



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
PERNAMBUCO
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO
DIVISÃO DE PESQUISA E EXTENSÃO (DPEX)**

RELATÓRIO TEÓRICO-ANALÍTICO – TCC

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
PERNAMBUCO
(IFPE)
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

**TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
DIFERENÇAS REGIONAIS DE CAFÉ DA MANHÃ EM UMA REDE HOTELEIRA
NO BRASIL**

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

**GISELE ESTEVÃO DE LIMA
JOÁSIA XAVIER DA SILVA**

**CABO DE SANTO AGOSTINHO
PERNAMBUCO – BRASIL
2021**

**TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
DIFERENÇAS REGIONAIS DE CAFÉ DA MANHÃ EM UMA REDE HOTELEIRA
NO BRASIL.**

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

**GISELE ESTEVÃO DE LIMA
JOÁSIA XAVIER DA SILVA**

DADOS DO RELATÓRIO TEÓRICO-ANALÍTICO PARA REALIZAÇÃO DO TCC
Professor Orientador: RODRIGO ROSSETTI VELOSO
Formação do Professor Orientador: Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Professora Coorientadora: NEIDE KAZUE SAKUGAWA SHINOHARA
Formação do Professora Coorientadora: Doutora em Ciências Biológicas

**CABO DE SANTO AGOSTINHO
PERNAMBUCO – BRASIL
2021**

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, por ter segurado nossas mãos até aqui;

Agradeço a minha família, em especial ao meu companheiro por todas as vezes que pensei em desistir e ele sempre esteve ao meu lado me incentivando;

Agradeço em especial aos meus amigos Érique Ricardo e Milani Maria por nunca me deixarem desistir dos meus sonhos e a minha família;

Agradeço ao professor e orientador Rodrigo Rossetti, por ter aceitado escrever mais um capítulo na nossa história dentro da instituição e da nossa formação profissional;

Agradeço a professora e coorientadora Neide Shinohara que acompanha nossa evolução acadêmica desde 2016 no IFPE - Campus Cabo e sempre foi uma entusiasta sobre o poder transformador da educação;

Agradeço aos professores Daniel Assunção e Thiago Câmara que além de suas funções administrativas também desempenharam brilhantemente suas funções como professores;

Agradeço a coordenação do curso superior em hotelaria, na pessoa da professora Anna Karenina por todo suporte, paciência e afins;

Agradeço a todo corpo docente do curso, em especial a professora Sandra Pereira e ao professor Múcio Sévulo, por toda paciência, profissionalismo e dedicação;

Agradeço a toda equipe do IFPE - Campus Cabo, desde os terceirizados até ao diretor geral, por toda atenção e carinho que sempre tratam os alunos.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	05
2 OBJETIVOS	07
2.1 OBJETIVO GERAL	
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	
3 APRESENTAÇÃO DA EMPRESA	08
4 REFERENCIAL TEÓRICO	10
4.1. CULTURA ALIMENTAR	10
4.2. REGIONALISMO	12
4.2.1. COZINHA REGIONAL	13
4.2.2. ALIMENTOS REGIONAIS	13
4.3. CAFÉ DA MANHÃ	15
4.3.1. HISTÓRIA DO CAFÉ DA MANHÃ	16
4.3.2. CAFÉ DA MANHÃ E SAÚDE	17
4.3.3. PRINCIPAIS ALIMENTOS DO CAFÉ DA MANHÃ NO BRASIL	17
4.3.3.1. PÃO	17
4.3.3.2. QUEIJO COALHO	18
4.3.3.3. OVOS	18
4.3.3.4. CUSCUZ	19
4.3.3.5. LARANJA	19
4.3.3.6. TAPIOCA	19
4.3.3.7. GRANOLA	19
4.3.3.8. PÃO DE QUEIJO	20
4.3.3.9. BOLOS	20
4.3.3.10. EMBUTIDOS	21
4.3.3.11. QUEIJOS	21
4.4. HOTELARIA	21
4.4.1. ORIGEM DA HOTELARIA	22
4.4.2. HOTELARIA NO BRASIL	22
4.4.3. CLASSIFICAÇÃO OFICIAL DOS MEIOS DE HOSPEDAGEM	24
5 METODOLOGIA	25
5.1. COLETA E ANÁLISE DE DADOS	25
5.2. DELINEAMENTO DA PESQUISA	26
5.3. AMOSTRA	26
5.4. PROCEDIMENTO DE COLETA	26
6 ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS	27
7 COMENTÁRIOS E CONSIDERAÇÕES FINAIS	35
8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	36

1. INTRODUÇÃO

Dentre os trabalhos de consumo alimentar no Brasil, poucos abordam as diferenças alimentares quanto às características regionais e os alimentos nativos. Tais estudos têm focalizado a quantidade de calorias ingeridas e sua associação com os fatores socioeconômicos, além de demonstrarem que a lista de produtos adquiridos pelos brasileiros vem apresentando mudança expressiva em decorrência da globalização alimentar (CARVALHO, 2008).

São vários os determinantes da saúde humana, dentre eles a prática de hábitos alimentares saudáveis, que variam de acordo com diferentes áreas geográficas, grupos socioeconômicos que sofrem alterações ao longo do tempo. Hábitos alimentares que envolvem a manutenção de padrões alimentares tradicionais contribuem para maior longevidade, baixa morbidade e mortalidade infantil (SOUSA, 2016).

Os termos “alimento regional”, “alimento típico” e “alimento tradicional” têm sido comumente utilizados como sinônimos. Para Consoni e Cagliani (2010), por exemplo, o termo “alimento típico” tem sido largamente utilizado como alimento ancorado às tradições locais, com produção local e significados regionais. Entende-se por cozinha regional a resultante da aliança cultural de formação, colonização ou da própria evolução. São cozinhas que perpetuam a influência da cultura gastronômica na vida social e nos costumes. E estão associadas a povos em particular, constituindo aspectos da identidade e sendo a chave simbólica dos costumes (FREITAS, 1997).

O hábito de consumo de alimentos regionais é pouco frequente no Brasil. Vários alimentos regionais são desconhecidos pelos brasileiros, o que contribui para a não inserção deste como hábito de consumo na rotina alimentar habitual (DIMENSTEIN et al., 2010; UGGIONI, 2006). Os alimentos regionais são ricos nutricionalmente (fonte de nutrientes) e podem ter funções terapêuticas importantes atualmente estudadas como os compostos fenólicos com atividade antioxidante (ORSI et al., 2012) e a oferta de tais alimentos na primeira refeição do dia pode garantir o suporte inicial ao desenvolvimento das atividades diárias do ser humano.

O consumo dos alimentos regionais pode representar uma alternativa para a resolução ou minimizar impactos deletérios dos problemas de alimentação e nutrição, através da reorientação de programas governamentais, já que tais alimentos são

quase sempre de fácil acesso e baixo custo (SOUSA, 2016). Podendo e devendo ser analisado sob diversas perspectivas, sobretudo as nutricionais e culturais.

Essa pesquisa promove a análise e discussão sob diversas óticas do café da manhã servido em hotéis de uma rede hoteleira internacional, no contexto da soberania e cultura alimentar servida em diferentes regiões brasileiras.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Comparar as preparações culinárias oferecidas no café da manhã da rede hoteleira no Brasil e identificar diferenças da cozinha regional.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar os alimentos ofertados no café da manhã pelos hotéis da Rede hoteleira internacional;
- Analisar os dados buscando alimentos como marcadores regionais;
- Comparar as preparações culinárias e formas de apresentação de acordo com a região brasileira.

3. APRESENTAÇÃO DA EMPRESA

Rede Accor hotels

Accor Hotels é um dos grupos hoteleiros líder Mundial. Esse empreendimento pertencia aos franceses Paul Dubrule e Gérard Pésisson que teve início em 1967 com o hotel da marca Novotel. Não se acreditava que esse modelo de empreendimento, mas ocorreu uma grande expansão, atuando em diferentes segmentos de serviços.

A Accor é um modelo único de viagens com mais de 5.140 hotéis em 110 países , uma rede hoteleira que agrega diversos segmentos de serviços com seu incrível portfólio incomparável de marcas como;Raffles, Orient-Express, Banyan Tree, Delano, Sofitel Legend, Fairmont, SLS, SO/, Sofitel, The House of Originals, Rixos, onefinestay, Mantis, MGallery, Art Series, Mondrian, Pullman, Swissôtel, Angsana, 25hours, Hyde, Mövenpick, Grand Mercure, Peppers, The Sebel, Mantra, Novotel, Mercure, Aparthotel Adagio, Mama Shelter, Tribe, BreakFree, ibis, ibis Styles, ibis budget, JO&JOE, hotelF1, wojo, MamaWorks, Disruptive, Potel & Chabot, Paris Society, D-EDGE, Gekko, VeryChic, ResDiary, John Paul, adoria, Astore, que vai do luxo ao econômico.

A empresa opera por mais de 85 subsidiárias, incluindo a rede de hotéis Ibis, ofertando seus serviços de hospitalidade. O grupo Accor vem adquirindo experiências em hospitalidade a mais de 50 anos, além das acomodações a Accor oferece maneiras de viver, trabalhar e se divertir. Entre 1960 e 1970 a Accor inventa hotéis econômicos e de médio porte com a criação das marcas: Novotel, Mercure e Ibis.

Ibis hotel

Na década de 1970 o grupo francês Accor, através da divisão de hotelaria, resolveu criar o grupo de hotel econômico e que vale a "duas estrelas", garantindo alcançar o público com o orçamento mais restrito.

