



FCGTurH

Fórum Científico de
Gastronomia, Turismo
e Hotelaria

**GESTÃO DE CRISES NO TURISMO
E NA GASTRONOMIA**

11 a 13 novembro | 2020



UNIVALI

Realização



**Escola de Artes,
Comunicação
& Hospitalidade**

Apoio

ABBTUR

*Associação Brasileira de Turismólogos
e Profissionais do Turismo
Santa Catarina*

FICHA CATALOGRÁFICA

F779 Fórum Científico de Gastronomia, Turismo e Hotelaria (FCGTURH) (8: 2020: Balneário Camboriú, SC)
Anais do VIII Fórum Científico de Gastronomia, Turismo e Hotelaria [recurso eletrônico] / Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI) – Balneário Camboriú, SC: Univali, 2020.

ISSN – 2446 – 7871

Disponível também em: www.univali.br/fcgturh

Encontro realizado no período de 11 de novembro a 13 de novembro de 2020 com o tema “Gestão de Crises no Turismo e da Gastronomia”.

1. Turismo. 2. Hotelaria. 3. Gastronomia. 4. Planejamento Turístico. 5. Turismo e Hotelaria – Estudo e Ensino. 6. Gastronomia – Estudo e Ensino. I. Sohn, Ana Paula Lisboa. II. Título.

CDU. 380.8:641

Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Comunitária Campus Itajaí – UNIVALI

Comissão Organizadora

Ana Paula Lisboa Sohn
Bianka Cappucci Frisoni
Carlos Alberto Tomelin
Celia Denise Uller
Emiliana Da Silva Campos Souza
Hans Peder Behling

Luciano Torres Tricarico
Marcos Arnhold Junior
Paulo Dos Santos Pires
Pablo Flôres Limberger
Rogério Corrêa

Comissão Científica

Ana Paula Lisboa Sohn, Dra
(UNIVALI/SC)
Carlos Alberto Tomelin, Dr
(UNIVALI/SC)
Carlos Marcelo Ardigo, Dr (UNIVALI/SC)
Diva de Mello Rossini, Dra (UNIVALI/SC)
Fabricia Durieux Zucco, Dra
(UNIVALI/SC)
Francisco Antônio dos Anjos, Dr
(UNIVALI/SC)
João Albino Matos da Silva, Dr
(UALG/Pt)
Josildete Pereira de Oliveira, Dra
(UNIVALI/SC)
Luciano Torres Tricarico, Dr
(UNIVALI/SC)
Luiz Carlos da Silva Flores, Dr
(UNIVALI/SC)
Luiz Gonzaga Godoi Trigo, Dr (USP/SP)
Marcia Maria Cappelano dos Santos,
Dra (UCS/RS)
Marcos Arnhold Junior, Dr (UNIVALI/SC)

Maria Dolors Vidal Casellas, Dra
(Universidade de Girona/Esp.).
Maria Henriqueta S. G. Gimenes, Dra
(UAM/SP)
Mario Carlos Beni, Dr (UNB/Brasília)
Mirian Rejowski, Dra (UAM/SP)
Pablo Flôres Limberger, Dr
(UNIVALI/SC)
Paulo dos Santos Pires, Dr (UNIVALI/SC)
Rodolfo Wendhausen Krause, Dr
(UNIVALI/SC)
Sara J. Gadotti dos Anjos, Dra
(UNIVALI/SC)
Silvia Regina Cabral, Dra (UNIVALI/SC)
Silvio Luiz Goncalves Vianna, Dr
(UCS/RS)
Susana de Araujo Gastal, Dra (UCS/RS)
Suzana de Conto, Dra (UCS/RS)
Wilker R. M. Nobrega, Dr (UFRN/RN)
Yara Christina Cesario Pereira, Dra
(UNIVALI/SC)

Avaliadores dos Trabalhos

Adilene Alvares Mattia
Alini Nunes de Oliveira
Ana Lúcia Olegário Saraiva
Ana Paula Lisboa Sohn
Anderson Sartori
Andréa Lima Barros
Athos Henrique Teixeira
Bruno de Oliveira da Silva
Cáldon Costa da Conceição
Carlos Eduardo de Almeida Ramôa
Carlos Marcelo Ardigo

Cinthia Rolim de Albuquerque
Meneguel
Claudia Araujo de Menezes Gonçalves
Martins
Danielle Mariam Araújo dos Santos
Diogo Fillus
Diva de Mello Rossini
Eduardo Baptista Lopes
Fabricia Durieux Zucco
Felipe Borborema Cunha Lima
Fernanda de Souza Farias

Geovan Martins Guimarães
Giancarlo Moser
Gilson de Jesus Mota Rodrigues
Gustavo Peters de Souza
Janaina Domingues
Joelma Monteiro de Carvalho
Joelma Monteiro de Carvalho
José Pessoa Martinz
Josildete Pereira De Oliveira
Ligia Najdzion
Luana de Sousa Oliveira
Luana de Sousa Oliveira
Luciano Torres Tricarico
Lucimari Acosta Pereira
Luiz Carlos da Silva Flores
Luiz Daniel Muniz Junqueira
Marcos Arnhold Junior

Marina Tété Vieira
Marlene Huebes Novaes
Mauricio Cesar Silva
Pablo Flôres Limberger
Paulo dos Santos Pires
Rebeca Reis Carvalho
Renato Büchele Rodrigues
Rodolfo Wendhausen Krause
Rodrigo Hakira Minohara
Rubia Carla Erthal
Sara Joana Gadotti dos Anjos
Sarah Marroni Minasi
Tércio Pereira
Thamires Foletto Fiuza
Yara Christina Cesario Pereira

Sumário

GRUPO TEMÁTICO – PLANEJAMENTO DO DESTINO EM ÁREAS URBANAS E RURAIS	7
ANÁLISE COMPARATIVA DOS INDICADORES DE DESEMPENHO DO SETOR DE TURISMO DE SÃO LUÍS (MARANHÃO, BRASIL)	8
ESTRATÉGIAS DO EMPRESARIAMENTO URBANO PARA O DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO NOS CENTROS HISTÓRICOS	9
ESTUDO BIBLIOMÉTRICO - COOPETIÇÃO E TURISMO	10
TURISMO DE TERCEIRA IDADE: ACESSIBILIDADE NA PRAIA FLUVIAL DO JACARÉ NA CIDADE DE CABEDELO/PB.	11
TURISMO PÓS-PANDEMIA: ALTERNATIVAS E OPORTUNIDADES.	12
RELAÇÃO ENTRE O PROCESSO DE GOVERNANÇA E REGULAMENTAÇÃO DE PARQUES NO POLO AMAZÔNICO DE TURISMO.	13
GRUPO TEMÁTICO – DIMENSÕES SOCIOCULTURAIS E ÉTNICAS NA GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA	14
PROGRAMAS DE EXTENSÃO COMO VARIANTES DA SOCIEDADE: RELATO DE EXPERIÊNCIA DOS ALUNOS DO CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC CAMPUS ÁGUAS DE SÃO PEDRO COM A APAE SÃO PEDRO (SP).	15
GASTRONOMIA COMO ATRATIVO TURÍSTICO NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE CAIANA DOS CRIoulos EM ALAGOA GRANDE-PB	16
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA VALES DA UVA GOETHE: TURISMO E PATRIMÔNIO CULTURAL COMO EQUALIZADORES DE FORÇA ENTRE OS VITIVINICULTORES	17
PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS: VALORIZAÇÃO DA BALA DE BANANA DO LITORAL DO PARANÁ.....	18
GRUPO TEMÁTICO – EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL NA GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA	19
"CADÊ O LINK DA AULA?": UMA ANÁLISE DO USO DAS TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO PELOS DOCENTES DOS CURSOS DE TURISMO E HOTELARIA DA UFPB.	20
REFLEXÕES DOCENTES DO EIXO TECNOLÓGICO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER EM TEMPOS DE COVID-19	21
PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS ON-LINE: RELATOS DE EXPERIÊNCIA SEMATUR 2020	22
DESAFIOS NO DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS EM TEMPOS DE PANDEMIA: RELATO SOBRE O LABORATÓRIO DE TURISMO E HOSPITALIDADE.....	23
A INTERDISCIPLINARIDADE ENTRE OS CURSOS DE HOTELARIA E GASTRONOMIA: CAPACITAÇÃO DE PROFESSORES DA PRIMEIRA INFÂNCIA	24
“BEM SERVIDOS?": UM ESTUDO SOBRE A SATISFAÇÃO DOS DISCENTES DOS CURSOS DE TURISMO E HOTELARIA DA UFPB NA OFERTA DE DISCIPLINAS DE GASTRONOMIA.	25
CONCEPÇÕES E PERCEPÇÕES DOS PARTICIPANTES DE UM PROJETO DE ENSINO SOBRE TURISMO NO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DE RIBAMAR (MARANHÃO, BRASIL)	26
ESTILOS DE APRENDIZAGEM NA GASTRONOMIA: ANÁLISE DO PERFIL DE DISCENTES E PROPOSTAS DE ESTRATÉGIAS DE ENSINO-APRENDIZAGEM.	27

