

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO

Camila Lunardi Mondadori Messaggi
Pauline Bitzer Rodrigues

Análise da opinião de gestores e funcionários de restaurante tipo bufê de autosserviço sobre a disponibilização de um modelo de informação nutricional qualitativa

Florianópolis - SC
2022

Camila Lunardi Mondadori Messaggi
Pauline Bitzer Rodrigues

Análise da opinião de gestores e funcionários de restaurante tipo bufê de autosserviço sobre a disponibilização de um modelo de informação nutricional qualitativa

Trabalho de Conclusão de Curso submetido ao curso de Nutrição do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Santa Catarina como pré-requisito para a obtenção do grau de Bacharel em Nutrição.

Orientadora: Prof.a Ana Carolina Fernandes, Dr.a.
Colaboradora: Natalia Fogolari

Florianópolis - SC
2022

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Messaggi, Camila Lunardi Mondadori

Análise da opinião de gestores e funcionários de restaurante tipo bufê de autosserviço sobre a disponibilização de um modelo de informação nutricional qualitativa / Camila Lunardi Mondadori Messaggi, Pauline Bitzer Rodrigues ; orientadora, Ana Carolina Fernandes, 2022.

35 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Graduação em Nutrição, Florianópolis, 2022.

Inclui referências.

1. Nutrição. 2. Nutrição em produção e refeições. 3. Unidades de Alimentação e Nutrição. 4. Pesquisa qualitativa. 5. Rotulagem nutricional. I. Rodrigues, Pauline Bitzer. II. Fernandes, Ana Carolina. III. Universidade Federal de Santa Catarina. Graduação em Nutrição. IV. Título.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

DECLARAÇÃO DE ANUÊNCIA DO ORIENTADOR

Eu, Ana Carolina Fernandes, professor(a) do Curso de Nutrição, lotado no Departamento de Nutrição, da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), declaro anuência com a versão final do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) das alunas Camila Lunardi Mondadori Messaggi e Pauline Bitzer Rodrigues, submetido ao Repositório Institucional da UFSC.



UFSC - 1505331048-TE-0300
Data: 2022/12/13 10:48:10
Ana Carolina Fernandes
Documento assinado digitalmente

013, 13 de dezembro de 2022.

Profa. Dra. Ana Carolina Fernandes
Orientadora do TCC

RESUMO

A alimentação fora de casa parece estar associada ao consumo de alimentos e preparações de menor qualidade nutricional. Uma das estratégias que pode ser adotada por restaurantes é disponibilizar a informação nutricional sobre as preparações culinárias oferecidas, a fim de auxiliar nas escolhas alimentares e estimular aquelas mais saudáveis. Segundo revisões sistemáticas da literatura, informações qualitativas, como a lista de ingredientes e símbolos para indicar preparações mais saudáveis em restaurantes parece ter mais efeito na melhoria de escolhas alimentares de comensais, quando comparadas a informações quantitativas, como a quantidade de calorias e de gorduras dessas preparações. Entretanto, sua disponibilização e correta execução dependem do envolvimento dos funcionários dos restaurantes. Foram identificados poucos estudos investigando a opinião de gestores e funcionários de restaurantes sobre a disponibilização de informação nutricional qualitativa em restaurantes, e nenhum deles no Brasil. Este trabalho consiste num estudo de caso sobre a aplicação de um modelo de informação nutricional qualitativa baseado na lista de ingredientes das preparações em um restaurante tipo bufê de autosserviço, com o objetivo de avaliar a opinião de gestores e funcionários do restaurante sobre todo o processo de disponibilização das informações. A coleta de dados foi feita a partir de entrevistas semiestruturadas com perguntas abertas, as quais foram gravadas e transcritas, categorizadas e analisadas por meio de análise temática. Foram entrevistados 12 funcionários e 1 gestor, 64 % do sexo feminino. Como resultados destacam-se a falta de dificuldades relatadas e a menção de diversas vantagens relacionadas à facilitação e à valorização do trabalho dos funcionários. Além disso, os entrevistados ressaltaram a importância da informação de ingredientes para cumprimento do direito do consumidor e mencionaram sugestões não somente para a implantação da informação nutricional como também para melhoria do trabalho no restaurante. Conclui-se que o modelo de informação nutricional qualitativa utilizando a lista de ingredientes foi considerada de fácil implementação pelos funcionários e gestores, com vantagens em relação à padronização e diminuição de trabalho e em relação ao direito à informação pelos comensais.

Palavras-chave: Nutrição em produção e refeições; Unidades de Alimentação e Nutrição; Pesquisa qualitativa; Rotulagem nutricional; Informação interpretativa.

ABSTRACT

Eating out seems to be associated with the consumption of lower nutritional quality food and meals. One strategy which could be carried out by restaurants is to provide menu labeling - the nutritional information on the dishes served - in order to help and stimulate consumers in making better and healthier choices. According to systematic reviews in literature, qualitative information such as ingredients list and symbols that indicate healthier dishes may be more effective in consumer's choices in comparison to quantitative information like calories and fat amount. However, its provision and correct execution depends on employees' involvement. Few studies investigate the opinions of restaurant managers and employees on nutritional information availability and none of them was conducted in Brazil. This work consists of a case study about the implementation of a nutritional information template based on the dishes' ingredients list in a self-service buffet restaurant, and the aim is to analyze managers and employees' opinions on the process. Data were collected from semi-structured interviews with open-ended questions whose answers were recorded, transcribed, categorized and analyzed by thematic analysis. Twelve employees and one manager were interviewed, 64% of them were women. The results showed the lack of difficulties and many advantages related to work appreciation and facilitation. Furthermore, interviewees highlighted the importance of ingredient information to compliance with the customer's right to information and also gave suggestions for its implementation and for work improvement. The study concluded that the qualitative nutritional information using the ingredients list was easily implemented by employees and manager with advantages related to standardization, workload decrease and consumers' right to information.

Keywords: Nutrition in meals production; Food Service Units; Qualitative research; Food labeling; Interpretive information.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	7
1.1	INSERÇÃO DO ESTUDO E JUSTIFICATIVA	7
2	ARTIGO ORIGINAL	9
2.1	INTRODUÇÃO	9
2.2	METODOLOGIA	11
2.2.1	Caracterização do estudo	11
2.2.2	Seleção e definição do local de estudo e população	12
2.2.3	Intervenção e coleta de dados	12
2.2.4	Tratamento e análise dos dados	15
2.3	RESULTADOS E DISCUSSÃO	15
2.3.1	Características da amostra	15
2.3.2	Entrevistas	16
2.3.3	Pontos fortes e limitações	26
2.4	CONCLUSÃO	27
	REFERÊNCIAS	29
	APÊNDICES	34
	APÊNDICE A - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido	34

1 INTRODUÇÃO

1.1 INSERÇÃO DO ESTUDO E JUSTIFICATIVA

Este estudo está inserido no Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE/UFSC) e dá continuidade às pesquisas sobre informação nutricional em restaurantes que se iniciaram em 2006 com a dissertação de Oliveira (2008), que elaborou o método de Disponibilização de Informações Alimentares e Nutricionais em Bufês (DIAN-bufê). Foram elaborados subsequentes projetos de iniciação científica sobre a aplicação desse método, enquanto, internacionalmente, a temática vinha sendo cada vez mais trabalhada e ganhando destaque. Entretanto, os estudos se apresentavam controversos quanto à influência de informação nutricional em restaurantes nas escolhas alimentares, não havendo recomendação conclusiva.

Nesse contexto, o NUPPRE deu seguimento a pesquisas sobre informação nutricional em restaurantes por meio de duas teses. Fernandes (2015) analisou a percepção de estudantes universitários sobre a disponibilização de informação de calorias em restaurantes e sua relação com alimentação saudável e elaborou revisão sistemática sobre influência das informações nutricionais em restaurantes nas escolhas alimentares. Seus resultados demonstraram que informações de calorias não geram o efeito desejado e que informações qualitativas podem ser mais vantajosas para propiciar escolhas mais saudáveis nos restaurantes. Oliveira (2016), complementarmente, analisou a opinião de estudantes universitários brasileiros e ingleses sobre diferentes modelos de informação nutricional. Os modelos de preferência desses estudantes foram então testados, ao mesmo tempo, em um ensaio controlado randomizado em um restaurante universitário, com três grupos: cardápio controle (sem informação nutricional); cardápio com lista de ingredientes e sinais de alerta; cardápio com semáforo nutricional. Os resultados demonstraram que a informação contendo lista de ingredientes e sinais de alerta foi mais efetiva em promover escolhas mais saudáveis entre os estudantes.

