



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Codi- Assignatura	580018 – El creuer com a producte hotelier		
Curs	1	Crèdits	3 ECTS
Bloc Temàtic	Gestió d'allotjaments turístics	Tipus assignatura	Optativa
Hores presencials	21 hores	Hores de treball autònom	54 hores

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

El transport marítim sempre ha suposat un repte per a l'ésser humà. Traslladar-se d'un lloc a un altre per terra es va portar a terme amb èxit gràcies als mitjans dels quals es disposava, ja fossin de fusta, metall o amb animals. Però, i traslladar-se d'un continent a un altre a través del mar amb passatgers?

La indústria dels creuers suposa avui dia un gran tità junt amb el mercat hotelier. Ofereixen diferents entreteniments adaptats, amb el pas dels anys, a les diferents exigències dels clients, als canvis dels seus gustos i sobretot al afegit de tenir la tecnologia al seu abast. Gran prova d'això és que els grans vaixells de creuers siguin considerats com ciutats flotants, ja que els serveis i instal·lacions que ofereixen són diversos, des de restaurants, casinos, a espectacles.

Si avui dia els creuers suposen un gran atractiu turístic per la seva oferta, el que faran d'aquí uns anys serà inimaginable.

COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

CG1- Orientar-se al negoci.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE1 – Dissenyar i implementar estratègies comercials que donin resposta a les noves oportunitats de negoci emergents en el sector.

CE7 – Planificar, coordinar i controlar els processos organitzatius i de servei en totes les àrees de gestió de les organitzacions hoteleres i de restauració.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Antecedents, origen i evolució dels creuers.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLA DOCENT

Màster en Direcció hotelera i restauració

2. Estratègies de màrqueting aplicades al sector. Procés de comunicació i comercialització.
3. Direcció d'operacions a bord d'un creuer. Àrea d'allotjament i animació. Organització, competències personals i professionals. Gestió e indicadors de control.
4. El disseny i l'arquitectura d'un creuer. Criteris de disseny, àrees, espais, equipament.
5. La gestió d'experiències a bord d'un creuer. L'orientació al client. Anticipació de necessitats.

METODOLOGIA D'APRENTATGE

La metodologia que es farà servir serà mitjançant l'exposició de continguts teòrics vinculats a la gestió d'empreses de creuers i la seva relació amb el sector hotelier. Així mateix es realitzaran pràctiques individuals i en grup que s'exposaran per tal de vincular la teoria amb la seva aplicació pràctica d'una forma global.

SISTEMA D'AVUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament - aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament - aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-se en aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Treballs realitzats per l'estudiant	60 %	40 %
Prova final escrita	40%	60%

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

(CLIA) Cruise lines International Association (2012) Cruise Insutry Update Final.

Fernandez, Lo (2008). Capitulo 1: *El turismo de cruceros. Antecedentes y conceptualización teórica*. Universidad de la Habana. Centro de Estudios Turísticos, de

Gibson, P., (2012). "Cruise geography. Primary cruising regions. North America". *Cruise Operations Management. Hospitality Perspectives*.

Gibson, P., (2012). *Cruise Operation Management (Hospitality Perspectives)*

Manning, T., (2006). *Managing Cruise Ship Impacts: Guidelines for Current and Potential Destination Communities. A Backgrounder for Prospective Destination Communities*

Murias López, R (2003). *La industria del crucero en el siglo XXI. Implicación en los puertos españoles y perspectivas de futuro*. Universitat Politècnica de Catalunya. Departament de Ciència i Enginyeria Nàutiques

Murias López, R. (2002). "Evolución y desarrollo de la industria del crucero. Era moderna hasta nuestros días. Compañías Americanas. Disney Cruise Line". En R. Murias. *La industria del crucero en el siglo XXI. Implicación en los puertos españoles y perspectivas de futuro*

Patricia Castan.(2012) Principales premios a los mejores puertos de crucero. Consultado

Turismo de cruceros (2008), Situación actual y tendencias. Publicado e impreso por la Organización Mundial del Turismo, Madrid (España).