O PAPEL DA MONITORIA ACADÊMICA NO ENSINO SUPERIOR EM GASTRONOMIA E HOTELARIA E A PERCEPÇÃO DOS ALUNOS SOBRE SEUS IMPACTOS.....	28
PERCEPÇÃO DOS PROFISSIONAIS SOBRE QUALIFICAÇÃO TURÍSTICA NOS MUNICÍPIOS DE GUIMARÃES E MIRINZAL (MARANHÃO).....	29
PERSPECTIVAS DE ATUAÇÃO NO MERCADO DE TRABALHO PARA O PROFISSIONAL DE TURISMO	30
O CINEMA COMO FERRAMENTA DE ENSINO PARA DISCENTES DE UM CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA	31
PERFIS E ROTINAS DOS PROFISSIONAIS DO VINHO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO.....	32
GRUPO TEMÁTICO – GESTÃO EM GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA	33
A RELAÇÃO DO KODAWARI E A HOSPITALIDADE COMO VANTAGEM COMPETITIVA EM RESTAURANTES	34
Diagnóstico turístico a partir da análise SWOT no Rota Cultural do <i>Dark Tourism</i> na cidade de Cabedelo (PB).....	35
DA ANÁLISE SENSORIAL À HARMONIZAÇÃO: SOB UM OLHAR TÉCNICO	36
FATORES CRÍTICOS DE SUCESSO DO ENOTURISMO EM SÃO JOAQUIM (SC): UM OLHAR PELOS ODS 8.....	37
O Envolvimento de clientes de programas de fidelidade (PF)	38
GESTÃO DE INFORMAÇÕES TURÍSTICAS ONLINE: análise de sua interferência na geração de vantagens competitivas	39
O uso do Instagram como ferramenta de comunicação e marketing pelos hotéis de João Pessoa – PB durante o período de pandemia do COVID-19.....	40
OS PRINCIPAIS IMPACTOS DA PANDEMIA MUNDIAL DO COVID-19 NAS EMPRESAS DE EVENTOS NO LITORAL NORTE GAÚCHO COM REGISTRO NO CADASTUR.	41
PROTOCOLOS SANITÁRIOS PARA A COVID-19: SOLUÇÕES PRÁTICAS PARA A GESTÃO DA GOVERNANÇA HOTELEIRA.	42
GRUPO TEMÁTICO – INOVAÇÃO E INTERNACIONALIZAÇÃO NA GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA.....	43
INDÚSTRIA CRIATIVA E O TURISMO - UMA ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA	44
ENTENDENDO A MARCA DAS CIDADES E A REDE DE CIDADES CRIATIVAS UNESCO.	45



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



ANÁLISE COMPARATIVA DOS INDICADORES DE DESEMPENHO DO SETOR DE TURISMO DE SÃO LUÍS (MARANHÃO, BRASIL)

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

Júlia Cristina Lucas Leite

Graduanda em Economia, Universidade Federal do Maranhão, julialeitecristina.03@gmail.com

Tamires de Lima Amorim

Ensino Médio (PIBIC Jr), Universidade Federal do Maranhão, taamiresdelima09@gmail.com

Dayana de Lima Carvalho

Graduanda em Turismo, Universidade Federal do Maranhão, dayna_ma@hotmail.com

Wander Luís Fonseca

Graduando em Turismo, Universidade Federal do Maranhão, wanderfonseca20105@gmail.com

RESUMO

Reconhece-se a necessidade análise de indicadores específicos para o turismo, com objetivo de investigar como um destino turístico deve realizar e implementar componentes apropriados para manter-se competitivo. Desta forma, objetiva-se no presente estudo comparar quatro indicadores de desempenho do setor turístico de São Luís (Maranhão) dos anos de 2009 e 2019. Adota-se os procedimentos metodológicos de análise comparativa entre documentos oficiais sobre os indicadores do turismo de São Luís, desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Turismo em 2009 e pelo Observatório do Turismo da cidade de São Luís em 2020. Os resultados apontam melhorias em alguns indicadores, e, em outros, houveram redução, porém, acompanhando as tendências do mercado turístico nacional.

Palavras-chave: Indicadores. São Luís. Turismo.



ESTRATÉGIAS DO EMPRESARIAMENTO URBANO PARA O DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO NOS CENTROS HISTÓRICOS

Alessandra Souza Queiroz Melo

Mestranda em Hotelaria e Turismo, Universidade Federal de Pernambuco (UFPE),
Graduada em Turismo, Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Membro do Grupo de
Cultura e Estudos em Turismo (GCET) da Universidade Federal da Paraíba,
alessandra_queirozz@outlook.com

Adriana Brambilla

Professora do Departamento de Turismo e Hotelaria, Universidade Federal da Paraíba
(UFPB), Coordenadora do GCET- Grupo de Cultura e Estudos em Turismo (Diretório do
CNPQ), Doutora pela Universidade de Aveiro- Portugal,
adrianabrambillaa@yahoo.com.br

Elídio Vanzella

Doutor em Modelos de Decisão, Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Docente da
Unifuturo/FCU, Membro do Grupo de Cultura e Estudos em Turismo (GCET) da
Universidade Federal da Paraíba, elidiovanzella@gmail.com

RESUMO

A ação humana transforma constantemente os espaços urbanos nas cidades e com isso novas formas de ver e administrar as cidades vão surgindo. O empresariamento urbano é um novo comportamento empresarial das administrações, uma nova forma de ver e administrar as cidades, utilizando estratégias que visam alcançar a economia a partir de investimentos em lugares considerados vantajosos, como é o caso dos centros históricos. Ao serem identificadas as estratégias utilizadas pelo empresariamento urbano para o desenvolvimento do turismo no centro histórico das cidades, foi possível identificar que essas ações não visam unicamente o desenvolvimento do setor turístico desses centros, mas, o desenvolvimento econômico das cidades, pois, esses lugares são considerados vantajosos e propícios a investimentos, por possuírem grande fluxo de pessoas, mão de obra, atrativos culturais que atraem visitantes, turistas e investidores em potencial do setor turístico.

Palavras-chave: Empresariamento urbano. Turismo. Centro histórico.



ESTUDO BIBLIOMÉTRICO - COOPETIÇÃO E TURISMO

Ana Carolina Kuss

Discente do Curso de Turismo da Universidade Federal do Paraná. E-mail: anackuss@gmail.com

Brendha Stacy Rangel

Discente do Curso de Turismo da Universidade Federal do Paraná. E-mail: brendhastacy@gmail.com

Júlia Lueneberger Kauling da Silva

Discente do Curso de Turismo da Universidade Federal do Paraná. E-mail: juliakaulingg@gmail.com

Stella Antoniazzi Gardolinski

Discente do Curso de Turismo da Universidade Federal do Paraná. E-mail: stella.antoniazzi@gmail.com

Thays Domareski Ruiz

Doutora em Geografia pela Universidade Federal do Paraná (2015), Mestre em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (2011) e Bacharel em Turismo pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná (2006). Docente e pesquisadora do Departamento de Turismo da Universidade Federal do Paraná - UFPR (graduação e mestrado). E-mail: thaysruiz@ufpr.br.

