



XIX SEMINÁRIO ANPTUR

28 A 30 DE SETEMBRO DE 2022 | RECIFE - UFPE

"ANPTUR 20 ANOS: PASSADO, PRESENTE E FUTURO DA PESQUISA EM TURISMO NO BRASIL"

Inovatividade na hotelaria: um estudo exploratório na cidade de Fortaleza/ CE

Francisca Lucélia Souto da Silva¹

André Riani Costa Perinotto²

Samuel Façanha Câmara³

Resumo

Esta pesquisa apresenta como objetivo a análise e caracterização do perfil inovativo da hotelaria de Fortaleza/CE no âmbito da gestão, tecnologia e sustentabilidade ambiental. Propõe-se assim, a i) diagnosticar o grau de inovação dos hotéis de Fortaleza/CE, fazendo uso do Radar de Inovação; ii) a identificar e classificar as principais inovações realizadas nos serviços dos meios de hospedagem e iii) a detectar as principais fontes de recursos e entraves à inovação de acordo com as entrevistas realizadas. Referente aos procedimentos metodológicos, recorreu-se a métodos mistos de pesquisa com abordagem qualitativa, descritiva e exploratória utilizando-se de um formulário e uma entrevista semiestruturada para coleta de dados. Para atingir os objetivos do trabalho, primeiramente realizou-se uma revisão de literatura com foco no universo da inovação, na caracterização da hotelaria de Fortaleza/CE e nas ferramentas utilizadas para mensurar inovação. Foram entrevistados (as) doze gestores (as) dos meios de hospedagem associados à Associação Brasileira da Indústria de Hotéis - ABIH/CE. Desta forma, os resultados apontam que a amostra da hotelaria de Fortaleza estudada apresenta grau de inovação geral compatível com o estágio inovador intermediário. As principais inovações realizadas na hotelaria de Fortaleza se caracterizam por inovações incrementais, radicais ou por melhoria, sendo prioritariamente de ordem tecnológica ou estrutural. As principais fontes de recursos para inovação são reservas de caixa e recursos próprios e o maior entrave para inovação encontra-se no alto custo envolvido no processo inovativo. A pesquisa contribuiu de forma positiva

¹ Mestra em Gestão de Negócios Turísticos pela UECE, Especialista em Gastronomia (UNIFANOR), em Educação à distância e em Neuropsicopedagogia (UNIASSSELVI), graduação em Pedagogia pela Universidade Estadual do Ceará (2021) e graduação em Tecnologia em Hospedagem pelo Instituto Federal do Ceará - Reitoria (2008). Técnico em atendimento ao público da REDE SARAH DE HOSPITAIS DE REABILITAÇÃO. <http://lattes.cnpq.br/3357076093538559>. lucelia_souto@yahoo.com.br.

² Doutor em Ciências da Comunicação - UNISINOS/RS, Mestre em Geografia pela Universidade Estadual Paulista - UNESP/Rio Claro/SP; Especialista em Docência para Ensino Superior em Turismo e Hotelaria pelo SENAC/SP; e Graduado em Turismo - Bacharelado pela Universidade Metodista de Piracicaba (UNIMEP). Professor Associado no Curso de Bacharelado em Turismo da Universidade Federal do Delta do Parnaíba - UFDPAr. <http://lattes.cnpq.br/9146688925419493>. perinotto@ufpi.edu.br.

³ Pós Doutorado em Gestão da Inovação na FGV-EBAPE (2013), Doutor em Economia pela Universidade Federal de Pernambuco (2002), Mestre em Economia Rural pela Universidade Federal do Ceará (1993) e Graduado em Agronomia pela Universidade Federal da Bahia (1989). Professor Adjunto da Universidade Estadual do Ceará - UECE. <http://lattes.cnpq.br/1866170681539702>. samuel.camara@uece.br.



XIX SEMINÁRIO ANPTUR

28 A 30 DE SETEMBRO DE 2022 | RECIFE - UFPE

"ANPTUR 20 ANOS: PASSADO, PRESENTE E FUTURO DA PESQUISA EM TURISMO NO BRASIL"

com a construção de processo metodológico novo para mensurar a inovação na hotelaria, acrescentando a dimensão Ambiência Inovadora ao trabalho inicial proposto por Valença (2017) e ao agregar dados qualitativos no diagnóstico da inovação decorrentes de informações obtidas nas entrevistas semiestruturadas. Além disso, os resultados dessa investigação podem proporcionar a todos os participantes o acesso a dados científicos que devem auxiliá-los a encontrar soluções para seus problemas ou, ainda, alcançar maior eficácia com o aumento da produtividade e a competitividade a partir das inovações.