No entanto surgia a marca Ibis, que na época revolucionou os hotéis da categoria econômica, com quartos 30% mais baratos que no mercado atual, garantido seus serviços de qualidade nas acomodações, gerando o seu sucesso imediato.

Dois anos depois foi inaugurado a primeira unidade em Paris, além do primeiro hotel Ibis na França, Amsterdã, Holanda, dando início a expansão internacional, com 14 unidades Ibis espalhadas pela França dando continuidade na Europa, e assim se instalou por todo os continentes.

Em 1974 o grupo Accor ingressou no segmento de hotéis econômicos, com sua primeira unidade da Ibis na cidade de Bordeaux. A rede de hotéis Ibis se destacou por oferecer serviços acima da categoria econômica.

Em 2012 a rede hoteleira do Ibis Deus crescimento em sua rede de hotel, surgindo assim o Ibis Budget e o Ibis Styles.

- Ibis: A versão mais completa da marca.
- Ibis Styles: Oferece todos os serviços de uma rede econômica, combinado sua simplicidade, consciência e praticidade, com seu design moderno.
- Ibis Budget: A mais econômica das marcas Ibis, oferecendo conforto por um preço extremamente acessível.

Em 2017 as marcas ibis no Brasil são formados por 119 ibis, 20 ibis Styles e 37 ibis budget;

4. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

4.1. Cultura alimentar

Na antropologia, a cultura pode ser entendida como um sistema simbólico, ou seja, um conjunto de mecanismos de controle, planos, receitas, regras e instruções que governam o comportamento humano. Esses símbolos e significados são compartilhados entre os membros do sistema cultural, assumindo um caráter público e, portanto, não individual ou privado (VELOSO et al 2019).

A cultura alimentar é formada por um conjunto diverso de influências, esses fatores são compostos por povos indígenas, africanos, colonizadores, história e regionalidade o que resulta nos hábitos de um povo que nos trouxe até aqui. Dessa forma, a cultura alimentar é a expressão da identidade de diversos povos por meio da alimentação sendo considerada como patrimônio imaterial (SANTOS; PASCOAL, 2013).

Os alimentos que compõem a conduta alimentar, nos define com uma força expressiva muito mais abrangente do que podemos imaginar, comer está longe de ser apenas uma questão biológica, é um ato de pertencimento capaz de se comunicar e tornar essa forma de expressão palpável, seguindo as tradições culturais regionais qual esse povo se alimenta até propagar esse ato de comer como forma de resistência a tudo que o tempo teima em deixar para trás, mas que representa de forma complexa quem é esse povo criando identidade culinária regionalizada (SHINOHARA et al , 2014).

A nossa herança alimentar está subdividida de acordo com a influência de diversos grupo étnicos e os primeiros povos a contribuírem com essa história, foram os indígenas com costumes de subsistência, vivendo e comendo dos peixes que pescavam, dos animais de caça, de uma diversidade enorme de cultivados como: macaxeira, batata doce, milho, feijão, vegetais em geral, tudo isso com uma produção alimentícia totalmente artesanal. Com uma forma de se alimentar bem diversificada fica bem mais fácil entender o quanto disso herdamos e praticamos até atualmente, eles são os incentivadores pelo qual comemos as raízes em nossa alimentação cotidiana e seus derivados, como farinha de mandioca que pode ser usada de várias maneiras inclusive no acompanhamento em nossas refeições diárias, exemplo disso é a farofa. A maneira simples de preparo das carnes em geral depois da pesca e caça

com o fogo de chão a lenha com significados e ritos importantes para o povo indígena. Vale ressaltar que a diversificação alimentar regional também se aplica a esse povo resistente nos quatro cantos desse país. Essa é a primeira origem alimentar do nosso povo (BARROS; SILVA; GUGELMIN, 2007).

É a partir daqui que nossas origens começam a se fundir e ficam ainda mais mescladas. Dos africanos vindos inicialmente como escravos e como mercadorias para os serviços mais pesados e inferiorizados existentes na época, uma parte desses mesmos eram destinados aos serviços nas cozinhas das casas-grandes para satisfazer seus senhores e outros escravos destinados aos serviços das senzalas, eles nos trazem/deixam os seus rituais de preparo alimentar e respeito pelo alimento além das heranças religiosas. A identidade da cozinha africana está presente nas comidas ensopadas, preparos feitos em uma única panela misturando mais de um ingrediente, uma culinária mais caldosa com muito quiabo e especiarias regadas de sabores e gorduras, como o azeite de dendê e o leite de coco, com cozimentos em fogos de chão por não ter recursos e escolher como e onde seriam preparadas suas próprias refeições. A resistência desse povo fez com que sua identidade chegasse em outros lugares que não só as casas-grandes e as senzalas e só com a liberdade mais que justa isso foi possível e foi assim que as comidas de matriz africana deixaram de ser somente a comida dos rituais de santos e seus sacrifícios e ganharam a preferência do gosto popular e essa identidade acabou se tornando nossa também, uma comida carregada de significados e um deles é a resistência (DÓRIA, 2014).

As nossas terras sempre tiveram como principal características as riquezas naturais em diversos âmbitos, os portugueses pensaram a longo prazo em uma forma de preservar essa colônia brasileira com interesses que iam além do somente de subsistência de uma terra recém-descoberta e habitada até então por nossos nativos, o povo indígena. Como primeiros exploradores eles enxergaram com olhos comerciais uma variedade de produtos europeus por eles importados somados a nossa terra fértil, os historiadores afirmam que os europeus tinham muita resistência com a alimentação do nosso povo nativo e por esse motivo existia um investimento agressivo para que os europeus se alimentassem do que era importado mas que ao longo do tempo viria ser mudado mesmo que ainda assim houvesse uma segregação relacionados a alguns produtos e preparos pelo alto custo. Atribuem a chegada da família real portuguesa como uma virada de chave, tornando o Brasil um lugar de desejo para se viver para os imigrantes, o que nos tornou um dos povos mais diversos, mas foi com

esta significativa vinda da família real e nos banquetes das festas dadas por ela que a cozinha brasileira se torna preferência entre esses portugueses. Ao mesmo tempo já existiam restaurantes chefiados por franceses e os cozinheiros das casas-grandes onde alguns já tinham tomado de volta suas histórias propagando assim sua cultura nos pátios de feiras com seus doces de frutas e seus quitutes. Com a culinária já bem diversa os portugueses nos trouxeram como herança de sua cozinha, comidas regadas com bastante gordura, doces portugueses com natas nas massas e ovos nos recheios e uma outra vasta diversidade, massas, pastéis e frituras, sem deixar de citar o azeite de oliva e o bacalhau acompanhado sempre de batatas (MELO FILHO et al, 2015).

Deixadas suas devidas contribuições é chegada a hora do nosso povo começar a escrever sua própria história alimentar como se fosse uma colcha de retalhos e adicionando muita regionalidade algo que temos de sobra no Brasil e por isso estamos aqui para perpetuar (LEONARDO, 2009).

4.2. Regionalismo

O regionalismo se expressa na alimentação através de hábitos e práticas alimentares, que acompanham os grupos geograficamente estabelecidos, ao longo do seu desenvolvimento e construção social e cultural. Dentre os aspectos que constroem a concepção de cozinha regional, pontuamos a comida regional e a culinária regional, sem esquecer das expressões a nível regional que compõem a comensalidade. A cozinha, como um arranjo que comporta os conceitos de comida, comensalidade e culinária, ancora-se em um lugar material, no qual precede a existência de um referencial legitimado por um grupo. Assim, podemos considerar que a cozinha regional não pode se limitar a uma lista de receitas diferentes e nem um conjunto de técnicas isoladas do seu contexto. Esta envolve ingredientes, métodos culinários, pratos, formas de sociabilidade e seus sistemas de significados (OLIVEIRA; SILVA, 2021).

Segundo Philippi (2014), a nutrição informa que para ter uma alimentação saudável depende de atitudes saudáveis em relação a sua dieta, dentre essas, dando preferência a alimentos da época e típicos de sua região.

4.2.1. Cozinha regional

As cozinhas podem ser consideradas de maneiras culturalmente codificadas, estabelecidas e reconhecidas de se comer que se dão em um espaço materializado. Dentre essa perspectiva, podemos destacar as cozinhas regionais como espaços que envolvem a construção de significados em torno da comida de um grupo situado em uma região. A cozinha regional é a junção de elementos e significados dos quais reúnem o ato de se alimentar associadas às práticas culinárias com suas preparações de formas específicas e com os ingredientes nativos de cada região conectando o homem com as sociabilidades e seus rituais de consumo das mais variadas formas dependendo de onde esse indivíduo esteja localizado geograficamente e regionalmente, caracterizando esse grupo em relação ao todo, tais elementos são capazes de traduzir esses indivíduos mesmo que eles compartilhem o mesmo espaço geográfico ou traços culturais. Quando estreitamos as análises de um ponto de vista gastronômico, a gastronomia regional se torna algo palpável e de suma importância ao ponto de torná-la objeto de estudo em geral e assim poder ser realizada com todas suas competências (OLIVEIRA, 2018; MACIEL, 2004).

