



A HISTÓRIA ORAL COMO MÉTODO PARA PESQUISAS SOBRE ALIMENTAÇÃO & TURISMO

ORAL HISTORY AS A METHOD FOR RESEARCH ON FOOD AND TOURISM

LA HISTORIA ORAL COMO MÉTODO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y TURISMO



ISSN
2594-8407

Maria Henriqueta Gimenes-Minasse - UAM *1

Submetido em: 07/10/2024

Aprovado em: 19/02/2025

Avaliado em pares

Editor: Izac Bonfim

RESUMO

Os estudos sobre turismo e alimentação podem ser desenvolvidos a partir de diferentes disciplinas e métodos. Do ponto de vista histórico, a alimentação é estudada a partir dos saberes e fazeres das práticas alimentares e da cultura material a elas associada. A História Oral (HO) é um método capaz de produzir conhecimento historiográfico a partir da memória e da perspectiva dos sujeitos diretamente envolvidos no fenômeno, processo ou fato estudado. Este artigo tem como objetivo refletir sobre o uso da HO como método para pesquisas sobre alimentação e turismo e foi desenvolvido em duas etapas: uma revisão bibliográfica narrativa e uma análise da aplicação da HO em onze artigos identificados a partir do repositório Publicações de Turismo (EACH/USP). Observou-se que os artigos analisados utilizam a HO para registrar mudanças percebidas pelos depoentes em relação a determinadas práticas, recuperar memórias alimentares, compreender a trajetória de estabelecimentos comerciais e o uso de determinados atrativos gastronômicos em destinos turísticos específicos. Muitos artigos apenas mencionam o uso de HO e a questão da memória, sem conceituar ou caracterizar o método e o conceito. Muitos artigos não abordam as especificidades das entrevistas deste método, assim como os critérios de seleção dos depoentes e as condições gerais de realização das entrevistas.

Palavras-Chave: Pesquisa científica; História Oral; Turismo; Alimentação.

A HISTÓRIA ORAL COMO MÉTODO PARA PESQUISAS SOBRE ALIMENTAÇÃO & TURISMO

ABSTRACT

Studies on tourism and food can be developed from different disciplines and methods. From a historical perspective, food is studied based on the knowledge and practices of food practices and the material culture associated with them. Oral History (OH) is a method capable of producing historiographical knowledge from the memory and perspective of the subjects directly involved in the phenomenon, process or fact studied. This article aims to reflect on the use of OH as a method for research on food and tourism and was developed in two stages: a narrative bibliographic review and an analysis of the application of OH in eleven articles identified from the Tourism Publications repository (EACH/USP). It was observed that the articles analyzed use OH to record changes perceived by the deponents in relation to certain practices, recover food memories, understand the history of commercial establishments and the use of certain gastronomic attractions in specific tourist destinations. Many articles only mention the use of OH and the issue of memory, without conceptualizing or characterizing the method and the concept. Many articles do not address the specificities of interviews using this method, as well as the criteria for selecting deponents and the general conditions for conducting the interviews.

Keywords: Scientific research; Oral History; Tourism; Food.

RESUMEN

Los estudios sobre turismo y alimentación pueden desarrollarse desde diferentes disciplinas y métodos. Desde un punto de vista histórico, la alimentación se estudia a partir de los conocimientos y prácticas alimentarias y la cultura material asociada a ellas. La Historia Oral (OH) es un método capaz de producir conocimiento historiográfico desde la memoria y la perspectiva de los sujetos directamente involucrados en el fenómeno, proceso o hecho estudiado. Este artículo tiene como objetivo reflexionar sobre el uso de HO como método de investigación sobre alimentación y turismo y se desarrolló en dos etapas: una revisión bibliográfica narrativa y un análisis de la aplicación de HO en once artículos identificados del repositorio de Publicaciones de Turismo (EACH). /USP). Se observó que los artículos analizados utilizan HO para registrar cambios percibidos por los encuestados en relación a ciertas prácticas, recuperar recuerdos alimentarios, comprender la trayectoria de establecimientos comerciales y el uso de ciertos atractivos gastronómicos en destinos turísticos específicos. Muchos artículos sólo mencionan el uso de HO y el tema de la memoria, sin conceptualizar ni caracterizar el método y el concepto. Muchos artículos no abordan las especificidades de las entrevistas que utilizan este método, así como los criterios para seleccionar a los entrevistados y las condiciones generales para realizar las entrevistas.

Palabras clave: Investigación científica; Historia Oral; Turismo; Alimentación.

Como Citar (APA):

Gimenes-Minasse, M. H. (2025). A história oral como método para pesquisa sobre alimentação & turismo. *Ateliê do Turismo*, 9 (1), 118 - 136. <https://doi.org/10.55028/at.v9i1.22039>

INTRODUÇÃO

Como observado por Gimenes-Minasse (2023), a alimentação e suas práticas associadas podem desempenhar diferentes papéis e assumir diferentes configurações quando associadas ao turismo: podem constituir serviços indispensáveis para a permanência

A HISTÓRIA ORAL COMO MÉTODO PARA PESQUISAS SOBRE ALIMENTAÇÃO & TURISMO

dos visitantes, agregar valor e contribuir para a diferenciação de outros produtos e serviços turísticos (como meios de hospedagem e de transporte) e também constituir atrativos turísticos propriamente ditos.

Por sua vez, os atrativos gastronômicos também são múltiplos: áreas de cultivo e produção alimentar e paisagens alimentares (foodscapes); comidas e bebidas típicas; cursos e atividades de aprendizado; estabelecimentos de alimentação fora do lar; estabelecimentos de comercialização de produtos; eventos gastronômicos; feiras livres, feiras gastronômicas e comida de rua; locais de produção; museus sobre alimentação; rotas, roteiros e circuitos turísticos (Gimenes-Minasse, 2023).

Por consequência, as pesquisas que versam sobre o binômio alimentação & turismo podem ser desenvolvidas a partir de diferentes enfoques, objetos, disciplinas e métodos. (Gimenes-Minasse, 2020; Rejowski & Ferro). Administração, antropologia, economia, geografia, história e sociologia são algumas das disciplinas que desenvolvem estudos e contribuem para a produção de conhecimento sobre esse binômio. Da mesma forma, tanto abordagens qualitativas quanto quantitativas – e seus respectivos métodos e estratégias de coleta e análise de dados – são mobilizadas por pesquisadores que desejam compreender as dinâmicas e os processos envolvendo as práticas alimentares (e os produtos e serviços a ela associados) no contexto turístico.

