

ADAPTAÇÃO DA FERRAMENTA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DO CAFÉ DA MANHÃ DE HOTÉIS

*Paola Spiering Souza¹; Caroline Moreira²; Janaína Guimarães Venzke³;
Manuela Mika Jomori⁴; Elizabete Helbig⁵.*

¹ Universidade Federal de Pelotas. Email: paolassouza2@gmail.com ² Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Email: caarolinemc@gmail.com ³ Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Email: janaina.veznke@ufrgs.br ⁴Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Email: mikajomori@yahoo.com.br
⁵Universidade Federal de Pelotas. Email: helbign@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Comer fora de casa nem sempre é o mais adequado para saúde dos comensais. Esse fato pode se tornar mais agravante aos profissionais que necessitam realizar viagens constantes de grandes distâncias de suas residências, necessitando de hospedagem e alimentação fora de casa. Quando se faz uma reserva, os clientes esperam pelo momento do café, pois para a maioria, toda a experiência de ficar hospedado em um hotel não será completa sem o café da manhã. Esta é, normalmente, a única refeição incluída na diária de um hotel e este serviço é considerado um fator de forte influência na escolha de um hotel por um cliente (NIELD et al., 2000; CWIKLA, 2001). Estudos mostram uma relação positiva entre o consumo do café da manhã e o baixo risco de desenvolvimento de doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT). Outro fato importante é a adequação dessa refeição, relacionada com melhora da saciedade e redução da ingestão calórica diária (UTTER et al., 2007). Refeições balanceadas e bem equilibradas, fundamentadas em alimentos processados, consumo de fibras, carnes magras e carboidratos de melhor qualidade estão relacionados com melhor qualidade de vida e menor incidência de sobrepeso, obesidade e DCNT (BRASIL, 2014). Assim, quantificar e qualificar o café da manhã pode ser importante para avaliar uma das refeições mais oferecidas em hotéis, visando evitar a oferta de alimentos relacionados às DCNT.

O instrumento de Avaliação da Qualidade de Café da Manhã foi desenvolvido para avaliar se a oferta de alimentos no bufê de café da manhã é adequada em termos de qualidade nutricional e sensorial. O instrumento de avaliação desenvolvido respeita a oferta de alimentos saudáveis, regionais e da estação, as opções de melhorias, a forma de apresentação dos alimentos, bem como a disponibilização de informações alimentares importantes para a saúde, dentre outros itens (TRANCOSO, 2008). O objetivo deste estudo foi adaptar o instrumento (AQCM) para avaliação da qualidade nutricional e sensorial de bufês de café da manhã em unidades de uma rede hoteleira no município de Porto Alegre/RS.

2. METODOLOGIA

O formulário de aplicação do instrumento de avaliação da qualidade nutricional e sensorial de bufês de café da manhã – AQCM considera três conjuntos de informações: 1. Informações referentes ao ambiente, 2. Informações referentes aos alimentos – opções principais e 3. Informações referentes aos alimentos – opções complementares. As informações referentes ao ambiente estão divididas em dois quadros de avaliação: local e mesa de

bufê. Nestes quadros foram avaliados os itens: características do ambiente de café da manhã, localização da mesa de bufê, localização dos alimentos *diet/light* e os alimentos destacados como mais saudáveis em relação aos demais na mesa de bufê, acessibilidade dos utensílios. Quanto ao espaço do café da manhã, o instrumento propõe observações sobre o ambiente, se é claro, arejado e sem ruídos; se a localização da mesa de bufê está em destaque no salão; se há evidências de algum critério para a disposição dos alimentos, entre outros itens. As informações referentes aos alimentos foram descritas baseadas nas recomendações dos grupos alimentares do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2006). Nos conjuntos 2 e 3 são apresentados 15 grupos alimentares, os quais foram subdivididos em opções principais e opções complementares. Os grupos que compõem as “opções principais” foram: 1) leite, café e chá, sucos e água, iogurte e bebidas lácteas, cereais matinais, frutas *in natura*, queijos, derivados de carnes (frios), alimentos para o pão e pães. Já para os grupos das “opções complementares” foram considerados: 1) achocolatados, derivados de carnes (quentes), ovos, salgados e confeitoria (doces). As respostas eram registradas em três categorias, que classificavam cada grupo, a saber: menos adequados, padrão mínimo e opções para melhorias. O estudo foi assim, conduzido em três etapas:

ETAPA 1 – TESTE PILOTO: Na primeira etapa, o instrumento original foi aplicado duas vezes nas nove unidades da rede hoteleira durante a distribuição do café da manhã por cinco pessoas.

