

RESTAURANTES E TURISMO SAZONAIS NA CIDADE DE GOIÁS/GO: UM ESTUDO DE CASO

RESTAURANTS AND SEASONAL TOURISM IN THE CITY OF GOIÁS/GO: A CASE STUDY

RESTAURANTES Y TURISMO ESTACIONALES EN LA CIUDAD DE GOIÁS/GO: UN ESTUDIO DE CASO

38

Cristian Kelli Venancio A. Silva

Graduada em Tecnologia e Gestão em Turismo pela Universidade Estadual de
Goiás/Câmpus Cora Coralina
kellitakristine@hotmail.com

Otavia Xavier Barbosa

Professora do curso Tecnologia e Gestão de Turismo da Universidade Estadual de
Goiás/Câmpus Cora Coralina.
otaviabarbosa@gmail.com

Resumo: O presente artigo foi elaborado com o intuito de investigar a segurança alimentar nos principais restaurantes que atendem o público no centro da cidade de Goiás- GO e identificar os benefícios que os períodos sazonais trazem aos empresários do ramo gastronômico. A gastronomia é um dos principais atrativos turísticos, desde as comidas de boteco a restaurantes. Essa afirmativa é perceptível no município de Goiás em relação ao empadão goiano e aos doces de frutas cristalizadas. Neste ramo, são necessárias inovações a fim de valorizar a culinária. Este trabalho procura focar nos restaurantes devido às diversidades de comidas que são servidas para os turistas e na preocupação em respeitar o manuseio e a higienização dos alimentos até chegar à mesa do cliente. Pretende-se, também, analisar os pontos frágeis sofridos, devido à baixa temporada. A fim de compreender o atual cenário mercadológico dos restaurantes, foram elaborados questionários aplicados aos clientes e realizadas entrevistas com proprietários dos restaurantes escolhidos, nos quais foram abordadas questões referentes à higiene, segurança, pontos fracos e fortes, as dificuldades encontradas fora do período de maior demanda e como lidar com as dificuldades. A partir da análise inicial, verificou-se o que há em comum entre os restaurantes e o diferencial de cada um, observando técnicas de atendimento, organização, estoque, controle e entrega do produto e serviço final. A partir das entrevistas com clientes, verificou-se sua satisfação com os produtos e serviços recebidos. Os restaurantes foram qualificados de acordo com a opinião dos clientes e sugestões de melhorias.

Palavras-chave: Segurança alimentar. Sazonalidade de negócios. Turismo. Cidade de Goiás-GO.

Abstract: The present paper was developed so as to investigate food safety in the main restaurants that serve people downtown in the town of Goiás, GO and identify the benefits that seasonal periods bring to businesspeople in the gastronomic field. Gastronomy is an

important tourist attraction, varying from pub foods to restaurants. Such a statement is true in the town of Goiás regarding the *empadão goiano* and sugar-preserved candies. In this business, innovation is a must so as to add value to the cuisine. This work seeks to focus on restaurants due to the array of dishes served to tourists and the preoccupation to respect handling and food hygiene before the customer is served. We aim to analyze the low season negative aspects. In order to understand the restaurant market, we created questionnaires to be answered by customers and interviews with restaurant proprietors, which involved questions concerning hygiene, food safety, positive and negative aspects, the difficulties experienced out of high-demand season and how to deal with difficulties. From an initial analysis, we checked what restaurants have in common and how they differ, by observing customer service, organization, stock, product control and delivery and final service. Through interviews with customers, we verified their satisfaction levels in terms of products and service. The restaurants were qualified according to customers' opinions and suggestions for improvement.

Keywords: Food Safety. Business Seasonality. Tourism. Town of Goiás-GO.