As pesquisas de caráter historiográfico buscam descrever e analisar fatos, processos e dinâmicas ocorridos no passado. Tais dinâmicas e processos podem ter perdurado até um passado recente (configurando a chamada “história do tempo presente”), mas a perspectiva cronológica – com foco no passado – é característica uma inexorável da pesquisa histórica. Por conta disso, tais trabalhos são realizados a partir fontes capazes de relatar (do ponto de vista dos documentos escritos e das fontes orais) ou indicar (do ponto de vista dos diferentes elementos da cultura material) fatos, acontecimentos e práticas do passado.

De acordo com Ferreira & Amado (2002) há três entendimentos principais em relação à História Oral (a partir de agora identificada como HO): o primeiro compreende a HO como uma técnica. Os pesquisadores que comungam dessa opinião dão ênfase nos aspectos concernentes à condução da entrevista, seu registro, transcrição e organização, bem como a organização dos acervos dos depoimentos. O segundo compreende a HO como uma disciplina, com técnicas de pesquisa, procedimentos metodológicos e um conjunto de conceitos próprios que lhe confere identidade. O terceiro entendimento estabelece a HO como uma metodologia que estabelece e ordena procedimentos de trabalho funcionando como uma ponte entre a teoria e a prática, utilizando contribuições teóricas de outras disciplinas (como a filosofia e a sociologia).

Ferreira & Amado (2002) observam que, enquanto o entendimento da HO apenas como uma técnica reduz os princípios e as possibilidades da HO, a defesa da HO como disciplina também não parece adequada, na medida em que é difícil identificar um corpus conceitual que tenha nascido a partir da HO e lhe seja específico. Desta forma,

A HISTÓRIA ORAL COMO MÉTODO PARA PESQUISAS SOBRE ALIMENTAÇÃO & TURISMO

as autoras defendem que o entendimento da HO como uma metodologia – ou um método - é o mais adequado, posição que é assumida neste artigo.

Nesta reflexão assume-se a posição de Lozano (2002) que define a História Oral como um conjunto de procedimentos que visa à constituição de novas fontes para a pesquisa histórica, com base nos depoimentos orais colhidos sistematicamente em pesquisas específicas, sob métodos, problemas e pressupostos teóricos explícitos. Pensando nas possibilidades de contribuição da História Oral, este artigo tem como objetivo geral realizar uma reflexão sobre o seu uso como método para pesquisas sobre alimentação e turismo. Para tanto, ele foi desenvolvido em duas etapas, a primeira envolvendo uma revisão bibliográfica narrativa sobre HO e a segunda a análise da aplicação de HO em artigos publicados sobre turismo & alimentação.

REFERENCIAL TEÓRICO

A alimentação como um objeto da História

Marcada por mudanças sociais, econômicas e tecnológicas, a alimentação humana demanda abordagens que não se fixem apenas em questões biológicas, tornando-a uma importante fonte de conhecimentos sobre determinados grupos humanos (abordagem comum dentro da antropologia) e também sobre determinado período histórico, não apenas no âmbito do que era consumido e com quais técnicas de preparo, mas também como reflexo de fluxos migratórios, representações ligadas ao alimento e a própria estruturação da economia, no que tange à produção e troca de produtos. Como observa Carneiro (2005, p. 27):

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares.

Contudo, como observam Meneses & Carneiro (1997), embora possam ser identificadas algumas contribuições isoladas, o debate historiográfico da alimentação se manteve latente por muito tempo. A obra de Adam Maurizio (1926), *“Histoire de l'alimentation végétale depuis la Préhistoire jusqu'à nous jours”*, é considerada uma das primeiras obras de História da Alimentação por tratar dos sistemas alimentares da espécie humana desde a Pré-História, mas que se caracteriza muito mais como uma história da agricultura do que da alimentação propriamente dita.

Para Carneiro (2003) os estudos sobre “alimentações nacionais” surgiram e ganharam espaço na Europa e nos Estados Unidos no século XIX como resultado do processo de constituição dos Estados Nacionais e da uniformização de uma língua nacional, assim como a construção ideológica de uma “identidade nacional”, no bojo da qual a ideia de uma “cozinha nacional” também ganhou destaque, calcada na premissa de que esta deveria superar e integrar particularismos regionais.

A HISTÓRIA ORAL COMO MÉTODO PARA PESQUISAS SOBRE ALIMENTAÇÃO & TURISMO

Porém, foram necessários inúmeros debates teórico-metodológicos, em especial os inaugurados por Marc Bloch e Lucien Febvre com a fundação da *‘Revista Annales d’histoire économique et sociale’* na França em 1929, para que a alimentação e outros aspectos do cotidiano fossem alçados ao status de objeto histórico. Como observa Basso (2015), a Revista e o movimento teórico metodológico que a sustentava voltaram-se contra a tradição centrada na história política, nos acontecimentos e no culto às personalidades, propondo um fazer historiográfico pautado em uma história-problema utilizando – a partir de um diálogo interdisciplinar - novos elementos para o conhecimento das sociedades do passado como as mentalidades e o cotidiano. Dentre os aspectos do cotidiano que ganharam destaque estão a produção de alimentos e o consumo alimentar¹ (Basso, 2015).

Do ponto de vista teórico metodológico também vale ressaltar a publicação da coletânea *“Faire de l’histoire”* (1974), organizada por Jacques Le Goff e Pierre Nora, publicada no Brasil em 1976 como *“História”*, organizada em três volumes: Novas Abordagens; Novos Problemas; Novos Objetos. Marco da historiografia mundial, esta obra apresenta discussões sobre novas formas de pensar e escrever História que estavam sendo desenhadas no bojo das contribuições da Escola de Annales. O volume dedicado aos Novos Objetos traz inclusive uma contribuição efetiva para a História da Alimentação, o artigo *“A cozinha – um cardápio do século XIX”*, do historiador Jean-Paul Aron (Gimenes-Minasse, 2015).