ETAPA 2 – ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS DADOS COLETADOS: os itens do instrumento que não eram aplicáveis ao café da manhã servido nos hotéis avaliados e/ou que precisavam de ajustes, além da forma de aplicação do instrumento foram discutidos e analisados entre os aplicadores e dois pesquisadores.

ETAPA 3 – ADAPTAÇÃO DO INSTRUMENTO: Foram feitas adaptações de acordo com as recomendações do novo Guia Alimentar (BRASIL, 2014). Após as modificações, o instrumento foi submetido a novo teste nas nove unidades da rede hoteleira pelos mesmos colaboradores para analisar a sua aplicabilidade a partir das modificações realizadas.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As adaptações foram baseadas no novo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014). O termo ‘gordura trans’ foi substituído por ‘gordura hidrogenada’, quando se tratando de gordura trans industrial, e ‘colesterol’ retirado de todos os grupos do instrumento. As informações ‘sem lactose’, ‘sem glúten’, ‘redução de sódio e gordura’, ‘diet’, ‘sem açúcar’, ‘orgânicos’, ‘light’, ‘sem soja’, ‘produtos regionais e/ou artesanais’ e ‘adoçantes naturais’ foram incluídos ou transferidos para colunas de “Melhorias” ou “Padrão mínimo” em todos os grupos. No grupo “Leite”, ‘leite de soja (transgênico)’ foi adicionado entre os itens considerados “Menos adequados”; ‘leite semi desnatado’ retirado dos itens de “Melhorias”; ‘leite sem lactose (que não seja de soja)’ e ‘Vitamina de Frutas’ foram alterados/adicionados, mas mantidos entre os itens de “Melhorias”. Essas mudanças foram baseadas nas controversas sobre o consumo do leite semidesnatado, dos ingredientes transgênicos (CAVALLI, 2001), como a soja no Brasil, de adoçantes dietéticos (ZANINI, 2011), sódio,