Essa regionalidade cultural é muito bem representada não só na forma de se alimentar como também na conservação e propagação nas formas de preparo de receitas que chamamos de pratos típicos que são a identidade dos pertencentes de cada lugar e que deste modo assim são identificadas como cozinhas regionais que muitas vezes são fatores determinantes nas escolhas dos destinos turísticos aumentando a competitividade entre os destinos. Entretanto, nem só de boas questões a representação da cozinha regional é composta. A gastronomia nos últimos tempos ganhou um enorme espaço regado da gourmetização com tantos chefs e restaurantes renomados e estrelados que o movimento de valorização da cozinha regional se viu ameaçado, mas o movimento continua despertando o interesse pessoal por esse tipo de comida e algumas pessoas de forma genial surfaram também essa onda da gourmetização mas com os pés em suas raízes (BAHL et al, 2011).

4.2.2. Alimentos regionais

Existem várias maneiras que definem "alimentos regionais". Para ZUIN; ZUIN (2009), os alimentos regionais são aqueles que fazem parte de uma determinada

história ou cultura, que são denominados como regionais, culturais, tradicionais, caseiros, rurais e artesanais, de certo modo os costumes e tradições acontecem de forma retraída no Brasil, antigas tradições são preservadas e suas tradições são passadas de geração em geração, ocorre geralmente em cidades de interior. Para HERNANDEZ (2005) são alimentados que remetem a valorização rural.

Já para Fisberg, Welha e Cozzilino (2005) definem alimentos tradicionais como "sertanejo". Enquanto Costa (2009) ousa dizer que a culinária tradicional é aquela que não passa pelo processo de mudança de sua origem, desde os ingredientes e equipamentos artesanais que são produzidos em grande escala e desenvolvidos por práticas manuais e econômicas, ou seja, são comidas preparadas onde seus integrantes são nativos. Porém, essas mudanças estão cada vez mais nítidas devido aos avanços tecnológicos e a introdução dos alimentos industrializados e equipamentos modernos.

Segundo o Ministério da Saúde em sua primeira edição "alimentos regionais brasileiros", seu principal objetivo foi divulgar a diversificação de frutas, tubérculos, hortaliças, alimentos regionais brasileiros como; macaxeira, inhame, batata doce, sendo possível o cultivo e extração dos alimentos, que auxiliam em uma dieta saudável e podem ser ingeridos no café da manhã dos brasileiros (BRASIL, 2014).

A globalização vem modificando o hábito alimentar, de certo modo que as pessoas se preocupam com o prazer em comer ao invés de se preocuparem com o valor nutritivo dos alimentos (MINTZ, 2004). Essa modificação ocorreu através do processo de colonização, os povos tinham o hábito de viajar e levavam seus alimentos, com isso ocorreu a exploração cultural alimentar (MACIAL, 2016). As diversas tradições culinárias no período da colonização no Brasil trouxeram um valor significativo para os alimentos regionais brasileiros, promovendo uma diversificação cultural dos alimentos (SOUZA, 2016).

Por outro lado, essa miscigenação traz a desvalorização cultural agrícola, em busca da praticidade inserimos alimentos industrializados, deixando de lado os alimentos *in natura* (FABRI, 2013). O hábito alimentar vem sofrendo uma grande mudança com a modernização e urbanização que teve início nos anos 1996, desde então todas essas atribuições traz consequências entre "alimento e saúde" (CARVALHO, 2008).

4.3. Café da manhã

Existe uma grande falta de definição universal para o termo café da manhã. Porém a maior parte das definições que existem, incluem componentes relacionados ao tempo e tipo de alimento, no entanto a definição de café da manhã é motivo de controvérsias por ter várias definições segundo alguns autores (MULLAN, 2010). O café da manhã é estabelecido como a primeira refeição do dia, sendo ingerido antes das 10 horas, ou a primeira refeição consumida ao acordar (TIMLIM; PEREIRA, 2007). A descrição do café da manhã não permite um certo padrão, pois varia de acordo onde o indivíduo está inserido de acordo com a cultura, hábitos e tradição.

A diversidade local e cultural é uma expressão das tradições e influências que surgem através dos integrantes, receitas e sabores do cotidiano matinal. No entanto, o café da manhã dos brasileiros geralmente é composto pelo pão, torrada, bolacha e café com leite, ou até mesmo só o café. Alguns estudos apontam que para aumentar a qualidade nutritiva e seus benefícios com consumo frequentemente do café da manhã, podemos inserir outros ingredientes como: ovos, frutas, vitaminas, sucos, iogurte, ou seja, a adição desses alimentos apresenta um aumento significativo ricos em cálcio, fibras, minerais (GARCIA ET AL 1997). O consumo adequado do café da manhã nos traz uma aptidão ao trabalho ou estudo e bem-estar de acordo com cada indivíduo, vale salientar que o consumo de alimentos com maior teor nutricional ajuda no desenvolvimento das atividades ao decorrer do dia (TRANCOSO; CAVALLI; PROENÇA, 2010).

O consumo do café da manhã traz uma contribuição significativa e de um grande atributo para uma dieta saudável, de acordo com a ingestão que está associada com o equilíbrio da alimentação ao durante o dia, por isso, a importância de vários grupos alimentares que consumimos no desjejum nos motiva as atividades diárias (AFFENITO, 2007).

Embora o café da manhã seja considerado para muitos a principal refeição do dia, estudos apontam que muitos indivíduos sofrem por não ter acesso aos alimentos ou pela forma desordenada que é consumido o café da manhã, muitas das vezes é visto como um lanche da manhã, por se comer um pedaço de pão e tomar um gole de café, sendo assim, ocorre uma deficiência entre os princípios essenciais de cada cidadão, por não ter oportunidade de uma alimentação de qualidade e digna que alcance ao menos os nutrientes básicos (BARBOSA, 2009).

Segundo o Ministério da Saúde (2014) os alimentos que compõem o desjejum na mesa dos Brasileiros estão presentes o café com leite, leite, frutas, suco, portanto, existe uma grande variação que reflete de cada região, os alimentos presentes no café da manhã também são compostos a base de cereais, tubérculos, ovos, tapioca, cuscuz, presunto, queijo, bolos entre outros. O ato de consumir esses alimentos no café da manhã é uma ótima oportunidade para introduzir nutrientes importantes que não estão presentes em uma quantidade adequada nas outras duas grandes refeições no decorrer do dia.

4.3.1. História do café da manhã

Durante o século III, IV e V a alimentação dos povos romanos ocorria de modo desregulado em relação ao horário que se consumia, pois essa refeição só era consumida quando sentiam fome. Os romanos só faziam duas refeições que ficou conhecida por cena e pradium. A refeição definida por cena, os homens se reuniam em grupo em local coberto, onde eles ficavam deitados e desfrutavam dos prazeres alimentar como se fosse uma festa. No pradium os homens consumiam os alimentos para restaurar suas forças, essa refeição ocorria em qualquer lugar, porém de modo individual, seus alimentos consumidos eram leves e em poucas quantias, e na maioria das vezes essa refeição era consumida no desjejum ou ao meio-dia, sendo composta por pão ou não (DUPONT, 1998).

Já na idade média base refeição eram conhecidas por "disner ou souper" uma refeição matinal que poderia ser almoço e jantar ao final do dia, ao que parece exista o café da manhã, portanto não existe um termo preciso (DOLADER, 1998).

Durante o século XI, os cleros deram início ao seu regime alimentar, que era oferecido logo após suas orações. O Café da manhã era composto por pão e vinho, que eram ofertados aos doentes, velhos, crianças, monges, e aos demais (REIRA-MELIS, 1993). Seu desjejum servia para restaurar aqueles que se encontravam em estado vulnerável de saúde.

Em relação à prática do consumo das refeições, almoço, jantar e ceia foi herdado de Portugal. Por volta do século XVIII, foi criado o primeiro alimento da manhã, o café. Nesse período o café da manhã era uma obrigação a ser realizada antes de sair de casa, o ato de não consumir acarretaria um mal à saúde, essa refeição era composta por frutas, leite e carnes (CASCUDO, 2017).

4.3.2. Café da manhã e saúde

O ato de consumir o café da manhã (CM) é associado como um efeito positivo. Existem diversas pesquisas que apontam a importância do CM para a saúde humana. Os estudos mostram os benefícios de se consumir o café da manhã como; o índice de IMC= (peso x altura), melhor controle glicêmico, menor risco de ganho de peso, gorduras visceral, comorbidades, hipertensão e doenças cardiovasculares, portanto, o hábito de fazer uma alimentação saudável no café da manhã é um fator primordial para saúde (SOUSA, 2016).

Bento e Brock (2010) em seus estudos afirmam que o consumo do café da manhã tem grande influência no humor. Os dados coletados em estudos mostram que o ato de consumir o café da manhã é essencial para nossa vida. Uma alimentação saudável e de qualidade abrange fatores como biológicos, fisiológicos, culturais, afetivos. Levando em consideração essas informações sobre a importância de se consumir o café da manhã, esse hábito contribui para saúde e bem-estar do ser humano (ENES; SLATER, 2010).

4.3.3. Principais alimentos do café da manhã no Brasil

4.3.3.1. Pão

Sua origem é incerta, não se sabe exatamente em qual período histórico surgiu. Alguns indícios apontam que o pão surgiu há mais de 12 mil anos na região da Mesopotâmia, no oriente médio, no início da produção do trigo. O primeiro pão teria sido descoberto mediante um processo natural de fermentação.

O queridinho pão francês está sempre presente na mesa dos brasileiros, sua produção dá-se a parte de ingredientes essenciais como a farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, com processo de fermentação formando uma massa elástica e viscosa. Com características particulares, casca crocante, miolo branco e alongado e de sabor agradável pesando aproximadamente entre 50 e 60 g. No Brasil, o pão francês surgiu no século XX, com uma tentativa de reproduzir o pão (SEBRAE, 2017).

