

# IX FCGTurH

Fórum Científico de  
Gastronomia, Turismo  
e Hotelaria



## **TURISMO DE PROXIMIDADE CENÁRIO ATUAL E PERSPECTIVAS 23, 24 e 25 de novembro de 2021**

Inscrições em

[univali.br/fcgturh](http://univali.br/fcgturh)



Escola de Artes,  
Comunicação  
& Hospitalidade



**Itajaí**  
Convention &  
Visitors Bureau  
Itajaí . Navegantes . Penha



#### FICHA CATALOGRÁFICA

F779 Fórum Científico de Gastronomia, Turismo e Hotelaria (9 : 2021 : Balneário Camboriú, SC).  
Turismo de proximidade [recurso eletrônico] : cenário atual e perspectivas: 23, 24 e 25 de novembro. Anais / Universidade do Vale do Itajaí. Escola de Artes, Comunicação & Hospitalidade – Itajaí, SC: Ed. da Univali, 2021.

Disponível em: [www.univali.br/fcgturh](http://www.univali.br/fcgturh)  
Encontro realizado no período de 23 de novembro a 25 de novembro de 2021.  
ISSN: 2446-7871  
Sistema requerido : Adobe Acrobat Reader  
Modo de acesso : World Wide Web

1. Turismo. 2. Hotelaria. 3. Gastronomia. 4. Planejamento turístico. 5. Turismo e Hotelaria. 6. Gastronomia – Estudo e ensino. I. Título.

CDU 641:380.5

Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Comunitária da Univali Campus Itajaí

### **Comissão Organizadora**

Ana Paula Lisboa Sohn	Marcos Arnhold Junior
Carlos Alberto Tomelin	Paulo Dos Santos Pires
Celia Denise Uller	Pablo Flôres Limberger
Emiliana Da Silva Campos Souza	Rodolfo Wendhausen Krause
Hans Peder Behling	Rogério Corrêa
Luciano Torres Tricarico	

### **Comissão Científica**

Ana Paula Lisboa Sohn, Dra (UNIVALI/SC)	Luiz Carlos da Silva Flores, Dr (UNIVALI/SC)
Carlos Alberto Tomelin, Dr (UNIVALI/SC)	Marcos Arnhold Junior, Dr (UNIVALI/SC)
Carlos Marcelo Ardigo, Dr (UNIVALI/SC)	Pablo Flôres Limberger, Dr (UNIVALI/SC)
Diva de Mello Rossini, Dra (UNIVALI/SC)	Paulo dos Santos Pires, Dr (UNIVALI/SC)
Fabricia Durieux Zucco, Dra (UNIVALI/SC)	Rodolfo Wendhausen Krause, Dr (UNIVALI/SC)
Francisco Antonio dos Anjos, Dr (UNIVALI/SC)	Sara Joana Gadotti dos Anjos, Dra (UNIVALI/SC)
Josildete Pereira de Oliveira, Dra (UNIVALI/SC)	Yara Christina Cesario Pereira, Dra (UNIVALI/SC)
Luciano Torres Tricarico, Dr (UNIVALI/SC)	

### **Avaliadores dos Trabalhos**

Adilene Alvares Mattia	Francisco Irapuan Ribeiro
Alice Leoti Silva	Giancarlo Moser
Alini Nunes de Oliveira	Guilherme Garcia Velasquez
Alvaro Augusto Dealcides Silveira	Jéssica Vieira de Souza Meira
Moutinho Bahls	Joelma Monteiro de Carvalho
Ana Lúcia Olegário Saraiva	Lílian Pacheco Ferreira Paiva
Ana Paula Lisboa Sohn	Luciano Torres Tricarico
Andréa Lima Barros	Lucimari Acosta Pereira
Carlos Eduardo de Almeida Ramôa	Luiz Carlos da Silva Flores
Carlos Marcelo Ardigo	Marcos Arnhold Junior
Claudia Araujo de Menezes Gonçalves	Marlene Huebes Novaes
Martins	Pablo Flôres Limberger
Celia Denise Uller	Paulo dos Santos Pires
Diva de Mello Rossini	Renato Büchele Rodrigues
Eduardo Baptista Lopes	Rodolfo Wendhausen Krause
Emiliana da Silva Campos Souza	Rodrigo Hakira Minohara
Felipe Borborema Cunha Lima	Rosana Arruda Cruz
Fernanda de Souza Farias	Sarah Marroni Minasi
Francisco Barbosa do Nascimento Filho	Tércio Pereira

Thamires Foletto Fiuza  
Yara Christina Cesario Pereira

## Sumário

<b>GRUPO TEMÁTICO – PLANEJAMENTO DO DESTINO EM ÁREAS URBANAS E RURAIS</b> .....	7
INOVAÇÃO NO PLANEJAMENTO E GESTÃO DE DESTINOS TURÍSTICOS: UM OLHAR SOBRE O SÍRIO - SISTEMA DE INTELIGÊNCIA TURÍSTICA DO RIO GRANDE DO NORTE. ....	8
PANORAMA DA ATIVIDADE MODAL AÉREA E O TURISMO EM TEMPOS DE PANDEMIA NA CIDADE DE SÃO LUÍS (MA) .....	10
“UM BOM LUGAR, À BEIRA-MAR”: NARRATIVAS DO BAIRRO COPACABANA SOB UM OLHAR ANTROPOLÓGICO.....	11
OVERTOURISM: ANÁLISE DE FATORES DEMOGRÁFICOS E SOCIOECONÔMICOS COM OS INDICADORES DE EVASÃO DE MORADORES NOS DESTINOS COSTEIROS BRASILEIROS. ....	12
ANÁLISE COMPARATIVA DA DEMANDA TURÍSTICA DE SÃO LUÍS (MARANHÃO, BRASIL) NO PRIMEIRO SEMESTRE DE 2021 .....	13
ANÁLISE DOS IMPACTOS DO TRABALHO HOME OFFICE EM EMPRESAS DE CONSULTORIA TURÍSTICA, DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19.....	14
<b>GRUPO TEMÁTICO – DIMENSÕES SOCIOCULTURAIS E ÉTNICOS NA GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA</b> .....	15
OS LUGARES LITERÁRIOS DE HELENA KOLODY, JAMIL SNEGE E PAULO LEMINSKI: REFERÊNCIAS INICIAIS PARA UM ROTEIRO LITERÁRIO E TURÍSTICO EM CURITIBA-PR.....	16
O TURISMO DE PROXIMIDADE E O MUSEU DE ARQUEOLOGIA DE ITAIPU: NOVOS OLHARES SOBRE A CIDADE DE NITERÓI (RJ). ....	17
A CONTRIBUIÇÃO DA ESTÉTICA VISUAL DA REFEIÇÃO NA RELAÇÃO DE HOSPITALIDADE ENTRE CHEF E CLIENTE .....	18
IMPACTOS SOCIAIS DA PANDEMIA DO COVID-19 NO TURISMO GASTRONÔMICO .....	19
<b>GRUPO TEMÁTICO – EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL NA GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA</b> .....	20
AS PRÁTICAS DO LABORATÓRIO DE TURISMO E HOSPITALIDADE EM TEMPOS DE PANDEMIA E ENSINO REMOTO.....	21
ESTÁGIO REMOTO EM TEMPOS DE PANDEMIA: ASPECTOS POSITIVOS E LIMITANTES PARA A FORMAÇÃO PROFISSIONAL NO TURISMO .....	22
GUIA DE TURISMO COM OBJETO DE ESTUDO EM TESES E DISSERTAÇÕES NO BRASIL (2017 – 2020). ....	23
DE “TÉCNICO EM COZINHA” AO “TÉCNICO EM GASTRONOMIA”: EDUCAÇÃO PROFISSIONAL NAS ESCOLAS PÚBLICAS DE ENSINO MÉDIO NO BRASIL.....	24
<b>GRUPO TEMÁTICO – GESTÃO EM GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA</b> .....	25
ORIENTAÇÃO PARA O MERCADO: ESTUDO DE RESTAURANTES DA REGIÃO DA FOZ DO ITAJAÍ NO PERÍODO DA PANDEMIA – COVID 19.....	26
ORIENTAÇÃO PARA O MERCADO E MATURIDADE DIGITAL: ESTUDO DE CASO EM UM RESORT .....	27
DE PRESENCIAIS A ONLINE: O CASO DA ADAPTAÇÃO DOS EVENTOS CIENTÍFICOS NO IFSC CÂMPUS ARARANGUÁ .....	28

EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO NA GASTRONOMIA ASSOCIADOS AOS OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL (ODS) DURANTE E APÓS A PANDEMIA DO COVID-19 ...	29
REFLEXOS DA PANDEMIA DO COVID-19: Os eventos culturais e a hotelaria de Nova Veneza-SC.....	30
GESTÃO DA EXPERIÊNCIA DO HÓSPEDE: QUADRO TEÓRICO COM TEMÁTICAS CONTEMPORÂNEAS .....	31
TURISMO DE EXPERIÊNCIA EM FLORIANÓPOLIS: UMA ANÁLISE NO CONTEXTO DA PANDEMIA.....	32
TURISMO DE PROXIMIDADE E A EXPERIÊNCIA TURÍSTICA: UMA REVISÃO SISTEMATIZADA DA LITERATURA.....	33
REFEIÇÕES SERVIDAS A BORDO DE AERONAVES .....	34
A COMPETITIVIDADE DAS DESTINAÇÕES TURÍSTICAS: UMA REVISÃO BIBLIOMÉTRICA.....	35



**GRUPO TEMÁTICO – PLANEJAMENTO DO DESTINO EM ÁREAS  
URBANAS E RURAIS**



## **INOVAÇÃO NO PLANEJAMENTO E GESTÃO DE DESTINOS TURÍSTICOS: UM OLHAR SOBRE O SÍRIO - SISTEMA DE INTELIGÊNCIA TURÍSTICA DO RIO GRANDE DO NORTE<sup>1</sup>.**

### **Ralyson Soares**

Bacharel. Mestrando no Programa de Pós-Graduação em Turismo, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, RN, Brasil. E-mail: [ralyson.soares.087@ufrn.edu.br](mailto:ralyson.soares.087@ufrn.edu.br)

### **Thyago Velozo de Albuquerque**

Mestre. Doutorando no Programa de Pós-Graduação em Turismo, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, RN, Brasil. E-mail: [thyago.velozo@gmail.com](mailto:thyago.velozo@gmail.com)

### **Luiz Mendes Filho**

Doutor. Professor no Programa de Pós Graduação em Turismo, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, RN, Brasil. E-mail: [luiz.mendes@ufrn.br](mailto:luiz.mendes@ufrn.br)

### **RESUMO**

O impacto que a pandemia do coronavírus causou no mundo praticamente parou o turismo, que sofreu significativas perdas. Este cenário e seus impactos econômicos revelaram a necessidade dos destinos turísticos investirem cada vez mais em sistemas que auxiliem às entidades no planejamento e gestão da atividade turística, apoiando na obtenção de dados relevantes e na geração de informações estratégicas que contribuam para a identificação de cenários futuros possíveis, colaborando na concepção de estratégias de desenvolvimento do destino e de seus mercados. Este estudo busca analisar e caracterizar a iniciativa da EMPROTUR que desenvolveu o Sistema de Inteligência Turística do Rio Grande do Norte, chamado de Sírio, plataforma de dados abertos que visa gerar eficiência da gestão do turismo, inovar e aumentar a competitividade do destino. Trata-se de uma pesquisa exploratório-descritiva de abordagem qualitativa baseada em estudo de caso, uma vez que buscou-se analisar e descrever a estrutura do sistema. O Sírio oferece acesso à importantes dados que possibilitam conceber ferramentas de gestão para os atores envolvidos na cadeia do turismo, de forma a compreender o perfil do visitante do RN, tais como: perfil e demanda dos turistas, monitoramento do fluxo de voos, passageiros e malha aérea, como também gestão do destino com as impressões sobre o planejamento, assim como avaliações dos turistas e residentes sobre o destino e capacidade empresarial. Dessa forma, este sistema pode auxiliar na tomada de decisão contribuindo com a melhor gestão do destino, proporcionando autonomia e inteligência, posicionando-o de forma competitiva e inteligente, frente aos concorrentes.

---

<sup>1</sup> O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) – Código de Financiamento 001.





**Palavras-chave:** Gestão de Destinos. Tecnologia da Informação e Comunicação. Turismo Inteligente. Sistema de Inteligência Turística.



## **PANORAMA DA ATIVIDADE MODAL AÉREA E O TURISMO EM TEMPOS DE PANDEMIA NA CIDADE DE SÃO LUÍS (MA)**

### **Saulo Ribeiro dos Santos**

Doutor em Gestão Urbana (PUCPR) e Doutor em Geografia (UFPR), Universidade Federal do Maranhão / Universidade Estadual do Maranhão, [saulo.ribeiro@ufma.br](mailto:saulo.ribeiro@ufma.br)

### **Ângela Roberta Lucas Leite**

Doutoranda em Políticas Públicas, Universidade Federal do Paraná, [angelarobertalucas@gmail.com](mailto:angelarobertalucas@gmail.com)

### **Joana da Silva Castro Santos**

Mestre em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social (UFRJ), FATEC-PR / IPN, [joanascscastros@gmail.com](mailto:joanascscastros@gmail.com)

### **Aline Ferreira Moraes**

Graduada em Administração, Universidade Federal do Maranhão, [enilafmoraes@gmail.com](mailto:enilafmoraes@gmail.com)

### **RESUMO**

Considerando a relação intrínseca entre turismo e transportes, o presente estudo visa verificar como a atividade modal aérea tem influenciado a atividade turística em São Luís em tempos de pandemia, a partir de uma análise quantitativa dos dados estatísticos obtidos por meio do Portal da INFRAERO, observando variáveis como: quantitativo de voos, atuação das companhias aéreas e principais cidades conectadas com o Aeroporto Internacional Marechal Cunha Machado. Os dados apontam que, em 2020, a alta de voos no aeroporto de São Luís ocorreu no segundo semestre do ano, período em que os estudos sobre o novo coronavírus avançaram. Já no ano de 2021, os primeiros meses registraram alta quantidade de voos, até mesmo por ser usualmente um período de férias, porém registrando uma decaída a partir de abril. Isto se deu devido à alta de casos de covid-19 no Brasil neste período.