De acordo com Meneses & Carneiro (1997) e Santos (1997, 2004), apenas a partir do final dos anos 1970 é que se multiplicaram os estudos que se dedicaram às práticas alimentares dos indivíduos em contextos e períodos históricos diferentes. Meneses & Carneiro (1997) observam que o processo de desenvolvimento da historiografia da alimentação no Brasil foi um pouco mais lento, com o tema alimentação aparecendo como um apêndice em trabalhos de historiadores como Evaldo Cabral de Mello e Sérgio Buarque de Hollanda ou em trabalhos desenvolvidos sob a égide da história econômica (abordando principalmente questões ligadas à produção e distribuição de alimentos).

Neste contexto, as contribuições do jornalista e folclorista brasileiro Luís da Câmara Cascudo – com destaque para o livro *História da Alimentação no Brasil* - merece destaque. Publicado em 1967, a obra trata da formação dos costumes alimentares regionais, em diversos capítulos como cardápio indígena, ementa portuguesa, sociologia, técnicas culinárias e folclore da alimentação (Cascudo, 1967). Foi a partir da década de 1990 que os estudos historiográficos sobre alimentação no Brasil ganharam o reforço de publicações específicas, com contribuições de autores como Carlos Roberto Antunes dos Santos, Henrique Carneiro, Leila Algranti, Mônica Abdalla, Ulpiano Meneses, dentre outros (Gimenes-Minasse, 2015).

¹ Para saber mais sobre a influência da Escola de Annales nos estudos da alimentação, consultar Basso (2015).

A HISTÓRIA ORAL COMO MÉTODO PARA PESQUISAS SOBRE ALIMENTAÇÃO & TURISMO

Analisando essa trajetória, verifica-se que tendo em vista a complexidade do fenômeno alimentar (e suas implicações nutricionais, culturais, econômicas e sociais) bem como os períodos históricos retratados, os estudos da alimentação se desenvolveram a partir de diferentes tipos de fontes históricas, incluindo documentos (registros de produção e comercialização de alimentos, inventários, livros e cadernos de receitas,...), elementos da cultura material (utensílios, equipamentos e mobiliário de cozinha e de serviço) e, mais recentemente, depoimentos orais. O uso das fontes orais será mais detalhando no item a seguir.

Como surgiu a História Oral?

Assim como a incorporação da alimentação como objeto de estudos historiográficos foi fruto de um conjunto de discussões teórico metodológicas, o surgimento da HO também está associado à quebra de paradigmas associados ao ‘fazer história’ tradicional, pautado exclusivamente em fontes escritas e objetos pertencentes à cultura material.

Apesar de constituírem a forma predominante de conservação e transmissão de conhecimentos durante um longo período da história humana, os relatos orais apenas recentemente ganharam espaço no âmbito da pesquisa historiográfica. De acordo com Ferreira (1994), o domínio dos documentos escritos como fonte, a supremacia do período medieval como foco dos estudos e o desprezo pela história contemporânea durante o século XIX terminaram por impor um estigma à utilização dos relatos orais enquanto fontes históricas.

Tal resistência permaneceu mesmo após a fundação na França da Revista de Annales em 1929 e da École Pratique des Hautes Études em 1948, demarcadoras de um movimento de questionamento da História até então praticada e de abertura para novas formas de fazer História, não apenas reconhecendo novos objetos (como a alimentação) mas também refletindo criticamente sobre os processos metodológicos então predominantes.

Enquanto as fontes seriais escritas e as técnicas de quantificação continuaram sendo privilegiadas, as fontes orais recebiam duras críticas, que ressaltavam e atacavam sua subjetividade, a dificuldade de obtenção de relatos fidedignos e ainda a pouca representatividade atribuída à experiência individual (Ferreira & Amado, 2002).

A partir de 1950 um grande número de jornalistas e sociólogos aderiram ao uso do gravador em suas pesquisas, dando popularidade e credibilidade ao uso de depoimentos orais transcritos. Aos poucos alguns historiadores passaram a utilizar e argumentar em favor do uso dos depoimentos orais, um movimento que foi crescendo – apesar da continuidade das críticas em relação à subjetividade e à personalização das informações – e culminou no marcante período entre 1965 e 1977, quando surgiram nos Estados Unidos, associados às universidades, diversos centros de História Oral (Ferreira & Amado, 2002).

A HISTÓRIA ORAL COMO MÉTODO PARA PESQUISAS SOBRE ALIMENTAÇÃO & TURISMO

De acordo com Ferreira (1975), o uso da HO intensificou-se no cenário universitário americano a partir de 1975 principalmente em iniciativas de pesquisa que procuravam registrar a trajetória e dar voz aos excluídos, como trabalhadores, mulheres e outros grupos sociais menos privilegiados e que muitas vezes não tinham suas perspectivas captadas ou registradas nas fontes documentais mais tradicionais. No mesmo período o movimento ultrapassou as fronteiras norte-americanas e ganhou destaque na Inglaterra, onde foi criada a revista *Oral History* e a *Oral History Society*. Em 1978, Paul Thompson, um grande defensor da História Oral, publicou seu livro *The voice of the past* (traduzido no Brasil como *A voz do passado*), argumentando pelo caráter militante e engajado da HO e atribuindo a ela a função de democratização da História a partir da valorização dos pontos de vista de “pessoas comuns” (Thompson, 1978).

No Brasil a HO também foi introduzida na década de 1970. A criação do Programa de História Oral (PHO) do Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea (CPDOC) da Fundação Getúlio Vargas (FGV) em 1975 é um marco significativo, dando início a um acervo de entrevistas sobre diversos temas como política, cultura, esporte, ditadura, cinema, dentre outros (CPDOC, 2025). Na década de 1990 a HO teve seu momento de expansão mais significativo no país, com a criação da Associação Brasileira de História Oral em 1994, a realização de vários eventos temáticos regionais e nacionais e a criação da Revista Brasileira de História Oral (ou simplesmente História Oral) em 1998. De acordo com Moraes (1998), o crescimento da HO se tornou possível porque no início dos anos 1990 ocorreram mudanças no próprio campo da historiografia brasileira, como o rompimento do paradigma estruturalista, a revalorização da análise qualitativa e o resgate da importância das experiências individuais, além da ampliação do interesse pela história cultural.

Características e princípios da História Oral

Analisando as inovações trazidas pela História Oral, François (2002) destaca que ela dá voz aos ‘dominados’ e aos ‘excluídos’, aos sujeitos históricos fundamentais para a compreensão adequada de fatos e processos cujos testemunhos escapam muitas vezes das fontes documentais. Ainda, segundo o autor, trata-se de uma ‘história vista de baixo’, atenta às formas de ver e sentir que escapam das estruturas objetivas e das determinações coletivas, permitindo enxergar uma história do cotidiano e da vida privada em uma perspectiva mais individual.