Resúmen: El presente artículo fue elaborado con el propósito de investigar la seguridad alimentar en los principales restaurantes que atienden el público en el centro de la Ciudad de Goiás-GO y identificar los beneficios que los periodos estacionales traen a los empresarios de la rama gastronómica. La gastronomía es uno de los principales atractivos turísticos, desde las comidas de bodega a los restaurantes. Esa afirmativa es perceptible en el municipio de Goiás en relación al pastel goiano y a los dulces de frutas cristalizadas. En esa rama, son necesarias innovaciones a fin de valorizar la culinaria. Esta investigación busca enfocar los restaurantes debido a la diversidad de comidas que son servidas para los turistas y la preocupación en respetar el manejo y la higienización de la comida hasta llegar a la mesa del cliente. Se pretende, también, analizar los puntos débiles, debido a la baja temporada. A fin de comprender el actual escenario mercadológico de los restaurantes, fueron elaborados cuestionarios aplicados a los clientes y realizadas entrevistas con propietarios de los restaurantes elegidos, en las cuales fueran abordadas cuestiones relativas a la higiene, seguridad, puntos débiles y fuertes, las dificultades encontradas fuera del periodo de mayor demanda y como lidiar con dificultades. A partir del análisis inicial, se verificó lo que hay en común entre los restaurantes y el diferencial de cada uno, con la observación de las técnicas de atención, organización, inventario, control y entrega del producto y servicio final. A partir de las entrevistas con clientes, se verificó su satisfacción con los productos y servicios recibidos. Los restaurantes fueron cualificados de acuerdo con la opinión de los clientes y sugerencias de mejoras

Palabras-clave: Seguridad alimentar. Estacionalidad de negocios. Turismo. Ciudad de Goiás-GO.

Introdução

Este artigo propõe-se investigar a segurança alimentar nos principais restaurantes que atendem o público no centro da cidade de Goiás-GO (Flor de Ipê, Espaço Ouro Fino e Dalí). Eleita Patrimônio Mundial, a cidade tem pouco mais de 24.000 habitantes, de acordo o último censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2016. A cidade remonta ao século XVIII, guardando, ainda, um rico acervo histórico em seus casarios coloniais.

Apesar desse atrativo inerente, os empresários do turismo dependem de picos em certas épocas do ano para manterem os negócios abertos. Na questão específica da gastronomia, faltam discussões acerca do tema da segurança alimentar em termos do que o município faz para fiscalizar ou manter a qualidade dos produtos e dos serviços para os visitantes.

O presente trabalho é motivado por essas questões, uma vez que a qualidade

dos serviços garante a demanda turística da região. Portanto, discutir a segurança alimentar em negócios de gastronomia vinculados ao turismo torna-se relevante.

A gastronomia, *a priori*, não pode prescindir de um exercício cotidiano vinculado às normas específicas estipuladas pela Vigilância Sanitária associadas às normas do bem servir. Entretanto, alguns empresários do setor se deparam com o fator da sazonalidade turística para manterem os negócios ativos.

Por ser Patrimônio Histórico e Cultural da Humanidade, a cidade de Goiás atrai turistas de todo o país e, até mesmo, de outras nacionalidades, haja vista que, além do repertório histórico, existe um turismo de eventos como o Festival Internacional de Cinema e Vídeo Ambiental (FICA) – uma ótima oportunidade para os donos dos restaurantes.

Apesar de todos esses atrativos, o público na cidade é sazonal. O que fazer então para lidar com as questões com o armazenamento de alimentos, funcionários, limpeza em geral e cuidados com a higiene durante a manipulação dos pratos a serem servidos?

Sabendo que a qualidade dos serviços garante a viabilidade turística de uma região, que tipo de logística é necessária para garantir a segurança alimentar em negócios de gastronomia vinculados ao turismo na cidade de Goiás?

Por se tratar de pesquisa descritiva, a metodologia vai requerer visitas a pelo menos três restaurantes da Cidade de Goiás e a Secretaria de Vigilância Sanitária do município.

