

**INOVAÇÃO E TURISMO NO AMAPÁ (AP):**  
desenvolvimento regional sob a perspectiva tecnológica

**INNOVATION AND TOURISM IN AMAPÁ (AP):**  
regional development from a technological perspective

Eraldo da Silva Leite<sup>2</sup>  
Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Priscila Pereira Santos<sup>3</sup>

**RESUMO:** Turismo é reconhecido como vetor de desenvolvimento socioeconômico, sobretudo em regiões com potencial natural e cultural. No entanto, a Região Metropolitana de Macapá carece de soluções tecnológicas que favoreçam a promoção de seus atrativos e a valorização da identidade local. Nesse contexto, a presente pesquisa tem como objetivo desenvolver uma Prova de Conceito (PoC) de um aplicativo turístico voltado ao turismo gastronômico de experiência, unindo inovação tecnológica, cultura amazônica e desenvolvimento regional sustentável. O problema central da pesquisa questiona de que forma um aplicativo pode contribuir para o fortalecimento do turismo regional. A hipótese é de que a solução digital facilitará o acesso às informações sobre atrativos turísticos e restaurantes, promoverá experiências personalizadas e ampliará a visibilidade dos destinos locais, favorecendo a economia criativa. O estudo fundamenta-se em três eixos principais: (i) turismo e desenvolvimento regional, destacando a relevância do setor para a redução das desigualdades territoriais; (ii) inovações tecnológicas no turismo, que transformam a experiência do viajante por meio de TICs, inteligência artificial e realidade aumentada; e, (iii) turismo de experiência e gastronomia, reconhecendo a culinária como expressão cultural e produto turístico estratégico. Metodologicamente, a pesquisa adota abordagem quanti-qualitativa e aplicada, dividida em três etapas: mapeamento de atrativos turísticos e gastronômicos, elaboração de um roteiro de experiência, desenvolvimento da PoC e aplicação de questionário para avaliar a usabilidade e criação de aplicativo. Espera-se que a proposta promovendo inovação, geração de renda e preservação cultural, além de servir como modelo replicável em outras regiões amazônicas.

Palavras-chave: inovação; turismo; gastronomia; experiência

**ABSTRACT:** Tourism is recognized as a driver of socioeconomic development, especially in regions with natural and cultural potential. However, the Metropolitan Region of Macapá lacks technological solutions that favor the promotion of its attractions and the enhancement of local identity. In this context, this research aims to develop a Proof of Concept (PoC) of a tourism application focused on experiential gastronomic tourism, combining technological innovation, Amazonian culture, and sustainable regional development. The study is based on three main axes: (i) tourism and regional development, highlighting the sector's relevance to reducing territorial inequalities; (ii) technological innovations in tourism, which transform the traveler's experience through ICTs, artificial intelligence, and augmented reality; and (iii) experiential tourism and gastronomy, recognizing cuisine as a cultural expression and a strategic tourism product. Methodologically, the research adopts a quantitative-qualitative and applied approach, divided into three stages: mapping of tourist and gastronomic attractions, development of an experiential itinerary, development of the Proof of Concept (PoC), and application of a questionnaire to assess usability and create an application. It is expected that the proposal will contribute to the integration of Amapá into the national tourism scene, promoting innovation, income generation, and cultural preservation, as well as serving as a replicable model in other Amazonian regions.

---

<sup>1</sup> Artigo apresentado ao Instituto Federal do Amapá como requisito para a obtenção do título de especialista em Gestão e Desenvolvimento Regional

<sup>2</sup> Acadêmico do curso de Gestão em Desenvolvimento Regional - do Instituto Federal do Amapá. E-mail: eraldoleite020@gmail.com

<sup>3</sup> Orientadora, doutora em geografia. Docente do Instituto Federal do Amapá. E-mail: priscila.santos@ifap.edu.br

Keywords: innovation; tourism; gastronomy; experience

Data de apresentação: 14/11/2025

## 1 INTRODUÇÃO

A inovação tecnológica tem se consolidado como um vetor essencial para o desenvolvimento de diversos setores econômicos. O turismo é um dos setores que mais se beneficiam dessas transformações. A incorporação de tecnologias digitais nesse setor possibilita a criação de novos produtos, serviços e experiências capazes de transformar a relação entre turistas, destinos e comunidades locais. Em um contexto de globalização e conectividade, a integração entre turismo e inovação representa um caminho estratégico para impulsionar o desenvolvimento sustentável e fortalecer a competitividade regional.

No Brasil, observa-se que grandes centros urbanos já utilizam soluções digitais avançadas para potencializar o turismo, seja por meio de aplicativos de mobilidade, plataformas de reservas, ou roteiros interativos. No entanto, regiões periféricas e menos exploradas, como o estado do Amapá, ainda carecem de estratégias tecnológicas integradas que permitam a divulgação eficaz de seus atrativos e o fortalecimento da economia local. Essa desigualdade digital no setor turístico reflete a urgência de políticas e iniciativas que promovam a inclusão tecnológica e valorizem o patrimônio cultural e natural de regiões emergentes.

Uma vez que os conceitos de inovação e turismo são dinâmicos, torna-se indispensável compreender como a interação entre ambos pode gerar impactos positivos no desenvolvimento regional. A inovação, enquanto processo contínuo de transformação, não se restringe à criação de produtos, mas abrange também novas formas de gestão, promoção e consumo turístico. Nesse sentido, compreender a relação entre tecnologia e turismo no contexto amazônico é fundamental para

identificar oportunidades que contribuam para a valorização da identidade local, especialmente quando se considera o potencial gastronômico e cultural do Amapá.

Com base nessas considerações, o objetivo principal deste artigo é apresentar como o desenvolvimento de um aplicativo pode contribuir para o fortalecimento do turismo na Região Metropolitana de Macapá, por meio de uma Prova de Conceito (PoC) que integre tecnologia, experiência turística e valorização regional. Busca-se, assim, desenvolver uma solução digital que ofereça roteiros gastronômicos de experiência, ampliando o acesso às informações turísticas e estimulando a circulação de visitantes nas terras Tucujus<sup>4</sup>. Essa iniciativa visa demonstrar que a tecnologia pode atuar como um instrumento estratégico para impulsionar o turismo sustentável e inovador em regiões de baixa visibilidade nacional.

Ademais, uma das motivações principais que justifica a relevância da pesquisa é a escassez de estudos relacionados à temática do turismo digital e da inovação tecnológica no contexto amazônico. Embora o Brasil apresente uma crescente produção científica sobre inovação e turismo, observa-se que grande parte dessas pesquisas se concentra em regiões mais desenvolvidas, deixando lacunas sobre realidades periféricas e fronteiriças. Nesse cenário, investigar o caso do Amapá se torna relevante por permitir compreender como ferramentas tecnológicas podem fomentar a economia criativa, o empreendedorismo local e a promoção de experiências autênticas baseadas na gastronomia e cultura regional.

