



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª.edição



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª edição

FICHA CATALOGRÁFICA

Fórum Científico de Gastronomia, Turismo e Hotelaria (13. : 2025 :
Balneário Camboriú, SC).

FCGTURH – 13º Fórum Científico de Gastronomia, Turismo e
Hotelaria [recurso eletrônico] : Migrações, Turismo, Gastronomia e
Hospedagem, 18 e 19 de novembro de 2025 / Universidade do
Vale do Itajaí ; comissão organizadora Ana Paula Lisboa ...[et al].
- Dados eletrônicos. – 2025.

Disponível em: www.univali.br/fcgturh

Sistema requerido : Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso : World Wide Web

1. Gastronomia - Congressos. 2. Turismo - Congressos. 3.
Hospedagem - Congressos. 4. Migração – Aspectos sociais -
Congressos. I. Lisboa, Ana Paula. II. Universidade do Vale do
Itajaí. III. Título.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria
13ª edição

Comissão Organizadora

Ana Paula Lisboa Sohn, D.ra

Breno Schiessl dos Passos

Carlos Eduardo da Silva

Emiliana Da Silva Campos Souza, M.a

Luciano Torres Tricarico , D.r

Marcos Arnhold Junior , D.r

Maria Fernanda Ferreira Soster

Mariana dos Santos

Pablo Flôres Limberger, D.r

Renato Buchele Rodrigues, D.r



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

Comissão Científica e Avaliadores

Adriana Mirelly Silva Spindola Correia,
M.a

Alexandre Ferraz Pinto. M.e

Aline Barbosa Tinoco Luz, M.a

Ana Lúcia Olegário Saraiva, D.ra

Ana Paula Lisboa Sohn, D.ra

Andrea Rosane dos Santos, M.a

Balbinette Silveira, M.a

Brenda Cortes de Lima, M.a

Claudia Araujo de Menezes Gonçalves
Martins, D.ra

Danielle Mariam Araujo dos Santos,
D.ra

Felipe Borborema Cunha Lima, D.r

Giancarlo Moser, D.r

Guilherme Oliveira de Mattos da Silva
Flores, M.e

Henrique Rodrigues de Araújo, M.e

Jairo Jeronimo Coelho de Souza Filho,
M.e

Joelma Monteiro de Carvalho, D.ra

Juliana Niehues Gonçalves de Lima,
M.e

Laiisa Pacheco dos Santos, M.a

Leticia Cynara Santos Silva, M.a

Letícia Carvalho Vivian, D.ra

Liliane Grein Beuther, M.a

Luciano Torres Tricarico, D.r

Lucimari Acosta Pereira, D.ra

Luiz Carlos da Silva Flores, D.r

Luiz Roberio Fernandes Dias, M.e

Mara Cristina Binz, M.a

Marcos Arnhold Junior , D.r

Marcos Rogério Maioli, D.r

Márcia Sarubbi Lippmann, M.a

Mônica Tatiana Bunese Busarello, M.a

Pablo Flôres Limberger, D.r

Paula Carolina Ferretti, M.a

Rafael Beuther, M.e

Renato Buchele Rodrigues, D.r

Rodrigo Hakira Minohara, D,r

Sinval Pereira Júnior, M.e

Thais Siqueira Garcia, M.a

Valonia de Araújo Oliveira, M.a

Ana Paula Lisboa Sohn, D.ra



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª edição

Sumário

PLANEJAMENTO DE DESTINOS URBANOS OU RURAIS	9
ANÁLISE DE HOSPITALIDADE EM RESTAURANTES DE HOTÉIS E A INCLUSÃO DE PESSOAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA (TEA): CAMINHOS PARA UM TURISMO MAIS ACESSÍVEL E HUMANO	10
ANÁLISE DE DESTINOS TURÍSTICOS EM TERMOS DE ACESSIBILIDADE PARA PESSOAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA.....	11
FRAGMENTOS DA HISTÓRIA: REGISTROS DO RESTAURO DA IGREJA DO ESPÍRITO SANTO EM BLUMENAU, SANTA CATARINA.....	12
GASTRONOMIA, TURISMO E ROTAS: UM ESTUDO BIBLIOMÉTRICO SOBRE ABORDAGENS E TENDÊNCIAS.....	13
JUSTIÇA RESTAURATIVA E TURISMO: UMA PROPOSTA CONCEITUAL PARA DESTINOS RESTAURATIVOS.....	14
PLANEJAMENTO DE DESTINOS URBANOS: INTEGRAÇÃO ENTRE TURISMO, SUSTENTABILIDADE E RESILIÊNCIA CLIMÁTICA.....	15
RESILIÊNCIA DE DESTINOS TURÍSTICOS PROPENSOS A INUNDAÇÕES: A PERCEPÇÃO DOS MORADORES DE BLUMENAU (SC), SOBRE A SUA CAPACIDADE DE REAGIR A DESASTRES NATURAIS.....	16
TURISMO CRIATIVO RURAL: UM ESTUDO DE OPORTUNIDADES EM RIOMAFRA.	17
TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA E CULTURA ALIMENTAR EM FLORIANÓPOLIS: UMA BREVE REVISÃO DE LITERATURA.....	18
TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA: “UMA LEITURA SISTÊMICA DO ECOSISTEMA E INOVAÇÃO NA CIDADE DE CRUZEIRO DO SUL E NA REGIÃO DO VALE DO JURUÁ.	19
TURISMO DECOLONIAL COMO FERRAMENTA DE REEXISTÊNCIA: SABERES, TERRITÓRIOS E HOSPITALIDADE CONTRA-HEGEMÔNICA.....	20
TURISMO <i>OFF THE BEATEN TRACK</i> : UMA ANÁLISE BIBLIOGRÁFICA PRELIMINAR.....	21
INOVAÇÃO E INTERNACIONALIZAÇÃO NA GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA	22
IDOSOS E INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL NA HOTELARIA: PERCEPÇÕES, ACEITAÇÃO E DESAFIOS À LUZ DA TEORIA DO COMPORTAMENTO PLANEJADO	23
PHYGITAL E A EXPERIÊNCIA DO TURISTA: PROPOSIÇÃO DE UM FRAMEWORK CONCEITUAL A PARTIR DE ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA	24
TECNOLOGIA SOCIAL E ECONOMIA CRIATIVA NO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIO: NOVOS OLHARES PARA O DESENVOLVIMENTO LOCAL	25



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

TRANSFORMAÇÃO DIGITAL COMO FERRAMENTA DE QUALIDADE E GESTÃO ESTRATÉGICA: SERVIÇO DE HIGIENIZAÇÃO HOSPITALAR	26
EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL NA GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA	27
A CACHAÇA E O RUM: UM COMPARATIVO EM QUALIDADE E VALORIZAÇÃO.....	28
A GEOGRAFIA CERVEJEIRA E SUAS POSSIBILIDADES PARA O TURISMO: UM ESTUDO HISTÓRICO-GASTRONÔMICO SOBRE BRUSQUE (SC) ENTRE 1860 E 1970.....	29
A IMPORTÂNCIA DOS FUNGOS UTILIZADOS COMO INGREDIENTES GASTRONÔMICOS NA COZINHA CONTEMPORÂNEA	30
ANÁLISE DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA EM GASTRONOMIA: O LEGADO DOS TRABALHOS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNIVALI (2020-2025).....	31
DESENHOS EXPERIMENTAIS NO SETOR DE TURISMO E HOSPITALIDADE NA AMÉRICA LATINA: ABORDAGENS, APLICAÇÕES E DESAFIOS METODOLÓGICOS	32
DIVULGAÇÃO DE TCC SOBRE RECRUTAMENTO, SELEÇÃO E TREINAMENTO NA HOTELARIA.....	33
ENOLOGIA: DIVULGAÇÃO DE TCC SOBRE CAPACITAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS DE BARES E RESTAURANTES EM FOZ DO IGUAÇU.....	34
ESTUDO BIBLIOMÉTRICO DE PESQUISAS ACADÊMICAS SOBRE TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA DE 2019 A 2025	35
FERMENTAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS RELACIONANDO COM A GASTRONOMIA.....	36
GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL: PRESENÇA NA FORMAÇÃO ACADÊMICA DOS PROFISSIONAIS DE GASTRONOMIA NO BRASIL.	37
PRÁTICA PROFISSIONAL EM HOTELARIA: UMA AÇÃO EXTENSIONISTA COM ESTUDANTES DE CURSOS TÉCNICOS INTEGRADOS AO ENSINO MÉDIO	38
REVISÃO DA LITERATURA DE TEORIA INSTITUCIONAL EM TURISMO... ..	39
DIMENSÕES SOCIOCULTURAIS E ÉTNICAS NA GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA	40
A MODA E O TURISMO COMO FERRAMENTAS DE COMBATE A APROPRIAÇÃO CULTURAL INDÍGENA.	41
A REPRESENTAÇÃO DAS MULHERES VIAJANTES NA NARRATIVA DO MINISTÉRIO DO TURISMO.....	42
ALIMENTAÇÃO, MIGRAÇÃO E IDENTIDADES: CAMINHOS PARA A CIDADANIA GLOBAL.....	43
ENTRE A HOSPITALIDADE E A IRRITAÇÃO: APLICAÇÃO DO MODELO IRRIDEX DE DOXEY NA COLÔNIA WITMARSUM.....	44



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª edição

HOSPITALIDADE EM EVENTOS DE MODA.....	45
MARKETING ÉTNICO E OS LIMITES DA HOSPITALIDADE: ANALISANDO CONTEXTOS MIGRATÓRIOS NO NORTE GLOBAL.....	46
O EFEITO DA DIVERSIDADE DE GÊNERO NO DESEMPENHO ESG: UMA ANÁLISE DO SETOR TURÍSTICO GLOBAL.....	47
ONDE ESTÁ O TUCUMÃ? UMA ANÁLISE DA PRESENÇA DA GASTRONOMIA REGIONAL NOS CARDÁPIOS DE RESTAURANTES DO CENTRO HISTÓRICO DE MANAUS.....	48
PROJETO FOMENTA: INCLUSÃO PRODUTIVA, SEGURANÇA ALIMENTAR E DESAFIOS DE GÊNERO EM COMUNIDADES VULNERÁVEIS	49
SÃO JOÃO BATISTA-SC: RAÍZES ALIMENTARES E TRADIÇÕES GASTRONÔMICAS.....	50
TURISMO CRIATIVO E IDENTIDADE CULTURAL: A OSTERFEST COMO ESPAÇO DE CO-CRIAÇÃO EM POMERODE (SC).....	51
VINHO DE MISSA: APONTAMENTOS SOBRE SUA PRESENÇA HISTÓRICA E POSSIBILIDADES DE INSERÇÃO NO ENOTURISMO	52
DIMENSÕES AMBIENTAIS NA GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA ...	53
SUSTENTABILIDADE E ENOTURISMO: ANÁLISE DOS FATORES QUE TORNAM OS PROCESSOS DE PRODUÇÃO DAS VINÍCOLAS DE SÃO JOAQUIM SUSTENTÁVEIS.	54
CICLOTURISMO COMO FATOR DE DESENVOLVIMENTO DO TURISMO SUSTENTÁVEL: UMA ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA.	55
COGNITIVE DISSONANCE AND SUSTAINABLE BEHAVIOR: A PRELIMINARY REVIEW.....	56
DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM HOTÉIS: EVIDÊNCIAS TEMÁTICAS, CASOS APLICADOS E PERSPECTIVAS SUSTENTÁVEIS.....	57
DIMENSÕES AMBIENTAIS E O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO NA PESCA ARTESANAL DA TAINHA EM BALNEÁRIO CAMBORIÚ	58
DIRETRIZES PARA AMBIENTES TURÍSTICOS EXPERIENCIAIS INCLUSIVOS ABRANGENDO A BIODIVERSIDADE SOCIAL: relação interdisciplinar entre Turismo, Direito e Inclusão	59
O EFEITO DA SUSTENTABILIDADE NAS EXPERIÊNCIAS DOS TURISTAS	60
POTENCIAL DE UTILIZAÇÃO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS INVISIBILIZADAS EM BALNEÁRIO CAMBORIÚ – SC...	61
TURISMO, CONSUMO E SUSTENTABILIDADE: UMA ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA EM HOSPITALIDADE.	62
GESTÃO EM GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA	63



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª.edição

A IMAGEM DE DESTINOS TURÍSTICOS COSTEIROS NO BRASIL: UMA ANÁLISE DA RELAÇÃO ENTRE A IMAGEM GERAL E O PERFIL DOS TURISTAS	64
BRANDING E EVENTOS NA PROMOÇÃO DOS DESTINOS TURÍSTICOS	65
DINÂMICAS DO COMPORTAMENTO DE LAZER EM BLUMENAU: ANÁLISE DAS PERCEPÇÕES DE AUTONOMIA, REALIZAÇÃO PESSOAL E LIMITAÇÕES ESTRUTURAIS	66
ESTRATÉGIA DE SUCESSO DO CLIENTE NO TURISMO: UMA ANÁLISE SOB A VISÃO SISTÊMICA	67
FESTIVAIS E IDENTIDADE CULTURAL: REFLEXÕES TEÓRICAS SOBRE MEDIAÇÕES SIMBÓLICAS NA PERCEPÇÃO DOS TURISTAS	68
GESTÃO DE RISCOS E SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIO EM EMPREENDIMENTOS HOTELEIROS DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ: UMA ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA E DE VULNERABILIDADES	69
IMAGEM DA CIDADE: A PERCEPÇÃO DOS MORADORES DE BLUMENAU.	70
IMAGEM DO FESTIVAL DE VINHO – VINDIMA DE ALTITUDE EM SÃO JOAQUIM - SANTA CATARINA.	71
INDUÇÃO PELAS TELAS: O IMPACTO DE FILMES NA FORMAÇÃO DA IMAGEM DE DESTINOS TURÍSTICOS SOB A ÓTICA DA TEORIA DO NÍVEL DE CONSTRUAL	72
MARKETING DE RELACIONAMENTO NA HOTELARIA: UMA FERRAMENTA ESTRATÉGICA PARA A FIDELIZAÇÃO DE CLIENTES	73
MÉTRICAS DE CUSTOMER RELATIONSHIP MANAGEMENT (CRM) PARA O SETOR DE HOTELARIA.....	74
TENDÊNCIAS DO SETOR HOTELEIRO PARA GERAÇÃO DE VALOR EM SERVIÇOS GASTRONÔMICOS.....	75
TURISMO DE NEGÓCIOS E HOTELARIA: ANÁLISE DE OCUPAÇÃO, TARIFAS E SEGMENTAÇÃO NO CAMINHOS DO CONTESTADO.....	76
TURISMO E INFORMAÇÃO: IDENTIFICAÇÃO DE MODELOS DE GESTÃO APLICÁVEIS AO SETOR.....	77



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª edição

PLANEJAMENTO DE DESTINOS URBANOS OU RURAIS



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

ANÁLISE DE HOSPITALIDADE EM RESTAURANTES DE HOTÉIS E A INCLUSÃO DE PESSOAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA (TEA): CAMINHOS PARA UM TURISMO MAIS ACESSÍVEL E HUMANO

Diva de Mello Rossini

Pós doutorado em Arquitetura, Univali, divarossini@univali.br

Mariana dos Santos

Mestranda em Turismo e Hotelaria, Univali, marianadesignint@hotmail.com

Erton Marotta

Mestrando em Turismo e Hotelaria, Univali, ertonmarotta@yahoo.com.br

RESUMO

Este estudo analisa as práticas de hospitalidade adotadas por restaurantes de hotéis em destinos turísticos, com foco na inclusão de pessoas com Transtorno do Espectro Autista (TEA). Trata-se de uma pesquisa de natureza qualitativa, com abordagem exploratória e descritiva, baseada em revisão bibliográfica sistemática e análise documental de estudos de caso sobre práticas inclusivas em hotéis. As fontes de dados incluíram artigos acadêmicos indexados nas bases Scopus, SciELO e Google Scholar, bem como documentos institucionais de redes hoteleiras reconhecidas por suas iniciativas de acessibilidade. Observou-se que, embora a hospitalidade constitua uma base conceitual sólida para o acolhimento, sua aplicação em restaurantes ainda privilegia principalmente a acessibilidade motora, enquanto barreiras sensoriais, seletividade alimentar e comunicação visual clara e previsível permanecem pouco abordadas. O estudo destaca a rede DeLuna Hotels, na Espanha, como exemplo de boas práticas, por meio de treinamentos específicos para equipes, cardápios com pictogramas, ambientes sensoriais adaptados e formulários de pré-chegada para identificar necessidades individuais, resultando em reconhecimento internacional pela certificação *Autism Friendly* (Solis, 2025). Conclui-se que a inclusão efetiva exige estratégias práticas que integrem os princípios da hospitalidade relacional, sensorial e ética. Avanços na acessibilidade turística são observados, mas o turismo, por ser uma experiência multissensorial, ainda apresenta desafios significativos para pessoas com TEA. O estudo propõe diretrizes para uma hospitalidade mais empática, sensível e inclusiva, reforçando o papel social da hotelaria na promoção de experiências turísticas acessíveis e significativas para pessoas com neurodivergência.

