





## TECNOLOGIAS INTERATIVAS EM EVENTOS: TENDÊNCIAS, BENEFÍCIOS E RISCOS PARA OS FESTIVAIS GASTRONÔMICOS

INTERACTIVE TECHNOLOGIES IN EVENTS: TRENDS, BENEFITS AND RISKS FOR GASTRONOMY  
FESTIVALS

TECNOLOGÍAS INTERACTIVAS EN EVENTOS: TENDENCIAS, BENEFICIOS Y RIESGOS PARA LOS  
FESTIVALES GASTRONÓMICOS

**Amanda Mirely Cipriano Soares Tomé<sup>1</sup>**   
**Deise Cristina Gomes da Silva<sup>1</sup>**   
**Jéssica Alves da Silva<sup>1</sup>**   
**Luiz Mendes Filho<sup>1</sup>** 

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, RN, Brasil

### RESUMO:

**Objetivo** – O presente estudo tem como objetivo investigar a utilização de tecnologias interativas nos festivais gastronômicos, identificando as principais tendências, benefícios e riscos associados.

**Desenho/metodologia/abordagem** – Adotou-se a abordagem qualitativa, baseada em entrevistas semi-estruturadas com dez especialistas do setor de eventos e a pesquisa documental em sites oficiais. Os dados coletados foram analisados através da técnica de análise de conteúdo.

**Resultados** – Os resultados apontaram que as principais inovações tecnológicas incluem realidade virtual, realidade aumentada, pulseiras NFC e aplicativos interativos, que possibilitam experiências imersivas e personalizadas. Observou-se, ainda, a crescente integração de ferramentas voltadas à sustentabilidade no planejamento e execução dos eventos.

**Implicações práticas** – Entre os benefícios destacados estão o aumento da interatividade, a otimização operacional e a personalização da experiência do público.

**Originalidade/valor** – Foram apontados riscos, como a exclusão digital e a despersonalização do atendimento em função da automação.

**Limitações da pesquisa** – Considera-se que o uso de tecnologias interativas é essencial para aprimorar a experiência do consumidor e manter a competitividade dos eventos no cenário atual.

**Palavras-chave:** inovação tecnológica; tecnologia interativa; festival gastronômico; tendências; turismo.

### Informações Editoriais:

Double Blind Review

**Submissão:** 13/06/2025

**Avaliação:** 17/07/2025

**Aceite:** 14/01/2026

### Editor:

Dr. Luiz Carlos da Silva Flores

### Assistente Editorial:

Rafaela Cardoso

### Disponibilidade dos dados:

Os dados podem ser solicitados aos autores.

## ABSTRACT:

**Purpose** – The present study aims to investigate the use of interactive technologies in gastronomic festivals, identifying the main trends, benefits and associated risks.

**Design/methodology/approach** – A qualitative approach was adopted, based on semi-structured interviews with ten event industry specialists and documentary research on official websites. The collected data were analyzed using content analysis.

**Findings** – The results indicated that the main technological innovations include virtual reality, augmented reality, NFC wristbands, and interactive applications, which enable immersive and personalized experiences. Furthermore, a growing integration of sustainability-oriented tools in event planning and execution was observed.

**Practical implications** – Benefits are increased interactivity, operational optimization, and personalization of the audience experience.

**Originality/value** – Risks such as digital exclusion and depersonalization of customer service due to automation were also identified.

**Research limitations** – The study considers that the use of interactive technologies is essential to enhance the consumer experience and maintain the competitiveness of events in the current context.

**Keywords:** technological innovation; interactive technology; gastronomy festival; trends; tourism.

## RESUMEN:

**Propósito:** El presente estudio tiene como objetivo investigar la utilización de tecnologías interactivas en los festivales gastronómicos, identificando las principales tendencias, beneficios y riesgos asociados.

**Diseño/metodología/enfoque** – Se adoptó un enfoque cualitativo, basado en entrevistas semiestructuradas con diez especialistas del sector de eventos y en la investigación documental en sitios web oficiales. Los datos recopilados fueron analizados mediante la técnica de análisis de contenido.

**Hallazgos:** Los resultados señalaron que las principales innovaciones tecnológicas incluyen la realidad virtual, la realidad aumentada, las pulseras NFC y las aplicaciones interactivas, que posibilitan experiencias inmersivas y personalizadas. Asimismo, se observó una creciente integración de herramientas orientadas a la sostenibilidad en la planificación y ejecución de los eventos.

**Implicaciones prácticas:** Entre los beneficios destacados se encuentran el aumento de la interactividad, la optimización operativa y la personalización de la experiencia del público.

**Originalidad/valor:** Se señalaron riesgos como la exclusión digital y la despersonalización de la atención debido a la automatización.

**Limitaciones de la investigación:** Se considera que el uso de tecnologías interactivas es esencial para mejorar la experiencia del consumidor y mantener la competitividad de los eventos en el contexto actual.

**Palabras Clave:** innovación tecnológica; tecnología interactiva; festival gastronómico; tendencias; turismo.

## INTRODUÇÃO

O turismo é uma das atividades mais dinâmicas e de acelerado crescimento da contemporaneidade e tem sido influenciado pela Tecnologia de Informação e Comunicação (TICs) desde a década de 1980. As TICs não apenas capacitaram os consumidores a identificar, personalizar e adquirir produtos turísticos, mas também promoveram a globalização da indústria ao fornecer ferramentas eficazes que permitem aos fornecedores desenvolver, gerenciar e distribuir suas ofertas globalmente (Buhalis, 1998).

No segmento de eventos, novas ferramentas tecnológicas, sobretudo as derivadas da internet, como *emails*, redes sociais, equipamentos para monitoramento e apresentações virtuais, têm sido incorporadas na organização e execução dos acontecimentos programados, visando a otimizar processos, melhorar a experiência dos participantes e ampliar o alcance das ações de *marketing* (Turban & Volonino, 2013; Clericuzi, Souza, & Silva, 2023). Ademais, 63% das associações e organizações sem fins lucrativos já utilizam a Inteligência Artificial (IA) para planejar e organizar eventos (WhitePaper, 2024).

Nos festivais gastronômicos, eventos culturais de relevância socioeconômica para o contexto nacional (Associação Brasileira de Promotores de Eventos [ABRAPE], 2024), as tecnologias interativas têm sido empregues na tentativa de diversificar as formas de engajamento dos participantes e de torná-las mais significativas. Apesar disso, muitas objeções são ressaltadas quanto ao uso dessas novas tecnologias no âmbito do consumo turístico, especialmente quanto ao aspecto de insegurança de dados, privacidade, dependência tecnológica e outros vieses advindos da automação (Buhalis & Law, 2008; Buhalis, 2019; Webster & Ivanov, 2019). Outrossim, essa discussão, no âmbito dos festivais, ainda é incipiente na literatura nacional e internacional, bem como não é específica no que se refere à identificação e à aplicação de dispositivos interativos em tais eventos.

Diante desse cenário, emerge a seguinte questão-problema: quais tecnologias interativas têm sido utilizadas em festivais gastronômicos e de que forma elas se manifestam? O presente estudo tem como objetivo central investigar a utilização de tecnologias interativas nos festivais gastronômicos, identificando as principais tendências, benefícios e riscos associados. Dessa forma, foi necessário realizar uma consulta com dez especialistas e formadores do setor de eventos, bem como analisar sites específicos e documentos oficiais, a fim de identificar as principais tendências de dispositivos interativos no âmbito desses eventos culturais, bem como suas aplicações; assim como verificar os principais benefícios e riscos no que tange à aplicação de tais dispositivos e tecnologias nos festivais gastronômicos.

## FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

### Eventos Culturais: interfaces dos festivais gastronômicos

O conceito de eventos está associado a um acontecimento importante e especial, ocorrido em período único, cujo sucesso depende de um planejamento e organização bem orientados para o público-alvo. Em 1998, Beni já concebia os eventos como acontecimentos programados capazes de incentivar a atividade turística, e que tinham orientação para a divulgação, a comercialização e o desenvolvimento de atividades científicas, culturais, desportivas e assistenciais. Na contemporaneidade, Zanella (2008), em uma mesma concepção, destaca que:

Evento é uma concentração ou reunião formal e solene de pessoas e/ou entidades realizada em data e local especial, com objetivo de celebrar acontecimentos importantes e significativos e estabelecer contatos de natureza comercial, cultural, esportiva, social, familiar, religiosa, científica, entre outros (Zanella, 2008, p. 1).

Dessa forma, compreende-se que os eventos são programações com objetivos diversos, data e local pré-definidos, que visam à reunião de pessoas com interesses em comum. Matias (2004) destaca que os eventos são fenômenos que remontam à Antiguidade (fase de 4000 a.C. até a 476 a.C.) e que se estendem por diferentes períodos da história da civilização humana, alcançando a contemporaneidade. Ao longo dessa trajetória, eles foram incorporando características econômicas, sociais e políticas das sociedades de cada época. Na Antiguidade – um dos períodos mais significativos para entender a origem dos eventos na sociedade global –, as pessoas viajavam para tratar de questões pessoais, participar de cerimônias oficiais e religiosas (como as cerimônias faraônicas e o cerimonial chinês), além de prestigiar os Jogos Olímpicos, realizados pela primeira vez em 776 a.C., em Olímpia, na Grécia.

Além disso, Agnolon (2013) relata que nesse período aconteciam também as Festas Saturnálias, das quais derivaram o atual carnaval. Eram eventos capazes de atrair inúmeros espectadores, assim como denotavam relevância por marcar o fim do ano agrário e religioso, havendo ainda uma grande inversão social – senhores serviam a seus servos. Ao longo do tempo, os eventos constroem-se como fenômenos sociais e organizacionais que ocorrem em espaços públicos ou privados, servindo como plataforma para interação, celebração e desenvolvimento de experiências (Oklobdžija, 2015; Duignan, 2023).

Britto e Fontes (2002) indicam que, para fins de classificação, os eventos são considerados de acordo com os seguintes aspectos: categoria, área de interesse, localização, características estruturais, porte, data, perfil, espacialidade e tipologia. Outros autores classificam os eventos por natureza (culturais, esportivos, musicais, corporativos, festivais, gastronômicos, etc.), escala (locais, regionais, nacionais, internacionais, megaeventos), público-alvo e objetivos (Akhundova, 2023; Kokoreviča, 2023).

Na área de interesse, são destacados propósitos, como artístico, científico, cultural, cívico e desportivo. Os eventos culturais atendem ao público que busca experiência relativa à cultura, englobando “todas as formas de expressão do homem: o sentir, o agir, o pensar, o fazer, bem como as relações entre os seres humanos e destes com o meio ambiente” (Mtur, 2010, p. 11). Logo, os eventos culturais podem ser contextualizados como sendo experiências únicas, que podem criar uma atmosfera social e espacial para o desenvolvimento de relações humanas, com a finalidade de transmitir objetivos concretos para uma determinada população (Reverté & Izard, 2011; Gohr et al., 2013; Veiga, 2017). São exemplos: festivais de música, gastronômicos, de teatro, de folclore e de cinema, exposições de arte, lançamentos de livros (Britto & Fontes, 2002; Martin, 2003).

Os eventos culturais na modalidade de festivais gastronômicos têm sido reconhecidos como estratégias relevantes para a diversificação da oferta turística local, além de representar uma tendência significativa de *marketing* e de expansão do mercado de alimentos e bebidas (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas [SEBRAE], 2023). Trata-se de eventos multifacetados que celebram a culinária e a cultura alimentar de uma região, com potencial de atrair turistas e impulsionar a economia local (Tran et al., 2023).

Nesse contexto, os festivais gastronômicos materializam o interesse contemporâneo por experiências vinculadas à gastronomia. Sua difusão decorre de um crescente movimento em busca de valorização das práticas alimentares tradicionais, associado ao desejo de experimentar sabores autênticos e produtos enraizados em identidades locais. Constituem, assim, uma resposta à padronização cultural imposta pela industrialização e pela globalização, inserindo-se em um movimento mais amplo de valorização do turismo de experiência e das singularidades territoriais (MTur, 2022).

Medeiros e Santos (2009) asseveram que esses eventos podem gerar consideráveis implicações socioculturais, físicas, ambientais, políticas e econômicas para as comunidades receptoras. Como efeitos benéficos, tem-se a revitalização das tradições locais, vivência compartilhada, aumento da consciência ambiental, legado de infraestrutura, visibilidade internacional, promoção de investimentos, promoção de destinos e incremento do turismo, aumento do tempo de permanência do turista e geração de emprego para pessoas locais. Entre os malefícios, danos relativos ao abuso de drogas, deslocamento social, destruição de patrimônio e poluição foram destaques.

Pedron e Souza (2018), ao analisarem os impactos dos festivais gastronômicos na Zona da Mata de Minas Gerais, destacam que esses eventos promovem o fomento da economia local, especialmente durante as baixas temporadas, funcionando como uma estratégia eficaz para aumentar a produtividade do comércio e o movimento nos bares locais. Além de impulsionar a economia, os festivais também valorizam a cultura local. Embora esses eventos tragam impactos positivos, como o aumento da lucratividade e da renda, também apresentam desafios, especialmente em relação aos investimentos em infraestrutura, que muitos acreditam ser de competência do setor público.

Batista e Bastos (2024) enfatizam ainda que os festivais gastronômicos são capazes de valorizar os aspectos culturais e a salvaguarda do patrimônio imaterial local. Salientando que a transmissão de conhecimentos culturais e o domínio dos ofícios relacionados às iguarias oferecidas não apenas influenciam o planejamento e a organização de festejos, como Festa do Queijo do Serro e o Festival da Quitanda de Congonhas, mas também promovem um maior entendimento e apreciação da manifestação cultural local.

## Transformações Tecnológicas no Turismo: implicações nos festivais gastronômicos

Os avanços tecnológicos estão provocando mudanças significativas no setor de turismo, permitindo que os agentes turísticos tradicionais e novos intervenientes desenvolvam mercados diferenciados, ofertas, práticas de gestão e estratégias competitivas (Sigala, 2018). Buhalis (2000) enfatiza a influência das Tecnologias e Comunicações (TICs) no setor do turismo, as quais possibilitaram novas práticas e segmentos de negócios:

A atividade turística vem sofrendo influências e mudanças significativas a partir do incremento das Tecnologias de Informação e Comunicações (TICs), há mais de 20 anos elas revolucionaram a indústria do turismo e alteraram a competitividade das organizações e destinos, resultando o que resultou em novas práticas, novas áreas de pesquisa e novos modelos de negócios (Buhalis, 2000, p. 2).

Nesse contexto de inovação tecnológica, as companhias aéreas foram pioneiras ao reconhecer a importância de otimizar seus processos operacionais. Ainda na década de 1970, elas adotaram os Sistemas de Reservas de Computadores (CRSs), que proporcionaram maior competitividade e flexibilidade para o estabelecimento de horários e tarifas, permitindo um tratamento eficiente, rápido, barato e preciso de inventariação (Buhalis, 2000; Buhalis & Law, 2008; Buhalis, 2019).

No final da década de 1980, momento em que os operadores turísticos atentaram para as possibilidades de diversificar a distribuição de seus produtos e serviços, a implementação dos Sistemas de Distribuição Global (GDSs), seguido pelo desenvolvimento da internet no final da década de 1990, resultou na transformação exponencial das práticas operacionais e estratégias da indústria (Buhalis, 2000).