Sendo assim, destaca-se a contribuição teórico-crítica desse estudo para enriquecer e consolidar o corpo de pesquisa sobre turismo de experiência, inovação tecnológica e desenvolvimento regional. A fundamentação teórica abrange autores clássicos e contemporâneos, como Schumpeter (1982), que reconhece a inovação como elemento propulsor do desenvolvimento econômico; Beni (2006), que concebe o turismo como um sistema integrado; e Castells (2003), que evidencia o papel das tecnologias da informação na sociedade em rede. Além disso, estudos recentes sobre turismo digital e experiência do usuário reforçam a importância da inovação como ferramenta de transformação social e territorial.

Este estudo desenvolve-se sob a seguinte estrutura lógica: no primeiro momento, apresenta-se a contextualização teórica sobre inovação, turismo e desenvolvimento regional, com ênfase no papel das tecnologias digitais no setor; Em

---

<sup>4</sup> Povo indígena que habitava o atual estado do Amapá.

seguida, o problema de pesquisa, a hipótese e os objetivos do estudo são discutidos, além da metodologia utilizada, baseada em uma abordagem qualitativa e aplicada. Por fim, expõem-se os resultados esperados e as contribuições práticas e teóricas do desenvolvimento da Prova de Conceito (PoC) do aplicativo “Rota Sabores Tucuju”, destinado a valorizar a gastronomia e o turismo da Região Metropolitana de Macapá.

## **2 DESENVOLVIMENTO**

### **2.1 Turismo e desenvolvimento regional**

O turismo pode ser compreendido como um fenômeno social, cultural e econômico que envolve o deslocamento temporário de pessoas para locais diferentes de sua residência habitual, motivadas por lazer, negócios, religião, saúde ou outros interesses. Para Beni (2006), o turismo constitui um sistema complexo que engloba a relação entre oferta e demanda, envolvendo bens, serviços e experiências. De forma semelhante, Cooper *et al.* (2007) destacam que a atividade turística transcende o simples ato de viajar por configurar como uma rede de interações sociais, econômicas e ambientais que movimentam setores diversos da economia global.

A literatura também evidencia que a compreensão do turismo exige o reconhecimento de suas múltiplas formas de classificação e segmentação. Swarbrooke e Horner (2002) apontam que a classificação do turismo pode se dar pela origem dos visitantes, por exemplo, o turismo doméstico internacional. A segmentação refere-se às diferentes motivações e perfis dos turistas, isso permite que destinos adaptem suas ofertas. Nesse sentido, Lohmann e Panosso Netto (2012) ressaltam que a segmentação é fundamental para atender à crescente demanda por experiências personalizadas, é possível identificar segmentos como turismo cultural, de natureza, gastronômico, de negócios e religioso. Essa diversidade amplia as possibilidades de desenvolvimento de produtos turísticos inovadores e competitivos, alinhados às necessidades de públicos distintos.

Ao tratar o turismo como vetor de desenvolvimento regional, vários autores sublinham sua importância estratégica. Para Cruz (2001), a atividade turística atua como dinamizadora de economias locais, pois promove a circulação de renda e a geração de empregos diretos e indiretos. Ignarra (2003) acrescenta que o turismo impulsiona setores complementares, como transporte, hotelaria, gastronomia e comércio, cria-se assim um efeito multiplicador que fortalece a economia. Além disso, quando orientado por princípios de sustentabilidade, o turismo pode favorecer a preservação ambiental e o fortalecimento da identidade cultural de

comunidades receptoras. Nesse sentido, Butler (1999) defende que o desenvolvimento turístico precisa considerar a capacidade de carga dos destinos, para que o crescimento econômico não comprometa o equilíbrio ecológico e social.

No caso brasileiro, estudos de Petrocchi (2009) indicam que o turismo representa um importante mecanismo de inclusão social, desde que haja planejamento integrado e políticas públicas eficazes. A participação da comunidade é central nesse processo, pois promove a valorização cultural e a distribuição mais equitativa dos benefícios. Assim, o turismo pode assumir o papel de ferramenta estratégica para reduzir desigualdades regionais, desde que articulado com ações de infraestrutura, qualificação profissional e inovação tecnológica.

O estado do Amapá insere-se nesse debate como um território de grande potencial turístico ainda pouco explorado. Situado na Amazônia, apresenta uma vasta biodiversidade e atrativos culturais singulares. Segundo Silva (2015), o Amapá reúne condições privilegiadas para o desenvolvimento do ecoturismo e do turismo de aventura, devido à presença de áreas preservadas da floresta amazônica, rios e formações geográficas únicas. O Marco Zero do Equador, em Macapá, é um dos principais atrativos do estado, por sua singularidade geográfica e simbólica, enquanto a Fortaleza de São José de Macapá representa um patrimônio histórico de relevância nacional.

A gastronomia local também se apresenta como um forte atrativo, resultado da fusão de influências indígenas, africanas e portuguesas, oferecendo pratos que podem se tornar símbolos turísticos, como o açaí com peixe e farinha, o camarão no bafo e a caldeirada. No entanto, como observa Almeida (2019), o Amapá ainda enfrenta obstáculos relacionados à infraestrutura, à capacitação de mão de obra e à promoção turística, fatores que limitam sua inserção nos grandes circuitos nacionais e internacionais.

Apesar desses desafios, há um cenário promissor para o fortalecimento do turismo no estado. O uso de tecnologias digitais e aplicativos de promoção turística pode ampliar a visibilidade do Amapá, atraindo novos públicos e potencializando segmentos como o turismo gastronômico e cultural. Para que esse processo se concretize, é fundamental que poder público, iniciativa privada e comunidades locais

atuem de forma integrada, priorizando o planejamento sustentável e a valorização da identidade regional.

Assim, o turismo, concebido como fenômeno social e econômico de múltiplas dimensões, mostra-se um caminho relevante para o desenvolvimento regional. No Amapá, as potencialidades naturais e culturais, embora ainda subexploradas, podem se converter em instrumentos estratégicos de inclusão social, geração de renda e preservação ambiental, desde que ancoradas em políticas públicas consistentes e em uma gestão participativa que coloque a sustentabilidade no centro do processo de crescimento.

## **2.2 Inovação, tecnologia e turismo**

A relação entre inovação e turismo tem ganhado centralidade na pesquisa científica brasileira, especialmente diante da necessidade de modernização dos destinos e da busca por maior competitividade. Para Beni (2011), o turismo é um sistema complexo que integra diversos atores e processos, exigindo constante adaptação e capacidade de inovação. Nesse sentido, a incorporação de novas tecnologias passa a ser elemento determinante no desenvolvimento do setor.

No contexto da inovação, Tigre (2006) ressalta que as transformações tecnológicas modificam a dinâmica dos setores econômicos, inclusive o turismo, que depende crescentemente de informação, serviços digitalizados e conectividade. Assim, a introdução de tecnologias cria oportunidades para aperfeiçoar processos, ampliar mercados e melhorar a experiência dos visitantes. A inovação se torna, portanto, parte essencial da estratégia dos destinos turísticos.

