

A QUALIDADE NUTRICIONAL DO CAFÉ DA MANHÃ NA HOTELARIA DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC: UMA ANÁLISE DOS ALIMENTOS OFERTADOS

THE NUTRITIONAL QUALITY OF HOTEL BREAKFASTS IN BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC: AN ANALYSIS
OF THE FOODS OFFERED

LA CALIDAD NUTRICIONAL DEL DESAYUNO EN LA HOTELERÍA DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC: UN
ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS OFRECIDOS

Nadia Cristina Testoni Chaves Pereira¹ (nadiatestoni0@gmail.com) 
Rodolfo Wendhausen Krause¹ (rodolfo@univali.br) 

¹Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, SC, Brasil

RESUMO:

Objetivo – Este estudo analisa a qualidade nutricional dos alimentos e bebidas ofertados nos buffets de café da manhã da hotelaria de Balneário Camboriú/SC, com ênfase na presença de alimentos ultraprocessados e na disponibilidade de itens destinados a dietas com restrições alimentares.

Desenho/metodologia/abordagem – Trata-se de um estudo de caso, de abordagem qualitativa e caráter descritivo, baseado em observação visual sistemática dos buffets e entrevistas semiestruturadas com profissionais envolvidos no serviço de café da manhã dos hotéis selecionados. A seleção dos hotéis foi realizada por meio da plataforma TripAdvisor®.

Resultados – Os resultados apontam predominância de alimentos ultraprocessados, baixa presença de alimentos in natura ou minimamente processados e limitada oferta de preparações sem glúten, sem lactose ou sem adição de açúcares. Também foram identificadas fragilidades relacionadas à sinalização dos alimentos e à ausência de informações sobre ingredientes alergênicos.

Implicações práticas – Os achados reforçam a necessidade de revisão nutricional dos cardápios ofertados na hotelaria, incentivando práticas alimentares mais saudáveis e inclusivas.

Originalidade/valor – O estudo contribui para ampliar as discussões sobre qualidade nutricional no contexto da hotelaria e sobre a inclusão alimentar de hóspedes com restrições alimentares.

Limitações da pesquisa – A pesquisa foi realizada em hotéis localizados em um único destino turístico brasileiro, limitando a generalização dos resultados.

Palavras-chave: Hotelaria; Turismo; Café da manhã; Qualidade nutricional; Restrições alimentares.

Informações Editoriais:

Double Blind Review

Submissão: 01/05/2025

Avaliação: 14/09/2025

Aceite: 16/05/2026

Editor:

Luiz Carlos da Silva Flores

Assistente Editorial:

Breno Schiessl dos Passos

Disponibilidade dos dados:

Os dados estão disponíveis no corpo do artigo. Os dados podem ser solicitados aos autores.

ABSTRACT:

Purpose – This study analyzes the nutritional quality of foods and beverages offered in hotel breakfast buffets in Balneário Camboriú/SC, with emphasis on the presence of ultra-processed foods and the availability of items intended for diets with dietary restrictions.

Design/methodology/approach – This case study adopts a qualitative and descriptive approach, based on systematic visual observation of the buffets and semi-structured interviews with professionals responsible for the breakfast service in the selected hotels. The hotels were selected through the TripAdvisor® platform.

Findings – The results indicate a predominance of ultra-processed foods, limited availability of fresh or minimally processed items, and very few gluten-free, lactose-free, or sugar-free options. Additional weaknesses were identified regarding food labeling and the absence of allergen information.

Practical implications – The findings reinforce the need to revise hotel breakfast menus to promote healthier and more inclusive food practices.

Originality/value – This study contributes to advancing discussions on nutritional quality in the hospitality sector and on food inclusion for guests with dietary restrictions.

Research limitations – The study was conducted in hotels located in a single Brazilian tourist destination, limiting the generalizability of the results.

Keywords: Hospitality; Tourism; Breakfast; Nutritional quality; Dietary restrictions.

RESUMEN:

Objetivo: Este estudio analiza la calidad nutricional de los alimentos y bebidas ofrecidos en los bufets de desayuno de los hoteles de Balneário Camboriú, estado de Santa Catarina, con énfasis en la presencia de alimentos ultraprocesados y en la disponibilidad de productos destinados a dietas con restricciones alimentarias.

Diseño/metodología/enfoque: Se trata de un estudio de caso, de enfoque cualitativo y carácter descriptivo, basado en la observación visual sistemática de los bufets y en entrevistas semiestructuradas realizadas a profesionales involucrados en el servicio de desayuno de los hoteles seleccionados. La selección de los hoteles se realizó a través de la plataforma TripAdvisor®.

Resultados: Los resultados apuntan a un predominio de alimentos ultraprocesados, una escasa presencia de alimentos frescos o mínimamente procesados y una oferta limitada de preparaciones sin gluten, sin lactosa o sin azúcares añadidos. También se identificaron deficiencias relacionadas con el etiquetado de los alimentos y la ausencia de información sobre ingredientes alergénicos.

Implicaciones prácticas: Los hallazgos refuerzan la necesidad de una revisión nutricional de los menús ofrecidos en el sector hotelero, fomentando prácticas alimentarias más saludables e inclusivas.

Originalidad/valor: El estudio contribuye a ampliar los debates sobre la calidad nutricional en el contexto de la hotelería y sobre la inclusión alimentaria de los huéspedes con restricciones alimentarias.

Limitaciones de la investigación: La investigación se llevó a cabo en hoteles ubicados en un único destino turístico brasileño, lo que limita la generalización de los resultados.

Palabras clave: Hotelería; turismo; desayuno; calidad nutricional; restricciones alimentarias.

INTRODUÇÃO

O turismo se consolidou como uma atividade de importância estratégica para o desenvolvimento econômico e social de diversas localidades, promovendo geração de empregos, circulação de renda, valorização cultural e melhoria na infraestrutura urbana (Sthapit, 2017a).

Nesse cenário, a hotelaria se destaca como elo central do turismo, sendo responsável por entregar ao hóspede não apenas o serviço de hospedagem, mas também experiências que agreguem conforto, segurança e bem-estar. A hospitalidade, nesse contexto, ultrapassa o simples ato de receber e envolve um conjunto de práticas que visam a acolher o visitante com atenção e cuidado genuíno, criando conexões que favorecem a fidelização (Oliveira & Sohn, 2022; Tricárico et al., 2018; Sthapit, 2018; Singh et al., 2023).

Entre os serviços oferecidos pelos meios de hospedagem, o café da manhã ocupa uma posição de destaque. Considerado frequentemente como um “serviço cortesia”, sua qualidade influencia diretamente a percepção do hóspede sobre o estabelecimento, podendo impactar sua satisfação, lealdade e intenção de retorno (Leite-Pereira et al., 2022). Com isso, essa refeição ultrapassa o papel nutricional e assume funções simbólicas, culturais e afetivas, sendo capaz de introduzir o turista a ingredientes locais, receitas tradicionais e experiências sensoriais (Kokkranikal & Carabelli, 2021).

A crescente valorização do turismo gastronômico e a maior conscientização sobre alimentação saudável têm levado os consumidores a adotarem uma postura mais criteriosa em relação às opções disponíveis durante suas estadias em hotéis. Considerando que o café da manhã representa a primeira refeição do dia, ele exerce papel relevante no fornecimento de energia e nutrientes para as atividades cotidianas, podendo contribuir para a promoção da saúde e do bem-estar dos hóspedes (Trancoso et al., 2010; Brasil, 2014).

Portanto, destaca-se a importância de oferecer um café da manhã com qualidade nutricional adequada, que contemple tanto preparações saudáveis quanto opções para pessoas com restrições alimentares, como alergias, intolerâncias, doenças crônicas ou escolhas alimentares específicas (Trancoso et al., 2010).

Contudo, embora a literatura reconheça a importância do café da manhã na experiência do hóspede e na competitividade dos meios de hospedagem, ainda são limitadas as investigações que analisam, de forma integrada, a qualidade nutricional dessa refeição no contexto da hotelaria brasileira, especialmente no que se refere à composição dos alimentos ofertados e à presença de alternativas adequadas a diferentes restrições alimentares.

