**FCGTURH – XI FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA**

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

**27 a 29 de novembro de 2023**

Tema: **"DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES"**

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

# NORMAS PARA APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS

## 1. Participação

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

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

## 2. Conteúdo

2.1 O conteúdo dos trabalhos submetidos ao XI FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA, deverá versar sobre as temáticas dos grupos de trabalho conforme descritos no item 12.

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

## 3. Idioma

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

**4. Autores**

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

4.2 Quando o trabalho selecionado possuir mais de um autor serão observados os seguintes critérios: a) número máximo de 5 (cinco) autores em cada trabalho; b) pelo menos um dos autores deverá se inscrever no XI FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA e comparecer ao evento para apresentação do trabalho classificado; c) Os anais serão publicados no site do evento em até 6 (seis) meses após o encerramento do evento.

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

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

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

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

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

**5. Normas de submissão dos trabalhos**

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

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

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

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

**6. Critérios de avaliação**

6.1 A avaliação dos trabalhos será realizada por meio do sistema *double blind review.*

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

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

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

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

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

**7. Seleção e classificação**

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

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

7.3 O certificado de trabalho apresentado será emitido por meio digital.

7.4 Outros procedimentos não previstos nas Normas serão definidos pela Comissão Organizadora do XI FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA e comunicados, oportunamente, aos autores dos trabalhos aprovados pela Comissão Científica. Quaisquer dúvidas não contempladas nestas normas poderão ser sanadas diretamente por intermédio do e-mail do Comitê Científico.

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

8.1 Os autores devem verificar na programação (site do evento) a sala do GT, horário e a ordem de apresentação.

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

8.3 A ordem das apresentações orais será definida pelos coordenadores de Grupos de Trabalho - GT e coordenação do XI FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA de acordo com os critérios definidos em conjunto, determinando o número máximo de trabalhos aprovados em determinado GT, caso necessário será organizado mais de um GT por temática, conforme indicado nos itens 2.2 e 7.2.

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

8.5 O apresentador deverá expor o seu trabalho no formato Power Point ou PDF (preferencialmente usar o formato PDF).

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

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

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

9.1 Os trabalhos deverão ser remetidos à Comissão Científica do XI FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA **pelo site do evento** entre as 18 horas do dia 10 de Outubro de 2023 e as 23h59 do dia 23 de Outubro de 2023. Os trabalhos enviados após essa data serão considerados desclassificados, sem direito a recursos de qualquer natureza.

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

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

**10. Divulgação dos resultados**

10.1) A divulgação do resultado dos trabalhos avaliados será feita no dia 08 de novembro de 2023 no site do evento.

10.2) No dia 24 de novembro de 2023 a Comissão Científica do XI FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA disponibilizará a relação final dos trabalhos aprovados por grupo de trabalho no site do evento.

**11. Publicação dos trabalhos aprovados**

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

11.2 Ao enviar o trabalho para apreciação da Comissão Científica, os autores concordam em ceder os direitos autorais dos seus artigos para efeitos exclusivos de publicação nos anais do evento e nos sites das instituições que fazem parte da organização deste fórum. Todos os direitos sobre ideias, teses e argumentos serão reservados exclusivamente aos autores.

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

**12. Grupos de trabalho - GT**

- GT **Planejamento de destinos urbanos ou rurais**;
- GT **Gestão em gastronomia, turismo e hotelaria**;
- GT **Dimensões ambientais na gastronomia, turismo e hotelaria**;
- GT **Dimensões socioculturais e étnicas na gastronomia, turismo e hotelaria**;
- GT **Educação e formação profissional na gastronomia, turismo e hotelaria;**
- GT **Inovação e internacionalização na gastronomia, turismo e hotelaria**.

**13. Disposições Gerais**

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

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