

Faculdade de Medicina  
Bacharelado em Nutrição

Caroline Moreira Cunha

**QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DO CAFÉ DA MANHÃ OFERECIDO  
EM UMA REDE DE HOTÉIS DO SUL DO BRASIL**

Porto Alegre

2020

Caroline Moreira Cunha

**QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DO CAFÉ DA MANHÃ OFERECIDO  
EM UMA REDE DE HOTÉIS DO SUL DO BRASIL**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado como requisito parcial à  
obtenção do título de bacharela em Nutrição  
da Faculdade de Medicina da Universidade  
Federal do Rio Grande do Sul.

Orientadora: Profa. Dra. Janaína Guimarães  
Venzke

Co-orientadora: Profa. Dra. Manuela Mika  
Jomori

Porto Alegre

2020

## FICHA CATALOGRÁFICA

Caroline Moreira Cunha

**QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DO CAFÉ DA MANHÃ OFERECIDO  
EM UMA REDE DE HOTÉIS DO SUL DO BRASIL**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado como requisito parcial à  
obtenção do título de bacharela em Nutrição  
da Faculdade de Medicina da Universidade  
Federal do Rio Grande do Sul.

Orientadora: Profa. Dra. Janaína Guimarães  
Venzke

Co-orientadora: Profa. Dra. Manuela Mika  
Jomori

**Aprovada em:** Porto Alegre, novembro de 2020.

BANCA EXAMINADORA:

---

Janaína Guimarães Venzke  
Doutora em Ciências, Prof. Associada II do Departamento de Nutrição  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

---

Virgílio José Strasburg  
Doutor em Qualidade Ambiental, Prof. Adjunto IV do Departamento de Nutrição  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

---

Raísa Vieira Homem  
Mestre em Alimentação e Nutrição, Doutoranda em Ciência e Tecnologia dos  
Alimentos  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Dedico este trabalho primeiramente à Deus,  
que me favoreceu em coisas grandes e  
firmes que eu não poderia imaginar, e aos  
meus pais que tornaram esse sonho real e  
me apoiaram incondicionalmente.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus por mais essa etapa concluída em minha vida e a todas às pessoas especiais, que citarei nessa seção.

A minha companheira, minha mãe Lúcia, que me entendeu, aconselhou e dedicou-se a mim durante essa e muitas outras etapas da minha vida. Ao meu maior exemplo de vida, meu pai Aldemar, que despertou em mim desde à infância o amor pela profissão e cuidado com o próximo. Agradeço o amor que dedicam a mim diariamente, transmitido através de cada pequeno gesto, dos incentivos e auxílios constantes e fundamentais para a conclusão dessa etapa.

Agradeço à minha irmã, Gisele, e as minhas sobrinhas, Luísa e Alice, que compreenderam meus momentos, minha ausência e estiveram ao meu lado apoiando-me sempre que necessário e tornando os meus dias mais leves e felizes.

Ao meu irmão, Jeckson, meu segundo maior exemplo de vida, que está junto de Deus e foi um grande incentivador e apoiador, que por muitas vezes compreendeu meus momentos e me contagiou com sua alegria constante mesmo em meio as dificuldades.

Agradeço também a minha orientadora Profesora Janaína Guimarães Venzke. Foi uma honra ter sido orientada por alguém tão especial que acreditou em mim, me ensinando com paciência e atenção durante a execução deste trabalho. Um exemplo de profissional e verdadeira “mestre”, que tem todo o meu carinho e admiração.

Ao Pedro pela paciência, disposição em me auxiliar quando necessário e pela sua amizade nos momentos difíceis e por fim, às minhas companheirinhas, minhas cachorrinhas Lia e Dora e minhas gatas Mia e Maju, que passaram muitos dias e noites ao meu lado.

## RESUMO

**Introdução:** o café da manhã é uma das principais refeições do dia e uma comodidade oferecida frequentemente em hotéis. O jantar e o café da manhã, respectivamente, são as refeições mais consumidas durante a hospedagem e a maioria dos hóspedes aproveitam o serviço de restaurante dos hotéis, através da realização dessa refeição. **Objetivo:** responder a pergunta de pesquisa sobre quais são os temas abordados nos estudos sobre a oferta de café da manhã em hotéis e avaliar a qualidade nutricional e sensorial do café da manhã oferecido em uma rede de hotéis no Sul do Brasil. **Metodologia:** dividida em duas etapas independentes, a primeira consiste em uma revisão narrativa, com a busca dos estudos realizada no período de maio a junho de 2020, para responder a seguinte pergunta “Quais os temas abordados nos estudos sobre a oferta de café da manhã saudável em hotéis?” e a segunda, uma pesquisa transversal descritiva, realizada no período de abril a maio de 2018, para avaliar os bufês de café de uma rede de hotéis no Sul do Brasil utilizando o Instrumento de avaliação da qualidade nutricional e sensorial dos bufês de café da manhã em hotéis – AQCM adaptado. **Resultados:** Os trinta estudos encontrados na busca realizada para a revisão narrativa trataram de assuntos relacionados à oferta de café da manhã em hotéis, com ênfase em alimentação e nutrição, sendo divididos em quatro dimensões importantes para a compreensão do conceito de alimentação saudável: nutricional, simbólica, sustentável e segura. A dimensão mais estudada foi a dimensão simbólica e a menos estudada a sustentável. Observa-se que o país com o maior número de publicações foi o Brasil, com predomínio de estudos na dimensão segura. Em um segundo momento, foi avaliada a qualidade nutricional e sensorial dos bufês de café da manhã em nove hotéis de uma rede hoteleira, os quais foram classificados em duas categorias: categoria A, de alto custo, e categoria B, de baixo custo. Os alimentos ofertados nos bufês de café da manhã foram classificados de acordo com as quatro classificações de nível de processamento, propostas pelo Guia alimentar para a População Brasileira. Em maior quantidade, são ofertados alimentos ultraprocessados, seguido dos alimentos *in natura* ou minimamente processados. Quanto às características das unidades de alimentação e nutrição produtoras de café da manhã em hotéis, identificou-se a ausência na utilização de fichas técnicas e na realização de treinamentos constantes.

**Palavras-chave:** Serviços de Alimentação. Qualidade dos Alimentos. Alimentos e Bebidas. Hotelaria.

## ABSTRACT

**Introduction:** Breakfast is one of the main meals of the day and a convenience often offered in hotels. Dinner and breakfast, respectively, are the most consumed meals during lodging and most guests take advantage of the hotel's restaurant service by having this meal. **Objectives:** This study aims to answer the research question on what topics are covered in the studies on the offer of breakfast in hotels and to evaluate the nutritional and sensory quality of breakfast offered in a chain of hotels in southern Brazil. **Methodology:** divided into two independent stages, the first consists of a narrative review, with the search for studies conducted from May to June 2020, to answer the following question "What are the topics covered in the studies on healthy breakfast offerings in hotels?" and the second, a cross-sectional descriptive survey, conducted from April to May 2018, to evaluate the coffee buffets of a chain of hotels in southern Brazil using the Instrument for assessing the nutritional and sensory quality of breakfast buffets in hotels - AQCM adapted. **Results:** The thirty studies found in the search conducted for the narrative review dealt with issues related to the provision of breakfast in hotels, with emphasis on food and nutrition, and are divided into four important dimensions for understanding the concept of healthy eating: nutritional, symbolic, sustainable and safe. The most studied dimension was the symbolic one and the least studied the sustainable one. It is observed that the country with the largest number of publications was Brazil, with a predominance of studies in the safe dimension. In a second moment, it was evaluated the nutritional and sensory quality of the breakfast buffet in nine hotels of a hotel chain, which were classified in two categories: category A, high cost, and category B, low cost. The food offered in the breakfast buffet was classified according to the four processing level classifications proposed by the Dietary Guide for the Brazilian Population. In larger quantities, ultra-processed food is offered, followed by fresh or minimally processed food. As for the characteristics of the food and nutrition units that produce breakfast in hotels, it was identified the absence of technical sheets and constant training.

**Keyword:** Food Services. Food Quality. Food and Beverages. Hospitality.

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	<b>9</b>
1.1 APRESENTAÇÃO DO PROBLEMA E JUSTIFICATIVA .....	9
1.2 OBJETIVOS .....	11
1.2.1 OBJETIVO GERAL.....	11
1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	11
<b>2 REFERÊNCIAS</b> .....	<b>12</b>
<b>3 METODOLOGIA</b> .....	<b>14</b>
3.1 ARTIGO 1.....	15
3.2 ARTIGO 2.....	45
<b>ANEXO A: INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE BUFÊS DE CAFÉ DA MANHÃ OFERECIDOS EM HOTÉIS – AQCM</b> .....	<b>64</b>
<b>ANEXO B: INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE BUFÊS DE CAFÉ DA MANHÃ OFERECIDOS EM HOTÉIS – AQCM ADAPTADO</b> .....	<b>70</b>
<b>ANEXO C: ROTEIRO BÁSICO DE AVALIAÇÃO DAS CARACTÉRISTICAS DA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES</b> .....	<b>77</b>
<b>APÊNDICE A: TRABALHO COMPLETO APRESENTADO NA FORMA DE COMUNICAÇÃO ORAL NO 7º CONGRESSO INTERNACIONAL DE SAÚDE, ORGANIZADO PELA UNIVERSIDADE DO MINHO, EM BRAGA, PORTUGAL.....</b>	<b>78</b>
<b>APÊNDICE B: CERTIFICADO DE APRESENTAÇÃO DO TRABALHO COMPLETO NA FORMA DE COMUNICAÇÃO ORAL NO 7º CONGRESSO INTERNACIONAL DE SAÚDE, ORGANIZADO PELA UNIVERSIDADE DO MINHO, EM BRAGA, PORTUGAL.</b> .....	<b>92</b>
<b>APÊNDICE C: RESUMO APRESENTADO NA MODALIDADE PÔSTER NA 28º JORNADA DE NUTRIÇÃO DO HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE ..</b>	<b>93</b>
<b>APÊNDICE D: CERTIFICADO DE APRESENTAÇÃO DO RESUMO APRESENTADO NA MODALIDADE PÔSTER NA 28º JORNADA DE NUTRIÇÃO DO HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE</b> .....	<b>95</b>

# 1 INTRODUÇÃO

## 1.1 APRESENTAÇÃO DO PROBLEMA E JUSTIFICATIVA

O café da manhã é uma das principais refeições do dia, definida como a refeição realizada nas primeiras horas da manhã (SANTOS; NEVES; CABRAL, 2018). Definido como um sistema de oferta de alimentos para a primeira refeição do dia, dispostos em uma mesa com uma variedade de opções (TRANCOSO, 2008), o serviço de bufê torna os hóspedes os principais responsáveis pelas suas escolhas alimentares. Dentre as determinantes da escolha alimentar relacionadas aos alimentos, pode-se citar a aparência, o sabor, a variedade e o seu valor nutricional (JOMORI; PROENÇA; CALVO 2008).

Conhecer o perfil dos clientes, suas preferências, o que buscam e o que priorizam em uma estadia é um fator importante para gerar a satisfação e atender as expectativas dos hóspedes. Para famílias com crianças, o café da manhã é importante e devido à tendência global para uma alimentação mais saudável, esses clientes priorizam a qualidade dos alimentos e bebidas (BUNAKOV et al., 2017) bem como, turistas com idade mais avançada e homens, que também dão uma maior importância ao café da manhã (KUCUKUSTA, 2017).

Os benefícios nutricionais proporcionados pela realização do café da manhã podem ser aliados a outros aspectos, visto que esta refeição consiste em uma comodidade oferecida pelos hotéis e que influenciam na sua escolha pelo cliente (LEE; LEE; NEILSON, 2017). Além de ser uma prática diária, o café da manhã pode contribuir positivamente para uma experiência memorável da hospedagem dos clientes nos hotéis (STAPHIT, 2018) e para a qualidade e composição da dieta dos viajantes (ALMOHANNA, 2014).

Em relação à composição adequada do café da manhã, o Ministério da Saúde orienta que a base de toda refeição seja os alimentos *in natura* ou minimamente processados, frisando a importância de frutas e da variedade de grupos alimentares (BRASIL, 2014).

Conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB), os alimentos podem ter quatro classificações: alimentos *in natura* que são oferecidos para o consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração, alimentos minimamente

processados que são àqueles que foram submetidos a alterações mínimas, alimentos processados que são definidos como fabricados pela indústria com adição de sal, açúcar ou outras substâncias e por fim, os alimentos ultraprocessados que são àqueles formulados industrialmente. Para uma alimentação saudável, o GAPB recomenda limitar o consumo de alimentos processados e evitar o consumo de alimentos ultraprocessados (BRASIL,2014).

Lee, Lee e Neilson (2017), em estudo sobre preferências dos hóspedes no café da manhã, citam dados da *Smith Travel Research* (STR Inc), empresa que analisa o comportamento da indústria hoteleira americana, mostram que a oferta de cafés da manhã pelos hotéis cresceu de 12% em 2004 para quase 70% em 2012. No estudo, os autores apontam que apesar deste crescimento, os alimentos oferecidos em hotéis têm sido pouco estudados, principalmente em relação à composição nutricional.

Reconhece-se a importância da composição nutricional, porém essa não pode ser a única abordagem quando se trata de alimentação saudável, principalmente diante do histórico de aumento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis, que têm sido relacionadas com o consumo de alimentos industrializados e ultraprocessados (WHO, 2013) e com a alimentação globalizada e popularizada (WHO, 2014). A redução na diversidade cultural alimentar (CASTRO, 2015; POULAIN, 2013); perdas nutricionais dos alimentos (GUSSOW; CLANCY, 1986); elevado consumo de alimentos industrializados com altos teores de sódio, açúcares e gorduras saturadas e trans (WHO, 2013; 2015); e distanciamento entre produção e consumo (POULAIN, 2013), podem influenciar nas escolhas, no acesso ao alimento e na relação entre dieta, saúde e meio ambiente. Portanto, os aspectos das dimensões nutricionais, simbólicas e sustentáveis da alimentação devem ser considerados para promoção de alimentação saudável.

Por dimensão nutricional entende-se por aspectos relacionados as questões da composição do alimento e as necessidades nutricionais e biológicas do organismo. A dimensão sustentável relaciona-se as escolhas alimentares para as questões de sustentabilidade, tanto ambiental, como econômica e social, para todo o sistema alimentar (GUSSOW; CLANCY, 1986). Os aspectos da dimensão simbólica da alimentação reconhecem que o comer envolve a compreensão dos significados que o alimento tem para o indivíduo, tanto no contexto social como cultural, no qual está

inserido. Relaciona-se com as tradições relacionadas ao ato de comer, o sabor, odor e aparência do alimento (POULAIN, 2013).

Preocupando-se com a composição dos cafés da manhã oferecidos em hotéis que contribuem diretamente na dieta dos hóspedes (ALMOHANNA, 2014), associada ao crescimento dos serviços de hospedagem que podem oferecer serviços de alimentação como café da manhã (IBGE, 2017), e por ser um tema apontado frequentemente como deficiente em estudos recentes devido a carência de dados específicos sobre o assunto (LEITE-PEREIRA; BRANDAO; COSTA, 2019), verificou-se a necessidade de avaliar a qualidade nutricional e sensorial dos bufês de café da manhã oferecidos em hotéis do sul do Brasil. Desse modo, a pergunta de partida deste trabalho de conclusão de curso foi:

**Como se apresenta a qualidade nutricional e sensorial dos alimentos ofertados em bufês de café da manhã de hotéis categorizados em alto e baixo custo?**

## 1.2 OBJETIVOS

### 1.2.1 OBJETIVO GERAL

Avaliar a qualidade nutricional e sensorial do café da manhã oferecido em uma rede de hotéis no Sul do Brasil.

### 1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Explorar as abordagens presentes em estudos sobre café da manhã em hotéis, considerando os aspectos das dimensões nutricionais, simbólicas, seguras e sustentáveis;
- b) Adaptar o instrumento de Avaliação da qualidade nutricional e sensorial de bufês de café da manhã em hotéis – AQCM, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira e a realidade local;
- c) Descrever as características dos hotéis, de acordo com a categoria e o serviço de café da manhã oferecido;

- d) Descrever a estrutura física da área de preparação de alimentos para a oferta de café da manhã;
- e) Avaliar a composição do cardápio do café da manhã com o uso do instrumento AQCM adaptado;
- f) Avaliar a adequação da composição e da qualidade nutricional dos cafés da manhã de acordo com as recomendações do GAPB;
- g) Classificar os grupos alimentares oferecidos nos cafés da manhã dos hotéis avaliados, conforme o AQCM adaptado;
- h) Verificar as diferenças nas classificações dos grupos alimentares do café da manhã e no perfil de cardápio conforme a categoria dos hotéis.

## 2 REFERÊNCIAS

- ALMOHANNA, A. S.; SERRANO, E. L. How Healthy Are Free Breakfasts at Hotels? **Nutrition Today**, v. 49, n. 6, p.280-283, 2014.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- BUNAKOV, O.A.; EIDELMAN, B.M.; FAKHRUTDINOVA, L.R.; GABDRAKHMANOV, N.K. Development of the food industry for the tourism industry. **Revista QUID**, v. 1 n. 1, p. 1310-1314, 2017.
- CASTRO, I. R. R. Desafios e perspectivas para a promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, v.31, n.1, p.7-9, 2015.
- GUSSOW, J.D.; CLANCY, K. L. Dietary guidelines for sustainability. **Journal of Nutrition Education and Behavior**. v. 18, n. 1, p. 1-5, 1986.
- IBGE. Pesquisa de serviços de hospedagem: 2016. IBGE, **Coordenação de Serviços e Comércio**, 2017. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=2100624>>. Acesso em: 11 mar. 2020.
- JOMORI, M. M.; PROENÇA, R. P. da C.; CALVO, M. C. M.. Determinantes de escolha alimentar: Food Choice Factors. **Rev. Nutr. Campinas**, v. 1, n. 21, p.63-73, 2008.
- KUCUKUSTA, D. Chinese travelers' preferences for hotel amenities. **International Journal of Contemporary Hospitality Management**, v. 29, n. 7, p. 1956-1976, 2017.
- LEE, S.; LEE, J.; NEILSON, S. M. F. Exploring Guest Preferences of Breakfast Menu: Conjoint Analysis. **Journal Of Culinary Science & Technology**, v. 16, n. 2, p.149-164, 2017.

LEITE-PEREIRA, F.; BRANDAO, F.; COSTA, R.. Role of breakfast in hotel selection: systematic review. **International Journal Of Culture, Tourism And Hospitality Research**, v. 13, n. 2, p. 204-217, 2019.

POULAIN, J. P. **Sociologia da Alimentação: os comedores e o espaço alimentar**. 2º ed. Florianópolis: Editora da UFSC; 2013. 285 p.

SANTOS, D. R.; NEVES, F. S.; CABRAL, L. F. Dicio: dicionário online de português. 2018. Disponível em: <<https://www.dicio.com.br/cafe-da-manha/>>. Acesso em: 10 mar. 2020.

STHAPIT, E. Antecedents of a memorable hotel experience: Finnish hotels perspective. **Current Issues In Tourism**, v. 22, n. 20, p.2458-2461, 2018.

TRANCOSO, S.C. Desenvolvimento de Instrumento para Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial de Bufês de Café da Manhã em Hotéis de Negócio. 139 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008.

WHO. World Health Organization. **GISW: Global Action Plan for the Prevention and Control of Noncommunicable Diseases 2013-2020**. Geneva, Switzerland: WHO, 2013.

WHO. World Health Organization. **Rome Declaration on Nutrition**. Second International Conference on Nutrition. Rome: FAO/WHO; 2014.

WHO. World Health Organization. **Guideline: Sugar intake for adults and children**. Geneva: WHO, 2015.

### 3 METODOLOGIA, RESULTADOS, DISCUSSÃO E CONCLUSÃO

Este capítulo traz a metodologia, os resultados e a discussão do trabalho de conclusão de curso, bem como a produção resultante das etapas de análise. Inicialmente, é apresentado o primeiro artigo, no formato para submissão à revista *Appetite*. Após, está o segundo manuscrito resultante da adaptação do instrumento de avaliação da qualidade nutricional e sensorial de bufês de café da manhã em hotéis – AQCM e da aplicação em nove hotéis para avaliação da qualidade nutricional e sensorial dos cafés da manhã oferecidos em uma rede hoteleira no Sul do Brasil, que será submetido a *Annals Of Tourism Research*. Em anexo, encontram-se dois produtos resultantes do estudo, um trabalho completo apresentado como comunicação oral e aceito para publicação nos Anais do VII Congresso Internacional de Saúde da Universidade do Minho, Braga, Portugal, em 2020 e um resumo apresentado na modalidade pôster na XXVII Jornada de Nutrição do HCPA, em 2018.

### 3.1 ARTIGO 1

Café da manhã saudável em hotéis sob a perspectiva da qualidade nutricional,  
simbólica, sustentável e segura

Healthy Breakfast in hotels from the perspective of nutritional, symbolic, sustainable  
and safety quality

Autores: Caroline Moreira<sup>1</sup> e Janaína Guimarães Venzke <sup>2</sup>

<sup>1</sup>Acadêmica de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre,  
Rio Grande do Sul, Brasil, 51-980350745, caarolinemc@gmail.com

<sup>2</sup> Doutora em Ciências, Prof. Associada do Departamento de Nutrição, Universidade  
Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brasil, (51) 3308-5585,  
janaina.venzke@ufrgs.br.

Endereço para contato:

Janaína Guimarães Venzke

janaina.venzke@ufrgs.br

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Faculdade de Medicina

Endereço: Rua Ramiro Barcelos, 2400 Bairro Santa Cecília | Porto Alegre, RS

Fone: (51) 3308-5232

*Revista escolhida: Appetite*

*Área (s): Ciências da Saúde – Nutrição*

*Qualis: A1*

ISSN: 0195-6663 (versão impressa)

Guide for authors: <https://www.elsevier.com/journals/appetite/0195-6663/guide-for-authors>

## RESUMO

Considerada a refeição mais ofertada pelos hotéis e mais aproveitada pelos clientes durante a hospedagem, o café da manhã contribui para a dieta dos hóspedes e para uma alimentação saudável. A compreensão do conceito de alimentação saudável perpassa pelas dimensões nutricionais, simbólica, sustentável e segura. Foi realizada uma revisão narrativa da literatura para explorar as abordagens presentes em estudos sobre café da manhã em hotéis. Quatro bases de dados (dados Bireme, *ScienceDirect*, *Scopus* e *Web Of Science*) foram pesquisadas de forma não sistemática, durante o período de maio a junho de 2020, e trinta estudos foram incluídos para a síntese de evidências. A nível mundial, o Brasil foi o país de origem com mais estudos publicados, seguido da Finlândia e Turquia. A dimensão simbólica foi a que mais apresentou artigos, seguida da dimensão segura, nutricional e sustentável. A importância da oferta e da composição de cafés da manhã em hotéis para os clientes considerando as preferências e atendendo aos diferentes perfis de hóspedes são os assuntos mais tratados na dimensão simbólica. A dimensão segura, apresentou ênfase nas boas práticas de manipulação de alimentos. O atendimento às recomendações nutricionais e a disponibilização de informações nutricionais sobre os alimentos foram apontados como relevantes na dimensão nutricional. A revisão dos processos e o uso de tecnologias e equipamentos que reduzam o consumo de energia são medidas encontradas nos estudos da dimensão sustentável e que podem ser adotadas pelos hotéis para diminuir o impacto causado no meio ambiente. A abordagem conjunta e aprofundada entre duas ou mais dimensões, como a realizada nessa revisão, proporciona benefícios e contribuições aos hóspedes, hotéis, meio ambiente e para a economia dos destinos.

**Palavras-chave:** Alimentos e Bebidas. Qualidade dos Alimentos. Desjejum. Alimentos, Dieta e Nutrição. Indicadores de sustentabilidade. Dieta saudável.

## Introdução

O café da manhã é definido como a primeira refeição realizada no dia, no período das seis horas até as dez horas da manhã (Pereira et al., 2017). Quatro aspectos contribuem para a definição de café da manhã: a percepção dessa refeição pelo indivíduo, os alimentos consumidos, o horário realizado e o fato de ser a primeira refeição do dia (Siega-Riz et al., 1998; Rampersaud et al., 2008). Os consumidores habituais de café da manhã podem ser definidos como aqueles que realizam essa refeição no mínimo três vezes durante a semana (Delley & Brunner, 2019).