Além disso, observa-se uma lacuna quanto à articulação entre aspectos nutricionais e a dimensão da hospitalidade, considerando elementos como inclusão de alimentos para dietas com restrições alimentares e comunicação das informações da composição dos alimentos ao hóspede. Nesse sentido, torna-se relevante aprofundar a compreensão sobre como os serviços de café da manhã têm sido estruturados, não apenas como diferencial competitivo, mas como componente da promoção da saúde e da experiência turística.

Nesse contexto, discute-se que a composição dos buffets de café da manhã pode, em alguns casos, priorizar itens de maior praticidade operacional e ampla aceitação (principalmente alimentos ultraprocessados), o que levanta questionamentos sobre o equilíbrio nutricional das preparações ofertadas e sua adequação às recomendações de alimentação saudável (Cunha et al., 2022; Brasil, 2014). Da mesma forma, a crescente demanda por dietas com restrições alimentares, como aquelas isentas de glúten, lactose ou outros componentes, evidencia a necessidade de serviços mais preparados para atender à diversidade alimentar dos hóspedes, tanto em termos de oferta quanto de segurança no consumo (Välikangas, 2015).

Considerando a importância do serviço de café da manhã na hotelaria, a cidade de Balneário Camboriú/SC configura-se como local estratégico para esse estudo. Reconhecida como um dos principais destinos turísticos do sul do Brasil, a cidade apresenta uma robusta rede hoteleira e um fluxo turístico significativo ao longo de todo o ano (Brasil, 2022; Vieira, 2023). Avaliar os serviços de café da manhã oferecidos na hotelaria local permite compreender não apenas a qualidade da alimentação disponibilizada, mas também sua adequação aos princípios da hospitalidade e às diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014).

Nesse contexto, este artigo tem como objetivo analisar a qualidade nutricional dos alimentos e bebidas ofertados nos buffets de café da manhã da hotelaria de Balneário Camboriú/SC, com ênfase na presença de alimentos ultraprocessados e na oferta de alternativas para dietas com restrições alimentares. A partir desse recorte, busca-se refletir sobre o papel da hotelaria na promoção de uma alimentação saudável, inclusiva e alinhada aos princípios da hospitalidade contemporânea.

REVISÃO TEÓRICA

Hotelaria e alimentação no contexto turístico

O turismo é amplamente reconhecido como uma atividade socioeconômica dinâmica, capaz de impulsionar o desenvolvimento regional ao articular setores como hospedagem, alimentação e entretenimento (Lickorish & Jenkins, 2000). Para a Organização Mundial do Turismo (OMT, 2001), o turismo engloba todas as atividades realizadas por pessoas em viagens temporárias para locais distintos de sua residência habitual, e está fortemente apoiado em serviços que garantem conforto, acolhimento e bem-estar.

Nesse cenário, é válido enfatizar a valorização dos meios de hospedagem e da alimentação como serviços essenciais aos turistas, nos quais a hospitalidade transcende a simples prestação de serviços, incorporando práticas que promovem o bem-estar e a satisfação dos hóspedes. Estudos recentes destacam a importância de atributos como cordialidade, atenção às necessidades individuais e a criação de ambientes acolhedores nos restaurantes de hotéis, contribuindo para uma experiência gastronômica memorável e alinhada aos princípios da sustentabilidade social (Gama et al., 2024).

Além disso, a integração entre gastronomia e turismo tem sido objeto de crescente interesse acadêmico, evidenciando a relevância da alimentação como elemento central na experiência turística. Pesquisas indicam que a valorização de ingredientes locais e a oferta de pratos que refletem a cultura regional não apenas enriquecem a vivência do turista, mas também fortalecem a identidade do destino e promovem o desenvolvimento das comunidades locais (Martins et al., 2024).

A qualidade das refeições ofertadas, especialmente nos buffets de café da manhã, contribui para a construção de uma imagem positiva do hotel. Além disso, a valorização de ingredientes locais e práticas alimentares saudáveis pode reforçar a autenticidade da experiência turística e atender à demanda crescente por sustentabilidade e bem-estar (Leite-Pereira et al., 2022; Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016).

Qualidade nutricional e restrições alimentares

O cenário atual demanda maior atenção à promoção da saúde e à prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, sendo a qualidade nutricional da alimentação uma das estratégias centrais nesse processo. A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda que os países elaborem diretrizes nacionais de alimentação, e no Brasil, essa orientação se materializa por meio do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB), um instrumento reconhecido internacionalmente por sua abordagem inovadora (Souza & Brito, 2021).

O GAPB classifica os alimentos conforme o grau de processamento em cinco categorias: alimentos in natura, minimamente processados, processados, ultraprocessados e ingredientes culinários (Brasil, 2014). Essa classificação constitui um dos principais referenciais para a avaliação da qualidade nutricional da alimentação, ao considerar não apenas a composição dos alimentos, mas também os efeitos do seu processamento sobre a saúde. A recomendação central do guia é que a base da alimentação seja composta por alimentos in natura ou minimamente processados, com consumo limitado dos processados e evitando os ultraprocessados. Essa orientação visa a garantir a segurança nutricional e prevenir doenças decorrentes de dietas inadequadas.

O conceito de alimentação saudável, segundo Philippi (2014a), envolve o consumo equilibrado de alimentos de diferentes grupos, respeitando aspectos individuais, emocionais, sociais e culturais, além de assegurar prazer na alimentação. A Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS, 2019) reforça que uma alimentação balanceada contribui para a prevenção de doenças e o alcance do bem-estar ao longo da vida. Nesse contexto, a qualidade nutricional da dieta pode ser compreendida como um dos elementos centrais para a promoção da saúde, considerando não apenas a variedade dos alimentos consumidos, mas também suas características nutricionais e o grau de processamento.

Paralelamente, observa-se o aumento da ocorrência de restrições alimentares entre a população, seja por condições clínicas diagnosticadas, como alergias e intolerâncias, seja por escolhas alimentares relacionadas a estilo de vida, como aponta McGuire et al. (2001). Entre os principais tipos, destacam-se dietas sem glúten (decorrente à doença celíaca), sem lactose (decorrente à intolerância à lactose), vegetarianas, veganas, com restrição de sal ou açúcar (decorrente à hipertensão arterial ou diabetes), além de alergias alimentares (Dyett et al., 2013; Fasano & Catassi, 2012; Ortolani & Pastorello, 2006).

No contexto das restrições alimentares, a contaminação cruzada por glúten constitui um desafio relevante nos serviços de alimentação, especialmente em ambientes que manipulam simultaneamente ingredientes com e sem glúten. Nesses casos, o risco de contaminação pode ocorrer por meio de superfícies, utensílios e equipamentos compartilhados, exigindo cuidados rigorosos na manipulação dos alimentos. Embora a adoção de procedimentos operacionais padronizados contribua para a redução desse risco, a garantia de segurança para indivíduos com doença celíaca requer atenção constante e, em muitos casos, estratégias mais restritivas de controle no ambiente de produção (Damasceno et al., 2024; Vargas et al., 2024).

Dentre as principais refeições do dia, o café da manhã ocupa papel estratégico tanto do ponto de vista nutricional, quanto psíquico. Considerado a primeira refeição após o jejum noturno, ele marca o início da rotina metabólica do indivíduo, sendo essencial para a provisão de energia e nutrientes. O GAPB recomenda que o café da manhã represente, em média, 25% do valor energético total consumido diariamente, indicando sua contribuição substancial para a dieta diária. Além da densidade calórica, deve-se considerar também a qualidade dos nutrientes oferecidos, uma vez que a composição dessa refeição pode afetar o rendimento físico e mental ao longo do dia (Brasil, 2014; Philippi, 2014a).

Trancoso et al. (2010), ao revisar a literatura científica sobre o tema, apontam que o consumo regular de café da manhã está associado a benefícios importantes, como menor risco de sobrepeso e obesidade, bem como melhor desempenho cognitivo. Esses efeitos são potencializados quando a refeição apresenta um equilíbrio adequado entre grupos alimen-

tares, promovendo um aporte significativo de nutrientes essenciais. Tais evidências reforçam a importância de que, nos meios de hospedagem, o café da manhã não apenas seja oferecido como um diferencial de hospitalidade, mas também seja planejado com atenção aos critérios nutricionais.