RESUMO

A coopetição é uma relação didática e paradoxal, entre duas empresas em determinada atividade, onde ocorre uma aliança estratégica, ao mesmo tempo que competem em outros projetos realizados. No turismo, o tema tem despertado o interesse de diversos pesquisadores em todo o mundo. A pesquisa faz-se relevante pois o conceito de coopetição é relativamente novo, e dessa forma, através de pesquisa bibliométrica, com abordagem quantitativa e análises descritivas e analíticas, o objetivo deste trabalho é identificar o panorama dos trabalhos de coopetição e turismo na base Web of Science. A partir da pesquisa realizada, constatou-se que coopetição e o turismo são abrangidos principalmente pela administração e gestão de empresas e negócios, sendo a *Tourism Management* a revista que possui mais trabalhos publicados. Além disso, comprovou-se que o continente que possui maior número de publicações é a Europa, e a língua inglesa foi a que mais prevaleceu nos trabalhos.

Palavras-chave: Turismo. Coopetição. Bibliometria. Web of Science.



TURISMO DE TERCEIRA IDADE: ACESSIBILIDADE NA PRAIA FLUVIAL DO JACARÉ NA CIDADE DE CABEDELLO/PB.

Elane Raquel do Nascimento Soares

Graduanda em Turismo, Universidade Federal da Paraíba, elanern.ss@gmail.com

Adriana Brambilla

Doutora, Docente do Departamento de Turismo e Hotelaria, Universidade Federal da Paraíba, adrianabrambillaa@yahoo.com.br

Elídio Vanzella

Doutor, Docente, UNIFUTURO e elidiovanzella@gmail.com

RESUMO

O presente resumo versa sobre uma proposta de pesquisa acerca da acessibilidade na Praia Fluvial do Jacaré na orla da cidade de Cabedelo/PB, considerado o ponto turístico mais visitado do município, conhecido por seu pôr-do-sol ao som do Bolero de Ravel, tornando o local um dos mais procurados. Desde 2015, a praia passa por uma reestruturação em seu espaço urbano e o presente trabalho tem como objetivo geral analisar se a acessibilidade para o público idoso foi contemplada no projeto. A preocupação com a acessibilidade justifica-se como forma de tornar o turismo local mais inclusivo e acessível tanto para o turista idoso como para todo aquele que possua alguma limitação ou mobilidade reduzida, já que a acessibilidade é um direito universal, garantido a todos. Com o turismo, nesta localidade, em ascensão se faz necessário que os atrativos sejam acessíveis e estejam preparados para atender às necessidades do turista idoso.

Palavras-chave: Acessibilidade. Cabedelo. Turista idoso.



TURISMO PÓS-PANDEMIA: ALTERNATIVAS E OPORTUNIDADES.

Beatriz Carvalho Tavares

Mestranda em Turismo

UFF - Universidade Federal Fluminense

tavaresbeatriz@id.uff.br

Annah Bárbara Pinheiro dos Santos

Graduanda em Gastronomia

UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro;

annah.barbara.santos@gmail.com

RESUMO

As modificações na realidade resultantes do surgimento da pandemia da Covid-19 demandaram a necessidade de novas formas e estruturas para sustentação do fenômeno turístico, de modo a viabilizar a experiência de forma positiva e segura ao visitante, mas buscando sempre promover o protagonismo e os benefícios socioeconômicos da população local. Desta forma, o presente estudo tem por objetivo evidenciar oportunidades e sugerir alternativas dentro dos já difundidos destinos turísticos, de maneira salubre e apropriada a nova realidade imposta pela pandemia. Como método, definiu-se a pesquisa qualitativa exploratória, através da pesquisa bibliográfica. As alternativas apresentadas envolveram a restrição e quantificação pré-determinada do contingente turístico, flexibilização dos fluxos turísticos pela alteração nos calendários escolares e profissionais, além da diminuição dos processos de gentrificação e turistificação ocasionados pelo *overtourism*. Ademais, é possível compreender enquanto oportunidade também o aprofundamento na experiência do turismo rural, explorado por parte dos pequenos produtores artesanais.

Palavras-chave: Planejamento de destinos. Oportunidades turísticas. Turismo alternativo. Turismo rural.



RELAÇÃO ENTRE O PROCESSO DE GOVERNANÇA E REGULAMENTAÇÃO DE PARQUES NO POLO AMAZÔNICO DE TURISMO.

Edileuza Lobato da Cunha

Cursando Doutorado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI Universidade do Estado do Amazonas UEA
ueaedileuza@gmail.com

Francisco Irapuan Ribeiro

Cursando Doutorado Interinstitucional (DINTER) em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI e Universidade do Estado do Amazonas UEA
fribeiro@uea.edu.br

Luiz Carlos da Silva Flores

Docente no doutorado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI
luiz.flores@univali.br

Susy Rodrigues Simonetti

Coordenadora do Curso de graduação tecnológica em turismo pela Universidade do Estado do Amazonas UEA
ssimonetti@uea.edu.br

RESUMO

O objetivo deste estudo é analisar a relação entre governança e regulamentação do Parque Estadual Rio Negro Setor Sul e do Parque Natural Municipal Urubuí, integrantes do Polo Amazônico de turismo. Para tanto, foram estabelecidas estratégias metodológicas, recorrendo-se a abordagem qualitativa, a partir dos documentos de cunho legal dos parques analisados. Esses documentos são as leis de criação dos mesmos, bem como planos de manejo e de uso. Mesmo diante de todo o protagonismo ecológico e sociocultural atribuído à Amazônia, os resultados evidenciam que há dificuldade de finalização de registros dos parques naturais municipais, e a ausência do plano de manejo tem impacto limitante na gestão dessas áreas protegidas. Tais problemas precisam ser resolvidos de maneira que propiciem avanços no planejamento e na gestão do turismo nesses parques.

Palavras-chave: Áreas protegidas. Uso público. Governança. Amazônia.



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



PROGRAMAS DE EXTENSÃO COMO VARIANTES DA SOCIEDADE: RELATO DE EXPERIÊNCIA DOS ALUNOS DO CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC CAMPUS ÁGUAS DE SÃO PEDRO COM A APAE SÃO PEDRO (SP).

Rute Machado Pedrosa

Tecnóloga em Gastronomia - Centro Universitário Senac campus Águas de São Pedro (SP) - rutemp30@gmail.com

Nicholas Fernandes Teixeira

Acadêmico do Curso de Gastronomia - Centro Universitário Senac campus Águas de São Pedro (SP) - nicholasdfg@hotmail.com

Fábio Leandro Bontorim Stoco

Docente do Centro Universitário Senac campus Águas de São Pedro (SP) Mestre em Administração pela Universidade Metodista de Piracicaba (UNIMEP) - fabio.lbstoco@sp.senac.br

Gabriel Furlan Coletti

Docente do Centro Universitário Senac campus Águas de São Pedro (SP) Doutorando em Economia pela Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" (UNESP-FCLAr) - gabrielf.coletti@gmail.com

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo relatar a experiência dos alunos da APAE de São Pedro

no projeto de extensão, realizado pelo Centro Universitário SENAC Águas de São Pedro. Seu propósito é voltado para a inclusão social dessas pessoas. Os alunos da APAE, ao longo das oficinas, puderam vivenciar um pouco da experiência da graduação de Tecnologia em Gastronomia, por meio de aulas demonstrativas e práticas, com o devido apoio. As aulas foram desenvolvidas nos laboratórios de cozinha e restaurante do campus ao longo de 2019. Observou-se um potencial de replicabilidade no modelo de trabalho em função de suas características e baixo investimento, assim como o potencial gerado de experiência em docência para os alunos da IES e de inclusão social para os alunos da APAE por meio do domínio de novas ferramentas e técnicas dentro da área da gastronomia.

Palavras-chave: Alunos; APAE; SENAC; extensão; gastronomia.



GASTRONOMIA COMO ATRATIVO TURÍSTICO NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE CAIANA DOS CRIoulos EM ALAGOA GRANDE-PB

Leylane Bertoldo de Campos

Turismóloga -UFPB, Mestre em Desenvolvimento Local – UFRPE e membro do GCET

Márcia Félix da Silva

Doutora, docente UFPB, membro do GCET

RESUMO

A comunidade Quilombola de Caiana dos Crioulos está situada em uma região turística e tem encontrado em sua cultura e características étnicas, alternativas que viabilizam a geração de emprego e renda através do turismo. Entre os atrativos desenvolvidos pela comunidade está a gastronomia local. Com isso, objetiva-se neste trabalho discutir a importância dos elementos culturais presentes na gastronomia de Caiana dos Crioulos que estão associados a atividade turística local. Sendo esta, uma pesquisa de ordem qualitativa e descritiva, tem como procedimento um estudo de caso. Assim, concluiu-se por meio desta análise que as características culturais da comunidade apresentadas como marcas de sua identidade étnica na gastronomia comercializada na região, contribuem com a geração de emprego e renda, beneficiando a comunidade e seus integrantes.