A oferta de café da manhã é uma comodidade oferecida por muitos hotéis, que no Brasil, representam quase metade dos serviços de hospedagem (IBGE, 2017). Considerado o quarto atributo mais importante durante a hospedagem (Kucusta, 2017) e a refeição mais ofertada pelos hotéis (Kapera, 2015), o café da manhã além de contribuir diretamente na composição da dieta dos viajantes (Almohanna & Serrano, 2014), também contribui para uma alimentação saudável, desde que a sua composição tenha como base os alimentos *in natura* ou minimamente processados, com a integração limitada de alimentos processados, como pães e bolos (Brasil, 2014).

A adesão de uma alimentação saudável, com uma dieta rica em alimentos integrais, vegetais, frutas e leguminosas, previne o excesso de peso, o risco de câncer e o aparecimento de outras doenças crônicas não transmissíveis (INCA, 2020). Em contrapartida, o aumento do consumo de alimentos processados e ultraprocessados, ricos em sódio, gorduras e açúcares, possui relação direta com o excesso de peso e demais doenças crônicas não transmissíveis (Brasil, 2013).

O conceito ampliado de Alimentação Saudável definido pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional engloba diversas dimensões de uma alimentação saudável (CONSEA, 2007). Consiste em uma alimentação variada e equilibrada, que considere as necessidades do indivíduo, mas também prazerosa e que tenha como base o referencial tradicional local e respeite as diversidades de gênero e etnia. Destaca ainda, a importância de realizar escolhas que respeitem formas de produção sustentáveis e livres de contaminantes. Sob esse aspecto, revela-se a importância de considerar diferentes dimensões para alcançar uma alimentação saudável.

A alimentação é um fenômeno complexo, portanto uma refeição como o café da manhã não serve apenas para fornecer alimento, com o cunho biológico de nutrir, é também influenciada pelo seu papel simbólico (Poulain, 2012). Além disso, a FAO traz o conceito de alimentação sustentável, a qual deve ser economicamente justa, nutricionalmente adequada, segura e saudável, culturalmente aceitável e de baixo impacto ambiental, para preservação e manutenção da saúde da população e do ambiente (FAO, 2012).

Nesse sentido, para compreender a alimentação saudável em todas as suas perspectivas, deve-se considerar as dimensões nutricionais, simbólica, sustentável e segura. A dimensão nutricional é centrada nas recomendações exclusivamente nutricionais como aumento no consumo de determinados alimentos e/ou nutrientes e restrição de outros. A dimensão simbólica relaciona-se, dentre outros aspectos, com o significado que o indivíduo atribui ao alimento como parte de suas relações culturais e sociais, individuais ou em grupos. Os aspectos da dimensão sustentável contemplam uma alimentação economicamente justa e de baixo impacto ambiental para preservação/manutenção da saúde da população e do ambiente. Já uma alimentação sob o aspecto da dimensão segura deve garantir as condições higiênico-sanitárias por meio das boas práticas na manipulação dos alimentos (FAO, 2012).

Face a importância do café da manhã para a alimentação saudável, por ser uma refeição oferecida em hotéis e devido a lacuna teórica sobre o tema, na perspectiva das dimensões nutricionais, simbólica, sustentável e segura, essa revisão narrativa objetiva explorar as abordagens presentes em estudos sobre café da manhã em hotéis. Ressalta-se que essa abordagem ainda não foi identificada na literatura.

## **Metodologia**

Os artigos de revisão narrativa são definidos como estudos de “pesquisa secundária”, pois baseiam-se em estudos de “pesquisa primária” (Bolderston, 2008) e podem incluir estudos de diferentes delineamentos. A principal finalidade das revisões narrativas é descrever e discutir o estado da arte de um determinado assunto, por meio dos artigos publicados, realizando debates gerais e abordando assuntos que carecem de estudos e necessitam de pesquisas futuras (Ferrari, 2015). Visto a abrangência da temática e a dificuldade em formular uma pergunta de pesquisa precisa, aditado a carência de estudos relacionados ao assunto e possibilidade da

realização de uma discussão ampliada, optou-se pela realização de uma revisão narrativa.

Para cumprir os objetivos propostos neste estudo, foi realizada uma revisão de artigos de forma não sistemática nas bases de dados Bireme, *ScienceDirect*, Scopus e Web Of Science, juntamente com uma busca manual nas listas de referências dos trabalhos selecionados. Foram considerados para o estudo artigos científicos e de revisão publicados nos últimos 11 anos, do período de 2010-2020.

As buscas foram realizadas do período de maio a junho de 2020 e se basearam na pergunta de pesquisa “Quais os temas abordados nos estudos sobre a oferta de café da manhã saudável em hotéis?”. As palavras-chave utilizadas foram “*breakfast*”, “*hotel*”, “*hotels*”, “*nutritional quality*” e “*food and beverages*” nas línguas portuguesa, inglesa e espanhola. A busca foi realizada por um dos autores, sem limitação de país do estudo ou área do conhecimento.

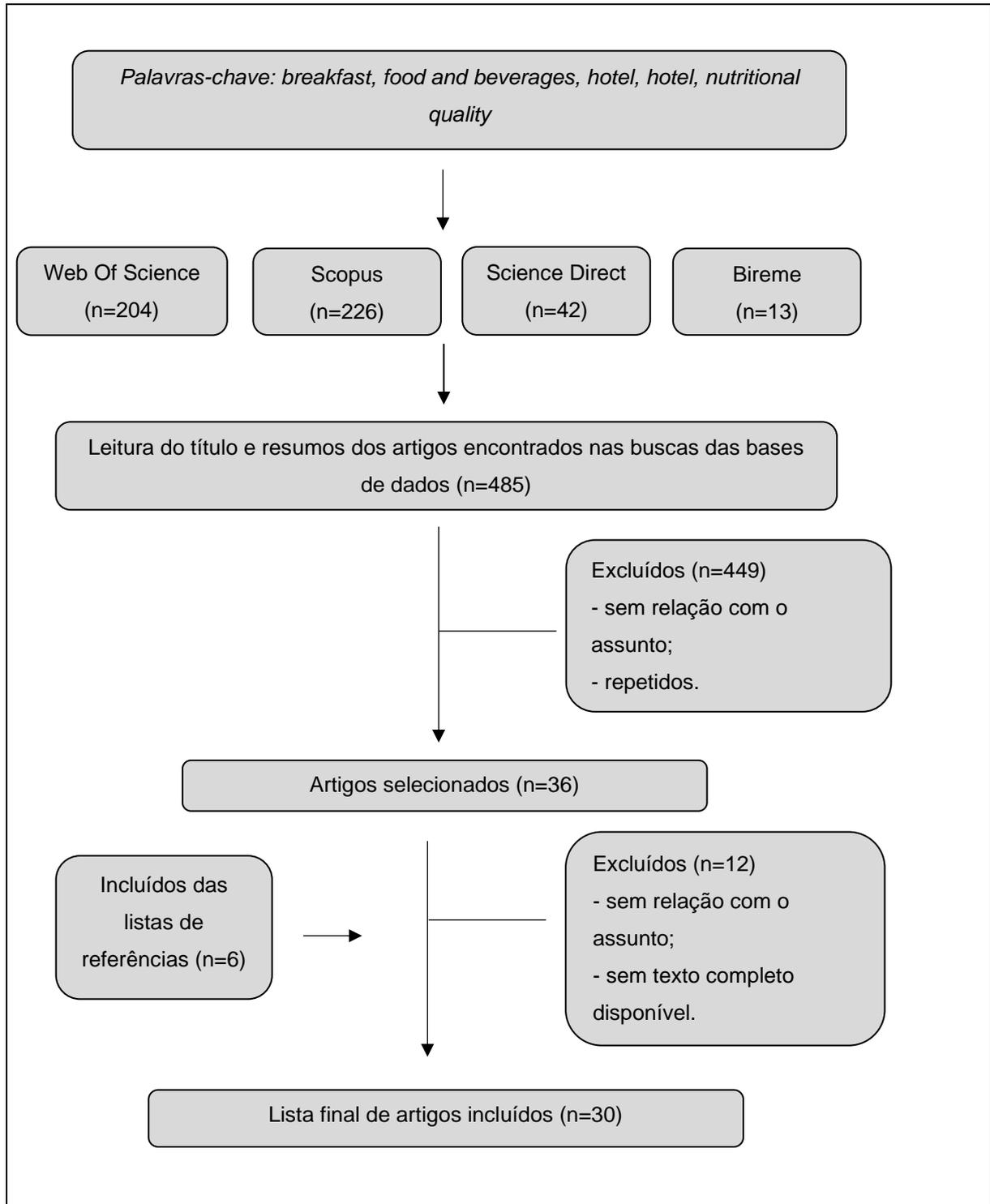
Foram excluídos capítulos de livros, artigos repetidos em mais de uma base de dados, artigos que não estavam com o texto completo disponível, publicados há mais de 10 anos e que não tinham relação com o assunto “café da manhã em hotéis”.

Após a leitura de todos os títulos e resumos dos artigos encontrados nas buscas (n=485), foram selecionados 36 artigos para serem lidos em sua versão completa, sendo que 5 após a leitura completa foram excluídos por não terem relação com o assunto e 7 artigos foram excluídos por não terem sua versão completa disponível. A leitura e busca manual nas listas de referências foi realizada e 6 artigos foram adicionados. Por fim, foram totalizados 30 artigos para a revisão narrativa. A Figura 1 resume o método de busca e seleção dos artigos.

Os artigos incluídos foram divididos em diferentes seções que abordam diferentes temas relacionados à oferta de café da manhã em hotéis e então, as seções foram divididas em dimensões para a promoção de uma alimentação saudável.

Para a extração de dados dos artigos selecionados, foi elaborada uma planilha no programa *Microsoft Excel*, a qual foi preenchida com o local do estudo, ano de publicação, base de dados, título do artigo, resumo, objetivos, metodologia, resultados, seção e dimensão que estava inserido. As seções foram definidas no momento da leitura dos artigos e conforme a temática do estudo e para as dimensões, foram consideradas quatro dimensões para uma alimentação saudável (FAO, 2012). Os dados apresentados foram analisados em frequência absoluta.

Figura 1- Método de seleção, busca e exclusão dos artigos.



Fonte: elaborada pelas autoras (2020).

## Resultados

O Brasil foi o país de origem com mais estudos publicados, seguido da Finlândia e Turquia. O método de pesquisa quantitativo foi utilizado na metade dos

estudos encontrados e a maioria dos artigos foi publicada nos últimos 4 anos, demonstrando o crescimento do interesse por assuntos na área hoteleira. A tabela 1 descreve as características dos estudos conforme os países de autoria, métodos de pesquisa e ano de publicação dos artigos incluídos.

Tabela 1- Características dos artigos incluídos no estudo.

<b>Categorias dos estudos selecionados</b>	<b>Número de estudos - n (%)</b>
<b><i>País de autoria</i></b>	
Brasil	9 (30%)
Finlândia	4 (13%)
Turquia	3 (10%)
Estados Unidos	2 (7%)
Outros países da Europa	8 (27%)
Outros países da África	2 (7%)
Outros países da Ásia	1 (3%)
Outros países da América do Sul	1 (3%)
<b><i>Métodos de Pesquisa</i></b>	
Qualitativos	8 (27%)
Quantitativos	15 (50%)
Mistos	7 (23%)
<b><i>Ano de publicação</i></b>	
2010-2012	2 (7%)
2013-2016	7 (23%)
2017-2020	21 (70%)

Fonte: elaborada pelas autoras (2020).

A partir da revisão narrativa da literatura foi possível identificar oito diferentes seções conforme os temas abordados e relacionados ao “café da manhã em hotéis”: preferências dos hóspedes no café da manhã; importância da oferta de café da manhã para os hóspedes; importância da oferta de alimentos locais nas refeições ofertadas em restaurantes de hotéis para os hóspedes; análise nutricional de cafés da manhã ofertados em hotéis; elaboração de cardápio; padrões de consumo de café da manhã; boas práticas nos setores de alimentos e bebidas dos hotéis e impacto da oferta de café da manhã em hotéis no meio ambiente.

Para a promoção da alimentação saudável sob a perspectiva da segurança alimentar, as oito seções foram classificadas considerando as dimensões nutricionais, simbólicas, segura e sustentáveis da alimentação.

As categorias pré-definidas das oito seções, as referências utilizadas para embasar as categorias e a classificação das dimensões estão apresentadas na tabela 2, assim como a descrição das referências específicas dos autores, título do artigo, país e o método de pesquisa utilizado.

A dimensão simbólica foi a que mais apresentou artigos, os quais estão classificados em três seções: preferências dos hóspedes relacionados ao café da manhã, importância da oferta de alimentos locais nas refeições ofertadas em restaurantes de hotéis para os hóspedes e importância da oferta do café da manhã para os hóspedes. Na dimensão simbólica, os estudos foram publicados principalmente na Europa, entre os anos de 2013 a 2019 e a metodologia mais utilizada foi a qualitativa, seguido das metodologias quantitativa e mista.

A dimensão segura apresenta a seção de boas práticas no setor de alimentos e bebidas dos hotéis, a qual possui sete artigos que foram publicados entre 2015 e 2018, principalmente no Brasil, com predomínio da metodologia de trabalho quantitativa.

Seis artigos foram classificados na dimensão nutricional, os quais estão incluídos nas seções: elaboração de cardápios, com um artigo que aborda o processo de elaboração de menus; análise nutricional dos bufês de café da manhã em hotéis, com dois artigos, publicados na Grécia e nos Estados Unidos; e por fim, três artigos incluídos na seção de padrões de café da manhã, que tratam sobre a importância do café da manhã para a saúde ( $n=1$ ) e padrões atuais de café da manhã dos brasileiros e nos países ocidentais ( $n=2$ ). Nesta dimensão, os artigos utilizaram principalmente a metodologia quantitativa ( $n=4$ ) e foram publicados nos últimos 10 anos.

Por fim, a dimensão sustentável apresentou o menor número de estudos e incluiu apenas a seção do impacto da oferta de café da manhã em hotéis no meio ambiente, a qual dispõe de 4 artigos que tratam principalmente sobre o desperdício de alimentos em hotéis ( $n=3$ ) e a redução do consumo de energia por meio de mudanças no processamento de produtos culinários ( $n=1$ ). Publicados nos últimos 5 anos, observou-se que a maioria dos artigos apresenta o método quantitativo ( $n=3$ ) para análise dos resultados.

Tabela 2 - Descrição dos artigos incluídos na revisão narrativa.

<b>Seção</b>	<b>Autores</b>	<b>Título</b>	<b>País</b>	<b>Métodos de Pesquisa</b>
<b><i>Dimensão nutricional</i></b>				
<b><i>Elaboração de Cardápios</i></b>	Seyitoglu (2017)	<i>Components of the menu planning process: the case of five stars hotel in Antalya</i>	Turquia	Qualitativo
<b><i>Análise nutricional de cafés da manhã ofertados em hotéis</i></b>	Almohanna & Serrano (2014)	<i>How healthy are free breakfasts at hotels?</i>	Estados Unidos	Quantitativo
	Giazitzi et al. (2019)	<i>Traditional Greek vs conventional hotel breakfast: nutritional comparison</i>	Grécia	Misto
<b><i>Padrões de consumo de café da manhã</i></b>	Pereira et al. (2017)	<i>Proposal for a breakfast quality index for brazilian population: Rationale and application in the Brazilian National Dietary Survey</i>	Brasil	Quantitativo
	Trancoso, Cavalli & Proença (2010)	<i>Breakfast: characterization, consumption and importance for health</i>	Brasil	Qualitativo
	Delley & Brunner (2019)	<i>Breakfast eating patterns and drivers of a healthy breakfast composition</i>	Suíça	Quantitativo
<b><i>Dimensão simbólica</i></b>				
<b><i>Preferências dos hóspedes relacionadas ao café da manhã</i></b>	Lee, Lee & Neilson (2017)	<i>Exploring Guest Preferences of Breakfast Menu: Conjoint Analysis</i>	Estados Unidos	Quantitativo
	Dilek & Fennell (2018)	<i>Discovering the hotel selection factors of vegetarians: the case of Turkey</i>	Turquia	Misto

<b>Importância da oferta de alimentos locais nas refeições ofertadas em restaurantes de hotéis para os hóspedes</b>	Björk & Kauppinen-Räisänen (2017)	<i>A destination's gastronomy as a means for holiday well-being</i>	Finlândia	Quantitativo
	Amuquandoh & Asafo-Adjei (2013)	<i>Traditional food preferences of tourists in Ghana</i>	Ghana	Quantitativo
	Martins, Costa & Baptista (2017)	<i>The valuation of traditional gastronomy in the tourist context: the case of tapioca in Fortaleza</i>	Brasil	Quantitativo
	Staphit (2017)	<i>Exploring tourists' memorable food experiences: a study of visitors to Santa's official hometown</i>	Finlândia	Qualitativo
	Bunakov et al. (2017)	<i>Development of the food industry for the tourism industry</i>	Colômbia	Qualitativo
<b>Importância da oferta de café da manhã para os hóspedes</b>	Leite-Pereira, Brandão & Costa (2019)	<i>Role of breakfast in hotel selection: systematic review</i>	Portugal	Qualitativo
	Brochado et al. (2019)	<i>Dimensions of wine hotel experiences shared online</i>	Europa	Misto
	Staphit (2017)	<i>A netnographic examination of tourists' memorable hotel experiences</i>	Finlândia	Qualitativo
	Kucukusta (2017)	<i>Chinese travelers' preferences for hotel amenities</i>	China	Misto
	Kapera (2015)	<i>Hotel gastronomy as viewed by customers</i>	Polônia	Misto
	Staphit (2018)	<i>Antecedents of a memorable hotel experience: Finnish hotels perspective</i>	Finlândia	Qualitativo

---

#### **Dimensão sustentável**

<b>Impacto da oferta de café da manhã em hotéis no meio ambiente</b>	Juvan, Grün & Dolnicar (2017)	<i>Biting Off More Than They Can Chew: Food Waste at Hotel Breakfast Buffets</i>	Eslovênia	Quantitativo
	Camilleri-Fenech et al. (2020)	<i>A snapshot of solid waste generation in the hospitality industry. The case of a five-star hotel on the island of Malta</i>	Malta	Misto

	Pascariu et al. (2018)	<i>Assessment of energy savings achieved in tourism industry through innovative management of preparation techniques</i>	Romênia	Quantitativo
	Pistorello, Conto & Zaro (2015)	<i>Solid waste generation in a hotel restaurant in Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul, Brasil</i>	Brasil	Qualitativo
<b>Dimensão segura</b>				
<b>Boas práticas no setor de alimentos e bebidas dos hotéis</b>	Rodrigues et al. (2018)	<i>Good hygienic practices and identification of contamination sources in Hotel Food and Beverage sector</i>	Brasil	Misto
	Santos et al. (2016)	<i>Diagnostic and adequacy of the best practices in the area of hotel foods and beverages: factors related to the personal and environmental hygiene</i>	Brasil	Quantitativo
	Bairros, Borges & Helbig (2017)	<i>Hygienic sanitary conditions of food and beverage services in hotels in the municipality of Pelotas - RS</i>	Brasil	Quantitativo
	Serafim, Stangarlin-Fiori & Hecktheuer (2018)	<i>Good handling practices in food and beverage areas of hotels: Evaluation of improvements achieved versus financial investments</i>	Brasil	Quantitativo
	Serafim et al. (2015)	<i>Evaluation of the Implementation of Good Handling Practices in Food and Beverages Areas of Hotels</i>	Brasil	Quantitativo
	Awojobi (2014)	<i>Food Service Providers' Attitudes Towards Nutrition and Food Handling Practices in Osogbo, Osun State, Nigeria</i>	Nigéria	Quantitativo
	Sanlier, Cömert & Durlu-Özkaya (2010)	<i>Hygiene perception: condition of hotel kitchen staffs in Ankara, Turkey</i>	Turquia	Quantitativo

Fonte: elaborada pelas autoras (2020).

Analisando o panorama dos estudos realizados no Brasil, foram encontradas nove publicações, que contemplam todas as dimensões, porém apenas quatro seções que correspondem às seções de padrões de consumo de café da manhã, importância da oferta de alimentos locais nas refeições ofertadas em restaurantes de hotéis para os hóspedes, impacto da oferta de café da manhã em hotéis no meio ambiente e boas práticas no setor de alimentos e bebidas dos hotéis. A maioria dos estudos encontrados (n=5) está inserida na dimensão segura e foi publicada nos últimos 5 anos (n=8). A tabela 3 apresenta a descrição dos estudos de acordo com a seção, a dimensão e as referências.

Tabela 3 - Características dos estudos sobre "café da manhã em hotéis" realizados no Brasil.

<b>Seção</b>	<b>Dimensão</b>	<b>Referência do estudo</b>
<b><i>Padrões de consumo de café da manhã</i></b>	Nutricional	Pereira et al. (2017)
		Trancoso, Cavalli & Proença (2010)
<b><i>Importância da oferta de alimentos locais nas refeições ofertadas em restaurantes de hotéis para os hóspedes</i></b>	Simbólico	Martins, Costa & Baptista (2017)
<b><i>Impacto da oferta de café da manhã em hotéis no meio ambiente</i></b>	Sustentável	Pistorello, Conto & Zaro (2015)
<b><i>Boas práticas no setor de alimentos e bebidas dos hotéis</i></b>	Segura	Rodrigues et al. (2018)
		Santos et al. (2016)
		Bairros, Borges & Helbig (2017)
		Serafim, Stangarlin-Fiori & Hecktheuer (2018)
		Serafim et al. (2015)

Fonte: Elaborada pelas autoras (2020).

## Discussão

### ***Dimensão nutricional e a saúde do hóspede***

A dimensão nutricional é centrada em aspectos quase que exclusivamente nutricionais como o aumento no consumo de determinados alimentos e/ou nutriente (maior consumo de frutas, legumes e verduras, alimentos integrais, por exemplo) e restrições de outros (sal, açúcar e gorduras, por exemplo), para suprir necessidades nutricionais e biológicas do organismo. Os estudos incluídos nessa revisão se enquadram em três seções: elaboração de cardápio, análise nutricional de cafés da manhã ofertados em hotéis e padrões de consumo de café da manhã.

#### *Elaboração de cardápios*

A elaboração de um cardápio adequado é fundamental para que os estabelecimentos agradem e fidelizem os hóspedes. O planejamento do cardápio, apesar de não estar presente de forma física no serviço de bufê, é uma etapa importante e que antecede a oferta do café da manhã nos hotéis. Em um estudo qualitativo sobre a elaboração de cardápios, os chefes de cozinha de hotéis cinco estrelas na Turquia, expressaram a importância da elaboração de um bom cardápio de café da manhã, por essa ser a primeira refeição do dia e considerada a refeição mais importante e prioritária nos hotéis. Dentre os componentes importantes para a elaboração do cardápio, destacam-se a identificação do perfil dos hóspedes, a diversidade de alimentos e a oferta de comidas locais nos bufês de café da manhã (Seyitoglu, 2017).

#### *Análise nutricional de cafés da manhã ofertados em hotéis*

Estudos que tratam especificamente sobre a análise nutricional de cafés da manhã ofertados em hotéis representam apenas 6% do número da amostra. O achado valida que, apesar da importância e da contribuição dessa refeição na dieta dos hóspedes, esta temática não é explorada no campo científico. Uma análise da composição nutricional de cafés da manhã em hotéis nos Estados Unidos, verificou diferenças na oferta de alimentos entre os bufês de café da manhã ofertados em hotéis de alto e baixo custo, onde os hotéis de alto custo ofertaram um maior número de grãos integrais, frutas *in natura* e opções de carnes. Não obstante, nenhuma

informação nutricional sobre os alimentos foi fornecida aos hóspedes (Almohanna & Serrano, 2014).

O estudo conduzido por Giazitzi et al. (2019) apresentou análise nutricional e comparativa de cafés da manhã gregos e cafés da manhã convencionais oferecidos em hotéis. Observou-se que os cafés da manhã gregos possuíam um maior conteúdo energético e de gorduras, enquanto os cafés da manhã convencionais apresentaram uma maior quantidade de carboidratos e açúcares. No entanto, as quantidades de gorduras encontradas nos cafés da manhã gregos são do tipo monoinsaturadas, que possuem um bom perfil nutricional e foram ofertadas através de alimentos como azeite de oliva e azeitonas, os quais não são ofertados nos cafés da manhã continentais. O café da manhã continental, apresentou uma maior oferta de alimentos processados, mel e geléias.

Um estudo realizado no Brasil, com o objetivo de avaliar a geração de resíduos sólidos em um hotel, apresentou o cardápio oferecido no café da manhã que incluía frutas, iogurtes, salada de fruta, pães, bolos, salgados, tortas, pudim, leite, café, sucos, cereais, queijos, embutidos, mel, geléias, goiabada, margarina e manteiga, sendo os dois últimos produtos oferecidos em embalagens individuais. O preparo dos alimentos (bolos, pães, salgados, entre outros) era realizado no dia anterior e esses, eram aquecidos na manhã seguinte e organizados em bandejas para oferta na forma de bufê (Pistorello, Conto & Zaro, 2015). Uma análise nutricional detalhada sobre a composição do café da manhã não foi realizada, pois não era o objetivo do estudo, entretanto, observa-se através da descrição dos alimentos ofertados, que esses eram, na maioria, industrializados.