O serviço de café da manhã na hotelaria

Dada a importância do café da manhã para a saúde humana, é essencial considerar os fatores competitivos e comerciais que essa refeição pode influenciar no setor hoteleiro (Trancoso et al., 2010; Leite-Pereira et al., 2020). Dessa forma, são apresentados estudos que analisam esse serviço oferecido pelos hotéis.

Leite-Pereira et al. (2020) analisaram, por meio de comentários online na plataforma TripAdvisor, a importância que os clientes dos hotéis europeus atribuem ao café da manhã na escolha de um hotel. A pesquisa validou a hipótese de que o café da manhã é citado em pesquisas online, com 66% dos comentários analisados referindo-se a essa refeição. Além disso, refutou a hipótese de que as motivações para viajar influenciem na relevância dada ao café da manhã, visto que viajantes de negócios/solteiros e famílias/casais não apresentaram diferenças significativas entre os comentários que citavam o café da manhã.

Em outro estudo realizado por Leite-Pereira et al. (2022), no qual se analisou o papel do café da manhã na seleção, satisfação e intenção de retorno ao hotel, observou-se que essa refeição influencia tanto a escolha do estabelecimento quanto a experiência do hóspede durante a estadia. Verificou-se, ainda, que as informações sobre o café da manhã disponibilizadas em plataformas online também impactam a decisão de escolha do hotel. Além disso, a satisfação com o serviço está associada à intenção de retorno, evidenciando a relevância do café da manhã na experiência do hóspede e no desempenho competitivo dos meios de hospedagem.

Em consonância com esse achado, Sthapit (2018), em seu estudo sobre antecedentes de uma experiência hoteleira memorável, identificou que o café da manhã é citado como um fator de contribuição para tornar uma experiência hoteleira memorável. Sugerindo o potencial do café da manhã como um elemento competitivo na indústria hoteleira. Além disso, a qualidade e a variedade do café da manhã podem influenciar a percepção geral do serviço prestado pelo hotel, afetando diretamente a satisfação do hóspede.

Singh et al. (2023) investigaram os fatores críticos que afetam as classificações online de hotéis, fazendo um comparativo entre destinos religiosos e comerciais na Arábia Saudita. A coleta de dados foi realizada por meio da plataforma Booking, através dos comentários online. Dentre as hipóteses levantadas na pesquisa, foi confirmada a de que o café da manhã impacta positivamente a satisfação dos hóspedes, além de outras variáveis consideradas na pesquisa.

Nowacki e Niezgodą (2023) identificaram experiências memoráveis em hotéis por meio da análise de todas as avaliações de todos os hotéis de Varsóvia incluídas na plataforma TripAdvisor. Os resultados indicam o café da manhã como um dos elementos que contribuem para a construção de experiências memoráveis positivas na hotelaria, evidenciando seu papel na percepção global do serviço pelo hóspede. Esse achado reforça a relevância estratégica do café da manhã como componente da experiência turística, indo além de sua função operacional e assumindo papel ativo na satisfação e na construção de uma experiência memorável.

Leite-Pereira et al. (2019) realizaram uma revisão sistemática da literatura, a fim de investigar os critérios avaliados na seleção de um hotel e esclarecer a posição de relevância do café da manhã para o hóspede. Com isso, constataram que, dos 25 artigos analisados, apenas dois referiam-se ao café da manhã, sendo que, apesar de ser frequentemente citado em sites de reservas, não é adequadamente estudado na investigação turística. Sugerindo, portanto, que estudos deveriam abordar a relevância do café da manhã na alimentação dos hóspedes.

Almohanna e Serrano (2014) realizaram uma pesquisa que investigou quão saudáveis são os cafés da manhã servidos em hotéis. O estudo revelou que, em muitos casos, a qualidade nutricional dos alimentos oferecidos durante essa refeição tem sido amplamente ignorada no setor hoteleiro. Isso é especialmente preocupante quando considerada a constatação dos autores de que o café da manhã pode contribuir para a composição e qualidade da dieta de viajantes frequentes.

Cunha et al. (2022) avaliaram a composição e a qualidade nutricional dos buffets de café da manhã em uma rede hoteleira do sul do Brasil e constataram que a maioria dos itens ofertados era composta por produtos ultraprocessados. Esse achado reforça a necessidade de atenção à qualidade dos alimentos oferecidos, especialmente em um contexto em que a alimentação saudável tem ganhado destaque entre os critérios de escolha dos consumidores.

Ressalta-se a necessidade de adequações nos serviços de café da manhã, para que não apenas sejam utilizados como uma ferramenta competitiva, mas também para garantir uma contribuição efetiva à saúde do hóspede. Implementar melhorias nos cardápios matinais pode envolver a inclusão de opções mais nutritivas, como frutas frescas, laticínios desnatados, cereais integrais, fontes de proteína magra e vegetais (Almohanna & Serrano, 2014; Trancoso et al., 2010).

METODOLOGIA

Este estudo adota uma abordagem qualitativa, de caráter descritivo, utilizando como metodologia o estudo de caso para a compreensão aprofundada do serviço de café da manhã ofertado na hotelaria de Balneário Camboriú/SC. O método foi escolhido por permitir uma análise contextualizada de fenômenos contemporâneos dentro de seu ambiente real, como proposto por Yin (2015), sendo adequado para investigar práticas alimentares e aspectos nutricionais em diferentes perfis de hotéis. Além disso, o estudo foi conduzido considerando as etapas propostas por Yin (2015), incluindo planejamento, preparação dos instrumentos de coleta de dados e execução da pesquisa em campo. Somente para uma melhor visualização da composição dos itens servidos no café da manhã, foi realizado um levantamento de dados quantitativos.

Para contextualização do universo a ser pesquisado, foi utilizada a pesquisa bibliográfica, observação visual e entrevistas com profissionais envolvidos na execução do serviço de café da manhã dos hotéis selecionados, a fim de alcançar o objetivo estabelecido. A coleta de dados foi realizada por meio de dois instrumentos complementares: um roteiro de entrevista semiestruturado, cuja construção inspirou-se nos estudos de Leite-Pereira et al. (2020) e Leite-Pereira et al. (2022); e um roteiro de observação visual dos buffets, elaborado com base em critérios do GAPB (Brasil, 2014) e em estudos da área (Philippi, 2014a; Philippi, 2014b; Davies, 2001), permitindo a análise dos itens ofertados e de aspectos relacionados à qualidade nutricional dos alimentos. Os instrumentos estão apresentados nas Tabelas 1 e 2, a seguir.

Como parte da etapa de preparação da pesquisa, foi realizado um pré-teste dos instrumentos de coleta de dados em um dos hotéis que não foram selecionados, com o objetivo de avaliar a clareza e a aplicabilidade do roteiro de entrevista e do roteiro de observação visual. A partir desse procedimento, foram realizados ajustes pontuais na redação das perguntas e na organização dos itens observados, visando à maior compreensão por parte dos participantes e maior precisão na coleta dos dados.

Tabela 1. Roteiro de Entrevista

Questão
1 – Qual sua função/cargo no hotel?
2 – Na sua opinião, o café da manhã é um serviço determinante para um hóspede escolher um hotel?
3 – Na sua opinião, o café da manhã gera satisfação ao hóspede?
4 – Na sua opinião, o café da manhã gera intenção de retorno quando o hóspede fica satisfeito?
5 – São considerados os aspectos da qualidade nutricional dos alimentos servidos no café da manhã?
6 – O hotel dispõe de alimentos para dietas especiais que por motivos de saúde a pessoa necessita restringir? Se sim, para quais tipos de dietas: vegana; vegetariana; sem glúten; sem lactose; sem leite; sem açúcar; baixo em sódio/sal. Outras dietas? Quais?
7 – O hotel dispõe de identificação da composição dos alimentos? Principalmente para aqueles que possuem algum alimento alergênico em sua composição?
8 – Qual o protocolo adotado, quando na reserva ou no check-in, um hóspede informa que possui alguma restrição alimentar por questões de saúde?
9 – Teria alguma outra colocação?

Fonte: elaboração própria (2025).

