ADAPTAÇÃO DA FERRAMENTA PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DO CAFÉ DA MANHÃ DE HOTÉIS CONFORME O GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

IV Congresso Sul Brasileiro de Alimentação para a Coletividade, 1ª edição, de 02/06/2021 a 04/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-32-6

CUNHA*; Caroline Moreira [1], SOUZA; Paola Spiering Souza [2], VENZKE; Janaína Guimarães [3]

RESUMO

INTRODUÇÃO:A alimentação disponível para hóspedes que realizam viagens constantes e necessitam alimentar-se fora de casa geralmente é inadequada nutricionalmente. Considerado uma das três principais refeições realizadas durante o dia, o café da manhã é frequentemente oferecido por hotéis e contribui diretamente na composição e qualidade da dieta dos viajantes. Portanto, a avaliação dessa refeição, baseada no Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB), é de importância para a saúde dos hóspedes, auxiliando os serviços de alimentação dos hotéis a ofertarem bufês de café da manhã mais saudáveis. **OBJETIVO:** Adaptar o instrumento de avaliação da qualidade nutricional e sensorial do café da manhã de hotéis (AQCM), desenvolvido em 2010, para as recomendações nutricionais atuais do GAPB, publicado em 2014. **MATERIAL E MÉTODOS:**O instrumento utilizado (AQCM), apresenta três conjuntos de informações que se referem ao ambiente e aos alimentos, classificados em opções principais e opções complementares. O método para adequação foi realizado em quatro etapas: 1. aplicação em duplicata por pares do AQCM original durante o café da manhã; 2. validação de conteúdo por expertises na área de nutrição e alimentos e bebidas de hotéis, sobre os itens que deveriam ser adaptados para as recomendações nutricionais atuais; 3. adaptação do AQCM de acordo com o GAPB e; 4. aplicação em duplicata por pares do AQCM adaptado durante o café da manhã. **RESULTADOS E CONCLUSÃO** :O estudo foi realizado no período de abril a maio de 2018, em nove hotéis localizados em Porto Alegre – RS. Observou-se que o AQCM original prioriza a análise da oferta de alimentos com menor quantidade calórica, opções *light* e *diet.* As adaptações no instrumento foram orientadas pelo GAPB atualizado, o qual valoriza a inclusão de alimentos *in natura* ou minimamente processados e alimentos regionais, em substituição aos alimentos processados e ultra processados. Além disso, o instrumento adaptado tem enfoque na qualidade nutricional dos alimentos quanto ao excesso de sal e sódio, presença de ingredientes transgênicos, gorduras *trans* e açúcar, e não somente no valor calórico dos alimentos e exclusão de substâncias alimentares, como açúcares. Por ser o AQCM um instrumento de fácil aplicação, baixo custo e útil para o planejamento de adequações e melhorias nos cafés da manhã de hotéis, sugere-se a realização de adaptações para a realidade de outras regiões do Brasil. 5. Hospitalidade (turismo, hotelaria, restaurantes, comerciais e similares).

PALAVRAS-CHAVE: Servicos de alimentacao, Alimentos e bebidas, Hospitalidade

[1] Universidade Federal do Rio Grande do Sul, caarolinemc@gmail.com
[2] Universidade Federal de Pelotas, paolassouza2@gmail.com
[3] Universidade Federal do Rio Grande do Sul , janaina_venzke@hotmail.com