gorduras trans (BIELEMANN, 2015) e a presença de alergênicos para a saúde humana (WHO, 2003). No grupo do “Café e chás”, o ‘cappuccino em pó (pronto)’ passou a fazer parte dos itens considerados “menos adequados”, por ser um alimento ultraprocessado. Sobre “Sucos e água”, as bebidas água com gás e suco integral sem açúcar foram adicionadas à coluna “Padrão mínimo” e água saborizada adicionada à coluna “Melhorias”. Para o item “identificação do produto” no grupo “sucos de frutas”, o nome do produto deve apresentar as frutas que foram utilizadas na preparação. No item “logurtes e bebidas lácteas”, foi retirado o item de ‘sabor normal’ da coluna “Padrão mínimo”, adicionado o item ‘natural sem açúcar’ à coluna “Melhorias” e retirado o item ‘soja’. Sobre “Cereais matinais”, foi modificado o item ‘aveia’ da coluna de “Melhorias” para “Padrão mínimo” e ‘oleaginosas’ foi adicionado à coluna de “Melhorias”, por serem alimentos naturais, sem processamento industrial e com benefícios à saúde por causa de suas vitaminas, minerais e gorduras boas. No item “Frutas in natura”, ‘salada de frutas com açúcar, suco concentrado ou refrigerante’ foram transferidos da coluna de “Padrão mínimo” para a coluna “Menos adequados”, ‘salada de frutas sem açúcar’ adicionado na coluna de “Padrão mínimo” e o item ‘descascadas/porcionadas’ para as frutas que são oferecidas como decoração adicionada como item de “Melhorias”. Sobre “Queijos”, os ‘queijos cheddar, prato, cream cheese e polenguinho’ e ‘outro queijo processado /UHT’ foram adicionados à coluna “Menos adequados”, por serem ingredientes ultraprocessados. No item “Derivados de carne (frios)”, ‘presunto, lombo, chester e peito de peru’ ficaram na coluna de “Padrão mínimo”, enquanto ‘patê, blanquet e apresuntado’ foram adicionados à coluna “Menos adequados”. Sobre “Alimentos para o pão”, os itens ‘nata e manteiga’ ficaram na coluna de “Padrão mínimo”, por serem alimentos com menor processamento industrial, enquanto ‘margarina e maionese’ ficaram na coluna “Menos adequados”, por causa dos muitos aditivos e conservantes adicionados quimicamente, transformando-os em produtos ultraprocessados (MONTEIRO, 2015). O item “Achocolatado” passou a se chamar “Achocolatado/Chocolate – Quente” e o item ‘Cacau puro’ foi adicionado na coluna “Melhorias” também pelo fato de ser um alimento minimamente processado. Sobre “Derivados de carne (quentes)”, ‘salsichas com molho e bacon’ foram para a coluna de “Padrão mínimo”, enquanto ‘salsichas sem molho’ modificados para a coluna “Menos adequados”. No item “Ovos”, ‘ovo pochê’ foi adicionado à coluna de “Padrão mínimo” e ‘ovos caipiras e assados’ adicionados à coluna de “Melhorias”. Sobre os “Salgados”, o item ‘tapioca, pizza caseira e sanduíche natural’ foi adicionado à coluna “Padrão mínimo”. E ‘biscoito e bolacha e tortas e salgados com massa podre’ foram adicionados à coluna “Menos adequados”. E no último grupo “Confeitaria – Doces”, o item ‘outras sobremesas e biscoitos e bolachas’ foi adicionado à coluna dos “Menos adequados” e ‘tapioca, panquecas, cucas’ adicionado à coluna “Padrão mínimo”.

4. CONCLUSÃO

A adaptação desse instrumento foi importante para os hotéis, pois adequou as informações à avaliação nutricional e sensorial de cafés servidos para melhor atender seus clientes. Porém, um ponto de limitação do instrumento são os poucos alimentos específicos de certas regiões, podendo originar uma avaliação pouco precisa em determinados locais. Para que cada vez mais se obtenha resultados precisos, outras adaptações ao instrumento

podem ser feitas para que se possa integrar cafés da manhã de outros tipos de hotéis e regiões do Brasil.

5. REFERÊNCIAS

BIELEMANN, Renata M et al . Consumo de alimentos ultraprocessados e impacto na dieta de adultos jovens. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo , v. 49, 28, 2015. Access on 04 June 2018. Epub May 26, 2015. <http://dx.doi.org/10.1590/S0034-8910.2015049005572>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. - 2. Ed. - Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p. : il.

CAVALLI, Suzi Barletto. FOOD SAFETY: THE APPROACH TO TRANSGENIC FOODS. Rev. Nutr., Campinas, 14 (suplemento): 41-46, 2001.

CWIKLA, L. M. W. Qualidade de atendimento: estudo multicasos em hotéis de luxo de Foz do Iguaçu. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2001.

MONTEIRO et al. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no BrasilRev Saúde Pública 2015;49:38.

NIELD, K.; KOZAK, M. LEGRYS, G. The role of food service in tourist satisfaction. Hospitality Management, v.19, p. 375-384, 2000.

TRANCOSO SC. Desenvolvimento de instrumento para avaliação da qualidade nutricional e sensorial de bufês de café da manhã em hotéis de negócios 2008. 140f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Curso de Pós Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina.

UTTER, Jennifer et al. At-Home Breakfast Consumption among New Zealand Children: Associations with Body Mass Index and Related Nutrition Behaviors. Journal Of The American Dietetic Association, [s.l.], v. 107, n. 4, p.570-576, abr. 2007. Elsevier BV.

WHO. World Health Organization, Department of Chronic Diseases and Health Promotions. Global strategy on diet, physical activity and health. Geneva; 2003.

ZANINI et al. Use of diet sweeteners by adults in Pelotas, Rio Grande do Sul State, Brazil: a population-based study. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 27(5):924-934, mai, 2011.