Visando validação do modelo testado por Oliveira (2016), iniciou-se o projeto chapéu intitulado “Validação de modelo de informação nutricional qualitativa em restaurantes comerciais do Sul do Brasil” (que, por sua vez, está inserido no projeto Informação alimentar e nutricional em restaurantes e escolhas alimentares

saudáveis - parte 2). O projeto chapéu se caracteriza como quantitativo e experimental do tipo ensaio controlado não randomizado, ou quase-experimento, antes e depois, de grupos paralelos. O quase-experimento teve como foco de intervenção a disponibilização de um modelo de informação nutricional qualitativa em um restaurante de rede, do tipo bufê de autosserviço, e estão sendo avaliados três desfechos. O primeiro e o segundo desfechos, respectivamente sobre escolhas alimentares e utilização das informações nutricionais pelos comensais, estão sendo avaliados em dissertações do Programa de Pós-graduação em Nutrição da UFSC. O terceiro desfecho, que consiste na opinião dos gestores e funcionários do restaurante intervenção sobre a disponibilização do modelo de informações nutricionais qualitativas no local, foi avaliado no presente estudo.

Justifica-se a temática deste Trabalho de Conclusão de Curso pela escassez de trabalhos científicos que levam em consideração a opinião dos gestores e funcionários diante da implementação de informações nutricionais em restaurantes, nenhum deles realizado no Brasil. Ressalta-se a importância desse tipo de estudo, visto que o sucesso da implementação de informações nutricionais em restaurantes está diretamente ligado ao envolvimento e à aplicação pela equipe responsável. Assim, o objetivo do presente estudo foi avaliar a opinião de gestores e funcionários de restaurante tipo bufê de autosserviço sobre a disponibilização de um modelo de informação nutricional qualitativa no Brasil.

Este Trabalho de Conclusão de Curso foi apresentado no formato de manuscrito original a ser submetido ao periódico científico *Appetite*.

2 ARTIGO ORIGINAL

Título: Análise da opinião de gestores e funcionários de restaurante tipo bufê de autosserviço sobre disponibilização de um modelo de informação nutricional qualitativa.

Autores: Camila Lunardi Mondadori Messaggi, Pauline Bitzer Rodrigues, Natalia Fogolari, Ana Carolina Fernandes.

2.1 INTRODUÇÃO

O aumento no consumo de refeições realizadas fora de casa (SAKSENA *et al.*, 2018) parece estar associado ao consumo de alimentos e preparações de menor qualidade nutricional (ANDRADE *et al.*, 2020; POLSKY; GARRIGUET, 2021; SAKSENA *et al.*, 2018; WELLARD-COLE; DAVIES; ALLMAN-FARINELLI, 2021). Nesse sentido, o setor de alimentação fora de casa constitui ambiente propício para a aplicação de iniciativas promotoras da alimentação saudável, conforme identificado em revisões de literatura (BELTRÁN; ROMERO, 2019; WRIGHT; BRAGGE, 2017).

Uma das estratégias adotada por restaurantes para promover escolhas alimentares saudáveis, visando a promoção da saúde (BELTRÁN; ROMERO, 2019) e redução da obesidade e de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), é a provisão de informação nutricional sobre as preparações culinárias oferecidas ao público (OLSTAD *et al.*, 2016; PATIÑO *et al.*, 2020). Atualmente há três regulamentações voluntárias de disponibilização de informações em restaurantes e oito obrigatórias em todo o mundo, em onze países de renda média e alta, e nenhuma para países de renda baixa ou média. A maior parte dessas regulamentações diz respeito à disponibilização da informação de calorias das preparações culinárias (PATIÑO *et al.*, 2020). Porém, revisões sistemáticas da literatura demonstram que a disponibilização da informação de calorias em ambientes reais de restaurantes não apresenta resultados satisfatórios na melhoria da escolha alimentar dos comensais (BLEICH *et al.*, 2017; CANTU-JUNGLES *et al.*, 2017; FERNANDES *et al.*, 2016; KISZKO *et al.*, 2014; LONG *et al.*, 2015; SINCLAIR; COOPER; MANSFIELD, 2014).

Além da sua baixa efetividade em promover escolhas alimentares saudáveis, as informações de calorias não contemplam outros aspectos dos alimentos e preparações, como a lista de ingredientes. Esses componentes podem ser relevantes para a escolha do consumidor, muitas vezes condicionada às suas necessidades e hábitos alimentares (OLIVEIRA; PROENÇA; SALLES, 2012; FERNANDES *et al.*, 2015; 2016). Desse modo, a informação de calorias nas preparações não contempla, em sua totalidade, o direito à informação, um direito humano fundamental (UNESCO, 1983).

Dessa forma, somados os aspectos de direito coletivo e de promoção de escolhas alimentares saudáveis, houve uma mobilização crescente de políticas para a disponibilização de informações em restaurantes (KERINS *et al.* 2020). A partir disso, estudos têm buscado investigar facilidades e desafios de sua implementação. Kerins *et al.* (2020), em estudo de revisão sistemática, buscou sintetizar evidências sobre as barreiras e facilitadores para a implementação de intervenções de informação nutricional em restaurantes a partir da perspectiva do setor de produção de refeições.

Os principais achados da revisão citada em relação aos desafios no ambiente da implementação foram: falta de padronização de receitas/cardápios, espaço limitado nos cardápios, mudanças/variações frequentes dos cardápios e muitos itens nos cardápios. Em relação aos facilitadores, houve o aprimoramento da imagem do negócio, retenção/atração de clientes, aumento das vendas e da confiança dos clientes, economia de custos, oportunidade para melhorar o serviço, uso da informação nutricional como uma ferramenta de *marketing* e construção de relacionamento com autoridades da saúde (KERINS *et al.*, 2020).

Outros estudos corroboram os achados de Kerins *et al.* (2020) acerca dos facilitadores para disponibilização de informações nutricionais em restaurantes. Identificou-se o reconhecimento por parte de gestores e funcionários da importância da disponibilização de informação nutricional (ALKHALDY *et al.*, 2019), educação em saúde e melhoria do microambiente alimentar com o potencial de promover preparações e escolhas alimentares mais saudáveis (NEVAREZ *et al.*, 2013; PITTS *et al.*, 2016; VANDERLEE *et al.*, 2016;) e a informação nutricional como ferramenta de *marketing* (ZICK; WAKE; REEVES, 2010).

Sobre as barreiras e desafios, foram elencados: o tempo necessário e as habilidades que os funcionários devem dispor para elaboração das informações

(BROWN *et al.*, 2017; PITTS *et al.*, 2016; VASILJEVIC *et al.*, 2018; VASILJEVIC *et al.*, 2019; ZICK; WAKE; REEVES, 2010); a rigidez de contratos e licenças com fornecedores e o aumento dos custos com a implementação (PITTS *et al.*, 2016; ZICK; WAKE; REEVES, 2010). Apesar das barreiras, alguns gestores afirmaram que embora a implementação seja difícil, a manutenção das informações é mais fácil (VASILJEVIC *et al.*, 2018; VASILJEVIC *et al.*, 2019).

Observou-se que, dentre os estudos identificados nessa temática, nenhum foi realizado na América do Sul, e conseqüentemente no Brasil. Os estudos encontrados foram realizados em diferentes serviços de alimentação, dentre eles: restaurantes comerciais independentes (não-franquias), de hotel, étnicos, de comunidades rurais, de cantinas de hospitais e de locais de trabalho, dos quais nenhum era comercial do tipo bufê de autosserviço.

