

## Recursos Turísticos



### Màrqueting digital per a organitzacions turístiques

Montserrat Peñarroya y Enric López C.  
Editorial 3i SIC

Esta publicación tiene el objetivo de acercar de forma amena, fácil y clara el *marketing* digital a todos los profesionales del turismo, la hotelería y la gastronomía de Cataluña y del mundo.

Es un libro que identifica más de 30 técnicas que se utilizan en el ámbito *#nonstop* del *marketing*, en el que se suma el componente *online* y *mobile*. Después de una breve y sintética explicación de cada una de estas técnicas, se destaca para qué pueden ser útiles a las organizaciones, y ello se ilustra con buenas prácticas (más de 50) de diferentes empresas y entidades de Cataluña. Sin duda, estas buenas prácticas ayudan a comprender de una forma más clara cuál es la aplicación y la conveniencia de las técnicas más habituales del *marketing* digital.

Las técnicas que se describen en el libro se han agrupado alrededor del sitio web (diseño, orientación a la clientela...), de la atracción de las visitas a este sitio web (SEO, SEM, comunicación *online*...), de la conversión de las visitas en clientela (usabilidad, persuasión, motor de reservas...) y de las técnicas que se utilizan para amplificar el mensaje clave hacia la clientela, los usuarios (redes sociales como Instagram, Facebook, LinkedIn, YouTube...)... Al final del libro se incluye un pequeño glosario terminológico que recoge los conceptos más habituales que se trabajan en el ámbito de conocimiento del *marketing* digital.

Además de la obra que se presenta, el proyecto contempla también la creación de un espacio web donde se recogerán los contenidos principales de la edición impresa y las diversas actualizaciones necesarias a que obliga el *marketing* digital.

Los autores son Enric López C., experto, profesor e investigador del Grupo de Investigación Hotelería de la EU CETT-UB y director del Máster Oficial de Dirección de Empresas Turísticas (en el que se incluye la especialidad de *Marketing* Digital), y Montserrat Peñarroya, experta de reconocido prestigio y colaboradora del citado Máster desde hace años en el CETT-UB, que además da apoyo a la edición y difusión del libro. Además, la obra recoge prólogos destacables de la Dra. Maria Abellanet, CEO del Grup CETT; del Dr. José Antonio Pérez-Aranda, director de la EU CETT-UB; del Dr. Antonio Guevara, decano de la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga y presidente de la RedIntur, y de Carlos Romero, director de I+D+i de Segittur. ■

### Ambient, territori i paisatge. Valors i valoracions

Ramon Folch y Josepa Bru  
Editorial Barcino



Los autores han encarado el reto de escribir sobre los valores, pero referidos a un tema complejo como el territorio y el paisaje. El viaje entre los dos extremos, el espiritual y el material, lo cubren con intensidad, sin perder ripio (en catalán, *sense deixar res per verd*, 'sin dejar nada por verde', valga el refrán también por la connotación ecológica, que tanta importancia tiene en el libro –o, para ser más exactos, *socioecológica*, término que Ramon Folch adopta como definidor de su principal ocupación profesional, y que tiene la ventaja, entre otros de más científicos, de conectar netamente con el de la geógrafa Josepa Bru). El resultado de la colaboración es un libro en el que se trenzan de forma sólida perspectivas múltiples, en un ejercicio excepcional –por bueno y por infrecuente– de transversalidad intelectual; una obra de talante naturalista, socioecológico, geográfico, ético, estético, literario, económico, político...; todo ello a la vez y de forma armónica.

### Anarkia. El Celler de Can Roca

Jordi Roca  
Montagud Editores



*Anarkia* es la gran obra sobre la cocina dulce de El Celler de Can Roca (3 estrellas Michelin). Jordi Roca, proclamado mejor pastelero del mundo en el año 2014, publica su magistral antología de postres, con 115 creaciones y 479 elaboraciones, ilustradas con 2.050 fotografías y 105 procesos que se muestran paso a paso. Además, en esta obra de gran formato también se incluyen las técnicas y elaboraciones pasteleras, así como los ingredientes fundamentales que intervienen en los platos dulces de El Celler de Can Roca, un restaurante *free style* y de cocina en libertad, comprometido con la vanguardia creativa, sin renunciar a la memoria culinaria.

Las 560 páginas de este libro plantean un apasionante viaje por los postres más rocamboleros y creativos de los últimos tiempos. ■