Palavras-chave: Turismo. Gastronomia. Cultura.



INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA VALES DA UVA GOETHE: TURISMO E PATRIMÔNIO CULTURAL COMO EQUALIZADORES DE FORÇA ENTRE OS VITIVINICULTORES

Breno Anastacio Pereira

Mestrando em Patrimônio Cultural e Sociedade pela Universidade da Região de Joinville (UNVILLE). Licenciado em História pela Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC). brenoanastaciopereira@gmail.com

Patrícia de Oliveira Areas

Doutora e Mestre em Direito pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Bacharel em Direito pela Universidade Estadual de Maringá (UEM). Doutoranda em Direito pela Universidad de Valência (Espanha). Docente do Programa de Doutorado e Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade da Universidade da Região de Joinville (UNVILLE). patricia.areas@univille.br

Felipe Borborema Cunha Lima

Doutor e Mestre em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). Bacharel em Turismo pela Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas (FACISA). Estágio de Pós-doutorado em andamento na Universidade da Região de Joinville - Programa Nacional de Pós-Doutorado (PNPD/CAPES). Docente Colaborador do Programa de Doutorado e Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade da Universidade da Região de Joinville (UNVILLE). felipebcl2@hotmail.com

RESUMO

As tensões relativas aos usos e funções do patrimônio enquanto recurso no processo da Indicação de Procedência dos Vales da Uva Goethe (IPVUG), ao não acionar a ampla representatividade cultural da cidade de Urussanga, promoveu e contribuiu para a exclusão de diversos grupos sociais. A pesquisa objetiva avaliar estratégias de uso do turismo como ferramenta de valorização do patrimônio cultural e de inclusão comunitária no município de Urussanga, no sul catarinense. Com uma abordagem qualitativa do tipo exploratória utilizando levantamento bibliográfico, documental e entrevistas com roteiros semiestruturados, inicialmente buscamos identificar as relações entre Indicação Geográfica (IG), patrimônio cultural e o turismo fundamentando a análise das inter-relações dos diferentes grupos para entender o impacto proveniente da IG nos campos estudados. A pesquisa, em construção, busca contribuir com as discussões acadêmicas e preliminarmente aponta que a vitivinicultura no município é uma tradição e que o turismo pode fortalecer outros aspectos do patrimônio.

Palavras-chave: Turismo; Patrimônio Cultural; Indicação Geográfica; Comunidade; Vales da Uva Goethe.



PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS: VALORIZAÇÃO DA BALA DE BANANA DO LITORAL DO PARANÁ

Alini Nunes de Oliveira

Pós-doutoranda em Turismo, Universidade Federal do Paraná,

alini_oliveira@hotmail.com

RESUMO

A alimentação é um elemento sociocultural que permite conhecer os hábitos e costumes dos povos, além de ser base para produção e reprodução do patrimônio. As indicações geográficas possibilitam a valorização de determinado produto num contexto mercadológico, legal e também que o valorize enquanto patrimônio de dado território. A presente pesquisa tem como objetivo investigar o processo de obtenção da IG Antonina para bala de banana, sobretudo no que se refere às possibilidades de valorização deste alimento como bem cultural que compõe o patrimônio cultural gastronômico do litoral do Paraná. Utilizando-se de pesquisa bibliográfica, documental e entrevista, observou-se que a bala de banana, por seu reconhecimento enquanto produto típico, compõe o patrimônio regional e tem sido ainda mais valorizada durante o processo de obtenção da IG.

Palavras-chave: Patrimônio. Indicações Geográficas. Bala de Banana. Litoral do Paraná.



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



"CADÊ O LINK DA AULA?": UMA ANÁLISE DO USO DAS TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO PELOS DOCENTES DOS CURSOS DE TURISMO E HOTELARIA DA UFPB.

Lucas Andrey Sabino Muniz de Souza

Graduando em Hotelaria; UFPB; lucasandreymuniz@gmail.com

Vitória Caroline Silvino Thorpe de Carvalho

Graduando em Hotelaria; UFPB; thorpevitoria@gmail.com

Jefferson Oliveira Da Silva Lacerda

Doutor em Administração (UFMG); Mestre em Administração (UFPB); Bacharel em
Hotelaria (UFPB); Licenciado em Letras - Língua Vernácula (UFPB); UFPB;

josl@academico.ufpb.br

RESUMO

O objetivo deste estudo é apresentar como as tecnologias da informação e comunicação (TIC) têm auxiliado os docentes do Departamento de Turismo e Hotelaria (DTH) da UFPB. Para tanto, foi realizado um estudo quantitativo, tendo como amostra os professores do departamento. A coleta de dados foi por meio de um questionário online do Google Forms e os dados foram analisados com o auxílio dessa mesma plataforma. Os resultados apresentam que docentes do DTH da UFPB estão satisfeitos com o período remoto 2020.1 e apontam que as TIC's foram fundamentais para esse novo formato, auxiliando na comunicação com os discentes e possibilitando o desenvolvimento de novas metodologias.

Palavras-chave: TIC'S. Ensino remoto. Turismo e Hotelaria.



REFLEXÕES DOCENTES DO EIXO TECNOLÓGICO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER EM TEMPOS DE COVID-19

Carla Vieira Lopes

Especialista em Educação Profissional e Tecnológica, IFSC, carla.lopes@ifsc.edu.br

Daiko Lima e Silva

Mestre em Administração, IFC, prof.daiko@gmail.com

RESUMO

Com o advento da pandemia causada pela COVID-19 se instalou um novo cenário mundial, impactando diferentes aspectos da vida de estudantes, inclusive no Turismo. Assim, o presente estudo objetiva analisar o desenvolvimento das relações de ensino-aprendizagem em cursos do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer durante o distanciamento social devido a pandemia. Foi utilizada a técnica da história oral com professores de instituições de ensino técnico e superior (público e privado), no período de 15 a 20 de junho de 2020, além da observação participante e da pesquisa bibliográfica. Dos resultados observáveis, há grandes desafios pessoais e profissionais e assim como os alunos, os professores também não possuem habilidades suficientes para o uso adequado das TIC. Além disso, percebeu-se que há uma preocupação geral com os rumos da atividade turística no Brasil e no Mundo, e com as condições emocionais para a realização do trabalho docente.

Palavras-chave: Educação; Turismo; COVID-19; Docentes; Discentes.



PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS ON-LINE: RELATOS DE EXPERIÊNCIA SEMATUR 2020

Ítalo Carballo Garcia

Graduando do curso de Bacharelado em Turismo; Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Câmpus Cubatão/São Paulo;
italo.garcia@aluno.ifsp.edu.br

Carileny da Silva Ferreira dos Santos

Graduanda do curso de Bacharelado em Turismo; Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Câmpus Cubatão/São Paulo;
carileny.silva@yahoo.com.br

Henrique Nogueira Xavier de Barros

Graduando do curso de Bacharelado em Turismo; Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Câmpus Cubatão/São Paulo;
h.xavier@aluno.ifsp.edu.br

Sebastiana Silva Alves

Graduanda do curso de Bacharelado em Turismo; Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Câmpus Cubatão/São Paulo;
macienbalves@hotmail.com

Cynthia Rolim de Albuquerque Meneguel

Doutora em Turismo e Hotelaria; Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Câmpus Cubatão/São Paulo; cynthia.meneguel@ifsp.edu.br

RESUMO

A Semana de Turismo (SEMATUR) é um evento técnico e científico anual organizado por discentes e docentes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Câmpus Cubatão, que excepcionalmente foi realizado virtualmente na edição de 2020, sendo o primeiro grande evento do câmpus realizado nessa modalidade. Com objetivo de entender as percepções da comissão durante a organização e execução do evento, essa pesquisa visa proporcionar melhorias para futuras operacionalizações nesse modo. A investigação foi conduzida através do questionário de avaliação trans-evento, também virtual, disponibilizado para os membros ativos da comissão logo após esse período e os dados coletados foram interpretados pela mesma. A estruturação virtual gerou desafios inéditos na organização, que obteve sucesso na realização do evento. Nesse sentido, identificou-se que esses desafios são majoritariamente referentes à comunicação e desempenho da equipe.