A avaliação da composição nutricional dos cafés da manhã ofertados em hotéis é fundamental não somente para identificar o atendimento das expectativas dos hóspedes, mas também para atender as recomendações de saúde de cada país, como por exemplo, nos Estados Unidos da *Dietary Guidelines for Americans* (2010) e no Brasil, do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) (Brasil, 2014).

#### *Padrões de consumo de café da manhã*

O GAPB apresenta exemplos de cafés da manhã compostos por alimentos como frutas, café com leite, ovos, preparações a base de cereais e tubérculos e alimentos de preferência regional, como tapioca e bolo de milho. Em alguns dos exemplos, observa-se a presença de pães e queijo, que demonstram como alimentos

processados podem ser integrados às refeições, desde que essas tenham como base os alimentos *in natura* ou minimamente processados (Brasil, 2014).

Pereira et al. (2017) realizaram um estudo para descrever a qualidade e a ingestão do café da manhã dos brasileiros, analisando os dados do Inquérito Nacional da Dieta Brasileira de 22.279 adultos. Identificou-se que os principais alimentos consumidos nesta refeição foram pães brancos, café sem leite, café com leite, manteiga e margarina e biscoitos e bolachas brancas. Aproximadamente 48% dos brasileiros tomaram café da manhã às 7h e 70,9% consumiram energia do café da manhã abaixo de 15% da ingestão diária total, sendo que a recomendação é que esta refeição represente de 15 a 25% da ingestão total de energia diária (Oneil et al., 2014). Os resultados também indicam que a adesão às orientações do GAPB citadas anteriormente é baixa, com apenas 9% da população consumindo os três principais grupos de alimentos no café da manhã, que são laticínios, cereais e frutas.

Ainda sobre os padrões de consumo, o café da manhã suíço ideal deve ser composto por quatro grupos de alimentos, sendo eles bebidas, frutas ou vegetais, alimentos ricos em carboidratos e laticínios (SGE, 2016). Delley & Brunner (2019), por meio da aplicação de um questionário com 417 respondentes, analisaram as principais tendências nos cafés da manhã dos suíços e as motivações das suas escolhas alimentares. O padrão de café da manhã dominante foi o continental e 76% dos entrevistados realizavam essa refeição todos os dias. Sobre os alimentos consumidos, cerca de 71% combinavam grãos e laticínios e 20% consumiam ovos, bem como, a cada dois participantes, consumiam frutas (24%), sucos (14%) ou ambos (9%). Em relação à motivação das escolhas alimentares, dentre os principais preditores observados para uma composição saudável de café da manhã destacam-se, o fato de ser mulher, considerar-se em forma, ter ensino superior e prestar atenção em escolhas alimentares nutritivas e saudáveis, enquanto as preferências por produtos e alimentos com baixo teor de gordura, familiares e convencionais estão relacionados com a composição menos saudável desta refeição.

Trancoso (2010), em estudo de revisão, encontrou que os grupos de alimentos mais consumidos nos Estados Unidos foram cereais matinais, pães, bolos, tortas, panquecas, *waffles*, carnes e ovos. Na França, esta refeição apresentou uma composição mais simplificada, sendo composta apenas por uma bebida quente e um pão com manteiga ou *croissant*. Já na Espanha, para ser considerada uma refeição adequada, devem fazer parte do café da manhã: leite, cereais, torradas com azeite,

frutas *in natura* e/ou suco de frutas. Observou-se também certa homogeneidade na composição desta refeição em países ocidentais, sendo comum a ingestão de alimentos como leite, pão e cereais.

### ***Dimensão simbólica***

Por dimensão simbólica da alimentação compreende-se aqueles relacionados com o ato de comer que envolve significados para o indivíduo de acordo com o contexto social e cultural no qual está inserido. Relaciona-se com as preferências, as tradições culturais, importância social, sabor, odor e aparência dos alimentos (Poulain, 2012). Os estudos incluídos nessa dimensão foram classificados em três seções: preferências dos hóspedes relacionadas ao café da manhã, importância do café da manhã para o hóspede e importância da oferta de alimentos locais para os hóspedes no café da manhã.

#### *Preferências dos hóspedes relacionadas ao café da manhã*

A inclusão do café da manhã na hospedagem é uma comodidade atraente para os hóspedes, entretanto, a sua composição deve atender os principais desejos e as necessidades dos clientes, as quais estão se modificando (Lee, Lee & Neilson, 2017), principalmente devido à tendência global por uma alimentação mais saudável. Cita-se o exemplo dos hóspedes que priorizam a qualidade dos alimentos e das bebidas (Bunakov et al., 2017) e os vegetarianos, que representam 2% da população dos Estados Unidos (Wu, 2014) e não comem carne, mas consomem outros produtos de origem animal, como ovos e leite (Dilek & Fennel; 2018).

Lee, Lee e Neilson (2017) identificaram qual pacote de itens de café da manhã era preferido pelos viajantes, através da aplicação de questionário com 159 participantes do estudo que haviam se hospedado pelo menos uma noite nos últimos seis meses. A maioria dos entrevistados viajaram a lazer (72,3%) e 81,1% relataram que receberam café da manhã cortesia. Os pacotes de itens preferidos foram tigela de frutas, *waffles*, ovos mexidos, bacon e café, sendo que estes pacotes podem divergir de acordo com a demografia e motivo de viagem dos viajantes. Os viajantes de 35 a 44 anos preferiram banana, *waffles*, bacon e café, enquanto as famílias que viajam com crianças preferiram tigela de frutas, *waffles*, bacon e café.

Para os vegetarianos da Turquia, três fatores são importantes no momento de selecionar um hotel: ser amigo do ambiente e dos animais, as características e

instalações do hotel e os serviços de alimentos e bebidas. Dentre os itens mais importantes no setor de alimentos e bebidas nos hotéis, destacam-se o fornecimento de informações sobre o conteúdo dos alimentos e das bebidas e consideração pelos direitos dos animais no processo de produção. O atendimento às necessidades dos vegetarianos inclui a oferta de preparações não baseadas em carne e devem ser consideradas no momento da elaboração dos cardápios. Mais importante do que não oferecer itens de origem animal e carnes no cardápio, é a oferta de opções vegetarianas, através de vegetais e proteínas de origem vegetal no cardápio ou um cardápio vegetariano à parte (Dilek & Fennel, 2018). Corroborando com a preferência dos hóspedes na Turquia, a preferência dos hóspedes da Polônia pela inclusão de mais opções de pratos vegetarianos e com preços mais baixos no menu (Kapera, 2015).

#### *Importância do café da manhã para os hóspedes*

Diversos atributos são considerados pelos hóspedes ao buscarem um hotel e dentre eles, cita-se o serviço de restaurante e café da manhã oferecido nos hotéis (Kapera, 2015; Leite-Pereira, Brandão & Costa, 2019). Em uma revisão sistemática sobre a importância do café da manhã no momento da escolha do hotel pelos hóspedes, a categoria de alimentos ocupou o terceiro lugar dentre os atributos mais importantes, sendo o café da manhã citado especificamente em apenas dois estudos (Leite-Pereira, Brandão & Costa, 2019).

Dentre cinco atributos testados por Kucusta (2017) em um estudo com chineses sobre qualidade da hospedagem, os turistas chineses consideraram a oferta do café da manhã o quarto atributo mais importante, seguido do atributo qualidade do café. Os hóspedes que mais dão importância à oferta dessa refeição são homens e mais velhos. Kapera (2015) observou que o restaurante é um fator importante para a escolha do hotel e questões como a qualidade da comida e a equipe cortês também estavam associadas a essa escolha. No estudo realizado na Polônia com 301 participantes, 96% aproveitaram o serviço de restaurante do hotel, principalmente através da realização da refeição de café da manhã (90%), a principal refeição realizada pelos hóspedes dentro do hotel. Oferta de pratos sazonais e locais, típicos da culinária polonesa, foi a sugestão mais apontada pelos hóspedes (Kapera, 2015) que têm interesse em conhecer a cultura local através do café da manhã consumido no hotel (Liu et al., 2015).

Os hóspedes dos hotéis v\u00ednicos compartilharam suas experi\u00eancias em sites *on-line* e Brochado et al. (2019) classificaram os principais temas ligados as descri\u00e7\u00f5es de experi\u00eancias nesses hot\u00e9is em sete dimens\u00f5es e dentre elas, o servi\u00e7o de alimenta\u00e7\u00e3o encontra-se em terceiro lugar, englobando os restaurantes e o caf\u00e9 da manh\u00e3. Dentro do caf\u00e9 da manh\u00e3, s\u00e3o citados conceitos importantes para os hóspedes como o servi\u00e7o, a recep\u00e7\u00e3o, os funcion\u00e1rios, o frescor e a qualidade dos alimentos. Observou-se tamb\u00e9m que aqueles que viajam entre fam\u00edlia ou amigos tem mais possibilidade de compartilhar experi\u00eancias relacionadas ao caf\u00e9 da manh\u00e3.

Um delicioso caf\u00e9 da manh\u00e3 com v\u00e1rias op\u00e7\u00f5es e um bom servi\u00e7o de restaurante no hotel contribuem para a gera\u00e7\u00e3o de experi\u00eancias hoteleiras memor\u00e1veis (Staphit, 2017a; Staphit, 2018). Staphit (2017a), analisando 272 narrativas *on-line*, identificou que a atitude amig\u00e1vel do hotel, um delicioso caf\u00e9 da manh\u00e3 com diferentes op\u00e7\u00f5es e o bom atendimento no restaurante do hotel s\u00e3o componentes que contribuem para uma experi\u00eancia memor\u00e1vel nos mesmos. Mais da metade (53%) das narrativas estavam relacionadas a experi\u00eancia do caf\u00e9 da manh\u00e3 e 34% relacionadas ao servi\u00e7o do restaurante do hotel. Esses resultados corroboram com os encontrados em outro estudo realizado por Staphit (2018), que atrav\u00e9s da aplica\u00e7\u00e3o de question\u00e1rios com 17 hóspedes que visitaram a Finl\u00e2ndia, identificou que o caf\u00e9 da manh\u00e3 foi o quarto atributo mais importante para a gera\u00e7\u00e3o de uma experi\u00eancia memor\u00e1vel nos hot\u00e9is. Realizar essa refei\u00e7\u00e3o fora de casa inclui uma mudan\u00e7a de rotina e a oferta do caf\u00e9 da manh\u00e3, al\u00e9m de contribuir para a satisfa\u00e7\u00e3o dos clientes, \u00e9 uma experi\u00eancia significativa vivenciada no hotel (Staphit, 2017a; Staphit, 2018).

Embora se reconhe\u00e7a a import\u00e2ncia do caf\u00e9 da manh\u00e3 para os hóspedes, de ser uma comodidade oferecida por muitos hot\u00e9is e um tema recorrente nas plataformas de vendas e avalia\u00e7\u00f5es *on-line* dos clientes, pesquisas cient\u00edficas que tratem especificamente sobre o caf\u00e9 da manh\u00e3 ofertado em hot\u00e9is n\u00e3o s\u00e3o realizadas (Leite-Pereira, Brand\u00e3o & Costa, 2019; Kucusta, 2017).

#### *Import\u00e2ncia da oferta de alimentos locais para os hóspedes no caf\u00e9 da manh\u00e3*

Os hóspedes citam a import\u00e2ncia da oferta de um delicioso caf\u00e9 da manh\u00e3 com uma variedade de op\u00e7\u00f5es, incluindo op\u00e7\u00f5es de alimentos locais (Kucusta, 2017; Staphit, 2017a; Staphit, 2018). Ofertar alimentos locais em hot\u00e9is pode contribuir para

o estímulo da economia local e a redução no impacto ambiental causado pela distribuição dos alimentos (Brasil, 2014).

Na elaboração do cardápio e das diferentes opções de alimentos e preparações culinárias que podem ser ofertadas no café da manhã, devem se considerar os aromas, a diversificação dos sabores, as cores, as texturas dos alimentos e principalmente, a acomodação das preferências regionais e pessoais dos clientes. No Brasil, as preferências regionais podem ser exemplificadas pelo bolo de milho, o cuscuz e a tapioca (Brasil, 2014).

A valorização da tapioca nas regiões do Nordeste do Brasil exemplifica a importância da oferta dos alimentos locais, fator interessante que revela aspectos culturais, crenças, heranças e saberes sobre os destinos turísticos. Uma preparação culinária que antes era comercializada de forma simples, hoje possui um centro específico de tapiocarias que oferece essa iguaria de forma mais sofisticada (Martins, Costa & Baptista, 2017). Em estudo conduzido por Amuquandoh & Asafo-Adjei (2013) sobre as preferências alimentares locais dos turistas internacionais em Gana, também se identificou a importância desses alimentos, inclusive como um fator de atração dos turistas, reforçando o potencial de Gana na construção de uma indústria de alimentos locais no turismo.

Comumente consumida no café da manhã no Nordeste, a adição da tapioca nos cardápios dos hotéis é um exemplo de especialidade local que pode ser ofertada nos bufês de café da manhã em hotéis no Brasil, apresentando uma das especialidades locais do país aos viajantes, que cada vez mais possuem interesse em conhecer produtos turístico-culturais e gastronômicos.

Staphit (2017b) observou que os visitantes da Finlândia têm interesse em provar a comida local e para a escolha dos pratos consideram fatores como localidade, novidade e autenticidade. As experiências gastronômicas relacionadas ao consumo dos alimentos típicos da região também podem ser prolongadas através da compra dos alimentos como lembranças, permitindo assim a reconstrução das memórias da viagem e até mesmo o compartilhamento com amigos e familiares.

Estudo realizado por Bjork e Kauppinen-Räsänen (2017), na Finlândia, reforça a importância da localidade para os viajantes. Os autores observaram que a busca de informações relacionadas à gastronomia do destino está relacionada aos hábitos, especialidades e tradições alimentares locais. Dentre as refeições realizadas durante a viagem, os entrevistados consideram o jantar e o café da manhã como as principais,

respectivamente. O interesse em obter conhecimento sobre a gastronomia local através do consumo de alimentos e preparações culinárias da região influenciam no comportamento de compra dos viajantes, contribuindo para a geração de experiências positivas e no interesse de revistar o destino.

Durante as viagens, os turistas estão interessados em experimentar novos alimentos, incluindo os alimentos que não são familiares, entretanto, eles também consideram os aspectos nutricionais dos alimentos típicos da região, visto que muitos possuem a necessidade de manter uma dieta saudável mesmo fora de casa e preocupam-se com a qualidade dos alimentos e bebidas (Bunakov et al., 2017).

### ***Dimensão sustentável e o impacto da oferta de café da manhã em hotéis no meio ambiente***

A dimensão sustentável relaciona-se ao papel dos alimentos e escolhas alimentares não somente para a saúde, mas também para a sustentabilidade do sistema alimentar. Desse modo envolve ações para redução de desperdícios, utilização racional dos recursos naturais, aquisição consciente para a preservação da biodiversidade e cadeias curtas de comercialização (IPCC, 2019).

A produção e oferta dos bufês de café da manhã em hotéis pode gerar impactos no meio ambiente em pelo menos dois aspectos: aumento do desperdício de alimentos, desde a produção até o consumo (Juvan, Grün & Dolnicar, 2017), e utilização de recursos naturais como água e energia, para a produção das preparações (Gossling & Peeters, 2015).

No Brasil, apenas um estudo foi realizado e avaliou durante nove semanas a geração dos resíduos sólidos em um hotel, que oferecia várias refeições e dentre elas, o café da manhã. Durante este período, foram utilizadas 3,76 toneladas de alimentos, sendo que 73% foram ofertados e dessa parcela, apenas 37,3% foram consumidos pelos hóspedes, com a geração de resíduos sólidos na fase de processamento (21,3%) e após a oferta no bufê de café da manhã (13,5% tornaram-se resíduos e 49,2% dos alimentos permaneceram intocados nas bandejas). Nesse estudo, também foi verificado que a quantidade alimentos ofertados era superior a demanda e que a maior produção de resíduos sólidos ocorre na alta temporada, sendo o café da manhã a refeição com a maior geração de resíduos orgânicos (Pistorello, Conto & Zaro, 2015). Em outro estudo que mediu o desperdício de alimentos nos bufês de café da manhã foi verificado que o desperdício de alimentos por pessoa por dia é de 15,2g.

Observou-se que hóspedes mais jovens de diferentes países de origem e a maior variedade de alimentos e da quantidade de mesas de bufês, contribuem para o aumento do desperdício de alimentos em bufês de café da manhã (Juvan, Grün & Dolnicar, 2017).

A remodelação dos bufês de café da manhã, com alterações no cardápio e na decoração, utilizando pratos e louças menores para dispor os alimentos no bufê, demonstraram-se estratégias eficazes para a diminuição do desperdício de alimentos nessa refeição em um estudo realizado por Camilleri-Fenech et al. (2020), onde foi analisada a geração de resíduos em hotéis cinco estrelas em Malta. Dentre as quatro refeições analisadas, o café da manhã foi a refeição que apresentou uma menor geração de resíduos alimentares (média de 0,01 kg/pessoa), entretanto devido a quantidade de materiais descartáveis utilizados na refeição houve um incremento nos resíduos gerados (média de 0,05 kg/pessoa).

Outra modificação que pode ser realizada no serviço de café da manhã foi proposta por Pascariu et al. (2018), que observou pontos no processamento de preparações culinárias que poderiam ser modificados para reduzir o consumo de energia e conseqüentemente, os fatores econômicos relacionados. Estabelecer um módulo de tratamento térmico no refeitório pode melhorar a qualidade dos alimentos, servindo-os mais frescos e reduzir o desperdício de alimentos, pois os alimentos seriam preparados de acordo com as preferências dos clientes. A mudança no processamento das preparações, conforme a proposta dos autores, pode reduzir a atividade do setor de cozinha, reduzindo o uso da energia proveniente dos equipamentos utilizados para preparo e transporte dos alimentos. Com essa modificação, o estudo apontou para uma diminuição de 48% do uso de energia, quando comparada com o sistema de café da manhã utilizado tradicionalmente.

No Brasil, o GAPB adota o princípio da alimentação adequada e saudável, proveniente de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável. Para o preparo de refeições ambientalmente sustentáveis, devem ser considerados os impactos ambientais das diferentes formas de produção e distribuição de alimentos, com adoção de melhorias nas técnicas de preparo de alimentos e utilização racional de água e energia (Brasil, 2014).

***Dimensão segura e as Boas Práticas no setor de alimentos e bebidas nos hotéis***

O serviço de alimentação de muitos hotéis é amplamente definido pela oferta do café da manhã (Lee, Lee & Neilson, 2017), sendo o setor de alimentos e bebidas dos hotéis o responsável pelo preparo dos alimentos ofertados nesta refeição. Para o fornecimento de alimentos seguros e que não ofereçam nenhum risco à saúde dos consumidores, sejam estes de natureza biológica, química ou física, devem ser adotados procedimentos de boas práticas a fim de garantir a qualidade higiênico sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária vigente (Brasil, 2004).

O tema “Boas práticas no setor de alimentos e bebidas” foi o único encontrado em estudos realizados em hotéis na dimensão segura. Dentre os procedimentos de boas práticas cita-se a realização adequada da lavagem de mãos pelos manipuladores de alimentos (Brasil, 2004) que foi observada em três estudos realizados no Brasil, através da coleta de *swab* das mãos dos manipuladores de alimentos da hotelaria. Análises microbiológicas das mãos dos manipuladores revelaram valores de microrganismos acima dos permitidos (Rodrigues et al., 2018; Santos et al., 2016) e similaridade genética entre os microrganismos encontrados em amostras de alimentos coletadas no café da manhã e as mãos dos manipuladores (Rodrigues et al., 2018). Apesar de ser um procedimento que minimiza o risco de contaminação de alimentos (Brasil, 2004), os resultados demonstram que a lavagem de mãos foi incorreta ou ausente, o que pode ter ocasionado a contaminação dos alimentos. Entretanto, Bairros, Borges & Helbig (2017) analisando as mãos de manipuladores de alimentos em quatro hotéis, encontraram resultados opostos, com as quantidades de microrganismos presentes nas mãos dos manipuladores dentro dos valores preconizados.

A higienização é uma operação que compreende duas etapas: a limpeza e a desinfecção. Os utensílios e equipamentos utilizados na preparação dos alimentos devem ser mantidos em condições higiênico sanitárias adequadas, através da realização dos procedimentos de higienização, os quais minimizam o risco de contaminação dos alimentos (Brasil, 2004). Para verificação deste procedimento, análises microbiológicas das superfícies e utensílios que tem contato direto com os alimentos foram realizadas em pelo menos três estudos. Rodrigues et al. (2018) identificaram que utensílios para armazenamento de leite e tábuas de corte estavam contaminados devido a ineficiência dos procedimentos de higienização, sendo encontrada similaridade genética entre microrganismos presentes nos utensílios e em

amostras de alimentos do café da manhã. Nesse seguimento, Bairros, Borges & Helbig (2017) verificaram que as 100% das bancadas e 50% das tábuas de corte das áreas de alimentos e bebidas dos hotéis analisados apresentaram valores acima do limite para a presença de microrganismos.

Destaca-se também a presença de um responsável técnico e a realização de treinamentos e capacitações periódicas em higiene pessoal, manipulação de alimentos e doenças transmitidas por alimentos (Brasil, 2004). Os treinamentos e capacitações em boas práticas de manipulação de alimentos se mostraram uma ação efetiva e auxiliaram na realização adequada dos procedimentos de lavagem de mãos, higienização de superfícies e higiene pessoal dos manipuladores (Serafim, Stangarlin-Fiori & Heucktheuer, 2018; Santos et al., 2016). A presença de um responsável técnico para a realização de intervenções, através da aplicação de listas de verificação de boas práticas com base nas legislações vigentes, apresentou resultados positivos para a adequações dos hotéis relacionadas à questões estruturais e de equipamentos, documentação obrigatória e do cumprimento das boas práticas pelos manipuladores (Rodrigues et al., 2018; Serafim et al., 2018; Serafim et al. 2015; Santos et al., 2016).

Contudo, somente a realização das intervenções pelos profissionais através da aplicação das listas de verificação, não garante a qualidade higiênico sanitária dos alimentos preparados pelos serviços de alimentação, devendo este ser aliado ao treinamento regular dos manipuladores de alimentos, monitoramento da produção de alimentos e adoção da padronização dos procedimentos operacionais (Rodrigues, et al.; 2018).

A rotatividade dos funcionários e substituição frequente da equipe dos serviços de alimentação pode influenciar negativamente na qualidade higiênico sanitária dos alimentos, como observado por Rodrigues et al. (2018), onde mesmo após a realização de uma intervenção com aplicação da lista de verificação por um profissional e coleta de amostras dos alimentos do café da manhã, um dos hotéis que teve substituição total da equipe obteve maior inadequação alimentar na segunda coleta do que na primeira, antes da intervenção. Em um estudo realizado na Turquia com 522 funcionários dos serviços de alimentos e bebidas de oito hotéis, foi observado que os trabalhadores com maior tempo de serviço possuíam mais conhecimento sobre os procedimentos de higiene pessoal, higiene de superfícies e higiene geral quando comparados com funcionários com menor tempo de serviço (Sanlier; Cömert & Durlu-Özkaya, 2010).

Na Nigéria, Awojobi (2014) avaliaram os conhecimentos sobre nutrição de 120 manipuladores de alimentos de hotéis e *fast foods* e constataram que os conhecimentos sobre nutrição, métodos de preparação e manipulação de alimentos, contribuem para o preparo de refeições seguras e nutritivas. Em relação ao preparo seguro dos alimentos, 90% dos entrevistados, consideraram importante a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) para o preparo e manuseio dos alimentos.

Cabe comentar que o crescimento observado nas publicações dos estudos realizados no Brasil nos últimos anos, principalmente na área de boas práticas no setor de alimentos e bebidas dos hotéis, pode ter relação com a expansão do turismo no Brasil através da realização de grandes eventos como a Copa do Mundo em 2014 e as Olimpíadas no Rio de Janeiro em 2016, o maior número de refeições oferecidas pelos hotéis e o aumento das fiscalizações realizadas pelos órgãos responsáveis, a fim de garantir a qualidade higiênico sanitária dos alimentos (Serafim, Stangarlin-Fiori & Heucktheuer, 2018).

## **Conclusão**

Os estudos encontrados centram na dimensão simbólica, enfatizando a importância da oferta de cafés da manhã em hotéis para os clientes, com a oferta e composição dessa refeição considerando as preferências e atendendo aos diferentes perfis de hóspedes, dispondo também, de uma variedade de opções e pratos locais no cardápio.