Ainda, nesses estudos, as informações nutricionais utilizadas são em sua maioria quantitativas. Das nove pesquisas identificadas, oito disponibilizaram informação de calorias (ALKHALDY *et al.*, 2020; BROWN *et al.*, 2017; NEVAREZ *et al.*, 2013; PITTS *et al.*, 2016; VANDERLEE *et al.*, 2016; VASILJEVIC *et al.*, 2018; VASILJEVIC *et al.*, 2019; ZICK; WAKE; REEVES, 2010), cinco disponibilizaram informação da quantidade de alguns nutrientes, como gordura total, gordura saturada, sódio e fibras (ALKHALDY *et al.*, 2020; BROWN *et al.*, 2017; NEVAREZ *et al.*, 2013; VANDERLEE *et al.*, 2016; ZICK; WAKE; REEVES, 2010;) e três analisaram informações qualitativas, com símbolos para destaque de preparações mais saudáveis (MARTÍNEZ-DONATE *et al.*, 2015; PITTS *et al.*, 2016; VANDERLEE *et al.*, 2016).

Com isso, além de não terem sido identificados estudos realizados no Brasil, também não foram identificados estudos em restaurante do tipo bufê de autosserviço, que investiguem a opinião de gestores e funcionários de restaurantes a partir da disponibilização de informação nutricional qualitativa com lista de ingredientes. Assim, o presente estudo tem o objetivo de avaliar a opinião de gestores e funcionários de restaurante tipo bufê de autosserviço sobre a disponibilização de um modelo de informação nutricional qualitativa no Brasil.

2.2 METODOLOGIA

2.2.1 Caracterização do estudo

Este estudo se caracteriza como qualitativo, do tipo estudo de caso, o qual consiste em analisar determinado fenômeno em seu contexto real e interpretar os dados coletados em profundidade de forma a se obter um amplo conhecimento sobre ele, como, por exemplo, comportamentos e opiniões dos envolvidos com o fenômeno (FREITAS; JABBOUR, 2011).

2.2.2 Seleção e definição do local de estudo e população

O estudo foi realizado em um restaurante tipo bufê de autosserviço de uma rede local, localizado na região central de uma capital no sul do Brasil, onde foi executado um quase-experimento com implantação de informação nutricional no bufê. Dada a localização central da cidade e funcionamento no mesmo prédio de um hotel, o público consiste majoritariamente em hóspedes e trabalhadores da região. As atividades ocorrem todos os dias da semana, no período das 11:30 às 15:00, com oferta da refeição de almoço por meio de bufê de autosserviço e elaboração de marmitas a partir do cardápio do dia, de acordo com a demanda. São servidas em média 150 refeições ao dia.

Em relação às características das preparações oferecidas no bufê, há 11 opções de saladas (cruas, cozidas e/ou compostas/mistas), todas sem adição de molho; três opções de molhos para salada (industrializados); duas opções de acompanhamentos frios; oito opções de acompanhamentos quentes (massas, legumes, frituras, arroz e opção proteica); seis opções de fontes proteicas (origem animal e vegetal); e duas opções de sobremesas.

A amostragem adotada foi não probabilística por conveniência (TORRES; MAGNANI; LUIZ, 2009). A amostra (n=13) consistiu em 93% do quadro de funcionários, sendo composta pelos gestores, funcionários da cozinha, e todos os funcionários do salão que tinham alguma função relacionada à implantação da informação nutricional ou disposição das preparações culinárias no bufê.

2.2.3 Intervenção e coleta de dados

O quase-experimento contou com grupos controle e intervenção, e teve como etapa experimental a disponibilização de informação nutricional qualitativa sobre preparações culinárias. A informação nutricional foi elaborada na semana anterior à disponibilização por uma terceira pesquisadora nutricionista (N.F.). A pesquisadora mencionada teve acesso prévio ao cardápio e coletou dados de produção das preparações por meio de observação direta com registro em planilha e consulta aos funcionários, visto que o restaurante não dispunha de fichas técnicas. A informação disponibilizada foi elaborada com base no modelo proposto por Oliveira *et al.* (2018) e consistiu em nomenclatura autoexplicativa para as preparações, lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade e destaque para a presença de ingredientes orgânicos.

As informações nutricionais foram impressas em fonte Arial, o título (nome da preparação) em tamanho 12 com destaque em negrito, e a lista de ingredientes em tamanho 11. A impressão foi feita em papel branco com o tamanho de 4 centímetros de altura por 8 centímetros de largura e inserida em placas de plástico (Figura 1). Tais informações ficaram dispostas no bufê, próximas as preparações às quais se referiam (Figura 2). Ressalta-se que somente algumas das preparações receberam a informação nutricional durante o estudo.

Figura 1: Informação nutricional disponibilizada no bufê.



Fonte: Elaborado pelas autoras (2022).

Figura 2: Informação nutricional disponibilizada no bufê junto à preparação descrita.



Fonte: Elaborado pelas autoras (2022).

Após o término do quase-experimento, foi realizada a coleta de dados do presente estudo com gestores e funcionários do restaurante onde a informação qualitativa foi disponibilizada. Todos os indivíduos dessa amostra foram devidamente informados dos objetivos, riscos e benefícios da pesquisa e assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (APÊNDICE A). Em seguida, foram entrevistados com uso de um gravador de voz digital, a partir de um questionário estruturado contendo as seguintes questões abertas:

- 1) Quais os prós e contras, ou facilidades e dificuldades, de implantação das informações nutricionais neste restaurante?
- 2) Quais suas recomendações para implantação de informações nutricionais em restaurantes?

As entrevistas foram conduzidas individualmente no salão do restaurante por uma das duas pesquisadoras principais (C.L.M.M. e P.B.R.) e sem a presença da pesquisadora (N.F.) que conduziu o quase-experimento no restaurante, visando diminuir o viés. Optou-se pela realização de forma presencial, durante o expediente de trabalho, para obter o maior alcance de respondentes possível.

2.2.4 Tratamento e análise dos dados

As respostas dos gestores e funcionários foram transcritas por uma quarta pesquisadora e conferidas por uma das pesquisadoras principais (C.L.M.M.). As respostas de gestores e funcionários foram tabuladas em conjunto, porém serão analisadas separadamente na discussão.

Para a análise dos dados, foi utilizada a técnica de análise temática, a qual consiste em identificar, descrever e analisar os padrões de resposta (CRESWELL, 2021). A condução da análise temática consistiu em quatro etapas. Primeiramente, as duas pesquisadoras principais (C.L.M.M. e P.B.R.) fizeram a leitura imersiva completa das transcrições para ter uma ideia geral sobre o que foi abordado e identificar possíveis núcleos de sentido presentes. Em seguida, ambas realizaram nova leitura de forma sistemática e categorizaram os dados em temas e subtemas separadamente, conforme interpretação individual. Por fim, os temas e subtemas identificados individualmente foram comparados e, após reflexão, reorganizados conjuntamente com auxílio das demais pesquisadoras.

2.3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

2.3.1 Caracterização da amostra

Foram entrevistados 13 funcionários (Tabela 1), em sua maioria do sexo feminino (64%), com predominância da faixa etária de 40 a 49 anos de idade (38%) e da escolaridade de ensino médio completo (64%). Considerando a função dentro do restaurante, os cargos predominantes foram de auxiliar de cozinha (31%) e garçom (31%).

Tabela 1 - Características sociodemográficas dos gestores e funcionários entrevistados do restaurante tipo bufê de autosserviço (n=13)

Variável	n	%
Sexo		
Masculino	6	46%
Feminino	7	64%
Idade (em anos)		
18-29	1	8%
30-39	4	31%
40-49	5	38%
50-59	3	23%
Escolaridade		
Ensino fundamental completo	2	15%
Ensino médio completo	7	64%
Ensino superior completo	4	31%
Cargo		
Auxiliar de cozinha	4	31%
Garçom	4	31%
Cozinheiro	3	23%
Gerente	1	8%
Gestor	1	8%

Fonte: Elaborado pelas autoras (2022).

2.3.2 Entrevistas

A média de tempo das entrevistas foi de 2 minutos, variando de 1 a 6 minutos. Os temas encontrados a partir das análises das respostas extrapolaram os temas presentes nas perguntas. No total foram identificados sete temas principais e dezessete subtemas, conforme exibido na Tabela 2, a qual também contém os excertos das entrevistas referentes a eles. Em seguida, aborda-se cada tema em tópico específico.