**Palavras-chave:** Turismo. Voos. Pandemia Covid-19. São Luís. Modal Aéreo.



## **“UM BOM LUGAR, À BEIRA-MAR”: NARRATIVAS DO BAIRRO COPACABANA SOB UM OLHAR ANTROPOLÓGICO.**

**Milene Gomes Ferreira Mostaro**

Doutoranda em Bens Culturais e Projetos Sociais, Fundação Getulio Vargas,  
milenegferreira@hotmail.com

### **RESUMO**

Este trabalho se propõe a debater as temáticas e reflexões desenvolvidas pelo antropólogo brasileiro Gilberto Velho acerca do bairro de Copacabana, no Rio de Janeiro. A intenção principal é designar os pontos de contato entre a teoria de Gilberto Velho sobre Antropologia Urbana e o Turismo. Pensando o Turismo como uma troca cultural a partir do “se vivenciar” a cidade e seus simbolismos, defendo que é importante trazer as reflexões de Velho para entendermos a construção do imaginário ao longo do tempo sobre o bairro de Copacabana. A partir daí, traremos como suporte três guias de viagens de grande circulação: Lonely Planet, Frommers e Luxe, analisando a forma de apresentação do bairro aos leitores. Defende-se aqui a hipótese de que toda essa construção imaginária sobre o bairro como um centro cultural e plural da cidade, presente na obra de Velho, dialoga com projeto narrativo turístico para que impulsionar o fluxo turístico mundial no bairro. Não pretendemos aqui criar ou reforçar uma narrativa estereotipada, já que entendemos que a cidade se reconfigura a todo o momento. No entanto, é importante discutirmos e dimensionarmos o quanto a criação deste imaginário influencia no fluxo turístico.

**Palavras-chave:** Copacabana, Antropologia Urbana, Turismo.



## **OVERTOURISM: ANÁLISE DE FATORES DEMOGRÁFICOS E SOCIOECONÔMICOS COM OS INDICADORES DE EVASÃO DE MORADORES NOS DESTINOS COSTEIROS BRASILEIROS.**

**Cristiane Berselli**

Mestre em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajai, [cristiane.berselli@gmail.com](mailto:cristiane.berselli@gmail.com)

**Tércio Pereira**

Mestre em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajai, [tercio@outlook.com](mailto:tercio@outlook.com)

**Lucimari Acosta Pereira**

Mestre em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajai, [lucimari.svp@gmail.com](mailto:lucimari.svp@gmail.com)

**Pablo Florês Limberger**

Doutor em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, [pablofl@univali.br](mailto:pablofl@univali.br)

### **RESUMO**

Este estudo tem como objetivo analisar a correlação entre fatores demográficos e socioeconômicos com indicadores de overturismo com a evasão de residentes na alta temporada. O estudo contou com 479 entrevistados que moram em Balneário Camboriú, Bombinhas e Itapema (Brasil). Utilizamos a análise de regressão logística multinomial para testar as correlações propostas. Os resultados sugerem que o indicador de custos econômicos é a principal variável responsável pela evasão dos moradores devido à mobilidade, aglomeração e inflação temporária. Aspectos comportamentais relacionados a comportamentos inadequados, vandalismo e comportamento delinquente afetam principalmente grupos com nível superior de escolaridade e renda. Além disso, a pesquisa indicou que o número de turistas não é necessariamente o principal fator nessa percepção do overturismo e aponta para a necessidade de uma mudança no pensamento de curto prazo por parte do setor público e privado.

**Palavras-chave:** Overturismo. Evasão dos moradores. Características sociodemográficas.



## **ANÁLISE COMPARATIVA DA DEMANDA TURÍSTICA DE SÃO LUÍS (MARANHÃO, BRASIL) NO PRIMEIRO SEMESTRE DE 2021**

**Júlia Cristina Lucas Leite**

Graduanda em Ciências Econômicas, UFMA, julialeitecristina.03@gmail.com

**Ângela Roberta Lucas Leite**

Doutoranda em Políticas Públicas, UFPR, angelarobertalucas@gmail.com

**Saulo Ribeiro dos Santos**

Doutor em Geografia, UFMA/UEMA, saulosantosma@uol.com.br

### **RESUMO**

Objetiva-se analisar os dados referentes ao perfil dos turistas da cidade de São Luís (Maranhão, Brasil) no ano de 2021, durante a alta e baixa temporada do primeiro semestre, a fim de apresentar informações sobre o comportamento do turista em relação ao destino visitado. Utilizou-se da pesquisa bibliográfica exploratória com métodos quantitativos, com aplicação de formulários de forma online (QR Code), além de ofertar painéis em formato de banner no aeroporto da capital e na Central de Atendimento ao Turismo e Museu da Gastronomia Maranhense, levando-se em conta os indicadores de procedência, gênero, gasto médio diário, motivação de visita e tempo de estadia. Os resultados apontaram a procura do destino turístico São Luís pelos moradores da Região Sudeste, principalmente em busca de lazer, reforçando a necessidade de se manter contínuas pesquisas como estas para entender como se comporta a dinâmica do fluxo de turistas no período 'pós-pandemia' e subsidiar direcionamentos e ações efetivas para a retomada segura e gradual do turismo em São Luís.

**Palavras-chave:** Demanda turística. Turista. Perfil. São Luís.



## **ANÁLISE DOS IMPACTOS DO TRABALHO HOME OFFICE EM EMPRESAS DE CONSULTORIA TURÍSTICA, DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19.**

**Luiz Henrique Cambuzzi Debastiani**

Bacharel em Turismo e Hotelaria, UNIVALI – [luizhenriquekluz@gmail.com](mailto:luizhenriquekluz@gmail.com)

**Célia Denise Uller**

Mestre em Turismo e Hotelaria, UNIVALI - [celia.ul@univali.br](mailto:celia.ul@univali.br)

### **RESUMO**

Com a pandemia de COVID-19 chegando ao Brasil no começo de 2020, os trabalhos presenciais foram paralisados pelos órgãos competentes de saúde. O home office, uma alternativa para se trabalhar de casa, passou a ganhar uma grande importância na economia brasileira. Os serviços dos quais houvesse a possibilidade de realizar essa forma de trabalho, assim o deveriam. Desde então, diversas matérias e artigos foram elaborados entorno dessa questão, com análises de impactos do trabalho à distância em vários setores da economia nacional. Porém, a consultoria turística foi um setor no qual se teve a possibilidade de se adaptar a essa forma de trabalho, mas até então nenhum estudo procurou perguntar: Quais os impactos do home office em empresas de consultoria turística, durante a pandemia de Covid-19? Através da pesquisa bibliográfica com fala de diversos autores, clássicos e atuais, este trabalho tem como resultado uma contextualização da consultoria em turismo e home office. Para então, a aplicação de uma pesquisa com diversas empresas de consultoria em turismo do país, em busca de avaliar os impactos dessa adaptação decorrente da pandemia, com análises tanto qualitativas quanto quantitativas, apresentando os resultados decorrentes do trabalho realizado.

