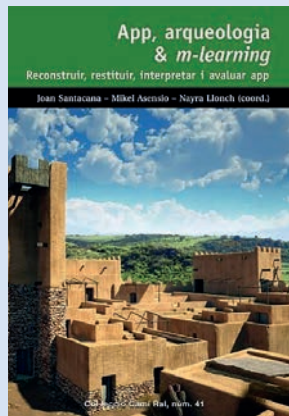


Recursos Turístics



App, arqueología & m-learning. Reconstruir, restituir, interpretar i avaluar app

Joan Santacana, Mikel Asensio,
Nayra Llonch (coord.)
Barcelona. Ed. Rafael Dalmau

Malgrat la importància que té la digitalització de la cultura i la seva influència en el camp de l'arqueologia, encara són pocs els documents que reflexionen sobre la generació d'imatges digitals en el camp de la interpretació del patrimoni arqueològic.

Tot i que cada vegada és més freqüent veure com les excavacions arqueològiques s'il·lustren amb imatges digitals, en canvi, l'arqueologia professional ha reflexionat poc sobre com haurien de ser aquestes imatges, i com cal valorar les reconstruccions, restitucions, recreacions, simulacions i interpretacions iconogràfiques. ■



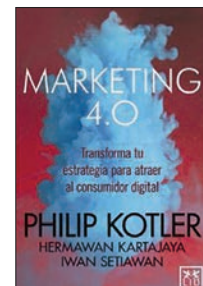
Diseño de productos turísticos

Silvia Jesús Garrido
Madrid. Ed. Paraninfo

Aquest llibre desenvolupa els continguts del mòdul professional de Disseny de Productes Turístics, del Cicle Formatiu de grau superior de Guia, Informació i Assistències Turístiques (s'han tingut en compte els criteris de l'Ordre EDU/379/2010, de 20 de gener, amb què se n'estableix el currículum i s'han considerat els currículums per a aquest cicle en cada comunitat autònoma). L'obra desenvolupa els continguts relatius al procés de creació dels productes turístics des de l'anàlisi de l'entorn fins a la seva comercialització: es fa incís en el destí, els seus recursos i la forma de materialitzar els productes perquè siguin consumits pel turista. A més, també s'hi inclouen dues activitats globals que permeten posar en pràctica tot allò que s'ha après, dades i enllaços web d'interès, entre altres. ■

Marketing 4.0 Transforma tu estrategia para atraer al consumidor digital

Philip Kotler, Hermawan Kartajaya,
Iwan Setiawan
Madrid. LID Editorial



Avui dia, cal reorientar les pràctiques de màrqueting per guanyar el suport i la confiança de la clientela. Se li han d'oferir experiències transparents i coherents, i cobrir cada aspecte del producte que demana amb marques més humanes, un major compromís, i millors ofertes i més personalitzades. És el màrqueting 4.0. Els autors proposen combinar el millor del màrqueting tradicional i del màrqueting digital i indiquen com posar en marxa estratègies 360°, complementant-les amb intel·ligència artificial o el *big data*. Kotler, Kartajaya i Setiawan basen les seves teories en múltiples casos d'empreses de tot el món, entre les quals en destaquen algunes que operen a Espanya, com ara Leroy Merlin, Toyota, Telefónica, Correos, KFC o Altamira. ■

La química en la cocina: una inmersión rápida

Claudi Mans
Barcelona. Tibidabo Ediciones



Durant els darrers anys han entrat amb força a la cuina nous productes, noves tècniques i nous estils. També ha crescut l'interès per la relació entre la nutrició, la salut i la gastronomia. Les ciències són les eines per a la comprensió del conjunt. La química descriu quines substàncies són les responsables del color, de l'olor i del gust, i el per què canvien en les coccions. D'altra banda, les estructures químiques i biològiques de cèl·lules i teixits animals i vegetals expliquen les textures i els seus canvis a la cuina. Aquest llibre tracta tots aquests aspectes amb un llenguatge comprensible, però tècnicament rigorós i que aporta molta informació. ■