Tabela 2 - Temas e subtemas encontrados referentes à opinião de gestores e funcionários sobre a disponibilização da informação nutricional nas preparações do bufê do restaurante

(contínua)

Tema	Subtema	Relato dos entrevistados
Ausência de dificuldades e facilidades	Ausência de dificuldades	<p>"Acho que não tem dificuldade nenhuma"</p> <p>"Eu não vi dificuldade nenhuma"</p> <p>"Acho que dificuldade nenhuma, assim."</p> <p>"Não (há dificuldade), pelo contrário."</p> <p>"Eu vejo qualidade e não vejo nenhum contra, por enquanto não influenciou em nada."</p> <p>"Não (há dificuldade), eu acho que não."</p> <p>"Não (há dificuldade), eu acho que, como a gente já tá acostumado com as outras que a gente faz, acho que não dá muita diferença, né? Acaba sendo tranquilo. Fácil."</p> <p>"Não (há dificuldade)"</p>
	Facilidades	<p>"Pra mim foi bem tranquilo."</p> <p>"Facilidade eu acho que todas, na real."</p> <p>"Foi tudo claro, assim, ficou bem explicado"</p> <p>"É tudo positivo, tudo positivo."</p> <p>"Pra mim foi tudo legal, tudo bom."</p> <p>"Ele ajuda e facilita a gente, né?"</p>
Barreira para implementação	Receio sobre a opinião do público com relação à qualidade dos ingredientes	<p>"A gente teve algumas dificuldades às vezes de como isso vai chegar ao público [...] dependendo do preço tu tem que trabalhar com um (produto) de menor qualidade aí é isso que a gente não sabe como chega até o cliente, né?"</p>
Satisfação com o processo	O processo seja mantido da maneira como foi realizado	<p>"Poderia continuar assim"</p>
	Há valorização do trabalho dos funcionários	<p>"Foi bem gratificante, apesar da gente estar ali naquela correria e não consegue prestar atenção [...]"</p>
Vantagens relacionadas ao acesso do consumidor à informação	O consumidor se preocupa em consumir alimentos mais naturais	<p>"O cliente hoje tá muito exigente, ele não gosta de produto industrial, quer mais o natural, né? Tem uns que não ligam, mas eu observo que tem mais gente preocupada com o alimento que vai comer, com a saúde do que não se preocupar, né?"</p>

Tabela 2 - Temas e subtemas encontrados referentes à opinião de gestores e funcionários sobre a disponibilização da informação nutricional nas preparações do bufê do restaurante

(continuação)

Tema	Subtema	Relato dos entrevistados
Vantagens relacionadas ao acesso do consumidor à informação	A informação de ingredientes é importante para quem tem alergia	<i>"Eu acho muito interessante pra quem tem alergia a alguma comida"</i>
	O consumidor tem o direito de acesso à informação sobre o que está consumindo	<i>"Seria bom pôr as plaquinhas lá na salada indicando o que vai de ingredientes na salada, né? e especificando o que é orgânico, o que não é. Seria bom se todos os restaurantes tivessem essa plaquinha no bufê." "Porque a informação que colocaram nas plaquinhas foi muito verdade...É muito importante que contenha cada plaquinha em cada prato para colocar os ingredientes [...] E assim os clientes olhariam o que contém em cada prato e como se prepara cada prato" "Então às vezes é alguma coisa que o cliente depara no restaurante e vê e às vezes não consome porque não sabe a informação nutricional daquilo que vai consumir." "Eu acho que a informação sempre é bem-vinda né?"</i>
Sugestões para as placas com informação nutricional	A informação nutricional poderia ser mais visível	<i>"Ah, eu acho que deveriam ser umas placas bem... como vou te dizer... que tivessem bastante visão, né?" "Eu acho que se a gente divulgasse melhor ali o que vai, o que contém no produto, eu acho que os clientes... talvez, muitos clientes nem chegam a ver isso, né... que normalmente eles vão ver se o pastel é de camarão, se o pastel é de carne, mas não leem exatamente o que vai."</i>
	Todas as preparações poderiam ter informação nutricional	<i>"Que as plaquinhas fossem para todos os pratos, não somente para um em específico, dois, três, cinco... mas para todos os pratos." "Seria bom pôr as plaquinhas lá na salada"</i>
	A informação nutricional poderia incluir nutrientes	<i>"Que cada alimento tivesse a informação nutricional, né? qual alimento que tá comendo, quais os nutrientes dele, quais as vitaminas..."</i>
	A informação nutricional também poderia ser apresentada em outros idiomas	<i>"Isso, mais detalhadas, exatamente. Como a gente já tinha ali (o nome da preparação) [...] em inglês também, né? No café da manhã até tem algumas que tá em inglês, porque como a gente recebe muito estrangeiro, né?"</i>

Tabela 2 - Temas e subtemas encontrados referentes à opinião de gestores e funcionários sobre a disponibilização da informação nutricional nas preparações do bufê do restaurante

(conclusão)

Tema	Subtema	Relato dos entrevistados
Vantagens relacionadas à facilitação do trabalho	Estimula a padronização da produção de refeições por meio de fichas técnicas de preparo	<i>"Sim... é, numa ficha técnica. No caso, nessa parte de elaboração de insumos que vai numa receita, seria uma padronização, né? Um dia que você tira de folga o outro cozinheiro quem vem te cobrir, tá ali a ficha técnica se tiver alguma dúvida... e aí pra não cozinhar de um jeito e vem outra pessoa, faz outra receita e tal, trabalhando e fazendo, botando outros ingredientes que eu não uso, por exemplo...é bem importante uma criação de ficha técnica... [...] calcular, anotar tudo o que é feito, pesar e colocar amostra pra quem precisar estar pesquisando, se informando, pra fazer uma coisa mais padronizada, né?"</i>
	Economiza o tempo dos funcionários em relação a provisão de informação sobre as preparações para os clientes	<i>"O cliente às vezes até pergunta pra gente (os ingredientes da preparação). O treinamento também foi bom porque a gente também aprendeu a ler ali o que que vai, o que não vai pra passar pro cliente, né?" "Numa forma ou de outra pra mim ficou melhor, que eu não perco o tempo de estar trabalhando para estar explicando o que que é (os ingredientes da preparação). Ou seja, a plaquinha ela já tá ali pra dizer isso, ou seja, pra mim é uma coisa que ajuda muito na identificação."</i>
Demais sugestões para trabalho na UAN	O treinamento sobre manipulação de alimentos para os funcionários é importante	<i>"Eu acho que todos os funcionários também para trabalharem na cozinha, eles têm que passar pelo curso de manipulação, né? É importantíssimo, não deveria contratar uma pessoa para trabalhar em restaurante ou qualquer setor de alimentação sem um curso prático de alimentação."</i>
	A presença do nutricionista na UAN promove segurança dos alimentos	<i>"Eu acho que deveria existir uma lei que toda empresa tivesse uma nutricionista na cozinha porque eu acho assim ó, existem vários perigos na vida mas o maior perigo é você saber o que você vai colocar dentro da tua boca, o que tu vais ingerir pro teu estômago, pro teu corpo, né?"</i>
	Deveria haver mais trabalho em equipe	<i>"Algumas pessoas deveriam trabalhar em equipes, porque algumas não trabalham e não ajudam o próximo."</i>

Fonte: Elaborado pelas autoras (2022).

Ausência de dificuldades e facilidades

A resposta negativa para a existência de dificuldades foi unânime, conforme evidenciado pelos excertos na Tabela 2. Os funcionários enunciaram que não perceberam dificuldades ou grandes mudanças em sua rotina de trabalho. Muitos ainda mencionaram que o processo de implementação da informação nutricional foi fácil de se realizar, conforme o segundo subtema.

Barreira para implementação

Uma barreira para elaboração e disponibilização da informação nutricional foi encontrada na resposta do gestor. Apesar de inicialmente negar a existência de dificuldades, mencionou que muitas vezes precisa optar por ingredientes de menor qualidade e que tem preocupação com a opinião do cliente ao identificá-los na lista de ingredientes.