Palavras-chave: Transtorno do Espectro Autista; Turismo acessível; Acessibilidade; Inclusão; Hospitalidade.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

ANÁLISE DE DESTINOS TURÍSTICOS EM TERMOS DE ACESSIBILIDADE PARA PESSOAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA

Dra. Diva de Mello Rossini

Pós doutorado em Arquitetura, Univali, divarossini@univali.br

Dr. Pablo Flôres Limberger

Doutor em Turismo e Hotelaria, Univali, pablofl@univali.br

Mariana dos Santos

Mestranda em *Turismo*, Univali, marianadesignint@hotmail.com

Mara Cristina Binz

Doutoranda em *Turismo*, Univali, maricrisbin@gmail.com

Erton Marotta

Mestrando em *Turismo*, Univali, ertonmarotta@yahoo.com.br

RESUMO

O presente estudo tem como objetivo analisar os modelos teóricos de hospitalidade adotados por hotéis de destinos turísticos, com foco na inclusão de pessoas com Transtorno do Espectro Autista (TEA). Fundamentado em autores como Ambrose (2022), Darcy et al. (2020), Steinfeld e Maisel (2012) e Gupta (2024), o trabalho evidencia que os modelos tradicionais de hospitalidade, Design Universal, Hospitalidade Inclusiva e Serviço Centrado no Hóspede, permanecem limitados por não contemplarem adaptações sensoriais, cognitivas e comunicacionais específicas para pessoas com TEA. A pesquisa propõe a Hospitalidade Sensorial Adaptada ao TEA, ampliando o conceito de acessibilidade no turismo ao incorporar dimensões sensoriais e emocionais na experiência hoteleira. A metodologia utilizada foi a Análise Sistemática da Literatura (ASL), baseada em publicações de 2019 a 2025, nas bases Scopus e Google Scholar, em inglês, português e espanhol. Os dados foram organizados por análise temática, identificando lacunas e diretrizes práticas emergentes, como sinalização com pictogramas, zonas de descanso sensorial e capacitação de equipes. O estudo de caso da rede DeLuna Hotels, na Espanha, validou empiricamente o modelo teórico ao demonstrar que práticas sensoriais e comunicacionais adaptadas geram satisfação e fidelização. Conclui-se que o turismo acessível deve superar a visão física da acessibilidade e adotar modelos sensoriais e cognitivos, promovendo uma hospitalidade verdadeiramente inclusiva e competitiva.

Palavras-chave: Transtorno do Espectro Autista; Hotéis de destinos turísticos; Turismo acessível; Acessibilidade; Hospitalidade.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**FRAGMENTOS DA HISTÓRIA: REGISTROS DO RESTAURO DA IGREJA DO
ESPÍRITO SANTO EM BLUMENAU, SANTA CATARINA.**

Rodrigo Ramos

Mestrando em Turismo e Hotelaria, UNIVALI, rblumenau@hotmail.com

Fabiana Roeder

Doutoranda em Turismo e Hotelaria, UNIVALI, fabiturismo@gmail.com

Ana Paula Lisboa Sohn

Doutora em Engenharia de Produção, UFSC, Professora do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí, UNIVALI,

anasohn@univali.br

Diva de Mello Rossini

Pós doutora em Arquitetura pela Universidade de Lisboa, Professora do Programa de Pós- Graduação em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí, UNIVALI,

divarossini@univali.br

RESUMO

A Igreja Luterana do Espírito Santo em Blumenau, Santa Catarina, patrimônio histórico nacional, é símbolo da imigração alemã e importante ativo para o turismo cultural. Este artigo analisa o processo de restauro da igreja, destacando desafios técnicos e a importância da participação da comunidade e das políticas públicas na preservação do patrimônio. A pesquisa aborda as intervenções realizadas, a relevância da igreja para a identidade cultural local e seu impacto no turismo regional. O restauro de templos como este é fundamental para a preservação arquitetônica e valorização das tradições e memórias, servindo como um modelo para a conservação de outros patrimônios similares.

Palavras-chave: Igreja Luterana do Espírito Santo. Restauro. Patrimônio histórico. Blumenau. Preservação.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

GASTRONOMIA, TURISMO E ROTAS: UM ESTUDO BIBLIOMÉTRICO SOBRE ABORDAGENS E TENDÊNCIAS

Carlos Eduardo da Silva

Mestrando em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI,
carlos_edu@edu.univali.br

Hugo de Castro

Mestrando em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI,
hugodcp@gmail.com

RESUMO

O estudo analisa a evolução, os núcleos temáticos e as principais tendências da produção científica sobre gastronomia, rotas e turismo, oferecendo um panorama do campo e sinalizando agendas de pesquisa futuras. Adotou-se uma abordagem bibliométrica, com coleta de dados na base Scopus até julho de 2025, utilizando as palavras-chave *routes AND food AND tourism* aplicadas a título, resumo e palavras-chave. Após filtros automáticos (tipo de documento, idioma inglês, acesso aberto) e triagem manual de elegibilidade, constituiu-se uma amostra de 43 artigos. Os resultados revelam crescimento expressivo das publicações a partir de 2015, com pico em 2022, e concentração em universidades no eixo ibérico-italico, especialmente da Andaluzia (Espanha), refletindo liderança em estudos sobre oleoturismo, enoturismo e geogastronomia. Foram identificados nove clusters conceituais, indicando a formação de redes temáticas consolidadas e campos emergentes relacionados à inovação, sustentabilidade e digitalização de experiências turísticas. Embora o estudo se restrinja a uma base de dados e a artigos em inglês de acesso aberto, os achados oferecem um quadro analítico robusto, que apoia revisões sistemáticas, orienta políticas públicas e subsidia o desenvolvimento de produtos turísticos gastronômicos sustentáveis. A pesquisa contribui para a compreensão da internacionalização da produção científica em gastronomia e turismo, destacando tendências globais e lacunas investigativas que abrem caminho para novos estudos.

Palavras-chave: Gastronomia; Rotas; Análise bibliométrica; Inovação; Internacionalização.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

JUSTIÇA RESTAURATIVA E TURISMO: UMA PROPOSTA CONCEITUAL PARA DESTINOS RESTAURATIVOS

Márcia Sarubbi Lippmann

Doutoranda em turismo e hotelaria - UNIVALI, sarubbi@univali.br

RESUMO

A Justiça Restaurativa (JR), entendida como um paradigma relacional voltado à reparação de danos e ao fortalecimento de vínculos sociais, tem ampliado sua aplicação para além do sistema penal, alcançando áreas como educação, saúde e turismo. Fundamentada em valores de empatia, corresponsabilidade e diálogo (ZEHR, 2002; BRAITHWAITE, 2002; PRANIS, 2005), a JR propõe substituir a lógica punitiva por práticas de cuidado e reconstrução das relações. No campo do turismo, seus princípios permitem repensar as interações entre visitantes, comunidades anfitriãs e gestores, promovendo uma hospitalidade baseada em respeito, confiança e pertencimento. Frente aos impactos ambientais, desigualdades e conflitos culturais, a JR oferece um referencial ético e prático para restaurar vínculos e fomentar a corresponsabilidade entre os atores envolvidos. A pesquisa propõe integrar os valores restaurativos à gestão de destinos turísticos, compreendendo o turismo como espaço de encontro, reconciliação e transformação social. O objetivo é analisar as interfaces entre JR e turismo, demonstrando como seus princípios podem inspirar práticas mais humanas, inclusivas e sustentáveis.

Palavras-chave: Justiça Restaurativa. Turismo. Hospitalidade. Cuidado. Transformação Social.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª.edição

PLANEJAMENTO DE DESTINOS URBANOS: INTEGRAÇÃO ENTRE TURISMO, SUSTENTABILIDADE E RESILIÊNCIA CLIMÁTICA

Priscila da Silva Duarte

Pós-doutoranda em Turismo e Hotelaria, Univalli- campus Balneário Camboriú e
priscila.duarte@ifpr.edu.br

Professora de Administração, IFPR-campus Curitiba

Francisco Antônio dos Anjos

Professor do Programa de Mestrado e Doutorado Acadêmico em Turismo e Hotelaria,
Univalli- campus Balneário Camboriú, anjos@univali.br

RESUMO

No cenário das mudanças climáticas que se tornam cada vez mais intensas e variadas, o desenvolvimento de um planejamento urbano que siga diretrizes de sustentabilidade e agregue elementos de gestão de destinos turísticos se torna fundamental. O objetivo geral do estudo é analisar como o planejamento urbano integrado pode impulsionar o turismo sustentável. A pesquisa, que é qualitativa e documental, compara políticas e práticas para identificar estratégias de adaptação às mudanças climáticas a partir de quatro pilares: 1) estratégias para adaptação e mitigação das mudanças climáticas; (2) políticas direcionadas ao turismo sustentável; (3) utilização de tecnologias na gestão urbana; e (4) mecanismos de participação social e governança colaborativa. Conclui-se que o turismo sustentável aliado ao planejamento urbano se transformou numa ferramenta crucial para gerenciar cidades inclusivas, inteligentes e devidamente preparadas para os desafios.

Palavras-chave: Planejamento urbano, turismo sustentável, resiliência climática.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**RESILIÊNCIA DE DESTINOS TURÍSTICOS PROPENSOS A INUNDAÇÕES:
A PERCEPÇÃO DOS MORADORES DE BLUMENAU (SC), SOBRE A SUA
CAPACIDADE DE REAGIR A DESASTRES NATURAIS**

Cristiane Berselli

Doutora em Turismo e Hotelaria, Setur RS, cristiane.berselli@gmail.com

Fabricia Durieux Zucco

Doutora, Furb, fabriciazucco@hotmail.com

Nome completo do autor

Doutora em Desenvolvimento Regional, Furb, cynthiadequadros@gmail.com

Edar da Silva Añña

Doutor em Administração, Universidade do Vale do Itajaí, edaranana@gmail.com

RESUMO

Este estudo visa mapear os fatores que explicam a resiliência comunitária de Blumenau perante desastres naturais. A metodologia utilizou modelo de equações estruturais para analisar as relações entre diversos constructos latentes. Os resultados demonstram que a resiliência é um sistema multidimensional, onde a capacidade de resposta e recuperação da comunidade é sustentada pela interação dinâmica desses fatores. A resiliência social, que transforma os moradores em agentes ativos, é fortalecida pelo apego ao lugar, pela governança eficaz e pelo engajamento local. Conclui-se que a recuperação vai além da economia, impactando positivamente a coesão social e a qualidade de vida, sendo fundamental a integração dessas dimensões para a adaptação dos destinos turísticos.

Palavras-chave: resiliencia, sustentabilidade, adaptação, residentes, preparação para desastres.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª edição

TURISMO CRIATIVO RURAL: UM ESTUDO DE OPORTUNIDADES EM RIOMAFRA.

Kátia Taucher

Mestranda em Turismo e Hotelaria, Univali e email kátia.taucher@gmail.com

RESUMO

O turismo rural tem se destacado como uma alternativa sustentável para o desenvolvimento de territórios com base agropecuária, especialmente em regiões com pequenas propriedades e forte identidade cultural. Quando aliado ao turismo criativo, esse segmento ganha potencial para oferecer experiências imersivas e participativas, valorizando saberes tradicionais e práticas locais. A região de RioMafra — formada pelos municípios de Mafra (SC) e Rio Negro (PR) — apresenta condições favoráveis para a implementação desse modelo turístico, dada sua herança cultural, diversidade produtiva e complementaridade territorial. Este estudo tem como objetivo identificar o perfil da demanda interessada nessas vivências e analisar práticas culturais e produtivas passíveis de serem convertidas em experiências turísticas. A metodologia adotada será método de estudo de caso múltiplo, com coleta de dados por meio de levantamento documental e entrevistas semiestruturadas. Espera-se como resultado identificar oportunidades para o desenvolvimento do turístico rural e criativo integrado em RioMafra.

Palavras-chave: Turismo rural, turismo criação, RioMafra, vivência turística.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA E CULTURA ALIMENTAR EM
FLORIANÓPOLIS: UMA BREVE REVISÃO DE LITERATURA**

Rayza Alexandra Aleixo Francisco

Graduanda em Gastronomia, IFSC Florianópolis-Continente,
contatorayzaalexandra@gmail.com

RESUMO

Florianópolis é conhecida pelo turismo e sua gastronomia. Sob a chancela de Cidade Criativa da Gastronomia UNESCO e projeto de lei, a capital também pode se tornar referência em Turismo de Base Comunitária (TBC). O TBC consiste de um segmento emergente, cujo modos de gestão das atividades de visitação compreendem diversos princípios endógenos-territoriais e sustentáveis. Com isso, esta pesquisa buscou conhecer práticas do TBC desenvolvidas na região que articulam cultura, memória e patrimônio alimentar. Através de uma breve revisão integrativa de literatura, foram analisadas 3 publicações científicas no Portal de Periódicos e Catálogo de Teses e Dissertações da CAPES. Como resultado, verificou-se práticas alimentares tradicionais articuladas ao TBC em Florianópolis. A partir da valorização da cultura alimentar e do turismo sustentável de base comunitária, pretende-se contribuir para discussões acerca da estruturação de roteiros gastronômicos em consonância com o desenvolvimento dos territórios, sociobiodiversidade, produção agroalimentar, história dos alimentos e cultura local.

Palavras-chave: Turismo de Base Comunitária. Cultura alimentar. Florianópolis.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA: “UMA LEITURA SISTÊMICA DO ECOSISTEMA E INOVAÇÃO NA CIDADE DE CRUZEIRO DO SUL E NA REGIÃO DO VALE DO JURUÁ.