Na atualidade, o papel das tecnologias no turismo é multifacetado e, conforme Sigala (2018), essas soluções digitais funcionam como meios de expressão individual, instrumentos de apoio à decisão e fontes de inteligência de mercado voltadas à coleta e ao processamento de informações estratégicas. Exercem também função formativa, ao oferecerem recursos de *e-learning*, que promovem aprendizagem contínua em formatos orientados ou de autosserviço. Paralelamente, contribuem para a automação de tarefas previsíveis, ao mesmo tempo em que fortalecem o trabalho humano ao qualificar processos decisórios. Ademais, representam elementos capazes de redefinir práticas no setor, ao permitir novos modelos de negócio, transformar experiências turísticas e criar plataformas de cocriação que fornecem infraestrutura e conectividade para a participação ativa de diferentes agentes na geração de valor.

Zaratin (2013) destaca que, no âmbito do segmento de Eventos, três mudanças significativas foram observadas especialmente na realização das feiras. Primeiramente, a gestão desses eventos passou a ser realizada pela internet, o que os tornou mais rápidos, econômicos e fáceis de desenvolver. Em segundo lugar, as mídias sociais estão transformando a

forma como os eventos são gerenciados e promovidos. Por último, a tecnologia está se tornando cada vez mais integrada às reuniões, impulsionada pelo aumento do uso de dispositivos móveis.

De forma mais enfática, Barcellos (2009), Turban e Volonino (2013) e Costa (2019) destacam que as principais tecnologias utilizadas pelas empresas de eventos incluem soluções baseadas na internet, como *emails* e redes sociais, que facilitam a comunicação organizacional. Além disso, essas empresas utilizam tecnologias para funções de agendamento de horários, planejamento e transferência de dados, proporcionando maior eficiência aos empreendedores. Equipamentos como projetores, microfones sem fio, minicomputadores e impressoras de etiquetas também são comuns. Algumas organizações vão além, adotando sistemas avançados de gerenciamento de dados para a emissão inteligente de credenciais e certificados, e implementando programas inovadores com bancos de dados online para oferecer soluções diferenciadas.

Clericuzi, Souza e Silva (2021) discutem ainda que a evolução tecnológica e o aumento do uso de celulares têm transformado a organização de eventos. Os dispositivos móveis têm se tornado essenciais, permitindo que os organizadores utilizem a internet e as redes sociais para divulgar informações de maneira prática e eficiente. No entanto, a importância dos meios tradicionais de divulgação, como televisão, rádio e jornais, ainda é significativa, pois continuam a desempenhar um papel importante na promoção dos eventos.

No Rock in Rio, um dos maiores festivais de música e entretenimento do mundo, as experiências tecnológicas, como ingressos digitais, 5G no Parque Olímpico, segurança avançada (câmeras convencionais, térmicas e noturnas para monitoramento), tecnologias *Computer Generated Imagery [CGI]*, para projeções de imagens e animações 3D, e outras, foram inseridas no evento, a fim de melhorar a interação e vivência dos participantes (Cryptoid, 2014; Rock in Rio, 2025).

No âmbito de significativos festivais gastronômicos nacionais, observa-se uma crescente utilização de recursos tecnológicos, sobretudo voltados para o *marketing* e a promoção. O Festival Gastronômico Comida di Buteco, realizado há 24 anos em diversas regiões do país, emprega plataformas digitais como *websites*, Instagram, Facebook, Twitter e Symply para a divulgação, promoção e gestão do evento (Comida di Buteco, 2024).

De forma semelhante, o Brasil Restaurant Week, presente em mais de 20 cidades, utiliza tecnologias como *QR Codes*, *websites*, Instagram, *drones* para captação de imagens e vídeos, além do WhatsApp, com foco estratégico em ações de *marketing* digital (Restaurante Week, 2024). O evento Brasil Sabor, com mais de 17 anos de existência em 79 cidades, também recorre a tecnologias como *websites*, Instagram, Facebook, uma revista eletrônica e ferramentas de geração de vídeos e imagens, visando à ampliação de seu alcance e a efetivação das suas ações promocionais (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, 2024).

Compreende-se, então, que as tecnologias introduzidas em eventos nacionais são majoritariamente empregadas para a efetivação de atividades de promoção e *marketing*. Entretanto, autores como Fusté-forné (2021), Abdallah (2023) e Taneja et al. (2023), salientam outras possibilidades de uso em serviços alimentício, incluindo a utilização da Inteligência Artificial (IA), *softwares* avançados, aplicativos interativos e atendimento físico robotizado.

Ademais, Zhu e Chang (2020) e Fusté-Forné (2021) enfatizam que os robôs têm sido operados crescentemente nos serviços gastronômicos, no intuito de proporcionar experiências inovadoras e seguras para seus usuários. Existe uma tendência para robôs chefs de cozinha e garçons, entretanto, isso implica também grandes desafios gerenciais, haja vista que há uma percepção de desumanização para a atmosfera da hospitalidade gastronômica por parte de consumidores pontuais.

## METODOLOGIA

O presente estudo possui caráter descritivo-exploratório, com abordagem qualitativa, visando a investigar a utilização de tecnologias interativas em festivais gastronômicos, eventos que se destacam por sua relevância cultural e socioeconômica no cenário turístico brasileiro. A pesquisa descritiva busca caracterizar fenômenos e estabelecer relações entre variáveis, por meio da aplicação de técnicas padronizadas de coleta de dados, como entrevistas e análise documental, conforme argumenta Dencker (1998). Já a vertente exploratória, segundo Gil (2009), permite aprofundar a compreensão sobre o objeto de estudo e elaborar hipóteses para interpretar sua complexidade.

A estratégia metodológica adotada contemplou a realização de entrevistas semiestruturadas com dez especialistas do setor de eventos, selecionados intencionalmente com base em critérios pré-estabelecidos, prática recomendada em estudos qualitativos quando se busca acessar participantes com experiência diretamente relacionada ao fenômeno investigado, uma vez que podem processar informações de qualidades, firmadas em dados específicos e significativas em imersão (Gil, 2009; Busetto, Wick, & Gumbinger, 2020). Para essa seleção, foram considerados critérios determinantes: atuação

profissional na área de eventos; formação técnica ou superior em eventos e/ou turismo; e experiência mínima de cinco anos em atividades relacionadas à organização, produção ou consultoria de eventos, incluindo festivais gastronômicos. Esses pré-requisitos orientaram a definição dos entrevistados, assegurando que todos apresentassem trajetórias compatíveis com os objetivos do estudo.

Além dos critérios gerais, foram adotados parâmetros de inclusão e exclusão. Assim, foram incluídos profissionais com participação comprovada em projetos, ações ou funções associadas à operação ou ao planejamento de eventos e que demonstraram conhecimento sobre aplicações tecnológicas no setor. Foi requisito também a disponibilidade para a entrevista entre os dias 1º e 15 de setembro de 2024 e a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Na ocasião, foram excluídos indivíduos que não atendiam ao tempo mínimo de experiência estipulado, que atuavam exclusivamente em atividades acadêmicas sem vínculo prático com eventos ou que apresentavam impedimentos de agenda no período definido.

As entrevistas salientadas foram conduzidas de forma presencial ou mediadas por plataformas digitais (Google Meet e WhatsApp), conforme a disponibilidade dos participantes. O roteiro investigou a percepção dos especialistas sobre o uso de tecnologias no planejamento e na execução de eventos, com ênfase em dispositivos interativos, como realidade virtual, realidade aumentada, quiosques digitais, aplicativos móveis e pulseiras *Near Field Communication* – Comunicação por Campo de Proximidade (NFC).

Adicionalmente, foi aplicada uma escala de concordância de três pontos (concordo, nem concordo/nem discordo, discordo), a fim de mensurar as percepções dos participantes sobre os aspectos de interatividade, acessibilidade, inclusão, eficiência operacional e de *marketing*, privacidade de dados e custos operacionais (sinalizados em estudos de Buhalis & Law, 2008; Zaratini, 2013; Cerny & Donahoo, 2018; Sigala, 2018; Buhalis, 2019; Webster & Ivanov, 2019). As informações quantitativas obtidas foram analisadas por meio de estatística descritiva, com tabulação no Microsoft Excel e apresentação gráfica das frequências.