Cidade de Goiás – Patrimônio Mundial da Humanidade

A cidade de Goiás, de acordo com o último censo realizado em 2016 pelo IBGE conta com pouco mais de 24.000 habitantes, em uma cidade do interior do estado com 290 anos de história completados em 26 de julho de 2017. Fundada em 1726 pelo então bandeirante Bartolomeu Bueno da Silva, foi chamada inicialmente de Arraial de Sant'Ana, junto com o Arraial da Barra (Buenolândia), Arraial do Ouro Fino e Ferreiro. A cidade se encontrava promissora e em constante desenvolvimento devido à mineração do ouro. Imigrantes de várias partes vinham a Goiás visando crescimento e melhora de vida. Por este motivo, foram criados comércios e fluxo de venda, contribuindo

para a construção da cidade. Vejam conforme a citação de Coelho:

Fundada em decorrência da descoberta das minas auríferas a Cidade de Goiás está localizada em um terreno acidentado as margens do Rio Vermelho. De traçado inteiramente irregular, teve formação espontânea sem nenhuma norma ou orientação na organização espacial. Suas ruas são estreitas e tortuosas, suas praças são como um alargamento das vias, criando largos assim como o modelo medieval cristão das cidades portuguesas. (COELHO, 1996, P. 28).

No *site* do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), é possível observar uma definição da construção da cidade:

A cidade desenvolveu-se entre morros, ao longo do Rio Vermelho. A sua margem direita possui ocupação de caráter popular, onde se destacam as igrejas do Rosário, originalmente reservada aos escravos, de Santa Bárbara, de Nossa Senhora do Carmo e de Nossa Senhora da Abadia. Na sua margem esquerda encontram-se os edifícios oficiais mais representativos, como a Igreja Matriz de Santana (hoje Catedral), o Palácio do Governo (Conde dos Arcos), o Quartel do Vinte, a Casa de Fundação, a Casa de Câmara e Cadeia (hoje Museu das Bandeiras) e o Chafariz de Cauda. (BRASIL, 2013).

Com o fim do período aurífero, a cidade teve seu desenvolvimento estagnado, passando a depender quase que exclusivamente das atividades de turismo, agropecuária e agricultura. Suas ruas da época da colonização ainda são de pedras. Não existem edifícios e há um grande interesse por parte das autoridades e da população na preservação da história e do meio-ambiente.

Devido à sua riqueza arquitetônica e preservação cultural, o centro histórico da cidade de Goiás foi tombado pelo IPHAN em 1978. Isso fez com que Organização para a Educação, a Ciência e a Cultura das Nações Unidas (UNESCO) reconhecesse a cidade como Patrimônio Mundial Cultural da Humanidade, em dezembro de 2001. Pollak (1989) demonstra sua visão quanto à cidade:

A expressão “invenção da cidade” pretende chamar a atenção para o trabalho de produção, gestão e imposição de determinada memória coletiva que objetiva Goiás como testemunha da história e guardiã do patrimônio nacional, merecedora, por isso, do título de “Patrimônio da Humanidade”. Investigar a instituição de Goiás como cidade histórica é, portanto, indagar acerca dos atores e das estratégias de “enquadramento da memória.” (POLLAK, 1989, p. 8).

A cidade é pequena e como seu desenvolvimento foi interrompido, conta com poucas instituições financeiras, de saúde e de educação. O maior hospital público da cidade é chamado de Hospital de Caridade São Pedro d’Alcântara e foi criado por meio de uma Carta Imperial em 1825 (DOMINGOS, 2016). Existem três Instituições de Ensino Superior públicas: Universidade Estadual de Goiás, Universidade Federal de Goiás e o

Instituto Federal de Goiás. Possui quatro instituições financeiras e cada uma conta com apenas uma unidade, sendo elas a Caixa Econômica Federal, o Banco do Brasil, Itaú e Bradesco.