Luiz Carlos da Silva Flores

Pós-doutor em Turismo, UNIVALI, luiz.flores@univali.br.

Paulo Costa de Moura

Doutorando em Turismo e Hotelaria, UNIVALI, Paulo.moura@ifac.edu.br

Erton Marotta

Mestrando em Turismo e Hotelaria, UNIVALI, ertonmarotta@yahoo.com.br

RESUMO

O Turismo de Base Comunitária (TBC) constitui-se como uma alternativa sustentável capaz de integrar conservação ambiental, valorização cultural e desenvolvimento socioeconômico. No Vale do Juruá, localizado no Acre, a cidade de Cruzeiro do Sul destaca-se como polo de iniciativas comunitárias voltadas ao ecoturismo, com ênfase nas experiências desenvolvidas pela comunidade do Rio Croa. O presente estudo tem como objetivo realizar uma leitura sistêmica do ecossistema local e das inovações sociais relacionadas ao TBC, com base em análise documental, bibliográfica e estudo de caso. Foram utilizados como fontes principais o Plano de Orientação para o Desenvolvimento do Turismo de Base Comunitária do Croa (2016), o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Meio Ambiente do IFAC (2020), dissertações acadêmicas (MOURA, 2023; JAIRIO, 2023) e o Mapa do Turismo Brasileiro (2025). Os resultados indicam que a organização comunitária, a educação ambiental crítica e a articulação institucional têm potencializado práticas inovadoras de turismo sustentável, como a implantação da trilha interpretativa no Rio Croa. Essa experiência revela-se não apenas como atrativo turístico, mas também como espaço pedagógico, favorecendo a formação cidadã e a valorização dos saberes locais. Apesar das limitações de infraestrutura e da necessidade de maior capacitação técnica, o TBC em Cruzeiro do Sul vem promovendo inclusão social e reforçando a identidade cultural das comunidades. A classificação do município como destino turístico pelo Ministério do Turismo confirma sua relevância no cenário nacional, evidenciando que a integração entre políticas públicas, participação comunitária e inovação educativa é fundamental para consolidar o turismo sustentável no Acre.

Palavras-chave: Turismo de Base Comunitária; Rio Croa; Desenvolvimento Sustentável.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**TURISMO DECOLONIAL COMO FERRAMENTA DE REEXISTÊNCIA:
SABERES, TERRITÓRIOS E HOSPITALIDADE CONTRA-HEGEMÔNICA.**

Adson Luiz Sales Diniz Soares

Pós Graduado em Gastronomia (UNIFANOR, 2018), Mestrando em Direção e
Consultoria Turística na Funiber, Fundação Universitária Iberoamericana,

adsondiniz@gmail.com

Eduardo do Prado Brasil

Programa de Pós Graduação em Ciências Sociais da (UFRRJ), Universidade Federal
Rural do Rio de Janeiro, edupbrasil@gmail.com

RESUMO

Este estudo propõe uma análise crítica do turismo decolonial, apresentando-o como ferramenta de resistência capaz de valorizar saberes ancestrais, territórios e práticas de hospitalidade que subvertem a hegemonia dominante. Historicamente, o turismo tem funcionado como veículo de narrativas coloniais, apagando as experiências comunitárias e as epistemologias locais. Partindo de uma revisão bibliográfica rigorosa, ancorada em autores como Walter Mignolo, Boaventura de Sousa Santos, Frantz Fanon e Grada Kilomba, investiga-se de que modo práticas turísticas decoloniais — entre elas o afroturismo e o turismo indígena — podem reconfigurar o território e fortalecer comunidades marginalizadas. A investigação demonstra a falta de trabalhos acadêmicos sobre o assunto, particularmente no Brasil, e realça o enorme potencial de mudança que o turismo decolonial traz para a formação de experiências interculturais mais equitativas. Conclui-se que a hospitalidade e a gastronomia, ao se apoiarem nas epistemologias do Sul global, podem funcionar como expressões de resistência e de ressignificação cultural.

Palavras-chave: Turismo decolonial; epistemologias do Sul; hospitalidade; saberes ancestrais; afroturismo; turismo indígena.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

TURISMO *OFF THE BEATEN TRACK*: UMA ANÁLISE BIBLIOGRÁFICA PRELIMINAR

Marina Hastenreiter Silva

Doutoranda na Universidade do Vale do Itajaí.

marina.silva@prof.eteab.faec.rj.gov.br

RESUMO

A presente pesquisa parte do pressuposto de que, no âmbito do turismo urbano, apesar da contínua (re)invenção e da manutenção dos lugares convencionais/comuns destinados à prática turística, observa-se um crescimento de novos territórios turísticos vinculados ao cotidiano das cidades. Diante disso, teve-se como objetivo realizar uma análise preliminar por meio de levantamento bibliográfico acerca do tema *turismo off the beaten track*. O percurso metodológico adotado foi de natureza qualitativa. Para tanto, o levantamento bibliográfico foi realizado no período de 9 de setembro a 10 de outubro de 2025, sem delimitação temporal, nas bases de dados Scopus e Publicações de Turismo. Nesta última, a busca resultou em apenas um estudo, que foi excluído por não atender aos critérios da pesquisa. Na base Scopus, teve-se 48 resultados: 33 artigos, 10 capítulos de livros, 1 *review*, 2 livros e 2 *conference papers*. Desse total, selecionaram-se apenas os artigos, devido à dificuldade de acesso às demais publicações. Após a leitura dos títulos e resumos, nove artigos foram excluídos por não abordarem diretamente o tema. Dos 24 artigos restantes, a leitura integral resultou na seleção de 17 textos para sistematização e análise. Entre as discussões levantadas, foi possível identificar a predominância de estudos na referida base sobre o *turismo off the beaten track* no Norte Global, com destaque para países europeus e cidades globais e/ou grandes metrópoles.

Palavras-chave: Turismo urbano. *Off the beaten track*. Delimitação Turística.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª edição

**INOVAÇÃO E INTERNACIONALIZAÇÃO NA
GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA**



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª edição

**IDOSOS E INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL NA HOTELARIA: PERCEPÇÕES,
ACEITAÇÃO E DESAFIOS À LUZ DA TEORIA DO COMPORTAMENTO
PLANEJADO**

Letícia Cynara Santos Silva

Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí. E-mail para contato: leticiascynara@gmail.com

Laissa Pacheco

Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí. E-mail para contato: pachecolaissa@gmail.com

Emiliana da Silva Campos Souza

Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí. E-mail para contato: emiliana@univali.br

Ana Paula Lisboa Sohn

Doutora e Professora titular do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí. E-mail para contato: anasohn@univali.br

RESUMO

O acelerado envelhecimento populacional e a expansão das tecnologias baseadas em inteligência artificial (IA) no setor hoteleiro tornam necessário compreender como idosos percebem essas inovações. Este estudo analisou percepções, resistências e disposições de idosos diante do uso de IA em experiências de hospedagem. Trata-se de pesquisa qualitativa, de caráter exploratório e interpretativo, fundamentada na Teoria do Comportamento Planejado (TPB). Foram realizados dois grupos focais com viajantes idosos e entrevistas com três profissionais do setor turístico. A análise temática, com apoio do NVivo, contemplou as categorias de atitude, norma subjetiva, percepção de controle, intenção comportamental e intenção de uso. Os resultados revelam abertura gradual à IA em tarefas operacionais, embora persistam inseguranças relacionadas à perda do contato humano e dificuldades técnicas. A influência familiar e o suporte presencial são fatores decisivos para a aceitação. Conclui-se que a implementação da IA requer design inclusivo e estratégias sensíveis às especificidades do público idoso.

Palavras-chave: Inteligência Artificial. Terceira Idade. Teoria do Comportamento Planejado.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

PHYGITAL E A EXPERIÊNCIA DO TURISTA: PROPOSIÇÃO DE UM FRAMEWORK CONCEITUAL A PARTIR DE ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA

Jairo Jeronimo Coelho de Souza Filho

Doutorando em Turismo e Hotelaria pela Univali Campus Balneário Camboriú/SC

E-mail: jairojcsf@gmail.com

Carolina Castelo Branco

Doutoranda em Turismo e Hotelaria pela Univali Campus Balneário Camboriú/SC

E-mail: carolinnabranco@gmail.com

Alexandre Ferraz Pinto

Doutorando em Turismo e Hotelaria pela Univali Campus Balneário Camboriú/SC

E-mail: aferrazpinto@gmail.com

Ana Paula Lisboa Sohn

Doutora, Professora do Programa de Pós Graduação em Turismo e Hotelaria da
Universidade do Vale do Itajaí

E-mail: anasohn@univali.br

RESUMO

Este estudo investiga a interseção entre o conceito de *Phygital* e a experiência turística contemporânea, com base em uma análise bibliométrica de vinte e quatro artigos indexados nas bases Scopus e Web of Science. A pesquisa adota abordagem exploratória e quantitativa, utilizando triangulação de métodos, dados, pesquisadores e ferramentas (VOSviewer e Excel), com o objetivo de identificar tendências, lacunas e proposições teóricas no campo. O principal achado é a construção de um framework conceitual que posiciona a experiência do turista no centro de um ecossistema híbrido, articulando as dimensões sensoriais, emocionais e cognitivas às tecnologias emergentes, como realidade aumentada, sensores e inteligência artificial. A análise resultou em quatro clusters temáticos — *Phygital*, *Tourism*, *Digitization* e *Smart Tourism* — que evidenciam a transversalidade do tema e sua aplicação em nichos como turismo patrimonial, rural e enoturismo. O estudo mostrou que o turista, como cocriador de valor, passa a vivenciar jornadas personalizadas, interativas e contínuas. Além das contribuições teóricas, o framework proposto oferece suporte prático à gestão de destinos turísticos inteligentes, ao orientar estratégias de inovação baseadas na integração entre espaços físicos e digitais. O estudo destacou ainda lacunas de pesquisa, como poucos estudos publicados sobre o tema e ainda escassez de estudos que façam a inter-relação do *Phigytal* com a experiência do turista e aponta caminhos para validação empírica do modelo. Com isso, o artigo pode vir a contribuir para o amadurecimento do debate acadêmico sobre experiências híbridas e para o avanço das práticas em turismo digital.

Palavras-chave: Turismo Phygital. Experiência do cliente. Marketing digital. Destino turístico inteligente.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

TECNOLOGIA SOCIAL E ECONOMIA CRIATIVA NO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIO: NOVOS OLHARES PARA O DESENVOLVIMENTO LOCAL

Ângelo Assaf

Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI)

Renato Buchele Rodrigues

Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI)

Paulo Costa de Moura

Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI)

RESUMO

O turismo de base comunitária (TBC) tem se consolidado como alternativa estratégica para o desenvolvimento sustentável em comunidades tradicionais, sobretudo na Amazônia brasileira. Quando articulado à economia criativa e às tecnologias sociais, o TBC amplia seu potencial de inclusão produtiva, valorização cultural e fortalecimento da autonomia local. Este estudo tem como objetivo investigar e propor estratégias inovadoras que integrem esses três eixos, de modo a fomentar um modelo participativo de desenvolvimento territorial. Metodologicamente, trata-se de uma pesquisa qualitativa, de caráter exploratório e descritivo, fundamentada em revisão bibliográfica, análise documental e estudo de caso no Vale do Juruá, envolvendo comunidades ribeirinhas, indígenas e quilombolas. Foram considerados instrumentos como entrevistas semiestruturadas, observação participante e oficinas colaborativas, além de análise de conteúdo. Os resultados evidenciam a possibilidade de sistematizar um modelo conceitual que integre TBC, economia criativa e tecnologias sociais, contribuindo para a construção de indicadores sociais e culturais voltados à gestão comunitária do turismo. Entre as contribuições práticas, destaca-se a elaboração de um guia metodológico participativo, com potencial de orientar políticas públicas e projetos de desenvolvimento sustentável. Conclui-se que a integração entre turismo comunitário, criatividade e tecnologias sociais representa uma alternativa inovadora e replicável, capaz de promover inclusão, inovação e justiça socioambiental em territórios periféricos e tradicionais.

Palavras-chave: Turismo de base comunitária. Economia criativa. Tecnologias sociais. Desenvolvimento local. Inovação social.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

TRANSFORMAÇÃO DIGITAL COMO FERRAMENTA DE QUALIDADE E GESTÃO ESTRATÉGICA: SERVIÇO DE HIGIENIZAÇÃO HOSPITALAR

Cristiano Cleiton dos Santos Junior

Univali Universidade do Vale do Itajaí, cristiano_cleyton@hotmail.com

Darlini Helena Girardi

Univali Universidade do Vale do Itajaí, darlini_girardi@hotmail.com

Renata Freire de Almeida

Univali Universidade do Vale do Itajaí, ralmeida@edu.univali.br

RESUMO

A higienização hospitalar, por muito tempo tratada como secundária, revela-se neste estudo como um eixo estratégico da segurança assistencial e da experiência do paciente, estando associado à hospitalidade. Deixa, assim, de ser vista como mera atividade operacional e passa a ocupar o lugar que lhe é devido na gestão hospitalar. Com base em evidências e estudos de caso, o texto defende que a transformação digital na limpeza é essencial para substituir métodos manuais frágeis por processos informatizados, rastreáveis e baseados em dados confiáveis. Essa digitalização reduz o risco de infecções, alivia a equipe assistencial de tarefas administrativas e eleva a percepção de qualidade, impactando a reputação institucional. A análise revela, que o sucesso depende de lideranças preparadas, cultura digital e capacitação contínua das equipes. Ao propor a tecnologia como investimento estruturante e não custo, o artigo reposiciona a higienização como um alicerce invisível, porém vital, da sustentabilidade, inovação e excelência na gestão hospitalar contemporânea.

Palavras-chave: Gestão Estratégica; Transformação Digital; Satisfação do Paciente; Serviços de Apoio; Higienização Hospitalar; Qualidade.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª edição

**EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL NA
GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA**



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

A CACHAÇA E O RUM: UM COMPARATIVO EM QUALIDADE E VALORIZAÇÃO

Esteban Samuel Ortega Costilla

Bacharel em Gastronomia, Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI,
Esoc222@gmail.com

Diogo Fillus

Mestre em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI,
dfillus@univali.br

RESUMO

O estudo investiga o rum e a cachaça, explorando suas origens, processos produtivos e relevância sociocultural. Por meio de pesquisa bibliográfica e documental, o trabalho apresenta uma análise comparativa entre as duas bebidas, abordando seus métodos de fabricação, características sensoriais e trajetórias históricas marcadas por desafios econômicos e simbólicos. A pesquisa evidencia como o rum e a cachaça, ao longo do tempo, despertaram sentimentos de pertencimento e nacionalidade, influenciando o comércio, a política e a cultura popular. Ambas bebidas exemplificam aspectos da interação humana com o território, matérias primas e métodos de produção. Assim, o estudo busca criar conscientização de como itens similares em diversos aspectos podem ocupar papéis nacionais e internacionais profusamente diferentes.