4.3.3.2. Queijo coalho

A produção do queijo coalho ocorre através da concentração do leite cru, componente sólido principalmente a base de gordura e proteína. Trata-se de um dos queijos mais convencionais no Brasil. Seu processo de fabricação originou-se pela produção artesanal em casa e pequenas propriedades rurais, em especial no nordeste brasileiro (MENEZES et al, 2012).

Para Almeida, Paiva Júnior e Guerra (2010), o queijo coalho é um artefato cultural de Pernambuco, típico da região nordeste do Brasil, e está associado ao cotidiano na mesa dos brasileiros, como item obrigatório na mesa do café da manhã, destacando entre os principais queijos de fabricação e consumo na cultura regional.

Figura 1 – Queijo Coalho



Fonte– Autoria própria, 2021

4.3.3.3. Ovos

Alimento amplamente consumido no Brasil e no mundo, sempre presente no café da manhã, com diversas formas de cocção: frito, cozido, mexido, mollet ou fazendo parte da composição de outras preparações. Um produto com pouco teor calórico, fonte de proteína, auxilia no ganho de massa muscular, traz saciedade, variedade de vitaminas e minerais, fósforo, ferro, selênio, zinco, vitaminas A, vitaminas, B6. É utilizado em diversas receitas devido a sua capacidade como agente espessante e de ligação entre os ingredientes (LIU, 2017).

4.3.3.4. Cuscuz

Conhecido mundialmente, apesar de ser de origem africana com a versão com sementes de semolina, com princípios a base de grão, possui várias preparações e ganhou destaque no Brasil com a versão a base de milho, o típico cuscuz nordestino

preparado de forma simples com água, sal, água e farinha de milho cozido a vapor (SHINOHARA et al., 2014).

4.3.3.5. Laranja

Fruto de uma das árvores mais conhecidas no mundo, nativa da Ásia, sua região de origem é motivo de controvérsia. Pesquisas afirmam que seu surgimento foi no leste asiático há 200 anos. a.C, sua aparição no Brasil foi pelos portugueses no início da colonização em 1500. Sua cor, aroma e sabor passaram por várias modificações e originou-se outras variedades. Fruto cítrico e muito apreciado pelos brasileiros e dela se extrai o suco de laranja, muito consumida pelos brasileiros para acompanhar como bebida no café da manhã, caso o comensal não goste de leite e café (FERNANDES, 2010).

4.3.3.6. Tapioca

A tapioca tem sua origem nas comunidades indígenas, porém seu uso foi passado e continua até os dias atuais, principalmente nas regiões Norte e Nordeste do Brasil. Nesse ínterim a tapioca se destaca como um alimento saudável e vem se destacando em todo o Brasil e passou a ocupar a mesa de várias famílias não só no Nordeste, mas em todas as regiões brasileiras (SHINOHARA et al., 2018).

Esse alimento é produzido através da goma de mandioca, água e sal. A mandioca de onde deriva essa goma é uma planta semi-arbustiva, com cerca de 200 espécies conhecidas. É uma excelente fonte de carboidratos e pretendo ao grupo dos alimentos energéticos (MARTINS; COSTA; BAPTISTA, 2014).

4.3.3.7. Granola

A granola é um produto a base de cereais como aveia, amendoim, linhaça, nozes, e são consumidos geralmente no café da manhã, um alimento energético que pode ser consumido com suplemento (MENDONZA; SANTOS; SANJINES, 2016).

Figura 2 – Granola



Fonte– Autoria própria, 2021

4.3.3.8. Pão de queijo

Produto brasileiro típico da culinária mineira, consumido em todo o país. Obtido através da mistura do polvilho, água ou leite, gordura, queijo, e pode variar o tipo do polvilho doce ou azedo ou a mistura de ambos (PEREIRA et al, 2004). Sua origem ainda não foi esclarecida , mas estudos apontam que surgiu nas cozinhas de fazendas minerais há mais de 200 anos (MACHADO, 2001).

Um produto de panificação que não contém glúten por não utilizar a farinha de trigo em sua composição, sua fermentação ocorre pelo processo de fermentação natural através da fécula de mandioca (PEREIRA et al, 1998).

4.3.3.9. Bolos

Estudos apontam que bom bolo existe desde o Egito antigo em forma de pão que era adoçado com xarope, passa e tâmaras, ao longo do tempo essa prática foi se aperfeiçoando com os gregos e romanos. O bolo é um alimento à base de massa de farinha geralmente doce e cozido no forno.

Existe uma variedade de bolos que podem ser feitos de milho, mandioca, fubá, batata, aveia etc. No Brasil os principais bolos são: bolo de milho, trigo, bolo de rolo, bolo de noiva e bolo de macaxeira (BARCELO et al, 2014).

4.3.3.10. Embutidos

Desde os primórdios utiliza-se técnico para conservação da carne, por conta de sua perecibilidade essa conversão iniciou-se através da secagem e cura da carne (EVANGELISTA 2005). Com o crescimento da população, a carne passou a ter um valor relativo, com isso veio o desenvolvimento dos embutidos, o aproveitamento praticamente total do animal (VARNAM 1995).

Estudos apontam que o consumo dos embutidos o líder do varejo brasileiro é a linguiça seguindo da mortadela, presunto e salsicha (PARMIGIANI, 2011). O consumo dos embutidos de forma geral tem apresentado um aumento significativo na última década, o consumo de empanado, hambúrguer, salsicha, mortadela e presunto, tornou-se um hábito alimentar de boa parte da população brasileira (MELO FILHO; BISCONTINI 2004).

4.3.3.11. Queijos

Concentrado lácteo composto de lipídios, proteínas, sais minerais, cálcio e fósforo, um alimento de maior valor nutricional, produzido em variedade tanto no sabor quanto sua forma (BRASIL, 2017). Entre muitas variedades de queijos encontram-se os queijos típicos do Brasil como queijo coalho, muçarela, parmesão, prato, ricota, prato e meia cura (DANTAS, 2012).

4.4. Hotelaria

Segundo Castelli (2016) tratar-se de um ambiente, acolhedor, hoteleiro, amistoso, que tem a função de promover relacionamento entre hóspede mantendo relações sociais, ou seja, é um modelo de relações no qual há troca de cuidado com seus clientes, que envolve serviços e atitudes que proporcionam bem-estar aos hóspedes. A hospitalidade consiste na ação voluntária de práticas aos atos de receber, de hospedar, de alimentar, de entreter, e de despede-se dos hóspedes, mediante a vivência de atitudes hospitaleiras e a disponibilização de ambientes apropriados.

De acordo com Wanderley (2004), hotel tem como função de hospedar ou acomodar pessoas que estão viajando, suprimindo suas necessidades básicas, ou seja, hotel é caracterizado por oferecer, hospedagem, alimentos e bebidas, hospitalidade, para cada indivíduo que na maioria das vezes se instalam temporariamente, mediante

a cobrança da diária. Trata-se de bens e serviços com características e organizações próprias.

4.4.1. Origem da hotelaria

A dominação hotel foi utilizada na França pela primeira vez, oriunda do vocabulário latino hóspede, que expressa pessoa alijada ou hóspede, hospitium que indica o lugar onde se hospedava nos primórdios (CÂNDIDO e VIEIRA, 2003).

A civilização grego romana teve uma grande influência na hotelaria, com a conquistas do Império Grego, começaram a observar e aprender com a cultura com àqueles que tinha o domínio, colocando em prática seus conhecimentos através da civilização ocidental (PINHEIRO, 2004).

Segundo Pinheiro (2004), durante todo esse período, sugere-se que as acomodações para esses viajantes deveriam oferecer exclusivamente proteção e o mínimo de alimentos, sendo marcado por estabelecimentos operados por escravos, os quais eram propriedade dos próprios templos ou lugares sagrados. Neste desenvolvimento, ocorreu a lenta substituição por homens livres que acabavam por manter-se na base da escala social. Na Índia, registra-se que era responsabilidade de seus religiosos oferecerem comida e acomodação aos visitantes. Os primeiros viajantes que não estavam na estrada por motivos religiosos, estavam em missão militar, diplomática ou política. Isso é notado no período da Era Romana, quando o Grande Império se estendeu por quase toda a Europa, parte da Ásia e África, onde as relações diplomáticas e comerciais tiveram destaque importante na ampliação do Império, acarretando o aperfeiçoamento e aprimoramento dos meios de hospedagem, devido as frequentes viagens de diplomatas, governadores, generais, por toda a extensão imperial.

4.4.2. Hotelaria no Brasil

Com a chegada da família real no Brasil, com a ocupação francesa demonstrou a necessidade de ser instalada a nova colônia, que passou a ser o vice-Reino, com adaptações para a recepção dos hóspedes, que vinham de cultura desenvolvida e estável. O ato de se hospedar, surgiu anos depois e começou a ganhar forma, com a criação de instalações adequadas com o avanço do comércio (PINHEIRO, 2004).

Segundo Freixa e Chaves (2009), no final do século 19, a elite europeia procurava locais confortáveis com qualidade para passar as férias. Decorrente dessa demanda e facilidade do transporte ferroviário foram construídos os primeiros hotéis de luxo e junto um espaço propício para implantação da alta gastronomia. O hoteleiro suíço César Ritz (1850 a 1918), construiu um império de hotéis de alto padrão em associação com o *Chef Escoffier*, para comandar suas cozinhas.

