Ceuta



Los alumnos posaron para 'El Faro' al finalizar el acto de clausura, que se celebró en el campus universitario.

Clausurado el Máster de Turismo, que piensa ya en su tercera edición

 UGR y Ciudad muestran interés en dar continuidad a un Máster del que destacan sus resultados

J. A. CEUTA

El campus universitario acogió en la mañana de ayer el acto de clausura de la segunda edición del Máster en Dirección y Administración de Empresas Turísticas, un programa por el que las partes implicadas va están manteniendo conversaciones para preparar su tercera edición. Y es que tanto Universidad de Granada como Ciudad Autónoma mostraron ayer su intención de dar continuidad a un Máster que está dando muy buenos resultados.

El director académico de la segunda edición, José Aureliano Martín Segura, explicó en declaraciones a los medios que sería muy difícil poner en marcha una edición sin subvención ya que la matrícula sería mucho más cara. No obstante, el consejero de Juventud, Deporte, Turismo y Festejos, Premi Mirchandani, ya dijo en su intervención en el acto que desea que comience "en breves fechas" la tercera edición.

Mientras, los responsables académicos comenzarán ya a trabajar en la planificación de la próxima edición, cuyo proyecto será presentado pró-ximamente. Mirchandani destacó la "formación excelente" que han reci-



Mirchandani y Martín Segura conversan antes del acto.



Vega actuó de portavoz del alumnado.

Los ingredientes del plato 'Destino turístico Ceuta'

El profesor del Máster y ex director del Hotel Parador La Muralla, Pedro Fernández Olmedo, ofreció la conferencia central del acto, en la que ha-bló de cómo ha ido cambiando el turismo, la demanda y las tendencias con el paso de los años. Al final de la charla, utilizando un símil gastronómico y dijo que Ceuta "tiene todos los ingredientes para confeccionar un plato estrella llamado 'Destino turístico Ceuta". No obstante, indicó que hay varios aspectos que deberían cambiar para conseguir una mayor po-

tencialización del turismo, como el precio del barco, que resulta elevado, algo que, dijo, se puede suavizar si las compañías navieras "tuviesen sentido de orienta-ción a la venta", ya que "hay que diversificar la oferta en función de la demanda".

Otra de las recomendaciones que planteó fue actualizar la planta hotelera de la ciudad y coordinar los eventos de forma que no se solapen en las mismas fechas. También destacó la importancia de la formación "a todos los niveles", desde la hostelería hasta los taxistas, y ha-

bló de la necesidad de crear una escuela de formación de hostelería. Fernández Olmedo añadió que hay "cuidar y mi mar" al cliente marroquí, facilitar un tránsito fluido por la frontera, utilizar en algunos casos pases de 48 horas y adecuar las prestaciones a la demanda. La participación en ferias y la difusión a través de las nuevas tecnologías también son herramientas que, dijo, hay que utilizar, así como "flexibilizar" los horarios de apertura "adaptándose a la demanda de los clientes".

bido los alumnos y les deseó una in-corporación en el mercado laboral.

Por su parte, el rector de la Universidad de Granada, Francisco González Lodeiro, también habló de la más que probable continuidad de este Máster: "Estamos hablando con la Ciudad y es posible que, sino este año en años próximos, hagamos alguna edición más. Depende de la demanda de estudiantes que tengamos y, en principio, nuestra posición es continuar con estos tipos de enseñanzas", manifestó en declaraciones a los periodistas al término del acto

El decano de la Facultad de Educación, Economía y Tecnología de Ceuta, Ramón Galindo, manifestó que el Máster "constituye una prueba más de esa leal colaboración institucional entre la Ciudad Autónoma y la Universidad de Granada", que está recogida en un convenio.

El alumno Francisco Vega Blanco leyó un escrito en nombre de sus compañeros, en el que agradecieron a la Universidad de Granada "el magnífico trato humano y la formación académica y práctica que hemos recibido a lo largo de estos meses", un periodo en el que -añadieron-han aprendido de profesores de mucho prestigio y de profesionales del sector turístico que les han trasmitido "ilusión, conocimiento y buen hacer". También agradecieron el "importante esfuerzo" de la Ciu-dad, apoyando económicamente al Máster y poniendo en marcha el campus universitario, y a las empresas colaboradoras por haberles permitido desarrollar en ellas las prácticas y aprender "los valores de la humildad, excelencia y profesionali-

Vega añadió que el alumnado está convencido de que los trabajos de fin de Máster "pueden aportar valor añadido a la oferta turística de nuestra ciudad". Estos consisten en una agencia de turismo accesible para personas con discapacidad y de la tercera edad, un complejo rural con amplias instalaciones deportivas y una empresa dedicada al turismo ac tivo desde la cultura, la ciencia y la investigación. Los alumnos han aprendido durante las clases, que "la profesionalidad, la ética y el compañerismo abren puertas y eliminan barreras", y tienen el convencimiento de que gracias a su formación pueden afrontar la realidad laboral, so-cial y económica del país.

Para finalizar, Vega afirmó que el acto de clausura marca "un punto de inflexión" en sus vidas, y espera y desea "que sea el inicio de una larga y apasionante carrera profesional en la que podamos desarrollar nuestro trabajo a favor del progreso turístico

En el acto de clausura se entregaron los diplomas a todos los alumnos y se reconoció el mejor expediente académico a Sergio Borrego Jiménez, Alberto Aflalo Wahnon y Ana Martín Seco. Asimismo, se reconoció el mejor trabajo fin de Máster a 'Ceuta puro levante', supervisado y dirigido por Martín Segura, siendo los estudiantes Sergio Borrego Jimé-nez, Rosa María Fernández Suárez y Ana Martín Seco. Los profesores mejorvalorados por los alumnos son José Luis Gómez Barceló y María Dolores Vidal Salazar.