

# **VI FCGTURH – FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA**

Local: **UNIVALI - CAMPUS BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC**  
**12 de novembro a 14 de novembro de 2018**

Tema: **“DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS NA HOTELARIA”**

Realização: **Curso de Graduação e Programa de Pós-Graduação Stricto  
Sensu em Turismo e Hotelaria - UNIVALI.**

## **NORMAS PARA APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS**

### **1. Participação**

1.1 Para o VI Fórum Científico de Gastronomia, Turismo e Hotelaria serão aceitos trabalhos na forma de resumo expandido para alunos da graduação, pesquisadores e profissionais da gastronomia, do turismo da hotelaria e de áreas correlatas. Para informações sobre procedimentos de inscrição, acesse o site do evento.

1.2. Para que possam apresentar seus trabalhos, pelo menos um dos autores deverá estar inscrito no evento. Os trabalhos deverão ser encaminhados para a apreciação da Comissão Científica nos prazos fixados neste regulamento.

### **2. Conteúdo**

2.1 O conteúdo dos trabalhos submetidos ao V FCGTURH versar sobre as temáticas dos grupos de trabalho conforme descritos no item 12.

2.2 A comissão organizadora poderá, de acordo com a quantidade de trabalhos recebidos, desmembrar ou reunir grupos de trabalho (GT), ou ainda, de acordo com o conteúdo dos trabalhos aprovados, alocar e alterar trabalhos em GTs que julgar pertinente.

### **3. Idioma**

3.1 Os idiomas oficiais dos trabalhos para apresentação no V FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA são o português, o espanhol e o inglês.

### **4. Autores**

4.1 Poderão ser submetidos até 5 (cinco) resumos expandidos por autor incluindo as coautorias, sendo 01 (um) como primeiro autor e os demais como segundo ou terceiro autor. Cada autor poderá apresentar até 2 (dois) trabalhos.

4.2 Quando o trabalho selecionado possuir mais de um autor serão observados os seguintes critérios: a) número máximo de 5 (cinco) autores em cada trabalho; b) pelo menos um dos autores deverá se inscrever no VI FÓRUM CIENTÍFICO DE

GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA e comparecer ao evento para apresentação do trabalho classificado; c) os certificados do evento serão distribuídos para todos os autores que fizerem a inscrição no evento; Os anais serão publicados no endereço [www.univali.br/ppgth](http://www.univali.br/ppgth) em até 6 (seis) meses após o encerramento do evento.

4.3 Não serão emitidos certificados para trabalhos que não forem apresentados oralmente.

4.4 A submissão dos trabalhos, na forma de Resumo Expandido, deverá ser realizada através do site. Caberá ao autor definir o Grupo de Trabalho no qual deseja que seu trabalho seja inscrito, avaliado e classificado, considerando o exposto no item 2.

4.5 Os autores precisam enviar dois arquivos para cada trabalho submetido, da seguinte forma:

- Um arquivo em PDF contendo apenas o Resumo expandido e sem a identificação da autoria (para análise dos avaliadores);
- Um arquivo em WORD contendo apenas o Resumo padrão e com a identificação da autoria (para futura publicação nos Anais)<sup>1</sup>.

4.6 Membros da Comissão Científica e Coordenadores de GT podem submeter trabalhos para avaliação, mantendo isonomia e segurança para os participantes, caso seus trabalhos sejam aprovados e selecionados.

## 5. Normas de submissão dos trabalhos (Resumos)

5.1 Para a submissão dos Resumos, tanto na sua forma padrão quanto expandida, deverá ser observado rigorosamente os modelos de formato e de estrutura do *template* disponibilizado no site do evento.

Os **resumos expandidos** deverão ter no mínimo 3 (três) e, no máximo, 5 (cinco) páginas digitadas, incluindo ilustrações e referências. Se necessário, poderão constar apêndices/anexos, para além do número máximo de páginas, com a devida vinculação e identificação no texto, de acordo com as normas da ABNT. O **resumo expandido** deverá estar no formato e estrutura do *template* disponibilizado no site do evento.

5.2 A Comissão Científica considerará o trabalho **NÃO APROVADO** ao constatar o(s) nome(s) do(s) autor(es) em quaisquer partes do trabalho ou identificação oculta.

## 6. Critérios de avaliação

6.1 A avaliação dos trabalhos será realizada por meio do sistema *double blind review* (os avaliadores não têm acesso à identificação dos autores do trabalho que estão avaliando).

6.2 Nas avaliações dos resumos expandidos, a Comissão Científica analisará os seguintes aspectos:

---

<sup>1</sup> Este formato permitirá a posterior submissão do mesmo trabalho na íntegra para fins e publicação em revistas científicas, resguardando o seu ineditismo.

6.2.1 Clareza do título e alinhamento das palavras-chave com o conteúdo;

6.2.2 A coesão do trabalho relativa aos elementos de composição do texto e sua coerência, organização e sequência lógica, linguagem e adequação à norma culta e correção gramatical;

6.2.3 O mérito técnico-científico do conteúdo quanto à relevância, originalidade e inovação do tema ou forma de abordagem, para a construção do conhecimento no campo da gastronomia, do turismo e da hotelaria;

6.2.4 A avaliação geral do trabalho incluindo sua aderência ao eixo temático a que foi vinculado, a pertinência e atualidade do referencial teórico, a consistência metodológica, a síntese compreensiva dos principais resultados e análises, além da coerência das conclusões. Em se tratando de abordagem puramente teórico-conceitual, a avaliação recairá especialmente nos aspectos já explicitados no item anterior 6.2.3, com atenção para a robustez do referencial teórico/estado da arte incorporado à referida abordagem.