Palavras-chave: Cachaça; Rum; Valorização; Contexto; História.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**A GEOGRAFIA CERVEJEIRA E SUAS POSSIBILIDADES PARA O
TURISMO: UM ESTUDO HISTÓRICO-GASTRONÔMICO SOBRE BRUSQUE
(SC) ENTRE 1860 E 1970**

Eddy Ervin Eltermann

Graduado em Turismo e Hotelaria e Mestre em Educação. Professor no IFC
Brusque
eddy.eltermann@ifc.edu.br

Cleber Machado

Discente do Curso Técnico em Cervejaria do IFC *Campus* Brusque
cleber.com@gmail.com

RESUMO

A história de Brusque (SC) está fortemente ligada à cultura cervejeira trazida pelos imigrantes alemães que chegaram à região em 1860. Essa tradição tornou-se parte essencial da identidade local, influenciando costumes, festas e a economia do município. O estudo busca, por meio da historiografia e de fontes primárias, como documentos, jornais e arquivos familiares, reconstruir a trajetória das cervejarias brusquenses entre 1860 e 1970, período em que surgiram importantes estabelecimentos locais. Assim, a presente pesquisa resultou na criação de um acervo histórico, organizado em planilhas e destinado a apoiar o turismo histórico e gastronômico. Dessa forma, a cerveja é compreendida não apenas como produto, mas como símbolo cultural e elemento de valorização da memória coletiva e do desenvolvimento turístico de Brusque.

Palavras-chave: Turismo cervejeiro; Cerveja e Gastronomia; Historia; Brusque (SC).



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

A IMPORTÂNCIA DOS FUNGOS UTILIZADOS COMO INGREDIENTES GASTRONÔMICOS NA COZINHA CONTEMPORÂNEA

Pedro Henrique Stahl

Graduando em Gastronomia, Universidade do Vale do Itajaí,
pedroaprendizalquimista@gmail.com

Leila Aparecida da Costa

Doutora, Universidade do Vale do Itajaí,
leilacosta@univali.br

RESUMO

Esta pesquisa investiga a utilização de fungos como ingredientes gastronômicos na cozinha contemporânea, com foco em suas técnicas de inoculação e os impactos sensoriais resultantes. O objetivo principal foi compreender como espécies fúngicas específicas, tradicionalmente utilizadas em culturas alimentares asiáticas e europeias, estão sendo reinterpretadas e aplicadas em contextos inovadores da alta gastronomia. A metodologia adotada incluiu revisão bibliográfica, levantamento de chefs atuantes nos principais restaurantes listados pelo The World's 50 Best Restaurants 2024 e entrevistas com especialistas chilenos da área gastronômica. Os resultados demonstram que fungos como *Aspergillus oryzae*, *Penicillium camembert*, *Rhizopus oligosporus* e *Neurospora intermedia* promovem transformações significativas nos alimentos, alterando suas propriedades de sabor, textura, aroma e aparência visual. Técnicas como a produção de *koji* (precursor na fermentação do *missô*), *tempeh*, *oncom* e queijos maturados foram identificadas como centrais nesse processo. Além de seu valor culinário, os fungos revelam potencial como ferramentas de inovação sustentável, especialmente por permitirem o aproveitamento de subprodutos alimentares. A pesquisa destaca a relevância de aprofundar os estudos sensoriais e instrumentais dessas transformações, visando ampliar sua aplicação consciente e segura na gastronomia profissional.

Palavras-chave: Fungos; Inoculação; Ingrediente Gastronômico; Gastronomia Contemporânea; Análise Sensorial.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

ANÁLISE DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA EM GASTRONOMIA: O LEGADO DOS TRABALHOS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNIVALI (2020-2025)

Breno Schiessl dos Passos

Mestrando em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI,
brenoschiessl@edu.univali.br

Carlos Eduardo da Silva

Mestrando em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI,
carlos_edu@edu.univali.br

Maria Fernanda Ferreira Soster

Mestranda em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI,
mffsoster@edu.univali.br

Susana Gastal

Doutora em Comunicação Social, Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI,
susanagastal@gmail.com

RESUMO

O estudo propõe uma análise dos Trabalhos de Iniciação Científica (TIC) desenvolvidos no curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí (Univali), com o intuito de identificar temáticas recorrentes, tendências investigativas e contribuições para o fortalecimento da pesquisa acadêmica na área. A metodologia adotada combina revisão bibliográfica e abordagem bibliométrica, com uso do software VOSviewer a partir de dados fornecidos pela coordenação do curso de Gastronomia da referida Universidade. A pesquisa permite observar a gastronomia em dimensões diversas, os resultados apontando para a compreensão como campo de natureza transversal, capaz de articular tradição e inovação, saberes ancestrais e ferramentas contemporâneas. Ao refletir sobre esse conjunto de produções, o estudo busca valorizar o legado formativo e científico da iniciação científica, entendendo-a como ambiente estratégico para a construção de um pensamento crítico e autônomo no campo da gastronomia.

Palavras-chave: Gastronomia; Iniciação Científica; Pesquisa Acadêmica; Univali.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**DESENHOS EXPERIMENTAIS NO SETOR DE TURISMO E
HOSPITALIDADE NA AMÉRICA LATINA: ABORDAGENS, APLICAÇÕES E
DESAFIOS METODOLÓGICOS**

Adriana Mirelly Silva Spindola Correia

Mestre e graduada em Hotelaria pela UFPE. Doutoranda no Programa de Pós-graduação em Turismo e Hotelaria na Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), Brasil.

E-mail: adriana.spindola.correia@gmail.com

Aline Barbosa Tinoco Luz

Mestre e graduada em Turismo pela UFF. Doutoranda no Programa de Pós-graduação em Turismo e Hotelaria na Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), Brasil.

E-mail: abtluz@gmail.com

Valônia de Araújo Oliveira Stedile

Mestre em Gestão de Negócios Turísticos pela UECE. Doutoranda no Programa de Pós-graduação em Turismo e Hotelaria na Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), Brasil.

E-mail: valonia@ifce.edu.br

Carlos Marcelo Ardigo

Doutorado, Universidade Federal de Santa Catarina (UFCS), Brasil.

E-mail: marcelo.ardigo@univali.br

Luciano Torres Tricárico

Doutorado, Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), Brasil.

E-mail: tricarico@univali.br

RESUMO

Este estudo discute a aplicação dos desenhos experimentais no turismo e na hospitalidade, destacando sua relevância metodológica para superar limitações de abordagens tradicionais, como estudos exploratórios e descritivos. Esta pesquisa objetiva introduzir uma reflexão sobre o potencial e as barreiras dessa metodologia no contexto latino-americano. A temática é relevante para a ampliação da visibilidade das pesquisas locais e fortalecimento das inferências causais que subsidiem políticas e práticas do setor. Trata-se de um ensaio teórico e revisão crítica de literatura. Contudo, alguns desafios são percebidos nesse tipo de método, a saber: custo, baixa replicabilidade, limitações de controle em cenários reais e dificuldades estruturais na América Latina. Dessa forma, reitera-se a necessidade de que futuras pesquisas aprofundem a aplicação dos desenhos experimentais em estudos de turismo na América Latina, a fim de superar barreiras metodológicas e estruturais, contribuindo no avanço e fortalecimento de produções científicas no âmbito regional e internacional.

Palavras-chave: Desenho experimental. Turismo. Metodologia.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

DIVULGAÇÃO DE TCC SOBRE RECRUTAMENTO, SELEÇÃO E TREINAMENTO NA HOTELARIA.

Me. Elisane Ramirez Pires

Acadêmica de Hotelaria, UNIOESTE, elisane.pires@unioeste.br

Dr.ª Lavínia Raquel Martins de Martins

Professora de Hotelaria, UNIOESTE, lavinia.raquel@gmail.com

RESUMO

O artigo integra o Projeto “Hotelaria em Revista”, que transforma TCCs do curso de Hotelaria da Unioeste em artigos científicos. Teve como objetivo atualizar os dados do TCC de Camargo (2004), na área de Recursos Humanos, a partir de análise crítica, atualização de resultados e revisitação do estudo original. A pesquisa, de abordagem qualitativa, documental e comparativa, baseou-se no TCC de 2004 e, em visita técnica ao Falls Galli Hotel, no ano de 2025. Constatou-se que o hotel incorporou as recomendações anteriores, com a criação de um setor de RH, uso de plataformas digitais, formalização de cargos e aprimoramento dos processos de seleção e treinamento. Conclui-se que tais mudanças fortaleceram a gestão de pessoas e a cultura organizacional, indicando a relevância de novas pesquisas sobre inovação, tecnologia e sustentabilidade na hotelaria.

Palavras-chave: Recursos Humanos. Hotelaria. Estudo Comparativo.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**ENOLOGIA: DIVULGAÇÃO DE TCC SOBRE CAPACITAÇÃO DE
FUNCIONÁRIOS DE BARES E RESTAURANTES EM FOZ DO IGUAÇU.**

Angelina Pereira dos Santos

Acadêmica de Hotelaria, UNIOESTE, angelinasantos033@gmail.com

Dr.^a Lavínia Raquel Martins de Martins

Professora de Hotelaria, UNIOESTE, lavinia.raquel@gmail.com

RESUMO

Este artigo integra o Projeto de Pesquisa Hotelaria em Revista. O objetivo deste artigo é analisar o TCC de Mendonça (2007), intitulado “Capacitação em Enologia para Funcionários de Bares e Restaurantes da Cidade de Foz do Iguaçu/PR”, discutindo processos ligados à cultura do vinho e à capacitação técnica de profissionais de Alimentos e Bebidas no contexto local. Metodologia de natureza qualitativa, descritiva e documental. A revisitação do TCC de Mendonça (2007) identificou lacunas no treinamento de funcionários e na capacitação técnica em enologia, evidenciando a necessidade de iniciativas contínuas de formação profissional. A transformação de TCCs em artigos, como propõe o projeto “Hotelaria em Revista”, mostra-se uma estratégia eficaz para fortalecer a produção científica e estimular a reflexão crítica.

Palavras-chave: Enologia. Trabalho de Conclusão de Curso. Hotelaria.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

ESTUDO BIBLIOMÉTRICO DE PESQUISAS ACADÊMICAS SOBRE TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA DE 2019 A 2025

Paulo Costa de Moura

Mestrado-Universidade do Vale do Itajai-

paulo.moura@ifac.edu.br

Luiz Carlos da Silva Flores

pós doutorado -Universidade do Vale do Itajaí

luiz.flores@univali.br

RESUMO

O Turismo de Base Comunitária (TBC) tem se consolidado como uma estratégia inovadora e necessária para o desenvolvimento sustentável, ao integrar comunidades locais no protagonismo das atividades turísticas, buscando conciliar a geração de renda, a conservação ambiental e a valorização cultural. Este estudo objetiva realizar uma análise bibliométrica e uma revisão integrativa da literatura sobre as pesquisas acadêmicas desenvolvidas no período de 2019 a 2025, visando compreender as tendências, lacunas e desafios do TBC enquanto instrumento de transformação social e conservação dos territórios. A metodologia adotada combina a Revisão Integrativa de Literatura (RIL), conforme as etapas propostas por Botelho, Cunha e Macedo (2011), com o Estudo Bibliométrico, ancorado nas diretrizes de Pereira e Freire (2020). Foram identificadas 6.628 publicações na base de dados Scopus, das quais 1.355 atenderam aos critérios de inclusão, após filtragem por idiomas, áreas temáticas e descritores específicos. A análise foi realizada com o apoio do software VOSviewer, permitindo a visualização de co-ocorrências de palavras-chave e a identificação de temas centrais como sustentabilidade, empoderamento local, governança participativa e desafios de mercado. Os resultados evidenciam o TBC como uma abordagem promissora, mas ainda carente de políticas públicas de apoio, capacitação comunitária e estratégias de comercialização inclusivas. Conclui-se que o fortalecimento do TBC depende da integração de saberes tradicionais, do engajamento comunitário e do desenvolvimento de práticas turísticas alinhadas aos princípios da sustentabilidade, em consonância com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

Palavras-chave: Turismo de Base Comunitária; Desenvolvimento Sustentável; Empoderamento Local; Conservação Ambiental; Bibliometria.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

FERMENTAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS RELACIONANDO COM A GASTRONOMIA.

Daiany Kronikoski dos Santos

Bacharel em Gastronomia, Universidade do Vale do Itajaí,

daiany_kronikoski@edu.univali.br

Leila Aparecida Da Costa

Doutora em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí,

leiladacosta@univali.br

RESUMO

Este artigo tem como objetivo compreender o processo de elaboração de alimentos e bebidas fermentadas e sua relação com a gastronomia tradicional e contemporânea. A pesquisa foi conduzida por meio de revisão bibliográfica descritiva, com coleta de dados em fontes acadêmicas e digitais, como artigos científicos, livros, mídias sociais, eventos e plataformas especializadas, entre abril e junho de 2025. Os resultados revelam que a fermentação, além de uma técnica ancestral de conservação, vem sendo ressignificada por chefs contemporâneos como ferramenta criativa e sustentável. Foram identificados profissionais da gastronomia que produzem artesanalmente alimentos fermentados e utilizam como ingredientes gastronômicos, na construção sensorial e conceitual de seus pratos. A pesquisa evidencia que a fermentação contribui para o aprofundamento dos sabores, o aproveitamento integral dos ingredientes e a valorização de práticas alimentares ligadas à saúde e à sustentabilidade. A principal contribuição do estudo é demonstrar como o uso da fermentação na gastronomia atual articula saberes científicos e culturais, promovendo experiências alimentares complexas, éticas e inovadoras.

Palavras-chave: Fermentação; Gastronomia contemporânea; Chefs de cozinha; Alimentos e bebidas fermentados.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL: PRESENÇA NA FORMAÇÃO
ACADÊMICA DOS PROFISSIONAIS DE GASTRONOMIA NO BRASIL.**

Breno Schiessl dos Passos

Graduado em Gastronomia, PPGTH – UNIVALI, schiesslbreno@gmail.com

Leila Aparecida da Costa

Doutora, UNIVALI, leilacosta@univali.br

RESUMO

A pesquisa analisa a inclusão e a abordagem dada a gastronomia sustentável na formação de profissionais nos cursos presenciais de Gastronomia (bacharelado e tecnólogo), ofertados por Instituições de Ensino Superior (IES) no Brasil. A pesquisa, de caráter exploratório, utilizou abordagem quantitativa e qualitativa, com análise documental de 116 matrizes curriculares. Verificou-se que 75% das IES incluem disciplinas ligadas à sustentabilidade, porém apenas 32% as relacionam diretamente à prática gastronômica, com carga horária média de 4,1% do total dos cursos. A análise qualitativa revelou diferentes níveis de integração temática e predominância de conteúdos genéricos, frequentemente ofertados à distância. A região Norte apresentou maior proporção de abordagens diretas, embora concentre menor número de cursos do que o Sudeste. Conclui-se que é necessário fortalecer a presença da sustentabilidade nos currículos, por meio de práticas pedagógicas interdisciplinares alinhadas aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

Palavras-chave: Gastronomia sustentável; Formação acadêmica; Matriz curricular.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**PRÁTICA PROFISSIONAL EM HOTELARIA: UMA AÇÃO EXTENSIONISTA
COM ESTUDANTES DE CURSOS TÉCNICOS INTEGRADOS AO ENSINO
MÉDIO**

Marina Hastenreiter Silva

Doutoranda na Universidade do Vale do Itajaí, Fundação de Apoio à Escola Técnica no
Estado do Rio de Janeiro. marina.silva@prof.eteab.faec.rj.gov.br

Ari da Silva Fonseca Filho

Doutor em Educação, Universidade Federal Fluminense. arifonseca@id.uff.br

RESUMO

O projeto extensionista Prática Profissional em Hotelaria, realizado pela Faculdade de Turismo e Hotelaria da Universidade Federal Fluminense (FTH/UFF), promove ações relacionadas à hotelaria e ao turismo através de ações participativas e dialógicas, que aproximam a universidade da sociedade. Esta pesquisa teve como objetivo analisar os impactos do projeto com estudantes do 3º ano do Ensino Médio Técnico de Hospedagem e Guia de Turismo da FAETEC do município do Rio de Janeiro. Adotou-se como procedimento metodológico: observação participante nas quatro edições do Projeto; levantamento dos matriculados na FTH desde 2023; análise dos dados. Como resultados, identificou-se: parte dos estudantes nunca havia visitado uma universidade pública, principalmente devido a barreiras simbólicas relacionadas a fatores sociais, econômicos e culturais; aumento do interesse pela área do Turismo e Hotelaria; ingresso de oito estudantes na FTH. Conclui-se que o projeto incentivou a inclusão e contribuiu positivamente na continuidade dos estudos na área.