**Palavras-chave:** Consultoria no Turismo; Home Office; Covid-19.



**GRUPO TEMÁTICO – DIMENSÕES SOCIOCULTURAIS E ÉTNICOS  
NA GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA**



## OS LUGARES LITERÁRIOS DE HELENA KOLODY, JAMIL SNEGE E PAULO LEMINSKI: REFERÊNCIAS INICIAIS PARA UM ROTEIRO LITERÁRIO E TURÍSTICO EM CURITIBA-PR

**Natália Valle**

Bacharel e Mestranda em Turismo, Universidade Federal do Paraná.

E-mail: [valle.mnatalia@gmail.com](mailto:valle.mnatalia@gmail.com)

**Marcelo Chemin**

Bacharel em Turismo (UEPG), Mestre em Turismo (UNIVALI), Doutor em Geografia (UFPR).

Professor do curso de Gestão de Turismo (Setor Litoral) e do Mestrado em Turismo da Universidade Federal do Paraná (UFPR). E-mail: [marcelochemin@uol.com.br](mailto:marcelochemin@uol.com.br).

### RESUMO

O estudo objetivou identificar e analisar os lugares literários da Série “Roteiro Literário”, dedicados aos escritores paranaenses Helena Kolody, Jamil Snege e Paulo Leminski. Por meio da análise de conteúdo, os lugares literários foram situados e categorizados, segundo tipologia de Quinteiro e Baleiro (2019). A investigação identificou 46 lugares literários, distribuídos entre 9 categorias. Sobre o conjunto é possível afirmar: (i) caracteriza a vida e inspirou obras dos 3 escritores; (ii) é diverso, inclui casas e sepulturas dos autores, locais de trabalho, locais frequentados, bibliotecas e livrarias de interesse turístico-literários, elementos do espaço físico; (iii) as referências ainda estão presentes no cotidiano e na paisagem de Curitiba e do Paraná; (iv) a emblemática Rua XV de Novembro e a Biblioteca Pública do Paraná correspondem a ambientes de convergência entre a vida dos três autores. Estes resultados compõem referências iniciais para o desenvolvimento de produtos e experiências de turismo literário.

**Palavras-chave:** Lugar literário. Curitiba-PR (Brasil). Escritores paranaenses.





## **O TURISMO DE PROXIMIDADE E O MUSEU DE ARQUEOLOGIA DE ITAIPU: NOVOS OLHARES SOBRE A CIDADE DE NITERÓI (RJ).**

**Samantha Coelho Bastos**

Graduanda em Turismo pela Universidade Federal Fluminense, [samanthabastos@id.uff.br](mailto:samanthabastos@id.uff.br)

**Victor Hugo Geovú Esposito**

Graduando em Turismo pela Universidade Federal Fluminense, [victorgeovu@id.uff.br](mailto:victorgeovu@id.uff.br)

**Leandra Serrano de Maris Astulla**

Mestra em Turismo (PPGTUR UFF). Licenciada em Turismo (UFRRJ).

Mediadora de Acompanhamento Pedagógico (CEDERJ). Docente (CIETH),

[leandra.astulla@gmail.com](mailto:leandra.astulla@gmail.com)

**Valeria Lima Guimarães**

Professora da Faculdade de Turismo da Universidade Federal Fluminense. Doutora em História Comparada pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, [valeriaguimaraes@id.uff.br](mailto:valeriaguimaraes@id.uff.br)

**Dalila Rosa Hallal**

Professora do curso de Bacharelado em Turismo da Universidade Federal de Pelotas.

Doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul,

[dalilahallal@gmail.com](mailto:dalilahallal@gmail.com)

### **RESUMO**

Este trabalho propõe uma reflexão acerca da importância e necessidade de valorização de um museu arqueológico, localizado na cidade de Niterói, na região metropolitana do Rio de Janeiro, à luz dos debates em torno das tendências contemporâneas de práticas do chamado “turismo de proximidade”. A cidade de Niterói vem desenvolvendo novos produtos turísticos, buscando suplantar a ideia de complementaridade ao turismo da cidade do Rio de Janeiro e ampliar a experiência do turista e o tempo de permanência do mesmo no destino. Procurando posicionar o Museu Arqueológico de Itaipu nesses debates, conjugando o turismo de proximidade e as mudanças na concepção do turismo no município, é realizada uma pesquisa qualitativa, com base na pesquisa bibliográfica e também pesquisa de campo, além da análise de eventos turísticos, promovidos virtualmente nas plataformas de streaming (“lives”) e de matérias jornalísticas veiculadas pela imprensa neste período pandêmico, onde o tema do turismo de proximidade esteve em destaque. Apesar das evidências históricas e arqueológicas da importância das populações litorâneas ancestrais na região e de sua cultura material que nos foi legada, foi apurada, como resultado, a pouca relevância dada ao turismo histórico-cultural e ao turismo arqueológico no conjunto dos segmentos turísticos desenvolvidos na cidade. Concluiu-se que há, portanto, um forte potencial e oportunidades de crescimento do segmento do turismo cultural (incluindo o turismo arqueológico) na cidade, sobretudo se aliado à educação patrimonial.

**Palavras-chave:** Turismo de proximidade. Museu de Arqueologia de Itaipu. Niterói-RJ.



## **A CONTRIBUIÇÃO DA ESTÉTICA VISUAL DA REFEIÇÃO NA RELAÇÃO DE HOSPITALIDADE ENTRE CHEF E CLIENTE**

**Carlos Thiago Bim**

Mestrando em hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, [ctbim@hotmail.com](mailto:ctbim@hotmail.com)

**Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse**

Doutora em História, Universidade Anhembi Morumbi, [mariegimenes@gmail.com](mailto:mariegimenes@gmail.com)

### **RESUMO**

A estética visual da refeição pode contribuir para o estabelecimento de relação de hospitalidade entre o chef de cozinha e aquele que come? Para responder à questão, empreendeu-se uma pesquisa bibliográfica exploratória e de caráter argumentativo, tendo por objetivo decompor esta relação estabelecida, cotejando-a com o arcabouço teórico relativo à gastronomia e hospitalidade, assim como com os institutos correlatos para elucidar a contribuição mencionada. Realizada a análise dos textos escolhidos, em especial, a literatura tradicional sobre a hospitalidade, foram fixadas as seguintes premissas, as quais resultaram na conclusão indicada no último item: a) na restauração comercial existe a possibilidade de surgimento da dádiva, assim considerada a parcela que extrapola o contratualmente ajustado, causando sensações que transcendem o caráter material da relação; b) surgindo a relação de hospitalidade de uma dádiva, e tendo aquela por características a geração de vínculos e de bem estar entre as partes, percebe-se que há coincidências com os objetivos hedônicos da gastronomia; c) o aspecto visual da produção gastronômica possui uma função simbólica, constituindo-se parte de uma oferta de experiências, valores e uma visão de mundo do chef de cozinha com quem se alimenta; d) assim, aceita essa oferta, estabelece-se um vínculo entre anfitrião-chef e o hóspede-cliente, com potencial circulação de dádiva e configuração de relação de hospitalidade entre os sujeitos indicados, cujo nascimento, portanto, é auxiliado pela estética visual do prato.