A economia da cidade depende do funcionalismo público, agricultura, agropecuária e turismo. Por se tratar de uma cidade antiga que preza pela preservação da cultura e gastronomia, possui eventos que são bastante reconhecidos e alguns até televisionados.

O Carnaval da cidade e o Festival Internacional de Cinema e Vídeo Ambiental (FICA) atraem turistas e mostras cinematográficas de todas as partes do mundo. A Semana Santa que conta com várias procissões e encenações, sendo a principal delas a Procissão do Fogaréu, que demonstra a perseguição, captura e morte de Jesus Cristo. A cidade sedia ainda o Festival Gastronômico.

O *site* do jornal O Popular (2013) realça que a Procissão do Fogaréu que é realizada tradicionalmente na noite de quarta para quinta-feira santa faz parte do calendário dos grandes eventos religiosos do estado. A cada ano, cresce o contingente de turistas que viaja especialmente para assistir à celebração. No intuito de enriquecer a agenda de atrações, os estabelecimentos como hotéis, restaurantes, pousadas e comércios e turismo precisam se adequar e oferecer diversidade a um público bem maior que o de costume.

Tipos de turismo existente na cidade de Goiás

A cidade de Goiás, após receber o título de Patrimônio da Humanidade, recebe diariamente turistas com foco no Turismo Cultural e Religioso, com muitas igrejas barrocas dos séculos XVIII e XIX e outros monumentos tombados. Conta também com museus: Museu das Bandeiras, Antiga Casa de Câmara e Cadeia, tendo em seu acervo peças do século XVIII, data também de sua edificação. O museu de Arte Sacra da Igreja da Boa Morte com o maior acervo do escultor Veiga Valle e o museu Casa de Cora Coralina, com seus pertences pessoais em exposição, além de suas obras poéticas.

Além do Turismo Cultural, há também o Turismo Gastronômico, bastante procurado na época do Festival, reunindo *chefs* de cozinha de renome nacional, ministrando oficinas e divulgando suas marcas. O festival é anunciado através da página oficial da cidade, além da página do *Facebook*, de jornais locais e guias de destinos turísticos.

O Turismo de Aventura e o Ecoturismo têm pouca procura, mas a Serra Dourada que cerca toda a cidade, transformada em reserva sob proteção da Universidade Federal de Goiás, tem grande procura pelos adeptos de aventura.

Elementos turísticos

Localiza-se no centro da cidade a maioria dos pontos turísticos como o Museu da Bandeira, de Arte Sacra, o Palácio Conde dos Arcos, a casa de Cora Coralina, o Museu da Boa Morte. Quanto às igrejas, a igreja Catedral possui uma estrutura belíssima e a Igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos, construída em 1734, sendo a segunda construção da cidade. Foi demolida em 1930 e deu lugar à igreja atual com fachada de pedras em estilo gótico. Em seu interior, predominam as pinturas do frei italiano Nazareno Canfoloni. concorda-se com Boullon (2005) quanto à definição de atrativos turísticos:

Os atrativos turísticos são a base funcional de um município turístico, representam a matéria-prima sem a qual é impossível pensar em desenvolvê-los turisticamente. Apesar de sempre ser possível criar algum novo atrativo pertencente ao nível hierárquico de acontecimentos programados [...], os centros turísticos estão condicionados pela presença, quantidade e hierarquia de atrativos das outras categorias: locais naturais, museus e manifestações culturais, folclore e realizações técnicas, científicas ou artísticas contemporâneas. (BOULLÓN, 2005, P. 32).

Além destes elementos, a cidade conta com uma diversidade de hotéis, pousadas, rios, um balneário e clube, inúmeros artesanatos que contam a história de Goiás. Casas de doces caseiros também chamam a atenção de quem visita o local com destaque para o “pastelinho” e o “alfenin”, que são os mais procurados.