A segunda dimensão com mais estudos é a dimensão segura com ênfase nas boas práticas de manipulação de alimentos, que dentre outros aspectos, aborda a importância da presença de um responsável técnico nas unidades de alimentação e nutrição produtoras dos cafés da manhã nos hotéis.

Na dimensão nutricional, atender as recomendações de saúde de cada país e melhorar o perfil nutricional dos cafés da manhã, disponibilizando as informações nutricionais sobre os alimentos, bebidas e preparações culinárias ofertadas, tornam essa refeição mais saudável e auxiliam nas escolhas alimentares dos hóspedes.

A remodelação dos serviços de bufês de café da manhã, com a redução do tamanho dos utensílios e a utilização de talheres adequados, a revisão dos processos e o uso de tecnologias e equipamentos que reduzam o consumo de energia e a conscientização dos clientes para servirem apenas o que irão consumir, são medidas

encontradas nos estudos da dimensão sustentável e que podem ser adotadas pelos hotéis para diminuir o impacto causado no meio ambiente.

A abordagem conjunta e aprofundada entre duas ou mais dimensões, como a realizada nessa revisão, não foi observada em outros estudos, sendo essa interessante pelos benefícios e contribuições que podem ser proporcionados aos hóspedes, hotéis, meio ambiente e para a economia dos destinos. Um exemplo prático dessa abordagem, seria por meio da oferta de uma maior variedade de opções vegetarianas e de alimentos sazonais e típicos das regiões, na forma *in natura* ou através de preparações culinárias, que quando produzidos e manipulados de forma segura, contemplaria todas as dimensões.

No Brasil, foram encontrados estudos em todas as dimensões. Diminuir a geração de resíduos produzidos pela oferta do café da manhã, atender às legislações vigentes relacionadas às boas práticas de manipulação de alimentos, ofertar cafés da manhã que atendam as recomendações nutricionais do país, representem o padrão dessa refeição consumida pelos brasileiros e que ofertem alimentos e preparações culinárias típicos das regiões, como a fruta tangerina e a tapioca, objetivando a valorização e conhecimento da cultura local através dessa refeição, são práticas e adaptações que quando adotadas pelos hotéis, compreendem todas as dimensões e ofertam cafés da manhã mais saudáveis.

Destaca-se que nossa revisão não teve o objetivo de abordar todos os temas e aspectos relacionados ao café da manhã em hotéis, mas somente aqueles relacionados à alimentação e nutrição, iniciando assim uma reflexão sobre a importância desse assunto para a saúde dos hóspedes, através de uma alimentação saudável, para o setor hoteleiro e para o meio ambiente.

## Referências

ALMOHANNA, A. S.; SERRANO, E. L. How Healthy Are Free Breakfasts at Hotels? **Nutrition Today**, v. 49, n. 6, p. 280-283, 2014.

AMUQUANDO, F. E.; ASAFO-ADJEI, R. Traditional food preferences of tourists in Ghana. **British Food Journal**, v. 115, n. 7, p. 987-1002, 2013.

AWOJOBI, A. T. Food Service Providers' Attitudes Towards Nutrition and Food Handling Practices in Osogbo, Osun State, Nigeria. **Mediterranean Journal Of Social Sciences**, v. 5, n. 27, p. 1106-1111, 2014.

- BAIROS, J.; BORGES, L.; HELBIG, E. Condições higienicossanitárias dos serviços de alimentos e bebidas em hotéis do município de Pelotas - RS. **Hig. Alimentar**, v. 31, p. 87-91, 2017.
- BJÖRK, P.; KAUPPINEN-RÄISÄNEN, Hannele. A destination's gastronomy as a means for holiday well-being. **British Food Journal**, v. 119, n. 7, p. 1578-1591, 2017.
- BOLDERSTON, A. Writing na effective literature review. **J Med Imag Radi Sci**, v. 39, p. 86-92, 2008.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 1 ed., 1 reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC 7. nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 2004.
- BROCHADO, A. *et al.* Dimensions of wine hotel experiences shared online. **International Journal Of Wine Business Research**, [s.l.], v. 32, n. 1, p. 59-77, 16 nov. 2019.
- BUNAKOV, O.A.; EIDELMAN, B.M.; FAKHRUTDINOVA, L.R.; GABDRAKHMANOV, N.K. Development of the food industry for the tourism industry. **Revista QUID**, v. 1 n. 1, p. 1310-1314, 2017.
- CAMILLERI-FENECH, M. *et al.* A snapshot of solid waste generation in the hospitality industry. The case of a five-star hotel on the island of Malta. **Sustainable Production And Consumption**, v. 21, p. 104-119, 2020.
- CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Por um Desenvolvimento Sustentável com Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Texto de referência da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.** Fortaleza: CONSEA, 2007.
- DELLEY, M.; BRUNNER, T. A. Breakfast eating patterns and drivers of a healthy breakfast composition. **Appetite**, v. 137, p. 90-98, 2019.
- DILEK, Sebahattin Emre; FENNELL, David A. Discovering the hotel selection factors of vegetarians: the case of turkey. **Tourism Review**, v. 73, n. 4, p. 492-506, 2018.
- FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. **Sustainable Diets and Biodiversity.** Rome: FAO, 2012.
- FERRARI, R. Writing narrative style literature reviews. **Medical Writing**, v. 24, n. 4, p. 230-235, 2015.
- GIAZITZI, K.; PALISIDIS, G.; BOSKOU, G.; COSTARELLI, V. Traditional Greek vs conventional hotel breakfast: nutritional comparison. **Nutrition & Food Science**, v. 50, n. 4, p. 711-723, 2019.

GOSSLING, S.; PEETERS, P. Assessing Tourism's Global Environmental Impact 1900–2050. **Journal of Sustainable Tourism**, v. 23, n. 5, p. 639–59, 2015.

IBGE. Pesquisa de serviços de hospedagem: 2016. Ibge, **Coordenação de Serviços e Comércio**, 2017. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=2100624>>. Acesso em: 07 nov. 2020.

INCA. **Dieta, nutrição, atividade física e câncer: uma perspectiva global: um resumo do terceiro relatório de especialistas com uma perspectiva brasileira.** – Rio de Janeiro: INCA, 2020.

IPCC – Intergovernmental Panel on Climate Change. **Climate Change na Land.** IPCC, 2019.

JUVAN, E.; GRÜN, B.; DOLNICAR, S. Biting Off More Than They Can Chew: food waste at hotel breakfast buffets. **Journal Of Travel Research**, v. 57, n. 2, p. 232-242, 2017.

KAPERA, I. Hotel gastronomy as viewed by customers. **British Food Journal**, v. 117, n. 12, p. 2993-3002, 2015.

KUCUKUSTA, D. Chinese travelers' preferences for hotel amenities. **International Journal Of Contemporary Hospitality Management**, v. 29, n. 7, p. 1956-1976, 2017.

LEE, S. H.; LEE, J.; NEILSON, S. M. F. Exploring Guest Preferences of Breakfast Menu: conjoint analysis. **Journal Of Culinary Science & Technology**, [s.l.], v. 16, n. 2, p. 149-164, 8 ago. 2017.

LEITE-PEREIRA, F.; BRANDAO, F.; COSTA, R. Role of breakfast in hotel selection: systematic review. **International Journal Of Culture, Tourism And Hospitality Research**, v. 13, n. 2, p. 204-217, 2019.

LIU, L.; WU, B.; MORRISON, A. M.; LING, R. S. J. Why dwell in a hutongtel? Tourist accommodation preferences and guest segmentation for Beijing hutongtels. **International Journal of Tourism Research**, v. 17, n. 2, p. 171-184, 2015.

MARTINS, U.; COSTA, C.; BAPTISTA, M. M.. A valorização da gastronomia tradicional no contexto turístico: o caso da tapioca em Fortaleza. **Turismo: Estudos & Práticas (RTEP/UERN)**, v. 6, p. 127-146, 2017

O'NEIL, C. E. *et al.* The Role of Breakfast in Health: definition and criteria for a quality breakfast. **Journal Of The Academy Of Nutrition And Dietetics**, v. 114, n. 12, p. 8-26, 2014.

PASCARIU, G. P. *et al.* Assessment of energy savings achieved in tourism industry through innovative management of preparation techniques. **Iop Conference Series: Materials Science and Engineering**, v. 399, p. 012042, 2018.

PEREIRA, J. L. *et al.* Proposal for a breakfast quality index for brazilian population: rationale and application in the brazilian national dietary survey. **Appetite**, v. 111, p. 12-22, 2017.

- PISTORELLO, J.; CONTO, S. M.; ZARO, M. Geração de resíduos sólidos em um restaurante de um Hotel da Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul, Brasil. **Engenharia Sanitaria e Ambiental**, v. 20, n. 3, p. 337-346, 2015.
- POULAIN, J. P. **Sociologias da Alimentação: Os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Editora UFSC, 2ª ed., 2012.
- RAMPERSAUD, G. C. *et al.* Benefits of Breakfast for Children and Adolescents: update and recommendations for practitioners. **American Journal Of Lifestyle Medicine**, v. 3, n. 2, p. 86-103, 2008.
- RODRIGUES, A. O. *et al.* Good hygienic practices and identification of contamination sources in Hotel Food and Beverage sector. **Food Science And Technology**, v. 38, n. 1, p. 154-159, 2018.
- SANLIER, N.; CÖMERT, M.; DURLU-ÖZKAYA, F. HYGIENE PERCEPTION: condition of hotel kitchen staffs in ankara, turkey. **Journal Of Food Safety**, v. 30, n. 2, p. 415-431, 2010.
- SANTOS, B. N. *et al.* Diagnóstico e adequação das Boas Práticas em área de alimentos e bebidas de hotéis: aspectos relacionados à higiene pessoal e ambiental. **Rev Inst Adolfo Lutz**, p. 1-7, 2016.
- SERAFIM, A L.; STANGARLIN-FIORI, L.; HECKTHEUER, L. H. R. Good handling practices in food and beverage areas of hotels: evaluation of improvements achieved versus financial investments. **Journal Of Food Safety**, v. 38, n. 6, p. 1-11, 2018.
- SERAFIM, A. L.; HECKTHEUER, L. H. R.; STANGARLIN-FIORI, L.; MEDEIROS, L. B.; MARTELLO, L.; MACHADO, C. E. Evaluation of the Implementation of Good Handling Practices in Food and Beverage Areas of Hotels. **Journal Of Food Protection**, v. 78, n. 11, p. 2043-2051, 2015.
- SEYITOGU, F. Components of the menu planning process: the case of five star hotels in antalya. **British Food Journal**, [s.l.], v. 119, n. 7, p. 1562-1577, 3 jul. 2017.
- SGE. Der optimale Teller. Schweizerische Gesellschaft für Ernährung. – Suisse: **Société Suisse de Nutrition**, 2016.
- SIEGA-RIZ, A. M. *et al.* Trends in breakfast consumption for children in the United States from 1965-1991. **The American Journal Of Clinical Nutrition**, v. 67, n. 4, p. 748-756, 1998.
- STHAPIT, E. A netnographic examination of tourists' memorable hotel experiences. **Anatolia**, v. 29, n. 1, p. 108-128, 2017a.
- STHAPIT, E. Exploring tourists' memorable food experiences: a study of visitors to santa's official hometown. **Anatolia**, v. 28, n. 3, p. 404-421, 2017b.
- STHAPIT, E. Antecedents of a memorable hotel experience: finnish hotels perspective. **Current Issues In Tourism**, v. 22, n. 20, p. 2458-2461, 2018.
- TRANCOSO, S. C.; CAVALLI, S. B.; PROENÇA, R. P. C. Café da manhã: caracterização, consumo e importância para a saúde. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 5, n. 23, p. 859-869, 2010.

USDA. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. Dietary Guidelines for Americans, 7th Edition, DC: U.S. Government Printing Office, 2010.

Wu, J. Y. Everyone vegetarian, world enriching, **Open Journal of Philosophy**, v. 4, n. 2, p. 160, 2014.

## 3.2 ARTIGO 2

### **Folha de Rosto**

Adequação nutricional e sensorial de cafés da manhã oferecidos em hotéis

Nutritional and sensorial adequacy of breakfasts offered in hotels

Autores: Caroline Moreira<sup>1</sup> e Janaína Guimarães Venzke <sup>2</sup>

<sup>1</sup>Acadêmica de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil, 51-980350745, caarolinemc@gmail.com

<sup>2</sup> Doutora em Ciências, Prof. Associado do Departamento de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brasil, (51) 3308-5585, janaina.venzke@ufrgs.br.

Endereço para contato:

Janaína Guimarães Venzke

janaina.venzke@ufrgs.br

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Faculdade de Medicina

Endereço: Rua Ramiro Barcelos, 2400 Bairro Santa Cecília | Porto Alegre, RS

Fone: (51) 3308-5232

*Revista escolhida: Annals of Tourism Research*

*Área (s): Interdisciplinar*

*Qualis: A1*

ISSN: 0160-7383 (versão impressa)

Guide for authors: <https://www.elsevier.com/journals/annals-of-tourism-research/0160-7383/guide-for-authors>

## RESUMO

**Introdução:** O café da manhã é uma das principais refeições do dia, sendo uma importante comodidade oferecida em hotéis. Além de colaborar positivamente para uma experiência memorável da hospedagem, contribui para a qualidade e composição da dieta dos hóspedes, devendo ter como base os alimentos *in natura* ou minimamente processados. **Objetivo:** Analisar a adequação da composição e da qualidade nutricional dos cardápios dos bufês de café da manhã oferecidos em hotéis do sul do Brasil, no período de abril a maio de 2018, utilizando as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. **Metodologia:** Pesquisa transversal descritiva, em que foi aplicado o instrumento de Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial de Bufês de Café da Manhã – AQCM e o Instrumento para Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial - AQNS, em nove hotéis categorizados em A e B, com o registro dos cardápios e classificação dos alimentos ofertados, de acordo com as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira. **Resultados:** Os bufês de café da manhã oferecem opções de bebidas, cereais, frutas, complementos para os pães, derivados de carnes quentes, ovos mexidos, diferentes tipos de pães, salgados e bolos, com aproximadamente sessenta tipos de alimentos e preparações diferentes. Em maior quantidade, são ofertados os alimentos ultraprocessados, seguido dos alimentos *in natura* ou minimamente processados, processados e gorduras e açúcares. Na categoria A, são ofertadas uma maior variedade de alimentos *in natura* ou minimamente processados, quando comparados ao B, devido a maior variedade de frutas e sucos naturais presentes no bufê. Quanto às características das unidades de alimentação e nutrição produtoras de café da manhã em hotéis, foram identificadas inadequações relacionadas a ausência de fichas técnicas e realização de treinamentos constantes. **Conclusão:** Foi identificada a necessidade de melhorias na composição e na qualidade nutricional dos cafés da manhã e a adoção de estratégias que promovam escolhas mais saudáveis aos hóspedes.

**Palavras-chave:** Qualidade dos Alimentos. Serviços de Alimentação. Ciências da Nutrição. Alimentos e Bebidas.

## ABSTRACT

**Introduction:** Breakfast is one of the main meals of the day, being an important convenience offered in hotels. In addition to contributing positively to a memorable hosting experience, it contributes to the quality and composition of the guest's diet, based on fresh or minimally processed foods. **Objective:** To analyze the adequacy of the composition and nutritional quality of the breakfast buffet menus offered in hotels in southern Brazil, from april to may of 2018, using the Dietary Guide of Brazilian Population recommendations. **Methodology:** Descriptive cross-sectional research, in which the instrument for Assessing the Nutritional and Sensory Quality of Breakfast Buffets - AQCM and the Instrument for Assessing Nutritional and Sensory Quality - AQNS, in nine hotels classified in A and B, with the registration of the menus and classification of the foods offered, according to the guidelines of the Food Guide for the Brazilian Population. **Results:** Breakfast buffets offer drinks, cereals, fruits, bread accessories, hot meat products, scrambled eggs, different types of bread, savory and cakes, with approximately sixty different types of food and preparations. In greater quantity, ultra-processed foods are offered, followed by fresh or minimally processed, processed foods and fats and sugars. In category A, a greater variety of fresh or minimally processed foods is offered, when compared to B, due to the greater variety of fruits and natural juices present in the buffet. As for the characteristics of the food and nutrition units producing of breakfast in hotels, inadequacies were identified related the absence of technices files and realization of constant training. **Conclusion:** The need for improvements in the composition and nutritional quality of breakfasts and the adoption of strategies that promote healthier choices for guests was identified.

**Keywords:** Food Quality. Food Services. Nutritional Sciences. Food and Beverages.

## Introdução

O café da manhã é uma das principais refeições do dia, definida como a refeição realizada nas primeiras horas da manhã (SANTOS; NEVES; CABRAL, 2018). Definido como um sistema de oferta de alimentos para a primeira refeição do dia, dispostos em uma mesa com uma variedade de opções (TRANCOSO, 2008), o serviço de bufê de café da manhã torna os hóspedes os principais responsáveis pelas suas escolhas alimentares. Dentre os determinantes de escolhas alimentares relacionadas aos alimentos, pode-se citar a compreensão individual do que constitui uma alimentação saudável e as características sensoriais, como cheiro, aparência e sabor dos alimentos (LENG *et al.*, 2016).

Conhecer o perfil dos clientes, suas preferências, o que buscam e o que priorizam em uma estadia é um fator importante para gerar a satisfação e atender as expectativas dos hóspedes. Para famílias com crianças, o café da manhã é importante e devido a tendência global para uma alimentação mais saudável, esses clientes priorizam a qualidade dos alimentos e bebidas (BUNAKOV *et al.*, 2017) bem como, turistas mais velhos e homens, que também dão uma maior importância ao café da manhã (KUCUKUSTA, 2017).

Os benefícios nutricionais proporcionados pela realização do café da manhã podem ser aliados a outros aspectos, visto que esta refeição consiste em uma comodidade oferecida pelos hotéis e que influenciam na sua escolha pelo cliente (LEE; LEE; NEILSON, 2017). Além de ser uma prática diária, o café da manhã pode contribuir positivamente para uma experiência memorável da hospedagem dos clientes nos hotéis (STAPHIT, 2018), para o bem-estar da viagem (BJÖRK; KAUPPINEN-RÄISÄNEN, 2017) e para a qualidade e composição da dieta dos viajantes (ALMOHANNA; SERRANO, 2014). Durante as viagens, comer ou provar novos alimentos é uma experiência da qual muitos hóspedes desejam participar e por ser um momento em que os clientes estão dispostos a consumir diferentes tipos de alimentos (WIJAYA *et al.*, 2013), é importante a oferta de opções mais saudáveis e de alimentos locais no café da manhã. Os alimentos locais podem ser definidos como a culinária específica de uma região, preparada e consumida localmente, na escala de uma nação, cidade, bairro ou mesmo em um determinado restaurante (SUNTIKUL; PRATT; CHONG, 2019).

Conhecer alimentos locais pode servir de motivação para a escolha do destino e contribuir para o bem-estar da viagem. Considerada a segunda refeição mais importante durante a hospedagem (BJÖRK; KAUPPINEN-RÄISÄNEN, 2017), depois do jantar, e o quarto serviço mais importante em um hotel (LIU et al., 2015), o café da manhã pode ser o primeiro contato do turista com a cultura local (KONTIS; GKOUMAS, 2017). Características sobre tradições alimentares, especialidades e hábitos alimentares locais estão dentre as pesquisas de informações gastronômicas buscadas pelos viajantes e reforçam a importância da “localidade” para os turistas (BJÖRK; KAUPPINEN-RÄISÄNEN, 2017).

Em relação à composição adequada do café da manhã, o Ministério da Saúde orienta que a base de toda refeição seja os alimentos *in natura* ou minimamente processados, frisando a importância de frutas e da variedade de grupos alimentares (BRASIL, 2014).

Conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB), os alimentos podem ter quatro classificações: alimentos *in natura* que são oferecidos para o consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração, alimentos minimamente processados que são àqueles que foram submetidos a alterações mínimas, alimentos processados que são definidos como fabricados pela indústria com adição de sal, açúcar ou outras substâncias e por fim, os alimentos ultraprocessados que são àqueles formulados industrialmente. Para uma alimentação saudável, o GAPB recomenda a limitar o consumo de alimentos processados e evitar o consumo de alimentos ultraprocessados (BRASIL, 2014).

Lee, Lee e Neilson (2017), em estudo sobre preferências dos hóspedes no café da manhã, citam dados da *Smith Travel Research* (STR Inc), empresa que analisa o comportamento da indústria hoteleira americana, que mostram que a oferta de cafés da manhã pelos hotéis cresceu de 12% em 2004 para quase 70% em 2012. No estudo, os autores apontam que apesar deste crescimento, os alimentos oferecidos em hotéis têm sido pouco estudados, principalmente em relação à composição nutricional.

Preocupados com a composição dos cafés da manhã oferecidos em hotéis que contribuem diretamente na dieta dos hóspedes (ALMOHANNA; SERRANO, 2014), associada ao crescimento dos serviços de hospedagem que podem oferecer serviços de alimentação como café da manhã (IBGE, 2017), e por ser um tema apontado com frequência como deficiente em estudos recentes devido a carência de dados específicos sobre o assunto (LEITE-PEREIRA; BRANDAO; COSTA, 2019) verificou-

se a necessidade de analisar a adequação da composição e da qualidade nutricional dos cardápios dos bufês de café da manhã oferecidos em hotéis do sul do Brasil, utilizando as recomendações do GAPB.

## **Metodologia**

Trata o estudo de uma pesquisa transversal descritiva, realizado em nove hotéis de uma rede hoteleira localizada no sul do Brasil, no município de Porto Alegre, no período de maio a abril de 2018. Para a coleta de dados foi utilizado o Instrumento de Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial do Bufê de Café da Manhã oferecidos em Hotéis (AQCM) (TRANCOSO, 2008) adaptado para atender as recomendações do GAPB (BRASIL, 2014).

O AQCM proposto por Trancoso (2008) baseia-se no Guia Alimentar para a População Brasileira publicado em 2008 (BRASIL, 2008). Esse Guia recomenda a ingestão de pelo menos três refeições por dia (café da manhã, almoço e jantar) intercaladas por pequenos lanches e que as refeições devem ser preparadas com alimentos variados, coloridos e saborosos. O GAPB 2008 também apresenta outras recomendações relacionadas à prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), as quais orientam o consumo de uma diversidade de nutrientes, o baixo consumo energético para prevenção da obesidade e a redução do consumo da quantidade de gorduras saturadas, gorduras totais, açúcares, sódio e álcool. Para atender as recomendações propostas pelo novo GAPB (BRASIL, 2014) foi necessária uma adaptação do instrumento.

As etapas para a adaptação do instrumento foram realizadas na mesma rede hoteleira no sul do Brasil, constituída de nove hotéis, em quatro momentos: 1) aplicação do instrumento original em duplicata em cada hotel; 2) discussão dos itens não aplicáveis ou com necessidade de ajuste para as recomendações atuais por 5 pesquisadores com expertise em nutrição e na área de alimentos e bebidas; 3) construção do instrumento adaptado de acordo com as atuais recomendações nutricionais do GAPB e aplicação em duplicata em cada hotel.

O AQCM adaptado foi usado para avaliar a mesa do bufê, por meio de 15 grupos alimentares, que são separados em opções principais (leite, café e chá, sucos e água, iogurte e bebidas lácteas, cereais matinais, frutas *in natura*, queijos, derivados de carnes frios, complementos para o pão e pães) e opções complementares

(achocolatado, derivados de carnes quentes, ovos, salgados e doces). Os itens avaliados em cada grupo alimentar são: identificação completa do alimento, acessibilidade, cor e aparência, identificação da presença ou ausência de substâncias relevantes para a saúde, forma de apresentação dos alimentos, tipos de alimentos oferecidos e avaliação de itens característicos pertencentes a cada grupo. Os grupos alimentares podem ser classificados como “menos adequado”, “padrão mínimo” e “melhorias”, podendo ser relacionadas mais de duas classificações.

Como critério de inclusão, os hotéis devem ter a gestão de rede, estarem localizados no município de Porto Alegre e oferecerem o serviço de bufê de café da manhã. Os hotéis foram categorizados, conforme a análise do cardápio de seu café da manhã, em Categoria A, de alto custo, sendo seis hotéis, e Categoria B, que oferece uma opção mais econômica, de baixo custo, sendo três hotéis.

Para caracterizar as unidades de alimentação e nutrição produtoras de café da manhã em relação aos equipamentos, capacitação humana e transmissão de informações, foi aplicado o “Roteiro básico de avaliação das características das unidades produtoras de refeições – UPR” que faz parte do “Instrumento para avaliação da qualidade nutricional e sensorial – AQNS” (PROENÇA *et al.*, 2005).