Tabela 2. Roteiro de observação visual dos buffets de café da manhã

Item a observar
1 – Existe identificação dos alimentos?
2 – Existe identificação de ingredientes alergênicos?
3 – Número de preparações do café da manhã (entre alimentos e bebidas, sem considerar ingredientes culinários)
4 – Número de ingredientes culinários disponíveis (como açúcar, sal, óleos e gorduras)
5 – Sobre os ingredientes culinários, são disponibilizadas opções para dietas especiais? (exemplos: açúcar mascavo ou demerara, adoçante dietético (de qual tipo?), sal hipossódico, entre outras opções). Descreva.
Panificação
6 – Número de preparações
7 – Número de preparações integrais
8 – Número de preparações sem glúten. Descreva.
9 – Número de preparações sem lactose. Descreva.
Confeitaria
10 – Número de preparações
11 – Número de bolos confeitados/recheados
12 – Número de bolos simples (sem recheio ou cobertura, apenas a massa)
13 – Número de bolos elaborados com cereal integral
14 – Número de bolos elaborados sem adição de açúcares (incluindo açúcar mascavo, demerara, mel ou melado)
15 – Número de biscoitos/bolachas
16 – Número de biscoitos/bolachas elaboradas com cereais integrais
17 – Número de biscoitos/bolachas elaboradas sem adição de açúcares
18 – Número de preparações sem glúten, descreva
19 – Número de preparações sem lactose, descreva
Frutas
20 – Número de opções in natura
21 – Número de opções minimamente processado
22 – Número de preparações com adição de açúcar
Laticínios e derivados de leite
23 – Número de preparações
24 – Número de preparações sem lactose. Descreva.
25 – É servido iogurte ou bebida láctea? Descreva.
Cereais
26 – Número de preparações
27 – Número de preparações altas em açúcares
28 – Número de granolas
29 – É servida aveia? Descreva.
30 – Número de outros grãos ou frutas secas. Descreva.
31 – Número de preparações sem glúten. Descreva.
Proteínas
32 – Número de preparações
33 – Descreva as opções
34 – Número de opções elaboradas a partir de embutidos. Descreva.
35 – Os ovos são preparados com adição de derivados de leite?
Bebidas
36 – Número de preparações
37 – Número de preparações derivadas de leite
38 – Número de preparações altas em açúcares
39 – Número de sucos de fruta natural sem adição de açúcares
Acompanhamentos para pães
40 – Número de preparações
41 – Número de queijos
42 – Número de embutidos
43 – Número de preparações a base de açúcares (como geleias e doces)
44 – Número de geleias sem adição de açúcares
45 – Número de preparações à base de gordura (como margarina e manteiga)
46 – Número de preparações sem lactose. Descreva.
Outras categorias
47 – É servido alguma preparação regional? Descreva.
48 – Se houver preparações regional, ela é descrita como regional?
49 – Observado itens além dos descritos acima? Descreva.

Fonte: elaboração própria (2025).

A seleção de Balneário Camboriú/SC como local de estudo fundamenta-se em critérios metodológicos que consideraram a densidade e diversidade da rede hoteleira da cidade, além da sua representatividade no contexto do turismo nacional. O município apresenta características estruturais e operacionais que favorecem a investigação dos serviços ofertados em meios de hospedagem, especialmente no que tange à alimentação. Essa configuração permite que os resultados obtidos contribuam com reflexões aplicáveis a outros destinos turísticos com perfis semelhantes (Brasil, 2022; Vieira, 2023).

Para definição da amostra de hotéis a participar da pesquisa, foi utilizada a plataforma TripAdvisor®, uma das principais plataformas globais de avaliação de serviços turísticos. A escolha se deve à sua abrangência, diversidade de perfis de usuários e à possibilidade de acesso aberto às avaliações. Diferente de plataformas como o Booking®, que restringem comentários a usuários da própria ferramenta, o TripAdvisor agrega múltiplas experiências, o que proporciona uma visão mais abrangente e representativa do desempenho dos estabelecimentos. Além disso, TripAdvisor possui uma comunidade ativa de viajantes que compartilham experiências detalhadas e variadas sobre diferentes aspectos dos hotéis, desde o atendimento até as comodidades oferecidas, além da capacidade de unir comentários de usuários independente do meio utilizado para realizar a reserva (Sthapit, 2017b).

A busca na plataforma foi realizada após selecionar a região de Balneário Camboriú/SC, com os filtros “tipo de acomodação: hotéis e hotéis especializados” e “serviço: café da manhã incluso”, e a ordenação seguiu a classificação dos usuários. Foram excluídos os estabelecimentos patrocinados e os que não se autodenominavam hotéis (como pousadas e motéis).

Ao total, 49 hotéis atenderam aos filtros de busca. Dentre eles, nenhum era de categoria 1 estrela, 2% eram de categoria 2 estrelas, 66% de categoria 3 estrelas, 29% de categoria 4 estrelas e 2% de categoria 5 estrelas. Sendo que, sete hotéis não possuíam nenhuma categoria referida. Ressalta-se que as categorias dos hotéis são autodenominadas na plataforma, ou seja, cada hotel define o seu número de estrelas. Não há uma comissão técnica de avaliação ou definição dessas categorias, conforme critérios estabelecidos e consolidados.

Inicialmente, foram selecionados 11 hotéis com base nos critérios definidos na plataforma TripAdvisor. No entanto, um dos estabelecimentos encontrava-se fora de operação e dois não autorizaram a participação na pesquisa. Para manter a representatividade da amostra, foi incluído um novo hotel que atendia aos critérios estabelecidos, totalizando, ao fim da pesquisa, nove hotéis participantes. A distribuição dos hotéis selecionados, considerando a categoria e o perfil dos entrevistados, está apresentada na Tabela 3. Além disso, a coleta de dados ocorreu entre os meses de junho e julho de 2024.

Tabela 3. Seleção dos hotéis

Hotel	Nota na plataforma TripAdvisor	Categoria de estrelas (autorreferida)	Profissional entrevistado
1	4,0	3 estrelas	Supervisora
2	4,5	3 estrelas	Auxiliar operacional
3	4,5	3 estrelas	Encarregada de cozinha
4	4,0	4 estrelas	Gerente de A&B
5	4,5	5 estrelas	Chefe de cozinha
6	4,5	4 estrelas	Chefe de cozinha
7	4,0	4 estrelas	Chefe de recepção
8	5,0	3 estrelas	Gerente geral
9	4,5	3 estrelas	Não soube informar com precisão

Fonte: elaboração própria (2025).

O contato com os hotéis foi realizado por telefone, email e WhatsApp, sendo as visitas agendadas conforme a disponibilidade dos responsáveis. As entrevistas foram conduzidas nos próprios salões de café da manhã, seguidas da observação visual sistematizada dos buffets. O tempo médio de permanência em cada hotel foi de aproximadamente 1 hora e 20 minutos, considerando a realização da entrevista e a aplicação do roteiro de observação.

Os dados qualitativos provenientes das entrevistas foram analisados por meio de análise de conteúdo, conforme proposta por Bardin (2011), sendo organizados em categorias temáticas a partir da leitura e interpretação das respostas obtidas. Os dados oriundos da observação visual dos buffets foram sistematizados em planilhas e analisados de forma descritiva, permitindo a identificação de padrões na composição dos alimentos. A análise foi conduzida de forma integrada, considerando a triangulação entre as informações obtidas nas entrevistas, na observação visual dos buffets e na análise técnica da pesquisadora, com o objetivo de ampliar a confiabilidade e a consistência dos resultados.

As entrevistas foram conduzidas de forma individual, com consentimento através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A observação visual ocorreu de forma discreta, sem interferência na rotina dos estabelecimentos. Os dados foram organizados em planilhas no Excel®.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Resultados das entrevistas

As entrevistas foram conduzidas com nove colaboradores, entre funcionários operacionais e gestores, o que possibilitou uma análise abrangente das percepções sobre o serviço de café da manhã. Todos os entrevistados consideraram o café da manhã um serviço essencial, capaz de influenciar a escolha do hotel, promover satisfação e gerar intenção de retorno. Em relação à composição do cardápio, 89% dos entrevistados afirmaram considerar aspectos nutricionais na definição dos alimentos ofertados. No entanto, observou-se que a maioria associava a qualidade nutricional à presença de alimentos sem glúten ou sem lactose, o que nem sempre corresponde a uma alimentação saudável do ponto de vista técnico-nutricional. Tal associação pode ser um reflexo de uma compreensão limitada sobre os conceitos de restrições alimentares, frente à possível ausência de formação técnica na área.