Ainda segundo Pinheiro (2004) a expansão e a possibilidade de enraizamento da atividade hoteleira no Brasil levaram várias décadas para se concretizar, sendo marcado este período por ser um desafio constante, pela sobrevivência e conquista deste imenso território, suas aventuras e perigos, mas principalmente pela escassez de matérias-primas, o tipo de solo e topografia desconhecida e na insegurança política.

Com a chegada da corte portuguesa ao Brasil e com a abertura de portos brasileiros, houve um aumento significativo na procura pelos meios de hospedagem no país, parte dessa procura ocorreu pelos estrangeiros (PEREIRA e COUTINHO, 2007).

A expansão dos meios de hospedagem no Brasil, ocorreu no período da rota de ouro, no estado de Minas Gerais, onde instalaram os primeiros alojamentos comerciais, que serviam para abrigar militares, comerciantes, tropeiros, onde era possível efetuar o pagamento das diárias com seus bens materiais (ROSA e MENDES, 2004).

A década de 70 ficou marcada pelas instalações e inovações das redes hoteleiras no Brasil, com as novas redes internacionais, essa criação foi de grande valia para a infraestrutura do país, com as construções de hotéis e aumento dos meios de transportes (BRAMBILLA, 2016).

As estalagens variam de acordo com as regiões brasileiras, pois mantêm caracterizadas e hábitos próprios, essa peculiaridade traz umas grandes vantagens em reconhecimento turismo. No Brasil os primeiros hotéis instalados foram construídos por imigrantes, que enxergavam um grande sucesso com suas instalações, pois no Brasil não existia estrutura de um país industrializado, ou seja, não se tinha estrutura nenhuma para as construções dos materiais necessários para se fazer a instalação dos hotéis (PEREIRA, 2007).

4.4.3. Classificação oficial dos meios de hospedagem

Segundo o ministério de turismo e o sistema brasileiro de classificação dos meios de hospedagem (SBclass), estabelece sete categorias como meios de hospedagem para atender diversas demandas hoteleira são elas: Hotel, Resort, Hotel Fazenda, Cama & Café, Hotel Histórico, Pousada e Flat/Apart-Hotel.

Esses meios de hospedagem são classificados por estrelas que variam de no mínimo uma estrela a cinco estrelas no máximo, sendo os hotéis classificados de uma a cinco estrelas, conforme tabela abaixo:

Categoria	Símbolo
Super Luxo	★ ★ ★ ★ ★ SL
Luxo	★ ★ ★ ★ ★
Superior	★ ★ ★ ★
Turístico	★ ★ ★
Econômico	★ ★
Simples	★

5. METODOLOGIA

A metodologia deste trabalho está estruturada em duas partes. A primeira parte é composta pelos procedimentos adotados para conduzir uma revisão bibliográfica que forneceu suporte teórico à execução desta pesquisa, no que se refere à forma de abordagem das pesquisas existentes sobre o tema “Diferenças regionais no café da manhã em hotéis”. A segunda parte contém a descrição do delineamento, da execução e da análise dos dados da pesquisa com os hotéis.

5.1 REVISÃO DA LITERATURA

O tipo de revisão escolhida foi a integrativa, que articula dados da literatura teórica e empírica, além de agregar propósitos como definição de conceitos, revisão de teorias e evidências, e análise de problemas metodológicos de um tópico em particular. Possibilita assim, a inclusão de estudos experimentais e não-experimentais, e permite uma compreensão completa do fenômeno analisado (SOUZA; SILVA; CARVALHO, 2010).

Essa revisão integrativa teve como objetivo analisar estudos sobre o Café da manhã no Brasil e no mundo, com enfoque no consumo de alimentos regionais nessa refeição. A estratégia de busca de artigos dessa revisão compreendeu uma pesquisa em bases de dados do Periódico Capes, LILACS (Literatura Latino-americana e do Caribe em Ciências da Saúde), SciELO (Scientific Eletronic Library on Line) e google acadêmico sem delimitação de tempo. A busca foi realizada exclusivamente em português, utilizando-se os descritores “desjejum”, “desjejum regional”, “café da manhã” e “café da manhã regional”. Como a palavra “regional” em alimentação possui diversos sinônimos, também foram utilizados como descritores os substitutos “tradicional” e “típico”.

Após o resultado da busca, foi realizada uma seleção a partir do título e foram descartados os artigos que não apresentavam conexão com o tema estudado. O passo seguinte foi a leitura individual do resumo de cada artigo selecionado, verificando-se mais uma vez o atendimento ao tema de interesse.

5.2 DELINEAMENTO DA PESQUISA

Foi realizada uma consulta por meio telefônico e por e-mail com diversos hotéis da Rede selecionada, para verificar a possibilidade de participação na pesquisa. Após o aceite, foi enviado pelo hotel uma lista completa com os itens que são ofertados no café da manhã durante a semana.

5.3 AMOSTRA

Para o presente trabalho, foi considerado como unidade amostral a unidade hoteleira, tendo em vista que nem todas as unidades de restaurantes ofereciam Café da Manhã. Participaram da pesquisa 10 hotéis da rede, sendo 2 unidades em cada região brasileira.

5.4 PROCEDIMENTOS DE COLETA

As informações sobre os alimentos ofertados no café da manhã dos hotéis foram enviadas via e-mail pelos próprios hotéis, contendo nesta lista TODOS os alimentos ofertados pelo hotel ao longo da semana, com uma parte especial para os alimentos sazonais.

6. ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS

Algumas considerações podem ser feitas sobre os resultados encontrados na comparação entre os alimentos ofertados no café da manhã dos hotéis da rede. Inicialmente identificamos que, possivelmente por ser uma rede internacional de hotéis, existe um padrão de organização, disposição, serviço e reposição. O café da manhã é organizado em forma de buffet, sempre com o mesmo padrão de disposição dos alimentos, obedecendo um agrupamento de alimentos, para aqueles que precisam tanto de temperatura quente com auxílio de réchauds quanto fria para os alimentos que precisem de refrigeração com auxílio de pistas fria, assim como acontece com a disposição dos demais produtos (Figura 3).

Figura 3 – disposição do buffet no café da manhã de um dos hotéis pesquisados



Fonte– Autoria própria, 2021

O serviço dos atendentes é sempre discreto e essencialmente serve para retirar os pratos sujos da mesa e para o serviço sob demanda, presente em algumas unidades, como por exemplo nas unidades do nordeste, é deixado um informe sobre a mesa caso a hóspede queira para que a tapioca seja feita na hora.

As bebidas ofertadas no café da manhã dos hotéis obedeceram a um padrão, onde 100% dos hotéis oferecem as mesmas bebidas, foram elas: Café, Leite, chá, iogurte natural ou saborizado, sucos naturais e água. A variação encontrada nesse ponto foi na grande variedade de sucos ofertada, onde os fatores de sazonalidade

influenciam mais do que os de regionalismo, ressaltando-se o suco de laranja (Figura 4), que é regularmente ofertado por todas as unidades hoteleiras pesquisadas.

Figura 4 – Prato de café da manhã com suco de laranja no café da manhã de um dos hotéis pesquisados



Fonte– Autoria própria, 2021

Segundo Arruda et Al, 2009, 93% da população brasileira declara que toma café regularmente, e existe uma tendência de crescimento da quantidade consumida. O consumo no Brasil representa 13% de todo consumo mundial de café. No que tange ao leite, observamos o alto consumo per capita do brasileiro, que hoje é de aproximadamente 170 L/habitante/ano (Vilela et Al, 2017) tais informações associadas ao costume de se consumir café com leite no café da manhã, além do chá, que mesmo não sendo tradicional de regiões quentes como o Norte e o Nordeste, é consumido de forma frequente nessas regiões, possivelmente por conta dos processos migratórios estimulados pelo Governo Federal na década de 80 (SOUSA, 2016) corroborando com a oferta regular desses produtos em todos os hotéis. Os sucos representam o sexto alimento mais consumido pelos brasileiros, com mais de 40% de consumo diário, sendo também a laranja uma das frutas com maior prevalência entre o consumo nacional (SOUZA, 2013).

Aparecem, com um grande apelo entre os hóspedes, os panificados. Dentre os panificados todos apareceram em 100% dos hotéis, com uma variedade enorme de produtos como pão de forma, pão integral e pão doce, biscoitos amanteigados, Croissant e pão de queijo (Figura 4). A oferta regular destes produtos se deve,

principalmente pela preferência de consumo dos brasileiros, que segundo Souza et al (2013) que pesquisou os alimentos mais consumidos no Brasil, o pão foi o quarto alimentos mais consumido, com 63% de consumo diário, contando ainda na lista dos vinte alimentos mais consumidos pelos brasileiros os salgados assados com 12,5%, onde estaria incluído o *croissant* e o pão de queijo que, apesar de ser regional da região Sudeste (ARAÚJO et al., 2005) é amplamente consumido no Brasil inteiro. O consumo de bolachas e biscoitos, com 15,9%. Tais dados corroboram a justificativa da oferta desses produtos em todas as unidades hoteleiras pesquisadas. Em algumas regiões os pães assumem o papel de protagonistas, já em outras regiões o seu consumo é secundário.

Aliado aos panificados, os frios apresentam um papel relevante no café da manhã dos brasileiros e estiveram presentes em 100% das mesas de buffet no desjejum matinal nos hotéis pesquisados. Os frios aparecem tanto na composição de algumas receitas como separados, geralmente cortados em fatias (Figura 4). Os mais comuns são o queijo prato, o queijo muçarela, o queijo branco, o presunto e a mortadela, além do requeijão e da manteiga, sempre oferecidos em porções individuais.