Palavras-chave: Semana de Turismo. Evento acadêmico. Evento virtual.



DESAFIOS NO DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS EM TEMPOS DE PANDEMIA: RELATO SOBRE O LABORATÓRIO DE TURISMO E HOSPITALIDADE.

Ana Lúcia Olegário Saraiva

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

Patrícia Prochnow

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

Bianca Pugen

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

Juliano Henrique Raupp

Acadêmico do curso técnico em Eventos. Bolsista de Ensino. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul – Campus Osório. contatojulianoraupp@gmail.com

RESUMO

Ofertar espaços para que os discentes possam desenvolver atividades práticas voltadas ao ensino, à pesquisa e extensão, que aprimorem competências profissionais, conhecimentos, habilidades e atitudes para uma formação teórico-prática e amplie as aptidões para atuação profissional, são os objetivos do Laboratório de Turismo e Hospitalidade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Osório. Porém, neste momento assolado pela Pandemia Mundial do Covid-19, o desafio é mais complexo, por causa da necessidade de adequações das atividades propostas de forma presencial para o ambiente virtual, visto que a instituição está atuando de forma remota desde a decretação da Pandemia, em março de 2020. O objetivo deste trabalho é relatar como ocorre a execução do projeto de ensino do Laboratório de Turismo e Hospitalidade, utilizando-se de meios e tecnologias de informação e comunicação, entre professores e estudantes, como uma das soluções para continuidade do processo de ensino e aprendizagem neste cenário de isolamento social.

Palavras-chave: Turismo. Educação. Tecnologia da Informação e Comunicação.



A INTERDISCIPLINARIDADE ENTRE OS CURSOS DE HOTELARIA E GASTRONOMIA: CAPACITAÇÃO DE PROFESSORES DA PRIMEIRA INFÂNCIA

Ana Clara da Silva Duarte

Graduanda em Gastronomia, Universidade Federal da Paraíba,

aninhaduaarte@hotmail.com

Priscila Fernandes Carvalho de Melo

Mestranda em Hotelaria e Turismo- PPHTUR/UFPE, Graduanda em Turismo,

Universidade Federal da Paraíba, priscillajp@hotmail.com

Natália Maria de Lima Silva

Graduanda em Gastronomia, Universidade Federal da Paraíba,

nataliablimas@gmail.com

Rosane Liége Alves de Souza

Doutora, Universidade Federal da Paraíba, rosaneliege@yahoo.com.br

Patrícia Pinheiro

Doutora, Universidade Federal da Paraíba, patriciapr@gmail.com

RESUMO

Por meio da interdisciplinaridade é possível observar um tema sob óticas diferentes. Assim, alunos de gastronomia e hotelaria da UFPB, envolveram o campo de alimentos e educação nutricional abordado no curso de Gastronomia, bem como o foco na recreação e lazer desenvolvidos no curso de Hotelaria, para proporcionar capacitação aos professores da primeira infância. O objetivo desse trabalho foi capacitar professores da educação infantil por meio de estratégias lúdicas baseadas na recreação e lazer, para transmitir conhecimentos sobre a alimentação saudável buscando a construção de um pensamento crítico e consciente nas crianças. O método utilizado foi o da pesquisa-ação, e as capacitações aconteceram em plataformas digitais, devido a pandemia. Como resultado, foram apresentadas 4 lives que foram visualizadas 236 vezes e teve um alcance de 435 contas vinculadas ao instagram, e 5 publicações no blog com 30 visualizações, estabelecendo uma comunicação interdisciplinar e a construção do conhecimento.

Palavras-chave: Interdisciplinaridade. Estratégias Lúdicas. Gastronomia. Hotelaria.



“BEM SERVIDOS?”: UM ESTUDO SOBRE A SATISFAÇÃO DOS DISCENTES DOS CURSOS DE TURISMO E HOTELARIA DA UFPB NA OFERTA DE DISCIPLINAS DE GASTRONOMIA.

Dielson Silva Nascimento.

Graduando em Turismo pela UFPB. dielsonnascimentoingles@gmail.com

Lucas Andrey Sabino Muniz de Souza.

Graduando em Hotelaria pela UFPB. lucasandreymuniz@gmail.com

Jefferson Oliveira da Silva Lacerda

Doutor em Administração (UFMG); Mestre em Administração (UFPB); Bacharel em Hotelaria (UFPB); Licenciado em Letras – Língua Vernácula (UFPB).

josl@academico.ufpb.br

RESUMO

O objetivo deste estudo é verificar a satisfação dos estudantes de hotelaria e turismo com as disciplinas de gastronomia que vem sendo ofertadas pelos departamentos dos cursos. Para tanto, foi realizado um estudo de natureza quantitativa, possuindo como amostra os discentes dos cursos de turismo e hotelaria da UFPB. Os dados foram coletados por meio de um questionário com auxílio da plataforma *Google Forms*, obtendo um total de respostas de 52 alunos de turismo e 49 de hotelaria. Os resultados apontam que os discentes do curso de turismo estão insatisfeitos com a oferta de disciplinas optativas na área de gastronomia, por outro lado os alunos de hotelaria estão satisfeitos, visto que possuem uma maior oferta de disciplinas obrigatórias e optativas nesta área.

Palavras-chave: Gastronomia; ensino; turismo e hotelaria.



CONCEPÇÕES E PERCEPÇÕES DOS PARTICIPANTES DE UM PROJETO DE ENSINO SOBRE TURISMO NO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DE RIBAMAR (MARANHÃO, BRASIL)

Ângela Roberta Lucas Leite

Mestre em Políticas Públicas, Universidade Federal do Maranhão,
angelarobertalucas@gmail.com

Grace Kelly Silva Sobral Souza

Mestre em Políticas Públicas, Universidade Federal do Maranhão,
grace.kellysouza@yahoo.com.br

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

Sthefanny Santos da Silva

Graduanda em Turismo, Universidade Federal do Maranhão,
silvasthefannysantos@gmail.com

Bruno Correa Souza

Graduando em Turismo, Universidade Federal do Maranhão,
brunobc1422@gmail.com

RESUMO

A qualificação profissional no turismo tornou-se um dos principais pilares para a competitividade, pois, a partir de uma mão de obra bem preparada, é possível, ampliar a experiência do visitante para um patamar de excelência. Compreendendo tal fato, o projeto de ensino, Turismo: do aprender ao ensinar da Universidade Federal do Maranhão, executou diversas oficinas no município de São José de Ribamar (Maranhão), com o objetivo de qualificar pessoas que atuam (in)diretamente no turismo. Assim, objetiva-se analisar as contribuições do projeto de ensino mediante oficinas desenvolvidas para o *trade* turístico na cidade de São José de Ribamar sob a ótica dos participantes. Adotou-se a pesquisa bibliográfica, e também, levantou-se *in loco* a percepção de todos os participantes das atividades do projeto. Os resultados, apontam que a entre os entrevistados, que projetos como este contribuem para o fortalecimento do turismo local, assim como para a melhoria da oferta qualitativa de serviços.

Palavras-chave: Qualificação profissional. São José de Ribamar. Turismo.



ESTILOS DE APRENDIZAGEM NA GASTRONOMIA: ANÁLISE DO PERFIL DE DISCENTES E PROPOSTAS DE ESTRATÉGIAS DE ENSINO-APRENDIZAGEM.