Todos os entrevistados referiram que os hotéis ofertavam itens destinados a dietas com restrições ao glúten, lactose e leite. Entretanto, apenas 67% informaram ofertar opções veganas e vegetarianas. Alimentos sem adição de açúcar ou com baixo teor de sódio estavam disponíveis em proporção ainda menor segundo os entrevistados, sendo frequentemente oferecidos apenas mediante solicitação prévia. Em alguns casos, os entrevistados relataram práticas positivas, como adaptações personalizadas, embora a frequência dessas ações ainda seja limitada.

Quanto à identificação dos alimentos no buffet, apenas 55% dos entrevistados relataram que os hotéis utilizavam plaquinhas com o nome dos produtos, sendo que, em nenhum caso, foi informado que havia indicação clara de ingredientes alergênicos presentes na composição dos alimentos. Apenas dois hotéis relataram a adoção de protocolos específicos para atendimento de hóspedes com restrições alimentares, evidenciando lacunas significativas nesse aspecto. A ausência de nutricionistas nas equipes foi notada, com apenas um dos nove hotéis pesquisados, relatando contar com esse profissional na sua equipe.

Os dados também revelam discrepâncias significativas quanto ao nível de conhecimento da equipe sobre dietas especiais. Apenas dois respondentes demonstraram maior domínio sobre a questão da contaminação cruzada, relatando a oferta de alimentos sem glúten em embalagens fechadas ou preparados com utensílios específicos. Visto que, tais práticas são fundamentais para garantir a segurança alimentar de pessoas com doença celíaca.

Em contrapartida, o relato do colaborador de um dos hotéis, evidencia limitações no treinamento da equipe, bem como fragilidades relacionadas à formação técnica do profissional do setor. O entrevistado apresentou dificuldades para descrever sua própria função e demonstrou confusão conceitual ao afirmar que um bolo feito sem leite seria automaticamente isento de glúten. Esse tipo de equívoco pode colocar em risco a saúde dos hóspedes, especialmente aqueles com necessidades alimentares específicas, e aponta para a necessidade de maior qualificação técnica dos profissionais envolvidos no serviço de alimentação.

A última questão da entrevista buscava ampliar as falas dos entrevistados e permitir que acrescentassem considerações sobre o serviço de café da manhã. Um dos entrevistados destacou uma ação inovadora realizada em seu hotel, que consistia na utilização de dispositivos visuais informando sobre as propriedades funcionais dos alimentos. Essa prática evidencia o potencial educativo do buffet e revela uma preocupação com a promoção da saúde. Além disso, os entrevistados reforçaram que o café da manhã é um serviço que, quando bem planejado e executado, pode deixar uma impressão positiva nos hóspedes, influenciando sua decisão de retorno e recomendação do hotel.

Resultados da observação visual dos buffets

A observação visual dos buffets permitiu identificar aspectos quantitativos e qualitativos relevantes sobre a composição dos cafés da manhã ofertados pelos hotéis, cujos principais achados estão sintetizados na Tabela 4, abaixo. Em relação à comunicação das informações alimentares, observou-se que 66% dos buffets apresentavam identificação dos alimentos, enquanto nenhum dos hotéis disponibilizava informações sobre ingredientes alergênicos ou descrição da composição das preparações. Essa constatação está em consonância com os relatos obtidos nas entrevistas, nas quais alguns colaboradores demonstraram desconhecimento técnico sobre os ingredientes utilizados e relataram que hóspedes com restrições alimentares deveriam buscar orientação diretamente com a equipe.

Os principais resultados quantitativos obtidos por meio do roteiro de observação visual dos buffets estão apresentados na Tabela 5, a seguir. Em relação aos produtos de panificação, observou-se média de oito preparações, porém com baixa presença de versões integrais – média de dois itens –, representando apenas 3% das preparações totais observadas. A média de preparações de panificação sem glúten ou sem lactose nos hotéis avaliados foi de zero. Na confeitaria, identificou-se média de sete preparações, com predominância de bolos confeitados ou recheados. Em contrapartida, não foram observados bolos elaborados sem adição de açúcares e apenas 1,5% das preparações (um item) eram versões sem glúten e/ou sem lactose.

Tabela 4. Principais achados relacionados à qualidade nutricional

Indicador observado	Resultado
Alimentos ultraprocessados	31% das preparações
Alimentos in natura ou minimamente processados	19% das preparações
Preparações destinadas a dietas com restrições alimentares	6% das preparações
Hotéis com identificação dos alimentos	66% dos hotéis
Hotéis com identificação de ingredientes alergênicos	0% dos hotéis
Hotéis com áreas separadas para distribuição de alimentos para dietas especiais	44% dos hotéis
Hotéis com presença de preparações regionais	0% dos hotéis

Fonte: elaboração própria (2025).

Tabela 5. Principais resultados do roteiro de observação visual do buffet

Questão do roteiro	Média de itens	Percentual de representatividade
Número de preparações do café da manhã	67	100%
Panificação: número de preparações integrais	2	3%
Panificação: número de preparações sem glúten	0	0%
Panificação: número de preparações sem lactose	0	0%
Confeitaria: número de bolos confeitados/recheados	4	6%
Confeitaria: número de bolos elaborados sem adição de açúcares	0	0%
Confeitaria: número de preparações sem glúten	1	1,5%
Confeitaria: número de preparações sem lactose	1	1,5%
Frutas: número de opções in natura	3	4,5%
Frutas: número de opções minimamente processadas	6	9%
Laticínios e derivados de leite: número de preparações sem lactose	2	3%
Cereais: número de preparações com alto teor de açúcares	2	3%
Proteínas: número de opções elaboradas a partir de embutidos	2	3%
Bebidas: número de preparações com alto teor de açúcares	2	3%
Bebidas: número de sucos de fruta natural sem adição de açúcares	2	3%
Acompanhamento para pães: número de embutidos	3	4,5%
Acompanhamento para pães: número de preparações à base de açúcares	4	6%

Fonte: elaboração própria (2025).

No grupo das frutas, observou-se média de três opções servidas in natura (em sua forma natural/inteira) e seis minimamente processadas (descascadas ou cortadas). A média de frutas com adição de açúcares foi de zero. Entre os laticínios e derivados do leite, verificou-se média de nove preparações, porém com apenas duas opções sem lactose, representando 3% das preparações totais. Quanto à oferta de iogurtes e bebidas lácteas, em um dos casos, observou-se uma incongruência entre a identificação do alimento, descrito como “iogurte” e o produto efetivamente servido, que era bebida láctea. Destaca-se, ainda, que um dos hotéis oferecia três tipos de leite, variando quanto ao teor de gordura: integral, semidesnatado e desnatado. Já um outro hotel ofertava bebida vegetal de amêndoas, sendo essa uma alternativa adequada para indivíduos com intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca ou aderente de dieta vegana.

Em relação aos cereais, identificou-se média de seis preparações, incluindo, principalmente, granolas, aveia, sementes e frutas secas, embora não tenham sido observadas preparações isentas de glúten. Além disso, os cereais considerados com alto teor de açúcar apresentaram média de dois itens. As preparações proteicas apresentaram média de quatro opções, sendo que metade incluía produtos elaborados a partir de embutidos. Quanto à forma de preparo dos ovos, em 67% dos hotéis eram elaborados sem adição de derivados de leite. Alguns hotéis também dispunham de opções preparadas sob demanda, na modalidade à la carte, atendendo aos pedidos específicos dos hóspedes.

Já as bebidas corresponderam ao grupo com maior número médio de preparações, totalizando 16 opções, incluindo bebidas derivadas de leite (média de quatro), bebidas adoçadas (média de dois) e sucos naturais sem adição de açúcares (média de dois). Cabe destacar que, em alguns casos, cada variedade de chá em sachê foi contabilizada como uma bebida distinta. Nos acompanhamentos para pães, observou-se média de 13 preparações, com predominância de geleias e doces (média de quatro), queijos (média de três), embutidos (média de três) e preparações à base de gordura (média de dois). A média de geleias sem adição de açúcares nos buffets avaliados foi de zero. Além disso, não foram identificadas opções isentas de lactose entre os acompanhamentos para pães.