Complementando a coleta de dados primários, realizou-se uma pesquisa documental com o intuito de aprofundar a compreensão sobre o uso de tecnologias interativas no contexto dos festivais gastronômicos. Foram consideradas fontes institucionais e especializadas, incluindo a plataforma Sympia, considerada referência nacional na divulgação e comercialização de eventos, a partir da qual foram extraídas informações relevantes sobre ferramentas, funcionalidades e recursos tecnológicos aplicados à gestão e à experiência dos participantes.

Além disso, foram analisados dois documentos técnicos elaborados pelo Ministério do Turismo: o Estudo sobre Tendências de Turismo Gastronômico – Brasil 2030 – e o Catálogo de Soluções Tecnológicas para Destinos Turísticos Inteligentes. Esses documentos, ao conduzirem taticamente uma discussão acerca da interface inovação tecnológica, planejamento estratégico e políticas públicas no âmbito do setor turístico, viabilizaram a identificação de práticas consolidadas, algumas tendências e diretrizes relevantes para a aplicação de tecnologias digitais e interativas em eventos (exequíveis também nos festivais gastronômicos).

Os dados qualitativos (provenientes das entrevistas, consulta a sites e dos documentos) foram examinados por meio da técnica de análise de conteúdo (Bardin, 2011), a qual possibilitou a categorização temática e a identificação de padrões, recorrências e insights relevantes. Todo o processo investigativo foi conduzido em consonância com os princípios éticos da pesquisa científica, garantindo o consentimento livre e esclarecido dos participantes, o sigilo das informações e a transparência na apresentação dos resultados.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

### Impactos das tecnologias no Turismo e nos Eventos

Dez especialistas e formadores da área de Eventos foram convidados a discorrer sobre suas percepções acerca da influência das tecnologias no universo do Turismo e Eventos. A princípio a análise revelou que setenta por cento dos participantes possuem pós-graduação, enquanto vinte por cento têm exclusivamente a formação técnica e apenas dez por cento possuem graduação como nível máximo de escolaridade. Em relação ao tempo de experiência na área, quarenta por cento dos entrevistados atuam na área há exatamente cinco anos, dez por cento entre seis e dez anos, e cinquenta por cento tem mais de dez anos de experiência.

Compreende-se, assim, que os participantes possuem formação avançada e experiência na área, o que fortaleceu a maturidade e qualidade do conteúdo a ser discutido. Os inquiridos afirmaram em unanimidade que as Tecnologias da Informação e Comunicação (TICs) têm impactado o setor de eventos e turismo de maneira significativa. Os avanços foram percebidos em algumas áreas e campos temáticos, como o *Marketing*, a Sustentabilidade e a Experiência Turística. Houve forte menção no que se refere ao processo de autonomia e planejamento de viagens, assim como o observado no Quadro 1:

**Quadro 1 – Percepções acerca dos impactos das tecnologias em Turismo e Eventos**

<b>Você acredita que as tecnologias têm impactado e influenciado a área de Turismo? Se sim, de que forma?</b>	
E01	Sim. Aportes tecnológicos utilizados nos diversos tipos de eventos passaram a impactar não apenas as esperas de <i>marketing</i> e divulgação. Tecnologias mais avançadas já auxiliam, inclusive, em questões de sustentabilidade e viabilidade ambiental destes eventos.
E02	Sim, hoje, os consumidores turistas possuem muito mais informações na palma da mão através de ferramentas tecnológicas, isso implica em turistas mais exigentes e em busca de experiências mais eficazes.
E11	Sim, sem dúvida! A começar pela pesquisa e aquisição dos produtos turísticos. Os potenciais turistas, hoje, ao buscarem informações sobre determinado produto turístico, recorrem às redes sociais digitais em busca de informação; bem como se utiliza das chamadas Agências <i>Online</i> (OTAs) para adquiri-lo; tudo isso sem nenhum contato com os profissionais.
<b>Você acredita que, especificamente, o setor de Eventos foi impactado pelo avanço das Tecnologias da Informação e Comunicação (TICs)? Justifique sua resposta.</b>	
E03	Sim. Na empresa em que trabalho nós utilizamos <i>tablet</i> , impressora portátil (menor que a palma da mão), sistema de gerenciamento de eventos <i>online</i> , validação de ingressos/senhas a partir de <i>QR Code</i> , tudo isso através do avanço da tecnologia.
E08	Obviamente, não só o setor de Eventos, mas praticamente todos os setores da sociedade. Em se tratando de Eventos, recentemente participei de um evento de educação em que as palestras ocorriam de forma simultânea e a plateia utilizava um <i>headphone</i> , que era conectado de acordo com sua área de interesse.
E05	Sim, a automatização das tarefas de planejamento dos eventos, por meio de <i>software</i> , auxilia os profissionais em atividades que antes demandavam muito tempo. Além disso, a tecnologia permitiu a realização de eventos híbridos e <i>online</i> o que “salvou” o setor no período pandêmico.

Fonte: dados da pesquisa, 2024.

As alegações denotadas pelos especialistas demonstram que a incorporação das Tecnologias da Informação e Comunicação (TICs) transformam a maneira como os produtos turísticos são consumidos e ofertados. Os consumidores, antes dependentes de intermediários, agora desfrutam de maior autonomia, participando ativamente da pesquisa e aquisição de produtos turísticos. Essa mudança altera não apenas o comportamento dos consumidores, mas também redefine a relação com os fornecedores, promovendo a cocriação de valor.

Buhalis e Law (2008) ressaltam que as TICs não apenas facilitam essa autonomia, mas também tornam os usuários protagonistas da experiência turística, estabelecendo novas dinâmicas de interação e participação. Assim, os impactos das TICs consolidam-se de maneira duradoura, evidenciando sua relevância estratégica no desenvolvimento do setor turístico e na personalização da experiência do consumidor.

No que se refere especificamente ao segmento de eventos, a maioria destacou que as TICs têm contribuído para a agilidade e eficiência no planejamento, execução e divulgação dos eventos. Houve um consenso de que dispositivos tecnológicos, como *tablets*, telões interativos e sistemas de gerenciamento *online*, não só facilitam as operações logísticas, mas também enriquecem a experiência dos participantes. Esses apontamentos condizem com a observação de Cerny e Donahoo (2018), os quais indicam que o uso de dispositivos móveis e telas, envolve efetivamente os espectadores em eventos, proporcionando experiências personalizadas para públicos locais e remotos.

Uma publicação recente da Sympla (2025), uma *startup* de tecnologia especializada em soluções tecnológicas para eventos, salienta que a interatividade é uma forma de incentivar a participação/engajamento das pessoas. Algumas das principais vantagens de fazer uso dessa estratégia é ampliar a visibilidade do evento, promover a criação de memórias nos participantes, estimular o engajamento e gerar aproximação com o público. Mas, para que ela provoque o efeito desejado, é preciso investimento em inovação e criatividade, conscientização do público, disponibilização de espaço físico ou digital e fazer uso da tecnologia para obter os resultados necessários.

Além da interatividade, destaca-se também a incorporação de tecnologias sustentáveis na organização de eventos. O especialista 01 enfatiza que o uso dessas tecnologias tem potencial para viabilizar práticas mais sustentáveis, sobretudo no que tange à redução do impacto ambiental dos eventos. Nesse sentido, é importante considerar que a utilização das TICs, por si só, viabiliza a efetivação responsável nos eventos, minimizando danos para além da conjuntura socioambiental. Por exemplo, a implementação de códigos QR para menus ou divulgação de eventos e a substituição de *checklists* e comandas físicas por versões eletrônicas ajudam a reduzir o uso de papel, diminuindo a quantidade de lixo produzido e barateando custos.