Gabriel Furlan Coletti

Docente dos cursos de Graduação em Hotelaria e Gastronomia - Centro Universitário Senac campus Águas de São Pedro (SP); Doutorando e Mestre em Economia - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" (UNESP- FCLAr); e-mail: gabriel.fcoletti@sp.senac.br

Nicholas Fernandes Teixeira

Discente do curso de Graduação em Gastronomia - Centro Universitário Senac campus Águas de São Pedro (SP); e-mail: nicholasdfg@hotmail.com

Karoline Bertucci do Amaral

Discente do curso de Graduação em Gastronomia - Centro Universitário Senac campus Águas de São Pedro (SP); e-mail: karoline.doamaral@hotmail.com

RESUMO

O presente estudo teve como objetivo identificar os estilos de aprendizagem dos alunos dos cursos de graduação em gastronomia do Centro Universitário Senac campus Águas de São Pedro (SP) e propor estratégias de ensino alinhadas os perfis predominantes. A pesquisa é de natureza exploratória e descritiva, empregou técnica de levantamento bibliográfico e aplicação de questionário estruturado. O teste foi aplicado virtualmente durante o mês de março de 2020, com amostra de 38 respostas. Na descrição e análise dos dados verificou-se a predominância do estilo de aprendizagem convergente em (47%), seguido pelo estilo assimilador (29%), acomodador (16%) e divergente (8%). Como práticas pedagógicas foram sugeridas metodologias ativas que coloquem o aluno como agente central de seu processo formativo.

Palavras-chave: Estilos de Aprendizagem. Teste Kolb. Aprendizagem Experiencial. Gastronomia.



O PAPEL DA MONITORIA ACADÊMICA NO ENSINO SUPERIOR EM GASTRONOMIA E HOTELARIA E A PERCEPÇÃO DOS ALUNOS SOBRE SEUS IMPACTOS.

Karoline Bertucci do Amaral

Discente do curso de Graduação em Gastronomia - Centro Universitário Senac campus Águas de São Pedro (SP); e-mail: karoline.doamaral@hotmail.com

Nicholas Fernandes Teixeira

Discente do curso de Graduação em Gastronomia - Centro Universitário Senac campus Águas de São Pedro (SP); e-mail: nicholasdfg@hotmail.com

Gabriel Furlan Coletti

Docente dos cursos de Graduação em Hotelaria e Gastronomia - Centro Universitário Senac campus Águas de São Pedro (SP); Doutorando e Mestre em Economia - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" (UNESP- FCLAr); e-mail: gabriel.fcoletti@sp.senac.br

RESUMO

Este estudo teve como objetivo investigar qual o impacto da monitoria acadêmica na formação dos alunos dos cursos de graduação em hotelaria e gastronomia do Centro Universitário Senac campus Águas de São Pedro (SP) e propor possíveis modificações nos programas de monitoria do campus. A pesquisa é de natureza exploratória e descritiva, empregou-se a técnica de levantamento bibliográfico e a aplicação de questionário estruturado para ex-alunos e alunos que já fizeram parte dessa prática. O questionário foi aplicado virtualmente em outubro de 2020, com amostra de 23 respondentes. Verificou-se que a monitoria acadêmica é uma prática que agrega a vida acadêmica e profissional dos alunos. As práticas e melhorias sugeridas foram um aumento do número de bolsas de monitoria pela instituição, o incentivo e propaganda para aqueles alunos que nunca foram monitores e, também, a avaliação periódica sobre o programa e as possíveis melhorias.

Palavras-chave: Monitoria acadêmica. Ensino Superior. Gastronomia. Hotelaria.



PERCEPÇÃO DOS PROFISSIONAIS SOBRE QUALIFICAÇÃO TURÍSTICA NOS MUNICÍPIOS DE GUIMARÃES E MIRINZAL (MARANHÃO)

Ângela Roberta Lucas Leite

Mestre em Políticas Públicas, Universidade Federal do Maranhão,
angelarobertalucas@gmail.com

Grace Kelly Silva Sobral Souza

Mestre em Políticas Públicas, Universidade Federal do Maranhão,
grace.kellysouza@yahoo.com.br

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

Hudson Bianckinni Serra Gusmão

Graduando em Turismo, Universidade Federal do Maranhão, bianckinnih@gmail.com

Aline Ferreira Moraes

Graduanda em Turismo, Universidade Federal do Maranhão,
enilafmoraes@gmail.com.

RESUMO

A qualificação profissional no turismo é uma política antiga, nos mais diversos âmbitos. Pois, compreende-se que é fundamental manter a equipe preparada para atender com qualidade os visitantes dos destinos turísticos. Portanto, diversas ações são promovidas por entidades públicas, privadas e do terceiro setor como forma de ampliar o número de participantes no processo. Desta forma, objetiva-se apresentar a percepção dos participantes das oficinas do projeto de ensino (Turismo: do aprender ao ensinar) quanto à importância da capacitação profissional para o desenvolvimento do turismo local nos municípios de Guimarães e Mirinzal (Maranhão). Para tal, adotou-se como recorte metodológico a pesquisa bibliográfica, e análise quanti quali, mediante a aplicação de questionário com os participantes das oficinas promovidas. Os resultados destacam que os entrevistados ratificam a importância da qualificação como um meio para o crescimento profissional, e também, possibilita ganhos para o município, a partir de investimentos direcionados para o turismo, que poderão aproveitar a mão de obra local.

Palavras-chave: Maranhão. Qualificação profissional. Turismo.



PERSPECTIVAS DE ATUAÇÃO NO MERCADO DE TRABALHO PARA O PROFISSIONAL DE TURISMO

Fernanda Brambilla

Advogada, Especialista em Ciências jurídicas; Docente e membro do Gcet.
febadv13@gmail.com

Elídio Vanzella

Doutor em Modelos de Decisão (UFPB), Docente Unifuturo e membro do Gcet
elidiovanzella@gmail.com

Márcia Félix da Silva

Doutora em Recursos Naturais (UFCG), Docente UFPB/DTH e membro do Gcet.
mfelixufpb@gmail.com

RESUMO

A diversidade de estudos que envolvem o turismo tem trazido importantes contribuições para a atividade turística, porém, tem-se registrado queda significativa no número de estudantes que buscam a graduação em turismo, notadamente na capital João pessoa, estado da Paraíba, inclusive com a extinção da oferta de vagas por instituições privadas. Considerando que os estudantes ao ingressarem na universidade geram a expectativa de inserção no mercado de trabalho, uma das razões apontadas para redução da demanda no curso de turismo é o desconhecimento das oportunidades de atuação profissional. Este estudo está sendo desenvolvido visando a discutir as oportunidades profissionais no setor turístico, tendo sido realizada, para tanto, pesquisa bibliográfica e documental e promovidas mesas redondas visando apresentar as possibilidades de atuação de egressos e a continuidade dos estudos na pós-graduação *stricto e lato sensu*. Espera-se assim proporcionar informações a respeito das diversas áreas de atuação do turismólogo no mercado de trabalho.

Palavras-chave: Graduação em Turismo. Turismólogo. Profissão.



O CINEMA COMO FERRAMENTA DE ENSINO PARA DISCENTES DE UM CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

**Elga Batista Da Silva
Stella Magaly De Andrade Sousa**

RESUMO

O presente trabalho apresenta um relato de experiência acerca do emprego de filmes como ferramentas de ensino para bacharelados em Hotelaria. Para tanto, foi desenvolvido um projeto de extensão com sessões de cinema e debate pós-filme, realizadas mensalmente. Após os quatro primeiros meses do projeto, foi realizada uma pesquisa de opinião com os participantes dessa atividade. Na metodologia, foram descritas etapas de concepção do projeto, escolha e divulgação das películas, e aspectos sobre os debates realizados após os filmes. Considerando os resultados da pesquisa de satisfação, percebeu-se que o Cine 5 Estrelas alcançou considerável nível de satisfação entre os participantes, que sugeriram alguns pontos para otimizar essa atividade. Ressalta-se que esse projeto reuniu dinamismo e baixo custo, podendo ser reproduzido em outras instituições de ensino e/ou áreas de formação.

Palavras-chave: gastronomia; hospitalidade; metodologias de ensino.



PERFIS E ROTINAS DOS PROFISSIONAIS DO VINHO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

**Elga Batista Da Silva
Stella Magaly De Andrade Sousa**

RESUMO

Este trabalho estudou o perfil dos profissionais que trabalham com vinhos em Departamentos de Alimentos e Bebidas em hotéis no Rio de Janeiro. Para tanto, foi utilizado um questionário aplicado a sete funcionários responsáveis por vinhos nesses estabelecimentos hoteleiros. Verificou-se que 57% dos entrevistados não possui curso sobre vinhos, e 57% dos estabelecimentos possuíam carta de vinhos (não elaborada pelos profissionais que trabalham com a bebida). Além disso, 71% dos respondentes não participava de palestras ou cursos de atualização. Como não foi encontrado nenhum sommelier nos hotéis pesquisados, essas questões podem ser pontos de análise para os gestores dos restaurantes em questão.