Em relação à organização dos buffets, alguns hotéis apresentaram áreas separadas para dietas especiais, ainda que sem padronização ou informações sobre contaminação cruzada. Em um dos hotéis, por exemplo, observou-se a presença de uma bancada destinada a itens sem glúten e sem lactose, identificados de forma destacada, o que representou uma iniciativa positiva. Enquanto em outros hotéis, os alimentos permaneciam distribuídos juntamente aos demais itens do buffet, o que pode comprometer a segurança alimentar de hóspedes com necessidades específicas.

Para fins de classificação dos alimentos observados, foram considerados ultraprocessados itens como bolos, biscoitos, cereais com alto teor de açúcar, embutidos e bebidas adoçadas. Outros alimentos, como pães, laticínios, queijos e algumas bebidas, não foram contabilizados nessa categoria, pois não foi possível investigar detalhadamente seus ingredientes. Ainda assim, identificou-se uma média de 21 itens ultraprocessados, correspondendo a 31% da média geral de preparações observadas nos buffets.

Os alimentos classificados como in natura ou minimamente processados incluíram frutas frescas e picadas, grãos, frutas secas e sucos naturais sem adição de açúcar, totalizando 13 opções e representando cerca de 19% das preparações. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), esses alimentos deveriam compor a base da alimentação, porém os dados demonstram distanciamento entre as recomendações do guia e a prática observada. A predominância de alimentos ultraprocessados em relação aos in natura ou minimamente processados evidencia tendência dos hotéis em priorizar itens industrializados, comprometendo a promoção da saúde e reforçando a necessidade de revisão nutricional dos cardápios ofertados.

No que se refere às opções voltadas a dietas com restrições alimentares, identificou-se uma média de quatro preparações. Embora frutas e proteínas possam atender esse público, foram consideradas apenas preparações que, tradicionalmente, contêm glúten, lactose ou açúcar e que passaram por substituições específicas. Assim, apenas 6% das preparações observadas eram destinadas diretamente a pessoas com restrições alimentares.

Discussão dos resultados

Os resultados apontam para uma predominância de itens ultraprocessados nos buffets analisados (31% da média de preparações), ao passo que alimentos in natura ou minimamente processados representaram apenas 19% do total, com oferta ainda limitada para dietas com restrições (6% dos itens) e sinalização inconsistente de alergênicos. Esses padrões sugerem desalinhamento com diretrizes de alimentação saudável e de gestão de riscos para alergias, configurando uma oportunidade concreta de melhoria para a hotelaria local e de outras regiões (Brasil, 2014; Fao & Who, 2024; Monteiro et al., 2019).

Os dados revelam uma necessidade clara de ajustes na composição nutricional dos cafés da manhã oferecidos pela hotelaria de Balneário Camboriú/SC. A expressiva presença de alimentos ultraprocessados evidencia um padrão alimentar pouco favorável à saúde dos hóspedes. Durante as visitas aos hotéis, observou-se uma oferta restrita de frutas frescas, cereais integrais e alimentos para dietas com restrições alimentares, o que limita a diversidade e o valor nutricional da refeição (Brasil, 2014).

Essa realidade reflete uma tendência já apontada por Almohanna e Serrano (2014), que identificaram a baixa qualidade nutricional nos cafés da manhã de hotéis nos Estados Unidos e recomendaram maior inclusão de frutas, cereais integrais e fontes de proteína magra. Resultados semelhantes foram observados na presente pesquisa, com escassez de alimentos frescos e reduzida atenção a restrições alimentares específicas.

O cenário identificado também é compatível com o estudo de Cunha et al. (2022), que apontaram a elevada presença de ultraprocessados nos buffets matinais da hotelaria do Sul do Brasil. Ainda que alguns hotéis demonstrem interesse em melhorar a experiência do hóspede, com a sinalização das propriedades funcionais de alguns alimentos, essas práticas foram exceções. A maioria dos estabelecimentos ainda carece de ações estruturadas para oferecer cardápios diversificados e seguros para pessoas com alergias, intolerâncias ou escolhas alimentares específicas.

A participação elevada de alimentos ultraprocessados observada nos buffets, frente à menor presença de itens in natura ou minimamente processados, fragiliza a proposta de uma experiência hoteleira que una prazer gastronômico e valor nutricional consistente. Esse perfil de oferta é particularmente sensível, visto que Lane et al. (2024), aponta associações entre maior exposição a alimentos ultraprocessados e piores desfechos de saúde, incluindo doenças cardiometabólicas, diabetes tipo 2, transtornos mentais (como quadros depressivos e de ansiedade) e maiores riscos de mortalidade relacionada a doenças cardiovasculares.

Além disso, Shim (2025) evidencia que os alimentos ultraprocessados se tornaram parcela dominante das dietas no mundo, com consumo em ascensão e tendência de continuidade. Nesse cenário, o estudo aponta associação entre o consumo de ultraprocessados e ganho de peso/obesidade. Para o contexto deste estudo, tais evidências reforçam a necessidade de readequar o buffet de café da manhã com maior protagonismo de alimentos in natura ou minimamente processados e menor centralidade de ultraprocessados, alinhando a proposta de hospitalidade à promoção de saúde do hóspede.

Em termos práticos, a manutenção de um buffet centrado em produtos ultraprocessados eleva a probabilidade de escolhas de baixa densidade nutricional e distancia a hotelaria de um posicionamento alinhado à promoção de saúde, sem necessariamente agregar valor percebido ao serviço. Esses achados, portanto, reforçam a necessidade de reequilibrar a composição do café da manhã, com maior protagonismo de frutas, grãos (preferencialmente integrais), preparações proteicas pouco processadas e bebidas sem adição de açúcares, reduzindo o protagonismo de ultraprocessados nos buffets de café da manhã da hotelaria.

Um estudo conduzido por Lee et al. (2017) reforça a relevância estratégica do café da manhã na decisão dos viajantes, ao indicar que 26% dos participantes da pesquisa estariam dispostos a escolher outro hotel caso este não oferecesse o café da manhã como cortesia. Estes dados destacam a importância de se compreender não apenas a presença do serviço, mas também a qualidade e os itens ofertados. Entre os alimentos mais valorizados pelos hóspedes entrevistados, estavam: salada de frutas, ovos mexidos, waffle e café, apontando assim, uma preferência por opções que combinam sabor e valor nutricional.

Os achados sugerem que a definição do cardápio de café da manhã tem priorizado variedade, em detrimento de densidade nutricional. Para avançar de uma avaliação descritiva para uma gestão baseada em indicadores, uma opção é adotar o Breakfast Quality Score (BQS), desenvolvido a partir das recomendações do International Breakfast Research Initiative, que ranqueia a qualidade da refeição de café da manhã combinando nutrientes que devem ser incentivados ou limitados na dieta. A validação e a aplicação do BQS oferecem um caminho padronizado para auditorias internas e comparações inter-regionais (Poinsot et al., 2023).

A comunicação ineficiente sobre a composição dos alimentos é outro ponto crítico. A falta de informações claras sobre ingredientes e possíveis alergênicos nos buffets compromete a segurança de hóspedes com restrições e contraria orientações internacionais, que destacam a necessidade de informação visível e consistente sobre alergênicos. Em termos de hospitalidade, ausência (ou baixa legibilidade) de rótulos padronizados impede decisões informadas e fragiliza a confiança no serviço (Fao & Who, 2024; Codex Alimentarius Commission, 2024; Turner et al., 2024). Vesa et al. (2000) destacam que a comunicação transparente é essencial para garantir a segurança alimentar desses indivíduos.

A valorização de ingredientes locais também é limitada, o que representa uma oportunidade perdida de promover a cultura regional e fortalecer a identidade do destino turístico. Inserir, ao menos, uma preparação regional por dia, com placas simples que indiquem o ingrediente e sua origem, além de um calendário sazonal de compras, qualifica a experiência e aproxima o hóspede do território, ao mesmo tempo em que fortalece fornecedores locais e diferencia o hotel no comparativo competitivo (Krause & Bahls, 2013; Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016).