Os casarios antigos alinhados pela cidade com sua arquitetura preservada chamam a atenção. As ruas de pedras são motivo de admiração, bem como as faixadas de lojas e prédios comerciais preservados por todo o centro histórico. O Parque da Carioca, com a refrescância do Rio Vermelho, a Cachoeira das Andorinhas e o balneário viram lugares de lazer aos fins de semana.

O mercado municipal da cidade que conta com muitas lojinhas simpáticas, caseiras, bares, restaurantes e lanchonetes sofreu uma reforma recentemente com o intuito de preservar a história. É admirado e visitado pelos turistas e também pelos habitantes. Em épocas de temporada, há eventos tradicionais como roda de violeiros e encontros de cavaleiros no mercado.

Restaurantes sazonais

Todos os donos de restaurantes que gerenciam o espaço, principalmente em cidades pequenas do Cerrado, sabem que a aquisição de matéria-prima no período certo da safra é garantia não só da qualidade dos produtos, mas, também de economia. Porém, é necessária cautela e decisões para que os restaurantes não sofram drasticamente durante a baixa temporada e consigam manter-se abertos durante todo o ano.

Algumas alternativas podem ser aplicadas como ampliação do horário de funcionamento, ênfase no atendimento ao cliente, oferecendo conforto, qualidade, hospitalidade, música ambiente e alternativas culinárias que agradem ao paladar dos visitantes e os convidem a experimentar um cardápio bastante variável com produtos de qualidade. Os principais restaurantes da cidade que se encontram no centro histórico são o Restaurante Flor do Ipê, o Ouro Fino e o Dalí, como destaca o texto que segue.

Restaurante Flor de Ipê

Em sua página oficial do Facebook, que foi implantada como ferramenta de *marketing* e estratégia de divulgação, o Restaurante Flor do Ipê, localizado à Rua Boa Vista, nº 32-A, estabelece suas características principais como regionalidade, hospitalidade, vista panorâmica para os morros da cidade, para o Poço do Bispo e o lendário Rio Vermelho, criando um ambiente bucólico e acolhedor.

O Tripadvisor, que apresenta as melhores opções quanto a hotéis e restaurantes como destinos turísticos, oferece informações de localidade e contato, além de proporcionar uma visualização das notas e opiniões sobre os estabelecimentos, possui em sua página as qualificações do restaurante. Concedeu ao mesmo um certificado de excelência em sua página devido às opiniões dos clientes, como ilustra a Figura 1:



Figura 1 – Visão geral sobre opiniões do Restaurante Flor do Ipê Fonte: Tripadvisor (2017c)

A proprietária deste restaurante em uma entrevista concedida, informou que o local conta com seis funcionários que trabalham com separação de funções e atua no mercado desde 1996. As compras são realizadas pelo gerente e a armazenagem de alimentos e produtos é feita de maneira adequada. A coleta do lixo é realizada freqüentemente. A proprietária menciona que não costumam receber reclamações de seus clientes.

Restaurante Ouro Fino

O Espaço Ouro Fino – Pizzaria e Restaurante também possui grande reconhecimento. Está localizado no centro histórico em torno da Praça do Coreto, a principal praça da cidade de Goiás. Apresenta um cardápio bastante diversificado e rico, oferecendo, além das comidas típicas e pizzas de diversos sabores, saladas regionais, peixes e petiscos. Em sua página, o Ouro Fino é descrito da seguinte maneira:

[...] a realização de um sonho do chef Wellington Matos, que após estudar em uma renomada escola gastronômica européia e trabalhar durante mais de 10 anos em uma grande franquia de restaurantes italianos com matriz na cidade de Nápoli, ao retornar ao Brasil abriu o seu próprio restaurante e pizzaria. Ao escolher como local a histórica cidade de Goiás Velho, o chef Wellington Matos vislumbrou em sua frente um público que necessitava de um estabelecimento gastronômico diferenciado. (ESPAÇO OURO FINO, [2017]).