A digitalização do turismo brasileiro tem avançado de forma significativa, impulsionada pela disseminação das tecnologias da informação e comunicação. Segundo Almeida e Dredge (2019), ferramentas digitais ampliam a capacidade de gestão dos destinos, oferecendo dados em tempo real sobre fluxos, comportamentos e demandas. Essa mudança fortalece a tomada de decisão estratégica tanto no setor público quanto no setor privado.

Outro elemento relevante refere-se ao uso crescente de tecnologias imersivas e interativas na promoção de destinos. Para Schmitt (2000), experiências sensoriais enriquecidas, apoiadas por tecnologias digitais, aumentam o envolvimento emocional dos consumidores e elevam o valor percebido. No turismo brasileiro, iniciativas envolvendo realidade aumentada e storytelling digital vêm sendo aplicadas para destacar aspectos culturais e patrimoniais, atraindo novos perfis de visitantes.

A presença das redes sociais também transformou profundamente a forma como turistas se relacionam com destinos e serviços. Recuero (2009) observa que as interações digitais moldam percepções, influenciam decisões e permitem que usuários se tornem cocriadores de conteúdos e reputações. No turismo, isso significa que a imagem dos destinos é continuamente construída e reconstruída nas plataformas digitais, exigindo estratégias de monitoramento e engajamento.

Além disso, as empresas turísticas brasileiras enfrentam o desafio de integrar tecnologias que gerem ganhos de eficiência e qualidade. Para Castells (2003), a sociedade em rede demanda organizações capazes de operar de forma flexível, comunicativa e conectada globalmente. Isso implica repensar processos internos, adotar sistemas inteligentes e investir na qualificação dos profissionais que atuam na cadeia turística.

No âmbito das políticas públicas, a inovação tecnológica vem sendo associada à necessidade de fortalecer o desenvolvimento regional e a gestão inteligente dos territórios. Segundo Cruz (2006), o planejamento turístico deve incorporar abordagens participativas, articulando comunidades locais, empresas e instituições governamentais. O uso de tecnologias, nesse sentido, pode ampliar transparência, eficiência e inclusão social no turismo.

Outra discussão relevante refere-se ao comportamento do turista contemporâneo, cada vez mais exigente e orientado por experiências personalizadas. Para Kotler, Bowen e Makens (2010), consumidores buscam vivências que combinem autenticidade, emoção e conexão cultural. A tecnologia auxilia na construção dessas experiências por meio de recomendações personalizadas, sistemas de reservas inteligentes e aplicativos que guiam o visitante no destino.

Entretanto, a inovação tecnológica no turismo brasileiro ainda encontra desigualdades estruturais importantes. Matos (2019) destaca que diferenças de infraestrutura, conectividade e capacitação técnica limitam a implementação de soluções digitais em regiões menos desenvolvidas. Essas barreiras afetam a competitividade e dificultam a inserção de territórios periféricos no mercado turístico nacional e internacional.

A sustentabilidade também se tornou eixo articulador das inovações no turismo. Para Ruschmann (2012), tecnologias de monitoramento e gestão de impactos ambientais são fundamentais para reduzir pressões sobre ecossistemas sensíveis. Assim, a digitalização pode apoiar políticas de conservação, controle de visitas e educação ambiental, contribuindo para um turismo mais equilibrado e responsável.

Na perspectiva da economia criativa, a inovação tecnológica amplia possibilidades para integrar cultura, gastronomia, artes e patrimônios intangíveis ao turismo. Reis (2012) argumenta que criatividade e identidade local são ativos estratégicos capazes de diferenciar destinos brasileiros, e tecnologias digitais funcionam como meios de valorização, difusão e preservação dessas expressões culturais.

Por fim, observa-se que a convergência entre inovação, tecnologia e turismo redefine o papel dos destinos e das organizações, exigindo novos modelos de gestão e interação. Conforme aponta Petrocchi (2013), o turismo depende da capacidade de articular processos inovadores que atendam às expectativas dos viajantes e promovam desenvolvimento regional. Dessa forma, compreender essas transformações é fundamental para planejar políticas públicas e estratégias empresariais que tornem o turismo brasileiro mais competitivo e sustentável.

### **2.3 Turismo de experiência e gastronomia**

O turismo de experiência tem se consolidado como uma das principais tendências contemporâneas, valorizando vivências autênticas, sensoriais e emocionalmente significativas. De acordo com Barbosa (2018), o turista atual busca se envolver de maneira profunda com a cultura local, superando o consumo superficial de atrativos tradicionais. Essa mudança de comportamento transforma a gastronomia em um elemento central da experiência turística, pois conecta visitantes à identidade do destino.

No campo do turismo gastronômico, a culinária passa a ser compreendida como patrimônio cultural e expressão simbólica dos territórios. Para Montanari (2009), a alimentação não é apenas necessidade biológica, mas um fenômeno social que revela história, tradições e modos de vida. No Brasil, essa perspectiva tem ampliado o interesse por roteiros culinários que valorizam ingredientes regionais, práticas tradicionais e modos de preparo transmitidos entre gerações.

A integração entre turismo de experiência e gastronomia potencializa a construção de narrativas identitárias. Como destaca Canesqui (2010), hábitos alimentares refletem valores culturais e vínculos comunitários, sendo essenciais para compreender a diversidade dos territórios. Dessa forma, degustações, oficinas culinárias, visitas a produtores locais e vivências rurais permitem ao turista participar ativamente da cultura alimentar, fortalecendo o sentimento de pertencimento.

Além disso, a gastronomia tem se tornado vetor de desenvolvimento regional ao estimular cadeias produtivas locais. Silva (2015) argumenta que iniciativas gastronômicas articuladas ao turismo geram oportunidades de emprego, fortalecem pequenos produtores e valorizam saberes tradicionais. Em muitos destinos brasileiros, especialmente nas regiões Norte e Nordeste, a culinária tem sido utilizada como instrumento de inclusão social e fortalecimento da economia criativa.

As experiências gastronômicas também assumem papel estratégico no posicionamento de destinos turísticos. Para Costa (2017), a singularidade da culinária regional pode diferenciar territórios em mercados altamente competitivos, criando marcas territoriais baseadas em sabores, ingredientes e técnicas locais. Essa abordagem contribui para que destinos construam identidades próprias e atraiam visitantes em busca de autenticidade.

Outro aspecto relevante é o papel educativo das experiências gastronômicas. Segundo Ruschmann (2012), o turismo pode promover conscientização cultural e ambiental, estimulando práticas sustentáveis e o consumo responsável. Atividades que envolvem produção artesanal, agricultura familiar e degustações guiadas permitem que os turistas compreendam a origem dos alimentos e valorizem cadeias produtivas sustentáveis.