Logo, por mais que o assunto tenha sido abordado de forma minoritária, observa-se uma crescente preocupação a nível global em organizar e promover eventos mais sustentáveis, com a expectativa de que essa prática se torne um padrão no planejamento de eventos em todo o mundo (Maciel et al., 2022). Quando a tecnologia é aplicada e gerida de maneira adequada, ela contribui para a mitigação dos impactos nos três pilares da sustentabilidade, tornando os eventos mais sustentáveis.

## Principais tendências tecnológicas nos festivais gastronômicos

As tendências são classificadas como: (a) de peso – impactos médios, dependendo da temporalidade, e grande previsibilidade, como o envelhecimento da população; (b) de mudança – impactos médios e média previsibilidade, como a dinâmica econômica; (c) incertezas críticas – impactos altos e pequena previsibilidade, como as tecnologias disruptivas, como a fusão do homem e a máquina (Kurzweil, 2018). As tendências denominadas de incertezas críticas, no contexto dos eventos, residem nas inovações tecnológicas e na forma da retomada do dinamismo econômico.

De forma geral, a plataforma Sympla (2025) sugere cinco tendências tecnológicas para a promoção de interatividade nos eventos, a partir de recursos tecnológicos, como jogos e *quizz*, fundamentados em dinâmicas lúdicas, que contribuem para a retenção da atenção dos participantes e favorecem a construção de vínculos com as marcas, conteúdos ou temáticas propostas. A utilização de realidade virtual e aumentada que transforma ações promocionais em experiências sensoriais imersivas, despertando a curiosidade e a participação ativa do público.

Complementarmente, totens interativos e aplicativos exclusivos vêm sendo incorporados como estratégias de mediação digital, oferecendo funcionalidades, como votações, mapas dinâmicos, agendas personalizadas e acesso em tempo real às informações do evento, promovendo maior autonomia e envolvimento dos participantes. Além disso, tecnologias como a projeção mapeada e o uso de *drones* têm se consolidado como recursos eficazes para promover experiências visuais e sensoriais em diferentes formatos de eventos. A projeção mapeada possibilita a ambientação de espaços por meio da reprodução de imagens em superfícies tridimensionais, criando atmosferas imersivas e impactantes. Os *drones*, por sua vez, além de atuarem na captação de imagens aéreas, têm sido empregados em ações interativas, como transmissões ao vivo, distribuição de brindes e exposições com luzes e *banners*, ampliando o alcance visual do evento. Quando utilizadas de forma integrada e estratégica, essas tecnologias contribuem para transformar os eventos em experiências mais dinâmicas, inovadoras e alinhadas às demandas de um público cada vez mais conectado e participativo.

Direcionada ao setor gastronômico, a pesquisa intitulada “Estudo sobre tendências de turismo gastronômico – Brasil 2030”, do Ministério do Turismo (2022), aponta vinte e duas tendências para o setor gastronômico. Dentre as preocupações mais significativas estão: Quais as mudanças que as inovações tecnológicas irão introduzir no turismo gastronômico? Qual o formato de retomada do crescimento econômico em novos modos: inclusivo ou excludente, sustentável ou dilapidador?

No referido estudo, a *Tendência 3: Novas tecnologias que impactam diretamente o turismo e a gastronomia* aborda que as inovações tecnológicas têm provocado transformações significativas na economia nacional e, em especial, na cadeia produtiva do turismo, com destaque para o setor de serviços. A intensificação da digitalização e uso das tecnologias têm modernizado os serviços, oferecendo maior agilidade e reforçando protocolos de segurança sanitária para os clientes.

Observa-se uma tendência crescente à desintermediação, que vem fomentando o surgimento de novos modelos de negócios no setor turístico. A adoção progressiva de recursos de robótica em hotéis e restaurantes também exemplifica essa transformação, ao automatizar tarefas e otimizar a experiência do cliente. Nesse contexto, as inovações tecnológicas estão, gradualmente, reconfigurando o setor de serviços, com impactos diretos e profundos no setor gastronômico, ampliando sua diversidade e potencial de crescimento.

Adicionalmente, os especialistas pontuam que as tendências tecnológicas para eventos incluem realidade virtual (RV), realidade aumentada (RA), pulseiras NFC, QR codes para credenciamento, e aplicativos de interatividade, o que corrobora com as pesquisas anteriores. A utilização de *drones* para filmagens e a iluminação interativa também foram mencionadas como tecnologias que promovem um diferencial visual e sensorial nos eventos, configurando-se como recursos mais utilizados no setor de eventos.

Uma aplicação sugerida dos especialistas foi a utilização de RA para a visualização em 3D de pratos e ingredientes, proporcionando uma experiência mais imersiva e informativa para os participantes. Outro exemplo é a simulação de preparo de pratos em ambientes virtuais, o que poderia conectar os participantes diretamente com o processo criativo da gastronomia local. O quadro 2, a seguir, descreve as percepções acerca das principais tendências tecnológicas observadas por este grupo.

O documento Catálogo de Soluções Tecnológicas para Destinos Turísticos Inteligentes, de organização conjunta do Ministério do Turismo, Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações e Instituto Ciudades del Futuro (2022), destaca que o uso da Hospeda Eventos – plataforma digital para gestão e hospedagem de eventos – e de painéis interativos com jogos e *quizz* para levantamento de dados turísticos, propostos pela Forecasting Consultoria, são indicados para todos os eventos (com abrangência dos festivais gastronômicos).

**Quadro 2 – Percepções acerca das principais tendências tecnológicas nos eventos**

Quais são as principais tendências de dispositivos tecnológicos no setor de eventos? Fale sobre suas aplicações.	
E01	Aplicações mais significativas em relação à mitigação de danos ambientais, energias renováveis, etc.
E08	A utilização do <i>headphone</i> nas palestras, de um lado, essa tecnologia é interessante, porque faz com que as pessoas fiquem mais atentas, não permitindo conversas paralelas, ao mesmo tempo, ocasiona um certo “distanciamento” entre os participantes. Outra tendência é a utilização de óculos RV como forma de ofertar a experiência da marca ao seu cliente, QR Codes e Pulseiras NFC – que facilitam o acesso ao evento ou lugares específicos.
E06	Trabalhar com conceito de sustentabilidade, utilizando de materiais e/ou formas que diminuam o impacto negativo ao ambiente natural/espço e ampliem a efetividade e benefícios, sobretudo, sociais/culturais. Propor eventos combinando elementos presenciais e digitais (ampliação do alcance de público). Projeções interativas, realidade virtual, entre outros. Decoração por meio da iluminação. Uso de <i>drones</i> para filmagens. Outros.

Fonte: dados da pesquisa, 2024.

Apesar das discussões sobre a sustentabilidade estarem em culminância desde décadas passadas, foi observado que a relação dessas tecnologias com o conceito da sustentabilidade foi pouco apreciada. Apenas o especialista 06 destacou que é importante direcionar o uso e as aplicações de dispositivos tecnológicos para uma abordagem mais sustentável e a longo prazo, de forma que os benefícios socioculturais sejam significativos para as comunidades receptoras. Nessa mesma perspectiva, Celuch (2021) assevera que os eventos, visando a promover a sustentabilidade, tendem a realizar programações virtuais, bem como utilizar dispositivos e práticas interativas auxiliadas pela Inteligência Artificial, big data, RV e RA.

Embora a questão da sustentabilidade não tenha sido mencionada explicitamente na maioria das percepções dos especialistas, é evidente que, nos discursos analisados, a temática surgiu de maneira implícita. Muitos especialistas citaram tecnologias com funcionalidades sustentáveis, como a utilização de energia renovável em eventos e a realização de eventos híbridos, entre outros exemplos. Assim, os dados demonstram que o uso de recursos e ferramentas sustentáveis está orientando as organizações e o planejamento de eventos, e que as tendências tecnológicas estão sendo cada vez mais aplicadas com esse objetivo.

