiento diario de asistencia, trabajos mensuales y realización y presentación de un proyecto de fin de curso para valorar los conocimientos adquiridos.



Título de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Madrid reconocido empresarialmente a nivel internacional.

## Convocatoria

 Convocatorias	 Horarios	 Precio
14/04/2026 – 18/06/2026	120 horas*  De martes a jueves de 19:00 a 22:00 h	1.050€ **  Matrícula 350 € Y resto en 3 mensualidades

- Duración de 120 horas lectivas, de las que 90 horas son presenciales y las 30 horas restantes se destinarán a la preparación del proyecto de fin de curso.

\*\* Ayudamos a su empresa a gestionar la bonificación de este curso, consúltenos 10 días antes de su inicio: [serviciobonificaciones@camaramadrid.es](mailto:serviciobonificaciones@camaramadrid.es)

# Programa

## Módulo 1

### PROTOCOLO Y CEREMONIAL

- Las Administraciones Públicas.
  - Los Poderes del Estado.
  - Legislación en los eventos.
  - Simbología.
- Organización del Protocolo en el Estado.
  - El Protocolo en el Estado.
  - El Departamento de Protocolo.
- Otras Instituciones Públicas .
  - Fuerzas Armadas.
  - Confesiones Religiosas.
  - Instituto de España y Reales Academias.
  - Universidades.
  - Otras corporaciones.

## Módulo 3

### COMUNICACIÓN Y MARKETING

- Comunicación externa e interna en los eventos.
  - La importancia de las RR.SS. y el Big Data en los eventos.
- Relaciones con los medios de comunicación
  - Ruedas de prensa.
  - Conferencias de prensa.
- El Plan de Marketing en un evento.

## Módulo 2

### ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

- Coaching de Eventos
- Proyecto y sucesión de eventos.
- Esquema y proyecto para la organización de un evento.
- La elaboración del presupuesto y planes financieros.
- Congresos, simposios, mesas redondas, seminarios, grupos de trabajo, coloquios, conferencias, discursos, mesas para firmas.
- Organización de Viajes y Agenda
- La Seguridad en los eventos.

## Módulo 4

### EL CARACTER INTERNACIONAL DE LOS EVENTOS

- Eventos Institucionales.
  - Cumbres, Conferencias, etc.
- Eventos Deportivos.

# Programa

## Módulo 5

### EVENTOS DE CARACTER SOCIAL, INSTITUCIONAL Y EMPRESARIAL

- Organización de eventos sociales
  - Saludos y presentaciones.
  - Invitaciones.
  - Recibir, acompañar y despedir.
- El arte de regalar.
- Etiqueta para los eventos:
  - Condecoraciones, órdenes y medallas civiles.

## Módulo 6

### BANQUETES, RECEPCIONES Y COCTELES

- Protocolo en banquetes:
  - Etapas a cubrir en la organización de un banquete.
- Las mesas y su configuración.
- Iniciación al vino:
  - La uva y el vino.
  - Comprar un vino, la bodega, el servicio y la Cata.

## Módulo Práctico

- Proyecto Fin de Curso (30 h): El alumno desarrollará un proyecto tutorizado, en grupo o individualmente, a lo largo del curso entregándose el último día de curso.





**+130 años**

Formando a  
postgraduados,  
profesionales y  
directivos



**+180 mil**

Alumnos de  
todo el mundo



**+500 mil**

Empresas  
pertenecen a la  
Cámara de  
Madrid



**Cursos bonificables  
por FUNDAE**

Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Madrid  
Calle Pedro Salinas, 11 (Campus Arturo Soria) 28043 Madrid

[camara@camaramadrid.es](mailto:camara@camaramadrid.es)  
[esther.merino@camaramadrid.es](mailto:esther.merino@camaramadrid.es)



**91 538 38 38**

**91 538 35 00**