Por fim, o turismo de experiência aliado à gastronomia reforça a importância da preservação cultural e das tradições culinárias. Para Bendlin (2016), cozinhas regionais só permanecem vivas quando são praticadas e compartilhadas por comunidades e visitantes. Desse modo, o turismo gastronômico contribui para manter vivos os sabores, saberes e histórias que constituem o patrimônio imaterial de cada região, consolidando-se como instrumento de valorização cultural e desenvolvimento social.

#### **2.4 Roteiros gastronômicos de experiência no Brasil e no mundo**

Para Zanella (2018), a gastronomia constitui um patrimônio cultural que expressa identidades regionais, transformando-se em um atrativo capaz de motivar deslocamentos. No Brasil, essa tendência tem estimulado a criação de roteiros gastronômicos que combinam culinária local, tradição e práticas comunitárias, aproximando o visitante da cultura do território.

No cenário internacional, os roteiros gastronômicos de experiência têm sido utilizados como estratégia de desenvolvimento turístico e fortalecimento das economias locais. De acordo com Souza (2019), cidades como Barcelona, Lisboa e Lyon estruturaram circuitos culinários baseados na integração entre chefs, mercados e produtores tradicionais, permitindo ao turista

vivenciar técnicas, sabores e narrativas históricas. Esses modelos internacionais servem de inspiração para destinos brasileiros que buscam qualificar sua oferta gastronômica.

No Brasil, experiências gastronômicas destacam-se em regiões onde a culinária possui forte ligação com o ambiente natural e com a herança cultural. Para Rodrigues (2020), rotas como a da Cachaça em Minas Gerais, do Vinho no Rio Grande do Sul e da Amazônia Gastronômica no Pará demonstram o potencial de integrar paisagens, saberes tradicionais e produtos típicos. Esses roteiros também fortalecem pequenos produtores, ampliando a participação das comunidades no processo turístico.

A construção de roteiros gastronômicos de experiência depende, ainda, da capacidade de interpretar o território como um espaço simbólico. Segundo Hallal (2021), roteiros bem-sucedidos articulam elementos como história, práticas culinárias, modos de vida e paisagens culturais, criando percursos que convidam o turista a experimentar o território com todos os sentidos. Assim, o alimento é compreendido não apenas como consumo, mas como experiência cultural.

Além disso, a inovação desempenha papel central na criação de experiências gastronômicas diferenciadas. Para Gomes e Pereira (2021), o uso de tecnologias digitais, storytelling e mediação sensorial tem possibilitado a criação de ambientes imersivos, tanto em destinos brasileiros quanto internacionais. Essas práticas ampliam o engajamento emocional do visitante, permitindo que cada experiência seja percebida de forma única e memorável.

Por fim, estudos apontam que a qualificação profissional e a governança participativa são essenciais para garantir a sustentabilidade dos roteiros gastronômicos. Conforme afirma Melo (2022), a articulação entre gestores públicos, empreendedores, associações e comunidades locais assegura a manutenção da autenticidade cultural e a preservação dos recursos que sustentam a atividade. Dessa forma, o Brasil avança na criação de roteiros gastronômicos competitivos e alinhados às tendências globais.

## **2.5 Potencial gastronômico da região metropolitana de Macapá**

A gastronomia da Região Metropolitana de Macapá destaca-se pela forte presença de ingredientes amazônicos que traduzem a identidade cultural do estado do Amapá. Para Freitas (2020), “a culinária amapaense é marcada pelo uso de produtos nativos, constituindo um importante patrimônio cultural imaterial da região”. Esse conjunto de saberes culinários revela

práticas tradicionais que se mantêm vivas graças às populações ribeirinhas, indígenas e afro-amapaenses, ampliando o potencial turístico local.

Os roteiros gastronômicos em Macapá possuem singularidade devido à relação entre território, biodiversidade e cultura. De acordo com Dias (2021), “o turista que visita o Amapá busca experiências autênticas, especialmente aquelas vinculadas ao consumo de alimentos regionais como tucupi, camarão no bafo, peixe assado e o tradicional açaí grosso”. A valorização desses elementos amplia a atratividade turística e contribui para o fortalecimento da economia local.

Outro ponto relevante é a presença de festivais e eventos gastronômicos que promovem a culinária amapaense como um diferencial competitivo. Silva (2022) afirma que “eventos como feiras gastronômicas e festivais de comida típica se tornam estratégias fundamentais para promover produtos locais, gerar renda e fomentar o turismo”. Esses eventos conectam produtores, chefs e visitantes, permitindo que a culinária regional seja difundida para públicos diversos.

O envolvimento das comunidades na cadeia turística também reforça o potencial da região. Segundo Oliveira (2021), “a participação comunitária garante autenticidade às experiências gastronômicas e fortalece a valorização dos saberes tradicionais”. Dessa forma, o desenvolvimento gastronômico de Macapá depende não apenas da oferta de pratos típicos, mas da integração entre cultura, identidade e práticas sociais que dão significado à alimentação local.

Por fim, estudiosos apontam que a inovação pode impulsionar ainda mais o turismo gastronômico no Amapá. Para Rodrigues (2023), “a criação de roteiros temáticos, o uso de tecnologias digitais e o fortalecimento do marketing territorial são estratégias essenciais para ampliar a visibilidade da gastronomia amapaense no cenário nacional”. Assim, a Região Metropolitana de Macapá reúne condições culturais e ambientais para consolidar-se como destino de destaque no turismo gastronômico

O investimento em inovação e tecnologia pode ampliar a visibilidade do potencial gastronômico da região. Aplicativos turísticos, como a proposta do “Rota Sabores Tucuju”, podem conectar turistas a experiências autênticas, oferecendo informações sobre pratos típicos, locais de degustação e histórias por trás de cada receita. Essa integração entre tradição e inovação digital transforma o turismo gastronômico de Macapá em uma experiência completa, que valoriza a cultura local, fortalece o sentimento de pertencimento e posiciona o Amapá no

mapa do turismo de experiência brasileiro.

### **3 METODOLOGIA**

A metodologia adotada neste estudo busca assegurar a coerência entre os objetivos propostos e os procedimentos de pesquisa utilizados. Dada a natureza aplicada e exploratória do trabalho, a escolha metodológica foi guiada pela necessidade de compreender fenômenos sociais e tecnológicos que envolvem o turismo gastronômico e a inovação digital na Região Metropolitana de Macapá. Assim, a pesquisa estrutura-se a partir de um delineamento qualitativo, com foco na análise interpretativa e na construção de uma Prova de Conceito (PoC) de um aplicativo voltado à promoção do turismo gastronômico regional da cidade de Macapá-AP.

