



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

## Máster en Dirección Hotelera y Restauración

Código -Asignatura	580018 – El crucero como producto hotelero		
Curso	1	Créditos	3 ECTS
Bloque Temático	Gestión de alojamiento turísticos	Tipo de asignatura	Obligatoria
Horas presenciales	21 horas	Horas de trabajo autónomo	54 horas

### BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

---

El transporte marítimo siempre ha supuesto un reto para el ser humano. El trasladarse de un lugar a otro por tierras fue llevado a cabo con éxito gracias a los medios de los cuales se disponían, ya sea madera, metal, animales. Pero ¿y el trasladarse de un continente a otro a través del mar incluyendo pasajeros?

La industria de los cruceros supone a día de hoy un gran titán junto al mercado hotelero. Ofrecen entretenimientos de diversos estilos, todo adaptado con el paso de los años a las diferentes exigencias de los clientes, a los cambios de sus gustos y sobre todo al añadido de tener la tecnología a su alcance. Gran prueba de ello es que los grandes buques de cruceros sean considerados como ciudades flotantes, ya que los servicios e instalaciones que ofrece son diversos, desde restaurantes, casinos, a espectáculos.

Si hoy en día los cruceros suponen un gran atractivo turístico por su oferta, lo que harán en los próximos años será algo inimaginable.

### COMPETENCIAS GENÉRICAS

---

CG1- Orientarse al cliente.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

---

CE1- Diseñar e implementar estrategias comerciales que den respuesta a las nuevas oportunidades de negocio emergentes en el sector.

CE7- Planificar, coordinar y controlar los procesos organizativos y de servicio en todas las áreas de gestión de las organizaciones hoteleras y de restauración.

### CONTENIDOS TEMÁTICOS

---



1. Antecedentes, origen y evolución de los cruceros.
2. Estrategias de Marketing aplicadas al sector. Proceso de comunicación y comercialización.
3. Dirección de operaciones a bordo de un crucero. Área de Alojamiento y animación. Organización, competencias personales y profesionales. Gestión e indicadores de control.
4. El diseño y la arquitectura de un crucero. Criterios de diseño, áreas, espacios, equipamiento
5. La gestión de experiencias a bordo de un crucero. La orientación al cliente. Anticipación de necesidades.

### METODOLOGIA DE APRENDIZAJE

---

La metodología que se llevará a cabo será mediante la exposición de contenidos teóricos vinculados a la gestión de empresas de cruceros y su vinculación al sector hotelero. Así mismo se realizarán prácticas individuales y grupales que a su vez serán expuestas para vincular la teoría con su aplicación práctica de una forma global.

### SISTEMA DE EVALUACIÓN

---

La evaluación es el proceso de valoración del grado de logro de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido, el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continua durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

**Evaluación Continuada:** consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y de los aprendizajes que incorpora. Para poder optar a ser evaluado en esta modalidad, hará falta asistir a un mínimo del 80% de las clases presenciales.

**Evaluación Única:** consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para aquellos estudiantes que, por razones justificadas, no han podido asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias que esta asignatura tiene asignadas para dicha modalidad.

Sistemas de evaluación	Continua	Única
Trabajo realizado por el estudiante	60 %	40%
Prueba final escrita	40 %	60%



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

## Máster en Dirección Hotelera y Restauración

### Proceso de revisión y re-evaluación

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.

Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

### FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICAS

---

(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*



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## PLAN DOCENTE

### Máster en Dirección Hotelera y Restauración

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).