

Património Enogastronómico Montalegre 2024

Normas para a submissão de comunicações



29/11/2023

1. Objetivos

Os espaços de palestras e comunicações referentes ao evento “Património Enogastronómico Montalegre 2024” pretendem:

1. Ser um espaço de partilha amigável, democrático e acessível a todos os agentes da gastronomia portuguesa;
2. Ser um espaço que imprima um impacto duradouro na análise da Gastronomia portuguesa;
3. A consciencialização da transversalidade do setor gastronómico português
4. A promoção de uma discussão continuada da identidade gastronómica Portuguesa
5. Aproximar os diversos agentes do ecossistema gastronómico português, desde os produtores, aos confrades, gastrónomos, media e à academia;
6. Ser um espaço criador e difusor de ações de defesa, valorização e promoção da gastronomia nacional, possibilitada por meio de comunicações com um pendore não estritamente científico, mas cuidado, do ponto de vista da verdade gastronómica.

Acreditamos que a valorização da Gastronomia portuguesa só é possível com o cabal conhecimento das paisagens gastronómicas do país, com o trabalho cooperativo dos seus agentes e das suas dinâmicas. O fruto do alinhamento destas condições será o reconhecimento da diversidade gastronómica portuguesa como fator de sucesso para o desenvolvimento tanto das comunidades, como do turismo gastronómico do país.

É do conjunto destes objetivos que se tem por certo a criação de um mecanismo de modelo de diálogo estruturado, participativo e impactante, aberto a todos os atores desse ecossistema. Um modelo de participação aberto à tradição e à inovação gastronómica portuguesa.

2. Destinatários

- 2.1. Podem submeter comunicações no presente evento todos os envolvidos no ecossistema gastronómico português, de forma individual, afiliada ou em representação de uma (ou várias) Entidade(s). Desta forma, podem participar produtores, transformadores, vendedores, organismos de controlo, os operadores económicos do sector agroalimentar e pecuário, Chefs, cozinheiros, académicos e investigadores, estudantes, Administrações Públicas ou equiparadas, as Confrarias e respetivos confrades, de entre outros.
- 2.2. Por estar na génese do evento, a organização apela particularmente à participação das Confrarias e seus Confrades em geral.

3. Resumos e temas das comunicações

- 3.1. Os resumos das comunicações a apresentar no evento podem conter até 300 palavras (máximo) e devem ser redigidas em língua portuguesa. Devem ser submetidos trabalhos originais.
- 3.2. As comunicações devem ser integradas numa das seguintes linhas:
 - a) O papel das Confrarias e do associativismo na defesa da gastronomia portuguesa: produtos, modelos de trabalho, limitações, riscos e mais valias.
 - b) Promoção e valorização da cultura gastronómica portuguesa
 - c) As paisagens gastronómicas portuguesas: história, produtos, cultura e culinária

- d) Gastronomia, patrimonialização e desenvolvimento territorial
- e) Regiões gastronómicas portuguesas: cozinha regional ou cozinhas regionais?
- f) Técnicas culinárias portuguesas
- g) Circularidade na gastronomia portuguesa: casos práticos e aplicados
- h) Restaurantes portugueses: o seu papel, o seu modelo de trabalho e as suas inquietudes
- i) Ensino da gastronomia portuguesa
- j) A Administração Pública portuguesa e a relação com a gastronomia: políticas públicas de gastronomia
- k) Turismo Gastronómico em Portugal: dos restaurantes “Michelin” aos nichos turísticos gastronómicos (enoturismo, óleoturismo, entre outros) e o olhar dos turistas sobre a gastronomia Portuguesa.

3.3. Os resumos devem ser submetidos através do formulário disponibilizados em www.pect.pt.

3.4. Os resumos devem submetidos através do formulário disponibilizado na página supra e devem conter a informação sobre o **Título**, o **texto** do Resumo, identificação do(s) **Autor(es)** e a sua **afiliação** institucional. Não são aceites resumos por e-mail.

4. Prazos

4.1. Submissão – Os resumos devem ser remetidos impreterivelmente até **20 de dezembro de 2023**, através do Website www.pect.pt no campo “Submissão de comunicações”.

4.2. Avaliação – A Comissão Técnico-Científica avaliará os resumos recebidos até **15 de fevereiro de 2024**.

4.3. Comunicação de admissão - As submissões serão notificadas da sua admissibilidade, condicionantes e/ou pedido de alterações ou rejeição até dia **25 de fevereiro de 2024**.

4.4. Envio de apresentações - Caso necessite de utilizar uma apresentação “Powerpoint”, é **obrigatória** a submissão do ficheiro **até dia 10 de abril de 2024** através do e-mail referenciado acima. Nota: Não serão abertas exceções para a aceitação de apresentações no dia do evento.

5. Revisão técnico-científica

5.1. Todas as comunicações serão alvo de uma apreciação de admissibilidade por uma Comissão Técnico-Científica constituída por um grupo de especialistas especialmente constituído para esta função, para assegurar a qualidade das palestras e comunicações.

5.2. A Comissão Técnico-Científica pode aceitar a comunicação, aceitar com alterações e/ou emitir recomendações ou ainda rejeitar as mesmas.

6. Comissão Organizadora e Comissão técnico-científica

6.1. A Comissão organizadora é composta por:

- Elsa Machado
- Paulo Carvalho
- Óscar Cabral

6.2. A Comissão técnico-científica responsável pela revisão dos trabalhos é composto por:

- Óscar Cabral, Basque Culinary Center, Universidade de Mondragón, em San Sebastián, Espanha (Gastronomia e políticas públicas), que preside à Comissão técnico-científica
- Carlos Fernandes, Instituto Politécnico de Viana do Castelo, Portugal (Gastronomia e Turismo)
- João Pedro Gomes, Escola Superior de Educação de Coimbra, Portugal (Doçaria e património)
- Maria Alexandra Gonçalves, Universidade do Algarve, Portugal (Gastronomia, Turismo e Património)
- Nuno Brito, Instituto Politécnico de Viana do Castelo, Portugal (Gastronomia e agricultura)

7. Apresentações

7.1. Cada comunicação aceite terá, previsivelmente, 15 minutos para apresentação da sua comunicação no auditório principal (capacidade de 350pax).

7.2. O *template* da apresentação é fornecido pela organização e é o único passível de utilização.

8. Prémios

8.1. Será atribuído um prémio para a melhor comunicação do evento, no valor de 250€, patrocinado pela Traçoinox.

8.2. A Comissão Técnico-Científica é soberana relativamente à admissão e premiação das comunicações, não cabendo da sua decisão qualquer recurso.

9. Publicação

9.1. Os resumos serão coligidos num livro de comunicações a ser publicado no website do evento e enviado aos participantes, patrocinadores e promotores. Os seus resultados serão enviados às entidades que confinam com a gastronomia portuguesa.

10. Independência científica e soberania da Comissão Técnico-Científico

10.1. O trabalho da Comissão Técnico-Científica é o de garantir a qualidade das comunicações a efetuar.

- 10.2. A Comissão Técnico-Científica é independente e soberana nas suas decisões, inclusive na aceitação de comunicações, atribuição de prémios e na resolução de casos omissos, neste caso, em conjunto com a Organização do Evento.
- 10.3. Das decisões da Comissão Técnico-Científica não cabe qualquer recurso ou apelo.
- 10.4. A submissão de comunicações implica a aceitação integral destas Normas.