Para Lozano (2002), a História Oral permite, por meio da oralidade, oferecer interpretações qualitativas de processos sócio-históricos a partir das visões e versões dos atores sociais envolvidos no processo ou fato que se deseja investigar. A História Oral, portanto, é mais do que um “tipo” de entrevista, é um método de concepção e condução de uma pesquisa.

Ferreira & Amado (2002) elencam as principais características e princípios da História Oral, enfatizando que o cerne dessa metodologia é o uso sistemático do testemunho oral para esclarecer trajetórias individuais, eventos e processos que não podem ser elucidados e compreendidos de outra forma. Desta forma, o depoimento oral é peça

A HISTÓRIA ORAL COMO MÉTODO PARA PESQUISAS SOBRE ALIMENTAÇÃO & TURISMO

central na produção do conhecimento histórico, embora as fontes documentais não sejam abandonadas – elas podem desempenhar um importante papel na delimitação da problemática de pesquisa, na identificação e seleção de depoentes, na construção e condução do processo de entrevista e também na análise dos depoimentos coletados).

As autoras também destacam que: (I) na História Oral, os documentos (gerados a partir das transcrições dos depoimentos gravados) são resultados dos diálogos entre o entrevistador e os entrevistados, caracterizando um ‘arquivo provocado’ (ou seja: um documento gerado com o a intenção explícita de se constituir como fonte histórica). (II) A História Oral se apoia em pontos de vista individuais expressos em entrevistas legitimadas como fontes históricas, seja pelo caráter informativo ou pelo caráter simbólico que possuem. (III) HO o objeto de estudo do historiador é recuperado e recriado por intermédio da memória dos depoentes, o que gera desdobramentos teóricos e metodológicos importantes na condução da coleta e da análise de dados. Este aspecto, por ser crucial, será melhor discutido no item seguinte.

Entrevistas, memórias e oralidade

Uma entrevista pressupõe a interação entre dois sujeitos, entrevistador e entrevistado, onde o comportamento de um (seja ele o entrevistado ou entrevistador) influencia o comportamento do outro. É uma oportunidade de contato personalizado e uma das principais estratégias de coleta de dados de pesquisas qualitativas, justamente por permitir colher percepções, opiniões e informações de forma mais aprofundada.

Ao analisar as características da História Oral, Voldman (2002) aponta dois aspectos que podem ser considerados, simultaneamente, pontos fortes e fracos: (1) a interação entre o entrevistado e o entrevistador pois, o depoimento consiste em um momento em que duas subjetividades imediatas se conjugam, tanto para esclarecer quanto para confundir as pistas; (2) o fato de o depoimento oral depender da memória do indivíduo, que deve ser estimulada de forma adequada pelo entrevistador.

Tem-se, portanto, no planejamento e na condução da entrevista o cerne de uma iniciativa de História Oral. Alberti (2003, p.1), observa:

[...] uma entrevista de História Oral tem uma vivacidade especial. É da experiência de um sujeito que se trata; sua narrativa acaba colorindo o passado com um valor que nos é caro: aquele que faz do homem um indivíduo único e singular, um sujeito que efetivamente viveu – e, por isso dá vida as conjunturas e estruturas que de um outro modo parecem tão distantes (Alberti, 2003, p.1).

As entrevistas de História Oral devem permitir que a memória do entrevistado seja acessada. Contudo, como destaca Rouso (2002, p. 94), a memória é, no sentido básico do termo, “a presença do passado”, mas não é o passado em si: é uma reconstrução psíquica e intelectual que acarreta de fato uma representação seletiva do passado, um passado que nunca é aquele do indivíduo somente, mas de um indivíduo inserido em um contexto familiar, social, nacional.

A HISTÓRIA ORAL COMO MÉTODO PARA PESQUISAS SOBRE ALIMENTAÇÃO & TURISMO

Em um raciocínio semelhante, Bosi (2003, p.55) escreve que memória não é reviver, mas refazer, reconstruir, repensar, com imagens e ideias de hoje, as experiências do passado, e continua:

[...] a lembrança é uma imagem construída pelos materiais que estão, agora, à nossa disposição, no conjunto de representações que povoam nossa consciência atual. Por mais nítida que nos pareça a lembrança de um fato antigo, ela não é a mesma imagem que experimentamos na infância, porque nós não somos os mesmos de então e porque nossa percepção alterou-se e, com ela, nossas ideias, nossos juízos de realidade e de valor.

Considerando que “o entrevistador em uma prática de História Oral entra em contato com uma memória reconstituída ou firmemente construída por diversos motivos (preservação de uma identidade coletiva ou de um mito, proteção pessoal da vida passada, risco de ter que mudar de representação de sua própria existência, etc)” (Voldman, 2002, p.37) é preciso que o pesquisador reflita não apenas sobre o que é dito, mas também sobre o sujeito que fala e sobre as circunstâncias em que ele fala, pois a lembrança nunca é uma reprodução objetiva da situação vivida.

Pollak (1988) argumenta que a História Oral permite desvendar, por trás das hesitações, esquecimentos e até mesmo silêncios, conflitos e informações que escapam dos relatos escritos e que muitas vezes são fruto das “negociações” entre a memória individual e a memória coletiva. A memória individual, segundo Pollak (1992), é constituída pelos acontecimentos vividos pessoalmente, experiências realmente vivenciadas pelo sujeito depoente. Já a memória coletiva é composta pelos acontecimentos ‘vividos por tabela’ acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade à qual a pessoa se sente pertencer. São acontecimentos dos quais a pessoa nem sempre participou, mas que, no imaginário, tomaram tamanho relevo que, no fim das contas, é quase impossível que ela consiga saber se participou ou não (Pollak, 1992).

Esta íntima relação que é estabelecida com a memória do depoente traz à tona a velha crítica da subjetividade das fontes orais. Contudo, como observa Ferreira (1994), o surgimento de uma linha de trabalho que privilegia o estudo das representações terminou por demonstrar que a subjetividade e as “deformações” do depoimento oral não são aspectos negativos, mas reveladores de informações preciosas, justamente por entender que as distorções da memória podem se revelar mais um recurso do que um problema, já que a veracidade dos depoimentos não é a preocupação central.