Em estudos similares os entrevistados perceberam mais dificuldades no processo de implementação da informação nutricional quando comparado ao presente estudo. As principais dificuldades foram com relação à complexidade de elaboração da informação quantitativa (calorias e nutrientes) (BROWN *et al.*, 2017; PITTS *et al.*, 2016;) e à demanda de tempo e custo monetário ao se considerar a necessidade de um responsável técnico, de treinamento para equipe, ou ainda, da mudança de ingredientes e/ou preparações para adequação a um cardápio mais saudável (PITTS *et al.*, 2016; ZICK, WAKE; REEVES, 2010;). Outra preocupação surgida nesses estudos foi com relação à opinião dos comensais frente à mudança de opções presentes no cardápio (PITTS *et al.*, 2016; VASILJEVIC *et al.*, 2019). A maioria desses locais dos estudos, contudo, consistiam em cantinas e não restaurantes do tipo bufê de autosserviço, de forma a substituição de opções de lanches no cardápio poderia apresentar um maior impacto nos comensais do que uma mudança de ingredientes em preparações disponíveis no bufê, que não precisariam necessariamente ser alteradas, apenas melhoradas.

Vantagens relacionadas ao acesso do consumidor à informação nutricional

As facilidades foram apresentadas nas respostas dos entrevistados como vantagens relacionadas ao acesso do consumidor às informações nutricionais. A maior vantagem levantada refere-se ao direito do consumidor em saber o que está consumindo. Embora no Brasil haja regulamentação específica para presença de

informação nutricional em rótulos de produtos alimentícios embalados desde 2001, o mesmo não ocorre para restaurantes. Não há legislação para informação nutricional em restaurantes, o que vai contra o direito à informação do consumidor (BRASIL, 2019) e diminui a possibilidade de fazer uma escolha informada ao não disponibilizar de forma clara, objetiva e precisa elementos necessários para tal, no caso, os ingredientes do alimentos que estará consumindo. Ainda, o reconhecimento da informação de alimentos como um direito do indivíduo, também é pautado como um direito coletivo, desenvolvendo o cenário para a criação do Codex Alimentarius em 1963, pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e a Organização Mundial da Saúde.

Ao disponibilizar a informação nutricional, os restaurantes contribuem para que o consumidor possa ter autonomia e fazer escolhas informadas e possibilita escolhas mais saudáveis, o que se conecta com a outra vantagem mencionada, voltada àqueles consumidores que apresentam maior preocupação com a saúde e em consumir alimentos mais naturais, sem ingredientes ultraprocessados.

Apenas a vantagem do consumidor ter o direito de acesso à informação sobre o que está consumindo, citada pelos respondentes deste trabalho, foi citada em outros estudos similares identificados na literatura (ALKHALDY *et al.*, 2020; BROWN *et al.*, 2017; MARTÍNEZ-DONATE *et al.*, 2015; NEVAREZ *et al.*, 2013; PITTS *et al.*, 2016; VANDERLEE *et al.*, 2016; VASILJEVIC *et al.*, 2018; VASILJEVIC *et al.*, 2019; ZICK; WAKE; REEVES, 2010). No que se refere à presença de ingredientes mais naturais, nesses estudos aproxima-se a ideia expressa por funcionários e gestores de que ao apontar os produtos ou preparações mais saudáveis, tal fato funcionaria como uma boa estratégia de *marketing* para o estabelecimento (ZICK; WAKE; REEVES, 2010). Essa prática poderia dar ao estabelecimento mais visibilidade nesse contexto de preocupação com a saúde por parte dos clientes; ou ainda para melhorar o ambiente nutricional, sendo esse composto pelo acesso físico a uma alimentação mais saudável a partir da presença de alimentos mais saudáveis, preços acessíveis, presença de informações nutricionais ou símbolos/sinalização nas preparações mais saudáveis (MARTÍNEZ-DONATE *et al.*, 2015; NEVAREZ *et al.*, 2013).

Desse modo, adentramos no mérito da promoção da saúde na alimentação fora de casa (BELTRÁN; ROMERO, 2019), a qual não é somente responsabilidade do setor de saúde, mas um conjunto de ações com outros setores da sociedade,

como setores sócio-econômicos, tópico reiterado na Conferência Internacional sobre Promoção da Saúde (1986). Assim, além do intuito de reduzir a obesidade e DCNT por meio da implementação de informação nutricional em preparações servidas ao público (OLSTAD *et al.*, 2016; PATIÑO *et al.*, 2020), espera-se que as escolhas alimentares realizadas fora de casa potencializem o bem-estar (BELTRÁN; ROMERO, 2019), considerando que a alimentação saudável faz parte desse (OMS, 2016). Para o consumidor, o acesso à informação nutricional traz vantagens não somente relacionadas à prevenção de doenças, como também à promoção de saúde e ao bem-estar coletivo e individual.

Ademais, um entrevistado notou ser importante o acesso à informação nutricional baseada na lista de ingredientes a pessoas com alergia alimentar. Indivíduos com determinadas condições de saúde necessitam das informações sobre os alimentos disponíveis para que o ato de se alimentar não se torne prejudicial. Além de questões relacionadas à alergia alimentar, pode-se expandir a ideia para outras enfermidades como as DCNT. Tais condições de saúde requerem cuidados especiais com a alimentação e exclusão de determinados ingredientes, de forma que a disponibilização das informações nutricionais é essencial para a manutenção da saúde desses comensais (FERNANDES, 2015; OLIVEIRA; PROENÇA; SALLES, 2012).

Satisfação com o processo

Outro tema importante que surgiu das respostas foi a satisfação com o processo de implementação das informações nutricionais. Em uma das entrevistas, foi utilizado o termo “gratificante”, indicando que repassar ao cliente as informações sobre as preparações consiste em uma forma de valorização do trabalho, principalmente daqueles dentro da cozinha. Tal percepção por parte dos funcionários é importante porque quando há valorização do trabalho realizado, cria-se um ambiente mais saudável com desfechos positivos como aumento de satisfação, motivação e produtividade; menor presenteísmo e menor chance de desenvolvimento de Síndrome de Burnout (BREGENZER; JIMÉNEZ; MILFELNER, 2022).

Diante disso, um dos entrevistados manifestou a opinião de que o processo de implantação das informações nutricionais realizado no restaurante deveria ter continuidade, mesmo após a finalização do estudo. A satisfação dos funcionários, o

sentimento de valorização do seu trabalho e a clareza para eles da importância em se disponibilizar tais informações aos comensais é crucial para que a manutenção das informações nutricionais seja constantemente feita. Embora essa perpetuação da disponibilização da informação nutricional não fosse um dos objetivos do quase-experimento realizado no restaurante, tal posição por parte dos funcionários seria um ponto a favor para essa manutenção. Em outros trabalhos em que havia intenção de continuidade de disponibilização da informação nutricional após a finalização do estudo, o local não deu continuidade à prática (MARTÍNEZ-DONATE *et al.*, 2015; ZICK; WAKE; REEVES, 2010), ou houve desistência mesmo antes de concluir o trabalho pois os funcionários consideravam todo o processo de adaptação de cardápio e/ou elaboração de informação nutricional de difícil implementação e manutenção (BROWN *et al.*, 2017).

Sugestões para o formato de disponibilização de informação nutricional

A segunda pergunta do questionário permitiu identificar sugestões levantadas pelos funcionários e gestores para a disponibilização de informação nutricional. Essas sugestões configuram o quarto tema identificado. Como primeira sugestão surgiu a necessidade de tornar as informações mais visíveis ao público. Vasiljevic *et al.* (2018) observou a mesma necessidade em estudo piloto conduzido em cantina de empresas. Tal opinião contrasta achados de outro estudo no qual os entrevistados destacaram que a informação nutricional toma espaço no cardápio, seja este o cardápio impresso, em quadros ou em pedestais (ZICK; WAKE; REEVES, 2010).

No Brasil não há legislações sobre disponibilização de informações nutricionais para preparações culinárias em serviços de alimentação, como em bufês de restaurantes ou cantinas, e conseqüentemente não há um direcionamento sobre como apresentar essas informações, quando o estabelecimento se propõe a fazê-lo. Nesses casos, é essencial considerar a visibilidade das informações, e para isso, atentar-se para a fonte e tamanho das letras, contraste com o fundo, escrita objetiva e a presença ou não de símbolos, além de fatores ambientais como a iluminação local (VASILJEVIC *et al.*, 2019). Uma boa visibilidade garante o acesso à informação, direito do consumidor, e a possibilidade de fazer melhores escolhas em termos nutricionais, embora fatores intrínsecos aos próprios comensais, como a

instrução e a habilidade de interpretação das informações também seja determinante para essa escolha (OLIVEIRA; BOCCHINI, 2015).