## Benefícios e riscos do uso de dispositivos tecnológicos interativos em festivais gastronômicos

Os entrevistados destacaram que as tecnologias interativas contribuem para uma organização mais eficiente dos eventos, promovem maior engajamento dos participantes e possibilitam a personalização das experiências. A adoção de dispositivos tecnológicos favorece a transição do público de uma postura passiva para uma atuação mais ativa durante o evento. Além disso, a redução de custos com materiais impressos e o incentivo à sustentabilidade também foram apontados, conforme apresentado no quadro 3.

Por outro lado, alguns riscos foram apontados, como a exclusão digital de pessoas menos familiarizadas com essas tecnologias, a despersonalização do atendimento e a perda do “calor humano”, além de potenciais falhas técnicas que podem comprometer a experiência do evento, como observado nas respostas dos especialistas 05, 07 e 09. Um dos entrevistados destacou que, embora as tecnologias tenham contribuído significativamente, é fundamental garantir que sua implementação não substitua a interação humana essencial para o sucesso de eventos.

**Quadro 3 – Percepções acerca dos benefícios e riscos do uso de dispositivos tecnológicos interativos em eventos**

Quais os principais benefícios e riscos sobre a utilização de dispositivos tecnológicos interativos, especialmente, nos festivais gastronômicos?	
E03	São inúmeros os benefícios, desde a agilidade no momento de entrar no evento, até mesmo numa maior segurança para todos os participantes. Porém, como possíveis malefícios, podemos citar a falta de interação entre os participantes, um com o outro e voltar-se apenas para o uso das tecnologias.
E05	Benefícios: maior interação e participação do público com a temática do evento. O principal risco acredito ser a possibilidade e exclusão de pessoas que não possuem domínio tecnológico.
E07	Benefícios: sustentabilidade a partir da diminuição de materiais, impressões, despesas financeiras, por exemplo. Entendo como riscos a falta de interação com o cliente em termos de “calor humano”, falta de pessoalidade.
E09	Em relação aos benefícios, tem-se o engajamento e a interatividade dos participantes; personalização da experiência; otimização dos processos; já ao se tratar dos riscos, pode-se mencionar os problemas técnicos, exclusão digital, uma vez que pode haver pessoas que não se sintam confortáveis em utilizá-las; custo de implementação.

Fonte: dados da pesquisa, 2024.

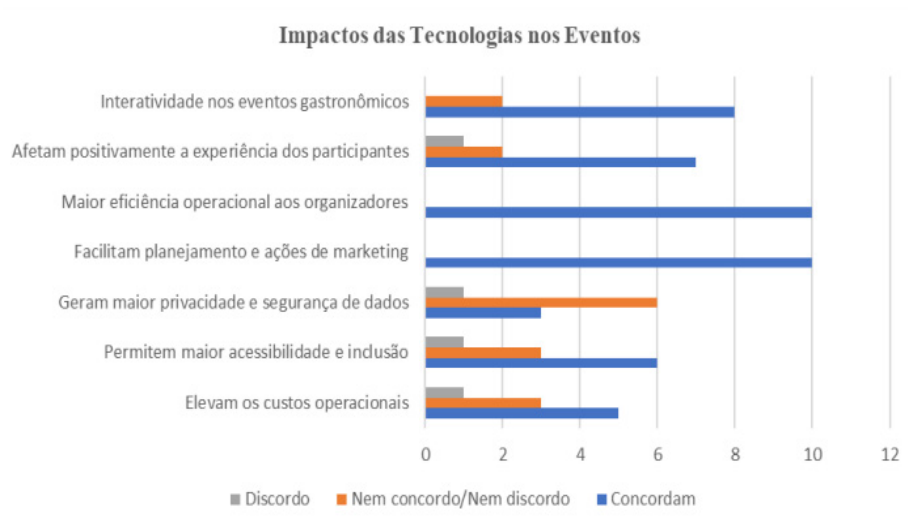
Essas preocupações alinham-se com a discussão trazida por Fusté-Forné (2021), que ressalta os desafios advindos da crescente robotização no turismo e na hospitalidade. O autor destaca que, embora os robôs tenham sido progressivamente integrados em restaurantes, atuando tanto como garçons quanto como *chefs*, essa inovação tecnológica apresenta o risco de desumanizar a experiência gastronômica. Turistas percebem a interação com robôs como uma forma de despersonalização do serviço, o que pode comprometer a essência da hospitalidade, que historicamente depende do contato humano. Isso reforça uma abordagem mais cautelosa ao integrar novas tecnologias no turismo, a fim de preservar o caráter acolhedor e a autenticidade das experiências ofertadas.

Para além disso, os inquiridos puderam expressar seu grau de concordância em relação a alguns impactos suscitados pelo uso das tecnologias no setor de eventos, os quais envolvem aspectos como acessibilidade, inclusão, interatividade, privacidade, segurança de dados e eficiência operacional e de *marketing* (Buhalis & Law, 2008; Zaratini, 2013; Cerny & Donahoo, 2018; Sigala, 2018; Buhalis, 2019; Webster & Ivanov, 2019). Os resultados indicaram que oitenta por cento dos especialistas concordam que as tecnologias trouxeram maior interatividade nos eventos e setenta por cento acreditam que o uso das tecnologias afeta positivamente a experiência dos participantes.

Todos apontaram que essas tecnologias possibilitam maior eficiência operacional aos organizadores dos eventos, assim como facilita no planejamento e operacionalização de ações de *marketing*. Essas argumentações condizem com a concepção de Ryan et al. (2019), os quais afirmam que, na indústria de eventos, as tecnologias potencializam as experiências dos participantes, facilitam os processos e a comunicação, otimizam os recursos e aprimoram as estratégias.

Outrossim, sessenta por cento desses inquiridos foram neutros em relação à assertiva que as tecnologias geram maior privacidade e segurança de dados para os participantes, o que indica que essa pauta ainda gera muitos questionamentos e aversões por parte dos consumidores tecnológicos, assim como apontado por Buhalis & Law (2008) e Buhalis, (2019). Ademais, sessenta por cento dos especialistas alegam que as tecnologias permitem maior acessibilidade e inclusão dos participantes, sugerindo, assim, que o uso das tecnologias no contexto dos eventos tem o potencial de tornar os acontecimentos programados mais acessíveis e de captar um público diversificado, especialmente, por suas implicações mais inclusivas (Cobanoğlu, Doğan, & Güngör, 2021).

Por outro lado, cinquenta por cento acreditam, ainda, que essa aplicação pode elevar os custos operacionais dos acontecimentos programados, como analisado no gráfico 1, o que acaba ressaltando um aspecto limitador para eventos de pequeno porte e com poucos recursos disponíveis.

**Gráfico 1 – Percepção dos especialistas em relação aos impactos das tecnologias no Setor de Eventos**

Fonte: dados da pesquisa, 2024.

Diante disso, pode-se inferir que as tecnologias oferecem maior efetividade e eficiência no planejamento e organização dos eventos, além de contribuir para o aprimoramento das experiências dos participantes. No entanto, pode haver limitações de acessibilidade para eventos de pequeno porte, uma vez que a implementação de ferramentas tecnológicas frequentemente requer custos e investimentos elevados. Além disso, existe preocupação em relação à segurança e privacidade dos dados, já que esse aspecto pode apresentar fragilidades. Portanto, os organizadores de festivais gastronômicos devem buscar informações e conhecimentos sobre a efetividade e a segurança dos instrumentos tecnológicos a serem aplicados em cada evento.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados identificam as principais tecnologias interativas adotadas em festivais gastronômicos, como o uso de realidade virtual (RV), realidade aumentada (RA), dispositivos de acesso e interação e aplicativos voltados à participação do público, tendências ressaltadas pelos entrevistados. Além disso, evidenciam os benefícios proporcionados por essas tecnologias, bem como os riscos e desafios associados à sua utilização.