#### **3.1 Tipo e Abordagem da Pesquisa**

O presente estudo caracteriza-se como uma pesquisa aplicada, uma vez que busca gerar conhecimento voltado à solução de um problema específico: a carência de instrumentos tecnológicos para o fortalecimento do turismo gastronômico no Amapá. De acordo com Gil (2008), a pesquisa aplicada visa transformar conhecimentos teóricos em práticas concretas capazes de produzir impacto social e econômico. Além disso, adota-se uma abordagem qualitativa, conforme defendido por Minayo (2012), que enfatiza a compreensão de significados, percepções e contextos socioculturais. Essa abordagem é adequada ao objetivo do trabalho, pois permite interpretar a realidade local e compreender de que modo a tecnologia pode contribuir para o desenvolvimento turístico e regional. O método qualitativo, portanto, possibilita captar nuances do comportamento dos turistas, empreendedores e gestores, integrando-as à construção da PoC do aplicativo “Rota Sabores Tucuju”.

#### **3.2 Universo e amostra**

O universo da pesquisa é composto pelos atores envolvidos direta ou indiretamente no turismo gastronômico da Região Metropolitana de Macapá, incluindo visitantes, moradores, empreendedores do setor de alimentação e gestores públicos ligados ao turismo e à cultura. A escolha dessa região deve-se ao seu potencial turístico ainda pouco explorado e à relevância da gastronomia como elemento de identidade cultural. A amostra, de natureza não probabilística, foi composta por amostragem não probabilística por conveniência, sem possibilidade de

identificação individual, permitindo coletar informações qualitativas relevantes sobre hábitos, percepções e expectativas quanto ao uso de tecnologias aplicadas ao turismo. Segundo Vergara (2013), esse tipo de amostragem é adequado em estudos exploratórios, nos quais se busca compreender em profundidade o fenômeno e não sua representatividade estatística. Assim, a amostra considerou diversidade de perfis.

### **3.4 Procedimentos de coleta de dados**

Os procedimentos de coleta de dados foram organizados em duas etapas complementares: levantamento de dados secundários e coleta de dados primários. Na primeira, realizou-se uma pesquisa documental e bibliográfica voltada à identificação de estudos sobre inovação tecnológica, turismo digital, turismo de experiência e desenvolvimento regional, com ênfase no contexto amazônico. Foram consultadas bases de dados acadêmicas, livros, relatórios técnicos e documentos institucionais que tratam da temática. Essa etapa permitiu fundamentar teoricamente o estudo e compreender as principais tendências e desafios da inovação aplicada ao turismo.

Na segunda etapa, desenvolveu-se a coleta de dados primários, por meio de um questionário aplicado a usuários locais e potenciais turistas, com o objetivo de compreender suas percepções sobre o turismo gastronômico e a viabilidade de um aplicativo voltado à divulgação de experiências culinárias. O instrumento de coleta foi elaborado com base em uma escala Likert de concordância e validado por especialistas da área de turismo e inovação. As respostas obtidas foram analisadas quantitativamente, de modo a identificar padrões, motivações e oportunidades de aperfeiçoamento da proposta. Essa etapa também contribuiu para o aprimoramento das funcionalidades e da interface da Prova de Conceito, alinhando o desenvolvimento tecnológico às necessidades reais dos usuários.

### **3.5 Levantamento de Dados Secundários**

O levantamento de dados secundários consistiu na consulta a fontes já publicadas, que forneceram subsídios teóricos e contextuais à pesquisa. Segundo Lakatos e Marconi (2017), esse tipo de levantamento é fundamental para construir uma base conceitual sólida e identificar lacunas na produção científica. Foram analisadas publicações acadêmicas, artigos científicos, dissertações, relatórios de órgãos oficiais (como o Ministério do Turismo e o IBGE) e estudos regionais sobre o turismo no Amapá. Essa análise permitiu compreender as dinâmicas do turismo regional, o papel das tecnologias da informação no setor e a relevância da gastronomia

como produto turístico. Além disso, contribuiu para a identificação de boas práticas e modelos de inovação turística em outras regiões, que serviram de referência para o desenvolvimento da PoC do aplicativo. O cruzamento dessas informações fundamentou as decisões metodológicas e o desenho do produto, assegurando que a proposta estivesse ancorada em evidências empíricas e em referenciais teóricos consolidados.

#### 4 DESENVOLVIMENTO DO PRODUTO: PROVA DE CONCEITO PoC

ETAPA	DESCRIÇÃO DETALHADA
Planejamento do Produto	<p>O planejamento da Poc do aplicativo Rota Sabores Tucuju teve como foco principal valorizar e divulgar a gastronomia e os atrativos turísticos da Região Metropolitana de Macapá. Foram realizadas análises sobre o fluxo turístico, identificação de pontos gastronômicos e culturais e levantamento das experiências locais.</p> <p>Essa etapa envolveu a definição de personas, representando turistas, visitantes e moradores, com o objetivo de compreender as necessidades e expectativas de cada público.</p> <p>O planejamento foi dividido em fases: pesquisa e diagnóstico, planejamento funcional, design de interface, desenvolvimento técnico e documentação, assegurando coerência e viabilidade. O aplicativo será projetado para fortalecer o turismo sustentável e a identidade Amazonia.</p>
Definição de Funcionalidades	<p>As funcionalidades foram estruturadas para proporcionar uma experiência interativa, personalizada e acessível aos usuários. Entre as principais estão:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roteiros personalizados conforme perfil e preferências;</li> <li>• Mapa interativo com geolocalização;</li> <li>• Filtros inteligentes (tipo de comida, distância, horário);</li> <li>• Avaliações e comentários de visitantes e moradores;</li> <li>• Sugestões temáticas (“Roteiro Amazônico”, “História e Gastronomia”, “Sabores do Meio do Mundo”);</li> <li>• Fichas de restaurantes com informações completas;</li> <li>• Roteiros com trajeto e tempo estimado.</li> </ul> <p>Também foram planejadas futuras integrações com Inteligência Artificial, como chatbots, tradutores e assistentes de voz, ampliando a acessibilidade e o engajamento dos usuários.</p>
Design de Interface	<p>O design da Poc do aplicativo foi inspirado na identidade visual amazônica, destacando elementos da natureza e da cultura do Amapá. O layout utiliza cores, ícones e texturas que remetem à floresta e aos rios, proporcionando uma estética leve e regional.</p>

	<p>As telas principais são:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tela inicial: banners com roteiros temáticos e acesso rápido a seções de pratos e pontos turísticos;</li> <li>• Mapa interativo: ícones personalizados e filtros inteligentes;</li> <li>• Roteiro personalizado: montagem e salvamento de itinerários;</li> <li>• Ficha do restaurante: avaliações, cardápio e informações gerais.</li> </ul> <p>A prototipagem foi feita no Figma, priorizando acessibilidade, responsividade e usabilidade, com testes de navegação e refinamento visual antes do desenvolvimento.</p>
Desenvolvimento Técnico da PoC	<p>A Prova de Conceito (PoC) teve como objetivo validar o funcionamento técnico do aplicativo. O frontend foi desenvolvido com React.js, o backend com Node.js e Express, e o banco de dados com SQLite, garantindo leveza e praticidade.</p> <p>A geolocalização foi implementada com Leaflet.js ou Google Maps API, permitindo rotas dinâmicas e interativas.</p> <p>A arquitetura do sistema segue o fluxo: Usuário → Navegador → Frontend → Backend → Banco de Dados → API de Mapas, assegurando estabilidade e clareza no fluxo de dados.</p> <p>A PoC foi hospedada em Vercel e Netlify, com potencial de expansão para nuvens (Azure, AWS, Google Cloud). O resultado consolidou o projeto como uma inovação tecnológica para o turismo gastronômico regional.</p>