Outra recomendação dos entrevistados sobre o processo foi a atribuição das informações nutricionais em todas as preparações, o que não foi viável de abranger no quase-experimento. Ademais, foi sugerida a disposição de nutrientes nas informações nutricionais para os comensais, ponto que foi abordado de maneira diversa em outros estudos (BROWN *et al.*, 2017; NEVAREZ *et al.*, 2013; VANDERLEE *et al.*, 2016; ZICK; WAKE; REEVES, 2010). Contudo, informações quantitativas podem não ser fidedignas pela presença de valores subestimados, principalmente considerando um ambiente de restaurante, de autosserviço e a variedade dos tamanhos das porções servidas pelos comensais. Assim, deve-se considerar que a disponibilização de informações quantitativas em restaurantes tem potencial de erro, visto a identificação de valores muito mais altos ou mais baixos do que os declarados (URBAN *et al.*, 2011).

Brown *et al.* (2017), disponibilizavam, sob requisição dos comensais, informação nutricional quantitativa de 12 nutrientes para cada preparação. Essas considerações podem ser relevantes frente aos relatos de espaço restrito em cardápios para a disponibilização das informações nutricionais (KERINS *et al.*, 2020), e a sua disposição em locais estratégicos, como sob demanda dos clientes em folhetos a parte do cardápio (BROWN *et al.*, 2017). No presente estudo, a disponibilização e informações sob demanda poderia se aplicar à lista de ingredientes completa de alguns ingredientes compostos (como por exemplo, ter os ingredientes completos de um presunto, que se apresentou no bufê apenas dessa forma).

Ainda, considerando que o restaurante em que foi realizada a intervenção é anexo a um hotel, e que a cidade na qual está localizado é turística, foi sugerido o fornecimento das informações nutricionais em outros idiomas. Porém, como já citado (KERINS *et al.*, 2020), há limitações quanto ao espaço onde estão as informações nutricionais. Assim, como Nevarez *et al.* (2013) e Brown *et al.* (2017) tornaram viável a disponibilização de nutrientes considerando as limitações de espaço do cardápio, essa estratégia poderia ser adotada para a disponibilização das informações em outros idiomas.

Vantagens relacionadas à facilitação do trabalho

A economia de tempo dos funcionários foi abordada como uma vantagem, ao contrário de outros estudos, os quais relataram o tempo disposto nos processos como um desafio e/ou barreira para a implementação das informações nutricionais (BROWN *et al.*, 2017; PITTS *et al.*, 2016; ZICK; WAKE; REEVES, 2010; VASILJEVIC *et al.*, 2018; VASILJEVIC *et al.*, 2019). Funcionários do salão, especificamente, notaram diminuição da recorrência de clientes para questionarem os ingredientes das preparações, uma vez que esses estavam dispostos nas informações nutricionais.

Outro facilitador do processo produtivo abordado foi a possibilidade de instigar a elaboração e utilização de fichas técnicas de preparo, necessárias para a manutenção das informações nutricionais no bufê, as quais ainda estimulariam a padronização da produção na UAN. A padronização de processos é vantajosa para os funcionários, no que corresponde a otimização da execução de tarefas diárias, redução do desperdício de alimentos, além de fornecer mais segurança diária para os trabalhadores (AKUTSU *et al.*, 2005; PARISOTO; HAUTRIVE; CEMBRANEL, 2013; SANTIAGO; ROQUE, 2016). Esse manejo ainda não é explorado pelo restaurante estudado, principalmente no que se diz respeito à reprodução das preparações, como foi relatado por um entrevistado, sobre existirem diferentes formas de elaboração de refeições a depender do cozinheiro presente, o que pode impactar diretamente na veracidade das informações nutricionais dispostas ao público.

Demais sugestões para o trabalho na UAN

Foi levantada a importância de todo manipulador de alimentos receber treinamento de boas práticas e a associação das boas práticas como diminuição dos riscos de contaminação para os comensais. Zanin *et al.* (2017), em revisão integrativa sobre a formação em segurança alimentar dos manipuladores de alimentos, demonstra que o treinamento pode ser uma ferramenta eficiente para aprimorar o conhecimento dos funcionários e promover a segurança dos alimentos. Além disso, treinamentos periódicos também podem motivar os funcionários e influenciar na criação de um ambiente laboral engajado e comprometido. A ausência desse ambiente pode gerar uma série de outras inferências, como alto índice de rotatividade e absenteísmo de funcionários (GORDON; PARIKH, 2020), o que pode

influenciar no processo de implementação da informação nutricional no que se refere à falta de comprometimento com a padronização e fidedignidade das informações.

Nesse contexto, os funcionários afirmam que sentem falta de trabalho em equipe e de haver um nutricionista na equipe. Considera-se um ponto positivo do estudo em relação aos trabalhadores, uma vez que possibilitou a presença do profissional nutricionista acompanhando a rotina do processo produtivo. Volpini-Rapina, Costa-Sigh e Santos (2016) compararam unidades de produção de refeições com e sem responsável técnico nutricionista, com relação ao desempenho em responder um questionário de boas práticas de manipulação. Os autores concluíram que o nutricionista é fundamental na capacitação dos funcionários, de acordo com o melhor desempenho no questionário daqueles treinados e supervisionados por nutricionista.

Ademais, embora este estudo tenha sido realizado em restaurante tipo bufê de autosserviço comercial, Paiva *et al.* (2012) em estudo com escolares, denotou que a presença do nutricionista também pode ser positiva para os comensais pela oferta de preparações culinárias mais saudáveis. No estudo, foi destacado que as escolas com nutricionista forneceram maior variedade de alimentos, cores e técnicas de preparo, quando comparada à escola sem nutricionista, que oferecia menor quantidade de frutas, verduras, legumes e leguminosas e maior quantidade de gorduras e açúcares. Isso reforça a discussão de outros estudos sobre a implementação das informações nutricionais em restaurantes propiciar melhoria de preparações culinárias oferecidas, com potencial de levar a escolhas alimentares mais saudáveis (NEVAREZ *et al.*, 2013; PITTS *et al.*, 2016; VANDERLEE *et al.*, 2016).

2.3.3 Pontos fortes e limitações

Referente aos pontos fortes da pesquisa, este é o primeiro estudo que aborda a opinião dos funcionários após a implementação de informação nutricional qualitativa com lista de ingredientes em um restaurante tipo bufê de autosserviço no Brasil. Desse modo, o método qualitativo também é um destaque do estudo, o qual, considerando a coleta de dados por meio de entrevistas, contam com as vantagens de obter informações que não puderam ser observadas durante o processo,

informações históricas diante da percepção dos funcionários e o direcionamento da entrevista de acordo com o objetivo do estudo (CRESWELL, 2021).

Ademais, retomando o relato da ausência de dificuldades na implementação das informações nutricionais, destaca-se a informação de lista de ingredientes como um modelo a ser mais explorado e estudado de acordo com essa vantagem para os gestores e funcionários. Isso porque, como já mencionado, uma das principais dificuldades surgidas em outros estudos foi a complexidade de elaboração da informação quantitativa (calorias e nutrientes) (BROWN *et al.*, 2017; PITTS *et al.*, 2016), desnecessária no modelo qualitativo aplicado. Dessa forma, sua aplicabilidade pode abranger diversos modelos de restaurantes, considerando ainda que em restaurante tipo bufê de autosserviço, o modelo de informação qualitativa pode ser mais efetivo, enquanto o modelo quantitativo pode estar mais suscetível à falta de fidedignidade das informações, tanto em relação ao porcionamento do comensal, quanto pela subestimação dos valores (URBAN *et al.*, 2011).

Além disso, outras vantagens para a pesquisa foi a realização das entrevistas em horário comercial, a inclusão nas entrevistas de todos os cargos e funções que tiveram em contato com o estudo durante o processo de implementação. Ademais, a pesquisadora a qual realizou o quase-experimento não fez parte das entrevistas, o que pode ter deixado os entrevistados mais à vontade para exporem a sua opinião.

Dentre as limitações observadas, identificou-se a dificuldade dos entrevistados em compreenderem as perguntas da entrevista, considerando que após alguns questionamentos surgiram expressões como “*não entendi*” e “*como assim?*”. Portanto, para estudos futuros, sugere-se a revisão da formulação dessas perguntas considerando a sua possível falta de clareza.

