



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª.edição

18 e 19 de novembro de 2025

Tema: Migrações: Turismo, Gastronomia e Hospedagem

Local: Univali, Campus Balneário Camboriú

Realização

Curso de Graduação em Gastronomia

Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Turismo e Hotelaria.

NORMAS PARA APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS

1. Participação

1.1 Para o XIII 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 (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 XIII 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 XIII FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA são o português, o espanhol e o inglês.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª.edição

4. Autores

4.1 Poderão ser submetidos até 5 (cinco) resumos expandidos por autor incluindo as coautorias, sendo 01 (um) como primeiro 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 XIII 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 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).

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 Resumos, tanto na sua forma padrão (até 250 palavras) quanto expandida, deverá ser observado rigorosamente os modelos de formato e de estrutura do *template* disponibilizado no site do evento.

5.1.1 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.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª.edição

5.1.2 O **resumo padrão** dos trabalhos deverão ter no máximo 250 palavras e conter os autores do trabalho e as palavras-chaves. Este documento será utilizado para a publicação nos anais 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 resumos expandidos, 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



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª.edição

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 trabalho apresentado será emitido por meio digital.

7.4 Outros procedimentos não previstos nas Normas serão definidos pela Comissão Organizadora do XIII 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 XIII 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 O apresentador deverá expor o seu trabalho no formato Power Point ou PDF (preferencialmente usar o formato PDF).

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



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª.edição

8.7 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 XIII FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA **pelo site do evento** entre as 18 horas do dia 25 de agosto de 2025 e as 23h59 do dia 15 de outubro de 2025. Os trabalhos enviados após essa data serão considerados desclassificados, sem direito a recursos de qualquer natureza.

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

9.3 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 20 de outubro de 2025 no site do evento.

10.2 No dia 03 de novembro de 2025 a Comissão Científica do XIII 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 Resumos publicados nos Anais do XIII 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.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª.edição

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;**
- **GT Inovação e internacionalização na gastronomia, turismo e hotelaria.**

13. Disposições Gerais

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

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