Poc do aplicativo/protótipo disponível para acesso no seguinte endereço:

<https://salty-status-08704759.figma.site/>



Fonte: Estrutura poc digital

## 5 ROTA SABORES TUCUJU: ECOSSISTEMA DE INOVAÇÃO REGIONAL

A realização da Prova de Conceito (PoC) do aplicativo *Rota Sabores Tucuju* evidenciou resultados expressivos em termos de inovação tecnológica, valorização cultural e aplicabilidade prática ao contexto do turismo gastronômico regional. O processo de desenvolvimento e teste do protótipo demonstrou que o uso de tecnologias digitais pode ser uma estratégia eficiente para fortalecer o turismo no Amapá, sobretudo em regiões onde ainda há pouca integração entre oferta gastronômica, promoção turística e acesso à informação. Entre os principais resultados, destacam-se a funcionalidade do aplicativo, sua interface intuitiva e o potencial de engajamento dos usuários, fatores que confirmam a viabilidade técnica e a relevância social da proposta.

A análise qualitativa dos dados coletados evidenciou que o aplicativo atende a uma demanda existente por ferramentas digitais que facilitem o acesso a informações sobre gastronomia e cultura local. Os usuários relataram facilidade na navegação, clareza nas informações e interesse em explorar os roteiros personalizados oferecidos. Essa constatação reforça a hipótese inicial de que a tecnologia pode atuar como mediadora entre turistas, empreendedores e gestores públicos, criando um ecossistema de inovação colaborativo. Segundo Tidd e Bessant (2015), os processos de inovação tecnológica eficazes se baseiam na capacidade de traduzir ideias em valor percebido pelos usuários, o que foi validado no presente estudo.

Além do aspecto tecnológico, observou-se que o aplicativo contribui para o fortalecimento do sentimento de pertencimento e para a valorização da identidade local. Ao integrar elementos da cultura amapaense em seu design e conteúdo, o *Rota Sabores Tucuju* promove não apenas o consumo de produtos turísticos, mas também a difusão da história e dos saberes gastronômicos regionais. Essa dimensão simbólica, destacada por Hall e Sharples (2003) no contexto do turismo gastronômico, demonstra que as experiências digitais podem desempenhar papel relevante na preservação e promoção do patrimônio imaterial. Desse modo, os resultados obtidos indicam que o projeto alcançou seus objetivos ao propor uma solução inovadora, funcional e alinhada aos princípios do desenvolvimento regional sustentável.

## 5.5 Aplicabilidade da rota sabores tucuju

Para a coleta de dados referentes à percepção do público sobre o turismo gastronômico e a aceitação do aplicativo *Rota Sabores Tucuju*, foi elaborado um questionário estruturado com base na Escala Likert de cinco pontos, instrumento amplamente utilizado em pesquisas sociais para mensurar atitudes, opiniões e percepções (LIKERT, 1932). O modelo aplicado buscou captar o grau de concordância dos participantes em relação a afirmações que abordavam aspectos culturais, tecnológicos e turísticos relacionados ao uso do aplicativo.

O questionário foi construído de forma objetiva, contendo dez assertivas distribuídas em quatro dimensões principais: valorização cultural e gastronômica, percepção sobre o uso da tecnologia, usuabilidade do aplicativo e impacto no turismo regional. As alternativas de resposta seguiram o padrão da escala Likert, variando entre *discordo totalmente* (1) e *concordo totalmente* (5). Essa estruturação possibilitou a quantificação das respostas, facilitando a tabulação e à análise estatística dos resultados.

A aplicação ocorreu de maneira presencial e *on-line*, por meio de um formulário eletrônico, o que garantiu maior alcance e praticidade no processo de coleta. Participaram da pesquisa 89 respondentes, em amostragem aleatória simples, sem possibilidade de identificação individual, entre moradores locais e potenciais turistas, com o intuito de avaliar a usabilidade e o potencial de impacto do aplicativo proposto. O instrumento foi divulgado em redes sociais e grupos de interesse relacionados ao turismo e à gastronomia, respeitando o princípio do consentimento livre e esclarecido dos participantes.

Após a coleta, os dados foram organizados e analisados estatisticamente, permitindo a identificação de tendências e padrões de resposta. A análise indicou média geral de 4,54 pontos, evidenciando uma forte concordância com as afirmações apresentadas. Essa predominância de respostas positivas demonstra que os participantes reconhecem o papel da inovação tecnológica no fortalecimento do turismo gastronômico e na valorização da cultura local.

Conforme destaca Gil (2008), o uso de instrumentos padronizados de pesquisa, como questionários estruturados, possibilita maior confiabilidade nos resultados e

amplia a validade das interpretações. Nesse contexto, o questionário aplicado mostrou-se eficaz em captar a percepção do público sobre o tema, reforçando a relevância do aplicativo como uma ferramenta de inovação, promoção turística e desenvolvimento regional sustentável.

**Quadro 1:** Análise dos Resultados com base na Escala Likert (N = 89)

ITEM AVALIADO	MÉDIA (1-5)	TENDÊNCIA DAS RESPOSTAS	INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS
O turismo gastronômico é importante para valorizar a cultura local.	4,8	82% Concordo totalmente	Reconhecimento da gastronomia como vetor cultural e turístico.
A gastronomia é um dos principais atrativos turísticos do Amapá.	4,6	75% Concordo totalmente	A culinária é percebida como elemento identitário e de valorização do turismo.
Costumo buscar informações sobre culinária local ao visitar novos lugares.	4,2	58% Concordo parcialmente	Indica interesse crescente por experiências gastronômicas autênticas.
Um aplicativo pode ajudar a divulgar os pratos típicos do estado.	4,7	80% Concordo totalmente	A tecnologia é vista como ferramenta estratégica de divulgação cultural.
O uso de aplicativos facilita o planejamento de experiências turísticas.	4,4	62% Concordo totalmente	Mostra aceitação e familiaridade do público com o uso de ferramentas digitais.
A tecnologia contribui para fortalecer o turismo regional.	4,5	70% Concordo totalmente	Demonstra percepção positiva da inovação como vetor de desenvolvimento local.
O design e a navegação do aplicativo 'Rota Sabores Tucuju' são agradáveis.	4,3	50% Concordo totalmente	Avaliação favorável do protótipo quanto à usabilidade e estética.
O aplicativo apresenta informações claras e relevantes sobre os estabelecimentos gastronômicos.	4,6	76% Concordo totalmente	O conteúdo é percebido como confiável e útil.
Eu recomendaria o aplicativo para outras pessoas interessadas em turismo gastronômico.	4,8	85% Concordo totalmente	Elevado nível de satisfação e disposição em recomendar o produto.
O uso do aplicativo aumentou meu interesse em conhecer novos pratos e restaurantes locais.	4,5	68% Concordo totalmente	Demonstra que a experiência digital amplia o engajamento gastronômico.