Diante disso, compreende-se que as tecnologias em pauta desempenham papel fundamental no setor de eventos gastronômicos, uma vez que aprimoram a experiência do público, facilitam a gestão e contribuem para a redução de impactos ambientais, ao mesmo tempo em que fortalecem a conscientização sobre sustentabilidade. No entanto, os desafios relacionados à inclusão digital e os potenciais riscos de desumanização dos processos exigem atenção por parte dos organizadores.

Nesse sentido, é importante integrar as inovações tecnológicas de maneira eficiente, evitando que as interações se tornem mecanizadas e percam a personalização. O equilíbrio entre a adoção de tecnologias e a preservação da autenticidade e da interação humana é crucial para o sucesso do evento. Assim, a busca por conhecimento sobre as ferramentas tecnológicas mais adequadas para cada evento torna-se indispensável, assegurando que os objetivos de organização e planejamento sejam efetivamente alcançados.

Ademais, é importante destacar que a implementação das tecnologias interativas em eventos envolve investimentos e custos operacionais, o que pode dificultar sua adoção em eventos locais e de pequeno porte. Esse fator impõe um desafio adicional aos organizadores, que precisam equilibrar inovação e viabilidade financeira, garantindo que os benefícios tecnológicos não excluam o caráter autêntico e humanizado dos serviços, como também não limitem o acesso a esses eventos.

Portanto, a presente pesquisa amplia o debate científico sobre a incorporação de inovações tecnológicas na experiência turística e gastronômica, destacando sua relevância para a compreensão dos comportamentos dos consumidores em ambientes imersivos. A análise também integra conceitos de tecnologia interativa, experiência do usuário, sustentabilidade e gestão de eventos, propondo uma articulação teórica que reforça a importância do equilíbrio entre inovação e humanização. Para além disso, a pesquisa apresenta evidências empíricas provenientes de especialistas, permitindo

identificar tendências reais do mercado e práticas atualmente adotadas em festivais gastronômicos, bem como permitem que gestores avaliem riscos operacionais e sociais na adoção de tecnologias, contribuindo para decisões mais estratégicas e responsáveis.

Apesar das contribuições citadas, o estudo apresenta algumas limitações, a destacar a restrição da pesquisa a um grupo específico de dez especialistas, o que pode limitar a generalização dos resultados para diferentes contextos e realidades do setor de eventos. Adicionalmente, o foco da investigação concentrou-se em festivais gastronômicos, não abrangendo outras modalidades de eventos também impactados pelas inovações tecnológicas. Recomenda-se que as futuras pesquisas ampliem o número de participantes, incluindo organizadores de eventos de diferentes portes e segmentos, para uma visão mais abrangente do setor. Também seria relevante investigar o impacto das tecnologias interativas na experiência do público em eventos em diferentes regiões, analisando variáveis como cultura local, perfil dos participantes e infraestrutura tecnológica.

## AGRADECIMENTOS

Este trabalho contou com o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), via Programa de Pós-Graduação em Turismo da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (PPGTUR/UFRN).

## REFERÊNCIAS

- Abdallah, E. A. S. A. (2023). A survey of artificial intelligence: Use in the food industry. *International Journal of Computer Science & Mobile Computing*, 12(8), 1-8. <https://doi.org/10.47760/ijcsmc.2023.v12i08.001>
- Agnolon, A. (2013). *A festa de Saturno: O Xênia e o Apoforeta de Marcial* [Tese de doutorado]. Universidade de São Paulo, São Paulo. <https://doi.org/10.11606/T.8.2013.TDE-02102013-111443>
- Akhundova, A. G. (2023). Research on types of event tourism and their classification. *Economics Profession Business*, (3), 5-11. <https://doi.org/10.14258/epb202331>
- Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. (2024). *Brasil Sabor*. <https://brasilsabor.com.br/>
- Associação Brasileira de Promotores de Eventos. (2024). Setor de eventos têm crescimento do PIB superior à média nacional. <https://www.abrape.com.br/setor-de-eventos-tem-crescimento-do-pib-superior-a-media-nacional/>
- Barcellos, M. P. (2009). *As organizações e a tecnologia de informação* [Trabalho acadêmico, Universidade Federal do Espírito Santo, Centro Tecnológico, Departamento de Informática]. Universidade Federal do Espírito Santo. <https://nemo.inf.ufes.br/wp-content/uploads/Monalessa/MO&GEP/SlidesPartel-MO&GEP.pdf>
- Bardin, L. (2011). *Análise de conteúdo*. São Paulo: Edições 70.
- Batista, M. D., & Bastos, S. R. (2024). Hospitalidade e saberes locais em festivais gastronômicos de Minas Gerais. *Turismo, Visão e Ação*, 26. <https://doi.org/10.14210/tva.v26.19183>
- Beni, M. C. (1998). *Análise Estrutural do turismo*. São Paulo: Senac São Paulo.
- Britto, J., & Fontes, N. (2002). *Estratégia para eventos: uma ótica do marketing e do turismo*. São Paulo: Aleph.
- Buhalis, D., & Law, R. (2008). Progress in information technology and tourism management: 20 years on and 10 years after the Internet – The state of eTourism research. *Tourism Management*, 29, 609-623. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2008.01.005>
- Buhalis, D. (1998). Strategic use of information technologies in the tourism industry. *Tourism Management*, 19(5), 409-421. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(98\)00038-7](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(98)00038-7)
- Buhalis, D. (2000). Tourism and information technologies: Past, present and future. *Tourism Recreation Research*, 25(1), 41-58. <https://doi.org/10.1080/02508281.2000.11014899>
- Busetto, L., Wick, W., & Gumbinger, C. (2020). How to use and assess qualitative research methods. *Neurological Research and Practice*, 2. <https://doi.org/10.1186/s42466-020-00059-z>
- Celuch, K. (2021). Tecnologia de eventos para práticas sustentáveis em potencial: uma revisão bibliométrica e agenda de pesquisa. *International Journal of Event and Festival Management*, 12(3), 314-330. <https://doi.org/10.1108/IJEFM-08-2020-0051>
- Cerny, T., & Donahoo, M. J. (2018). Second screen engagement of event spectators. *Advances in Human-Computer Interaction*. <https://doi.org/10.1155/2018/3845123>
- Clericuzi, A. Z., Souza, E. G., & Silva, D. C. da. (2021). Novas tecnologias para a organização de eventos. *Brazilian Journal of Development*, 7(4), 34492-34507. <https://doi.org/10.34117/bjdv7n4-080>
- Cobanoglu, C., Doğan, S., & Güngör, M. (2021). Emerging technologies in event management. In: *Impact of ICTs on Event Management and Marketing*, 53-68. <https://doi.org/10.4018/978-1-7998-4954-4.ch004>