Segundo Souza (2014) e Sousa (2016), os queijos apresentam aproximadamente 13% de prevalência no consumo diário dos brasileiros, seguido pelos embutidos, que apresentam em média 10% de prevalência. Os queijos apresentam uma grande variação de consumos quando comparado entre as diferentes rendas familiares, sendo os grupos de maior renda responsáveis por puxar o percentual para cima, já os embutidos apresentam uma outra característica, os percentuais variam muito conforme a região brasileiro, sendo o Sudeste e o Sul, os responsáveis por carregar boa parte do consumo nacional. Os dois grupos estão entre os 20 alimentos mais consumidos pela população brasileira e ratificam sua presença nas mesas de café da manhã nos hotéis pesquisados.

A oferta regular de bolos no café das manhãs dos hotéis já é uma prática consagrada na hotelaria. Nas unidades pesquisadas, a oferta dos bolos de trigo (branco) e de chocolate foi de 100%. O bolo figura entre os 20 alimentos mais consumidos do Brasil com mais de 13% de prevalência diária (Souza, 2013), ratificando a importância da oferta desses produtos para a maior aceitação e satisfação dos hóspedes.

Aqui aparecem uma série de produtos que são complementares no café da manhã e que estiveram em 100% dos hotéis pesquisados, são eles o cereal de milho e de chocolate (sucrilhos), achocolatado em pó, granola, mel, geleias e aveia. Ribeiro et al (2009), constatou em sua pesquisa que mais de 50% dos brasileiros consomem ao menos 1 vez na semana o mel, e que por suas características sensoriais e físico-químicas, sua procura e o seu consumo estão aumentando gradativamente, sendo principalmente utilizado em substituição ao açúcar. A granola apresenta uma grande variedade de ingredientes, mas sempre apresentando um valor nutricional muito bom quando comparados com os cereais matinais de milho, apesar destes terem uma grande vantagem na preferência do público mais jovem (MENDOZA; SANTOS; SANJINEZ-ARGADOÑA, 2016).

O consumo de frutas no café da manhã já é um hábito no Brasil, e no café da manhã dos hotéis pesquisados elas apareceram com 100% de frequência e com as mesmas frutas ofertadas independente da época ou da região brasileira. Apresentadas cortadas ou na salada de frutas as que aparecem na pesquisa são o mamão, a banana, a melancia, o abacaxi e o melão. A presença da laranja é exclusivamente para o suco natural.

Ao longo da pesquisa observou-se que os hotéis, agrupados por região, apresentaram em seus menus, alimentos regionais que não apareceram em outros hotéis de regiões distintas, demonstrando aspectos da regionalidade. Os hotéis da região Nordeste apresentaram dentre as opções regionais, o cuscuz, que é uma comida de milho, que compõe o desjejum do nordestino, onde o seu consumo está associado a um tempo maior de saciedade para trabalhadores que desempenham funções mais pesadas e, ao longo do tempo se tornou característica alimentar desse povo (CORÇÃO, 2014).

A escolha por alimentos marcadamente regionais para compor a mesa de café da manhã dos hotéis pode-se comprovar pela escolha de uma unidade pesquisada, em Pernambuco, por oferecer entre os bolos do desjejum, o bolo de rolo (Figura 5). Preparação típica do estado, que é composto de um bolo amanteigado de massa bem fina, recheado com goiabada e enrolado. O bolo de rolo é patrimônio cultural imaterial do estado de Pernambuco desde 2008, e é um importante marcador cultural (SILVA, 2010).

Figura 5 – Bolo de rolo no café da manhã de um dos hotéis pesquisados



Fonte– Autoria própria, 2021

Nos hotéis no Nordeste algumas preparações se destacam, como o cuscuz conhecido como ouro do nordeste. Outras preparações ofertadas foram a macaxeira, a batata doce, o inhame, o cará e a banana cozida. Observou-se a correlação da oferta destes alimentos associados a uma ou mais preparações proteicas como ovos mexidos, bacon, salsicha com molho de tomate, galinha no molho, carne de molho, calabresa acebolada, carne sol, charque ou queijo coalho frito. Por último e não menos importante observou-se que nos hotéis do Nordeste e do norte é ofertada a tapioca (Figura 6), sempre feita na hora que o hóspede pede, com recheios de coco, queijos ou coco e queijos, os queijos são os disponíveis no buffet de café da manhã do hotel.

Figura 6 – Tapioca feita na hora no café da manhã de um dos hotéis pesquisados



Fonte– Autoria própria, 2021

O cuscuz (Figura 7), conhecido tradicionalmente como pão de milho (LIMA, 2009), é uma preparação originária de todas as regiões brasileiras, com exceção da região Sul, mas só apresentou maior consumo nas regiões Centro-oeste com 10,2% e Nordeste com 27,9%. Possivelmente, isso se justifica pela falta de tempo das pessoas em preparar tal prato para o café da manhã. A mandioca (macaxeira) (Figura 7) é um alimento muito presente na história da alimentação brasileira. É o ingrediente básico de diversas preparações brasileiras (CASCUDO, 2017). Tal informação corrobora com os resultados obtidos no estudo.

Figura 7 – Prato com cuscuz, macaxeira cozida e salsicha com molho no café da manhã de um dos hotéis pesquisados



Fonte– Autoria própria, 2021

Nos hotéis da região centro-oeste o alimento regional que é oferecido pelos hotéis e que é um marcador regional é o empadão recheados com carne ou frango, ou o famoso empadão goiano, além do biscoito de polvilho e a oferta de preparações com frutas regionais, como a salada de frutas com creme de pequi. Na região norte, existe uma influência muito grande da cultura indígena no desjejum. Os principais produtos que só foram ofertados no desjejum dos hotéis dessa região foram o beiju, o açaí e a banana assada com coco, sendo a maior parte dos alimentos regionais ofertados derivados da mandioca/macaxeira. Na região sudeste os panificados aparecem com bastante protagonismo, mas ainda assim as peculiaridades têm seu

lugar garantido, o pão na chapa, o pão de queijo tradicional e uma adaptação do pão romeu e julieta, além da utilização dos embutidos e da oferta de diferentes tipos de café, como o filtrado na hora, o expresso, o instantâneo e o fervido, além do consumo do chá mate gelado.

Nos hotéis da região no Sul, os protagonistas do café da manhã local foram os embutidos, muito por influência dos imigrantes da região, os mais comuns são copa, linguiças, salame, mortadela e salsicha e acompanham pães artesanais e polentas, outra preparação muito característica ofertada é a cuca que pode ser feita de várias frutas, mas a oferecida pelos hotéis é a de banana, além da oferta do chimarrão.

Na região Centro-oeste os alimentos mais consumidos no café da manhã foram o pão de queijo, o pastel, o cuscuz e o presunto. O consumo de frutas no café da manhã do centro oeste é de apenas 14,3%, essa região tem sido referenciada como região receptora de imigrantes das demais regiões do país, por isso apresenta a segunda maior taxa de urbanização do Brasil (BRASIL, 2012), com os migrantes trazendo seus hábitos alimentares para a região. Na região Nordeste os alimentos mais consumidos no café da manhã são o cuscuz, o queijo coalho, a laranja e o maracujá. As frutas são largamente consumidas, com mais de 40% de frequência no referido estudo. Os principais alimentos consumidos no café da manhã da região Norte foram a tapioca, o chá, o bolo de milho e a banana da terra, se dando ênfase para o alto consumo de frutas nessa refeição, com valores passando de 40% no referido estudo. Na região Sudeste o consumo de presunto, queijo, chá e laranja se destacam. No sul do país os alimentos mais consumidos no café da manhã são: presunto, geleia de frutas, mortadela e o doce de leite (SOUSA, 2016), tal diferença deve se dar pelo fato de que culturalmente, a região Sul tem produtos e sabores diferentes das demais regiões brasileiras (BELUZZO, 2004), pois sofreu maior influência de diversos colonizadores europeus (ARAUJO et al., 2005), formando um grupo social e cultural específico no Brasil (CERDAN, 2009).

Um dos motivos para a opção dos hotéis do Nordeste e do Sul pelas grandes quantidades de preparações regionais no café da manhã pode ser explicada por Chaves et al, 2009, que em sua pesquisa analisou cardápios de escolas públicas na região Sul, 86,5% dos cardápios de merenda escolar apresentaram de uma a três preparações regionais por semana, neste mesmo estudo. Na região Sudeste 84% dos cardápios continham pelo menos uma preparação regional por semana. Na região Centro-Oeste, 59% dos cardápios apresentaram de uma a duas preparações

regionais por semana. Na Região Nordeste, 84% dos cardápios apresentam ao menos uma preparação regional, mas em média os cardápios apresentam uma variedade maior de preparações, com em média 7 diferentes em cada cardápio por semana. No Norte apenas 38% dos cardápios apresentaram preparações regionais em uma semana.

7. COMENTÁRIOS E CONSIDERAÇÕES FINAIS

O tema escolhido é pouco estudado, coadunando com Sousa (2016), que diz que o tema “Café da manhã” é pouco descrito e o enfoque no consumo de alimentos regionais é mais carente de descrição. Portanto a revisão bibliográfica foi difícil, muitas vezes cabendo a nós relacionar artigos das áreas de nutrição, Gastronomia, Hotelaria e antropologia da alimentação.