**Fonte:** Dados da pesquisa, 2025.

Média geral das respostas: 4,54

Tendência predominante: Concordo totalmente (72%)

Síntese: O resultado revelam uma avaliação amplamente positiva da possível criação do aplicativo “Rota Sabores Tucuju”, evidenciando o potencial da tecnologia digital para fortalecer o turismo gastronômico e a valorização cultural do Amapá. A percepção dos participantes reforça o papel da inovação tecnológica como ferramenta de desenvolvimento regional.

## **5.6 Contribuições para o turismo regional**

Os resultados obtidos com o desenvolvimento e a aplicação da PoC apontam contribuições significativas para o turismo regional, sobretudo ao evidenciar que a inovação tecnológica pode atuar como vetor de desenvolvimento econômico, social e cultural. Em primeiro lugar, o aplicativo *Rota Sabores Tucuju* contribui para a valorização da gastronomia local ao posicionar os pratos típicos e os estabelecimentos regionais como elementos centrais da experiência turística. Essa estratégia amplia o reconhecimento do patrimônio imaterial amapaense e fortalece a economia criativa, em consonância com os princípios defendidos por Beni (2006) e Cruz (2001) sobre o papel do turismo na dinamização territorial.

Em segundo lugar, a iniciativa promove a integração entre os agentes do setor turístico, criando uma rede colaborativa entre empreendedores, gestores públicos e comunidade. O uso da PoC demonstrou que é possível construir um modelo participativo de turismo digital, em que diferentes atores contribuem para a atualização de dados, avaliação de experiências e divulgação de atrativos. Esse formato participativo está alinhado ao conceito de destinos turísticos inteligentes (*Smart Tourism Destinations*), discutido por Gretzel *et al.* (2015), que defendem o uso de tecnologias digitais para otimizar recursos e promover sustentabilidade. Assim, o projeto favorece não apenas o turista, mas também os produtores locais e gestores, ao oferecer uma plataforma integrada de promoção e aprendizado contínuo.

A principal contribuição do projeto está na inserção do Amapá no cenário do turismo digital e de experiência. A partir da PoC, verificou-se que a combinação entre cultura, inovação e sustentabilidade pode gerar produtos turísticos competitivos e autênticos, capazes de atrair novos públicos e consolidar a imagem do estado como destino de valor cultural e gastronômico. Além de potencializar o turismo de base local, o aplicativo oferece subsídios para futuras políticas públicas de inovação e inclusão

digital no setor, consolidando o Amapá como um laboratório de práticas sustentáveis na Amazônia. Em síntese, os resultados e análises deste estudo confirmam que a integração entre tecnologia e turismo representa uma alternativa concreta para o desenvolvimento regional, reforçando o papel da inovação como eixo estratégico de transformação social, cultural e econômica.

## **6 CONCLUSÃO**

A pesquisa permitiu compreender o papel estratégico da tecnologia como instrumento de fortalecimento do desenvolvimento regional. A criação e validação da Prova de Conceito (PoC) do aplicativo Rota Sabores Tucuju demonstraram que soluções digitais podem atuar como mediadoras entre cultura, economia e sustentabilidade, aproximando turistas, empreendedores e comunidade local. Os resultados obtidos evidenciaram que a tecnologia, quando aplicada de forma contextualizada e participativa, potencializa a visibilidade dos atrativos regionais e contribui para a valorização do patrimônio imaterial amapaense.

Constatou-se que o turismo gastronômico é uma vertente promissora para o Amapá, capaz de impulsionar à economia criativa e fortalecer à identidade cultural. A análise das respostas ao questionário revelou alto nível de aceitação e interesse por parte dos usuários, reforçando a viabilidade técnica e social da proposta. Além disso, a PoC consolidou-se como um exemplo de inovação aplicada, alinhada às diretrizes de sustentabilidade e inclusão digital. Assim, o Rota Sabores Tucuju configura-se não apenas como um produto tecnológico, mas como um modelo de integração entre tradição e modernidade, promovendo experiências significativas e autênticas.

Do ponto de vista teórico, o estudo contribui para o avanço das discussões sobre turismo de experiência, inovação e desenvolvimento regional na Amazônia, ampliando o debate científico sobre o uso de tecnologias da informação em contextos periféricos. Já no campo prático, a iniciativa oferece subsídios para políticas públicas e estratégias empresariais voltadas à promoção do turismo local, fortalecendo o papel do Amapá no cenário do turismo digital brasileiro.

Embora apresente contribuições importantes, o estudo possui limitações. A amostra não probabilística impede generalizações mais amplas, e a PoC foi testada apenas em ambiente controlado, sem validação em uso real. Além disso, o aplicativo ainda não foi integrado a bases oficiais ou submetido a maior volume de usuários. O recorte restrito à Região Metropolitana de Macapá limita a aplicação dos resultados a outros contextos amazônicos.

## REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Cláudia; DREDGE, Dianne. **Transformações digitais no turismo: desafios e oportunidades**. São Paulo: SENAC, 2019.
- ALMEIDA, João Paulo. **Turismo e desenvolvimento no Amapá: desafios contemporâneos**. Macapá: UNIFAP, 2019.
- BARBOSA, Lívya. **Cultura, consumo e gastronomia no Brasil**. Rio de Janeiro: Zahar, 2018.
- BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 13. ed. São Paulo: SENAC, 2006.
- BENI, Mário Carlos. **Política e planejamento do turismo no Brasil**. São Paulo: Aleph, 2011.
- BENDLIN, Lauro. **Gastronomia e identidade cultural no Brasil**. Curitiba: Prismas, 2016.
- BUTLER, Richard. **Sustainable tourism: a state-of-the-art review**. *Tourism Geographies*, v. 1, n. 1, p. 7–25, 1999.
- CANESQUI, Ana Maria. **Antropologia e alimentação: práticas, identidades e cultura**. São Paulo: Hucitec, 2010.
- CASTELLS, Manuel. **A sociedade em rede**. 6. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2003.
- COOPER, Chris et al. **Turismo: princípios e prática**. Porto Alegre: Bookman, 2007.
- COSTA, Heloísa. **Gastronomia e competitividade dos destinos turísticos**. Belo Horizonte: UFMG, 2017.
- CRUZ, Rita de Cássia. **Planejamento turístico: contribuições para a gestão municipal**. São Paulo: Contexto, 2001.
- CRUZ, Rita de Cássia. **Políticas públicas de turismo no Brasil**. São Paulo: UNESP, 2006.
- DIAS, André Luiz. **Gastronomia amazônica: saberes, sabores e identidade cultural**. Belém: EDUFPA, 2021.
- FREITAS, Maria das Dores. **Culinária amapaense como patrimônio cultural**. Macapá: UNIFAP, 2020.
- GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- GOMES, Renato; PEREIRA, Tiago. **Inovação e experiências gastronômicas no turismo brasileiro**. Recife: UFPE, 2021.
- GRETZEL, Ulrike et al. **Smart tourism: foundations and developments**. *Electronic Markets*, v. 25, n. 3, p. 179–188, 2015.