Palavras-chave: Carta de vinhos. Serviço do vinho. Sommelier.



GRUPO TEMÁTICO – GESTÃO EM GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA



A RELAÇÃO DO KODAWARI E A HOSPITALIDADE COMO VANTAGEM COMPETITIVA EM RESTAURANTES

Cynthia Shingava de Carvalho

Mestranda em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. E-mail:
cinthia_shinagava@hotmail.com

Dr^a. Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse

Doutora em História e professora no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade e no Mestrado Profissional em Gestão em Alimentos e Bebidas da Universidade Anhembi Morumbi. E-mail:
mariegimenes@gmail.com

RESUMO

O artigo visa discutir a relação do *Kodawari* e a Hospitalidade como vantagem competitiva em restaurantes. Atualmente, o mercado de alimentos sofre com a falta de mão de obra especializada. O conceito de *Kodawari* pode ser considerado um diferencial na prestação de serviços de restaurantes. A pesquisa tem o objetivo de discutir, analisar e estabelecer a importância da aplicação deste conceito como vantagem competitiva em restaurantes e identificar o impacto na compreensão da busca pela qualidade e perfeição na prestação de serviços em A&B. Para este trabalho foi feita uma revisão bibliográfica, baseada em pesquisa de livros e periódicos. Concluiu-se que ao aplicar os conceitos do *Kodawari* em restaurante, é importante estabelecer ou reconstruir os principais recursos necessários para o bom funcionamento do modelo como a inovação do processo.

Palavras-chave: Hospitalidade. Kodawari. Competitividade.



Diagnóstico turístico a partir da análise SWOT no Rota Cultural do *Dark Tourism* na cidade de Cabedelo (PB)

Felipe Gomes do Nascimento

Mestre em Desenvolvimento em Meio Ambiente, UFPB e
felipegomes.14@hotmail.com

Gabriela Patrício Diniz Evangelista

Gradua em Hotelaria, UFPB e gabrielapdevangelista@outlook.com

Adriana Brambilla

Doutora, Docente do Departamento de Turismo e Hotelaria, Universidade Federal da Paraíba, adrianabrambillaa@yahoo.com.br

Elídio Vanzella

Doutora, Docente, UNIFUTURO e elidiovanzella@gmail.com

RESUMO

A prática do *Dark tourism* é incipiente no Brasil, mas é possível encontrar algumas localidades que têm sido apontadas como possíveis indutores desse novo segmento turístico, dentre elas, o Rota Cultural do *Dark Tourism* na cidade de Cabedelo (PB). Para que esse segmento alcance êxito, é necessário a utilização de ferramentas que estabeleçam o nível de desenvolvimento turístico em que se encontram. O método SWOT constitui-se como uma ferramenta pertinente para tal objetivo. Dessa forma, o objetivo desta pesquisa é analisar a situação atual, como também o potencial, da Rota Cultural do *Dark Tourism* na cidade de Cabedelo (PB) através desse método de análise. Esta pesquisa assume caráter exploratório, de cunho qualitativo e descritivo, sobre estudo de caso e possibilitará conhecer como o desenvolvimento dessa atividade, apontando suas potencialidades e principais fraquezas que precisam ser mitigadas, bem como apontar novas maneiras de aprimorar a atividade.

Palavras-chave: Fortaleza de Santa Catarina. Patrimônio Histórico Cultural. Marketing.



DA ANÁLISE SENSORIAL À HARMONIZAÇÃO: SOB UM OLHAR TÉCNICO

Patrick Bruno Pôrto

Acadêmico de Tecnologia em Viticultura e Enologia, Instituto Federal Sul-rio-grandense (IFSUL), Câmpus Visconde da Graça, e-mail: mikaellirgexecutivo@gmail.com

Luciana Rochedo Spencer dos Santos

Mestre em Desenvolvimento Territorial e Sistemas Agroindustriais, Professora Orientadora, Instituto Federal Sul-rio-grandense (IFSUL), Câmpus Visconde da Graça, e-mail: lucianarspencer@gmail.com

RESUMO

O presente trabalho tem como tema a análise sensorial à harmonização. O objetivo deste artigo foi fazer uma revisão bibliográfica, consultas a livros, periódicos e artigos científicos, abordando o caminho que deve ser percorrido desde a análise sensorial até a harmonização. Desta forma, foi levado em consideração a compreensão sobre os órgãos dos sentidos, como a visão, o olfato, o gosto, o tato e a audição, a influência destas sensações sobre a percepção humana, bem como a interpretação dos atributos do vinho e do alimento. A partir disso, a relação entre estes dois elementos direciona-se para a harmonização. Conclui-se que para se fazer uma harmonização mais cuidadosa, e não despretensiosa, é necessário percorrer o caminho que foi descrito e se ter um conhecimento prévio.

Palavras-chave: Análise Sensorial. Harmonização. Enogastronomia.



FATORES CRÍTICOS DE SUCESSO DO ENOTURISMO EM SÃO JOAQUIM (SC): UM OLHAR PELOS ODS 8

Pedro Gustavo Jaski

Bacharel em Gastronomia, UNIVALI, gutojaski@gmail.com

Luiz Carlos da Silva Flores

Doutor em Engenharia de Produção, UNIVALI, luiz.flores@univali.br

RESUMO

Discute-se o enoturismo no destino turístico de São Joaquim (SC), sob o olhar dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), mais especificamente do ODS 8. São Joaquim é um destino turístico tradicional no turismo de frio e, recentemente, desenvolve a atividade do turismo de vinho, a partir da produção local de vinhos de altitude. O destino turístico deve apresentar fatores críticos de sucesso (FCS) como vantagem para alcance dos objetivos. FCS já foram estudados por inúmeros pesquisadores, dentre eles Getz (2000), que é usado nesta pesquisa como modelo referencial. Com o objetivo de “identificar os FCS em São Joaquim que podem contribuir para alcance do ODS 8”, a pesquisa foi delineada com estratégia exploratória, qualitativa e análise descritiva. Como resultados foram identificados os fatores de sucesso, as fragilidades e algumas ações definidas para melhoria, contribuindo, dessa forma para o atingimento das metas do ODS 8.

Palavras-chave: Enoturismo. ODS 8. Destino turístico. São Joaquim. Santa Catarina. Vinhos. FCS.



O Envolvimento de clientes de programas de fidelidade (PF)

Tércio Pereira

Mestre em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajai, tercio@outlook.com

Lucimari Acosta Pereira

Mestre em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajai,

lucimari.svp@gmail.com

Pablo Florês Limberger

Doutor em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, pablofl@univali.br

RESUMO

O objeto deste estudo são os programas de fidelidade em companhias aéreas. A fidelização de clientes é importante, neste cenário as empresas que querem ser competitivas precisam desenvolver estratégias de marketing, tendo como foco o envolvimento de clientes para alcançar a fidelidade. O objetivo deste estudo foi analisar as relações em diferentes níveis de envolvimento de usuários de planos de fidelidade em companhias aéreas. Desta forma este estudo seguiu uma abordagem quantitativa orientada pela literatura, utilizando os constructos, benefícios hedônicos, benefícios utilitários, benefícios simbólicos, valor funcional percebido, lealdade, envolvimento e satisfação com programas de fidelidade. Avançamos nos estudos de envolvimento ao fornecer uma nova abordagem conceitual que supera os modelos de medição generalizados, tendo em vista que apresentamos três modelos: com alto envolvimento, baixo envolvimento e um modelo generalizado.

Palavras-chave: Programas de Fidelidade. Benefícios. Lealdade. Valor Percebido. Envolvimento.