Conclui-se que existem diferenças regionais entre o café da manhã da rede hoteleira estudada com ênfase nos alimentos regionais. Foi constatado que a preferência nacional pelos alimentos regionais é maior do que a sua oferta no café da manhã dos hotéis, demonstrando um potencial inexplorado pelo trade hoteleiro nacional.

8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AFFENITO, S. G. Breakfast: A Missed Opportunity. **Journal of the American Dietetic Association**, v. 107, n. 4, p. 565–569, 1 abr. 2007. <https://doi.org/10.1016/j.jada.2007.01.011>.

AFFINITA, A.; CATALANI, L.; CECCHETTO, G.; DE LORENZO, G.; DILILLO, D.; DONEGANI, G.; FRANSOS, L.; LUCIDI, F.; MAMELI, C.; MANNA, E.; MARCONI, P.; MELE, G.; MINISTRONI, L.; MONTANARI, M.; MORCELLINI, M.; ROVERA, G.; ROTILIO, G.; SACHET, M.; ZUCCOTTI, G. V. Breakfast: a multidisciplinary approach. **Italian Journal of Pediatrics**, v. 39, n. 1, p. 44, 10 jul. 2013. <https://doi.org/10.1186/1824-7288-39-44>.

ALVES, H. J.; BOOG, M. C. F. Comportamento alimentar em moradia estudantil: um espaço para promoção da saúde. **Revista de Saúde Pública**, v. 41, p. 197–204, abr. 2007. <https://doi.org/10.1590/S0034-89102007000200005>

ARAUJO, W.M.C. et al. Região Sudeste; Região Sul. In: _____. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005. p. 55-65

BAHAL, M.; GIMENES, M. H. S. G.; NITSCHKE, L. B. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista Geográfica de América Central**, v. 1, p. 17, 2011. .

BALD, J. A.; VINCENZI, A.; GENNARI, A.; LEHN, D. N.; SOUZA, C. F. V. de. Características físico-químicas de soros de queijo e ricota produzidos no vale do taquari, RS. **Revista Jovens Pesquisadores**, v. 4, n. 3, 20 nov. 2014. DOI 10.17058/rjp.v4i3.4602. Disponível em: <http://online.unisc.br/seer/index.php/jovenspesquisadores/article/view/4602>. Acesso em: 6 jul. 2021.

BARBOSA, L. Comida e sociabilidades no prato do brasileiro. In: BARBOSA, L.; PORTILHO, F.; VELOSO, L (ORGs). **Consumo: cosmologias e sociabilidades**. Rio de Janeiro: Mauad X: Edur, 2009.

BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, v. 13, p. 87–116, dez. 2007. <https://doi.org/10.1590/S0104-71832007000200005>.

BARCELO, D.M.S., ANTÔNIO, L.C., RODRIGUES, J.P.M., OLIVEIRA L.F., ITAMAR PEREIRA DE OLIVEIRA, I.P. (2014). **Processamento e análise sensorial de bolo de chocolate com farelo de mandioca desidratado**. Revista Faculdade Montes Belos (FMB), v. 7, n° 1, 2014, p (114-129), ISSN 1808-8597.

BARROS, D. C., SILVA, D. O., GUGELMIN, S. Â., orgs. **Vigilância alimentar e nutricional para a saúde Indígena [online]**. Vol. 1. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007, 260 p. ISBN: 978- 85-7541-587-0. Doi: 10.7476/9788575415870. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/fyyqb/epub/barros-9788575415870.epub>.

BELUZZO, R. **A valorização da cozinha regional**. In: 1ª CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, 1., 2004, Brasília-DF. Brasília: UnB, 2004.

BENTON, D.; BROCK, H. Mood and the macro-nutrient composition of breakfast and the mid-day meal. **Appetite**, v. 55, p. 436–440, 2010.

BEZERRA, C. M. T. P. **Dos passos de gazela de iracema ao rastro do capital: o cotidiano das (os) tapioqueiras (os) de messejana-fortaleza-ce**. 2005. 257 f. Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza – Ceará, 2005. Disponível em: http://www.uece.br/posla/wp-content/uploads/sites/60/2009/10/celina_portugal_dissertacao.pdf. Acesso em: 11 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, MAPA. **Decreto n. 9.013, de 29 de Março de 2017**. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal-RIISPOA. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, Distrito Federal, Capítulo V, p. 70, 29 mar. 2017.

CARVALHO, M.S. **Lugares e paladares: uma contribuição geográfica à diversidade do consumo alimentar no Brasil**. Revista RA´E GA, Curitiba: editora UFPR, n. 15, p.95-111, 2008.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 1. ed. São Paulo: Global Editora e Distribuidora Ltda, 2017.

CERDAN, C. Valorização dos produtos de origem e do patrimônio dos territórios rurais no sul do Brasil: Contribuição para o desenvolvimento territorial sustentável. **Política & Sociedade**, v. 8, n. 14, p. 277–300, 6 out. 2009. <https://doi.org/10.5007/2175-7984.2009v8n14p277>.

CERDAN, C. Valorização dos produtos de origem e do patrimônio dos territórios rurais no sul do Brasil: contribuição para o desenvolvimento territorial sustentável. **Política & Sociedade**, n.14, p. 277-299, abr. 2009.

CORÇÃO, M. **Câmara Cascudo, o “provinciano incurável”**: desvendando os caminhos de história da alimentação no brasil. 2014. 279fls. Tese (Doutorado) – Universidade Federal do Paraná. Curitiba.

DANTAS, D. S.; ARAÚJO, A. M. de; SANTOS, J. O. dos; SANTOS, R. M. de S.; RODRIGUES, O. G. Qualidade microbiológica do queijo de coalho comercializado no município de Patos, Estado da Paraíba. **AGROPECUÁRIA CIENTÍFICA NO SEMIÁRIDO**, v. 9, n. 3, p. 110–118, 19 nov. 2012. <https://doi.org/10.30969/acsa.v9i3.433>.

DIMENSTEIN, R. et al. Alimentos regionais fontes de vitamina A conhecidos por parturientes atendidas em maternidade pública. **Extensão e Sociedade**, v. 1, n. 2, 2010.

DOLADER, M.A.M. A alimentação judia na idade média. In: FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M.; [tradução de Machado,L.V.; Teixeira, G.J.F]. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 359-379

DÓRIA, C. A. **Formação culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014

DUPONT, F. Gramática da alimentação e das refeições romanas. *In*: FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M.; [tradução de Machado, L.V.; Teixeira, G.J.F.]. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p.199- 216.

ELOY, A.L.S.; REIS, R.R.V. A comida de rua como ferramenta na preservação dos alimentos tradicionais. *In*: SEMINÁRIO SOBRE ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS. GT01 - **A Produção de Alimentos Tradicionais nos Territórios Rurais e Urbanos**. Sergipe: Anais eletrônicos, 2012.

ENES, C.C.; SLATER, B. Obesidade na adolescência e seus principais fatores determinantes. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, Sao Paulo, v. 13, n. 1, p.163-71, 2010.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

FABRI, S. M. Lugares de memoria y marcación territorial: sobre la recuperación de los centros clandestinos de detención en Argentina y los lugares de memoria en España. **Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía**, v. 22, n. 1, p. 93–108, 1 jan. 2013. <https://doi.org/10.15446/rcdg.v22n1.36307>.

FERNANDES, B. C. **Desenvolvimento histórico da citricultura**. 2010. 49 f. Monografia (Graduação) – Universidade Estadual Paulista, Araraquara - São Paulo, 2010. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/handle/11449/118999>.

FERNANDES, B. C. **Desenvolvimento histórico da citricultura**. 2010. 49 f. Monografia (Graduação) – Universidade Estadual Paulista, Araraquara - São Paulo, 2010. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/handle/11449/118999>.

FISBERG, M.; WEHBA, J.; COZZOLINO, S. M. F. **Um, dois, feijão com arroz: a alimentação no Brasil de Norte a Sul**. São Paulo: Editora Atheneu, 2002. 418 p.

FREIXA, DCHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2009.

GAMBARDELLA, A. M. D.; FRUTUOSO, M. F. P.; FRANCH, C. Prática alimentar de adolescentes. **Revista de Nutrição**, v. 12, p. 55–63, abr. 1999. <https://doi.org/10.1590/S1415-52731999000100005>.

GARCIA, R. W. D. **A comida, a dieta, o gosto: mudança na cultura alimentar urbana**. 1999. 312 f. Tese (doutorado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-258737>. Acesso em: 14 jun. 2021.

HERNANDEZ, J.C. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. *In*: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. (Org). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p.129-145

LEONARDO, M. **Antropologia da alimentação**. ANTROPOS – Revista de Antropologia – Volume 3, Ano 2, dezembro de 2009 – ISSN 1982-1050

LIU, Y.-F.; OEY, I.; BREMER, P.; CARNE, A.; SILCOCK, P. Bioactive peptides derived from egg proteins: A review. **Critical Reviews in Food Science and Nutrition**, v. 58, n. 15, p. 2508–2530, 13 out. 2018. <https://doi.org/10.1080/10408398.2017.1329704>.

MACHADO, E.C. **Monitoramento de perigos e pontos críticos de controle e estimativa de riscos em uma indústria mineira de pão de queijo**. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) - Universidade Federal de Lavras, 2001.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25–39, 1 jun. 2004.

MACIEL, M.E. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, n. 33, p. 25-29, 2004.