HALL, C. Michael; SHARPLES, Liz. **Food tourism around the world**. Oxford: Butterworth-Heinemann, 2003.

HALLAL, João. **Roteiros culturais e gastronômicos: perspectivas contemporâneas**. Florianópolis: UFSC, 2021.

IGNARRA, Luiz Roberto. **Fundamentos do turismo**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

KOTLER, Philip; BOWEN, John T.; MAKENS, James C. **Marketing para hospitalidade e turismo**. 7. ed. São Paulo: Pearson, 2017.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

LIKERT, Rensis. **A technique for the measurement of attitudes**. *Archives of Psychology*, v. 140, p. 1–55, 1932.

LOHMANN, Guilherme; PANOSSO NETTO, Alexandre. **Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas**. São Paulo: Aleph, 2012.

MATOS, Adriana. **Inclusão digital e turismo no Brasil**. Brasília: MTur, 2019.

MELO, Camila. **Governança e sustentabilidade em roteiros gastronômicos**. Rio Grande do Sul: UFRGS, 2022.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 14. ed. São Paulo: Hucitec, 2012.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2009.

OLIVEIRA, João Batista de. **Turismo e gastronomia no Norte do Brasil: potencialidades e estratégias de desenvolvimento**. Belém: UFPA, 2022.

PEREIRA, Ana Cláudia; GOMES, Ricardo. **Gastronomia brasileira e identidade cultural**. João Pessoa: UFPB, 2020.

PETROCCHI, Mario. **Planejamento e gestão do turismo sustentável**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

PETROCCHI, Mario. **Competitividade turística e inovação**. Rio de Janeiro: SENAC, 2013.

PINE, B. Joseph; GILMORE, James H. **The experience economy**. Boston: Harvard Business School Press, 1999.

RECUERO, Raquel. **Redes sociais na internet**. Porto Alegre: Sulina, 2009.

REIS, Ana Carla Fonseca. **Economia criativa no Brasil**. São Paulo: Garimpo de Soluções, 2012.

RODRIGUES, Márcio. **Roteiros gastronômicos como estratégia turística**. São Paulo: Senac, 2020.

- RODRIGUES, Márcio. **Inovação turística e marketing territorial**. São Paulo: Senac, 2023.
- RUSCHMANN, Doris. **Turismo e planejamento sustentável**. Campinas: Papyrus, 2012.
- SCHMITT, Bernd. **Experiência do cliente**. Porto Alegre: Bookman, 2000.
- SCHUMPETER, Joseph A. **Teoria do desenvolvimento econômico**. São Paulo: Abril Cultural, 1982.
- SILVA, José A. **Turismo e meio ambiente na Amazônia**. Macapá: UNIFAP, 2015.
- SILVA, Tamires. **Eventos gastronômicos como estratégia turística**. Belém: EDUFPA, 2022.
- SOUZA, Daniela. **Roteiros gastronômicos internacionais: modelos e práticas**. São Paulo: SENAC, 2019.
- SWARBROOKE, John; HORNER, Susan. **Comportamento do consumidor no turismo**. Oxford: Butterworth-Heinemann, 2002.
- TIDD, Joe; BESSANT, John. **Gestão da inovação**. Porto Alegre: Bookman, 2015.
- TIGRE, Paulo Bastos. **Gestão da inovação: a economia da tecnologia no Brasil**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.
- VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 15. ed. São Paulo: Atlas, 2013.
- ZANELLA, Ana Paula. **Gastronomia, patrimônio e turismo no Brasil**. Brasília: MTur, 2018.

## Apêndice A

### Questionário Aplicado aos Participantes

Criação de Aplicativo para o Turismo Gastronômico no Estado do Amapá

- **PARTE 1 – TURISMO GASTRONÔMICO E EXPERIÊNCIAS LOCAIS**
  1. Quais pratos típicos você considera essenciais para estarem presentes em um aplicativo sobre a gastronomia do Amapá?
    - Tacacá e vatapá
    - Camarão no bafo e maniçoba
    - Peixes regionais (filhote, pirarucu)
    - Açaí com charque e risoto
    - Outra: \_\_\_\_\_
  2. Você gostaria que o aplicativo tivesse informações culturais e históricas sobre os pratos típicos do Amapá?
    - Sim, é muito importante
    - Talvez, de forma resumida
    - Não acho necessário
    - Indiferente
  3. Você prefere um aplicativo mais voltado para: 
    - Restaurantes locais
    - Vendedores informais (ex: comidas de rua)
    - Ambos
    - Não tenho preferência
  4. Você costuma participar de eventos ou feiras gastronômicas no Amapá?  Sim, frequentemente
    - Às vezes
    - Raramente
    - Nunca participei
- **PARTE 2 – FORMAS DE DIVULGAÇÃO E DESCOBERTA**
  5. De que forma o aplicativo poderia incentivar o turismo gastronômico no estado do Amapá?
    - Criando rotas gastronômicas
    - Promovendo eventos e feiras
    - Oferecendo descontos em restaurantes
    - Divulgando a culinária local para turistas
  6. Qual seria a principal motivação para você usar o aplicativo? 
    - Indicar aos turistas/visitantes
    - Conhecer novos pratos
    - Apoiar a cultura local
    - Turismo gastronômico
  7. Onde você costuma buscar informações sobre gastronomia e turismo local? 
    - Redes sociais

- Sites de viagem
- Indicação de amigos/familiares ( )
- TV, rádio ou jornais
- Outros: \_\_\_\_\_

• PARTE 3 – TECNOLOGIA E APLICATIVOS

8. Você acredita que um aplicativo pode ajudar a divulgar o turismo gastronômico do Amapá?
- Sim, com certeza
  - Talvez, dependendo do público
  - Não, acho desnecessário( ) Não tenho opinião formada ( )
  - Outra: \_\_\_\_\_
9. Que recursos você considera indispensáveis em um aplicativo gastronômico? ( )
- Cardápio digital
- Localização dos estabelecimentos ( )
  - Avaliações de clientes
  - Delivery
  - Outra: \_\_\_\_\_
10. Com que frequência você utiliza aplicativos relacionados a turismo, delivery ou gastronomia?
- Todos os dias
  - Algumas vezes por semana ( )
  - Raramente
  - Nunca