## Recursos Turísticos

- Armendáriz Sanz, J. L. *Preelaboración y conservación de los alimentos*. 2a ed. Madrid: Paraninfo, 2016.
- Cambils Camarena, J-C. *La colaboración público-privada en los entes mixtos locales de gestión y promoción turística. La visión de los socios públicos y privados*. Madrid: Síntesis, 2016.
- Castanho, T.; Bianchi, L. *Brasil: libro de cocina*. Madrid: Neo Person, 2016.
- *España-Portugal. La Guía Michelin 2017*. Tres Cantos (Madrid): Michelin, 2016.
- Farinós Viñas, J. E. *Gestión financiera de la empresa turística*. Madrid: Síntesis, 2016.
- Folch, R.; Bru, J. *Ambient, territori i paisatge. Valors i valoracions*. Barcelona: Barcino, 2016.
- García Ortiz, F.; Gil Muela, F.; Garica Ortiz, P. P. *Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales*. 2a ed. Madrid: Paraninfo, 2016.
- Gascón, J.; Cañada, E. (coord.) *Turismo residencial y gentrificación rural*. El Sauzal (Tenerife): Pasos, 2016.
- Gil Gil, G. *Organización de la producción alimentaria*. Madrid: Síntesis, 2016.
- *Guía Peñín de los vinos de España 2017*. Madrid: Pi&Erre, 2016.
- *Guía Repsol. Guía de turismo con los mejores restaurantes 2017*. Madrid: Repsol, 2016.
- *Guía Repsol 2017. Mapas de carreteras España y Portugal 2017*. Madrid: Repsol, 2016.
- Laza Muñoz, P.; Olaya Abad, J.; Torres Barbazal, J. *Cocina y restauración. Cuaderno de trabajo*. Madrid: Síntesis, 2016.
- Lozano Luzón, J. *Actividades de ocio y tiempo libre*. Madrid: Síntesis, 2016.
- Marcolini, P. *Cacao. Del haba a la tableta*. Barcelona: Libbooks, 2016.
- Modificando la textura de los alimentos. Manual de uso de los hidrocoloides. Madrid: ViveLibro, 2016.
- Morales Carballo, M. G. *Animación turística*. Madrid: Síntesis, 2016.
- Morató, R. et al. *Four in one*. Barcelona: Vilbo, 2016.
- Muelas, J. de las. *Cocktails & food. Los nuevos cocktails de uno de los mejores bartenders del mundo maridados con recetas de los grandes chefs españoles del momento*. Barcelona: Planeta, 2017.
- Muñoz Boda, M. S. *Protocolo y relaciones públicas*. 2a ed. Madrid: Paraninfo, 2016.
- Nieto Rodríguez, A. *Dirección y gestión de entidades de intermediación turística*. Madrid: Síntesis, 2016.
- Ojeda García, C. D. Mármol Sinclair, P. *Marketing turístico*. 2a ed. Madrid: Paraninfo, 2016.
- Olmos Juárez, L.; García Cebrián, R. *Estructura del mercado turístico*. 2a ed. Madrid: Paraninfo, 2016.
- *Paisatge, economia i empresa*. Olot: Observatori de Paisatge de Catalunya, 2016.
- Piriou, J.; Ananian, P.; Clergeau, C. *Tourisme et événementiel. Enjeux territoriaux et stratégies d'acteurs*. Montreal: Presses de l'Université du Québec, 2017.
- Roca, Jordi. *Anarkia. El Celler de Can Roca*. Barcelona: Montagud, 2016.
- Sánchez González, D. del M. *Técnicas de organización de eventos*. Madrid: Síntesis, 2016.
- Simancas Cruz, M. (coord.). *La planificación y gestión territorial del turismo*. Madrid: Síntesis, 2016.
- Talón Ballesteros, P.; González Serrano, L.; Rodríguez Antón, J. M. *Fundamentos de dirección hotelera. Volumen 1: Análisis sectorial y organización departamental hotelera*. Madrid: Síntesis, 2016.
- Talón Ballesteros, P.; González Serrano, L.; Rodríguez Antón, J. M. *Fundamentos de dirección hotelera. Volumen 2: Comercialización, Revenue Management, Calidad y Finanzas*. Madrid: Síntesis, 2016.
- Valverde, A. *Host. La importancia de buen servicio de sala*. Barcelona: Planeta, 2016.

## Páginas web preseleccionadas para los XXXIII Premios Alimara

### Premio Alimara a la Innovación en Producto o Experiencia

<http://benvingutsapages.cat/>  
<http://www.smartillemena.cat/coneix/llegim-a-la-llemena/seccio/com-funciona/>  
<https://www.casabatllo.es/ca/la-diada-de-sant-jordi/>

### Premio Alimara a la Innovación en l'Estrategia para la Promoción

<http://www.escapadaemporda.com/>  
<http://www.sansebastianturismo.com/es/>  
<https://www.instagram.com/costabravapirineu/>  
<http://www.nomadizers.com/>  
<http://www.vinseum.cat/>

### Premio Alimara al Uso de las TIC en la Promoción

<http://www.visitbenidorm.es/ver/2447/benidorm-beacons.html>  
<http://www.istra.hr/en/planning-your-travel-and-stay/istria-mobile/gwl>

### Premio Alimara a la Campaña de Fidelización

<http://www.rogersmith.com/>  
<http://acavetravellers.com/>

### Premio Alimara a la Promoción de un Turismo Sostenible

<http://www.elcinquellac.com/>

### Premio Alimara CAT

<http://www.turismepriorat.org/ca/actualitat/noticies/tret-de-sortida-del-passaport-enoturista-priorat-terroir>