Palavras-chave: Educação Profissional. Turismo e hotelaria. Extensão.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª edição

REVISÃO DA LITERATURA DE TEORIA INSTITUCIONAL EM TURISMO

Diana Costa de Castro

doutora, Univali, diana.costa.de.castro@gmail.com

RESUMO

Neste artigo apresentamos uma revisão sistematizada da literatura sobre a aplicação da teoria institucional no turismo e na hospitalidade com o protocolo PRISMA (Page et al., 2021; Kuhn, Anjos e Mundet, 2025). O objetivo é identificar de que formas a teoria institucional tem sido aplicada nos estudos do turismo. Foram analisados 136 artigos indexados na base Scopus, publicados entre 2004 e 2025. A análise bibliométrica, conduzida com auxílio do software VOSviewer, revelou 12 clusters que refletem a diversidade de abordagens e contextos institucionais. Os principais eixos de pesquisa incluem isomorfismo, sustentabilidade, governança, inovação tecnológica, práticas ambientais e desempenho financeiro. Observa-se o predomínio de estudos que relacionam pressões institucionais, legitimidade organizacional e desempenho socioambiental em diferentes segmentos. Conclui-se que a teoria institucional oferece um arcabouço interpretativo robusto para compreender dinâmicas de mudança e conformidade no turismo global, além de indicar potencial para estudos empíricos no contexto do turismo brasileiro.

Palavras-chave: teoria institucional, turismo, bibliometria.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª edição

**DIMENSÕES SOCIOCULTURAIS E ÉTNICAS NA
GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA**



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**A MODA E O TURISMO COMO FERRAMENTAS DE COMBATE A
APROPRIAÇÃO CULTURAL INDÍGENA.**

Yara Campos Martins

Design de Moda, Universidade Tuiuti do Paraná

e-mail: camposyara91@gmail.com

Luiz Ailil Vianna Martins

Doutorando em Turismo, Universidade de São Paulo

e-mail: luiz_martins@usp.br

Janaina da Silva Campos

Farmacêutica, Universidade Tuiuti do Paraná

e-mail: janacampos35@gmail.com

RESUMO

O presente artigo trata da utilização entre turismo e moda como formas de valorizar a cultura indígena e destacar o turismo responsável como uma possível ferramenta para isso. O desenvolvimento dessa pesquisa empregou um procedimento metodológico de abordagem qualitativa. O objetivo desta investigação é identificar como o turismo e a moda contribuem no combate a apropriação cultural indígena. A pesquisa analisou a entrevista utilizando a análise de conteúdo de Bardin (2009), com o auxílio do software *IRAMUTEQ* e gerou um quadro analítico de suas respostas. Os resultados indicam que, existe uma lacuna e um longo caminho para que esse segmento ou filosofia de vida torne-se de fato uma ferramenta de combate a apropriação cultural indígena. O estudo também traz uma contribuição teórica no campo do turismo e sua interdisciplinaridade, tecendo debates filosóficos entre os conceitos antropológicos das populações tradicionais, da moda e da atividade turística.

Palavras-chave: Turismo Sustentável, Moda, Yawanawá.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

A REPRESENTAÇÃO DAS MULHERES VIAJANTES NA NARRATIVA DO MINISTÉRIO DO TURISMO

Juliana Niehues Gonçalves de Lima

Doutoranda em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí-UNIVALI,
Universidade Federal do Rio Grande-FURG, julianalimafurg@gmail.com

Wynne Gonçalves Farias

Mestra em Turismo, Universidade de São Paulo, wynnefarias@gmail.com

Ana Paula Lisboa Sohn

Doutora em Engenharia de Produção, Universidade do Vale do Itajaí-UNIVALI,
anasohn@univali.br

RESUMO

Nas últimas décadas, o turismo tem se consolidado como uma prática social associada a estilos de vida e à construção de identidades. Ainda assim, apesar de a pauta de gênero ocupar, progressivamente, espaço nas políticas públicas brasileiras, as produções científicas sobre mulheres no turismo ainda se mostram incipientes. Com o objetivo de analisar a representação das mulheres viajantes nas matérias jornalísticas publicadas pelo Ministério do Turismo (MTur), a pesquisa, baseou-se em matérias selecionadas a partir de busca documental no portal do MTur e foi conduzida por meio da análise de conteúdo proposta por Bardin (1977). Os resultados revelaram cinco categorias centrais: políticas públicas, inclusão e diversidade, empoderamento, segurança e inovação. As narrativas destacam a mulher como sujeito autônomo e agente de transformação, contribuindo para o debate sobre gênero e turismo, evidenciando o papel do Estado na promoção de representações femininas e na consolidação de práticas mais equitativas.

Palavras-chave: Mulheres viajantes. Ministério do Turismo. Matérias jornalísticas.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

ALIMENTAÇÃO, MIGRAÇÃO E IDENTIDADES: CAMINHOS PARA A CIDADANIA GLOBAL

Gabriela Thomaz

Jornalista e pós-graduada em Direitos Humanos, Responsabilidade Social e Cidadania Global pela PUCRS; estudante de Gastronomia no IFSC – Continente, Campus Florianópolis. E-mail: gabriela.thomaz@gmail.com

RESUMO

O trabalho analisa a alimentação como direito humano fundamental, explorando seus desdobramentos culturais, identitários e políticos no contexto da globalização e das migrações. Entendida como expressão de pertencimento e forma de resistência, a alimentação revela-se um espaço de preservação de vínculos culturais e de afirmação da identidade dos sujeitos em deslocamento. A partir de revisão bibliográfica, discute-se como as práticas alimentares e a comensalidade contribuem para o exercício da cidadania e a construção de uma convivência plural. O estudo destaca, assim, o papel da comida na consolidação dos direitos humanos dos migrantes, evidenciando sua potência para fortalecer laços comunitários e promover reconhecimento e inclusão.

Palavras-chave: Alimentação; Cultura; Identidade; Modernidade Tardia; Cidadania



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**ENTRE A HOSPITALIDADE E A IRRITAÇÃO: APLICAÇÃO DO MODELO
IRRIDEX DE DOXEY NA COLÔNIA WITMARSUM**

Wendell De Oliveira Lucena

Mestrando em Turismo, UFPR, wendell.lucena@icloud.com

Kamila Motta

Mestrando em Turismo, UFPR, kamilamilamotta@gmail.com

Luiz Ernesto Brembati

Doutor em Sociologia, professor do Mestrado da UFPR, lebramba@gmail.com

RESUMO

O estudo analisa o desenvolvimento do turismo na colônia Witmarsum, localizada em Palmeira (PR), e os impactos sociais decorrentes dessa atividade. Fundada por imigrantes menonitas, a colônia preserva tradições culturais que atraem visitantes, principalmente de Curitiba. Utilizando uma abordagem qualitativa e o modelo de percepção de impactos de Doxey (1975), a pesquisa buscou identificar qual seria o estágio de percepção dos residentes quanto ao impacto do turismo na comunidade. A metodologia utilizada foi a entrevista semiestruturada com um menonita autóctone, atuante no turismo local. Como resultado constatou-se que a colônia Witmarsum encontra-se na fase de apatia, marcada por adaptações pontuais e ausência de planejamento. O estudo ressalta a necessidade de gestão participativa para garantir um turismo sustentável e preservador da identidade local.

Palavras-chave: Colônia Witmarsum; índice de irritação; Irridex; teoria de causalidade; Doxey.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

HOSPITALIDADE EM EVENTOS DE MODA.

Balbinette Silveira

Mestre, UDESC, babimodababi@gmail.com

Sylvia Couto Nunes

Especialista, UFSC, sylviacouto@gmail.com

Ana Paula Lisboa Sohn

Doutora, UNIVALI, anasohn@univali.br

RESUMO

O estudo analisa a hospitalidade em eventos de moda, tomando como objeto de referência o evento Beiramar Fashion Trends (Florianópolis, SC). Busca-se compreender de que modo as dimensões da hospitalidade — acolhimento, pertencimento, co-criação, inclusão e sustentabilidade — se manifestam nesse tipo de evento e influenciam a experiência dos stakeholders. Adota-se abordagem qualitativa e quantitativa, com base em revisão sistemática nas bases Web of Science e Scopus, questionários estruturados e entrevistas. Os resultados preliminares evidenciam que a hospitalidade em eventos de moda ultrapassa a função operacional, constituindo-se como prática simbólica e relacional que reforça vínculos sociais, culturais e emocionais. Contribui-se, assim, para o avanço teórico e prático da hospitalidade em novos contextos de eventos.

Palavras-chave: Hospitalidade. Eventos. Moda. Stakeholders.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª.edição

MARKETING ÉTNICO E OS LIMITES DA HOSPITALIDADE: ANALISANDO CONTEXTOS MIGRATÓRIOS NO NORTE GLOBAL

Aline Barbosa Tinoco Luz

Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria na Universidade do Vale do Itajaí. E-mail para contato: abtluz@edu.univali.br

Rariel dos Santos Cruz

Mestrando no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria na Universidade do Vale do Itajaí. E-mail para contato: rarielcruz03@gmail.com

Letícia Cynara Santos Silva

Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria na Universidade do Vale do Itajaí. E-mail para contato: leticiascynara@gmail.com

RESUMO

Este ensaio inaugura uma discussão sobre o papel do marketing étnico em meio à crescente onda anti-imigratória observada principalmente no norte global, identificando os desafios enfrentados por essa estratégia de marketing e explorando os possíveis caminhos de adaptação, utilizando a hospitalidade como perspectiva central de reflexão. O estudo estrutura-se da seguinte maneira: uma revisão teórica sobre os conceitos fundamentais do marketing étnico, seus desafios e contradições práticas; a articulação entre marketing étnico e fluxos migratórios, analisada pela perspectiva crítica da hospitalidade; e um mapeamento de casos concretos da agenda anti-imigratória contemporânea, baseado em reportagens recentes. Ao final conclui-se que o marketing étnico opera em paradoxo, pois ao se apresentar como ferramenta de inclusão e reconhecimento cultural, pode ser interpretado como mais uma ferramenta de exploração dentro de uma lógica histórica de manipular os interesses do imigrante.

Palavras-chave: Marketing Étnico. Imigração. Hospitalidade.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

O EFEITO DA DIVERSIDADE DE GÊNERO NO DESEMPENHO ESG: UMA ANÁLISE DO SETOR TURÍSTICO GLOBAL

Paula Carolina Ferretti

Mestre, Univali, paulaferrettic@gmail.com

Mônica Tatiana Bunese Busarello

Mestre, Univali, monicatbu@gmail.com

Nicole Cristina Rodrigues

Mestranda, FURB, nicole.c.rodrigues@gmail.com

Tércio Pereira

Doutor, Univali, terciop@univali.br

Paulo Sérgio Reinert

Mestre, Univali, paulo.sreinert@gmail.com

RESUMO

Este estudo investiga como a participação feminina nos conselhos administrativos influencia o desempenho ESG (ambiental, social e governança) em empresas do setor de turismo, especificamente nas indústrias de Hotelaria, Lazer e Companhias Aéreas. Ancorado na Teoria do Alto Escalão e na Teoria Institucional, o modelo incorpora a qualidade institucional e a igualdade de gênero nacional como variáveis moderadoras. A análise de dados em painel de 292 empresas (2010–2023), extraídos da Thomson Reuters e complementados com indicadores do Banco Mundial e da ONU, utilizou regressões com efeitos fixos. Os resultados mostram que a diversidade de gênero nos conselhos está positivamente associada ao desempenho ESG e que contextos de maior igualdade de gênero ampliam esse efeito, enquanto a qualidade institucional não exerce influência significativa. O estudo contribui ao evidenciar a diversidade de gênero como vetor estratégico de sustentabilidade em setores intensivos em reputação e legitimidade, oferecendo implicações para teoria, gestores e políticas públicas.

Palavras-chave: Diversidade de Gênero; Conselhos Administrativos; Práticas ESG; Setor de Turismo; Sustentabilidade Corporativa.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª edição

**ONDE ESTÁ O TUCUMÃ? UMA ANÁLISE DA PRESENÇA DA
GASTRONOMIA REGIONAL NOS CARDÁPIOS DE RESTAURANTES DO
CENTRO HISTÓRICO DE MANAUS.**

Thaís Brito Soares Reis

Discante no Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Turismo e Hotelaria –
Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI. tbsr.tur@gmail.com

Júlia Ismar Silva de Souza

Discente no Programa de Pós-Graduação em História - PPGH da Universidade Federal
do Amazonas – UFAM. jisds.mic22@uea.edu.br.

RESUMO

O presente estudo analisou a presença de elementos da gastronomia regional amazonense nos cardápios de hotéis com restaurantes abertos ao público no centro histórico de Manaus. Foram coletados dados sobre o número total de itens e a inclusão de ingredientes e preparações típicas da região, como tucumã, banana pacovã, tucunaré e queijo de Autazes. Os resultados indicaram variação na representatividade da culinária local, com percentuais que vão de 17,2% a 33% entre os cardápios analisados. Cada restaurante apresentou elementos exclusivos, evidenciando a singularidade de sua oferta. A gastronomia, nesse contexto, funciona como elo entre identidade cultural e turismo, podendo se tornar diferencial competitivo para o Amazonas. Os achados destacam a importância de integrar a gastronomia ao sistema turístico, contribuindo para valorização cultural, fortalecimento da economia criativa e experiências autênticas aos visitantes. Limitações e sugestões para pesquisas futuras também são discutidas.