**Palavras-chave:** Estética Gastronômica; Restaurantes; Hospitalidade.



## IMPACTOS SOCIAIS DA PANDEMIA DO COVID-19 NO TURISMO GASTRONÔMICO

**Pablo Henrique de Oliveira Moreira**

Mestrando em Turismo, Universidade Federal Fluminense, [pablohom@id.uff.br](mailto:pablohom@id.uff.br)

### RESUMO

Este estudo buscou por meio de uma análise documental e revisão bibliográfica, verificar pelos prismas sociocultural e econômico a atual situação do turismo gastronômico na pandemia do Covid-19, inicialmente foi feita uma pequena digressão a respeito do início do uso do termo turismo gastronômico e a importância que ele tem no mercado, bem como o setor de alimentos e bebidas, para se verificar os impactos econômicos foram analisados alguns números que alarmaram ao já conhecido poder da pandemia sobre o turismo, o estudo sociocultural buscou amparo na relação do turismo com patrimonialização e da prática alimentar com seus ritos e símbolos, que faz deste momento uma amálgama de experiências. Por fim é feita uma tentativa de projeções para o segmento com base em expectativas de alguns estudiosos do turismo que vem publicando a respeito do COVID-19.

**Palavras-chave:** Turismo; Gastronomia; COVID-19.



**GRUPO TEMÁTICO – EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL  
NA GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA**



## **AS PRÁTICAS DO LABORATÓRIO DE TURISMO E HOSPITALIDADE EM TEMPOS DE PANDEMIA E ENSINO REMOTO.**

### **Edinilson Neto Figueira**

Acadêmico do curso técnico em Eventos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Osório. [2020313875@aluno.osorio.ifrs.edu.br](mailto:2020313875@aluno.osorio.ifrs.edu.br)

### **Ariane dos Santos Santos**

Acadêmica do curso de Licenciatura em Matemática, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Osório. [2020005465@aluno.osorio.ifrs.edu.br](mailto:2020005465@aluno.osorio.ifrs.edu.br)

### **Ana Lúcia Olegário Saraiva**

Doutora em Turismo e Hotelaria, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Osório. [ana.saraiva@osorio.ifrs.edu.br](mailto:ana.saraiva@osorio.ifrs.edu.br)

### **Bianca Pugen**

Doutora em Desenvolvimento Regional, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Osório. [bianca.pugen@osorio.ifrs.edu.br](mailto:bianca.pugen@osorio.ifrs.edu.br)

### **Patrícia Prochnow**

Mestre em Educação, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Osório. [patricia.prochnow@osorio.ifrs.edu.br](mailto:patricia.prochnow@osorio.ifrs.edu.br)

## **RESUMO**

O presente trabalho tem como objetivo descrever como está sendo desenvolvido em 2021 o projeto de ensino do Laboratório de Turismo e Hospitalidade, ainda utilizando-se dos meios e das tecnologias de informação e comunicação entre professores, estudantes e comunidade como uma das soluções para a continuidade do processo de ensino e aprendizagem num cenário de ensino remoto. Tem-se procurado ofertar diferentes vivências em Eventos para os alunos, adequando o trabalho e as ações do Laboratório para o modelo remoto, mas que continuem a contribuir para o desenvolvimento de competências que serão necessárias num cenário pós-pandemia: adaptabilidade e flexibilidade, habilidades digitais, criatividade e inovação, conhecimento em dados, pensamento crítico e autonomia e inteligência emocional.

**Palavras-chave:** Turismo. Educação. Competência profissional.



## **ESTÁGIO REMOTO EM TEMPOS DE PANDEMIA: ASPECTOS POSITIVOS E LIMITANTES PARA A FORMAÇÃO PROFISSIONAL NO TURISMO**

**Patricia Kellen Pereira**

Especialista em Gestão de Bibliotecas Escolares, Tecnóloga em Gestão de Turismo, Instituto Federal Catarinense, [patricia.pereira@ifc.edu.br](mailto:patricia.pereira@ifc.edu.br)

**Sinval Pereira Júnior**

Mestrando em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, [sinvaljunior@gmail.com](mailto:sinvaljunior@gmail.com)

### **RESUMO**

No cenário de isolamento social gerado pela Covid-19, algumas Instituições de Ensino Superior - IES autorizaram a realização de estágios curriculares obrigatórios de forma remota, sejam eles totais ou parciais. O presente estudo visa analisar o desenvolvimento desses estágios em um curso superior de Tecnologia em Gestão de Turismo de uma Instituição Federal de Ensino. Para isso, fez-se o uso de observação participante para averiguar os aspectos positivos e limitantes dessas atividades na formação profissional dos acadêmicos. Identificou-se que, com as adaptações necessárias, a modalidade de estágio remoto também oportuniza a aplicação de conhecimentos na prática e proporciona a vivência no mercado de trabalho. Os resultados ressaltam ainda que o perfil do aluno, as características do ambiente de estágio, o suporte ao estagiário e a área de atuação são fatores importantes a serem considerados na execução desse tipo de estágio. O estudo fornece um panorama inicial sobre o assunto e sugere que futuras pesquisas ampliem o quantitativo de alunos e IES investigadas, bem como analisem essa realidade em cursos de bacharelado em turismo.

**Palavras-chave:** Turismo. Estágio Supervisionado. Formação Profissional. Ensino Remoto. Covid-19.



## **GUIA DE TURISMO COM OBJETO DE ESTUDO EM TESES E DISSERTAÇÕES NO BRASIL (2017 – 2020).**

### **Lívia Silva Teixeira**

Acadêmica do curso Técnico em Informática integrado ao ensino médio, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Osório.

[08050429@aluno.osorio.ifrs.edu.br](mailto:08050429@aluno.osorio.ifrs.edu.br)

### **Klaus Saraiva Kaiser**

Acadêmico do curso Técnico em Informática integrado ao ensino médio, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Osório.

[08050457@aluno.osorio.ifrs.edu.br](mailto:08050457@aluno.osorio.ifrs.edu.br)

### **Ana Lúcia Olegário Saraiva**

Doutora em Turismo e Hotelaria, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Osório. [ana.saraiva@osorio.ifrs.edu.br](mailto:ana.saraiva@osorio.ifrs.edu.br)

### **Bianca Pugen**

Doutora em Desenvolvimento Regional, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Osório. [bianca.pugen@osorio.ifrs.edu.br](mailto:bianca.pugen@osorio.ifrs.edu.br)

### **Fabiana C. de Lamare Leite**

Doutora em Geografia, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina. [fabianac@ifsc.edu.br](mailto:fabianac@ifsc.edu.br)

## **RESUMO**

O objetivo do estudo é de analisar a temática “guia de turismo” na produção científica brasileira, em especial nas teses e dissertações, no período de 2017 a 2020, selecionando os documentos com relevância e identificando as características dessas publicações. O trabalho é caracterizado uma pesquisa aplicada, de caráter quali/quantitativo e estruturado como exploratório e descritivo, constituído como uma pesquisa bibliográfica. Foram localizadas quatro teses e doze dissertações que representam o escopo do trabalho. Constatou-se que a referida temática não tem sido objeto de estudo constante nas referidas publicações.