GESTÃO DE INFORMAÇÕES TURÍSTICAS ONLINE: análise de sua interferência na geração de vantagens competitivas

Silvio Luiz Gonçalves Vianna

Doutor em Administração e Turismo. Professor no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, RS, Brasil. E-mail: slgvianna@ucs.br

Letícia Carvalho Vivian

Mestra em Turismo. Email para contato: leticiacvivan@gmail.com

RESUMO

O turismo tem vivenciado, nestas primeiras décadas do século XXI, um aumento da concorrência entre as empresas do setor, gerando a necessidade de que mantenham acompanhamento constante sobre o que estão fazendo seus concorrentes e com relação à satisfação dos clientes. O objetivo principal do projeto é analisar a interferência da gestão das informações online postadas pelos turistas no processo de tomada de decisões estratégicas pelos empreendimentos turísticos localizados nos municípios da região das hortênsias (Picada Café-RS, Nova Petrópolis-RS, Gramado-RS, Canela-RS, São Francisco de Paula-RS e Caxias do Sul-RS). O estudo demandará a elaboração de uma pesquisa exploratória, com abordagem qualitativa e quantitativa. A principal contribuição do projeto a ser desenvolvido será auxiliar os gestores na tomada de decisões estratégicas que possam proporcionar maior competitividade aos empreendimentos da hotelaria e da gastronomia.

Palavras-chave: Turismo. Online Travel Review. Competitividade.



O uso do Instagram como ferramenta de comunicação e marketing pelos hotéis de João Pessoa – PB durante o período de pandemia do COVID-19

Lucas Andrey Sabino Muniz de Souza.

Graduando em Hotelaria pela UFPB. lucasandreymuniz@gmail.com

Lyvia Camilla Fernandes Madruga Barros

Doutorando em Turismo (UFRN). Docente da Universidade Federal da Paraíba (UFPB).
lyviacamila@hotmail.com

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo apresentar como o Instagram têm sido utilizado como ferramenta de comunicação e marketing pelos hotéis de João Pessoa – PB. Para tanto, foi realizado um estudo qualitativo, tendo como amostra os hotéis mais bem avaliados na plataforma Booking. A coleta foi realizada com visitas ao perfil desses empreendimentos, onde foi analisado as publicações do período de março a setembro de 2020, obtendo 409 publicações de três hotéis. Os resultados demonstram que o Instagram foi um canal de comunicação efetivo para estes empreendimentos, com benefícios de maior interação com o consumidor e novas estratégias de marketing.

Palavras-chave: Instagram. Comunicação. Marketing.



OS PRINCIPAIS IMPACTOS DA PANDEMIA MUNDIAL DO COVID-19 NAS EMPRESAS DE EVENTOS NO LITORAL NORTE GAÚCHO COM REGISTRO NO CADASTUR.

Isadora Taylor de Souza Munari

Acadêmica do curso técnico em Informática integrado ao Ensino Médio. Bolsista BICET.
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul – Campus
Osório. isa123munari@outlook.com

Arthur de Oliveira Silva

Acadêmico do curso técnico em Informática integrado ao Ensino Médio. Voluntário.
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul – Campus
Osório. arthur.oli.322@gmail.com

Ana Lúcia Olegário Saraiva

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

Bianca Pugen

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

Ednei Luis Becher

Doutor em Ensino de Ciências e Matemática. Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia Rio Grande do Sul – Campus Osório. ednei.becher@osorio.ifrs.edu.br

RESUMO

Esta investigação busca identificar os principais impactos da Pandemia Mundial do Covid-19 nas empresas do segmento de eventos identificadas no Cadastro dos Prestadores de Serviços Turísticos (Cadastur), nos municípios de Santo Antônio da Patrulha, Osório, Tramandaí, Capão da Canoa e Torres, no Litoral Norte do Rio Grande do Sul. Como delineamento, as estratégias adotadas foram: pesquisa bibliográfica e levantamento de dados. Como técnica de coleta de dados foram utilizadas busca em fontes primárias e secundárias e realização de entrevistas junto às empresas estudadas em dois momentos, com dados analisados por meio da Análise Textual Discursiva. O estudo mostrou que as empresas pesquisadas foram impactadas pela Pandemia na realização de eventos e no seu gerenciamento, mas que acreditam numa retomada lenta, gradual e segura para o segmento.

Palavras-chave: Turismo. Eventos. Pandemia.



PROTOS SANITÁRIOS PARA A COVID-19: SOLUÇÕES PRÁTICAS PARA A GESTÃO DA GOVERNANÇA HOTELEIRA.

Marcia da Silva

Especialista em Docência em Ensino Superior Senac,
mds.gestaoemturismo@gmail.com

Carla Vieira Lopes

Especialista em Educação Profissional e Tecnológica, IFSC, tur.carla@gmail.com

Giovanna Bonelli Oliveira

Especialista em Administração de Recursos Humanos, giovanna.bonelli@gmail.com

RESUMO

O presente trabalho tem por objetivo analisar a prática das orientações e recomendações da Organização Mundial de Saúde (OMS), do Ministério da Saúde e do Ministério do Turismo para o enfrentamento do novo coronavírus. Ao criar o projeto digital para a Governança Hoteleira, a fim de disseminar nas mídias sociais um conteúdo útil na área que trouxesse soluções para facilitar a compreensão dos procedimentos operacionais do setor de governança nos meios de hospedagem em tempos de COVID- 19, as autoras criaram também uma forma de gestão para setor. A partir das referências bibliográficas já existentes para limpeza e higienização, o método de pesquisa utilizado é o de estudo de caso que, juntamente com a netnografia, servirá como ponto de partida para a apresentação do presente estudo.

Palavras-chave: Meios de Hospedagem; Governança Hoteleira; Covid-19.



**GRUPO TEMÁTICO – INOVAÇÃO E INTERNACIONALIZAÇÃO NA
GASTRONOMIA, TURISMO E HOTELARIA**



INDÚSTRIA CRIATIVA E O TURISMO - UMA ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA

Heloisa Lima

Técnica em Comércio Exterior pelo CVPS e Graduanda em Turismo pela Universidade Federal do Paraná. hlima1706@gmail.com

Julia Lueneberger Kauling da Silva

Graduanda em Turismo pela Universidade Federal do Paraná. juliakaulingg@gmail.com

Thays Cristina Domareski Ruiz

Bacharel em Turismo pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Mestre em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí, Doutora em Geografia pela Universidade Federal do Paraná e Pós-Doutorado pela Universidade do Vale do Itajaí. Professora e pesquisadora do Departamento de Turismo da Universidade Federal do Paraná. thaysruiz@ufpr.br

RESUMO

A concepção de criatividade associada a organizações e atividades compõem as indústrias e economias criativas. Esses conceitos, por sua vez, formam precedentes importantes e contrastam com outros setores da economia, representando uma oportunidade de desenvolvimento expressivo nas cidades, onde o turismo pode ser parte importante desse processo. Esta pesquisa tem como objetivo identificar as redes bibliométricas para viabilizar a visão geral dos estudos sobre criatividade. A metodologia utilizada empregou uma abordagem qualitativa em uma pesquisa bibliométrica apoiada pelo software VOSviewer. O mapeamento da análise de co-palavras, dos países pesquisadores e anos das produções evidenciam uma crescente relevância da temática de Economia, Cidade e Indústria Criativa no turismo.

Palavras-chave: Turismo; Criatividade; Indústria Criativa; Economia Criativa; Cidades Criativas.



ENTENDENDO A MARCA DAS CIDADES E A REDE DE CIDADES CRIATIVAS UNESCO.

Andreza de Matos

Mestranda em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí,
dezajm@hotmail.com

Luiz Carlos da Silva Flores

Doutor em Engenharia de Produção, UFSC, luiz.flores@univali.br

RESUMO

A imbricação dos termos marca, criatividade e cidades criativas são recentes e progressivos debates têm surgido. No estudo foi identificado que a discussão evolui com a criação das redes de Cidades Criativas da UNESCO. Buscou-se assim, uma visão mais ampla de algumas perspectivas acerca das cidades criativas, investigando conceitos e produzindo uma contextualização sobre o valor da marca às cidades pertencentes a rede. A metodologia desse estudo foi exploratório descritivo, com revisão bibliográfica. Neste sentido, foi possível identificar que as cidades detentoras do título, possuem o potencial de gerar benefícios a partir da imagem aprimorada da marca, com recompensas econômicas e sociais associadas.

Palavras-chave: Marca. Criatividade. Cidades Criativas. UNESCO.