- Comida di Buteco. (2024). O maior concurso de buteco do Brasil. <https://comidadibuteco.com.br/>.
- Costa, A. L. C. da. (2019). O uso das tecnologias de informação e comunicação em eventos: Um estudo com empresas do setor em Natal/RN. [Trabalho de conclusão de curso, Universidade Federal do Rio Grande do Norte] <https://repositorio.ufrn.br/handle/123456789/37423>
- Cryptoid. (2024). Rock in Rio 2024: Muita tecnologia e inovação. <https://cryptoid.com.br/criptografia-identificacao-digital-id-biometria/rock-in-rio-2024-muita-tecnologia-e-inovacao/>
- Dencker, A. F. M. (1998). Pesquisas em turismo: Planejamento, métodos e técnicas. São Paulo: Futura.
- Duignan, M. (2023). Thirty years of events-related research (1992 - 2022): Published works in annals of tourism research and annals of tourism research empirical insights. *Annals of Tourism Research*. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2023.103556>
- Fusté-Forné, F. (2021). Robot chefs in gastronomy tourism: What's on the menu? *Tourism Management Perspectives*, 37, 100774. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2020.100774>.
- Gil, A. C. (2009). Métodos e técnicas de pesquisa social (6ª ed.). São Paulo: Atlas.
- Gohr, C. F., Santos, L. C., Schwingel, A. W., & Talamini, E. (2013). Gestão de projetos de eventos culturais: um estudo em uma universidade pública federal: uma análise de práticas e proposições de melhorias. *Revista de Administração da UFSM*, 6(3). 10.5902/198346596590
- Kokoreviča, K. (2023). Event tourism and its nature. Individual. Society. State. Proceedings of the International Student and Teacher Scientific and Practical Conference. <https://doi.org/10.17770/iss2022.7018>
- Kurzweil, Raymond (2018). A singularidade está próxima. São Paulo: Iluminuras.
- Maciel, T. L. A., Maciel, N. J., Dechechi, C. E., & Damke, J. E. (2022). Gestão sustentável de eventos: análise da sustentabilidade de um evento acadêmico. *Mix Sust, Florianópolis*, 8(3), 117-129. <http://dx.doi.org/10.29183/2447-3073.MIX2022.v8.n3.106-116>.
- Martin, V. (2003). Manual prático de eventos. São Paulo: Atlas.
- Matias, M. (2004). Organização de eventos: Procedimentos e técnicas (3ª ed.). Manole.
- Matias, M. (Org.). (2011). Planejamento, Organização e sustentabilidade em Eventos: Culturais, Sociais e Esportivos. Barueri/SP: Manole.
- Medeiros, M. de L., & Santos, E. M. dos. (2009). Festivais gastronômicos em Belo Horizonte- MG: Considerações sobre os reflexos gerados nos empreendimentos envolvidos. *Revista Cultura e Turismo - CULTUR*, 23(2). [https://www.researchgate.net/publication/28297566\\_Festivais\\_gastronomicos\\_em\\_Belo\\_Horizonte-MG\\_Consideracoes\\_sobre\\_os\\_reflexos\\_gerados\\_nos\\_empreendimentos\\_envolvidos](https://www.researchgate.net/publication/28297566_Festivais_gastronomicos_em_Belo_Horizonte-MG_Consideracoes_sobre_os_reflexos_gerados_nos_empreendimentos_envolvidos)
- Ministério do Turismo – MTUR. (2010). Turismo cultural: Orientações básicas (3ª ed.). Brasília: Ministério do Turismo. [http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o\\_ministerio/publicacoes/downloads\\_publicacoes/Turismo\\_Cultural\\_Versxo\\_Final\\_IMPRESSxO\\_.pdf](http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Turismo_Cultural_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf)
- Ministério do Turismo. (2022). Estudo sobre tendências de turismo gastronômico – Brasil 2030: Boletim 1/3. Brasília: Ministério do Turismo. <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas-projetos-acoes-obras-e-atividades/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/EstudosobreTndenciasdeturismogastr0001.pdf>
- Ministério do Turismo, Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações, & Instituto Ciudades del Futuro. (2022). Catálogo de soluções tecnológicas para Destinos Turísticos Inteligentes (DTI). [https://www.gov.br/turismo/pt-br/centrais-de-conteudo-/publicacoes/copy\\_of\\_CatlogoSoluesTecnologicas\\_DTIBrasil.pdf](https://www.gov.br/turismo/pt-br/centrais-de-conteudo-/publicacoes/copy_of_CatlogoSoluesTecnologicas_DTIBrasil.pdf)
- Oklobdžija, S. (2015). The role of events in tourism development, *Bizinfo Blace*, 6, 83-97. <https://doi.org/10.5937/BIZINFO15020830>
- Pedron, M. L. M., & Souza, R. A. de. (2018). Festival gastronômico em cidade da Zona da Mata de Minas Gerais: Impactos nos empreendimentos envolvidos. *FACIG*. <https://pensaracademico.unifacig.edu.br/index.php/repositorioctcc/article/view/875/770>
- Restaurante Week. (2024). Brasil Restaurante Week. <https://restaurantweek.com.br/>
- Reverté, F. G., & Izard, O. M. (2011). The role of social and intangible actors in cultural event planning in Catalonia. *International Journal of Event and Festival Management*, 2(1), 37-53.
- Rock in Rio. (2025). Por um mundo melhor. <https://rockinrio.com/rio/pt-br/por-um-mundo-melhor/>
- Ryan, G.W., Fenton, A., Ahmed, W., & Phillip, L. (2019). Reconhecendo eventos 4.0: O digital maturidade dos eventos. *Jornal Internacional de Eventos e Gestão de Festivais*. 11(1), 47-68. <https://www.emerald.com/insight/publication/issn/1758-2954>
- Sebrae. (n.d.). Eventos gastronômicos como estratégia para ampliação de mercado. <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/al/artigos/eventos-gastronomicos-como-estrategia-para-ampliacao-de-mercado,378c70e968e69810VgnVCM1000001b00320aRCRD>
- Sigala, M. (2018). New technologies in tourism: From multi-disciplinary to anti-disciplinary advances and trajectories. *Tourism Management Perspectives*, 25, 151-155. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2017.11.008>
- Sympla (2025). Interatividade em eventos: 5 tendências tecnológicas para ficar de olho. <https://blog.sympla.com.br/blog-do-produtor/interatividade-em-eventos/>
- Taneja, A., Nair, G., Joshi, M., Sharma, S., Sharma, S., Jambrak, A. R., Roselló-Soto, E., Barba, F. J., Castagnini, J. M., Leksawasdi, N., & Phimolsiripol, Y. (2023). Artificial intelligence: Implications for the agri-food sector. *Agronomy*, 13(5), 1397. 10.3390/agronomy13051397
- The Hague Convention Bureau. (n.d.). Whitepaper shows concern at ethics of event organisers using AI. <https://thehague.com/conventionbureau/en/whitepaper-shows-concern-ethics-event-organisers-using-ai>
- Tran, A. T. T., Le, A. D., Bui, L. A. P., Le, V. V., & Vu, L. T. (2023). Research review on food festivals in contemporary tourism. *International Journal of Tourism Cities*, 9(2), 325-347. <https://doi.org/10.1108/IJTC-01-2022-0009>
- Turban, E., & Volonino, L. (2013). Tecnologia da informação para gestão: Em busca de um melhor desempenho estratégico e operacional (8ª ed.). Bookman.

- Veiga, R. L. L. (2017). Organização de um evento cultural. Anais do IV Fórum de Pesquisa Científica e Tecnológica de Ponte Nova. Faculdade Presidente Antônio Carlos de Ponte Nova. <https://www.even3.com.br/anais/IVForum/72959-ORGANIZACAO-DE-UM-EVENTO-CULTURAL>
- Webster, C. & Ivanov, S. (2019). Future tourism in a robot-based economy: a perspective article. *Tourism Review*. 10.1108/TR-05-2019-0172
- Zanella, L. C. (2008). Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização (4ª ed.). São Paulo: Atlas.
- Zaratin, C. (2013). Como a tecnologia pode ajudar o seu evento. Portal Eventos. <https://www.portaleventos.com.br/news/Como-a-tecnologia-pode-ajudar-o-seu-evento>
- Zhu, D. H., & Chang, Y. P. (2020). Does a robot with humanoid hands cook better food? The effect of robotic chef anthropomorphism on food quality prediction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 32(3), 1367-1383. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-10-2019-0904>

---

## DISPONIBILIDADE DOS DADOS

Os dados da pesquisa não estão disponíveis.

---

## CONTRIBUIÇÃO DOS AUTORES

Amanda Mirely Cipriano Soares Tomé: Concepção da pesquisa, elaboração e operacionalização do estudo, desenvolvimento das análises e redação do manuscrito.

Deise Cristina Gomes da Silva: Elaboração e operacionalização do estudo, desenvolvimento das análises e redação do manuscrito.

Jéssica Alves da Silva: Elaboração e operacionalização do estudo e redação do manuscrito.

Luiz Mendes Filho: Orientação metodológica, indicação de referências teóricas e bibliográficas e revisão crítica.