**Palavras-chave:** Turismo. Guia de Turismo. Produção científica.



## DE “TÉCNICO EM COZINHA” AO “TÉCNICO EM GASTRONOMIA”: EDUCAÇÃO PROFISSIONAL NAS ESCOLAS PÚBLICAS DE ENSINO MÉDIO NO BRASIL

**Annah Bárbara Pinheiro dos Santos**

Bacharel em Gastronomia

UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro;

[annah.barbara.santos@gmail.com](mailto:annah.barbara.santos@gmail.com)

### RESUMO

A regulamentação dos cursos ofertados na educação profissionalizante de nível médio nas escolas técnicas federais se dá por parte do Ministério da Educação e Cultura (MEC), por meio do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT). Desde a criação do CNCT, em 2008, o curso denominado “Técnico em Cozinha” era oferecido nas escolas públicas no Brasil, no entanto, a última edição altera a nomenclatura desta formação para “Técnico em Gastronomia”. Desta forma, o presente estudo teve por objetivo investigar o perfil do curso de formação profissional em Gastronomia nas escolas públicas de Ensino Médio Técnico no Brasil para compreender o perfil e as escolas que ofertam essa formação. Desenvolveu-se pesquisa qualitativa exploratória por meio de pesquisa documental no CNCT e rastreamento das escolas pelo Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica. A partir das análises compreende-se as diferenças entre o perfil traçado para o curso Técnico em cozinha e o curso Técnico em Gastronomia na qual se destaca a ênfase em gestão de empreendimentos apresentada no perfil recente. No entanto, ainda mantém-se a abordagem do curso relacionada exclusivamente à atuação em cozinhas. Foram encontradas 28 ofertas ativas do curso Técnico em cozinha localizados nos estados de Alagoas, Bahia, Goiás, Maranhão, Paraná, Pernambuco, Piauí, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e no Distrito Federal. Uma vez que o CNCT não disponibiliza informações a respeito dos conteúdos curriculares, ainda é necessário continuar a pesquisa buscando conhecer o conteúdo trabalho a formação técnica em Gastronomia.

**Palavras-chave:** T Educação profissional. Ensino Médio Técnico. Gastronomia.





**GRUPO TEMÁTICO – GESTÃO EM GASTRONOMIA, TURISMO E  
HOTELARIA**



## **ORIENTAÇÃO PARA O MERCADO: ESTUDO DE RESTAURANTES DA REGIÃO DA FOZ DO ITAJAÍ NO PERÍODO DA PANDEMIA – COVID 19**

**Débora Bortolomeoti Borinelli**

Acadêmica do Curso de Administração, Escola de Negócios, Univali, [debora.itjsc@gmail.com](mailto:debora.itjsc@gmail.com)

**Luiz Carlos da Silva Flores**

Doutor em Engenharia de Produção, Professor do Programa de Pós-graduação em Turismo e Hotelaria, Univali, [luiz.flores@univali.br](mailto:luiz.flores@univali.br)

### **RESUMO**

As organizações têm buscado incessantemente por vantagens competitivas que possam proporcionar melhores desempenhos organizacionais adotando posturas orientadas para o mercado (OPM), principalmente neste momento em que vivenciamos uma crise sanitária provocada SARS-COVID19. Nesse contexto se define a questão de pesquisa: até que ponto os restaurantes da região da foz do Itajaí estão orientados para o mercado e quanto essa orientação influencia no desempenho desses empreendimentos? Com o objetivo de analisar a relação entre a OPM e o desempenho dos restaurantes da região da foz do Itajaí, foi utilizado um referencial teórico contemplando as temáticas de orientação para o mercado, desempenho e restaurantes. A pesquisa caracterizou-se como exploratória-descritiva e delineamento quantitativo. A população e amostra restaurantes de Balneário Camboriú, Balneário Piçarras e Itajaí sendo utilizado um questionário para o levantamento de dados, e análise descritiva apoiada em técnicas da estatística descritiva, replicando os procedimentos da escala MORTN. Como resultado foi descrito o perfil dos respondentes composto por gestores dos restaurantes e pode-se afirmar que restaurantes pesquisados demonstram uma orientação para o mercado, adotam ações direcionadas para o consumidor, e pouca atenção aos concorrentes, e durante o período de pandemia adotaram mudanças nos processos, principalmente o delivery.

**Palavras-chave:** Orientação para o mercado. Restaurantes. Desempenho.



## ORIENTAÇÃO PARA O MERCADO E MATURIDADE DIGITAL: ESTUDO DE CASO EM UM RESORT<sup>2</sup>

### **Adroaldo Dias da Silva**

Graduando em Administração, Universidade do Vale do Itajaí,  
[adroaldodiaz@hotmail.com](mailto:adroaldodiaz@hotmail.com)

### **Isadora Mara da Silva**

Graduanda em Administração, Universidade do Vale do Itajaí,  
[isadorasilva@edu.univali.br](mailto:isadorasilva@edu.univali.br)

### **Carlos Marcelo Ardigó**

Doutor em Engenharia de Produção, Universidade do Vale do Itajaí,  
[marcelo.ardigo@univali.br](mailto:marcelo.ardigo@univali.br)

### **Sinval Pereira Júnior**

Mestrando em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí,  
[sinvaljunior@gmail.com](mailto:sinvaljunior@gmail.com)

### **RESUMO**

O presente artigo teve como objetivo analisar a orientação para o mercado - OPM e a maturidade digital - MTD em um hotel categorizado como resort. Configura-se como um estudo qualitativo do tipo exploratório-descritivo, tendo o estudo de caso como procedimento metodológico. Para avaliar a OPM utilizou-se a escala MARKOR (KOHLI; JAWORSKI; KUMAR, 1993), enquanto para a MTD foi utilizado o modelo proposto pelo Instituto da Transformação Digital - ITD em parceria com a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis - ABIH (2019). A partir da apreciação dos resultados de cada uma das variáveis e respectivas dimensões da OPM, identificou-se que o hotel se apresenta em uma condição moderada, com distanciamento de uma situação plena principalmente nas dimensões Disseminação da Inteligência e Responsividade. Os resultados ainda apontaram que o hotel pode ser classificado como iniciante no seu estágio de MTD, condicionando essa situação principalmente nas dimensões Ferramentas de Inteligência Digital e Presença Digital. Adicionalmente, os achados possibilitaram verificar indícios de potencial alinhamento teórico entre a OPM e a MTD, em que o fortalecimento da primeira, enquanto cultura organizacional, pode criar o ambiente propício para uma transformação digital orientada para o mercado.