O AQNS verifica, por meio de 8 perguntas, a frequência de adequações e inadequações e as características do serviço. São elas: 1) equipamentos necessários para a elaboração da preparação planejada no cardápio; 2) equipamentos encontrados no mercado que conferem as melhores possibilidades de preservação nutricional das preparações; 3) equipamentos suficientes para atender a demanda; 4) treinamentos constantes da equipe acerca dos temas sobre técnica dietética e gastronomia; 5) dimensionamento adequado da equipe para possibilitar os cuidados necessários sem o comprometimento da qualidade das preparações; 6) documentos que informem à equipe sobre produção e modo de preparo das preparações; 7) documentos utilizados pela equipe 8) troca de informações verbais entre a equipe e o nutricionista ou chefe de cozinha (PROENÇA *et al.*, 2005).

Os pesquisadores que realizaram as coletas nos hotéis foram treinados antes da aplicação dos instrumentos. As coletas foram realizadas entre 08h e 09h30min durante a oferta do bufê de café da manhã nos hotéis.

Os dados foram analisados no SPSS versão 20.0. Análises descritivas foram usadas para categorizar (categoria A e categoria B) os alimentos oferecidos no bufê e análises das frequências para os alimentos classificados em *in natura* ou

minimamente processados, processados, ultraprocessados e gorduras e açúcares para avaliar a qualidade nutricional do cardápio.

## Resultados

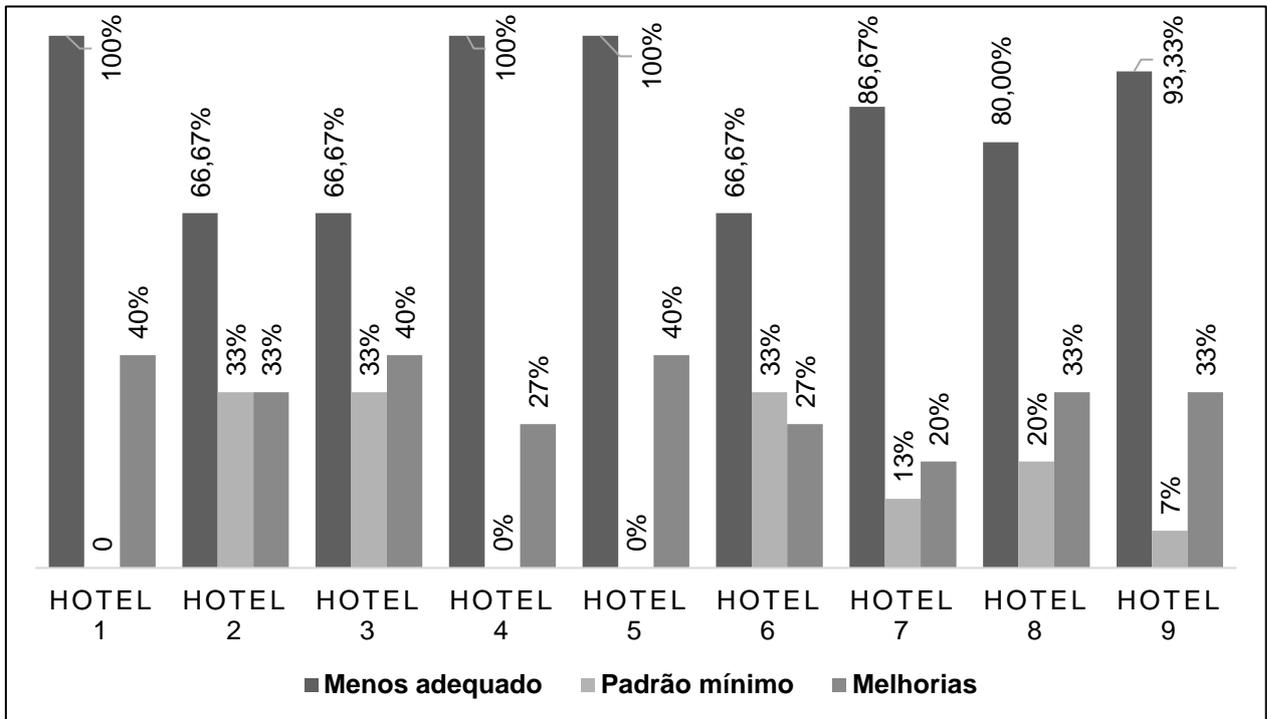
Algumas diferenças entre o AQCM original (TRANCOSO, 2008) e o adaptado foram observadas. O instrumento original priorizava a oferta de alimentos calóricos e opções *light*, a identificação de colesterol e gorduras *trans* e não dispunha os alimentos nas classificações dos grupos alimentares conforme o grau de processamento. O instrumento adaptado, seguindo as recomendações atuais do GAPB, prioriza a oferta de alimentos conforme a sua composição nutricional, o grau de processamento (*in natura*/minimamente processados, processados e ultraprocessados) e reorganiza a identificação de substâncias relevantes para a saúde. Também foram incluídos no instrumento adaptado itens com redução de sal/sódio, sem a presença de gordura hidrogenada, com aditivos e aromas naturais, sem lactose, sem transgênicos, orgânicos e que representassem a cultura local e região que o hotel está inserido.

Os principais alimentos presentes nos bufês de café da manhã são: leite desnatado, água, café passado e chá sachê, suco de laranja, bebida láctea de morango, granola e flocos de milho com açúcar, banana, melão, mamão e salada de frutas sem açúcar, manteiga e margarina, geléias e mel, queijo minas e queijo lanche, presunto, pão francês, achocolatado, salsicha com molho de tomate, ovos mexidos, pão de queijo, bolos simples, açúcares e adoçante.

Em relação à classificação dos hotéis, de acordo com o AQCM (TRANCOSO, 2008), todos os hotéis apresentaram mais de 60% dos grupos alimentares classificados como “menos adequado”. Somente 6 hotéis apresentaram frequência até 35% dos grupos classificados como “padrão mínimo”, sendo que esta classificação indica o padrão mínimo de qualidade nutricional que um bufê de café da manhã em hotel deve ofertar.

Embora o estudo apresente um baixo percentual de grupos alimentares classificados como padrão mínimo, todos os hotéis apresentaram melhorias em uma variação de 27% a 40% dos grupos alimentares, quando foram ofertadas opções mais saudáveis e frutas da estação no café da manhã, como é possível observar no gráfico 1.

Gráfico 1 - Frequências relativas das classificações dos grupos alimentares de acordo com os hotéis.



Fonte: elaborado pelas autoras (2020).

As opções de melhorias encontradas nos bufês de café da manhã foram leite sem lactose (1 hotel), água aromatizada e sucos de frutas da estação (2 hotéis), açúcar mascavo (3 hotéis), geléia *diet* (6 hotéis) e pães com sementes (7 hotéis). Todos os hotéis ofereciam pelo menos uma fruta da estação como banana, uva, maçã, ameixa ou mamão.

Os grupos alimentares do leite, café, chá, sucos e água, iogurtes e bebidas lácteas, cereais, pães, complemento para pães, achocolatado e confeitaria foram classificados como “menos adequado” em todos os hotéis. O grupo das frutas *in natura* foi classificado como “menos adequado” em 7 hotéis, dos salgados e queijos classificados como “menos adequado” em 6 dos hotéis e dos frios, carnes quentes e ovos classificados como “menos adequado” em 5 hotéis.

Ao avaliar os buffets, observou-se que alimentos sem identificação ou com nome incompleto, dispostos diretamente sobre a mesa, sem o porcionamento da preparação, bem como a oferta de suco concentrado, bebidas lácteas e iogurtes artificiais e adoçados, cereal matinal com açúcar, margarina, bolos com cobertura

calórica e saladas de frutas com açúcar ou com sucos concentrados com açúcar foram os principais itens inadequados encontrados no estudo.

Aproximadamente 60 tipos de alimentos e preparações diferentes foram oferecidos no café da manhã, os quais foram classificados como *in natura* ou minimamente processados, processados, ultraprocessados e gorduras e açúcares (tabela 1).

Tabela 1 - Classificação dos alimentos oferecidos no bufê de café da manhã conforme a categoria dos hotéis (A e B) e de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira.

Categoria A		Categoria B	
<b><i>In natura/Minimamente Processados</i></b>			
Leite desnatado (frio/quente)	Ovos mexidos	Leite desnatado (frio/quente)	Abacaxi
Leite sem lactose	Salada de frutas (sem açúcar)	Café passado	Mamão
Café passado	Abacaxi	Café de máquina	Melão
Chá sachê	Ameixa	Chá sachê	Maça
Água (fria/quente)	Banana	Água fria/quente	Mel
Água aromatizada	Laranja	Água aromatizada	Tempero vinagrete
Suco natural verde	Maça vermelha	Suco natural verde	
Suco natural de laranja	Maça verde	Suco natural de laranja	
Suco natural de melancia	Mamão	Suco natural de melancia	
Suco natural de mamão	Melão	logurte natural	
logurte natural	Manga	Aveia em flocos	
Aveia em flocos	Melancia	Ovos mexidos	
<b><i>Processados</i></b>			
Granola (com/sem açúcar)	Nata	Granola (com/sem açúcar)	
Queijo minas	Doce de leite	Queijo tipo minas	
Queijo lanche	Goiabada	Queijo tipo lanche	
Queijo tipo colonial	Bacon	Queijo tipo colonial	
<b><i>Ultraprocessados</i></b>			
Suco de laranja	Geléia	Salada de frutas (com açúcar)	Geléia diet
Suco de uva	Salsicha (com molho)	Suco de uva	Salsicha (com molho)

Bebida láctea de morango	Achocolatado	Suco de laranja	Achocolatado
Flocos de milho (com/sem açúcar)	Croissant (doce/salgado)	Suco de laranja (com cenoura)	Salgados assados
Queijo "polenguinho"	Pão de queijo	Bebida láctea de morango	Pão de queijo
Presunto	Cuca alemã	Flocos de milho com açúcar	Cuca alemã
Peito de Peru	Bolos simples	Presunto	Bolos simples
Salame Italiano	Bolos (com cobertura calórica)	Peito de peru	Bolos com cobertura calórica
Pães doces e salgados	Adoçante	Pães doces e salgados	Adoçante
Pães integrais		Pães integrais	
Geléia diet		Geléia	
<b>Gorduras e Açúcares</b>			
Açúcar mascavo		Açúcar mascavo	
Açúcar refinado		Açúcar refinado	
Manteiga		Manteiga	
Margarina		Margarina	

Fonte: Elaborada pelas autoras (2020).

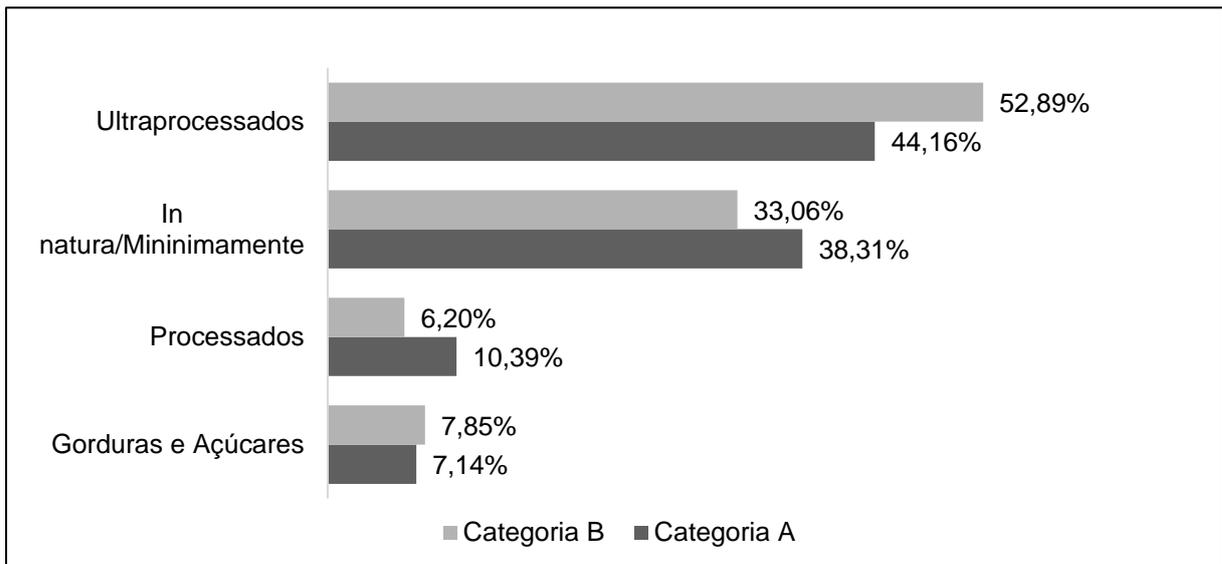
Observa-se na tabela 1 que os produtos como pães doces, salgados e integrais, bem como pão de queijo, bolos e croissant foram classificados como alimentos ultraprocessados, pois foram produzidos a partir de uma mistura de ingredientes que inclui substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, emulsificantes e outros aditivos. O suco de uva e de laranja eram concentrados e possuíam aditivos na sua formulação. Dessa forma, a salada de frutas com açúcar foi classificada como alimento ultraprocessado ao invés de processado devido a adição de suco de laranja concentrado na preparação.

Quanto a alimentos culturalmente locais, a lista de alimentos apresentada no tabela 1 evidencia a cuca alemã, o salame italiano, a nata e o queijo tipo colonial. A cuca alemã e o queijo tipo colonial são ofertados nas categorias A e B, o salame italiano e a nata na categoria A. Observa-se que a cuca alemã apesar de ser local é classificada como ultraprocessada porque é produzida a partir de uma mistura pronta de ingredientes. Frutas regionais e preparações culinárias com frutas regionais não são ofertadas no buffet de café da manhã.

Nessa classificação, os bufês de café da manhã dos hotéis ofertaram em maior quantidade os alimentos ultraprocessados (49%), seguido dos alimentos *in natura* ou minimamente processados (35%), processados (8%) e gorduras e açúcares (8%).

Quanto a oferta de alimentos conforme a classificação dos hotéis por categorias, observa-se no gráfico 2 que a categoria B apresentou uma maior oferta de alimentos ultraprocessados e gorduras e açúcares, em relação a categoria A. A categoria A apresentou uma variedade maior na oferta de pães e a categoria B na oferta de bolos simples e com cobertura calórica. No que se refere à oferta de alimentos *in natura* e minimamente processados, a categoria A oferta uma variedade maior destes alimentos quando comparada à categoria B devido à maior variedade de frutas e sucos naturais presentes no bufê.

Gráfico 2 - Frequência de alimentos oferecidos no bufê de café da manhã conforme classificação do Guia Alimentar para a População Brasileira e categorias A e B da rede hoteleira.

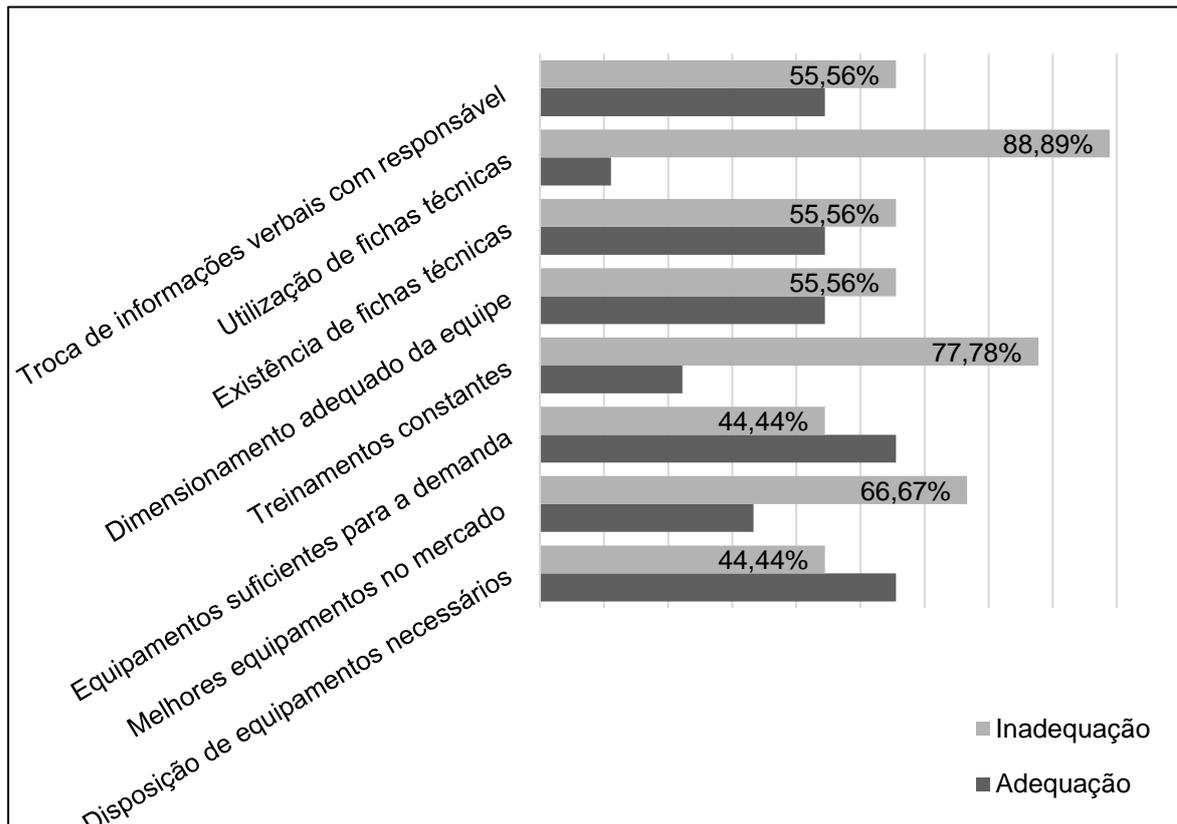


Fonte: Elaborado pelas autoras (2020).

A partir da aplicação do Roteiro básico de avaliação das características das unidades produtoras de refeição (PROENÇA *et al.*, 2005), foi possível verificar que mais da metade dos equipamentos necessários para a produção do café da manhã estavam funcionando adequadamente e em número suficiente para a demanda. Quanto a dimensão da equipe operacional, a existência de fichas técnicas e a troca de informações verbais com o nutricionista ou chefe de cozinha, foi encontrada pelo menos uma inadequação em mais da metade dos hotéis. Fichas técnicas e

treinamentos constantes sobre temas que abordem técnica dietética, gastronomia, aspectos nutricionais, entre outros, não eram utilizados e realizados nos hotéis. Estes resultados podem ser observados no gráfico 3.

Gráfico 2 - Frequência de inadequações relativas ao “Roteiro básico de avaliação das características das unidades produtoras de refeição”.



Fonte: Elaborado pelas autoras (2020).

## Discussão

A USDA (2010) recomenda que um prato saudável seja composto por metade de frutas, um quarto de cereais, um quarto proteínas e um copo de leite desnatado. Obstante a recomendação e adaptando-a para a refeição do café da manhã, os alimentos oferecidos nos hotéis que participaram do estudo não atendiam as recomendações, disponibilizando ao hóspede mais opções de cereais refinados, seguida de frutas e proteínas.

O presente estudo apontou que os hotéis da categoria B, a opção mais econômica, ofertam no café da manhã uma menor quantidade de frutas e sucos naturais e uma maior quantidade de bolos simples e com cobertura calórica. Os dados

corroboram com estudo conduzido por Almohanna e Serrano (2014) que verificaram uma diferença na oferta e variedade de alimentos em relação aos hotéis de alto custo e baixo custo, onde hotéis de alto custo ofereciam maior variedade de frutas e frutas mais frescas.

Dentre os vinte e sete principais alimentos encontrados nos bufês de café da manhã do hotéis estudados, apenas onze foram alimentos classificados como *in natura* ou minimamente processados (leite desnatado, água, café passado e chá sachê, suco de laranja, banana, melão, mamão e salada de frutas sem açúcar, ovos mexidos e mel). Conforme as recomendações do GAPB (BRASIL, 2014) em relação a composição adequada do café da manhã, observa-se que a presença de alimentos *in natura* ou minimamente processados na composição dos cardápios é baixa quando comparada à presença de alimentos ultraprocessados em ambas as categorias. Devido à alta porcentagem de alimentos ultraprocessados e processados, o café da manhã ofertado apresenta um baixo teor de fibras e um alto teor de açúcares e sódio.

A oferta de alimentos ultraprocessados tende a limitar o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados, favorecendo o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, diabetes, diferentes tipos câncer e contribuindo para aumentar o risco de deficiências nutricionais (BRASIL, 2014).

Giazitzi *et al.* (2019) analisaram a composição do café da manhã grego e verificaram um maior teor de fibras, devido a presença de frutas, frutas secas, vegetais e alimentos não processados, assim como um maior teor de ácidos graxos monoinsaturados, derivados do azeite e azeitonas. Os cafés da manhã analisados nesse estudo não ofertam esses alimentos e possuem uma menor quantidade de fibras e gorduras monoinsaturadas.

Oleaginosas como castanhas, nozes, amendoim e outras sem adição de sal ou açúcar são classificadas como alimentos *in natura/minimamente processados*, possuem boa qualidade nutricional, principalmente em relação à quantidade de gorduras monoinsaturadas, e não são ofertadas no café da manhã.

A qualidade do café da manhã da população brasileira foi estudada por Pereira *et al.* (2017) por meio do Inquérito Nacional da Dieta Brasileira e foi identificado que os alimentos mais consumidos pelos brasileiros foram pães brancos, café preto, café com leite, manteiga e margarina e biscoitos e bolachas brancas, associados ao baixo consumo de frutas e verduras. Esses resultados corroboram para os encontrados

neste estudo, em que os cafés da manhã oferecidos em hotéis refletem o padrão do café da manhã consumido pelos brasileiros.

A oferta de preparações e alimentos locais no café da manhã foi citado por viajantes como algo importante para a criação de experiências memoráveis em hotéis (STAPHIT, 2017). A presença de alimentos locais da região sul do Brasil nos bufês de café da manhã, foi verificada somente através da cuca alemã, queijo colonial, salame italiano e nata, em todos os três hotéis da Categoria A e somente em dois da Categoria B. Como opções de alimentos culturalmente locais e que são alimentos *in natura* e minimamente processados, podem ser ofertadas frutas locais, como por exemplo a bergamota ou o butiá, ou a erva mate, tradicionalmente utilizada na região para o preparo de bebidas quentes. Bebidas e preparações culinárias que utilizem frutas locais ou a erva mate como ingrediente principal, sem a utilização de misturas prontas ou outros gêneros ultraprocessados, podem ser preparadas e ofertadas aos hóspedes. Dessa forma, os hotéis poderiam adaptar-se ao mercado e buscar atender às expectativas de seus clientes viajantes que também buscam conhecer a cultura local por meio dos alimentos ofertados no café da manhã dos hotéis.

Experimento conduzido por Lee, Lee e Neilson (2017) para identificar alimentos preferidos pelos viajantes no café da manhã de hotéis dos Estados Unidos da América, de acordo com dados demográficos dos viajantes e motivo de viagem, observou que os alimentos preferidos pelos hóspedes podem diferenciar por causa do motivo da viagem (lazer, visitar amigos e familiares, trabalho ou negócios) e idade. Dessa forma, conhecer o perfil dos hóspedes e suas preferências alimentares é um fator importante para a elaboração do cardápio do café da manhã, visto que alguns perfis de hóspedes prezam pela qualidade dos alimentos e por uma alimentação saudável e equilibrada.

As duas principais inadequações verificadas através da aplicação do Roteiro básico de avaliação das características unidades produtoras de refeições (PROENÇA *et al.*, 2005), foram relacionadas a ausência de utilização de fichas técnicas e da realização de treinamentos constantes com os funcionários, ambos fatores importantes para o fornecimento de preparações seguras e com qualidade nutricional e sensorial adequadas. Serafim *et al.* (2018) citam a importância de um profissional terceirizado em hotéis para supervisão e realização de treinamentos constantes para transmissão de conhecimentos e contribuição para as mudanças de comportamentos relacionados às boas práticas dos manipuladores de alimentos. A utilização das fichas

técnicas de preparação de alimentos possibilita a padronização do preparo e o conhecimento do valor nutricional das preparações, além de facilitar a comunicação entre o nutricionista e os manipuladores de alimentos (MENEZES; SANTANA; NASCIMENTO, 2018).

Na atualidade, a literatura possui poucos estudos que avaliam a composição e a qualidade nutricional dos cafés da manhã oferecidos em hotéis, principalmente no Brasil. A maioria dos estudos descritos na discussão foram realizados em outros países, o que pode não refletir as preferências, composição e escolhas alimentares dos hóspedes brasileiros.