Por consequência, a oralidade do depoente, por mais que se afaste dos padrões acadêmicos de linguagem, deve ser preservada. A linha de raciocínio estabelecida pelo depoente, as palavras e expressões escolhidas por ele nos informam sobre quem é o sujeito em si. Desta forma, por mais que trabalhos acadêmicos exijam um padrão de língua culta e formal, preservar a fala do entrevistado da forma com que ela é manifestada é um recurso para garantir a identidade e as particularidades de quem fala.

A HISTÓRIA ORAL COMO MÉTODO PARA PESQUISAS SOBRE ALIMENTAÇÃO & TURISMO

No processo de construção de fontes orais, Alberti (2005) destaca dois tipos fundamentais de entrevistas de História Oral: as entrevistas temáticas e as entrevistas de história de vida. As entrevistas temáticas têm como objetivo colher informações sobre a participação, vivência e experiência do depoente sobre um tema específico, recuperando fatos e informações concernentes à temática definida. Já uma entrevista de história de vida tem como objetivo abordar a trajetória pessoal do indivíduo, de sua biografia. Também é comum classificar uma entrevista de História Oral a partir de sua estruturação, podendo ser estruturada (o tipo menos utilizado, caracterizado por um conjunto fechado de perguntas), não estruturada (quando o entrevistador interfere o menos possível, geralmente lançando uma provocação e pergunta de abertura e seguindo o diálogo a partir da resposta que o depoente lhe dá) e semiestruturada (a entrevista é organizada a partir de temas ou perguntas que se deseja tratar, mas há flexibilidade na condução da entrevista) (Minayo, 2009).

Um ponto fundamental da História Oral e que orienta o planejamento das entrevistas é a etapa de seleção dos depoentes. Como alerta Alberti (2005), a definição de quem será entrevistado é pautada nos objetivos da pesquisa e na posição do entrevistado no grupo e no significado de sua experiência. Neste sentido é preciso privilegiar pessoas que viveram, presenciaram ou participaram das ocorrências ou situações ligadas à pesquisa. Os depoentes são, como alerta Alberti (2005), “unidades qualitativas” e nunca “unidades quantitativas” – é a informação personalizada que interessa e a própria decisão de como delimitar o número de depoentes não é pensada a partir de uma fórmula: é preciso garantir que se consiga os depoimentos mais significativos para compreender o objeto de pesquisa.

Alberti (2005) também esclarece que é preciso também preocupar-se com questões de ordem prática como, por exemplo, após a seleção e o contato inicial com os depoentes: escolher um local adequado para a entrevista (considerando questões técnicas como barulho e interrupções, mas também o conforto e o bem estar do entrevistado); definir quem estará presente no momento do diálogo; o tipo de equipamento que será utilizado (decidindo se o registro será apenas sonoro ou também de imagem, o acesso a baterias ou energia elétrica no momento da entrevista, a capacidade de registro e armazenamento do equipamento escolhido); a forma de realização da transcrição e de armazenamento do arquivo original.

Nesse contexto, outro ponto que merece ser indicado aqui é a apresentação e o preenchimento do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), que pode ter modelos diferentes, mas que em suma é um documento que registra as informações do entrevistador e do entrevistado e esclarece não apenas as condições de realização da entrevista, mas também para quais usos o seu conteúdo será destinado. Uma vez que o entrevistado concorde e assine o termo ele permite que o entrevistador utilize o depoimento em sua pesquisa, respeitando as condições estipuladas no documento.

METODOLOGIA

Esta pesquisa foi realizada a partir de duas etapas sequenciais. A primeira foi composta por uma revisão bibliográfica narrativa que buscou desenvolver considerações sobre a alimentação como objeto historiográfico, as principais características do método em tela e as implicações da oralidade e da memória na construção de fontes orais.

De acordo com Rother (2007, p.1) os artigos de revisão narrativa são “publicações amplas, apropriadas para descrever e discutir o desenvolvimento ou o "estado da arte" de um determinado assunto, sob ponto de vista teórico ou contextual”. As revisões narrativas exigem a apresentação da metodologia para busca das referências, nem os critérios utilizados na avaliação e seleção dos trabalhos, constituindo na “[...] análise da literatura publicada em livros, artigos de revista impressas e/ou eletrônicas na interpretação e análise crítica pessoal do autor” (Rother, 2007, p.1).

A segunda etapa buscou perceber como tem se dado a aplicação da HO em pesquisas sobre alimentação e turismo realizadas no Brasil e contou com uma análise de artigos publicados por pesquisadores brasileiros levantados junto ao banco de dados Publicações de Turismo. Este repositório é um projeto de extensão do Programa de Pós-Graduação em Turismo da EACH-USP desenvolvido pelo Professor Glauber Santos que reúne informações dos artigos publicados em periódicos científicos ibero-americanos de Turismo que utilizam o sistema OJS. As informações são coletadas dos metadados registrados e fornecidos pelas revistas. Na oportunidade de realização do levantamento (maio de 2024), o banco de dados contava com 17.634 artigos indexados (10.423 brasileiros) de 54 periódicos (Publicações de Turismo, 2024).

O levantamento foi feito com a inserção do termo <história oral> em todos os campos de busca, o que resultou na identificação de 53 artigos. Foram selecionados os artigos com foco em alimentação e turismo (em suas diferentes formas de associação) produzidos sobre a realidade brasileira, totalizando doze resultados válidos, apresentados no quadro 1:

Quadro 1

Artigos analisados

	Ano	Autor(es)	Periódico	Título
1	2009	Gimenes, M. H.	Revista Turismo em Análise	Turismo à mesa: da oferta contemporânea do Barreado no litoral paranaense
2	2011	Fogaça Marcos, E. & Von Dentz, B.	Pasos - Revista de Turismo y Patrimonio Cultural	Reconhecimento da identidade gastronômica dos imigrantes alemães no município de Águas Mornas – Santa Catarina: bases para o fortalecimento do turismo local