**Palavras-chave:** Orientação para o Mercado. Maturidade Digital. Hotelaria.

---

<sup>2</sup> Esta pesquisa foi realizada com apoio de patrocínio dos projetos das Bolsas do Programa UNIEDU da UNIVALI/Governo do Estado de Santa Catarina.



## DE PRESENCIAIS A ONLINE: O CASO DA ADAPTAÇÃO DOS EVENTOS CIENTÍFICOS NO IFSC CÂMPUS ARARANGUÁ

**Patrícia Kellen Pereira**

Especialista em Gestão de Bibliotecas Escolares, Tecnóloga em Gestão de Turismo, Instituto Federal Catarinense – Campus Avançado Sombrio – [patricia.pereira@ifc.edu.br](mailto:patricia.pereira@ifc.edu.br)

**Kênia Zanella**

Mestre em Turismo e Hotelaria, Instituto Federal Catarinense – Campus Avançado Sombrio – [kenia.zanella@ifc.edu.br](mailto:kenia.zanella@ifc.edu.br)

### RESUMO

A pandemia do novo coronavírus parou o mundo. Profissionais de diversas áreas adaptaram-se à nova ordem social, os organizadores de eventos procuraram naturalmente alternativas a fim de amenizar o impacto do distanciamento social para o setor. Portanto, esta pesquisa, desenvolvida a partir do estágio obrigatório do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo do IFSC Sombrio, realizado no IFSC Araranguá, por meio de pesquisa qualitativa, baseados em pesquisa bibliográfica e documental, observação participante e entrevista semiestruturada, busca compreender o processo de adaptação dos eventos presenciais, organizados pelo IFSC, para o formato digital em decorrência da pandemia do novo coronavírus. Tem como principal resultado o uso das tecnologias durante todo o processo, desde o registro e detalhamento das etapas, reuniões e transmissão, até o maior alcance de público. Certas melhorias futuras são necessárias, mas notou-se mais vantagens neste novo formato de evento.

**Palavras-chave:** Eventos online. Adaptação dos eventos. Eventos científicos online.



## **EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO NA GASTRONOMIA ASSOCIADOS AOS OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL (ODS) DURANTE E APÓS A PANDEMIA DO COVID- 19**

**Adilene Alvares Mattia**

Doutora em Desenvolvimento Regional Escola de Artes, Comunicação e Hospitalidade-  
UNIVALI

Docente dos Cursos de Gastronomia e Turismo e Hotelaria-UNIVALI

[amattia@univali.br](mailto:amattia@univali.br)

**Matheus Felipe Rosa**

Graduando em Administração – UNIVALI [matheus.rosa@edu.univali.br](mailto:matheus.rosa@edu.univali.br)

### **RESUMO**

Em decorrência da pandemia de Covid-19, 22% das empresas do setor gastronômico não vão conseguir resistir à pandemia, representando cerca de 200 mil estabelecimentos que devem encerrar definitivamente as operações. Neste sentido, é necessário que as empresas pensem suas ações através do olhar do empreendedor com o compromisso que a empresa tem com o desenvolvimento, bem estar e melhoramento da qualidade de vida dos empregados, suas famílias e comunidade em geral. Entre essas questões se faz necessário que as empresas reflitam sobre a importância do desenvolvimento sustentável das organizações e direcionem suas ações para um comportamento sustentável e ativo, como pretende a AGENDA 2030-ONU, com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). A relevância deste estudo está em ter a compreensão acerca da inovação empreendedora na gastronomia associados aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) na região Costa Verde e Mar durante e após a pandemia do Covid-19. O método de pesquisa é exploratório e descritivo, em que se buscará levantar dados sobre as práticas dos empreendedores da restauração. Desenvolveu-se uma etapa qualitativa, com o propósito de definir o instrumento de coleta, e uma etapa quantitativa, com o propósito de compreender o movimento de suas práticas de inovação no âmbito ambiental e social na essência dos ODS. Os resultados deste estudo trazem a luz, como se dá o empreendedorismo e a inovação na área da gastronomia levando em conta os ODS e a sustentabilidade que é fomentada nos estabelecimentos por ações que busquem por melhorias e soluções.

**Palavras-chave:** Empreendedorismo. Inovação. Gastronomia. Objetivos do Desenvolvimento Sustentável.



## **REFLEXOS DA PANDEMIA DO COVID-19: Os eventos culturais e a hotelaria de Nova Veneza-SC**

### **Eduarda da Silveira Britto**

Aluna do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal Catarinense (IFC), Campus Avançado Sombrio, SC, e-mail: [silveirabrittoeduarda@gmail.com](mailto:silveirabrittoeduarda@gmail.com)

### **Luiz Vinicius Silva Barbosa**

Aluno do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal Catarinense (IFC), Campus Avançado Sombrio, SC, e-mail: [viniciusbarbosacomsilva995@gmail.com](mailto:viniciusbarbosacomsilva995@gmail.com)

### **Kênia Zanella**

Docente do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal Catarinense (IFC), Campus Avançado Sombrio, SC, e-mail: [kenia.zanella@ifc.edu.br](mailto:kenia.zanella@ifc.edu.br)

### **RESUMO**

Os eventos culturais que ocorrem em Nova Veneza (SC) possuem uma grande importância no local, não apenas no âmbito turístico, mas também no âmbito histórico-cultural. Esses eventos nasceram como forma de comemoração e valorização da cultura dos imigrantes italianos e hoje impactam diretamente na economia da cidade. O objetivo deste estudo de caso é analisar os impactos provocados pelo cancelamento, adiamento ou transformação dos eventos culturais devido a pandemia, nos empreendimentos hoteleiros de Nova Veneza (SC), por meio do Discurso do Sujeito Coletivo dos gestores hoteleiros. Constatou-se então, que os eventos culturais fomentam o turismo do município, mas, não são essenciais para o aumento ou manutenção da taxa de ocupação hoteleira, visto que, de acordo com a maioria dos hoteleiros, o destino em si, com seus atrativos culturais, e a gastronomia local é o que impulsiona o movimento de turistas. Ressaltaram ainda, que a Festa da Gastronomia é o evento mais expressivo e que a pandemia certamente prejudicou o movimento de turistas, afetando vários segmentos, dentre eles os meios de hospedagem do município.

