

Recursos Turístics



La gestió del patrimoni literari. Conceptualització i anàlisi comparativa dels models català i anglès

Mireia Munmany Muntal
Universitat Rovira i Virgili

El patrimoni literari pot esdevenir una «eina» on sentir-nos identificats com a societat, al mateix temps que pot convertir-se en un element diferenciador amb capacitat de posicionar-se i d'esdevenir agent socioeconòmic. Perquè això succeeixi cal que abandoni la seva posició perifèrica i se'n professionalitzi la gestió. Precisament l'objectiu d'aquesta publicació és evidenciar la importància de la gestió del patrimoni literari perquè es (re)conegui com a propi al si d'una societat i sobrevisqui al pas del temps reconeixent-li i reivindicant-ne la importància en termes identitaris, de cohesió social i econòmics, com a motor de desenvolupament.

Per aconseguir-ho es comença investigant sobre el concepte de patrimoni literari, entès com a (poli) sistema, per després conceptualitzar-ne la gestió. Seguidament, es fa una aproximació, amb voluntat comparativa, a l'estat de la qüestió de la gestió a Catalunya i a Anglaterra, per acabar creant un model de valoració de la gestió del patrimoni literari. Finalment, s'exposen les conclusions pertinents amb la voluntat de posicionar el patrimoni literari en la centralitat del sistema cultural català.

Aquesta publicació inicia la col·lecció editada per la Universitat Rovira i Virgili i dedicada al patrimoni literari. El llibre és fruit de la tesi portada a terme en el marc del Grup d'Estudis de Gènere: Traducció, Literatura, Història i Comunicació, de la Universitat de Vic-Universitat Central de Catalunya, i que va ser la primera dels doctorats industrials de Catalunya en l'àmbit de les Humanitats, gràcies a un acord entre la UVic-UCC i Espais Escrits. ■

Tendencias actuales del turismo en el mundo

José Antonio Fraiz Brea
Síntesis

El llibre *Tendencias actuales del turismo en el mundo* aborda l'àmbit del turisme mitjançant un enfocament de gestió sostenible i experiencial, és a dir, en la responsabilitat que han de tenir els

gestors públics i privats, i tenint present en tot moment els residents de la destinació turística i els seus visitants potencials. La innovació, els models de financiació, el màrqueting i les tecnologies de la informació i la comunicació tenen un clar protagonisme a l'hora de mantenir l'atractiu i reactivar les tipologies de turisme ja existents, així com detectar i desenvolupar noves tipologies. En aquest sentit, són objecte d'estudi tipologies turístiques en funció de la cultura, la medicina i l'esport, entre altres.

José Antonio Fraiz Brea és professor titular de l'Àrea de Comercialització i Investigació de Mercats de la Facultat de Ciències Empresarials i Turisme de la Universidad de Vigo. És coordinador del Màster Universitari en Direcció i Planificació del Turisme Interior i de Salut i responsable del grup d'investigació OC2 (Màrqueting i Turisme). ■

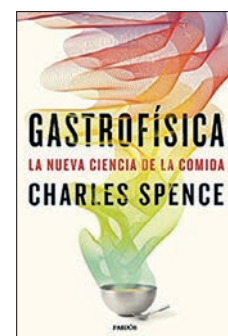


Gastrofísica. La nueva ciencia de la comida

Charles Spence
Paidós

Per què mengem un 35 % més quan ho fem amb una altra persona, i un 75 % més quan som tres? Per què el 27 % de les begudes a base de suc de tomàquet es consumeixen als avions? Quins plans tenen els grans xefs i les empreses del món de l'alimentació per transformar les nostres experiències gastronòmiques? I què podem aprendre d'aquestes revolucions per poder preparar plats memorables a casa?

Aquests són només alguns dels ingredients de l'obra *Gastrofísica*, un llibre en què el brillant professor d'Oxford Charles Spence mostra com els nostres sentits es relacionen de maneres extraordinàries, i la importància de tots els elements «més enllà del plat» en l'àpat: el pes dels coberts, el color del plat, la música ambiental... Ja sigui menjant sols o en una festa, en un avió o davant el televisor, l'autor ens ajuda a entendre què estem tastant i a influenciar en l'experiència dels altres. ■