Palavras-chave: Gastronomia regional, turismo cultural, Manaus.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

PROJETO FOMENTA: INCLUSÃO PRODUTIVA, SEGURANÇA ALIMENTAR E DESAFIOS DE GÊNERO EM COMUNIDADES VULNERÁVEIS

Rafael Beuther

Mestrado em turismo e hotelaria, UNIVILLE, rafaelbeuther@gmail.com

Edina Acordi

Graduada em pedagogia, UNIVILLE, edinaacordi@univille.br

Diego Magno Ferreira da Silva

Graduando em educação física, UNIVILLE, diego.magno@univille.br

Bianca Victória Leithold de Oliveira

Graduada em gastronomia, UNIVILLE, bianca.victoria@univille.br

Gabriela Krause Lopes

Graduanda em administração, UNIVILLE, gabriela.krause@univille.br

RESUMO

Este trabalho apresenta a avaliação intermediária do Projeto FOMENTA, desenvolvido em Joinville (SC), com foco na qualificação profissional e inclusão produtiva em comunidades vulneráveis, considerando o recorte de gênero. A pesquisa adotou abordagem mista, combinando questionário estruturado (n=8) e entrevistas semiestruturadas (n=3), com análise estatística e de conteúdo. Os resultados apontam avanços em competências empreendedoras, especialmente gestão financeira, planejamento e inovação, além do fortalecimento da autoconfiança para empreender com recursos disponíveis. Também foram incorporadas práticas de segurança alimentar, como mise en place, higienização e aproveitamento integral de alimentos. Apesar dos progressos, persistem barreiras estruturais relacionadas ao gênero, sobretudo dificuldades na conciliação das atividades formativas com responsabilidades familiares e a dependência da aprovação de parceiros para participação plena no projeto. Conclui-se que o FOMENTA contribui para a promoção da segurança alimentar e para a inclusão produtiva de populações vulneráveis, mas evidencia a necessidade de metodologias mais sensíveis às desigualdades de gênero, de modo a ampliar os impactos e reduzir assimetrias sociais.

Palavras-chave: Empreendedorismo; Segurança alimentar; Gênero; Inclusão produtiva; Autoconfiança



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª edição

**SÃO JOÃO BATISTA-SC: RAÍZES ALIMENTARES E TRADIÇÕES
GASTRONÔMICAS**

Carlos Eduardo da Silva

Mestrando em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI,
carlos_edu@edu.univali.br

Susana Gastal

Doutora em Comunicação Social, Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI,
susanagastal@gmail.com

RESUMO

O estudo analisa a cultura alimentar e a identidade gastronômica de São João Batista, pequena cidade localizada na região turística da Grande Florianópolis (SC). A pesquisa foi conduzida de forma analítica e construtiva, a partir de um olhar crítico que valoriza o patrimônio alimentar local. O trabalho descreve as origens da culinária batistense, examina práticas alimentares tradicionais e avalia como esses elementos podem contribuir para o fortalecimento do turismo gastronômico regional. Metodologicamente, adota-se uma abordagem descritivo-exploratória, com base em fontes bibliográficas e documentais, de natureza qualitativa, voltada à compreensão dos aspectos históricos e culturais que moldam a gastronomia local. Os resultados revelam que, apesar da escassez de registros formais, a cultura alimentar batistense apresenta riqueza simbólica e expressivo potencial para o desenvolvimento de produtos turísticos autênticos. A principal contribuição da pesquisa consiste em reconhecer a gastronomia como vetor de valorização cultural e desenvolvimento turístico sustentável, reforçando a importância da preservação e promoção das tradições alimentares para as futuras gerações.

Palavras-chave: Gastronomia; Tradição Alimentar; São João Batista, Santa Catarina.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**TURISMO CRIATIVO E IDENTIDADE CULTURAL: A OSTERFEST COMO
ESPAÇO DE CO-CRIAÇÃO EM POMERODE (SC)**

Mônica Tatiana Bunese Busarello

Doutoranda, UNIVALI - monicatbu@gmail.com

Paula Carolina Ferretti

Doutoranda, UNIVALI – paulaferrettic@gmail.com

RESUMO

Este estudo analisa a Osterfest, festival de Páscoa de Pomerode (SC), como espaço de turismo criativo. O objetivo é compreender de que forma a Osterfest articula co-criação, autenticidade e pertencimento, e quais implicações essas dinâmicas têm para a identidade cultural e o posicionamento turístico de Pomerode. A pesquisa, de caráter qualitativo, utilizou estudo de caso, com revisão sistemática de literatura, observação não participante e análise documental. Os resultados mostram que a Osterfest promove experiências cocriadas por meio de oficinas, práticas culturais e mediações comunitárias, funcionando como espaço de inovação sociocultural. Identificaram-se quatro eixos centrais: co-criação prática, autenticidade relacional, pertencimento identitário e construção simbólica do destino. Conclui-se que festivais comunitários podem atuar como vetores estratégicos do turismo criativo, desde que sustentados por governança participativa e políticas culturais que assegurem autenticidade e sustentabilidade sociocultural.

Palavras-chave: Turismo criativo. Co-criação. Autenticidade. Identidade cultural. Festivais culturais.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

VINHO DE MISSA: APONTAMENTOS SOBRE SUA PRESENÇA HISTÓRICA E POSSIBILIDADES DE INSERÇÃO NO ENOTURISMO

Alexandra Marcella Zottis

Doutora em Memória Social e Bens Culturais (Unilasalle). Mestre em Turismo (UCS). Pesquisadora na área da Gastronomia. Estágio Pós Doutoral no PPG de Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí (Univali).

E-mail: alexandramarcellazottis@gmail.com

Susana de Araújo Gastal

Estágio Pós-Doutoral na Universidade Católica, Porto, Portugal. Doutorado em Comunicação (PUCRS). Mestrado em Artes Visuais (UFRGS). Pesquisadora Produtividade CNPq. Docente do PPG de Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí (Univali). E-mail: susanagastal@gmail.com

RESUMO

O estudo tem por objetivo investigar a presença histórica da produção do vinho canônico nos estados do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina e as possibilidades de sua inserção em produtos enoturísticos. O Rio Grande do Sul concentra a maior parte da produção brasileira do vinho canônico- também denominado litúrgico ou de missa-, estimada em 500 mil litros por ano, e envolve cinco vinícolas na Serra Gaúcha, na Região Turística Uva e Vinho. Emprega-se como procedimentos metodológicos as pesquisas bibliográfica, documental e empírica. Entre os resultados encontrados nessa etapa, verifica-se a existência de produtos como a reprodução da Santa Ceia, na Cave dos Frades, junto ao Complexo Turístico Vila Capuchinhos, em Vila Flores/RS. Entende-se que ao investigar a história do vinho litúrgico pode-se contribuir com subsídios à formatação de produtos relacionados ao Enoturismo, com base em questões históricas, religiosas, culturais e patrimoniais.

PALAVRAS-CHAVE: Enoturismo. Vinho Canônico. Produtos Enoturísticos



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª edição

**DIMENSÕES AMBIENTAIS NA GASTRONOMIA,
TURISMO E HOTELARIA**



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**SUSTENTABILIDADE E ENOTURISMO: ANÁLISE DOS FATORES QUE
TORNAM OS PROCESSOS DE PRODUÇÃO DAS VINÍCOLAS DE SÃO
JOAQUIM SUSTENTÁVEIS.**

Eduardo Luiz Moura Sobânia,
UNIVALI, sobania@edu.univali.br

Fabricia Durieux Zucco,
UNIVALI, fabriciazucco@univali.br

Luiz Carlos da Silva Flores,
UNIVALI, luiz.flores@univali.br

Samara Hammes,
UNIVALI, samarahammes@edu.univali.br

William Mateus de Souza Ferreira, UNIVALI, williammateussf@edu.univali.br

RESUMO

São Joaquim, surgiu no mundo do enoturismo, na década de 90 e hoje é considerada a Capital Catarinense dos Vinhos Finos de Altitude (Sectur, 2024). Com o atual crescimento e desenvolvimento da região turística da serra catarinense, junto ao surgimento de diversas vinícolas e conseqüentemente, o enoturismo, este trabalho aborda a sustentabilidade dentro das vinícolas na serra catarinense. Onde o enoturismo, a atividade turística ligada a este setor vem trazendo ganhos econômicos para os moradores do entorno além de desenvolver as áreas rurais associadas. Com isso, através de um estudo de caso, este estudo busca analisar as práticas sustentáveis aplicadas nos processos de produção nas 15 vinícolas que fazem parte da associação no município de São Joaquim. Bem como, identificar o impacto de tais ações no enoturismo e sua divulgação. Como resultado, observa-se que dentre as vinícolas analisadas, 6 não possuem informações quanto aos processos sustentáveis, 7 possuem ações com redução de aditivos e diminuição de emissões na produção e 6 trabalham com a conservação de água e regeneração do solo.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Enoturismo; Destino sustentável.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**CICLOTURISMO COMO FATOR DE DESENVOLVIMENTO DO TURISMO
SUSTENTÁVEL: UMA ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA.**

Ana Laura Silveira Garcia

Mestranda em Turismo e Hotelaria, UNIVALI, bolsista CAPES, Bacharel em Turismo
FURG, analaursilveiragarcia@gmail.com

Eric Adriano Duarte de Vasconcelos

Mestrando em Turismo e Hotelaria, UNIVALI, bolsista CAPES, Bacharel em Turismo
IESPES,

erdrianovas@hotmail.com

Angelo Marcos Assaf

Mestrando em Turismo e Hotelaria, UNIVALI, bolsista CAPES, Bacharel em Educação
Física UNITOLEDO, angeloassaf@hotmail.com

Sara Joana Gadotti dos Anjos

Doutora em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, sara@univali.br

RESUMO

O estudo analisa o cicloturismo como fator de desenvolvimento do turismo sustentável, destacando sua relação com hospedagens e mobilidade ativa. Por meio de uma análise bibliométrica de 342 artigos publicados entre 2020 e 2025 na base Scopus, identifica tendências, lacunas e redes de colaboração científica. Os resultados evidenciam crescimento do interesse acadêmico, com destaque para Europa, Oceania e Ásia, além de temas emergentes como acessibilidade e impactos da covid-19. O cicloturismo mostra-se relevante para reduzir emissões, fortalecer comunidades e promover saúde, reforçando seu papel estratégico na sustentabilidade turística, embora ainda careça de estudos empíricos aplicados.

Palavras-chave: Cicloturismo. Turismo sustentável. Análise bibliométrica.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª.edição

**COGNITIVE DISSONANCE AND SUSTAINABLE BEHAVIOR: A
PRELIMINARY REVIEW**

Aline Barbosa Tinoco Luz

Ph.D. candidate in Tourism and Hospitality, UNIVALI, abtluz@edu.univali.br

Pablo Flôres Limberger

Ph.D. in Tourism and Hospitality, UNIVALI, pablofl@univali.br

ABSTRACT

This study systematically reviews 44 articles applying Cognitive Dissonance Theory to sustainable behavior, also focusing on tourism contexts. Findings reveal that travel is one of the most frequently analyzed domains, particularly in the Journal of Sustainable Tourism and Journal of Travel Research. Cognitive dissonance explains contradictions between sustainable attitudes and behaviors, revealing emotions like guilt and rationalization processes. The review emphasizes the need for broader theoretical integration, diverse samples, and mixed or qualitative approaches—such as story completion—to deepen understanding of travelers' psychological mechanisms and reduce social desirability bias in sustainability behavior research.

Keywords: Cognitive Dissonance Theory. Sustainable Behavior. Travel.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM HOTÉIS: EVIDÊNCIAS TEMÁTICAS,
CASOS APLICADOS E PERSPECTIVAS SUSTENTÁVEIS**

Miguel Evaristo Júnior

Mestrando em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí,

migueljunior@edu.univali.br

Maria Fernanda Ferreira Soster

Mestranda em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí,

mffsoster@gmail.com

Sara Joana Gadotti dos Anjos

Doutora em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, sara@univali.br

RESUMO

O desperdício alimentar no setor hoteleiro representa um desafio multidimensional, com implicações ambientais, sociais e econômicas relevantes. Este estudo teve como objetivo mapear a produção científica sobre o tema por meio de uma análise bibliométrica de 166 artigos indexados na base Scopus até maio de 2025. Utilizando as ferramentas VOSviewer e OpenRefine, foram identificados 13 *clusters* temáticos que evidenciam a amplitude das abordagens sobre o tema, abrangendo desde o nível operacional ao estratégico, de práticas técnicas como compostagem e digestão anaeróbica, até estratégias baseadas em comportamento, responsabilidade social corporativa e tecnologias emergentes como a inteligência artificial. A análise permitiu destacar casos aplicados emblemáticos e aponta para uma crescente integração entre economia circular, inovação tecnológica e práticas sustentáveis no setor. Conclui-se que a gestão eficaz do desperdício alimentar requer a articulação entre soluções operacionais, políticas institucionais e o engajamento de diferentes atores.

Palavras-chave: Desperdício alimentar; Hotéis; Análise bibliométrica.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

DIMENSÕES AMBIENTAIS E O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO NA PESCA ARTESANAL DA TAINHA EM BALNEÁRIO CAMBORIÚ

Carlos Eduardo da Silva

Mestrando em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí,
carlos_edu@edu.univali.br

RESUMO

A pesca artesanal da tainha em Balneário Camboriú, reconhecida como patrimônio cultural imaterial (Lei nº 4.327/2019), constitui uma prática que articula sustentabilidade ambiental, identidade local e segurança alimentar. Este estudo analisa os efeitos das mudanças climáticas, da pressão urbana e da gentrificação sobre a continuidade dessa atividade, situando-a no contexto do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas (DHANA). Trata-se de pesquisa qualitativa, de caráter exploratório e descritivo, fundamentada em observações diretas e análise documental das edições de 2025 das festas ligadas à pesca artesanal, com ênfase nas dimensões ambientais e culturais do território costeiro. Os resultados indicam que as transformações climáticas e urbanas alteram o ciclo produtivo e simbólico da tainha, comprometendo o equilíbrio ecológico e o acesso da comunidade pesqueira a recursos e espaços tradicionais. Conclui-se que o fortalecimento de políticas públicas e de práticas de gastronomia sustentável é essencial para assegurar a justiça ambiental e o direito à alimentação, promovendo a salvaguarda alimentar e ambiental da região.

Palavras-chave: Pesca artesanal; Mudanças Climáticas; Sustentabilidade; Balneário Camboriú.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**DIRETRIZES PARA AMBIENTES TURÍSTICOS EXPERIENCIAIS
INCLUSIVOS ABRANGENDO A BIODIVERSIDADE SOCIAL: relação
interdisciplinar entre Turismo, Direito e Inclusão**

Márcia Sarubbi Lippmann

Doutoranda em turismo e hotelaria - UNIVALI, sarubbi@univali.br

RESUMO

A modelagem de espaços turísticos e imobiliários culturalmente possuem o padrão de negligenciar a diversidade sensorial, sendo formado sob uma percepção lógica neurotípica que restringe a participação plena de indivíduos neuro divergentes. Tal frequência no setor de turismo segue em formatos de hospitalidade que falham em reconhecer os diversos modos de percepção e interação com o ambiente, em específico às pessoas no espectro autista. Frente a esse cenário, a presente pesquisa visa uma integração interdisciplinar entre o Direito Imobiliário, o Turismo e as políticas de inclusão. O estudo se sustenta na fenomenologia do corpo e no modelo social da deficiência para determinar diretrizes jurídico-projetuais inovadoras. O objetivo central é a conversão do planejamento tradicional em práticas de justiça perceptiva e hospitalidade sensível. Ao adotar a compreensão das diferenças neurológicas como legítimas expressões da diversidade humana, focando na acessibilidade e no reconhecimento, e não mais no olhar patológico.