### **Considerações Finais**

Quanto ao instrumento adaptado utilizado no estudo, recomenda-se que outras adaptações sejam realizadas de acordo com os tipos de hotéis (turismo, negócios, entre outros) e regiões do país, considerando a realidade local, para a obtenção de dados que permitam um planejamento de cardápio adequado quanto à qualidade nutricional e sensorial dos bufês de café da manhã.

O baixo percentual de grupos no padrão mínimo foi devido à falta de informações sobre os alimentos oferecidos nos bufês. Pequenas mudanças relacionadas à informação nutricional dos alimentos, elevaria o padrão mínimo de qualidade ou ofereceria melhorias ao café da manhã.

A partir da classificação dos alimentos conforme orientação do GAPB, foi possível identificar a necessidade de melhorias na composição do cardápio e na qualidade nutricional dos cafés da manhã de hotéis, aumentando a oferta de alimentos *in natura* ou minimamente processados e reduzindo a oferta de alimentos ultraprocessados. A adoção de algumas estratégias como produzir bolos e pães não utilizando misturas prontas, não utilizar açúcar adicional ou reduzir a oferta de sucos artificiais, principalmente como parte da composição de saladas de frutas, poderiam proporcionar escolhas mais saudáveis aos hóspedes.

A utilização das fichas técnicas de preparação de alimentos também pode servir de estratégia para melhorar a composição dos cardápios dos bufês de café da manhã, pois além de garantirem a qualidade constante por meio da padronização, fornecem informações nutricionais sobre os alimentos, sendo possível identificar as opções menos e mais saudáveis.

A oferta de frutas locais no cardápio, seja *in natura* ou em preparações culinárias como bolos, chás, sucos, geléias e biscoitos, além de incentivar o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados, remetem a cultura da região e estimulam a adoção de um café da manhã mais saudável.

Embora o presente trabalho não tenha como objetivo avaliar o perfil e as preferências dos hóspedes, estudos apontam para a necessidade de identificar estas características pelos gerentes dos hotéis e recomenda-se que o diagnóstico seja um instrumento para elaboração dos cardápios, atendendo as necessidades de cada perfil.

A busca por referências para o presente trabalho identificou escassez de estudos que tratem do café da manhã de hotéis, da qualidade nutricional, das preferências dos hóspedes e das estratégias para melhorias na oferta de alimentos mais saudáveis no bufê. Recomenda-se que mais estudos sejam realizados para proporcionar espaços mais saudáveis na hotelaria.

Como limitações do presente estudo, cabe comentar o pequeno número da amostra e a realização em uma rede hoteleira, podendo outros estabelecimentos presentes no sul do Brasil apresentarem composição e qualidade nutricional do café da manhã diferente da apresentada.

## Referências

ALMOHANNA, A. S.; SERRANO, E. L. How Healthy Are Free Breakfasts at Hotels? **Nutrition Today**, v. 49, n. 6, p.280-283, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. – Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

BJÖRK, P.; KAUPPINEN-RÄISÄNEN, H. A destination's gastronomy as a means for holiday well-being. **British Food Journal**, [s.l.], v. 119, n. 7, p. 1578-1591, 3 jul. 2017.

BUNAKOV, O.A.; EIDELMAN, B.M.; FAKHRUTDINOVA, L.R.; GABDRAKHMANOV, N.K. Development of the food industry for the tourism industry. **Revista QUID**, v. 1 n. 1, p. 1310-1314, 2017.

GIAZITZI, K.; PALISIDIS, G.; BOSKOU, G.; COSTARELLI, V. Traditional Greek vs conventional hotel breakfast: nutritional comparison. **Nutrition & Food Science**, v. 50, n. 4, p. 711-723, 2019.

- IBGE. Pesquisa de serviços de hospedagem: 2016. Ibge, **Coordenação de Serviços e Comércio**, 2017. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=2100624>>. Acesso em: 11 mar. 2020.
- KONTIS, A. P.; GKOUMAS, A. "Greek Breakfast": a new tourism brand name for an age-long gastronomy tradition. **Strategic Innovative Marketing**, p. 235-241, 2017.
- KUCUKUSTA, D. Chinese travelers' preferences for hotel amenities. **International Journal of Contemporary Hospitality Management**, v. 29 n. 7, pp. 1956-1976, 2017.
- LEE, S.; LEE, J.; NEILSON, S. M. F. Exploring Guest Preferences of Breakfast Menu: Conjoint Analysis. **Journal Of Culinary Science & Technology**, v. 16, n. 2, p.149-164, 2017.
- LEITE-PEREIRA, F.; BRANDAO, F.; COSTA, R. Role of breakfast in hotel selection: systematic review. **International Journal Of Culture, Tourism And Hospitality Research**, v. 13, n. 1, p.204-217, 2019.
- LENG, G.; ADAN, R. A. H.; BELOT, M.; BRUNSTROM, J. M.; GRAAF, K.; DICKSON, S. L.; HARE, T.; MAIER, S.; MENZIES, J.; PREISSEL, H. The determinants of food choice. **Proceedings Of The Nutrition Society**, v. 76, n. 3, p. 316-327, 2016.
- LIU, L.; WU, B.; MOR, A.M.; SIA JUO LING, R. Why dwell in a hutongtel? Tourist accommodation preferences and guest segmentation for Beijing hutongtels. **International Journal of Tourism Research**, v. 17, n. 2, p.171-184, 2015.
- MENEZES, R. O. S.; SANTANA, E. M.; NASCIMENTO, M. O. L. Elaboração de fichas técnicas das preparações oferecidas em serviço de alimentação e nutrição de hospital público de Salvador, BA. **Higiene Alimentar**, v. 32, n. 284, p. 46-50, 2018.
- PEREIRA, J. L. et al. Proposal for a breakfast quality index for brazilian population: rationale and application in the brazilian national dietary survey. **Appetite**, v. 111, p. 12-22, 2017.
- PROENÇA R P. C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Ed. UFSC, 2005.
- SANTOS, D. R.; NEVES, F. S.; CABRAL, L. F. Dicio: dicionário online de português. 2018. Disponível em: <<https://www.dicio.com.br/cafe-da-manha/>>. Acesso em: 10 mar. 2020.
- SERAFIM, A. L.; STANGARLIN-FIORI, L.; HECKTHEUER, L. H. R. Good handling practices in food and beverage areas of hotels: evaluation of improvements achieved versus financial investments. **Journal Of Food Safety**, v. 38, n. 6, p. 1-11, 2018.
- STHAPIT, E. Antecedents of a memorable hotel experience: Finnish hotels perspective. **Current Issues In Tourism**, v. 22, n. 20, p.2458-2461, 2018.
- STHAPIT, E. Exploring tourists' memorable food experiences: a study of visitors to Santa's official hometown. **Anatolia**, v. 28, n. 3, p.404-421, 2017.

SUNTIKUL, W.; PRATT, S.; CHONG, Y. W. J. Factors that Influence Chinese Outbound Tourists' Intention to Consume Local Food. **Journal Of China Tourism Research**, v. 16, n. 2, p. 230-247, 2019

TRANCOSO, S.C. Desenvolvimento de instrumento para avaliação da qualidade nutricional e sensorial de bufês de café da manhã em hotéis de negócio. 2008. 139 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008.

USDA. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. Dietary Guidelines for Americans, 7th Edition. Government Printing Office, 2010.

WIJAYA, S.; KING, B.; NGUYEN, T.; MORRISON, A. International visitor dining experiences: a conceptual framework. **Journal Of Hospitality And Tourism Management**, v. 20, p. 34-42, 2013.

**ANEXO A: INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E  
SENSORIAL DE BUFÊS DE CAFÉ DA MANHÃ OFERECIDOS EM HOTÉIS –  
AQCM**



INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE BUFÊS DECAFÊ DA MANHÃ - AQCM	
Local:	Dia:
Administração ( ) de rede ( ) particular	Classificação ( )☆☆☆ ( )☆☆☆☆ ( )☆☆☆☆☆

### 1 - OBSERVAÇÃO DIRETA REFERENTE AO AMBIENTE

#### ♦ Local

O ambiente de café da manhã é claro, arejado, sem ruídos.	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim
Mesa de bufê está localizada em local de destaque no salão	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim
	XXX	Padrão Mínimo

#### ♦ Mesa de bufê

Os alimentos <i>diet/light</i> e alimentos destacados como mais saudáveis* estão dispostos na mesa de bufê:	<input type="checkbox"/> separados dos demais alimentos* (cacinho light)	<input type="checkbox"/> dispostos na mesa de bufê junto com os demais alimentos*
Os utensílios (louças de servir) estão acessíveis /próximos à mesa do bufê:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Alguns	<input type="checkbox"/> Sim
	XXX	Padrão Mínimo

### 2 - OBSERVAÇÃO DIRETA REFERENTE AOS ALIMENTOS: OPÇÕES RECOMENDADAS

#### ♦ Leite

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
É característico do alimento:		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
Está identificada a presença / ausência:		<input type="checkbox"/> Colesterol *	<input type="checkbox"/> Açúcar * <input type="checkbox"/> Lactose *
Apresentado:	<input type="checkbox"/> direto na mesa	<input type="checkbox"/> equipamento/ utensílio que mantém temperatura <input type="checkbox"/> em contato com o gelo (pelo menos 1 item)	
Tipos: (em pó ou líquido)		<input type="checkbox"/> desnatado <input type="checkbox"/> integral <input type="checkbox"/> quente <input type="checkbox"/> frio	<input type="checkbox"/> semi-desnatado. <input type="checkbox"/> de soja <input type="checkbox"/> vitamina
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias

#### ♦ Café e chá

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio Adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
É característico do alimento:		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
Apresentado:	<input type="checkbox"/> direto na mesa	<input type="checkbox"/> equipamento utensílio que mantém temperatura <input type="checkbox"/> direto na mesa, apenas para chá sachê	
Está à disposição...		<input type="checkbox"/> açúcar <input type="checkbox"/> adoçante	<input type="checkbox"/> açúcar mascavo <input type="checkbox"/> outras opções de adoçantes
Tipos:	<input type="checkbox"/> capuccino	<input type="checkbox"/> café com leite <input type="checkbox"/> café preto/ solúvel (apenas 1 item)	<input type="checkbox"/> café descafeinado
		<input type="checkbox"/> chá sachê <input type="checkbox"/> chá pronto (apenas 1 item)	
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias

85



## ♦ Sucos e água

<b>Nome do produto identificado:</b>	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
<b>Acessível:</b>	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim		
<b>Utensílio Adequado:</b>	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim		
<b>É característico do alimento:</b>		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
<b>Apresentado:</b>		<input type="checkbox"/> direto na mesa, com reposição freqüente <input type="checkbox"/> em contato com o gelo (pelo menos 1 item)	<input type="checkbox"/> equipamento que mantém temperatura
<b>Está à disposição...</b>		<input type="checkbox"/> açúcar <input type="checkbox"/> adoçante	<input type="checkbox"/> açúcar mascavo <input type="checkbox"/> outras opções de adoçantes
<b>Tipos:</b>	Água Sucos	<input type="checkbox"/> água com gás <input type="checkbox"/> sucos artificiais <input type="checkbox"/> concentrado / polpa	<input type="checkbox"/> água sem gás <input type="checkbox"/> água de coco <input type="checkbox"/> sucos de frutas regionais e da estação
		<b>XXX</b>	<b>Padrão Mínimo</b> <b>Melhorias</b>

## ♦ Iogurtes e bebidas lácteas

<b>Nome do produto identificado:</b>	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
<b>Acessível:</b>	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim		
<b>Utensílio Adequado:</b>	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim		
<b>É característico do alimento:</b>		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
<b>Porcionada:</b>	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim, em embalagem comercial	
<b>Está identificada a presença / ausência:</b>		<input type="checkbox"/> Açúcar * <input type="checkbox"/> Colesterol*	
<b>Apresentado:</b>	<input type="checkbox"/> direto na mesa	<input type="checkbox"/> equipamento que mantém temperatura <input type="checkbox"/> em contato com o gelo (pelo menos 1 item)	
<b>Tipos:</b>	Iogurtes Iogurtes e Beb lácteas	<input type="checkbox"/> natural integral <input type="checkbox"/> natural desnatado (apenas 1 item) <input type="checkbox"/> de sabor normal <input type="checkbox"/> de sabor diet/light (apenas 1 item)	<input type="checkbox"/> rico em fibras <input type="checkbox"/> de soja <input type="checkbox"/> coalhada
		<b>XXX</b>	<b>Padrão Mínimo</b> <b>Melhorias</b>

## ♦ Cereais matinais

<b>Nome do produto identificado:</b>	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
<b>Acessível:</b>	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim		
<b>Utensílio Adequado:</b>	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim		
<b>É característico do alimento:</b>		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
<b>Está identificada a presença / ausência:</b>		<input type="checkbox"/> Açúcar * <input type="checkbox"/> Glúten*	
<b>Apresentado:</b>		<input type="checkbox"/> direto na mesa	
<b>Tipos:</b>	<input type="checkbox"/> cereal matinal com açúcar*	<input type="checkbox"/> cereal matinal sem açúcar *	<input type="checkbox"/> cereal matinal integral * <input type="checkbox"/> aveia
	<b>XXX</b>	<b>Padrão Mínimo</b>	<b>Melhorias</b>

♦ Frutas *in natura*

<b>Nome do produto identificado:</b>	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
<b>Acessível:</b>	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim		
<b>Utensílio Adequado:</b>	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim		
<b>É característico do alimento:</b>		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
<b>Porcionado:</b>	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim		
<b>Oferecidas como decoração:</b>	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim, mas próprias para o consumo *	
<b>Apresentado:</b>		<input type="checkbox"/> direto na mesa, com reposição freqüente <input type="checkbox"/> em contato com o gelo (pelo menos 1 item)	<input type="checkbox"/> equipamento que mantém temperatura
<b>Tipos:</b>	Frutas (próprias para o consumo*)	<input type="checkbox"/> mamão <input type="checkbox"/> melancia <input type="checkbox"/> melão <input type="checkbox"/> manga <input type="checkbox"/> abacaxi <input type="checkbox"/> Salada de frutas, sem açúcar, suco concentrado ou refrigerante. (apenas 3 itens)	<input type="checkbox"/> laranja <input type="checkbox"/> banana <input type="checkbox"/> maçã <input type="checkbox"/> uva <input type="checkbox"/> frutas regionais e da estação
		<b>XXX</b>	<b>Padrão Mínimo</b> <b>Melhorias</b>



♦ Queijos

<b>Nome do produto identificado:</b>	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
<b>Acessível:</b>	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
<b>Utensílio Adequado:</b>	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
<b>É característico do alimento:</b>		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
<b>Está identificada a presença / ausência:</b>		<input type="checkbox"/> Gordura trans* <input type="checkbox"/> Colesterol*	<input type="checkbox"/> Lactose *
<b>Apresentado:</b>	<input type="checkbox"/> direto na mesa	<input type="checkbox"/> equipamento que mantém temperatura <input type="checkbox"/> em contato com o gelo (pelo menos 1 item)	
<b>Tipos:</b>	Fatiados  Embalagem comercial porcionada	<input type="checkbox"/> queijo branco <input type="checkbox"/> queijo mussarela <input type="checkbox"/> queijo prato (apenas 1 item) <input type="checkbox"/> cream cheese* <input type="checkbox"/> requeijão* <input type="checkbox"/> polenguinho* (apenas 1 item)	<input type="checkbox"/> opções/ produtos <i>light</i>
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias

♦ Derivados de Carnes (frios)

<b>Nome do produto identificado:</b>	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
<b>Acessível:</b>	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
<b>Utensílio Adequado:</b>	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
<b>É característico do alimento:</b>		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
<b>Está identificada a presença / ausência:</b>		<input type="checkbox"/> Gordura trans* <input type="checkbox"/> Colesterol*	
<b>Apresentado:</b>	<input type="checkbox"/> direto na mesa	<input type="checkbox"/> equipamento que mantém temperatura <input type="checkbox"/> em contato com o gelo (pelo menos 1 item)	
<b>Tipos:</b>	<input type="checkbox"/> salames <input type="checkbox"/> copa <input type="checkbox"/> mortadela	<input type="checkbox"/> presunto <input type="checkbox"/> lombo <input type="checkbox"/> chester <input type="checkbox"/> peito de peru (apenas 2 itens)	<input type="checkbox"/> opções/ produtos <i>light</i>
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias

♦ Alimentos para o pão

<b>Nome do produto identificado:</b>	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
<b>Acessível:</b>	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
<b>Utensílio Adequado:</b>	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
<b>É característico do alimento:</b>		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
<b>Porcionada:</b>	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim, em embalagem comercial	
<b>Está identificada a presença / ausência:</b>		<input type="checkbox"/> Gordura trans* <input type="checkbox"/> Açúcar* <input type="checkbox"/> Colesterol*	<input type="checkbox"/> Lactose *
<b>Apresentado:</b>	<input type="checkbox"/> direto na mesa	<input type="checkbox"/> em contato com o gelo	<input type="checkbox"/> equipamento que mantém temperatura
<b>Tipos:</b>	<input type="checkbox"/> manteiga (com sal) <input type="checkbox"/> maionese <input type="checkbox"/> nata  <input type="checkbox"/> mel <input type="checkbox"/> geléias* <input type="checkbox"/> doce em pasta* (apenas 1 item)	<input type="checkbox"/> manteiga (sem sal) <input type="checkbox"/> margarina (sem gord trans) (apenas 1 item)	<input type="checkbox"/> opções/ produtos <i>light</i>
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias

♦ Pães

<b>Nome do produto identificado:</b>	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
<b>Acessível:</b>	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
<b>Utensílio Adequado:</b>	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
<b>É característico do alimento:</b>		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
<b>Está identificada a presença/ausência:</b>		<input type="checkbox"/> Gordura trans* <input type="checkbox"/> Glúten *	<input type="checkbox"/> Açúcar * <input type="checkbox"/> Colesterol*
<b>Porcionado:</b>	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Alguns	<input type="checkbox"/> Sim	
<b>Tipos:</b>	<input type="checkbox"/> integral <input type="checkbox"/> croissant	<input type="checkbox"/> pão francês <input type="checkbox"/> pão de leite (apenas 1 item)	<input type="checkbox"/> pão sem glúten <input type="checkbox"/> pão <i>light</i> <input type="checkbox"/> pães com sementes ou ervas (sem gord trans)
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias



### 3 - OBSERVAÇÃO DIRETA REFERENTES AOS ALIMENTOS: OPÇÕES COMPLEMENTARES

#### ♦ Achocolatado

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio Adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
É característico do alimento:		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
Está identificada a presença / ausência:		<input type="checkbox"/> Gordura Trans* <input type="checkbox"/> Açúcar * <input type="checkbox"/> Colesterol* <input type="checkbox"/> Glúten *	
Apresentado:		<input type="checkbox"/> direto na mesa, se em pó <input type="checkbox"/> equipamento que mantém temperatura, se preparado quente <input type="checkbox"/> em contato com o gelo, se preparado frio (pelo menos 1 item)	
Tipos:		<input type="checkbox"/> normal	<input type="checkbox"/> cacau puro <input type="checkbox"/> diet / light
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias

#### ♦ Derivados de Carnes (quentes)

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio Adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
É característico do alimento:		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
Está identificada a presença/ausência:		<input type="checkbox"/> Gordura trans* <input type="checkbox"/> Colesterol*	<input type="checkbox"/> Glúten *
Apresentado:	<input type="checkbox"/> direto na mesa	<input type="checkbox"/> equipamento que mantém temperatura	
Tipos:	<input type="checkbox"/> salsichas (com molho) <input type="checkbox"/> calabresa <input type="checkbox"/> bacon	<input type="checkbox"/> salsichas (sem molho)	<input type="checkbox"/> salsicha com baixo teor de gordura <input type="checkbox"/> salsicha sem corante
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias

#### ♦ Ovos

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio Adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
É característico do alimento:		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
Está identificada a presença/ausência:		<input type="checkbox"/> Gordura trans* <input type="checkbox"/> Colesterol*	<input type="checkbox"/> Lactose*
Apresentado:	<input type="checkbox"/> direto na mesa	<input type="checkbox"/> equipamento que mantém temperatura	
Tipos:	<input type="checkbox"/> omelete (com ingredientes calóricos) <input type="checkbox"/> ovo frito	<input type="checkbox"/> ovo puro mexido <input type="checkbox"/> ovo quente <input type="checkbox"/> ovo cozido (apenas 1 item)	<input type="checkbox"/> omelete de claras <input type="checkbox"/> omelete com vegetais
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias



**ANEXO B: INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E  
SENSORIAL DE BUFÊS DE CAFÉ DA MANHÃ OFERECIDOS EM HOTÉIS –  
AQCM ADAPTADO**





INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE BUFÊS DE CAFÉ DA MANHÃ - AQCM	
Local:	Dia:
Administração: ( ) de rede ( ) particular	Classificação:

### 1-OBSERVAÇÃO DIRETA REFERENTE AO AMBIENTE

#### Local:

O ambiente de café da manhã é claro, arejado, sem ruídos.	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim
Mesa de bufê está localizada em local de destaque no salão	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim
	XXX	Padrão Mínimo
Observações:		

#### Mesa do bufê

Os alimentos <i>display</i> e alimentos destacados como mais saudáveis* estão dispostos na mesa do bufê:	<input type="checkbox"/> separados dos demais alimentos*	<input type="checkbox"/> dispostos na mesa de bufê junto com os demais alimentos*
Os utensílios (louças de servir) estão acessíveis / próximos a mesa do bufê:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Alguns	<input type="checkbox"/> Sim
	XXX	Padrão Mínimo
Observações:		

### 2 - OBSERVAÇÃO DIRETA REFERENTE AOS ALIMENTOS: OPÇÕES RECOMENDADAS

#### Leite:

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
E característico do alimento:		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
Está identificada a presença/ausência:		<input type="checkbox"/> Lactose *	<input type="checkbox"/> Açúcar*
Apresentado:	<input type="checkbox"/> direto na mesa	<input type="checkbox"/> equipamento/ utensílio que mantém temperatura <input type="checkbox"/> em contato com o gelo (pelo menos 1 item)	
Tipos: (em pó ou líquido)	<input type="checkbox"/> de soja (com transgênicos)	<input type="checkbox"/> desnatado <input type="checkbox"/> integral <input type="checkbox"/> quente <input type="checkbox"/> frio	<input type="checkbox"/> semi-desnatado, <input type="checkbox"/> de soja (sem transgênicos) <input type="checkbox"/> pasteurizado <input type="checkbox"/> sem lactose
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias
Observações:			

#### Café e chá:

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
E característico do alimento:		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
Apresentado:	<input type="checkbox"/> direto na mesa	<input type="checkbox"/> equipamento/ utensílio que mantém temperatura <input type="checkbox"/> direto na mesa, apenas para chá sachê	
Está a disposição:		<input type="checkbox"/> açúcar <input type="checkbox"/> adoçante	<input type="checkbox"/> açúcar mascavo <input type="checkbox"/> açúcar orgânico <input type="checkbox"/> outras opções de adoçantes naturais
Tipos:	<input type="checkbox"/> cappuccino (em pó/pronto) <input type="checkbox"/> café solúvel	<input type="checkbox"/> café preto/passado <input type="checkbox"/> chá sachê <input type="checkbox"/> chá pronto (apenas 1 item)	<input type="checkbox"/> café descafeinado <input type="checkbox"/> café em grãos <input type="checkbox"/> café orgânico
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias
Observações:			



### Sucos e água:

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Apresentado:		<input type="checkbox"/> direto na mesa, com reposição frequente <input type="checkbox"/> em contato com o gelo (pelo menos 1 item)	<input type="checkbox"/> equipamento que mantém a temperatura
Está a disposição:		<input type="checkbox"/> açúcar* <input type="checkbox"/> adoçante	<input type="checkbox"/> Açúcar mascavo <input type="checkbox"/> outras opções de adoçantes naturais <input type="checkbox"/> açúcar orgânico
Tipos: Água		<input type="checkbox"/> água sem gás <input type="checkbox"/> água com gás	<input type="checkbox"/> água de coco <input type="checkbox"/> água saborizada
Sucos	<input type="checkbox"/> sucos artificiais <input type="checkbox"/> concentrado/ polpa	<input type="checkbox"/> natural <input type="checkbox"/> integral (sem açúcar)	<input type="checkbox"/> sucos de frutas regionais <input type="checkbox"/> sucos de frutas da estação <input type="checkbox"/> sucos de frutas orgânicas
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias
Obs:			