A HISTÓRIA ORAL COMO MÉTODO PARA PESQUISAS SOBRE ALIMENTAÇÃO & TURISMO

3	2012	Lavandoski, J.; Tonini, H.; Barretto, M	Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo	Uva, vinho e identidade cultural na Serra Gaúcha (RS, Brasil)
4	2013	Peccini, R. & Tomazzoni, E.	Anais Brasileiros de Estudos Turísticos - ABET	As Contribuições do Sistema Gastronômico Galetto Al Primo Canto para o Patrimônio Cultural e para o Desenvolvimento Turístico de Caxias do Sul (Brasil).
5	2014	Carvalho Machado, F.	Revista Rosa dos Ventos	Casas de Pasto: Presença na Proto-História do Turismo no Rio Grande do Sul
6	2015	De Vargas, D. P. & Gastal, S.	Turismo, Visão e Ação	Chocolate e Turismo: o percurso histórico em Gramado (RS)
7	2016	Moser, G. P. & Perini, K. P.	Rosa dos Ventos	O Tradicional e o Contemporâneo: Florianópolis, Cidade Unesco da Gastronomia
8	2017	Gastal, S.; Beber, A. M. & Sá, F. Z.	Revista de Turismo Contemporâneo	Gastronomia da italianidade: diversidade, tradição e inovação em Antônio Prado, Brasil
9	2020	Costa Beber, A. M. & Gastal, S.	Pasos - Revista de Turismo y Patrimonio Cultural,	Turismo, cotidianos e comida
10	2021	Walkowski, M. C.; P. S.; Lopes, C. V. & Assing, L.	Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade	Memórias Alimentares no Turismo de Base Comunitária da Acolhida Na Colônia, Santa Catarina, Brasil
11	2022	Euflausino, M. A.; Schardong, B. F. & Pepece, O. C.	Revista Hospitalidade	Erva-mate: valor simbólico da cultura do consumo ritualístico do tereré e chimarrão no contexto da cultura brasileira

Fonte: a autora (2024) a partir de Publicações de Turismo (2024)

A análise dessas publicações procurou identificar como tais artigos trabalham a História Oral, observando especificamente se o trabalho conceitua e caracteriza o método, se conceitua e problematiza a questão da memória, se apresenta as especificidades da entrevista no contexto desse método, se caracteriza os depoimentos de modo a personalizar as informações, se inclui na argumentação trechos dos depoimentos coletados e se utiliza ou não fontes escritas associadas à História Oral.

Apresentação e análise dos resultados – da aplicação da História Oral em estudos sobre alimentação & turismo

A partir do exposto nos itens anteriores, tem-se que as pesquisas mais indicadas para fazerem uso da História Oral são aquelas que possuem obrigatoriamente uma abordagem histórica (que queiram compreender um acontecimento do passado ou um processo/dinâmica iniciado no passado - que pode ou não perdurar até os dias atuais) na

A HISTÓRIA ORAL COMO MÉTODO PARA PESQUISAS SOBRE ALIMENTAÇÃO & TURISMO

qual a experiência e interpretação dos sujeitos é relevante (não apenas as informações que as pessoas possam dar, mas também as suas impressões e percepções sobre o ocorrido).

Quadro 2

Aspectos concernentes à História Oral tratados nos artigos analisados

Autor (ano)	Foco	Conceito História Oral	Memória
Gimenes (2009)	Uso turístico de pratos tradicionais	Apresenta o conceito e o assume como método	Apenas menciona, não conceitua ou discute
Fogaça Marcos & Von Dentz (2011)	Identidade gastronômica de imigrantes	Apresenta o conceito e o assume como método	Conceitua e discute
Lavandoski; Tonini & Barretto (2012)	Enoturismo e identidade cultural	Não conceitua, apenas menciona o termo	Conceitua e discute
Peccini & Tomazzoni (2013)	Uso turístico de pratos tradicionais	Apenas menciona o termo	Conceitua e discute
Carvalho Machado (2014)	Oferta e Presença de Casas de Pasto	Apenas menciona o termo	Não conceitua nem discute
De Vargas & Gastal (2015)	Chocolate como atrativo turístico	Apresenta o conceito e o assume como método	Não conceitua nem discute
Moser & Perini (2016)	Cultura gastronômica de uma cidade	Apresenta o conceito e o assume como método	Não conceitua nem discute
Gastal; Beber & Sá (2017)	Identidade gastronômica de imigrantes	Apenas menciona o termo	Conceitua e discute
Costa Beber & Gastal (2020)	Identidade gastronômica de imigrantes	Apenas menciona o termo	Não conceitua nem discute
Walkowski; Lopes & Assing (2022)	Memórias alimentares	Apenas menciona o termo e o assume como técnica	Não conceitua nem discute
Euflausino; Schardong & Pepece (2022)	Consumo simbólico da Erva Mate	Apenas menciona o termo	Conceitua e discute

Fonte: a autora (2024).

A análise do quadro 2 permite identificar os diferentes enfoques trabalhados pelos artigos analisados, com destaque para questões de caráter cultural, relacionadas à identidade gastronômica de imigrantes, ao uso turístico de pratos tradicionais, às memórias alimentares e às trajetórias de empreendimentos e destinos gastronômicos. Os depoimentos são usados com o intuito de registrar as mudanças percebidas pelos

A HISTÓRIA ORAL COMO MÉTODO PARA PESQUISAS SOBRE ALIMENTAÇÃO & TURISMO

depoentes em relação a determinadas práticas, de recuperar memórias alimentares, de compreender a trajetória de estabelecimentos comerciais e do uso de determinados atrativos gastronômicos em destinos turísticos específicos.

Verifica-se que uma quantidade significativa de artigos apenas menciona o uso de História Oral, sem conceituar ou caracterizar o método. Desta forma, apenas o leitor já familiarizado com o método é capaz de compreender o arcabouço de realização da pesquisa. Dos artigos que se posicionam sobre a natureza da História Oral, a maioria o identifica como um método e apenas um como técnica, evidenciando o compartilhamento da postura adotada por Ferreira & Amado (2002).

Observa-se que uma parcela importante dos trabalhos analisados não conceitua nem discute memória, apenas menciona o termo. Considera-se esta uma lacuna sensível, tendo em vista que a compreensão do conceito de memória é fundamental para a compreensão do método de História Oral e, como Ferreira & Amado (2002) reforçam, gear desdobramentos teóricos e metodológicos importantes na condução da coleta e da análise de dados.

Procurou-se identificar como a questão da entrevista – estratégia de coleta de dados fundamental do método – e dos depoentes é abordada nos artigos selecionados, assim como o uso de trechos de transcrição e o uso de fontes escritas.