Palavras-chave: Turismo inclusivo, Direito imobiliário, Neurodiversidade, Sustentabilidade, Governança.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

O EFEITO DA SUSTENTABILIDADE NAS EXPERIÊNCIAS DOS TURISTAS

Rafaela Correia Cardoso

Mestra em Turismo e Hotelaria, Univali, rafaelaccardoso15@gmail.com

Sabrina da Rosa

Mestra em Turismo e Hotelaria, Univali, arquitetasabrinadarosa@gmail.com

Henrique Rodrigues de Araújo

Mestre em Turismo, Univali, contatohenrirodrigues@gmail.com

Ana Paula Lisboa Sohn

Doutora em Engenharia da Produção, Univali, anasohn@univali.br

RESUMO

A sustentabilidade tem se consolidado como um eixo de debate importante no turismo, em especial, na hotelaria, portanto, este estudo investiga o impacto de avaliações com enquadramento ambiental nas pontuações de avaliação, considerando a moderação do desempenho ambiental do país do avaliador. Foram utilizadas as análises de regressão logística e linear ordenada em um conjunto de dados de 26.773 avaliações de hotéis sustentáveis no Brasil. Os resultados revelam que avaliações com enquadramento ambiental estão associadas a pontuações de avaliação mais altas, e o desempenho ambiental do país do avaliador modera positivamente esse impacto. Isso indica que a classificação ambiental do país de origem do avaliador influencia o e-WOM com enquadramento ambiental sobre serviços sustentáveis.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Turismo; Hotelaria; Enquadramento Ambiental; e-WOM.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

POTENCIAL DE UTILIZAÇÃO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS INVISIBILIZADAS EM BALNEÁRIO CAMBORIÚ – SC

Dahlia Eliza Spinhardi Noviello

Graduanda em Gastronomia, Univali – dahlia.spinhardi@gmail.com

Luciana Wendhausen Krause Bernardes

Ma. Em Turismo e Hotelaria, Univali – bernardes@univali.br

RESUMO

Pesquisa realizada na cidade de Balneário Camboriú - SC com o objetivo de compreender o potencial de inserção das Plantas Alimentícias não Convencionais (PANCS) na gastronomia local, tanto nas práticas alimentares cotidianas quanto no setor gastronômico. A motivação central do estudo foi dar visibilidade a essas plantas apagadas por séculos de imposições coloniais, reconhecendo sua importância na soberania, cultura alimentar e biodiversidade brasileira, bem como a necessidade de ampliar o conhecimento sobre essas espécies ainda pouco exploradas. A investigação teve caráter exploratório e foi dividida em duas etapas, a primeira consistiu em um levantamento bibliográfico voltado à aproximação ao conceito de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC's), suas características, usos culinários, valores nutricionais e relevância cultural. A segunda etapa correspondeu à uma pesquisa de campo realizada em áreas urbanas, costeiras e de vegetação nativa de Balneário Camboriú - SC, voltada à busca, observação direta e identificação dessas plantas, incluindo registros fotográficos e geográficos e descrição das espécies encontradas. Os resultados revelam uma biodiversidade rica e abundante com grande potencial para aplicação na gastronomia local, contribuindo para ampliação do repertório de ingredientes, favorecimento da criatividade e inovação e representando caminhos para uma gastronomia sustentável e descolonial.

Palavras-chave: Gastronomia. Plantas Alimentícias Não Convencionais. Balneário Camboriú. Descolonial.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**TURISMO, CONSUMO E SUSTENTABILIDADE: UMA ANÁLISE
BIBLIOMÉTRICA DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA EM HOSPITALIDADE.**

Sylvia Couto Nunes

Mestranda em Turismo e Hotelaria- UNIVALI, bolsista FAPESC, Especialista em
Moda, Criação e Produção pela UDESC, Sylviacouto@gmail.com

João Daniel Ribeiro Nogueira

Mestrando em Turismo e Hotelaria- UNIVALI, bolsista FAPESC, Bacharel em
Arquitetura e Urbanismo pela FAUS, Ribeironogueira@icloud.com

Ana Laura Silveira Garcia

Mestranda em Turismo e Hotelaria- UNIVALI, bolsista CAPES, Bacharel em Turismo
FURG, analaursilveiragarcia@gmail.com

RESUMO

Este estudo analisa a produção científica internacional sobre turismo, consumo e sustentabilidade na hospitalidade, por meio de uma abordagem bibliométrica. A pesquisa utilizou a base Scopus e selecionou 75 artigos publicados entre 2020 e 2026, analisados com o *software* VOSviewer. Os resultados evidenciam crescimento expressivo das publicações a partir de 2017, com destaque para Estados Unidos e Reino Unido como líderes na produção. Identificaram-se *clusters* temáticos ligados à economia circular, qualidade de serviços e ecoturismo. Apesar do avanço, persistem lacunas na integração das dimensões estudadas, reforçando a necessidade de pesquisas que articulem turismo, consumo e sustentabilidade.

Palavras-chave: Turismo. Hospitalidade. Consumo. Sustentabilidade. Análise Bibliométrica.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª edição

**GESTÃO EM GASTRONOMIA, TURISMO E
HOTELARIA**



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**A IMAGEM DE DESTINOS TURÍSTICOS COSTEIROS NO BRASIL: UMA
ANÁLISE DA RELAÇÃO ENTRE A IMAGEM GERAL E O PERFIL DOS
TURISTAS**

Ana Laura de Oliveira Sister

Bacharelanda em Turismo, UFPR – ana.sister@ufpr.br

Heloyza Rebeca dos Santos Gonçalves

Bacharelanda em Turismo, UFPR – heloyza.rebeca@ufpr.br

Bruno Homann Zilli

Mestrando em Turismo, UFPR – bruno.homann@ufpr.br

Mariane Kowalschuck Domingues

Bacharelanda em Turismo, UFPR – mariane.domingues@ufpr.br

Melise de Lima Pereira

Doutora em Turismo e Hotelaria, UNIVALI – melisepereira@ufpr.br

Thays Cristina Domareski Ruiz

Doutora em Geografia, UFPR – thaysruiz@ufpr.br

RESUMO

O estudo teve como objetivo analisar a relação entre a imagem geral dos destinos turísticos costeiros brasileiros e o perfil sociodemográfico dos turistas, considerando variáveis como escolaridade, renda, frequência de viagem e tempo de permanência. De natureza exploratória e descritiva, a pesquisa utilizou abordagem quantitativa, com aplicação de questionário eletrônico baseado nas variáveis adaptadas da escala multidimensional de imagem de destino. A coleta ocorreu entre maio e agosto de 2024, resultando em 429 respostas válidas referentes a 16 destinos costeiros brasileiros. As análises descritivas, realizadas com o software Power BI, revelaram que turistas com maior escolaridade e renda apresentaram avaliações mais positivas, associadas a atributos de infraestrutura, hospitalidade, segurança e sustentabilidade. Verificou-se ainda que o tempo de permanência e a frequência de viagens influenciam a construção da imagem positiva. Conclui-se que fatores socioeconômicos e experienciais moldam percepções distintas, evidenciando desigualdades e seletividade no turismo costeiro brasileiro.

Palavras-chave: Turismo. Imagem. Destino turístico. Perfil.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

BRANDING E EVENTOS NA PROMOÇÃO DOS DESTINOS TURÍSTICOS

Ingrid B. S de Lima Aguiar

Mestranda em Turismo, UFPR – e-mail para contato

Alana Rodrigues Fraga

Mestranda em Turismo, UFPR – alanafraga@ufpr.br

Ana Laura de Oliveira Sister

Bacharelanda em Turismo, UFPR – ana.sister@ufpr.br

Melise de Lima Pereira

Doutora em Turismo, UNIVALI – melisepereira@ufpr.br

Thays Cristina Domareski Ruiz

Doutora em Geografia, UFPR – thaysruiz@ufpr.br

RESUMO

No turismo, os eventos desempenham um papel central na promoção e valorização de destinos, atuando como instrumentos que impulsionam culturas, identidades e fortalecem as conexões entre visitantes e comunidades locais. Mais do que simples manifestações culturais e festivas, os eventos configuram-se como ferramentas de comunicação e posicionamento, capazes de traduzir valores simbólicos, narrativas territoriais e atributos distintivos de um destino. Nesse contexto, o branding se consolida como uma estratégia essencial para destinos que buscam construir e fortalecer sua imagem por meio de experiências, associando emoções, sensações e significados à marca territorial. Este estudo, de caráter exploratório e qualitativo, fundamenta-se em uma pesquisa bibliográfica sistemática, com o objetivo de identificar e analisar os principais elementos do branding de destinos aplicados em eventos turísticos. Ao longo dos anos, o conceito de branding expandiu-se no campo do turismo, incorporando dimensões sensoriais, emocionais, estruturais, de gestão e de co-criação, evidenciando que a construção da marca de um destino envolve múltiplos atores e processos colaborativos. Dessa forma, os eventos emergem como ativos estratégicos de marketing, que além de promover fluxos turísticos e econômicos, fortalecem a reputação territorial, estimulam o orgulho local e contribuem para o desenvolvimento sustentável dos destinos. A integração entre eventos e branding possibilita a geração de experiências significativas e memoráveis, que promovem vínculos simbólicos, sociais e afetivos duradouros entre o visitante e o território, consolidando uma imagem positiva e autêntica do destino no cenário competitivo global.

Palavras-chave: Turismo, Eventos, Branding, Destino Turístico.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**DINÂMICAS DO COMPORTAMENTO DE LAZER EM BLUMENAU:
ANÁLISE DAS PERCEPÇÕES DE AUTONOMIA, REALIZAÇÃO PESSOAL E
LIMITAÇÕES ESTRUTURAIS**

Fabrcia Durieux Zucco

Doutora em Administração, Universidade Regional de Blumenau,
fabrcia@furb.br

Stephany Rosso Diaz

Graduanda em Publicidade e Propaganda, Universidade Regional de Blumenau,
sdiaz@furb.br

Fernanda Brunn Metzner

Graduanda em Publicidade e Propaganda, Universidade Regional de Blumenau,
fmetzner@furb.br

Thalia Brunn Metzner

Graduanda em Publicidade e Propaganda, Universidade Regional de Blumenau,
tmetzner@furb.br

Gabriel dos Santos Loch

Graduando em Publicidade e Propaganda, Universidade Regional de Blumenau,
gloch@furb.br

RESUMO

Este estudo examina como moradores de Blumenau vivenciam lazer a partir da autonomia, realização pessoal e limitações. Fundamentado em abordagens que concebem o lazer como experiências e campo de significados — não restrito ao “tempo livre” —, o artigo adota uma perspectiva que o compreende como prática social, liberdade e espaço de construção de sentido (Shaw, 1985; Parr & Lashua, 2004; Iso-Ahola & Baumeister, 2023). Utilizaram-se dados do Projeto Focus (2024), com 2.500 respondentes estratificados pelo Censo IBGE 2022. Na análise 77,7% dos entrevistados percebem lazer como espaço de liberdade e 89,1% o associam a prazer e autodeterminação. Entretanto, 51,2% desistem de atividades por restrições financeiras e para 46,9% o lazer ocorre somente após obrigações. O estudo evidencia que o lazer é atravessado por desigualdades materiais e temporais, oferecendo subsídios para políticas públicas de cultura, esporte, mobilidade e saúde mental (Harmon, 2021; Dattilo & Frias, 2020; Burstein, 2003; Wlezien, 2017).

Palavras-chave: Lazer; Residentes, Autonomia; Bem-estar.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

ESTRATÉGIA DE SUCESSO DO CLIENTE NO TURISMO: UMA ANÁLISE SOB A VISÃO SISTÊMICA

Sinval Pereira Júnior

Doutorando em Turismo e Hotelaria (UNIVALI). Professor Adjunto na Antonio Meneghetti Faculdade (AMF). E-mail: sinval.junior@amf.edu.br

Bruno do Amaral Rodrigues

Mestrando em Turismo e Hotelaria (UNIVALI). E-mail: brunoamaralrod@gmail.com

Carlos Marcelo Ardigo

Doutor em Engenharia de Produção (UFSC). Professor Titular na Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). E-mail: marcelo.ardigo@univali.br

Luciano Torres Tricárico

Doutor em Arquitetura e Urbanismo (USP). Professor Titular na Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). E-mail: tricarico@univali.br

RESUMO

Este estudo analisou a estrutura da estratégia de sucesso do cliente no contexto do turismo, utilizando a Teoria de Sistemas de Churchman (2015) como lente analítica. A pesquisa adotou abordagem qualitativa e caráter exploratório, com dados obtidos por meio de entrevista em profundidade com a gerente de sucesso do cliente de uma agência de viagens emissiva e receptiva. Os resultados revelam que o sistema investigado possui como objetivo central a retenção de clientes como estratégia de sustentabilidade financeira. Esse propósito é operacionalizado por componentes humanos e processuais, sustentados por liderança, equipe especializada e padronização por meio de POPs e manuais. O sistema mobiliza recursos tecnológicos, informacionais, colaborativos e ambientais. No quesito ambiente externo, há forte concorrência, instabilidade climática que afeta operações e sensibilidade à reputação digital. A administração é marcada por disciplina operacional, integração intersetorial e cultura orientada por dados. Por fim, sugere-se uma agenda de pesquisa baseada nos achados.

Palavras-chave: Sucesso do Cliente. Valor em Uso. Turismo. Teoria de Sistemas.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**FESTIVAIS E IDENTIDADE CULTURAL: REFLEXÕES TEÓRICAS SOBRE
MEDIações SIMBÓLICAS NA PERCEÇÃO DOS TURISTAS**

Paula Carolina Ferretti

Doutoranda, UNIVALI – paulaferrettic@gmail.com

RESUMO

O estudo analisa como a literatura aborda os festivais culturais enquanto espaços de percepção da identidade cultural por turistas, com base em revisão sistemática qualitativa guiada pelo PRISMA 2020. Foram identificadas quatro categorias centrais de estudo. Os resultados mostram que os festivais ultrapassam o entretenimento, constituindo arenas de negociação simbólica nas quais turistas assumem papel ativo na construção de sentidos, fortalecendo vínculos comunitários e a imagem dos destinos. A revisão consolida um campo teórico fragmentado, apontando convergências e lacunas, ao mesmo tempo em que oferece subsídios práticos para gestores, evidenciando o potencial dos festivais em gerar valor simbólico, social e afetivo.

Palavras-chave: Festivais culturais. Identidade cultural. Percepção do turista. Revisão sistemática.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

GESTÃO DE RISCOS E SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIO EM EMPREENDIMENTOS HOTELEIROS DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ: UMA ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA E DE VULNERABILIDADES

Erton Marotta

Bacharel em Administração, Univali, ertonmarotta@yahoo.com.br

Crisanto Soares Ribeiro

MBA em Gestão Empresarial, Univali, csr@univali.br

Fabília Durieux Zucco

Doutora em Administração, Univali, fabrizucco@hotmail.com

Daniel Pimenta Louro

MBA em Gestão de Projetos, Univali, d.pimentalouro@gmail.com

RESUMO

Este estudo realiza uma análise bibliométrica e documental sobre a prevenção e gestão de riscos de incêndio em edifícios hoteleiros. O tema ganhou criticidade após a Lei Federal nº 13.425/2017 e a subsequente estruturação do sistema de fiscalização E-SCI em Santa Catarina. O objetivo foi avaliar a eficácia das normas, com ênfase na *safety* (segurança operacional). A metodologia adota uma abordagem quanti-qualitativa, ancorada na triangulação de dados. Foram analisados projetos submetidos ao Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina (CBMSC) no sistema eletrônico E-SCI (2012-2025) e dados bibliométricos da base Scopus (2012-2025). A amostra documental incluiu 21 empreendimentos, estratificados para otimizar a análise de conteúdo em hotéis de médio porte. Os resultados revelaram uma lacuna significativa entre o avanço teórico internacional e a prática local. Enquanto a literatura internacional sobre *fire safety* e *risk management* demonstra crescimento, destacando tecnologias digitais como BIM e Digital Twin, a análise documental em Balneário Camboriú apontou que 32% dos projetos de prevenção foram indeferidos. As falhas recorrentes, como a ausência de detalhamento de rotas de fuga, indicam a falta de uma cultura consolidada de gestão de crise. Tais deficiências são manifestações diretas da falha nas fases de prevenção e preparação (Faulkner, 2001; Beirman, 2015). Conclui-se que, apesar do sistema de fiscalização avançado de SC, persistem vulnerabilidades estruturais e gerenciais. A consolidação de práticas robustas de gestão de risco e crise é fundamental para fortalecer a resiliência organizacional e garantir a sustentabilidade do turismo. A superação dessas vulnerabilidades é essencial para que a legislação pós-trágica seja efetivamente aplicada.