## **7. Seleção e classificação**

7.1 Os trabalhos apresentados para avaliação deverão ser originais e inéditos. São assim considerados dessa forma os trabalhos que não foram publicados em periódicos ou apresentados em outros eventos científicos.

7.2 Os trabalhos serão julgados pela sua qualidade de acordo com o disposto no item 6.2. Após a seleção realizada pela Comissão Científica, a Coordenação Geral, juntamente com os Coordenadores de Grupos de Trabalho - GT e o Comitê Científico, distribuirão os trabalhos para apresentação em cada GT, podendo eliminar aqueles trabalhos com menor avaliação em benefício da exequibilidade das apresentações e discussões pertinentes.

7.3 O certificado de apresentação será entregue pelos Coordenadores de Grupos de Trabalho - GT, apenas para trabalhos apresentados oralmente.

7.4 Outros procedimentos não previstos nas Normas serão definidos pela Comissão Organizadora do VI FCGTURH e comunicados, oportunamente, aos autores dos trabalhos aprovados pela Comissão Científica. Quaisquer dúvidas não contempladas nestas normas poderão ser sanadas diretamente por intermédio do e-mail do Comitê Científico.

## **8. Apresentação e material disponível em cada sala.**

8.1 Solicita-se aos autores que retirem seus crachás na secretaria geral do evento antes de dirigirem-se as salas de apresentação dos trabalhos. Verificar na Programação (site) **local e horário** de credenciamento, bem como a ordem de apresentação.

8.2 Para a apresentação oral dos trabalhos aprovados serão disponibilizadas salas sinalizadas com tema geral, além de títulos e autores dos trabalhos que serão apresentados.

8.3 Cada sala será coordenada por moderadores responsáveis por: a) controle do tempo nas apresentações; b) distribuição dos certificados aos autores que

comparecerem ao evento para a apresentação dos seus trabalhos; e c) mediação do debate, das análises e das ponderações dos presentes em cada GT.

8.4 A ordem das apresentações orais será definida pelos coordenadores de Grupos de Trabalho - GT e coordenação do VI FCGTURH de acordo com os critérios definidos em conjunto, determinando o número máximo de trabalhos aprovados em determinado GT, caso necessário será organizado mais de um GT por temática, conforme indicado nos itens 2.2 e 7.2.

8.5 O tempo de apresentação destinado a cada trabalho será de 10 minutos, obedecendo a ordem de apresentação previamente estabelecida. A cada (03) três trabalhos apresentados será aberto um tempo para o debate ou a apreciação dos presentes em cada sala, a critério dos coordenadores de GT.

8.6 Serão disponibilizados aos apresentadores um projetor multimídia nas salas de apresentação.

8.7 O apresentador deverá trazer seu trabalho salvo em laptop ou outro dispositivo móvel compatível em seu poder. (OBS: Trazer adaptador para entrada VGA).

## **9. Data-limite de envio dos trabalhos**

9.1 Os trabalhos deverão ser remetidos à Comissão Científica do VI FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA **pelo site do evento** até as 23h59 do dia 20/08/2018 (segunda-feira). Os trabalhos enviados após essa data serão considerados desclassificados, sem direito a recursos de qualquer natureza.

9.1.1 A Comissão Científica do VI FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA não se responsabiliza por eventuais problemas de envio de arquivos na submissão dos trabalhos.

9.1.2 Não serão aceitos trabalhos enviados por meios não contemplados no item 9.1.

## **10. Divulgação dos resultados**

10.1) A divulgação do resultado dos trabalhos avaliados será feita no dia 28/09/2018 no site do evento.

10.2) No dia 31/08/2018 a Comissão Científica do VI FÓRUM DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA disponibilizará a relação final dos trabalhos aprovados por grupo de trabalho no site [WWW.UNVALI.BR?FCGTUR](http://WWW.UNVALI.BR?FCGTUR).

## **11. Publicação dos trabalhos aprovados**

11.1 Todos os trabalhos apresentados terão seus Resumos publicados nos Anais do VI FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA.

11.2 Ao enviar o trabalho para apreciação da Comissão Científica, os autores concordam em ceder os direitos autorais dos seus artigos para efeitos exclusivos de publicação nos anais do evento e nos sites das instituições que fazem parte

da organização deste fórum. Todos os direitos sobre ideias, teses e argumentos serão reservados exclusivamente aos autores.

11.3 Dúvidas ou questões controversas não constantes nestas normas poderão ser tratadas diretamente com a Coordenação Científica, através do e-mail.

## **12. Grupos de trabalho - GT**

- GT em **Planejamento Turístico e Espaço Urbano e Rural;**
- GT em **Gestão em Gastronomia, Turismo e Hotelaria;**
- GT em **Turismo e Aspectos Ambientais;**
- GT em **Aspectos Socioculturais em Gastronomia, Turismo e Hotelaria;**
- GT em **Educação e Formação Profissional em Gastronomia, Turismo e Hotelaria**
- GT em **Inovação, Internacionalização, Aspectos Étnico-Raciais e Educação Ambiental em Gastronomia, Turismo e Hotelaria.**

## **13. Disposições Gerais**

Os casos omissos nestas Normas serão decididos pelo Comitê Científico do V Fórum de Gastronomia, Turismo e Hotelaria.

Paulo dos Santos Pires, Dr  
Presidente do Comitê Científico do Forum