MARTINS, U. M. O.; COSTA, C.; BAPTISTA, M. M. O potencial da tapioca como um produto turístico cultural do destino Fortaleza-Brasil. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, p. 191-204 Páginas, 1 jan. 2014. <https://doi.org/10.34624/RTD.V1121/22.11187>.

MARTINS, U.; COSTA, C.; BAPTISTA, M. M. **A valorização da gastronomia tradicional no contexto turístico: o caso da tapioca em fortaleza**. v. 6, p. 20, 2017.

MELO FILHO, A.B., BISCONTINI, T.M.B.; ANDRADE, S.A.C. **Níveis de nitrito e nitrato em salsichas comercializadas na região metropolitana de Recife**. Campinas: Ciência e Tecnologia de Alimentos, v.24, n.3, p.390-392, 2004.

MELO FILHO, A.V., BARROS, C.M.S., OLIVEIRA, H.D.F., BIZERRA, L.V.A.S., LEMOS, R.R. **Os pilares da gastronomia brasileira**. Portfólio apresentado como pré-requisito para conclusão do curso superior de Tecnologia em Gastronomia da FACES – UniCEUB, 2015.

MENDOZA V.S., SANTOS L.L., SANJINEZ-ARGADOÑA E.J. **Elaboração de granola com adição de polpa e castanha de bacuri para consumo com iogurte**. Evidência, Joaçaba v. 16, n. 2, p. 83-100, jul./dez. 2016

MENESES, R. B. et al. O comércio de queijo de coalho na orla de Salvador, Bahia: trabalho infantil e segurança de alimentos. **Revista de Nutrição**, Campinas, São Paulo, v. 25, n. 3, p. 381-392, 2012

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2e_d.pdf. Acesso em: 10 jun. 2021.

MINTZ, S. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*; 16 (47):31 42, 2001.

MULLAN, B. A.; SINGH, M. A systematic review of the quality, content, and context of breakfast consumption. **Nutrition & Food Science**, v. 40, n. 1, p. 81–114, 1 jan. 2010. <https://doi.org/10.1108/00346651011015953>.

PADILHA, M.R.F. **Macaxeira na cultura alimentar pernambucana**. v. 07, nº 2, p. 86-102, JUL-DEZ, 2014. *Revista Eletrônica “Diálogos Acadêmicos”* (ISSN: 0486-6266)

PARMIGIANI, P. **Avanços e desafios para os processados suínos**. Revista Nacional Da Carne. São Paulo, BTS, ano XXXV, n. 410, Abr., 2011.

PEREIRA, A.J.G. **Fatores que afetam a qualidade do pão de queijo**. Belo Horizonte: CETEC, 1998. 52p.

PEREIRA, J.; CIACCO, C. F.; VILELA, E. R.; PEREIRA, R. G. F. A. Função dos ingredientes na consistência da massa e nas características do pão de queijo. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 24, n. 4, p. 494-500, out./dez. 2004.

PEREIRA, N. M. **As estratégias competitivas dos hotéis que atuam no segmento de turismo de eventos e de negócios no centro e na parte continental de Florianópolis**. 2007. 89 f. Monografia (Graduação) –UFSC Florianópolis- Santa Catarina, 2007. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/122121?show=full>. Acesso em: 12 jun. 2021.

PEREIRA, N. M. **As estratégias competitivas dos hotéis que atuam no segmento de turismo de eventos e de negócios no centro e na parte continental de Florianópolis**. 2007. 89 f. Monografia (Graduação) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis- Santa Catarina, 2007. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/122121?show=full>. Acesso em: 12 jun. 2021.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole, 2014.

PINHEIRO, J. L. A. **Hotelaria: um estudo de caso da rede Othon de Hoteis**. 2002. 164 f. Dissertação (Mestrado) – FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS - ESCOLA BRASILEIRA DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, Rio de Janeiro, 2002. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/handle/10438/3548>. Acesso em: 11 jun. 2021.

RIBEIRO, M.; MATOS, A.; ALMEIDA, A.; FONSECA, A.; FERNANDES, B.; MOTA, C.; GONÇALVES, E.; GARCIA, E.; PEREIRA, E.; GARÇÃO, H.; GUEDES, H.; RODRIGUES, M.; NETO, M.; ABREU, R. Produtos alimentares tradicionais: hábitos de compra e consumo do mel. **REVISTA DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS**, v. 1, n. 1, p. 16, 2009.

RIERA-MELIS, A. Sociedade feudal e alimentação (séculos XII-XIII). In: FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M.; [tradução de Machado, L.V.; Teixeira, G.J.F]. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 387- 408.

ROSA, L. G.; MENDES, A. A. Características da Rede Hoteleira no Município de Campinas-SP para o Suprimento da Demanda do Turismo de Negócios. **V Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL - SeminTUR**, v. 1, p. 16, 2008. .

SANTOS, J. S.; COSTA, M. C. O.; NASCIMENTO SOBRINHO, C. L.; SILVA, M. da C. M. da; SOUZA, K. E. P. de; MELO, B. O. Perfil antropométrico e consumo alimentar de adolescentes de Teixeira de Freitas - Bahia. **Revista de Nutrição**, v. 18, p. 623–632, out. 2005. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000500005>.

SANTOS, V. F. N.; PASCOAL, G.B. Aspectos gerais da cultura alimentar paraense. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição**, São Paulo, ano 5, n. 1, p. 73-80, 2013.

SHINOHARA, N. K. S., DE FÁTIMA PADILHA, M. D. R., MACÊDO, I. M. E., DE LIMA NASCIMENTO, K. C. B., CAMPOS, M. V. N., & CAMPOS, C. Á. C. M. (2018). **Análise microbiológica em goma de tapioca industrializada**. *Journal of Environmental Analysis and Progress*, 226-231.

SHINOHARA, N.K.S., VELOSO, R.R., BORCKMANS, M.V.L., ALEXANDRE, E.F.

SILVA, A.B. **Perfil nutricional da clientela atendida nos restaurantes comunitários do Distrito Federal**. 2010. 109 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) - Universidade de Brasília, Brasília, Distrito Federal, 2010.

SOUSA, J. R. de. **Café da manhã: aspectos nutricionais e culturais entre frequentadores adultos de restaurantes populares do Brasil**. 2016. 232 f. Tese (doutorado) – Universidade de Brasília, Brasília, 2016. Disponível em: <http://www.sbicafe.ufv.br/handle/123456789/12303>. Acesso em: 29 maio 2021.

SOUZA, A.M. et al. **Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009**. *Revista de Saúde Pública*; v.47, n.1, p.190-199, 2013.

SOUZA, A.M. et al. Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 47, n. 1, p. 190-199, 2013.

SOUZA, M.T.; SILVA, M.D; CARVALHO, R. Revisão integrativa: o que é e como fazer. **Einstein**, n. 8, p. 102-106, 2010.

TIMLIN, M. T.; PEREIRA, M. A. Breakfast Frequency and Quality in the Etiology of Adult Obesity and Chronic Diseases. **Nutrition Reviews**, v. 65, n. 6, p. 268–281, 28 jun. 2008. <https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.2007.tb00304.x>.

TRANCOSO, S. C.; CAVALLI, S. B.; PROENÇA, R. P. da C. Café da manhã: caracterização, consumo e importância para a saúde. **Revista de Nutrição**, v. 23, p. 859–869, out. 2010. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732010000500016>.

UGGIONI, P.L. **Valorização do Patrimônio Gastronômico Regional Açoriano: Gestão de Qualidade em Restaurantes Típicos em Florianópolis-SC**. 2006. 265 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Universidade Federal de Santa Catarina, Santa Catarina. 2006.

VANZELLA, E.; BRAMBILLA, A.; ALMEIDA, D. W. G. de. A evolução histórica da hotelaria na cidade de João Pessoa: uma revisão bibliográfica. **Revista Mangaio Acadêmico**, v. 1, n. 1, p. 36–44, 9 maio 2016.

VANZELLA, E.; BRAMBILLA, A.; ALMEIDA, D. W. G. de. A evolução histórica da hotelaria na cidade de João Pessoa: uma revisão bibliográfica. **Revista Mangaio Acadêmico**, v. 1, n. 1, p. 36–44, 9 maio 2016. .

VARNAM, A.H, SUTHERLAND, J.M. **Meat and Meat Products: Technology, Chemistry and Microbiology** (Food Products Series), London: Chapman & Hall, 1995.

VELOSO, R.R., SHINOHARA, N.K.S., PADILHA, M.R.F., MATSUMOTO, M. **Construção da Cultura Alimentar Mexicana**. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 7 no. 2 – Dezembro de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac ISSN 2238-4200

VIEIRA, E. V. D.; CÂNDIDO, Í. **Gestão de Hotéis: Técnicas, Operações e Serviços**. 1. ed. Caxias do Sul - Rio Grande do Sul: EDUCS, 203DC.

VIEIRA, E. V. D.; CÂNDIDO, Í. **Gestão de Hotéis: Técnicas, Operações e Serviços**. 1. ed. Caxias do Sul - Rio Grande do Sul: EDUCS, 2003.

WANDERLEY, H. **A percepção dos hóspedes quanto aos atributos oferecidos pelos hotéis voltados para o turismo de negócios na cidade de São Paulo**. 2004. 114 f. text – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2004. DOI 10.11606/D.3.2004.tde-15102004-134118. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/3/3146/tde-15102004-134118/>. Acesso em: 6 jul. 2021.

ZUIN, P.B.; ZUIN, L.F.S. **Tradição e Alimentação**. Aparecida, SP: Idéias & Letras, 2009.148p