Palavras-chave: Segurança contra Incêndio, Hospitalidade, Safety, Gestão de Risco, Gestão de Crise, Balneário Camboriú.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª edição

IMAGEM DA CIDADE: A PERCEPÇÃO DOS MORADORES DE BLUMENAU.

Leticia Henz Hoffmann

Graduanda em Publicidade e Propaganda, Universidade Regional de Blumenau,
lhoffmann@furb.br

Gabriel dos Santos Loch

Graduando em Publicidade e Propaganda, Universidade Regional de Blumenau,
gloch@furb.br

Maria Helena Rosenbrock Hort

Graduada em Publicidade e Propaganda, Universidade Regional de Blumenau,
mariahelenahort@gmail.com

Leandro Werner Ribeiro

Doutor em Design, Universidade Regional de Blumenau, lwribeiro@furb.br

Rafael José Bona

Doutor em Comunicação e Linguagem, Universidade Regional de Blumenau,
rbona@furb.br

RESUMO

O estudo investiga a percepção dos moradores de Blumenau sobre a cidade, articulando aspectos da marca urbana, satisfação com a vida e sentidos de felicidade. A pesquisa adotou uma abordagem qualitativa, utilizando um grupo focal composto por nove moradores com mais de cinco anos na cidade, associado ao método Lego® Serious Play® para captar as dimensões tanto objetivas — como infraestrutura, segurança e preservação ambiental — quanto subjetivas — como pertencimento, felicidade e qualidade de vida. Os resultados indicam que Blumenau é vista como uma cidade segura, acolhedora e fortemente conectada às suas raízes culturais germânicas, gerando nos moradores um sentimento de orgulho e vínculo afetivo. Além disso, há potencial para o desenvolvimento tecnológico e a consolidação de um polo multicultural. Para construir uma marca urbana genuína e sustentável, o estudo destaca a necessidade de um esforço contínuo, participativo e baseado em ações concretas que promovam melhorias reais na cidade. A participação ativa dos residentes como co-criadores da marca urbana, aliada a uma gestão adaptativa e transparente, é essencial para garantir credibilidade, confiança e a perenidade da identidade urbana. A pesquisa reforça que o city branding vai além da promoção externa, funcionando como um mecanismo para fomentar o pertencimento, o bem-estar subjetivo e a coesão social. A integração entre aspectos objetivos e afetivos na gestão estratégica da cidade contribui para o desenvolvimento sustentável e para o fortalecimento da identidade local.

Palavras-chave: City Branding, Imagem da Cidade, Bem-estar subjetivo, Felicidade, Satisfação com a vida.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

IMAGEM DO FESTIVAL DE VINHO – VINDIMA DE ALTITUDE EM SÃO JOAQUIM - SANTA CATARINA.

Eduardo Luiz Moura Sobânia

Turismólogo, Universidade do Planalto Catrinense (UNIPLAC),

sobania@edu.univali.br

Guilherme Oliveira de Mattos da Silva Flores

Mestre em Políticas Públicas, Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI),

gui.tediz@gmail.com

Luiz Carlos da Silva Flores

Doutor em Engenharia de Profusão, Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI),

luiz.flores@univali.br

RESUMO

Os festivais de vinho são parte integrante do enoturismo e atrações significativas para turistas. São Joaquim é a sede da Vindima de Altitude e do Vinho & Arte Festival. Foi utilizado como problema de pesquisa Qual o nível de satisfação dos visitantes com o festival de vinho em relação aos benefícios, instalações, serviços de apoio, tema e conteúdo do festival? E como objetivo analisar a imagem do festival através da percepção dos visitantes, medindo diversos aspectos da experiência. Como procedimentos metodológicos foram adotados a pesquisa exploratória-descritiva, quantitativa e survey. A amostra, de tipo não-probabilística reuniu 191 respondentes, e as análises foram realizadas no SPSS v.23, com estatísticas descritivas. Como resultados, verificou-se que os indicadores que elevam a imagem do evento e a satisfação dos visitantes são os vinhos de qualidade, a integração com as atividades da Vindima.

Palavras-chave: Eventos. Festivais de vinho. Imagem. Enoturismo. Vinhos de Altitude



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**INDUÇÃO PELAS TELAS: O IMPACTO DE FILMES NA FORMAÇÃO DA
IMAGEM DE DESTINOS TURÍSTICOS SOB A ÓTICA DA TEORIA DO
NÍVEL DE CONSTRUAL**

Gabriel dos Santos Loch

Graduando em Publicidade e Propaganda, Universidade Regional de Blumenau,
gloch@furb.br

Fabírcia Durieux Zucco

Doutora em Administração, Universidade Regional de Blumenau, fabricia@furb.br

Letícia Henz Hoffmann

Graduanda em Publicidade e Propaganda, Universidade Regional de Blumenau,
lhoffmann@furb.br

Maria Helena Rosenbrock Hort

Graduada em Publicidade e Propaganda, Universidade Regional de Blumenau,
mariahelenahort@gmail.com

Giovanni Augusto Patricio

Doutorando em Administração, Universidade Regional de Blumenau, gpatricio@furb.br

RESUMO

O cinema vem se consolidando como um dos meios mais eficazes de promoção turística, atuando na construção simbólica e afetiva da imagem de destinos. Este estudo analisa o impacto de um filme na percepção da Croácia como destino turístico, à luz da *Construal Level Theory* (CLT), que explica como diferentes níveis de distância psicológica afetam a forma como os indivíduos representam mentalmente experiências e lugares. A pesquisa, de caráter quantitativo, aplicou questionários em dois momentos — antes e depois da exibição do filme — contemplando dimensões da imagem do destino como natureza, segurança, cultura, preços, idioma e intenção de visita. Os resultados indicaram que apenas a dimensão “Natureza/Tranquilidade” apresentou diferença estatisticamente significativa, reforçando atributos simbólicos e emocionais. A análise das correlações revelou que a intenção de visita passou a se associar a fatores funcionais, como segurança e cultura. Conclui-se que o cinema amplia o imaginário simbólico, mas sua efetividade como indutor turístico depende da integração com atributos funcionais.

Palavras-chave: Turismo Cinematográfico; Imagem de Destinos; *Construal Level Theory*; Promoção Turística.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª edição

MARKETING DE RELACIONAMENTO NA HOTELARIA: UMA FERRAMENTA ESTRATÉGICA PARA A FIDELIZAÇÃO DE CLIENTES

Kátia Taucher

Mestranda em Hotelaria e Turismo, Univali e email katia.taucher@gmail.com

RESUMO

Este artigo tem como objetivo analisar como o marketing de relacionamento contribui para a fidelização de clientes na hotelaria. A pesquisa adotou a abordagem de revisão bibliográfica publicações indexadas na base Scopus entre 2019 e 2023. Os resultados apontam que o marketing de relacionamento é uma estratégia essencial para a hotelaria, baseada na construção de vínculos duradouros, confiança, comprometimento, co-criação de valor e experiências personalizadas. Evidenciou-se que a adoção de tecnologias, como CRM, inteligência artificial e análise de dados, potencializa a capacidade dos hotéis de entender e atender seus clientes, favorecendo a lealdade e a retenção. O estudo também demonstra que fatores como percepção de preço justo, qualidade no serviço, justiça percebida e engajamento dos clientes são determinantes no processo de fidelização. Conclui-se que o marketing de relacionamento deve ser compreendido como uma filosofia de gestão centrada no cliente.

Palavras-chave: marketing de relacionamento, fidelização, hotelaria



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

MÉTRICAS DE CUSTOMER RELATIONSHIP MANAGEMENT (CRM) PARA O SETOR DE HOTELARIA

Bruno do Amaral Rodrigues

Mestrando em Turismo e Hotelaria (UNIVALI). E-mail: brunoamaralrod@gmail.com

Sinval Pereira Júnior

Doutorando em Turismo e Hotelaria (UNIVALI). Professor Adjunto na Antonio
Meneghetti Faculdade (AMF). E-mail: sinval.junior@amf.edu.br

RESUMO

Este estudo teve como objetivo mapear métricas de *Customer Relationship Management* (CRM) aplicáveis ao setor de hotelaria. Para isso, adotou-se uma abordagem qualitativa, de caráter exploratório, utilizando como procedimento técnico a entrevista em profundidade com uma especialista em *business analytics* de um sistema de CRM voltado à hotelaria. Os dados foram organizados e analisados por categorias analíticas. Os resultados indicam que as métricas de CRM na hotelaria concentram-se em quatro dimensões principais: relacionamento (taxa de engajamento e recorrência), conversão (taxa de conversão e recuperação de carrinho), comunicação (taxa de abertura e taxa de cliques) e saúde da base de clientes (*opt-out*, *hard bounce* e *soft bounce*). Além disso, verificou-se a relação estratégica entre CRM e motor de reservas, que alimenta automações e pode aumentar conversões. Conclui-se que o CRM constitui ferramenta essencial para competitividade comercial e fidelização na hotelaria.

Palavras-chave: Marketing. Customer Relationship Management. Hotelaria.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª edição

TENDÊNCIAS DO SETOR HOTELEIRO PARA GERAÇÃO DE VALOR EM SERVIÇOS GASTRONÔMICOS

Helena Biasotto

Doutoranda em Turismo e Hotelaria (UNIVALI). Professora na Antonio Meneghetti Faculdade (AMF). E-mail: helena.biasotto@amf.edu.br

Sinval Pereira Júnior

Doutorando em Turismo e Hotelaria (UNIVALI). Professor na Antonio Meneghetti Faculdade (AMF). E-mail: sinval.junior@amf.edu.br

Daniela Goulart

Especialista em Marketing (FGV). Professora na Antonio Meneghetti Faculdade (AMF).

E-mail: daniela.goulart@amf.edu.br

Paula Nunes Marchesan

Mestre em Gestão de Turismo (University of Southern Denmark). Professora na Antonio Meneghetti Faculdade (AMF). E-mail: paulanmarchesan@gmail.com

Cláudia Alberici Stefenon

Doutora em Biotecnologia (UCS). Professora na Antonio Meneghetti Faculdade (AMF).

E-mail: claudia.stefenon@amf.edu.br

RESUMO

A gastronomia no setor hoteleiro deixou de ser um serviço de apoio e passou a constituir um diferencial estratégico, capaz de gerar valor percebido e fortalecer a hospitalidade. Nesse sentido, a presente pesquisa tem por objetivo analisar as principais tendências que orientam a geração de valor em serviços gastronômicos na hotelaria. A pesquisa, de caráter qualitativo e bibliográfico, analisou 15 estudos (2021-2022) para identificar tendências desse recorte. Entre os achados, destacam-se a demanda por experiências gastronômicas autênticas, uso de ingredientes locais e frescos, alimentação saudável e sustentável, personalização de cardápios e integração de tecnologia, aliada à preservação da dimensão humana da hospitalidade. Além disso, o turismo rural e gastronômico reforça a gastronomia como vetor de desenvolvimento socioeconômico local. Conclui-se que a gestão gastronômica deve alinhar inovação, experiência e propósito, consolidando-se como elemento central na diferenciação competitiva e fidelização de hóspedes.

Palavras-chave: Inovação. Gastronomia. Hotelaria. Valor Percebido.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

**TURISMO DE NEGÓCIOS E HOTELARIA: ANÁLISE DE OCUPAÇÃO,
TARIFAS E SEGMENTAÇÃO NO CAMINHOS DO CONTESTADO.**

Kátia Taucher

Mestranda em Turismo e Hotelaria, Univali e email kátia.taucher@gmail.com

RESUMO

O presente artigo analisa o impacto do turismo de negócios e eventos na hotelaria da Região Caminhos do Contestado, em Santa Catarina, destacando indicadores de desempenho como taxa de ocupação, diária média e capacidade instalada. A pesquisa, de caráter descritivo e exploratório, utilizou dados secundários provenientes do Mapa do Turismo (2024), ABIH-SC, plataformas de reservas on-line e o Sistema Almanach (Setur-SC). Os resultados evidenciam que, embora o turismo cultural (28,3%) e o rural (24,2%) liderem as motivações de visita, o turismo de negócios e eventos representa parcela significativa (22,5%) da demanda regional. A taxa de ocupação apresentou retração de 52% (2023) para 44% (2024), ao passo que a diária média foi de R\$ 216,70, com variações entre municípios. Conclui-se que a hotelaria regional possui potencial expressivo para consolidar o turismo corporativo como vetor de desenvolvimento, desde que alinhado a políticas públicas, governança e estratégias de marketing regional.

Palavras-chave: Turismo de Negócios; Eventos; Hotelaria; Desenvolvimento Regional; Caminhos do Contestado.



FCGTurH.25

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo e Hotelaria

13ª. edição

TURISMO E INFORMAÇÃO: IDENTIFICAÇÃO DE MODELOS DE GESTÃO APLICÁVEIS AO SETOR.

Olívia Ortiz

Graduanda em Turismo na Universidade Federal do Paraná (UFPR). Bolsista de Iniciação Científica PIBIC/UFPR-CNPq. E-mail: olivia.o.pessler@gmail.com

Emilene Bueno Amorim

Graduanda em Turismo na Universidade Federal do Paraná (UFPR). Bolsista do Observatório de Turismo do Paraná (OBSTUR/PR-ADETUR Rotas do Pinhão). E-mail: emilene.bueno@ufpr.br

Juliana Medaglia

Doutora em Ciência da Informação (UFMG). Professora Associada do Departamento de Turismo da UFPR. E-mail: juliana.medaglia@ufpr.br

RESUMO

No contexto social e turístico, a informação se mostra essencial. Entretanto, há uma incipiência em relação a trabalhos que estudem essa temática. Portanto, este estudo busca compreender a estrutura informacional das organizações de turismo do Paraná a partir de sua presença nas redes sociais, além de analisar pesquisas sobre gestão da informação no setor. Na primeira etapa, foram revisados 10 artigos científicos que relacionam estudos de caso com a gestão da informação no turismo, destacando sua relevância para o setor. Na segunda fase, foram analisados os perfis em redes sociais (LinkedIn, Facebook e YouTube) de 20 entidades do Conselho Paranaense de Turismo (CEPATUR), composto por organizações públicas, privadas e mistas. Os resultados indicam que nem todas as entidades estão inseridas no ambiente digital, apontando uma defasagem no uso das Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC). Reforça-se, assim, a importância da informação como recurso estratégico para o desenvolvimento do turismo.

Palavras-chave: Turismo. Gestão da informação. Redes sociais.