As entrevistas reforçam que o café da manhã é visto como um fator competitivo na hotelaria. No entanto, poucas ações concretas são adotadas para transformar essa percepção em práticas nutricionalmente adequadas. A literatura já aponta que a satisfação com o café da manhã influencia diretamente a intenção de retorno do hóspede (Leite-Pereira et al., 2020; Leite-Pereira et al., 2022). Portanto, faz-se necessário gestão eficiente do serviço de café da manhã, adotando processos com padrões definidos e métricas a serem alcançadas. Recomenda-se instituir padrões de oferta mínima por categoria de alimentos (itens in natura/minimamente processados, integrais e opções para restrições alimentares) e designar um responsável de turno pela conferência pré-serviço (placas, disponibilidade e reposição). Em paralelo, monitorar mensalmente indicadores externos (pesquisa de satisfação, comentários dos usuários em plataformas como Booking e TripAdvisor, entre outras) e ajustar o buffet com base nesses sinais.

Outro aspecto relevante é a baixa qualificação das equipes para lidar com as demandas dos hóspedes, especialmente no que diz respeito ao conhecimento sobre composição dos alimentos e dietas especiais. A ausência de um profissional nutricionista na equipe e a carência de treinamentos específicos comprometem a capacidade dos hotéis em atender de forma adequada às expectativas dos consumidores (Trancoso et al., 2010). A adoção de protocolos, que visem a implantar e realizar revisão diária de placas de identificação dos alimentos, roteiros curtos de atendimento a pedidos especiais durante o serviço, elevam a segurança e a confiança do hóspede. Quando possível, a participação de nutricionista para treinamentos trimestrais e revisão do cardápio consolida essas rotinas e melhora a consistência operacional.

Embora existam iniciativas isoladas, como a exclusão de ingredientes derivados de leite no preparo dos ovos e a presença de frutas frescas em todos os hotéis, ainda há um caminho importante a ser percorrido para alinhar o serviço de café da manhã com os princípios da alimentação saudável e da hospitalidade inclusiva. Contudo, a limitada diversidade observada de alimentos in natura ou minimamente processada, na maioria dos buffets, pode afetar negativamente a saúde e a experiência dos hóspedes, especialmente em estadias mais longas. Como apontam Leite-Pereira et al. (2022), a repetição de alimentos é um fator que impacta a satisfação e a decisão de retorno. Nesse sentido, ampliar a variedade e atender às diferentes preferências alimentares é uma estratégia fundamental para qualificar o serviço e se destacar em um mercado turístico competitivo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os achados deste estudo evidenciam que, embora a hotelaria de Balneário Camboriú/SC reconheça a importância do café da manhã na experiência do hóspede, ainda persistem lacunas relacionadas à qualidade nutricional dos alimentos ofertados, com predominância de ultraprocessados, baixa diversidade de alimentos in natura, minimamente processados e integrais, oferta limitada de preparações destinadas a restrições alimentares e comunicação insuficiente sobre ingredientes alergênicos. Esse cenário desalinha o serviço das diretrizes de promoção da saúde e fragiliza a percepção de hospitalidade responsável.

O estudo reforça o café da manhã como dimensão da hospitalidade que articula bem-estar, inclusão e identidade do destino, aproximando os campos do turismo e da hotelaria das diretrizes de alimentação saudável. Mais do que um serviço complementar, essa refeição representa um momento de materialização do cuidado ao hóspede. Nesse sentido, alinhar os buffets às diretrizes públicas de alimentação saudável e ampliar a clareza das informações sobre os alimentos ofertados constitui não apenas uma pauta de saúde coletiva, mas também uma estratégia de valorização da experiência turística e fortalecimento da competitividade dos empreendimentos.

Embora ancorados em Balneário Camboriú/SC, os mecanismos identificados neste estudo (como padrões de composição do café da manhã, comunicação de ingredientes alergênicos, atendimento a restrições alimentares e valorização regional) podem ser replicados em diferentes contextos hoteleiros, com adequações ao perfil dos hóspedes e à sazonalidade local. Em redes hoteleiras, a padronização desses elementos pode favorecer análises comparativas entre unidades.

Os achados referem-se a uma amostra localizada em Balneário Camboriú/SC e selecionada com base em critérios de visibilidade e avaliação na plataforma TripAdvisor®, o que restringe a generalização dos resultados. O recorte temporal e a natureza observacional também limitam a captura de variações sazonais e a atribuição de causalidade. Além disso, não foi adotado um índice padronizado de qualidade nutricional do café da manhã, nem mensurado o consumo efetivo dos alimentos pelos hóspedes.

Futuras investigações podem ampliar o escopo para outros destinos turísticos e categorias hoteleiras, contemplando diferentes períodos do ano e estudos comparativos entre unidades de uma mesma rede. Também se mostra pertinente testar a aplicação de índices de qualidade nutricional adaptados ao contexto brasileiro da hotelaria, bem como avaliar a viabilidade operacional de estratégias de identificação de ingredientes alergênicos e atendimento a restrições alimentares. Essas iniciativas podem apoiar decisões gerenciais e consolidar referências metodológicas para pesquisas futuras.

REFERÊNCIAS

- Almohanna, A. S., & Serrano, E. L. (2014). How healthy are free breakfasts at hotels? *Nutrition Today*, 49(6), 280–283. <https://doi.org/10.1097/NT.0000000000000066>
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2016). Local food: a source for destination attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28(1), 177-194. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-05-2014-0214>