Quadro 3

Aspectos concernentes à História Oral tratados nos artigos analisados

Autor (ano)	Entrevista	Depoentes	Trechos	Fontes escritas
Gimenes (2009)	Trata da importância da interação entre entrevistador no entrevistado no contexto da História Oral; menciona o uso de entrevista semiestruturada; apresenta os critérios de seleção dos depoentes	Cita apenas o número de depoentes	Não utiliza trechos significativos	A maior parte dos dados é proveniente de fontes escritas
Fogaça Marcos & Von Dentz (2011)	Apresenta as características de entrevista realizada e explica a condução da entrevista	Apresenta os critérios de escolha e apresenta as características gerais dos depoentes	Utiliza trechos significativos	Foram utilizadas, mas o destaque é dado para as fontes orais
Lavandoski; Tonini &	Apenas menciona que foram feitas entrevistas em profundidade	Apresenta as características	Utiliza trechos significativos	São utilizadas em conjunto com os depoimentos

A HISTÓRIA ORAL COMO MÉTODO PARA PESQUISAS SOBRE ALIMENTAÇÃO & TURISMO

Barreto (2012)		gerais dos depoentes		
Peccini & Tomazzoni (2013)	Apenas menciona a realização de entrevistas	Não apresenta as informações sobre os depoentes	Utiliza trechos significativos	São utilizadas em conjunto com os depoimentos
Carvalho Machado (2014)	Apenas menciona a realização de entrevistas	Não apresenta as informações sobre os depoentes	Não utiliza trechos significativos	São o foco dos dados apresentados
De Vargas & Gastal (2015)	Apresenta a forma de realização de entrevistas	Apresenta os critérios de seleção e as características gerais dos depoentes	Utiliza trechos significativos	São utilizadas em conjunto com os depoimentos
Moser & Perini (2016)	Apresenta a forma de realização	Apresenta as características gerais dos depoentes	Utiliza trechos significativos	São utilizadas em conjunto com os depoimentos
Gastal; Beber & Sá (2017)	Menciona a realização de entrevistas semiestruturadas	Apresenta as características gerais dos depoentes	Utiliza trechos significativos	São utilizadas em conjunto com os depoimentos
Costa Beber & Gastal (2020)	Menciona a realização de entrevistas semiestruturada	Apresenta as características gerais dos depoentes	Utiliza trechos significativos	São utilizadas em conjunto com os depoimentos
Walkowski; Lopes & Assing (2022)	Menciona a realização de entrevistas de relato de vida; contextualiza a realização das entrevistas	Apresenta as características gerais dos depoentes	Utiliza trechos significativos	São utilizadas em conjunto com os depoimentos
Euflausino; Schardong & Pepece (2022)	Discute as características das entrevistas de História Oral, apresenta o contexto de realização da entrevista, menciona os critérios de seleção de depoentes	Apresenta as principais características gerais dos depoentes	Utiliza trechos significativos	São utilizadas em conjunto com os depoimentos

Fonte: a autora (2024)

Comparando o quadro 2 com o quadro 3, identifica-se que a caracterização das entrevistas, nos artigos analisados, recebe maior espaço do que a própria discussão de História Oral, embora nem todos os artigos abordem as especificidades das entrevistas neste método, os critérios de seleção dos depoentes e as condições gerais de realização

A HISTÓRIA ORAL COMO MÉTODO PARA PESQUISAS SOBRE ALIMENTAÇÃO & TURISMO

das entrevistas. A caracterização dos depoentes merece pouca atenção e em alguns casos o número de entrevistados sequer é mencionando. A ausência dessas informações – principalmente dos critérios de seleção e a caracterização dos entrevistados - impede uma melhor contextualização dos depoimentos já que, como enfatiza Alberti (2005), a História Oral trabalha com informações personalizadas, de modo que saber informações que evidenciem o lugar de fala dos depoentes dá contexto às informações dadas.

A utilização de trechos significativos na apresentação de dados e na construção da argumentação é uma estratégia característica da História Oral e sua ausência descaracteriza a utilização do método. O uso de trechos significativos – preservando a oralidade de quem fala - é importante na construção da argumentação e da apresentação de informações. Quando realizada em conjunto com uma adequada caracterização dos depoentes, personaliza a informação e dá o contexto a partir do qual o pesquisador (re)construiu o recorte do fenômeno, processo ou fato estudado. O uso das fontes documentais em conjunto com os depoimentos, dando suporte às fontes orais, foi constatado em boa parte dos exemplos analisados – embora em dois casos – Gimenes (2009) e Carvalho Machado (2014) - as fontes escritas tenham ganhado protagonismo em detrimento dos depoimentos. Nesses casos, inclusive, a essência e o propósito do uso da História Oral se perdem, perdendo-se também a oportunidade de explorar melhor informações que os documentos não fornecem.

CONCLUSÕES

A História Oral é um método de pesquisa que pode ser utilizado por pesquisadores de diferentes áreas do conhecimento e não apenas historiadores. Contudo, é preciso conhecer seus princípios e características, bem como organizar a forma de apresentação e análise de dados de forma a respeitar a essência da HO. Desta forma, uma entrevista de HO não é uma entrevista qualquer, é um convite e um exercício para que o entrevistado revise suas memórias e as compartilhe. Esse processo pode fornecer informações que escapam das demais fontes, bem como oferecer percepções e opiniões que tornam a informação de fato personalizada.

Este artigo teve como objetivo realizar uma reflexão sobre o uso da HO como método para pesquisas sobre alimentação e turismo. Foram identificados onze artigos publicados entre 2009 e 2022, todos ressaltando a alimentação sob o aspecto cultural e buscando recuperar, por meio da HO, a vivência dos protagonistas em relação ao objeto estudado. Percebeu-se algumas lacunas importantes em alguns dos artigos analisados, relacionadas à falta de definição do método, falta de esclarecimento processo de seleção e condução das entrevistas e também ausência de caracterização dos depoentes. A ausência de discussão das características do método e do conceito de memória também foi observada. Sabe-se que, ao redigir um artigo, é fundamental respeitar o limite de extensão indicado por cada periódico. Contudo, a complementação de algumas informações referentes ao processo metodológico e à própria concepção de memória permitiria aos leitores uma melhor compreensão da pesquisa realizada.

