



FCGTURH – XIV FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA

Local: *Universidade do Vale do Itajaí, campus Balneário Camboriú*

22 a 25 de novembro de 2026

Tema: **“Enoturismo: Inovação, Sustentabilidade e Desenvolvimento Territorial”**

Realização: **Curso de Graduação em Gastronomia e Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Turismo e Hotelaria – UNIVALI/CAMPUS BALNEÁRIO CAMBORIÚ – SC**

NORMAS PARA APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS

1. Participação

1.1 Para o XIV Fórum Científico de Gastronomia, Turismo e Hotelaria serão aceitos trabalhos na forma de artigo completo para alunos da graduação, pós-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 (www.univali.br/fcgturh).

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 XIV FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA deverá 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 XIV 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) artigos completos por autor incluindo as coautorias. **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 XIV FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA e comparecer ao evento para apresentação do trabalho classificado;

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

4.4 A submissão dos trabalhos 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 o artigo e sem a identificação da autoria (para análise dos avaliadores);
- Um arquivo em WORD contendo o artigo e com a identificação da autoria (para futura publicação nos Anais).

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

5.1 Para a submissão dos artigos completos deverá ser observado rigorosamente o modelo de formato e de estrutura do template disponibilizado no site do evento.

5.1.1 Os artigos deverão ter, no máximo, 12 (doze) páginas digitadas, incluindo ilustrações, tabelas, apêndices/anexos e referências, com extensão esperada entre 4.000 e 5.000 palavras. O artigo deverá estar no formato e estrutura do template disponibilizado no site do evento.

5.1.2 O artigo deverá conter resumo de até 250 palavras, palavras-chave, desenvolvimento, considerações finais e referências, conforme o 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*.

6.2 Nas avaliações dos artigos completos, a Comissão Científica analisará os seguintes aspectos:

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 grupo 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 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 do trabalho será emitido por meio digital.

7.4 Outros procedimentos não previstos nas Normas serão definidos pela Comissão Organizadora do XIV FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA 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 Os autores devem verificar na programação (site do evento) a sala do GT, horário e a ordem de apresentação.

8.2 Cada sala será coordenada por moderador (es) responsável (is) por: a) controle do tempo nas apresentações; e b) mediação do debate, das análises e das ponderações dos presentes em cada GT.

8.3 A ordem das apresentações orais será definida pelos coordenadores de Grupos de Trabalho - GT e coordenação do XIV FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA 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.

8.4 O tempo de apresentação destinado a cada trabalho será de 10 minutos, obedecendo a ordem de apresentação previamente estabelecida. Será aberto um tempo para o debate ou a apreciação dos presentes em cada sala, a critério dos coordenadores de GT. Será disponibilizado um *template* para a apresentação no site do evento (www.univali.br/fcgturh)

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

8.6 O apresentador deverá trazer seu trabalho salvo em laptop ou outro dispositivo móvel compatível com o projetor multimídia.

9. Data-limite de envio dos trabalhos

9.1 Os trabalhos deverão ser remetidos à Comissão Científica do XIV FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA pelo site do evento entre as 18 horas do dia 10 de julho de 2026 e as 23h59 do dia 09 de outubro de 2026. Os trabalhos enviados após essa data serão considerados desclassificados, sem direito a recursos de qualquer natureza.

9.1.1 A Comissão Científica do XIV 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 26 de outubro de 2026 no site do evento.

10.2) No dia 09 de novembro de 2026 a Comissão Científica do XIV FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA disponibilizará a relação final dos trabalhos aprovados por grupo de trabalho no site do evento.

11. Publicação dos trabalhos aprovados



11.1 Todos os trabalhos apresentados terão seus artigos publicados nos Anais do XIV 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 Planejamento de destinos urbanos ou rurais;**
- **GT Gestão em gastronomia, turismo e hotelaria;**
- **GT Dimensões ambientais na gastronomia, turismo e hotelaria;**
- **GT Dimensões socioculturais e étnicas na gastronomia, turismo e hotelaria;**
- **GT Educação e formação profissional na gastronomia, turismo e hotelaria;**

13. Disposições Gerais

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

Pablo Flores Limberger, Dr.
Presidente do Comitê Científico do Fórum