Por fim, este estudo exploratório inicial foi realizado em apenas um restaurante e seus resultados não podem ser generalizados, do mesmo modo que os outros estudos qualitativos, que porventura trouxeram resultados diferentes. Apesar disso, os resultados trazem uma ideia de como pode ser a implantação de informações nutricionais qualitativas para os funcionários e gestores em restaurantes tipo bufê de autosserviço.

2.4 CONCLUSÃO

Com base nos resultados deste estudo observa-se que a implementação da informação nutricional qualitativas na forma de lista de ingredientes e destaque para alimentos orgânicos foi considerada de fácil implementação por funcionários e gestor do restaurante. Este estudo avança no conhecimento por demonstrar resultados diferentes dos achados na literatura sobre implementação de informações quantitativas, como as de calorias e nutrientes, e ainda trazer vantagens ao estabelecimento e à rotina dos funcionários. Entre as vantagens encontradas neste estudo estão a valorização e facilitação do trabalho dos funcionários do restaurante, o acesso à informação pelo consumidor e a padronização e transparência dos ingredientes utilizados nas preparações. Além disso, foi possível levantar algumas sugestões tanto para a disponibilização de informações nutricionais quanto para melhorias de demais aspectos de trabalho em restaurantes.

Enquanto estudo pioneiro no Brasil de opinião de funcionários e gestores sobre a implementação de informações nutricionais qualitativas em um restaurante do tipo bufê de autosserviço, os resultados trazem as primeiras evidências para compreensão da importância de considerar esses fatores na disponibilização das informações nutricionais e trazer luz a possíveis vantagens não identificadas previamente. Por fim, sugere-se a realização de estudos quantitativos com amostra significativa a fim de investigar se os achados neste trabalho podem ser extrapolados.

REFERÊNCIAS

- AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Revista de Nutrição**, v. 2, n. 18, p. 277-279, 2005.
- ALKHALDY, A. A.; TAHA, D. S.; ALSAHAFI, S. E.; NAAMAN, R. K.; ALKHALAF, M. M. Response of the public and restaurant owners to the mandatory menu energy-labelling implementation in restaurants in Saudi Arabia. **Public Health Nutrition**, v. 23, n. 18, p. 3435-3447, 2020.
- BELTRÁN, M. P. D.; ROMERO, Y. M. H. Healthy eating and restaurants. A review of recent evidence in the literature. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, n. 3, p. 853-864, 2019.
- BLEICH, S. N.; ECONOMOS, C. D.; SPIKER, M. L.; VERCAMMEN, K. A.; VANEPPS, E. M.; BLOCK, J. P.; ELBEL, B.; STORY, M.; ROBERTO, C. A. A Systematic Review of Calorie Labeling and Modified Calorie Labeling Interventions: impact on consumer and restaurant behavior. **Obesity**, v. 25, n. 12, p. 2018-2044, 2017.
- BRASIL, Código de Proteção e Defesa do Consumidor (1990). Código de Defesa do Consumidor com o Decreto nº 2.181, de 20 de março de 1997 – Brasília: Instituto de Defesa do Consumidor - PROCON/DF, 2019.
- BREGENZER, A.; JIMENÉZ, P.; MILFELNER, B. Appreciation at work and the effect on employees' presenteeism. **Work**, v. 73, n. 1, p. 109-120, 2022.
- BROWN, T.; VANDERLINDEN, L.; BIRKS, A.; MAMATIS, D.; LEVY, J.; SAHAY, T. Bringing Menu Labelling to Independent Restaurants: findings from a voluntary pilot project in Toronto. **Canadian Journal of Dietetic Practice And Research**, Toronto, v. 78, p. 177-181, 2017.
- CANTU-JUNGLES, T.; MCCORMACK, L.; SLAVEN, J.; SLEBODNIK, M.; EICHER-MILLER, H. A Meta-Analysis to Determine the Impact of Restaurant Menu Labeling on Calories and Nutrients (Ordered or Consumed) in U.S. Adults. **Nutrients**, v. 9, n. 10, p. 1088, 2017.
- CONFERÊNCIA INTERNACIONAL SOBRE PROMOÇÃO DA SAÚDE. Carta de Ottawa para a Promoção da Saúde. **Revista de saúde pública e higiene**, p. 129, 1987.
- CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto** [recurso eletrônico] /John W. Creswell, J. David Creswell; tradução: Sandra Maria Mallmann da Rosa ; revisão técnica: Dirceu da Silva. – 5. ed. – Porto Alegre: Penso, 2021.
- FERNANDES, A. C.; OLIVEIRA, R. C.; PROENÇA, R. P. C.; CURIONI, C. C.; RODRIGUES, V. M.; FIATES, G. M. R. Influence of menu labeling on food choices in real-life settings: a systematic review. **Nutrition Reviews**, v. 74, p. 534-548, 2016.

FERNANDES, A. C.; OLIVEIRA, R. C.; RODRIGUES, V. M.; FIATES, G. M. R.; PROENCA, R. P. C. Perceptions of university students regarding calories, food healthiness, and the importance of calorie information in menu labelling. **Appetite**, v.91, p.173 - 178, 2015.

FOGOLARI, N. **Influência de um modelo de informação nutricional qualitativa nas escolhas alimentares saudáveis de comensais em restaurante tipo bufê**. 2022. Projeto de dissertação de mestrado (Mestrado em Nutrição). Florianópolis, 2022

FREITAS, W. R. S.; JABBOUR, C. J. C. Utilizando estudo de caso(s) como estratégia de pesquisa qualitativa: boas práticas e sugestões. **Estudo & Debate**, Lajeado, v. 18, n. 2, p. 07-22, 2011.

GORDON, S.; PARIKH, A. Supporting employee well-being: the case of independent restaurants. **Journal Of Foodservice Business Research**, Montclair, v. 24, n. 2, p. 215-234, 2020.

KERINS, C.; MCHUGH, S.; MCSHARRY, J.; REARDON, C. M.; HAYES, C.; PERRY, I. J.; GEANEY, F.; SEERY, S.; KELLY, C. Barriers and facilitators to implementation of menu labelling interventions from a food service industry perspective: a mixed methods systematic review. **International Journal of Behavioral Nutrition And Physical Activity**, v. 48, n. 17, p. 1-15, 2020.

KISZKO, K. M.; MARTINEZ, O. D.; ABRAMS, C.; ELBEL, B. The Influence of Calorie Labeling on Food Orders and Consumption: **A Review of the Literature**. **Journal of community health**, v. 39, n. 6, p. 1248-1269, 2014.

LONG, M. W.; TOBIAS, D. K.; CRADOCK, A. L.; BATCHELDER, H.; GORTMAKER, S. L. Systematic review and meta-analysis of the impact of restaurant menu calorie labeling. **American Journal of Public Health**, v. 105 n. 5, p. e11-e24, 2015.

MARTÍNEZ-DONATE, A. P.; RIGGALL, A. J.; MEINEN, A. M.; MALECKI, K.; ESCARON, A. L.; HALL, B.; MENZIES, A.; GARSKE, G.; NIETO, F. J.; NITZKE, S. Evaluation of a pilot healthy eating intervention in restaurants and food stores of a rural community: a randomized community trial. **BMC Public Health**, v. 15, n. 1, p. 1-11, 12 fev. 2015.

NEVAREZ, C. R.; LAFLEUR, M. S.; SCHWARTE, L. U.; RODIN, B.; SILVA, P.; SAMUELS, S. E. Salud Tiene Sabor: a model for healthier restaurants in a latino community. **American Journal of Preventive Medicine**, Los Angeles, v. 44, n. 3, p. 186-192, 2013.

OLIVEIRA, L. L.; BOCCHINI, M. O. Legibilidade visual para informação nutricional em rótulos de alimentos. In: C. G. Spinillo; L. M. Fadel; V. T. Souto; T. B. P. Silva & R. J. Camara (Eds). Anais [Oral] do 7º Congresso Internacional de Design da Informação/Proceedings [Poster] of the 7th Information Design International Conference | CIDI 2015 [Blucher Design Proceedings, num.2, vol.2]. São Paulo: Blucher, 2015.

OLIVEIRA, R.C.; FERNANDES, A. C.; PROENÇA, R.P.C.; HARTWELL, H.; RODRIGUES, V. M.; COLUSSI, C. F.; FIATES, G.M.R. Menu labelling and healthy food choices: a randomised controlled trial. **British Food Journal**, v. 120, n.4, p. 788-803, 2018.