Recursos Turístics

- 100 Historias del vino español. Madrid: Vadevino, 2017.
- Álvarez Venzal, D. *Sweet devotion. Una visión actual de la bollería artesana*. Barcelona: Vilbo, 2017.
- Bottura, M. *El pan es oro. Recetas extraordinarias con ingredientes ordinarios*. Londres: Phaidon, 2018.
- Castaño, R.; Rajagopal. *Understanding consumer behavior and consumption experience*. Hershey: Business Science Reference, 2015.
- Chartier, F. *Papilas y moléculas. La ciencia aromática de los alimentos y el vino*. Barcelona: Planeta, 2017.
- Coma, L.; Santacana, J. (coords.). *Ciudad educadora y turismo responsable*. Gijón: Trea, 2017.
- Fallon, S.; Kaminski, A. *Budapest y Hungría*. Barcelona: Planeta, 2017.
- Fraiz Brea, J. A. (dir.). *Tendencias actuales del turismo en el mundo*. Madrid: Síntesis, 2017.
- Gázquez, A. *Historia de la conducta alimentaria española*. Cáceres: Universidad de Extremadura, 2017.
- Hayward, T. *Cuchillos: La cultura, el arte y el culto al cuchillo de cocina*. Barcelona: Libbooks, 2017.
- Heller, E. *Psicología del color: Cómo actúan los colores sobre los sentimientos y la razón*. Barcelona: Gustavo Gili, 2017.
- Hildebrand, C. *Hierbas*. Barcelona: Libbooks, 2017.
- Holmes, B. *Flavor. The science of our most neglected sense*. New York: W.W. Norton & Company, 2017.
- Huber, L.; Jan Veldman, G. *Manual Thinking: La herramienta para gestionar el trabajo creativo en equipo*. Barcelona: Urano, 2017.
- *La guía Michelin España y Portugal 2018*. Tres Cantos (Madrid): Michelin, 2017.
- Leira Loureiro, P. *Estructura actual del mercado turístico*. Madrid: Síntesis, 2017.
- *Letters to a young farmer: on food, farming, and our future*. New York: Princeton Architectural Press, 2017.
- Lozano Luzón, J. *Cómo realizar la programación didáctica en Formación Profesional*. Madrid: Síntesis, 2018.
- McCormack, R. *Chasing the dram. Finding the spirit of whisky*. London: Simon & Schuster, 2017.
- Mouritsen, O. G.; Styrbaek, K. *Mouth-feel. How texture makes taste*. New York: Columbia University Press, 2017.
- Munmany Muntal, M. *La gestió del patrimoni literari. Conceptualització i anàlisi comparativa dels models català i anglès*. Tarragona: Universitat Rovira i Virgili, 2017.
- Notaker, H. *A history of cookbooks: From kitchen to page over seven centuries*. Oakland: University of California Press, 2017.
- *Qualitative methods in tourism research: Theory and practice*. Bristol: Channel View Publications, 2018.
- Robuchon, J. *Todas las recetas*. Barcelona: RBA, 2017.
- Roux, M. *La esencia de la cocina francesa*. Barcelona: Blume, 2017.
- Segura Soriano, I. *Cuines de Barcelona. El laboratori domèstic de la ciutat moderna (1859-1976)*. Barcelona: Comanegra, 2017.
- Sheward, T.; Dragicevich, P. *Montenegro*. Barcelona: Planeta, 2017.
- Spence, Ch. *Gastrofísica. La nueva ciencia de la comida*. Barcelona: Paidós, 2017.
- Sudic, D. *El lenguaje de las ciudades*. Barcelona: Planeta, 2017.
- Tari Guilló, J. J.; Molina Azorín J. F.; Pereira Moliner, J. *Gestión de la calidad en el turismo*. Madrid: Síntesis, 2017.

Pàgines web preseleccionades per als XXXIV Premis Alimara

Premi Alimara a la Promoció en Innovació Turística

<http://www.tuna-tour.com>
<http://www.andalucia.org/es/>
<https://www.laramblabarcelona.com/>
<https://www.femturisme.cat>
<http://www.reusturisme.cat/polsera-turistica-visit-reus>

Premi Alimara a la Promoció en Comunicació Turística

<http://www.cataloniagourmetmarket.com>
<https://www.bbva.com/es/carniceria-cocinas-celler-can-roca-gracias-bbva/>
<http://www.allthose.org/>
<http://lloretdemar.org/es/>
<http://elsupermes.cat/2017/activitats/>

Premi Alimara a la Promoció en Turisme Responsable i Sostenible

<https://abta.com/>
<http://turisme.eivissa.es/>
<https://enoturismo.valdemar.es/>
<https://www.taranna.com/>
<http://www.necstour.eu/>
https://www.biospheretourism.com/es/adhesion/datos_usuario/319
<http://tandem.cat/>