A qualificação, segundo o Tripadvisor é a seguinte:

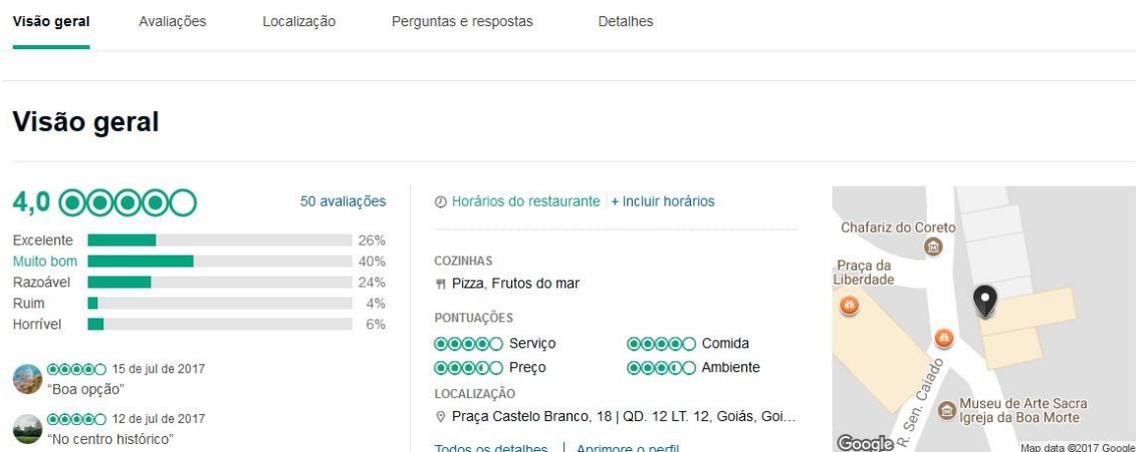


Figura 2 – Visão geral sobre opiniões do Espaço Ouro Fino- Pizzaria e Restaurante Fonte: Tripadvisor (2017b)

Por meio de um questionário respondido pelo proprietário, consta-se que o

estabelecimento conta com um quadro de funcionários composto de sete pessoas com a devida separação de cargos e funções. O espaço Ouro Fino atua no mercado há quatro anos e meio. Existe preocupação com a devida armazenagem dos produtos em estoque, refrigeradores e câmara fria para que possa atender de forma adequada seus clientes com conforto e qualidade no serviço e alimentação.

A higiene e o descarte de sobras e lixo recebem a devida atenção e a armazenagem é realizada em tambores até seu recolhimento. A principal reclamação dos visitantes, como cita o proprietário, é relacionada à sinalização e ao trânsito na Praça do Coreto, um dos principais pontos turísticos da cidade e onde o restaurante se localiza.

Restaurante Dalí

O Restaurante Dalí, localizado à Rua 13 de Maio, nº 26, também possui um menu rico em variedade e comidas regionais. Serve seus pratos “à la carte” e conta com uma carta de vinhos nacionais e internacionais. Para satisfazer o paladar do cliente, serve o empadão goiano. O *site* do Tripadvisor também possui qualificação para o restaurante (a mesma qualificação do Restaurante Flor do Ipê e Espaço Ouro Fino), conforme a Figura 3:

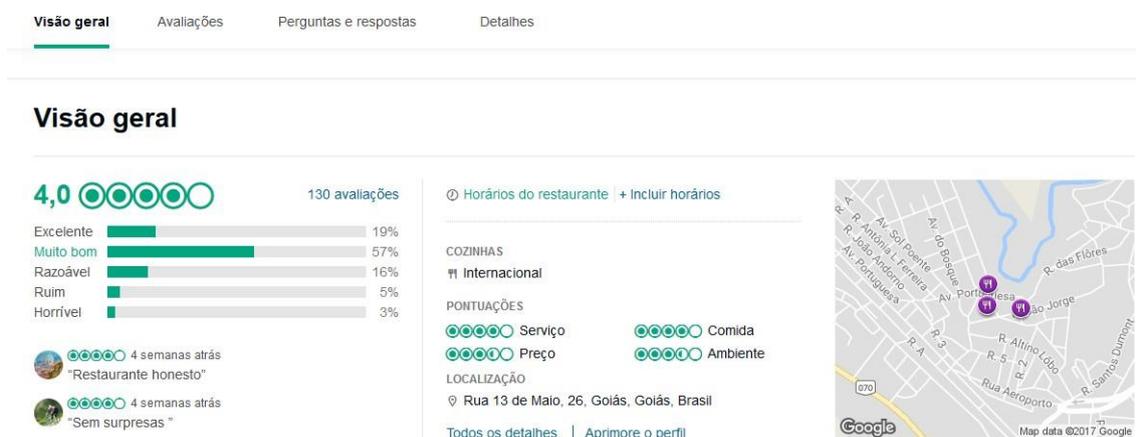


Figura 3 – Visão geral sobre opiniões do Restaurante Dalí Fonte: Tripadvisor (2017a).

Em entrevista com a proprietária Vilma Ferraz, podemos constatar que o restaurante conta atualmente com um quadro de 6 funcionários, que não possuem designação de função específica. O estabelecimento atua há dezessete anos no mercado e as principais reclamações que recebem é devido à demora na entrega dos pedidos. O local possui alvará de funcionamento e realiza a limpeza e higiene de forma alternada entre os

funcionários.

Conceito do Turista do Estabelecimento

Em uma entrevista concedida pela turista a respeito do Restaurante Flor do Ipê, ela afirma que era sua primeira visita ao estabelecimento e que o restaurante correspondia às suas expectativas com destaque para qualidade, atendimento, higiene e valores. Menciona que, o local corresponde às exigências de segurança, mas que não conta com acessibilidade e que até o momento estava tudo correndo bem.

A segunda entrevista em relação ao Restaurante Tempero e Arte. A entrevistada afirma que é sua primeira visita ao local e que não corresponde às suas expectativas. Que a qualidade dos doces é excelente e que o estabelecimento atende às exigências de segurança. No entanto, acredita que a forma de armazenagem e preservação dos alimentos não é a mais adequada. Como sugestão, afirma que todas as comidas devem ser feitas no dia.

Prosseguindo a entrevista que foi concedida a em agosto de 2017 informou que era sua primeira visita ao restaurante e que o mesmo não correspondeu às suas expectativas. As empadas que são uma tradição da cidade não foram confeccionadas no dia. Qualificou como boa a acessibilidade ao local.

Em entrevista concedida pela Vigilância Sanitária no dia 25.08.2017, foi informado que as vistorias dos restaurantes são realizadas mensalmente com enfoque principal nas cozinhas e que o Alvará de Funcionamento é fornecido pela prefeitura local. Caso o estabelecimento não se adéqüe, é realizada uma orientação com os proprietários, uma vez que não existe uma lei que permita a aplicação de multas. Já foram encontradas irregularidades em vários restaurantes da Cidade de Goiás. Um dos problemas é o risco da transmissão de doenças alimentares.

Em caso de recebimento de alguma denúncia, o fiscal tem o prazo de até quinze dias para realizar uma nova vistoria e orientação. Caso o problema persista, é enviado um relatório ao Ministério Público. O principal fator de erros cometidos é o descongelamento inadequado dos alimentos. Para evitar este tipo de prática, o cozinheiro deve servir os alimentos em boas condições e descongelar apenas o que for ser preparado na hora.

Considerações Finais

Por se tratar de uma cidade histórica e muito rica em sua diversidade cultural, arquitetônica e ambiental, não são permitidas mudanças drásticas em sua estrutura, o que faz com que os moradores e comerciantes sejam obrigados a se adequar ao ambiente. Em razão disto, o desenvolvimento da cidade em questões territoriais comerciais envolvendo grandes empresas ficou estagnado, tornando a agropecuária e o turismo a principal fonte de renda e capital de giro da Cidade de Goiás.