A HISTÓRIA ORAL COMO MÉTODO PARA PESQUISAS SOBRE ALIMENTAÇÃO & TURISMO

Considerando a complexidade das práticas alimentares – principalmente se consideradas no contexto do turismo – a História Oral constitui um método de pesquisa que pode em muito contribuir para a compreensão de fatos, processos e trajetórias (pessoais, de eventos e de estabelecimentos) ligados a atrativos e destinos gastronômicos. Contudo, a partir do número de artigos levantados para essa análise, ainda parece ser pouco utilizada por pesquisadores brasileiros.

REFERÊNCIAS

- Alberti, V. (2005). *Manual de História Oral*. 3.ed. Rio de Janeiro: FGV.
- Carneiro, H. (2003). *Comida e sociedade: uma História da Alimentação*. Rio de Janeiro: Campus.
- Carvalho Machado, F. (2014). *Casas de Pasto: Presença na Proto-História do Turismo no Rio Grande do Sul*. Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade, 6 (2), p. 307-320.
- Cascudo, L. C. (1967). *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global.
- Costa Beber, A. M. & Gastal, S. (2020). *Turismo, cotidianos e comida*. Pasos - Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 18 (2), p.207-217.
- Basso, R. (2015). *O lugar da alimentação nos estudos históricos da Escola dos Annales*. Revista Helikon, Curitiba, 2 (3), p. 50-63.
- Bosi, E. (2003). *Memória e sociedade – lembranças dos velhos*. 3. ed. São Paulo: Cia. das Letras.
- De Vargas, D. P. & Gastal, S. (2015). *Chocolate e Turismo: o percurso histórico em Gramado (RS)*. Turismo: Visão e Ação, 17 (1), p. 66-102.
- Euflausino, M. A.; Schardong, B. F. & Pepece, O. C. (2022). *Erva-mate: valor simbólico da cultura do consumo ritualístico do tererê e chimarrão no contexto da cultura brasileira*. Revista Hospitalidade, 19 (1), p. 209-244.
- Ferreira, M. M. (1994). *História Oral: um inventário das diferenças*. In: Ferreira, M. (org). *Entre-vistas: abordagens e usos da História Oral*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1994, p.1-13.
- Ferreira, M. de M. (1998). *Desafios e dilemas da história oral nos anos 90: o caso do Brasil*. História Oral, São Paulo, 1 (1), p.19-30.
- Ferreira, M. & Amado, J. (2002). *Apresentação*. In: Ferreira, M. & Amado, J. (org). *Usos e abusos da História Oral*. 5.ed., São Paulo: Fundação Getúlio Vargas.
- Fogaça Marcos, E. & Von Dentz, B. (2011). *Reconhecimento da identidade gastronômica dos imigrantes alemães no município de Águas Mornas – Santa Catarina: bases para o fortalecimento do turismo local*. Pasos - Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 9 (4), p. 623-631.
- François, E. (2002). *A fecundidade da História Oral*. In: Ferreira, M. M.; Amado, J. (org). *Usos e abusos da História Oral*. 5. ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 2002, p.3-14.
- Gastal, S.; Beber, A. M. & Sá, F. Z. (2017). *Gastronomia da italianidade: diversidade, tradição e inovação em Antônio Prado, Brasil*. Revista de Turismo Contemporâneo, 5 (1), p. 21-34.
- Gimenes, M. H. (2009). *Turismo à mesa: da oferta contemporânea do Barreado no litoral paranaense*. Revista Turismo em Análise, 20 (3), p. 485-503.

A HISTÓRIA ORAL COMO MÉTODO PARA PESQUISAS SOBRE ALIMENTAÇÃO & TURISMO

- Gimenes-Minasse, M. H. S. (2015). *Por uma história da alimentação: dissertações e teses produzidas entre 1997 e 2014 na Universidade Federal do Paraná* Rev. História Helikon, Curitiba, 2 (4), p.16-31, 2.sem.
- Lavandoski, J.; Tonini, H. & Barretto, M. (2012). *Uva, vinho e identidade cultural na Serra Gaúcha (RS, Brasil)*, Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo; 6 (2), p. 216-232.
- Lozano, J. E. (2002). *Práticas e estilos de pesquisa na História Oral contemporânea*. In: Ferreira, M. M.; Amado, J. (org). *Usos e abusos da História Oral*. 5. ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 2002, p. 15-26.
- Meneses, U. T. B. & Carneiro, H. (1997). *História da Alimentação: balizas historiográficas*. In: Anais do Museu Paulista - História e cultura material. São Paulo: Nova Série, 5 (1) ,jan/dez, p. 9-91.
- Moser, G. P. & Pertile, K. P. (2016). *O tradicional e o contemporâneo: Florianópolis, Cidade Unesco da Gastronomia*. Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade, 8 (4), p.510-520.
- Minayo, M. C. (2009). *Pesquisa Social: teoria, método e criatividade*. Vozes: São Paulo.
- Peccini, R. & Tomazzoni, E. (2013). *As contribuições do sistema gastronômico Galetto Al Primo Canto para o patrimônio cultural e para o desenvolvimento turístico de Caxias do Sul (Brasil)*. Anais Brasileiros de Estudos Turísticos - ABET, 3 (1), p.13-24.
- Pollak, M. (1988). *Memória, esquecimento, silêncio*. In: Revista Estudos Históricos, Rio de Janeiro, 2 (3), p.3-15.
- Pollak, M. (1992). *Memória e identidade social*. In: Revista Estudos Históricos, Rio de Janeiro, 5 (10), p.200-215.
- Rousso, H. (2002). *A memória não é mais o que era*. In: Ferrerira,, M. & Amado, J. (org). *Usos e abusos da História Oral*. 5. ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, p.93-101.
- Thompson, P. (2002). *A voz do passado – História Oral*. 3. ed. São Paulo: Paz e Terra.
- Voldman, D. (2002). *Definições e usos*. In: Ferreira, M. M.; Amado, J. (org). *Usos e abusos da História Oral*. 5.ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, p.33-41.
- Walkowski, M. C.; P. S.; Lopes, C. V. & Assing, L. (2021). *Memórias Alimentares no Turismo de Base Comunitária da Acolhida Na Colônia, Santa Catarina, Brasil*. Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade, 13 (1), p. 156-176.

INFORMAÇÃO (ÕES) DO (S) AUTOR (ES)

- *1 Bacharel em Turismo, Mestre em Sociologia e Doutora em História pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Pesquisadora Independente. E-mail: mariegimenes@gmail.com

REVISTA CIENTÍFICA ATELIÊ DO TURISMO – VINCULADA A



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE MATO GROSSO DO SUL**