- Brasil. Ministério da Saúde. (2014). Guia Alimentar para a População Brasileira (2ª ed.). https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf
- Brasil. Ministério do Turismo. (2022). Cidades turísticas puxam criação de vagas formais de emprego. <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/cidades-turisticas-puxam-a-criacao-de-vagas-formais-de-emprego>
- Bardin, L. (2011). Análise de conteúdo (4ª ed.). Edições 70.
- Codex Alimentarius Commission. (2024). Guidelines on the use of precautionary allergen labelling (step 4). FAO/WHO. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/hu/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fmeetings%252FCX-714-48%252FWorking%2Bdocuments%252Ffl48_05e%2B%2528Part%2BB%2529.pdf
- Cunha, C. M., Venzke, J. G., & Jomori, M. M. (2022). Adequação nutricional do café da manhã oferecido por hotéis no sul do Brasil. *Revista Contexto & Saúde*, 22(46), 1–15. <https://www.revistas.unijui.edu.br/index.php/contextoesaude/article/view/13317>
- Davies, C. A. (2001). Alimentos & bebidas (2ª ed.). Educ.
- Damasceno, R. P. B., Zandonadi, R. P., Mendes, M., Cunha Junior, L. C., Raposo, A., Teixeira-Lemos, E., Chaves, C. & Farage, P. (2024). Risk of Gluten Cross-Contamination Due to Food Handling Practices: A Mini-Review. *Nutrients*, 16(8). <https://doi.org/10.3390/nu16081198>
- Dyett, P. A., Sabaté, J., Haddad, E., Rajaram, S., & Shavlik, D. (2013). Vegan lifestyle behaviors: An exploration of congruence with health-related beliefs and assessed health indices. *Appetite*, 67, 119–124. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2013.03.015>
- Fasano, A., & Catassi, C. (2012). Celiac disease. *The New England Journal of Medicine*, 367(25), 2419–2426. <https://doi.org/10.1056/NEJMr1110873>
- FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nations & WHO, World Health Organization. (2024). In brief: precautionary allergens labelling (PAL). Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://doi.org/10.2471/B09028>
- Gama, N. F. P., Margutti, A. N., Wada, E. K., & Marques, R. B. (2024). Os atributos da hospitalidade em restaurantes de hotéis e suas relações com a sustentabilidade social. *Marketing & Tourism Review*, 9(1). <https://doi.org/10.29149/mtr.v9i1.8570>
- Krause, R. W., & Bahls, Á. A. D. S. M. (2013). Orientações gerais para uma gastronomia sustentável. *Revista Turismo Visão e Ação*, 15(3), 434–450. <https://doi.org/10.14210/rtva.v15n3.p434-450>
- Kokkranikal, J., & Carabelli, E. (2021). Gastronomy tourism experiences: The cooking classes of Cinque Terre. *Tourism Recreation Research*, 49(1), 161–172. <https://www.researchgate.net/publication/354644646>
- Lane, M. M., Gamage, E., Du, S., Ashtree, D. N., McGuinness, A. J., Gauci, S., Baker, P., Lawrence, M., Rebholz, C. M., Srouf, B., Touvier, M., Jacka, F. N., O'Neil, A., Segasby, T. & Marx, W. (2024). Ultra-processed food exposure and adverse health outcomes: umbrella review of epidemiological meta-analyses. *BMJ*, 384. <https://doi.org/10.1136/bmj-2023-077310>
- Lee, S. H., Lee, J., & Neilson, S. M. F. (2017). Exploring guest preferences of breakfast menu: conjoint analysis. *Journal of Culinary Science & Technology*, 16(2), 149–164. <https://doi.org/10.1080/15428052.2017.1352546>
- Leite-Pereira, F., Brandão, F., & Costa, R. (2020). Is breakfast an important dimension in hotel selection? An analysis of online reviews. *Journal of Tourism & Development*, 34, 9–20. <https://eds.p.ebscohost.com/eds/detail/detail?vid=5&sid=73bc2340-03a6-44b2-90ef-eadee0b6740a%40redis>
- Leite-Pereira, F., Brandão, F., & Costa, R. (2022). The role of breakfast in hotel selection, satisfaction and intention to return: A two-fold approach looking at guests and managers' perspectives. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 44(4), 1472–1481.
- Leite-Pereira, F., Brandão, F., & Costa, R. (2019). Role of breakfast in hotel selection: Systematic review. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 13(2), 204–217. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-03-2019-0048>
- Lickorish, L. J., & Jenkins, C. L. (2000). Introdução ao turismo. Editora Campus.
- Martins, C. A. M. G., Tomelin, C. A., & Jesus, E. L. (2024). A gastronomia como elemento diferencial na consolidação do turismo cultural no Amazonas. *Hospitalidade*, 21, 605-630. <https://doi.org/10.29147/revhosp.v21.1171>
- McGuire, M. T., Wing, R. R., Klem, M. L., Lang, W., & Hill, J. O. (2001). The relationship between restraint and weight, and weight-related behaviors among individuals in a community weight-gain-prevention trial. *International Journal of Obesity and Related Metabolic Disorders*, 25(4), 574–580
- Monteiro, C. A., Cannon, G., Lawrence, M., Louzada, M. L. C. & Machado, P. P. (2019). Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system. FAO. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/5277b379-0acb-4d97-a6a3-602774104629/content>
- Nowacki, M., & Niezgoda, A. (2023). Identifying memorable hotel experiences: Analysis of TripAdvisor reviews. *Miscellanea Geographica*, 27(2), 66–74.
- Oliveira, T. B. V. L., & Sohn, A. P. L. (2022). Ritz e Escoffier: O legado atemporal dos reis da hotelaria moderna na gestão da experiência do hóspede. In E. A. A. Sampaio (Org.), *Turismo: movimento temporário e consequências sociais 2* (pp. 78–101). Atena. <https://atenaeditora.com.br/catalogo/post/ritz-e-escoffier-o-legado-atemporal-dos-reis-da-hotelaria-moderna-na-gestao-da-experiencia-do-hospede>
- Organização Mundial do Turismo. (2001). Introdução ao turismo. Roca.
- Organização Pan-Americana da Saúde. (2019). Alimentação saudável. <https://www.paho.org/pt/topicos/alimentacao-saudavel>
- Ortolani, C., & Pastorello, E. A. (2006). Food allergies and food intolerances. *Best Practice & Research Clinical Gastroenterology*, 20(3), 467–483. <https://doi.org/10.1016/j.bpg.2005.11.003>
- Philippi, S. T. (2014a). Pirâmide dos alimentos: Fundamentos básicos da nutrição (2ª ed.). Manole.
- Philippi, S. T. (2014b). Nutrição e técnica dietética (3ª ed.). Manole.

- Poinsot, M., Maillot, M., Masset, G. & Drewnowski, A. (2023). A three-component Breakfast Quality Score (BQS) to evaluate the nutrient density of breakfast meals. *Frontiers in Nutrition*, 10. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1213065>
- Shim, J. (2025). Ultra-processed food consumption and obesity: a narrative review of their association and potential mechanisms. *Journal of Obesity & Metabolic Syndrome*, 34(1), 27-40. <https://doi.org/10.7570/jomes24045>
- Singh, H. P., Alshallaqi, M., & Altamimi, M. (2023). Predicting critical factors impacting hotel online ratings: A comparison of religious and commercial destinations in Saudi Arabia. *Sustainability*, 15(15), 11998.
- Souza, F. E. B., & Brito, L. C. (2021). Guia alimentar para a população brasileira: Uma importante ferramenta de educação nutricional e de fortalecimento da segurança alimentar e nutricional com repercussões em nível internacional. In V Encontro de Iniciação Acadêmica. <http://www.periodicos.ufc.br/eu/article/view/63758>
- Sthapit, E. (2017a). Exploring tourists' memorable food experiences: A study of visitors to Sant's official hometown. *Anatolia*, 28(3), 404–421.
- Sthapit, E. (2017b). A netnographic examination of tourists' memorable hotel experiences. *Anatolia*, 29(1), 108–128.
- Sthapit, E. (2018). Antecedents of a memorable hotel experience: Finnish hotels perspective. *Current Issues in Tourism*, 22(20), 2458–2461.
- Trancoso, S. C., Cavalli, S. B., & Proença, R. P. C. da. (2010). Café da manhã: Caracterização, consumo e importância para a saúde. *Revista de Nutrição*, 23(5), 859–869.
- Tricárico, L. T., Oliveira, J. P. de, & Rossini, D. de M. (2018). Meios de hospedagem como signo de hospitalidade urbana. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 12(1), 28–56. <https://www.scielo.br/j/rbtur/a/vNz437yvFdp3szs8LKdXJDq/?format=pdf&lang=pt>
- Turner, P. J., Bognanni, A., Arasi, S., Ansotegui, I. J., Schnadt, S., Vieille, S. L., Hourihane, J. O'B., Zuberbier, T., Eigenmann, P., Ebisawa, M., Moraes-Almeida, M., Barnett, J., Martin, B., Monaci, L., Roberts, G., Wong, G., Gupta, R., Tsabouri, S., Mills, C., Bartra, S. B. J., Levin, M., Groetch, M., Tanno, L., Hossny, E., Weber, B. B., Fierro, V., Remington, B., Gerdt, J., Gowland, M. H., Chu, D., Revenhorst, M. V., Koplin, J., & Fiocchi, A. (2024). Time to act-up: Update on precautionary allergen labelling (PAL). *World Allergy Organization Journal*, 17. <http://doi.org/10.1016/j.waojou.2024.100972>
- Välikangas, J. (2015). Celiac disease customers' experiences of hotel breakfast [Monografia de especialização, Haaga-Helia University of Applied Sciences]. <https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/99213/thesis.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Vargas, F. M., Cardoso, L. T., Didoné, A., Lima, J. P. M., Venzke, J. G., & Oliveira, V. R. (2024). Celiac Disease: Risks of Cross-Contamination and Strategies for Gluten Removal in Food Environments. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 21(124). <https://doi.org/10.3390/ijerph21020124>
- Vesa, T. H., Marteau, P., & Korpela, R. (2000). Lactose intolerance. *Journal of the American College of Nutrition*, 19(2), 165–175.
- Vieira, M. T. (2023). Arte urbana e território turístico cultural: Verificação da aplicabilidade de uma matriz de análise em um destino turístico - caso de Balneário Camboriú (SC) - Brasil [Tese de doutorado, Universidade do Vale do Itajaí].
- Yin, R. K. (2015). Estudo de caso: Planejamento e métodos (5ª ed.). Bookman.

CONTRIBUIÇÕES DOS AUTORES

Nadia Cristina T. C. Pereira: Conceitualização; Análise de dados; Pesquisa; Metodologia; Validação de dados e experimentos; Design da apresentação de dados; Redação do manuscrito original; Redação – revisão e edição.

Rodolfo Wendhausen Krause: Supervisão; Validação de dados e experimentos; Redação – revisão e edição.