Recursos Turístics

- Albrecht, T. J. (ed.). *Crisis management in a cross-cultural setting: International student and scholar services*. New York: NAFSA, 2015.
- Averbuck, A.; Brown, C. *Antártida*. Barcelona: Planeta, 2018.
- Badillo Cano, S. *Procesos económico-administrativos en agencias de viajes*. Málaga: Ic Editorial, 2014.
- Beeton, S. *Travel, tourism and the moving image*. New York: Channel View Publications, 2015.
- Carillet, J. B.; Ham, A. *Etiopía y Yibuti*. Barcelona: Planeta, 2017.
- Carroll, J. *Tools for teaching in an educationally mobile world*. London: Routledge, 2015.
- Chartier, F. *La cocina aromática: Toda la cocina de los aromas para cocinar en casa*. Barcelona: Planeta, 2018.
- Clammer, P.; Kaminski, A. *Jamaica*. Barcelona: Planeta, 2017.
- Dorst, K. *Innovación y metodología. Nuevas formas de pensar y diseñar*. Madrid: Experimenta Editorial, 2017.
- *French Pâtisserie: Master recipes and techniques from the Ferrandi School of Culinary Arts*. París: Flammarion, 2017.
- Gallego M. A.; Casanueva Rocha, C. *Dirección y organización de empresas turísticas*. 2a ed. Madrid: Paraninfo, 2018.
- Grolet, C. *Frutas*. Barcelona: Montagu, 2018.
- *Hawái: Experiencias y lugares auténticos*. Barcelona: Planeta, 2017.
- Herrero Blanco, P. *La organización de congresos en el mundo de las reuniones*. Madrid: Síntesis, 2017.
- *Irán*. Barcelona: Planeta, 2017.
- Jesús Garrido, S. *Diseño de productos turísticos*. Madrid: Paraninfo, 2018.
- Leask, B. *Internationalizing the curriculum*. London: Routledge, 2015.
- Kotler, P.; Kartajaya, H.; Setiawan, I. *Marketing 4.0*. Madrid: LID, 2018.
- Mans, C. *La química en la cocina: una inmersión rápida*. Barcelona: Tíbidabo Ediciones, 2018.
- Martin, P. *Crisis management for education abroad*. New York: NAFSA, 2017.
- Maqué Plans, A.; Ruiz Munné, M. *Formació i orientació laboral*. Barcelona: Vicens Vives, 2018.
- Morales Carballo, M. G. *Servicios de información turística*. Madrid: Paraninfo, 2018.
- Newman, J. M.; Steen, C. *The complete guide to even more vegan food substitutions: The latest and greatest methods for veganizing anything using more natural, plant-based ingredients*. Beberly (Massachusetts): Fair Winds Press, 2015.
- *Pâtisserie: Toutes les techniques et recettes d'une école d'excellence*. París: Flammarion, 2017.
- Recuero, N.; Blasco, F.; García de Madariaga, J. *Marketing del turismo cultural*. Madrid: Esic, 2016.
- Rey Moreno, M. (coord.). *Marketing turístico: Fundamentos y dirección*. Madrid: Paraninfo, 2017.
- Rius Almoyner, M. *Canal del Midi*. 2a ed. Barcelona: Laertes, 2017.
- Romero Rodríguez, M. J.; Vallespín Arán, M. *Gestión de sistemas de distribución (GDS)*. Málaga: Ic Editorial, 2014.
- Sandberg, J. B. (ed.). *NAFSA's Guide to International student recruitment*. New York: NAFSA, 2017.
- Santacana Mestre, J. *La evaluación de las apps en el patrimonio cultural*. Gijón: Trea, 2018.
- Santacana, J.; Asensio, M.; Llonch, N. (coord.). *App, arqueología & m-learning: Reconstruir, restituir, interpretar i avaluar app*. Barcelona: Rafel Dalmau, 2018.
- Steen, C.; Newman, J. M. *The complete guide to vegan food substitutions*. Beverly (Massachusetts): Fair Winds Press, 2011.
- Torres, J.; Torres, S. *Torres en la cocina: Siempre hay un buen motivo para cocinar*. Barcelona: Penguin Random House Grupo Editorial, 2017.
- Wilson, N.; Symington, A. *Escocia*. Barcelona: Geoplaneta, 2017.
- Van der Pijl, P.; Lokitz, J.; Kay, L. *Rediseña tu negocio. Nuevas herramientas de innovación y definición de la estrategia*. Barcelona: Deusto, 2016.

Pàgines web d'interès

Blogs

www.directoalpaladar.com
www.eladerezo.com
guias-viajar.com

Agències de viatge

www.startravel.com.my/
www.belmond.com/es/
www.rovos.com

Destinacions turístiques

www.wien.info
www.visitnaples.eu/
visitheraklion.eu/

Recerca turística

gastronomytourism.es
www.escapadarural.com/observatorio
www.comunicatur.info/

Oci

www.estiber.com/
www.qc Terme.com/en/destinations
www.moorings.com/

Allotjament

www.empire-riverside.de/
www.carpediemsantorini.com/
ourhabitas.com/

Cuina i restauració

www.bartalentlab.com/
www.mercatdesantantoni.com/
www.recetasgratis.net

Serveis complementaris

departures-international.com/
www.1golf.eu/es/
www.estiber.com