**Palavras-chave:** Eventos Culturais. Nova Veneza. Pandemia



## GESTÃO DA EXPERIÊNCIA DO HÓSPEDE: QUADRO TEÓRICO COM TEMÁTICAS CONTEMPORÂNEAS

**Thais Bandinelli Vargas Lopes de Oliveira**

Mestranda em Turismo e Hotelaria (PPGTH/UNIVALI), Especialista em Gestão Hoteleira pela Castelli Escola Superior de Hotelaria. E-mail: [tbvloliveira@gmail.com](mailto:tbvloliveira@gmail.com)

**Ana Paula Lisboa Sohn**

Doutora em Engenharia de Produção pela Universidade Federal de Santa Catarina, Professora titular do Programa de Pós- Graduação em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí UNIVALI. E-mail: [anasohn@univali.br](mailto:anasohn@univali.br)

### RESUMO

A gestão da experiência do hóspede tem se tornado um fator chave na hospitalidade contemporânea: o hóspede moderno anseia por experiências diferenciadas, de qualidade superior, multiculturais. O constructo da experiência tem ganhado mais força na hotelaria e dada a relevância do assunto, visando extrair as melhores práticas hoteleiras, benefícios e tendências relacionadas à gestão da experiência do cliente, uma busca sistemática com recorte contemporâneo foi realizada na base de dados Scopus. A construção de um quadro teórico atualizado sobre a temática, trazendo as principais ideias e achados mais relevantes dos artigos dentro da Gestão da Experiência do Hóspede na hotelaria foi o resultado atingido, reverberando conclusões significativas. Encontrar o equilíbrio entre tecnologia e fator humano é um dos desafios na Gestão da Experiência do Hóspede. Compreendê-los e aproximar-se deles é uma das estratégias apontadas para aprimorar a experiência. Entender a multidisciplinariedade da experiência, que o seu sucesso depende dos esforços conjuntos da organização, que os consumidores não são mais passivos nas relações de consumo e que os acontecimentos globais têm alterado cada vez mais rápido a dinâmica dos serviços, da economia e dos padrões de consumo são fatores imprescindíveis para continuar avançando no tema.

**Palavras-chave:** gestão da experiência do cliente; experiência do hóspede; hotelaria; economia da experiência.



## **TURISMO DE EXPERIÊNCIA EM FLORIANÓPOLIS: UMA ANÁLISE NO CONTEXTO DA PANDEMIA**

**Anni Caroline Scholz**

Bacharelanda em Turismo e Hotelaria, UNIVALI, [annischolz@gmail.com](mailto:annischolz@gmail.com)

**Marcos Arnhold Junior**

Doutor em Turismo e Hotelaria, UNIVALI, [marcosjunior@univali.br](mailto:marcosjunior@univali.br)

### **RESUMO**

O presente estudo teve como objetivo analisar o turismo de experiência na cidade de Florianópolis, tendo como contexto a pandemia de COVID-19. As metodologias utilizadas na primeira fase da pesquisa compreenderam a revisão bibliográfica, descritiva e exploratória, enquanto na segunda fase para a elaboração e avaliação do questionário se utilizou das análises quantitativas e qualitativas. O questionário aplicado entre as agências selecionadas, as quais ofertam produtos de experiência, possibilitou alcançar os resultados esperados. Estes resultados evidenciam os impactos causados pelo coronavírus no segmento turístico estudado e revela as adaptações geradas nestes produtos em decorrência da pandemia. A pesquisa pretende contribuir para o entendimento das novas tendências do turismo, em específico da utilização da experiência como atrativo do produto turístico.

**Palavras-chave:** Turismo; Turismo de experiência; Florianópolis; COVID-19.





## TURISMO DE PROXIMIDADE E A EXPERIÊNCIA TURÍSTICA: UMA REVISÃO SISTEMATIZADA DA LITERATURA

**Marília Ferreira Paes Cesário**

Doutoranda em Turismo / Universidade Federal do Rio Grande do Norte /  
[marilia.cesario@gmail.com](mailto:marilia.cesario@gmail.com)

### RESUMO

Com objetivo de revisar a literatura internacional na base de dados Scopus (Elsevier) sobre turismo de proximidade e a experiência do turista, esse estudo avalia a maneira como as pesquisas vem sendo desenvolvidas nessas temáticas, com a intenção de contribuir com informações estratégicas para a gestão da atividade nas localidades. Justifica-se a realização desta pesquisa, pelas inúmeras mudanças trazidas pela Pandemia de Covid-19 na forma de experimentar o turismo, frente às restrições impostas pelos protocolos, levando a uma mudança no mercado, que precisou adaptar-se à nova realidade. Como metodologia para alcance desses objetivos foram estabelecidos critérios para a seleção dos artigos, usando palavras-chave como turismo de proximidade e experiência turística. Após alguns refinamentos, chegou-se a um quantitativo de oito artigos que foram lidos na íntegra e avaliados os objetivos dos estudos, com a intenção de identificar a relação dessa temática frente à experiência turística. Além disso, permitiu-se realizar uma síntese do conhecimento sobre essa temática, o que possibilita uma breve percepção sobre o tema e o que ainda é preciso pesquisar, apontando direções para investigações futuras e algumas limitações nessa área.

**Palavras-chave:** Turismo de proximidade. Experiência turística. Revisão de literatura.



## REFEIÇÕES SERVIDAS A BORDO DE AERONAVES

**Pedro Gustavo Jaski**

Bacharel em Gastronomia, mestrando em Turismo e Hotelaria, UNIVALI,  
[gutojaski@gmail.com](mailto:gutojaski@gmail.com)

### RESUMO

Esse estudo bibliográfico possui caráter descritivo, abordando a origem do catering aéreo, descrevendo o processo na elaboração de cardápios por parte das companhias aéreas em conjunto com chefs e restaurantes, técnicas aplicadas na produção dessas refeições e formas de servi-las, além da identificação de normativas que regem a produção, manipulação, armazenamento, distribuição, conservação, transporte, venda e entrega dessas refeições. Para difundir essa área de estudo, apresentam-se propostas para fomentar melhor cuidado na preparação das refeições servidas a bordo dos aviões, apresentando-se estratégias para elaboração dos cardápios com base em diversas variáveis, tais como ponto de embarque e desembarque, nacionalidade e etnia dos passageiros, hora do voo, classe de serviço, orçamento disponível, sazonalidade dos alimentos, custo de mão-de-obra, tempo e número de comissários necessários para servir as refeições. Nesse sentido, o objetivo deste trabalho é apresentar o processo de produção de refeições servidas a bordo de aeronaves.

**Palavras-chave:** Catering aéreo. Aviação. Serviço de bordo.



## A COMPETITIVIDADE DAS DESTINAÇÕES TURÍSTICAS: UMA REVISÃO BIBLIOMÉTRICA

**Letícia Carvalho Vivian**

Doutoranda em Turismo e Hotelaria, Univali. [Leticiacvivan@gmail.com](mailto:Leticiacvivan@gmail.com)

**Luiz Carlos Flores**

Pós-doutor pela Universidade do Algarve (Portugal), na área do Turismo, Doutor em Engenharia de Produção, professor na Universidade do Vale do Itajaí, Univali.

[luiz.flores@univali.br](mailto:luiz.flores@univali.br)

### RESUMO

A competitividade das destinações turísticas está ligada ao desenvolvimento sustentável e harmonioso que devem estar presentes em todos os aspectos: sociopolíticos, tecnológicos, naturais, ecológicos. Num cenário cada vez mais competitivo, a reputação das destinações turísticas depende muito da percepção dos turistas quanto à satisfação de suas necessidades. O objetivo principal do estudo é discutir sobre o conceito de competitividade a partir de uma revisão bibliométrica. A metodologia adotada na pesquisa foi uma revisão de literatura partindo da visão da bibliometria. Como contribuição para a sociedade, há a expectativa de auxiliar os gestores do setor público e privado a proporcionar maior competitividade em suas destinações turísticas.

**Palavras-chave** tourist destination marketing, competitiveness, value co-creation.