A visitação à cidade ocorre em grande escala em períodos específicos como o Carnaval, Semana Santa, o Festival Gastronômico e o Festival Internacional de Cinema e Vídeo Ambiental (FICA). Toda a população e os comerciantes empreendem esforços para este período de maneira a melhorar o atendimento aos turistas, produtos e serviços. A ideia é que os visitantes satisfeitos retornem no futuro.

A principal divulgação é a que ocorre por meio do boca a boca e, por este motivo, entende-se a importância de atender bem os visitantes, sendo hospitaleiros e fazendo com que os mesmos se sintam acolhidos e em casa. A riqueza da cidade de Goiás é vista por vários âmbitos, sejam eles culinários, arquitetônicos, artesanais ou naturais. Trata-se de um local para descanso e renovação das energias.

Os comerciantes dependem não apenas dessas épocas para trabalho, mas, também, das estações frutíferas do Cerrado (pequi, cajuzinho do cerrado, ciriguela, mangaba, manga, cupuaçu, goiaba entre tantos outros) para fornecimento de gêneros alimentícios sempre frescos.

A adequação à sazonalidade e à gerência de distribuição de recursos nos outros períodos é que determinará o sucesso e a sobrevivência destes estabelecimentos até que venha o próximo período de investimento e faturação.

Referências

BOULLÓN, Roberto C. **Planejamento do espaço turístico**. Bauru: EDUSC, 2005.

BRASIL. **IPHAN**. 2013. Disponível em: <<http://iphan.gov.br>>. Acesso em: 12 jul. 2017.

_____. **IBGE**. 2016. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 23 ago. 2017.

COELHO, Gustavo N. **Goiás: uma reflexão sobre a formação do espaço urbano.** Goiânia: Ed. UCG, 1996.

DOMINGOS, José. **Hospital São Pedro de Alcântara da Cidade de Goiás.** DM. 2016. Disponível em: <<http://www.dm.com.br/opiniaio/2016/01/hospital-sao-pedro-de-alcantara-da-cidade-de-goias.html>>. Acesso em: 9 ago. 2017.

ESPAÇO OURO FINO. **Espaço Ouro Fino: pizzeria e restaurante.** [2017]. Disponível em: <<http://espacoourofino.com.br/espaco-ouro-fino>>. Acesso em: 6 nov. 2017.

G1. **Aos 90 anos, Mercado Municipal ganha restauração na cidade de Goiás.** 2016. Disponível em: <<http://g1.globo.com/goias/noticia/2016/12/aos-90-anos-mercado-municipal-ganha-restauracao-na-cidade-de-goias.html>>. Acesso em: 9 jul. 2017.

O POPULAR. **Cidade de Goiás tem extensa agenda na Semana Santa.** 2013. Disponível em: <<http://www.opopular.com.br/editorias/magazine/cidade-de-gois%C3%A1s-tem-extensa-agenda-na-semana-santa-1.298564>>. Acesso em: 23 ago. 2017.

POLLAK, Michel. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos históricos**, Rio de Janeiro, n. 3, p. 3-15, 1989.

TRIPADVISOR. **Dali Sabor & Arte.** 2017a. Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g445059-d2414775-Reviews-Dali_Sabor_Arte-Goias_State_of_Goias.html>. Acesso em: 24 ago. 2017.

_____. **Espaço Ouro Fino Pizzeria & Restaurante.** 2017b. Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g445059-d7044291-Reviews-Espaco_Ouro_Fino_Pizzaria_Restaurante-Goias_State_of_Goias.html>. Acesso em: 24 ago. 2017.

_____. **Flor do Ipê.** 2017c. Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g445059-d2414765-Reviews-Flor_do_Ipe-Goias_State_of_Goias.html>. Acesso em: 24 ago. 2017.