



## O USO DE TECNOLOGIA PARA APRIMORAR A EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA DAS PESSOAS: UM ESTUDO EXPLORATÓRIO

Pedro Lobato<sup>1</sup>; Gisele Caroline Urbano Lourenço<sup>2</sup>; Denise Felix da Silva<sup>3</sup>; Nelson Tenório<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Acadêmico do curso de Engenharia de Software, UNICESUMAR, Maringá-PR. Programa de Iniciação Científica da UniCesumar (PIC).

<sup>2</sup> Acadêmica do Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Gestão do Conhecimento nas Organizações, Bolsista do Programa de Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) UNICESUMAR, Maringá-PR.

<sup>3</sup> Doutoranda em Ciência de Alimentos na Universidade de Copenhague – Dinamarca / Mestre em Ciência de Alimentos pela Universidade Estadual de Maringá (UEM) / University of Copenhagen

<sup>4</sup> Orientador. Prof. Dr. Pesquisador, do Instituto Cesumar de Ciência, Tecnologia e Inovação (ICETI), pesquisador visitante na Universidade de Copenhague – Dinamarca. Docente do Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Gestão do Conhecimento nas Organizações, UNICESUMAR, Maringá-PR.

**RESUMO:** Os atuais avanços tecnológicos estão cada vez mais possibilitando a interação humana com os objetos presentes no cotidiano. Nesse sentido, a Interação Homem-Computador (IHC) surge com propostas para apoiar os usuários por meio de suas interfaces computacionais inteligíveis e simplificadas nos mais diversos âmbitos, inclusive no aprimoramento das experiências das pessoas. Uma das experiências que podem ser aprimoradas relacionam-se com a alimentação. Para tanto, a *Human Food Interaction (HFI)* tem sido utilizada para criar interações com o objetivo de aprimorar experiências gastronômicas. Entretanto, a tecnologia modificou o modo de vida das pessoas, em relação a suas interações, quebrando paradigmas existentes. Nesse contexto, a área de *Computing & Food* surge reunindo elementos da gastronomia juntamente com a computação para aperfeiçoar a percepção das pessoas durante a alimentação, possibilitando então, experiências multissensoriais, nas quais criam-se interações mais profundas, que objetivam estimular todos os sentidos humanos. Portanto, objetivo desta pesquisa é apresentar uma revisão da literatura acerca do apoio das áreas de IHC, HFI para o apoio a área de *Computing & Food*. Até então, foi realizado o levantamento bibliográfico de artigos científicos, considerando as pesquisas dos últimos 5 anos, por meio das bases digitais: Portal de Periódicos da CAPES, *Science Direct*, *ACM Digital Library*, *Web of Science* e *Google Scholar*. Para isso utilizou-se as seguintes palavras-chave em Língua Portuguesa: IHC; Experiência Gastronômica; Experiência Gastronômica e IHC; Computação e Alimentação. Igualmente, foram pesquisadas as seguintes palavras chaves em Língua Inglesa: *HCI*; *Gastronomic Experience*; *Gastronomic Experience and HCI*; *Food and Computing*. Essa busca resultou em 37 artigos, nos quais serão analisados na próxima etapa desta pesquisa. Além disso na próxima etapa, é previsto um *workshop* com profissionais e estudantes de diferentes áreas para obter *insights* acerca do tema proposto. Como resultados desta pesquisa, espera-se obter propostas de como a tecnologia pode aprimorar a experiência gastronômica das pessoas de forma inovadora, explorando novas sensações em relação à percepção e interações do homem com os objetos por meio de tecnologias.

**PALAVRAS CHAVES:** *Computing & Food*; Interação Humano-Computador (IHC); *Human Food-Interaction* (HFI); Multissensorial.