### Cereais matinais:

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
E característico do alimento:		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
Está identificada a presença/ ausência:		<input type="checkbox"/> açúcar*	<input type="checkbox"/> glúten* <input type="checkbox"/> lactose*
Apresentado		<input type="checkbox"/> direto na mesa	
Tipos:	<input type="checkbox"/> cereal matinal com açúcar*	<input type="checkbox"/> cereal matinal sem açúcar* <input type="checkbox"/> granola* <input type="checkbox"/> aveia	<input type="checkbox"/> oleaginosas <input type="checkbox"/> sementes
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias
Obs:			

### Yogurtes e bebidas lácteas:

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
E característico do alimento:		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
Porcionada:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim, em embalagem comercial	
Está identificada a presença/ausência:		<input type="checkbox"/> açúcar* <input type="checkbox"/> lactose*	
Apresentado:	<input type="checkbox"/> direto na mesa	<input type="checkbox"/> equipamento que mantém a temperatura <input type="checkbox"/> em contato com o gelo (pelo menos 1 item)	
Tipos:	<input type="checkbox"/> adoçado <input type="checkbox"/> com aromas ou outros aditivos artificiais	<input type="checkbox"/> natural integral <input type="checkbox"/> natural desnatado (pelo menos 1 item) <input type="checkbox"/> com sabor/aroma natural diet/light (pelo menos 1 item)	<input type="checkbox"/> rico em fibras <input type="checkbox"/> natural (sem açúcar) <input type="checkbox"/> coagulado <input type="checkbox"/> sem lactose
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias
Obs:			

### Frutas in natura

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
E característico do alimento:		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
Porcionada:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Oferecidas como decoração:	<input type="checkbox"/> Sim, impróprias para o consumo	<input type="checkbox"/> Sim, mas próprias para consumo*	<input type="checkbox"/> Descascadas ou porcionadas
Apresentação:		<input type="checkbox"/> direto na mesa, com reposição frequente <input type="checkbox"/> em contato com o gelo (pelo menos 1 item)	<input type="checkbox"/> equipamento que mantém a temperatura
Tipos:	<input type="checkbox"/> salada de frutas com açúcar, suco concentrado, refrigerantes ou outras bebidas açucaradas	<input type="checkbox"/> mamão <input type="checkbox"/> melancia <input type="checkbox"/> melão <input type="checkbox"/> manga <input type="checkbox"/> abacaxi <input type="checkbox"/> Salada de frutas sem açúcar (apenas 3 itens)	<input type="checkbox"/> frutas regionais <input type="checkbox"/> frutas da estação <input type="checkbox"/> orgânicas
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias
Obs:			



### Queijos:

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
É característico do alimento:		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
Está identificada a presença/ausência:		<input type="checkbox"/> Gordura Hidrogenada <input type="checkbox"/> Lactose*	
Apresentado:	<input type="checkbox"/> direto na mesa	<input type="checkbox"/> equipamento que mantém a temperatura <input type="checkbox"/> em contato com o gelo (pelo menos 1 item)	
Tipos:	<input type="checkbox"/> cream cheese* <input type="checkbox"/> cheddar <input type="checkbox"/> polenguinho* <input type="checkbox"/> produtos c/ gord. hidrogenada <input type="checkbox"/> outros queijos processados UHT	<input type="checkbox"/> queijo branco  <input type="checkbox"/> queijo mussarela <input type="checkbox"/> queijo prato/lanche (pelo menos 1 item)  <input type="checkbox"/> requeijão*	<input type="checkbox"/> opções de produtos diet <input type="checkbox"/> produtos regionais/coloniais  <input type="checkbox"/> ricota <input type="checkbox"/> sem lactose <input type="checkbox"/> redução gordura/sódio
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias
Obs:			

### Pães:

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
É característico do alimento:		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
Está identificada a presença/ausência de:		<input type="checkbox"/> Gordura hidrogenada* <input type="checkbox"/> Glúten* <input type="checkbox"/> Lactose*	<input type="checkbox"/> Açúcar*
Porcionado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Alguns	<input type="checkbox"/> Sim	
Tipos:	<input type="checkbox"/> croissant	<input type="checkbox"/> integral  <input type="checkbox"/> pão francês <input type="checkbox"/> pão de leite (pelo menos 1 item)	<input type="checkbox"/> pão sem glúten <input type="checkbox"/> pão light <input type="checkbox"/> pães com sementes ou ervas (sem gord trans) <input type="checkbox"/> fermentação natural <input type="checkbox"/> sem soja e derivados <input type="checkbox"/> pão artesanal
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias
Obs:			

### Derivados de Carnes (frios):

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
É característico do alimento:		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
Está identificada a presença/ausência:		<input type="checkbox"/> Gordura Hidrogenada*	<input type="checkbox"/> Sódio*
Apresentado:	<input type="checkbox"/> direto na mesa	<input type="checkbox"/> equipamento que mantém a temperatura <input type="checkbox"/> em contato com o gelo (pelo menos 1 item)	
Tipos:	<input type="checkbox"/> salames <input type="checkbox"/> copa <input type="checkbox"/> mortadela <input type="checkbox"/> apresuntado <input type="checkbox"/> blanquet <input type="checkbox"/> patê (apenas 2 itens)	<input type="checkbox"/> produtos coloniais <input type="checkbox"/> presunto <input type="checkbox"/> peito de peru <input type="checkbox"/> cheddar <input type="checkbox"/> lombo (apenas 2 itens)	<input type="checkbox"/> produtos com redução de sódio <input type="checkbox"/> produtos regionais
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias
Obs:			

### Complementos para o pão:

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
É característico do alimento:		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
Porcionada:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim, em embalagem comercial	
Está identificada a presença/ausência:		<input type="checkbox"/> Gordura hidrogenada* <input type="checkbox"/> Açúcar*	<input type="checkbox"/> Lactose*
Apresentado:	<input type="checkbox"/> direto na mesa	<input type="checkbox"/> em contato com o gelo	<input type="checkbox"/> equipamento que mantém a temperatura
Tipos:	<input type="checkbox"/> margarina <input type="checkbox"/> maionese	<input type="checkbox"/> manteiga <input type="checkbox"/> nata (pelo menos 1 item)  <input type="checkbox"/> mel <input type="checkbox"/> geléias* <input type="checkbox"/> doce em pasta* (pelo menos 1 item)	<input type="checkbox"/> opções de produtos diet <input type="checkbox"/> opções de produto com redução de sódio <input type="checkbox"/> orgânicos <input type="checkbox"/> geléias/doce caseiro <input type="checkbox"/> geléias/doces sem açúcar
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias
Obs:			



### 3 - OBSERVAÇÃO DIRETA REFERENTE AOS ALIMENTOS: OPÇÕES COMPLEMENTARES

#### Achocolatado/Chocolate quente:

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
É característico do alimento		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
Está identificada a presença/ausência:		<input type="checkbox"/> Gordura hidrogenada* <input type="checkbox"/> Açúcar* <input type="checkbox"/> Glúten*	<input type="checkbox"/> Lactose*
Apresentado:		<input type="checkbox"/> direto na mesa, se em pó <input type="checkbox"/> equipamento que mantém a temperatura, se preparado quente <input type="checkbox"/> em contato com o gelo, se preparado frio (pelo menos 1 item)	
Tipos:		<input type="checkbox"/> normal	<input type="checkbox"/> cacau puro <input type="checkbox"/> diet <input type="checkbox"/> cacau orgânico <input type="checkbox"/> sem lactose
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias
Obs:			

#### Derivados de Carnes (quentes):

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
É característico do alimento		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
Está identificada a presença/ausência:		<input type="checkbox"/> Gordura hidrogenada*	<input type="checkbox"/> Glúten* <input type="checkbox"/> Sódio*
Apresentado:	<input type="checkbox"/> direto na mesa	<input type="checkbox"/> equipamento que mantém a temperatura	
Tipos:	<input type="checkbox"/> salsichas (sem molho) <input type="checkbox"/> calabresa	<input type="checkbox"/> salsichas (com molho) <input type="checkbox"/> bacon	<input type="checkbox"/> salsicha com baixo teor de sódio <input type="checkbox"/> salsicha sem corante <input type="checkbox"/> produtos regionais/artesaniais
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias
Obs:			

#### Ovos:

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
É característico do alimento		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
Está identificada a presença/ausência:		<input type="checkbox"/> Gordura Hidrogenada* <input type="checkbox"/> Lactose*	
Apresentado:	<input type="checkbox"/> direto na mesa	<input type="checkbox"/> equipamento que mantém a temperatura	
Tipos:	<input type="checkbox"/> omelete (com ingredientes calóricos) <input type="checkbox"/> ovo frito	<input type="checkbox"/> ovo mexido <input type="checkbox"/> ovo quente/pochê <input type="checkbox"/> ovo cozido <input type="checkbox"/> ovo assado (apenas 1 item)	<input type="checkbox"/> omelete com vegetais <input type="checkbox"/> ovos orgânicos <input type="checkbox"/> ovos caspitas
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias
Obs:			

### 3 - OBSERVAÇÃO DIRETA REFERENTE AOS ALIMENTOS: OPÇÕES COMPLEMENTARES

#### • Salgados:

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
É característico do alimento		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
Está identificada a presença/ausência:		<input type="checkbox"/> Gordura Hidrogenada* <input type="checkbox"/> Açúcar* <input type="checkbox"/> Glúten* <input type="checkbox"/> Lactose*	
Apresentado:		<input type="checkbox"/> direto na mesa com reposição frequente	<input type="checkbox"/> equipamento que mantém a temperatura
Tipos:	<input type="checkbox"/> croissant recheado* <input type="checkbox"/> folhado* <input type="checkbox"/> salgadas fritas <input type="checkbox"/> tortas frias* <input type="checkbox"/> tortas/ salgadas com massa madre* <input type="checkbox"/> biscoito/bolacha	<input type="checkbox"/> pão de queijo <input type="checkbox"/> tortas assadas* <input type="checkbox"/> panquecas* <input type="checkbox"/> pizza caseira <input type="checkbox"/> salgadas assadas <input type="checkbox"/> tapiocas <input type="checkbox"/> sanduíche natural <b>(apenas 1 item)</b>	<input type="checkbox"/> opções sem glúten <input type="checkbox"/> opções sem gord. hidrog. <input type="checkbox"/> opções integrais, com sementes ou ervas <input type="checkbox"/> sem soja
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias
Obs:			

#### • Confeitaria – Doces :

Nome do produto identificado:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, incompleto	<input type="checkbox"/> Sim, completo	
Acessível:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
Utensílio adequado:	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	
É característico do alimento		<input type="checkbox"/> Cor <input type="checkbox"/> Aparência geral	
Está identificada a presença/ausência:		<input type="checkbox"/> Gordura Hidrogenada* <input type="checkbox"/> Glúten* <input type="checkbox"/> Lactose*	<input type="checkbox"/> Açúcar*
Apresentado:		<input type="checkbox"/> direto na mesa com reposição frequente	<input type="checkbox"/> equipamento que mantém a temperatura
Tipos:	<input type="checkbox"/> balas com cobertura calórica* <input type="checkbox"/> doces <input type="checkbox"/> folhadas* <input type="checkbox"/> sorvets* <input type="checkbox"/> gelatina <input type="checkbox"/> bolacha recheada <input type="checkbox"/> sorvetes <input type="checkbox"/> tortas* <input type="checkbox"/> biscoitos e bolachas <input type="checkbox"/> outras sobremesas	<input type="checkbox"/> bolo simples* <input type="checkbox"/> pão doce <input type="checkbox"/> waffles* <input type="checkbox"/> cucas <input type="checkbox"/> panquecas* <input type="checkbox"/> tapiocas  <b>(apenas 1 item)</b>	<input type="checkbox"/> opções sem glúten <input type="checkbox"/> opções sem gord. hidrog. <input type="checkbox"/> integral <input type="checkbox"/> com açúcar mascavo <input type="checkbox"/> opções diet
	XXX	Padrão Mínimo	Melhorias
Obs:			

Observações:

## ANEXO C: ROTEIRO BÁSICO DE AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES

ROTEIRO BÁSICO DE AVALIAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES			
Dados do local Nome da UPR: Nome do avaliador: Data:			
Número total de refeições: Número de refeições por turnos (se for o caso): 1º T ( ); geral ( ); 2º T ( ); 3º T ( ) Número total de funcionários/manipuladores de alimentos: Número de funcionários/manipuladores de alimentos por turnos (se for o caso): 1º T ( ); geral ( ); 2º T ( ); 3º T ( )			
<b>EQUIPAMENTOS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
A UPR dispõe dos equipamentos necessários para a elaboração da preparação planejada no cardápio?			
Os equipamentos disponíveis na UPR são aqueles encontráveis no mercado e que conferem as melhores possibilidades de preservação nutricional das preparações?			
Os equipamentos disponíveis atendem à demanda da UPR?			
<b>CAPACITAÇÃO HUMANA</b>			
A equipe operacional da UPR recebe treinamentos constantes acerca dos temas: técnica dietética, gastronomia, aspectos nutricionais, decoração de pratos, técnicas de cortes, entre outros?			
A equipe operacional da UPR está dimensionada adequadamente, possibilitando que os cuidados necessários sejam implementados, sem comprometer a qualidade das preparações?			
<b>TRANSMISSÃO DAS INFORMAÇÕES</b>			
Existem documentos que informam claramente à equipe de produção o modo de preparo, a quantidade dos ingredientes e as características sensoriais da apresentação da preparação?			
Os documentos existentes são utilizados cotidianamente pela equipe operacional?			
Além da informação escrita, existe a troca de informações verbais, para esclarecimento dos detalhes da produção de refeições entre o nutricionista ou o chefe de cozinha e a equipe?			

**APÊNDICE A: TRABALHO COMPLETO APRESENTADO NA FORMA DE COMUNICAÇÃO ORAL NO 7º CONGRESSO INTERNACIONAL DE SAÚDE, ORGANIZADO PELA UNIVERSIDADE DO MINHO, EM BRAGA, PORTUGAL.**

**ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DO CAFÉ DA MANHÃ OFERECIDO POR HOTÉIS NO SUL DO BRASIL**

Caroline Moreira Cunha<sup>1</sup>, Manuela Mika Jomori<sup>2</sup> & Janaína Guimarães Venzke<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brasil

<sup>2</sup>Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Brasil

**RESUMO**

**Introdução:** O café da manhã é uma das principais refeições do dia, sendo uma importante comodidade oferecida em hotéis. Além de colaborar positivamente para uma experiência memorável da hospedagem, contribui para a qualidade e composição da dieta dos hóspedes, devendo ter como base os alimentos *in natura* ou minimamente processados. **Objetivo:** Avaliar a composição e qualidade nutricional dos bufês de café da manhã oferecidos em uma rede hoteleira do sul do Brasil. **Metodologia:** Pesquisa transversal descritiva, em foi aplicado o instrumento de Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial de Bufês de Café da Manhã – AQCM, em nove hotéis categorizados em A e B, com o registro dos cardápios e classificação dos alimentos ofertados, de acordo com as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira. **Resultados:** Os bufês de café da manhã oferecem opções de bebidas, cereais, frutas, complementos para os pães, derivados de carnes quentes, ovos mexidos, diferentes tipos de pães, salgados e bolos, com aproximadamente sessenta tipos de alimentos e preparações diferentes. Em maior quantidade, são ofertados os alimentos ultraprocessados, seguido dos alimentos *in natura* ou minimamente processados, processados e gorduras e açúcares. Na categoria A, são ofertadas uma maior variedade de alimentos *in natura* ou minimamente processados, quando comparados ao B, devido a maior variedade de frutas e sucos naturais presentes no bufê. **Conclusão:** Foi identificada a necessidade de melhorias na composição e na qualidade nutricional dos cafés da manhã e a adoção de estratégias que promova escolhas mais saudáveis aos hóspedes.

**Palavras-chave:** Qualidade dos Alimentos, Serviços de Alimentação, Ciências da Nutrição, Alimentos e Bebidas.

## NUTRITIONAL ADEQUACY OF BREAKFAST OFFERED BY HOTELS IN SOUTHERN BRAZIL

Caroline Moreira Cunha<sup>1</sup>, Manuela Mika Jomori<sup>2</sup> & Janaína Guimarães Venzke<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brasil

<sup>2</sup>Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Brasil

### ABSTRACT

**Introduction:** Breakfast is one of the main meals of the day, being an important convenience offered in hotels. In addition to contributing positively to a memorable hosting experience, it contributes to the quality and composition of the diet, based on fresh or minimally processed foods. **Objective:** To evaluate the composition and nutritional quality of breakfast buffets offered in a hotel chain in southern Brazil. **Methodology:** Descriptive cross-sectional research, the instrument Assessment Quality for Breakfast Buffets - AQCM was applied in nine hotels categorized in A and B, with the registration of the menus and classification of the foods offered, according to the guidelines of the Food Guide for the Brazilian Population. **Results:** The breakfast buffets offered options for drinks, cereals, fruits, hot meat products, scrambled eggs, different types of bread, savory and cakes, with approximately sixty different types of food and preparations. In greater quantity, ultra-processed foods were offered, followed by fresh or minimally processed, processed foods and fats and sugars. In category A, a greater variety of fresh or minimally processed foods was offered, due to the greater variety of fruits and natural juices present in the buffet. **Conclusion:** It is possible to identify the need for improvements in the composition and nutritional quality of breakfasts and the adoption of strategies that promote healthier choices for guests.

**Keywords:** *Food Quality, Food Services, Nutritional Sciences, Food and Beverages.*

## Introdução

O café da manhã é uma das principais refeições do dia, definida como a refeição realizada nas primeiras horas da manhã (SANTOS; NEVES; CABRAL, 2018). Definido como um sistema de oferta de alimentos para a primeira refeição do dia, dispostos em uma mesa com uma variedade de opções (TRANCOSO, 2008), o serviço de bufê de café da manhã torna os hóspedes os principais responsáveis pelas suas escolhas alimentares. Dentre os determinantes de escolhas alimentares relacionadas aos alimentos, pode-se citar a compreensão individual do que constitui uma alimentação saudável e as características sensoriais, como cheiro, aparência e sabor dos alimentos (LENG et al., 2016).

Conhecer o perfil dos clientes, suas preferências, o que buscam e o que priorizam em uma estadia é um fator importante para gerar a satisfação e atender as expectativas dos hóspedes. Para famílias com crianças, o café da manhã é importante e devido a tendência global para uma alimentação mais saudável, esses clientes priorizam a qualidade dos alimentos e bebidas (BUNAKOV et al., 2017) bem como, turistas mais velhos e homens, que também dão uma maior importância ao café da manhã (KUCUKUSTA, 2017).

Os benefícios nutricionais proporcionados pela realização do café da manhã podem ser aliados a outros aspectos, visto que esta refeição consiste em uma comodidade oferecida pelos hotéis e que influenciam na sua escolha pelo cliente (LEE; LEE; NEILSON, 2017). Além de ser uma prática diária, o café da manhã pode contribuir positivamente para uma experiência memorável da hospedagem dos clientes nos hotéis (STAPHIT, 2018), para o bem-estar da viagem (BJÖRK; KAUPPINEN-RÄISÄNEN, 2017) e para a qualidade e composição da dieta dos viajantes (ALMOHANNA, 2014). Durante as viagens, comer ou provar novos alimentos é uma experiência da qual muitos hóspedes desejam participar e por ser um momento em que os clientes estão dispostos a consumir diferentes tipos de alimentos (WIJAYA et al., 2013), é importante a oferta de opções mais saudáveis e de alimentos locais no café da manhã.

Os alimentos locais podem ser definidos como a culinária específica de uma região, preparada e consumida localmente, na escala de uma nação, cidade, bairro ou mesmo em um determinado restaurante (SUNTIKUL; PRATT; CHONG, 2019).

Conhecer alimentos locais pode servir de motivação para a escolha do destino e contribuir para o bem-estar da viagem. Considerada a segunda refeição mais importante durante a hospedagem (BJÖRK; KAUPPINEN-RÄISÄNEN, 2017) e o quarto serviço mais importante em um hotel (LIU et al., 2015), o café da manhã pode ser o primeiro contato do turista com a cultura local (KONTIS; GKOUMAS, 2017). Características sobre tradições alimentares, especialidades e hábitos alimentares locais estão dentre as pesquisas de informações gastronômicas buscadas pelos viajantes e reforçam a importância da “localidade” para os turistas (BJÖRK; KAUPPINEN-RÄISÄNEN, 2017).

Em relação à composição adequada do café da manhã, o Ministério da Saúde orienta que a base de toda refeição seja os alimentos *in natura* ou minimamente processados, frisando a importância de frutas e da variedade de grupos alimentares (BRASIL, 2014).

Conforme o Guia Alimentar para a população brasileira (GAPB), os alimentos podem ter quatro classificações: alimentos *in natura* que são oferecidos para o consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração, alimentos minimamente processados que são àqueles que foram submetidos a alterações mínimas, alimentos processados que são definidos como fabricados pela indústria com adição de sal, açúcar ou outras substâncias e por fim, os alimentos ultraprocessados que são àqueles formulados industrialmente. Para uma alimentação saudável, o GAPB recomenda a limitar o consumo de alimentos processados e evitar o consumo de alimentos ultraprocessados (BRASIL, 2014).

Lee, Lee e Neilson (2017), em estudo sobre preferências dos hóspedes no café da manhã, citam dados da Smith Travel Research (STR Inc), empresa que analisa o comportamento da indústria hoteleira americana, que mostram que a oferta de cafés da manhã pelos hotéis cresceu de 12% em 2004 para quase 70% em 2012. No estudo, os autores apontam que apesar deste crescimento, os alimentos oferecidos em hotéis têm sido pouco estudados, principalmente em relação à composição nutricional.

Preocupados com a composição dos cafés da manhã oferecidos em hotéis que contribuem diretamente na dieta dos hóspedes (ALMOHANNA, 2014), associada ao crescimento dos serviços de hospedagem que podem oferecer serviços de alimentação como café da manhã (IBGE, 2017), e por ser um tema apontado com frequência como deficiente em estudos recentes devido a carência de dados específicos sobre o assunto (LEITE-PEREIRA; BRANDAO; COSTA, 2019), verificou-

se a necessidade de avaliar a adequação da composição e da qualidade nutricional dos bufês de café da manhã oferecidos em hotéis do sul do Brasil, utilizando as recomendações do GAPB.

## **Metodologia**

Foi realizada uma pesquisa transversal descritiva em nove hotéis de uma rede hoteleira localizada no sul do Brasil, no período de maio a abril de 2018, com o objetivo de analisar a adequação da composição e da qualidade nutricional dos cardápios dos bufês de café da manhã oferecidos em hotéis do sul do Brasil, conforme as diretrizes do GAPB.

Como critério de inclusão, os hotéis deveriam ter a gestão de rede, serem localizados no município de Porto Alegre e oferecerem o serviço de bufê de café da manhã. Esses, foram categorizados, conforme a análise do cardápio de seu café da manhã, em Categoria A, que oferece uma maior variedade de preparações e alimentos e Categoria B, que oferece uma opção mais econômica e uma menor variedade de preparações e alimentos.

Para a avaliação da qualidade nutricional e sensorial dos bufês de café da manhã dos hotéis, foi aplicado o instrumento de avaliação da qualidade nutricional e sensorial do bufê de café da manhã de hotéis (AQCM). O AQCM (TRANCOSO, 2008) avalia a mesa do bufê, através de dezesseis grupos alimentares, que são separados em opções principais (leite, café e chá, sucos e água, iogurte e bebidas lácteas, cereais matinais, frutas *in natura*, queijos, derivados de carnes frios, complementos para o pão e pães) e opções complementares (achocolatado, derivados de carnes quentes, ovos, salgados e doces). Os dados foram analisados no SPSS versão 20.0. Análises descritivas foram usadas para categorizar (categoria A e categoria B) os alimentos oferecidos no bufê e análises das frequências para os alimentos classificados em *in natura* ou minimamente processados, processados, ultraprocessados e gorduras e açúcares para avaliar a qualidade nutricional do cardápio.

## Resultados

O café da manhã oferece opções de bebidas, cereais, frutas, complementos para os pães, derivados de carnes quentes, ovos mexidos, diferentes tipos de pães, salgados e bolos.

Os principais alimentos presentes nos bufês de café da manhã são: leite desnatado, água, café passado e chá sachê, suco de laranja, bebida láctea de morango, granola e flocos de milho com açúcar, banana, melão, mamão e salada de frutas sem açúcar, manteiga e margarina, geléias e mel, queijo minas e queijo lanche, presunto, pão francês, achocolatado, salsicha com molho de tomate, ovos mexidos, pão de queijo, bolos simples, açúcares e adoçante.

Aproximadamente sessenta tipos de alimentos e preparações diferentes foram oferecidos no café da manhã, os quais foram classificados como *in natura* ou minimamente processados, processados, ultraprocessados e gorduras e açúcares (quadro 1).

Quadro 1. Classificação dos alimentos oferecidos no bufê de café da manhã conforme a categoria dos hotéis (A e B) e de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira.

<b>Categoria A</b>		<b>Categoria B</b>	
<b><i>In natura/Minimamente Processados</i></b>			
Leite desnatado (frio/quente)	Ovos mexidos	Leite desnatado (frio/quente)	Abacaxi
Leite sem lactose	Salada de frutas (sem açúcar)	Café passado	Mamão
Café passado	Abacaxi	Café de máquina	Melão
Chá sachê	Ameixa	Chá sachê	Maça
Água (fria/quente)	Banana (casca/descascada)	Água fria/quente	Mel
Água aromatizada	Laranja	Água aromatizada	Tempero vinagrete
Suco natural verde	Maça vermelha	Suco natural verde	
Suco natural de laranja	Maça verde	Suco natural de laranja	
Suco natural de melancia	Mamão	Suco natural de melancia	
Suco natural de mamão	Melão	logurte natural	
logurte natural	Manga	Aveia em flocos	
Aveia em flocos	Melancia	Ovos mexidos	

<b>Processados</b>			
Granola (com/sem açúcar)	Nata	Granola (com/sem açúcar)	
Queijo minas	Doce de leite	Queijo tipo minas	
Queijo lanche	Goiabada	Queijo tipo lanche	
Queijo tipo colonial	Bacon	Queijo tipo colonial	
<b>Ultraprocessados</b>			
Suco de laranja	Geléia	Salada de frutas (com açúcar)	Geléia diet
Suco de uva	Salsicha (com molho)	Suco de uva	Salsicha (com molho)
Bebida láctea de morango	Achocolatado	Suco de laranja	Achocolatado
Flocos de milho (com/sem açúcar)	Croissant (doce/salgado)	Suco de laranja (com cenoura)	Salgados assados
Queijo "polenguinho"	Pão de queijo	Bebida láctea de morango	Pão de queijo
Presunto	Cuca alemã	Flocos de milho com açúcar	Cuca alemã
Peito de Peru	Bolos simples	Presunto	Bolos simples
Salame Italiano	Bolos (com cobertura calórica)	Peito de peru	Bolos com cobertura calórica
Pães doces e salgados	Adoçante	Pães doces e salgados	Adoçante
Pães integrais		Pães integrais	
Geléia diet		Geléia	
<b>Gorduras e Açúcares</b>			
Açúcar mascavo		Açúcar mascavo	
Açúcar refinado		Açúcar refinado	
Manteiga		Manteiga	
Margarina		Margarina	

Fonte: Elaborado pelos autores (2020)

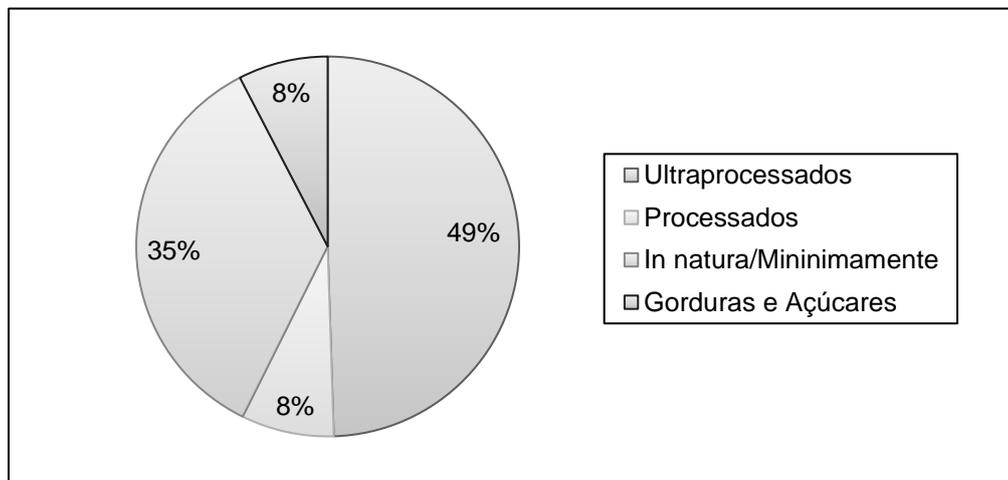
Observa-se no quadro 1 que os produtos como pães doces, salgados e integrais, bem como pão de queijo, bolos e croissant foram classificados como alimentos ultraprocessados, pois foram produzidos a partir de uma mistura de ingredientes que inclui substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, emulsificantes e outros aditivos. O suco de uva e de laranja eram concentrados e possuíam aditivos na sua formulação. Dessa forma, a salada de frutas com açúcar foi

classificada como alimento ultraprocessado ao invés de processado devido a adição de suco de laranja concentrado na preparação.

Quanto a alimentos culturalmente locais, a lista de alimentos apresentada no Quadro 1 evidencia a cuca alemã, o salame italiano, a nata e o queijo tipo colonial. A cuca alemã e o queijo tipo colonial são ofertados nas categorias A e B, o salame italiano e a nata na categoria A. Observa-se que a cuca alemã apesar de ser local é classificada como ultraprocessada porque é produzida a partir de uma mistura pronta de ingredientes. Frutas regionais e preparações culinárias com frutas regionais não são ofertadas no buffet de café da manhã.

Nessa classificação, os bufês de café da manhã dos hotéis ofertaram em maior quantidade os alimentos ultraprocessados (49%), seguido dos alimentos *in natura* ou minimamente processados (35%), processados (8%) e gorduras e açúcares (8%), como é possível observar no gráfico 1.

Gráfico 1 – Porcentagem de alimentos oferecidos no bufê de café da manhã conforme classificação do Guia Alimentar para a População Brasileira



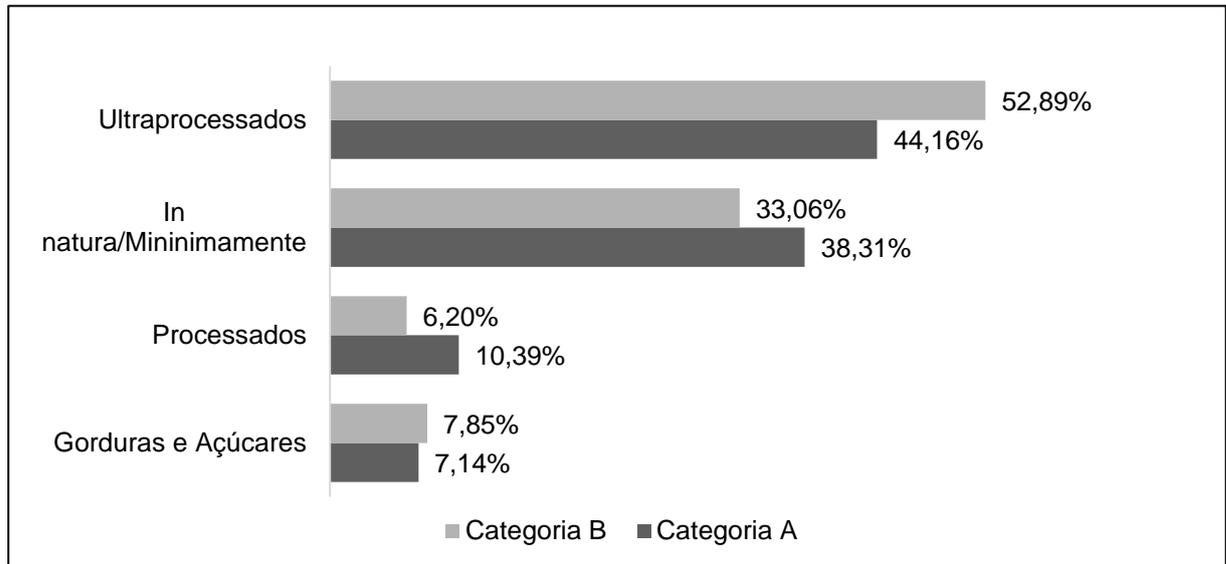
Fonte: Elaborado pelos autores (2020).

Quanto a oferta de alimentos conforme a classificação dos hotéis por categorias, observa-se no gráfico 2 que a categoria B apresentou uma maior oferta de alimentos ultraprocessados (52,8%) e gorduras e açúcares (7,85%), em relação a categoria A (44,16% e 7,14%, respectivamente). A categoria A apresentou uma variedade maior na oferta de pães e a categoria B na oferta de bolos simples e com cobertura calórica.

Houve uma maior oferta de alimentos *in natura* e minimamente processados na categoria A (38,31%), em relação à categoria B (33,06%), devido à maior variedade

de frutas e sucos naturais presentes no bufê. Os resultados podem ser analisados no gráfico 2.

Gráfico 2 – Frequência de alimentos oferecidos no bufê de café da manhã conforme classificação do Guia Alimentar para a População Brasileira e categorias A e B da rede hoteleira



Fonte: Elaborado pelos autores (2020)

## Discussão

A *Dietary Guidelines for Americans* (2010) recomenda que um prato saudável seja composto por metade de frutas e legumes, um quarto de grãos, um quarto de carne magra ou feijão e um copo de leite desnatado, obstante a recomendação, os alimentos oferecidos nos cafés da manhã dos hotéis que participaram do estudo não atendiam as recomendações, disponibilizando ao hóspede mais opções de grãos refinados, seguida de frutas e proteínas.

O presente estudo apontou que os hotéis da categoria B, a opção mais econômica, ofertam no café da manhã uma menor quantidade de frutas e sucos naturais e uma maior quantidade de bolos simples e com cobertura calórica. Os dados corroboram com estudo conduzido por Almohanna e Serrano (2014) que verificaram uma diferença na oferta e variedade de alimentos em relação aos hotéis de alto custo e baixo custo, onde hotéis de alto custo ofereciam maior variedade de frutas e frutas mais frescas.

Dentre os vinte e sete principais alimentos encontrados nos bufês de café da manhã do hotéis estudados, apenas onze foram alimentos classificados como *in natura* ou minimamente processados (leite desnatado, água, café passado e chá sachê, suco de laranja, banana, melão, mamão e salada de frutas sem açúcar, ovos mexidos e mel). Conforme as recomendações do APB (BRASIL, 2014) em relação a composição adequada do café da manhã, observa-se que a presença de alimentos *in natura* ou minimamente processados na composição dos cardápios é baixa quando comparada à presença de alimentos ultraprocessados em ambas as categorias. Devido à alta porcentagem de alimentos ultraprocessados e processados (57%), o café da manhã ofertado apresenta um baixo teor de fibras e um alto teor de açúcares e sódio.

A oferta de alimentos ultraprocessados tende a limitar o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados, favorecendo o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, diabetes, diferentes tipos câncer e contribuindo para aumentar o risco de deficiências nutricionais (BRASIL, 2014).

Giazitzi, Palisidis, Boskou e Costarelli (2019) analisaram a composição do café da manhã grego e verificaram um maior teor de fibras, devido a presença de frutas, frutas secas, vegetais e alimentos não processados, assim como um maior teor de ácidos graxos monoinsaturados, derivados do azeite e azeitonas. Os cafés da manhã analisados nesse estudo não ofertam esses alimentos e possuem uma menor quantidade de fibras e gorduras monoinsaturadas.

Oleaginosas como castanhas, nozes, amendoim e outras sem adição de sal ou açúcar são classificadas como alimentos *in natura/minimamente processados*, possuem boa qualidade nutricional, principalmente em relação à quantidade de gorduras monoinsaturadas, e não são ofertadas no café da manhã.

A qualidade do café da manhã da população brasileira foi estudada por Pereira *et al.* (2017) por meio do Inquérito Nacional da Dieta Brasileira e foi identificado que os alimentos mais consumidos pelos brasileiros foram pães brancos, café preto, café com leite, manteiga e margarina e biscoitos e bolachas brancas, associados ao baixo consumo de frutas e verduras. Esses resultados corroboram para os encontrados neste estudo, em que os cafés da manhã oferecidos em hotéis podem refletir o padrão do café da manhã consumido pelos brasileiros.

A oferta de preparações e alimentos locais no café da manhã foi citado por viajantes como algo importante para a criação de experiências memoráveis em hotéis

(STAPHIT, 2017). A presença de alimentos locais da região sul do Brasil nos bufês de café da manhã, foi verificada somente através da cuca alemã, queijo colonial, salame italiano e nata, em todos os hotéis da Categoria A e somente em dois da Categoria B. Como opções de alimentos culturalmente locais e que são alimentos *in natura* e minimamente processados, podem ser ofertadas frutas locais, como por exemplo a bergamota ou o butiá, ou a erva mate, tradicionalmente utilizada na região para o preparo de bebidas quentes. Bebidas e preparações culinárias que utilizem frutas locais ou a erva mate como ingrediente principal, sem a utilização de misturas prontas ou outros gêneros ultraprocessados, podem ser ofertadas. Dessa forma, os hotéis poderiam adaptar-se ao mercado e buscar atender às expectativas de seus clientes viajantes que também buscam conhecer a cultura local por meio dos alimentos ofertados no café da manhã dos hotéis.

Experimento conduzido por Lee, Lee e Neilson (2017) para identificar alimentos preferidos pelos viajantes no café da manhã de hotéis dos Estados Unidos da América, de acordo com dados demográficos dos viajantes e motivo de viagem, observou que os alimentos preferidos pelos hóspedes podem diferenciar por causa do motivo da viagem (lazer, visitar amigos e familiares, trabalho ou negócios) e idade. Dessa forma, conhecer o perfil dos hóspedes e suas preferências alimentares é um fator importante para a elaboração do cardápio do café da manhã, visto que alguns perfis de hóspedes prezam pela qualidade dos alimentos e por uma alimentação saudável e equilibrada.

Na atualidade, a literatura possui poucos estudos que avaliem a composição e a qualidade nutricional dos cafés da manhã oferecidos em hotéis, principalmente no Brasil. A maioria dos estudos descritos na discussão foram realizados em outros países, o que pode não refletir as preferências, composição e escolhas alimentares dos hóspedes brasileiros.

### **Considerações Finais**

A partir da classificação dos alimentos conforme orientação do GAPB, é possível identificar a necessidade de melhorias na composição do cardápio e na qualidade nutricional dos cafés da manhã de hotéis, aumentando a oferta de alimentos *in natura* ou minimamente processados e reduzindo a oferta de alimentos ultraprocessados. A adoção de algumas estratégias como produzir bolos e pães não

utilizando misturas prontas, não utilizar açúcar adicional ou reduzir a oferta de sucos artificiais, principalmente como parte da composição de saladas de frutas, poderiam proporcionar escolhas mais saudáveis aos hóspedes.

A oferta de frutas locais no cardápio, seja *in natura* ou em preparações culinárias como bolos, chás, sucos, geléias e biscoitos, além de incentivar o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados, remetem a cultura da região e estimulam a adoção de um café da manhã mais saudável.

Embora o presente trabalho não tenha como objetivo avaliar o perfil e as preferências dos hóspedes, estudos apontam para a necessidade de identificar estas características pelos gerentes dos hotéis e recomenda-se que o diagnóstico seja um instrumento para elaboração dos cardápios, atendendo as necessidades de cada perfil.

A busca por referências para o presente trabalho identificou escassez de estudos que tratem do café da manhã de hotéis, da qualidade nutricional, das preferências dos hóspedes e das estratégias para melhorias na oferta de alimentos mais saudáveis no bufê. Recomenda-se que mais estudos sejam realizados para proporcionar espaços mais saudáveis na hotelaria.

Como limitações do presente estudo, cabe comentar o pequeno número da amostra e a realização em uma rede hoteleira, podendo outros estabelecimentos presentes no sul do Brasil apresentarem composição e qualidade nutricional do café da manhã diferente da apresentada.

## Referências

ALMOHANNA, A. S.; SERRANO, E. L. How Healthy Are Free Breakfasts at Hotels? **Nutrition Today**, v. 49, n. 6, p.280-283, 2014.

BJÖRK, P.; KAUPPINEN-RÄISÄNEN, H. A destination's gastronomy as a means for holiday well-being. **British Food Journal**, [s.l.], v. 119, n. 7, p. 1578-1591, 3 jul. 2017.

BUNAKOV, O.A.; EIDELMAN, B.M.; FAKHRUTDINOVA, L.R.; GABDRAKHMANOV, N.K. Development of the food industry for the tourism industry. **Revista QUID**, v. 1 n. 1, p. 1310-1314, 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

IBGE. Pesquisa de serviços de hospedagem: 2016. Ibge, **Coordenação de Serviços e Comércio**, 2017. Disponível em:

<<https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=2100624>>. Acesso em: 11 mar. 2020.

GIAZITZI, K.; PALISIDIS, G.; BOSKOU, G.; COSTARELLI, V. Traditional Greek vs conventional hotel breakfast: nutritional comparison. **Nutrition & Food Science**, [s.l.], v. 50, n. 4, p. 711-723, 28 set. 2019.

KONTIS, A.; GKOUMAS, A. "Greek Breakfast": a new tourism brand name for an age-long gastronomy tradition. **Strategic Innovative Marketing**, [S.L.], p. 235-241, 2017.

KUCUKUSTA, D. Chinese travelers' preferences for hotel amenities. **International Journal of Contemporary Hospitality Management**, v. 29 n. 7, pp. 1956-1976, 2017.

LEE, S.; LEE, J.; NEILSON, S. M. F. Exploring Guest Preferences of Breakfast Menu: Conjoint Analysis. **Journal Of Culinary Science & Technology**, v. 16, n. 2, p.149-164, 2017.

LEITE-PEREIRA, F.; BRANDAO, F.; COSTA, R. Role of breakfast in hotel selection: systematic review. **International Journal Of Culture, Tourism And Hospitality Research**, v. 13, n. 1, p.204-217, 2019.

LIU, L.; WU, B.; MOR, A.M.; SIA JUO LING, R. Why dwell in a hutongtel? Tourist accommodation preferences and guest segmentation for Beijing hutongtels. **International Journal of Tourism Research**, v. 17, n. 2, p.171-184, 2015.

LENG, G.; ADAN, R. A. H.; BELOT, M.; BRUNSTROM, J. M.; GRAAF, K.; DICKSON, S. L.; HARE, T.; MAIER, S.; MENZIES, J.; PREISSEL, H. The determinants of food choice. **Proceedings Of The Nutrition Society**, [S.L.], v. 76, n. 3, p. 316-327, 1 dez. 2016.

PEREIRA, J. L. et al. Proposal for a breakfast quality index for brazilian population: rationale and application in the brazilian national dietary survey. **Appetite**, [s.l.], v. 111, p. 12-22, abr. 2017.

SANTOS, D. R.; NEVES, F. S.; CABRAL, L. F. Dicio: dicionário online de português. 2018. Disponível em: <<https://www.dicio.com.br/cafe-da-manha/>>. Acesso em: 10 mar. 2020.

STHAPIT, E. Antecedents of a memorable hotel experience: Finnish hotels perspective. **Current Issues In Tourism**, [s.l.], v. 22, n. 20, p.2458-2461, 6 set. 2018.

STHAPIT, E. Exploring tourists' memorable food experiences: a study of visitors to Santa's official hometown. **Anatolia**, [s.l.], v. 28, n. 3, p.404-421, 22 maio 2017.

SUNTIKUL, W.; PRATT, S.; CHONG, Y. W. J. Factors that Influence Chinese Outbound Tourists' Intention to Consume Local Food. **Journal Of China Tourism Research**, [S.L.], v. 16, n. 2, p. 230-247, 14 jun. 2019.

TRANCOSO, S.C. DESENVOLVIMENTO DE INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE BUFÊS DE CAFÉ DA MANHÃ EM HOTÉIS DE NEGÓCIO. 2008. 139 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008.

U.S. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. Dietary Guidelines for Americans, 2010. 7th Edition, Washington, DC: U.S. Government Printing Office, December 2010.

WIJAYA, S.; KING, B.; NGUYEN, T.; MORRISON, A. International visitor dining experiences: a conceptual framework. **Journal Of Hospitality And Tourism Management**, [S.L.], v. 20, p. 34-42, jan. 2013.

**APÊNDICE B: CERTIFICADO DE APRESENTAÇÃO DO TRABALHO COMPLETO NA FORMA DE COMUNICAÇÃO ORAL NO 7º CONGRESSO INTERNACIONAL DE SAÚDE, ORGANIZADO PELA UNIVERSIDADE DO MINHO, EM BRAGA, PORTUGAL.**



7º CONGRESSO  
INTERNACIONAL  
EM SAÚDE  
CISAÚDE-2020

**CERTIFICATE**

According to the **7th International Congress in Health**, that took place from the 7th to the 9th October 2020, we certify that **Caroline Moreira Cunha** presented:

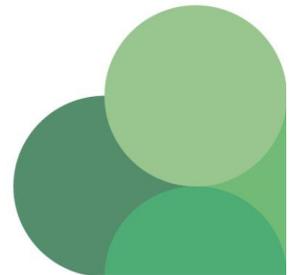
Oral Communication - **OC - (cisaude 2020-14521) - ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DO CAFÉ DA MANHÃ OFERECIDO POR HOTÉIS NO SUL DO BRASIL**

**1st author:** Caroline Moreira Cunha

**Co-authors:** Manuela Mika Jomori; Janaína Guimarães Venzke

*Zélia Ferreira Paes de Almeida*

Centro de Investigação em Estudos da Criança/ Research Center for Child Studies  
DEILDS - Instituto de Educação / Institute of Education  
Universidade do Minho / University of Minho



**APÊNDICE C: RESUMO APRESENTADO NA MODALIDADE PÔSTER NA 28ª  
JORNADA DE NUTRIÇÃO DO HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE**

**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DO CAFÉ DA  
MANHÃ OFERECIDO EM UMA REDE HOTELEIRA NO MUNICÍPIO DE PORTO  
ALEGRE**

Caroline Moreira Cunha<sup>1</sup>, Manuela Mika Jomori<sup>2</sup> & Janaína Guimarães Venzke<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Sul

<sup>2</sup>Universidade Federal de Alagoas

**Introdução:** O café da manhã é a primeira e uma das principais refeições do dia, sendo uma importante comodidade oferecida em hotéis, fato que influencia na sua escolha pelo hóspede. O consumo regular e adequado desta refeição está relacionado com benefícios à saúde. **Objetivos:** Objetivou-se assim, avaliar a qualidade nutricional e sensorial dos bufês de café da manhã oferecidos em uma rede hoteleira de Porto Alegre, RS. **Metodologia:** Foi realizada uma pesquisa descritiva no período de abril a maio de 2018, aplicando-se o instrumento adaptado de Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial de Bufês de Café da Manhã – AQCM, durante a distribuição do café da manhã em 9 unidades de uma rede hoteleira de Porto Alegre, RS. O instrumento permite avaliar 15 grupos alimentares separados em opções principais (leite, café e chá, sucos e água, iogurte e bebidas lácteas, cereais matinais, frutas in natura, queijos, derivados de carnes/frios, complementos para o pão e pães) e opções complementares (achocolatado, derivados de carnes quentes, ovos, salgados e doces), classificando-os como “menos adequado”, “padrão mínimo” e “melhorias”, podendo os hotéis apresentar mais de uma classificação. **Resultados:** Os cafés da manhã ofereciam opções de bebidas, cereais, frutas, complementos para os pães, salsicha com molho, ovos mexidos, pão francês, pão de queijo e bolos simples. A maioria dos hotéis (67%) apresentaram até 35% dos grupos alimentares no padrão mínimo. Apesar do maior número de grupos alimentares classificados como menos adequados (60%), todos os hotéis apresentaram grupos alimentares com melhorias (40%). Dentre os hotéis que apresentaram itens considerados como melhorias têm-se: 11% com leite sem lactose e bolo integral, 22% com água aromatizada e sucos de

frutas da estação, 33% com açúcar mascavo, 67% com geléia diet, 78% com pães com sementes e 100% com frutas da estação. Conclusão: Sugere-se pequenas mudanças em relação à informação alimentar no bufê, buscando alterar a classificação dos grupos menos adequados para melhorias.

**APÊNDICE D: CERTIFICADO DE APRESENTAÇÃO DO RESUMO APRESENTADO NA MODALIDADE PÔSTER NA 28ª JORNADA DE NUTRIÇÃO DO HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE**



Certificamos que o trabalho **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DO CAFÉ DA MANHÃ OFERECIDO EM HOTÉIS NO MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE** de autoria **CAROLINE MOREIRA CUNHA** e coautoria **MANUELA MIKA JOMORI; JANAINA GUIMARÃES VENZKE**, foi apresentado como E-pôster durante o evento 27ª Jornada de Nutrição do HCPA, realizado no Hospital de Clínicas de Porto Alegre, nos dias 9 e 10 de agosto de 2018.



Prof.ª Nadine Oliveira Clausell  
Diretora-Presidente do Hospital de Clínicas



Prof.ª Valesca Dall Alba  
Coordenadora do Evento