OLIVEIRA, R. C.; PROENÇA, R. P. C.; SALLES, R. K. The right to food and nutrition information in restaurants: a review. **Demetra: Food, Nutrition & Health**, Florianópolis, v. 1, n. 7, p. 47-58, 2012.

OLSTAD, D. L.; TEYCHENNE, M.; MINAKER, L. M.; TABER, D. R.; RAINE, K. D.; NYKIFORUK, C. I. J.; BALL, K. Can policy ameliorate socioeconomic inequities in obesity and obesity-related behaviours? A systematic review of the impact of universal policies on adults and children. **Obesity Reviews**, v. 17, n. 12, p. 1198-1217, 2016.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). Alimentação Saudável. Nota descritiva nº 394. 2015.

PAIVA, P. Y. U.; SANTOS, D. A. C.; SANTOS, L. C. C.; SOUZA, B. S. R.; CRUZ, C. L. J. T.; MATIAS, A. C. G.; SPINELLI, M. G. N. A IMPORTÂNCIA DO NUTRICIONISTA NA QUALIDADE DE REFEIÇÕES ESCOLARES: estudo comparativo de cardápios de escolas particulares de ensino infantil no município de São Paulo. **Revista Univap**, v. 18, n. 32, p. 23-30, 2012.

PARISOTO, D. F.; HAUTRIVE, T. P.; CEMBRANEL, F. M. Redução do desperdício de alimentos em um restaurante popular. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v. 7, n. 2, p. 1106-1117, 2013.

PATIÑO, S. R-G.; ZHOU, M.; GOMES, F. S.; LEMAIRE, R.; HEDRICK, V.; SERRANO, E.; KRAAK, V. I. Effects of Menu Labeling Policies on Transnational Restaurant Chains to Promote a Healthy Diet: a scoping review to inform policy and research. **Nutrients**, v. 12, n. 6, p. 1544, 2020.

PITTS, S. B. J.; GRAHAM, J.; MOJICA, A.; STEWART, L.; WALTER, M.; SCHILLE, C.; MCGINTY, J.; PEARSALL, M.; WHITT, O.; MIHAS, P; SIMON, C. Implementing healthier foodservice guidelines in hospital and federal worksite cafeterias: barriers, facilitators and keys to success. **Journal Of Human Nutrition and Dietetics**, v. 29, n. 6, p. 677-686, 2016.

POLSKY, J. Y.; GARRIGUET, D. Eating away from home in Canada: impact on dietary intake. **Health Reports**, v. 32, n. 8, p. 18-26, 2021.

SAKSENA, M. J.; OKRENT, A. M.; ANEKWE, T. D.; CHO, C.; DICKEN, C.; EFFLAND, A.; ELITZAK, H.; GUTHRIE, J.; HAMRICK, K. S.; HYMAN, J.; JO, Y.; LIN, B.; MANCINO, L.; MCLAUGHLIN, P. W.; RAHKOVSKY, I.; RALSTON, K.; SMITH, T. A.; STEWART, H.; TODD, J.; TUTTLE, C. America's Eating Habits: Food Away from Home. United States Department of Agriculture. **Economic Research Service**, 2018.

SANTIAGO, A. D. B. R.; ROQUE, D. W. B. Fichas Técnicas de Preparações para Restaurante de Autosserviço. **Revista Processos Químicos**, v. 10, n. 20, p. 213-221, 2016.

SINCLAIR, S. E.; COOPER, M.; MANSFIELD, E. D. The influence of menu labeling on calories selected or consumed: a systematic review and meta-analysis. **Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics**, v. 114 n. 9, p. 1375-1388.e15, 2014.

TORRES, T. Z. G.; MAGNANI, M. M. F.; LUIZ, R. R. Amostragem. In: MEDRONHO, R. A.; BLOCH, K. V.; LUIZ, R. R.; WERNECK, G.L. (ed.). **Epidemiologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. Cap. 22. p. 403-414.

UNESCO. Um mundo e muitas vozes: comunicação e informação na nossa época. Rio de Janeiro: FGV, 1983.

URBAN, L. E.; MCCRORY, M. A.; DALLAL, G. E.; DAS, S. K.; SALTZMAN, E.; WEBER, J. L.; ROBERTS, S. B. Accuracy of stated energy contents of restaurant foods. **JAMA - Journal of the American Medical Association**, v. 306, n. 3, p. 287-293, 2011.

VANDERLEE, L.; VINE, M. M.; FENTON, N. E.; HAMMOND, D. Stakeholder perspectives on implementing menu labeling in cafeteria setting. **AM J Health Behav**. V. 40, n. 3, p. 371-380, 2016.

VASILJEVIC, M.; CARTWRIGHT, E.; PILLING, M.; LEE, M.; BIGNARDI, G.; PECHEY, R.; HOLLANDS, G. J.; JEBB, S. A.; MARTEAU, T. M. Impact of calorie labelling in worksite cafeterias: a stepped wedge randomised controlled pilot trial. **International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity**, v. 41, n. 15, p. 1-12, 2018.

VASILJEVIC, M.; FULLER, G.; PILLING, M.; HOLLANDS, G. J.; PECHEY, R.; JEBB, S. A.; MARTEAU, T. M. What is the impact of increasing the prominence of calorie labelling? A stepped wedge randomised controlled pilot trial in worksite cafeterias. **Appetite**, v. 141, p. 1-10, 2019.

VOLPINI-RAPINA, L. F.; COSTA-SINGH, T.; SANTOS, J. A. Comparação de boas práticas em estabelecimentos com e sem nutricionista. **Nutrição Brasil**, v. 4, n. 15, p. 198-205, 2015.

WELLARD-COLE, L.; DAVIES, A.; ALLMAN-FARINELLI, M. Contribution of foods prepared away from home to intakes of energy and nutrients of public health concern in adults: a systematic review. **Critical Reviews in Food Science and Nutrition**, p. 1-12, 2021.

WRIGHT, B.; BRAGGE, P. Interventions to promote healthy eating choices when dining out: a systematic review of reviews. **British Journal of Health Psychology**, v. 23, n. 2, p. 278-295, 2017.

ZANIN, L. M.; CUNHA, D. T.; ROSSO, V. V.; CAPRILES, V. D.; STEDEFELDT, E. Knowledge, attitudes and practices of food handlers in food safety: an integrative review. **Food Research International**, v. 100, n. 1, p. 53-62, 2017.

ZICK, A.; WAKE, Y.; REEVES, S. Nutrition labelling in restaurants: a uk-based case study. **Nutrition & Food Science**, v. 40, n. 6, p. 557-565. 2010.

APÊNDICES

APÊNDICE A - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado a participar da pesquisa “**Análise da opinião de gestores e funcionários de restaurante tipo bufê sobre a disponibilização de um modelo de informação nutricional qualitativa**”, que objetiva avaliar a opinião de gestores e funcionários de um restaurante tipo bufê de sobre a disponibilização de um modelo de informação nutricional qualitativa nas preparações culinárias do local. A pesquisa está sendo realizada no restaurante onde você trabalha, por pesquisadoras da Universidade Federal de Santa Catarina, sob coordenação da professora Ana Carolina Fernandes¹.

A coleta de dados ocorrerá por meio de **entrevistas individuais**, no restaurante em que você trabalha. A entrevista será conduzida por mim e acompanhada por outra pesquisadora do grupo de pesquisa, com duração de aproximadamente **10 minutos**. A entrevista será gravada para que posteriormente possa ser transcrita. Não está previsto nenhum tipo de pagamento pela sua participação na pesquisa e você não terá nenhum custo com respeito aos procedimentos envolvidos, porém, poderá ser ressarcido por despesas decorrentes de sua participação, cujos custos serão absorvidos pelo orçamento da pesquisa.

Sua participação na pesquisa não lhe trará benefícios diretos, porém, contribuirá para o avanço da ciência e contribuindo para o desenvolvimento de políticas públicas em Nutrição no Brasil. A entrevista pode trazer risco ou desconforto mínimos, que podem incluir: cansaço ou aborrecimento ao responder os questionamentos; desconforto, constrangimento ou alterações de comportamento durante gravações de áudio; e alterações na autoestima provocadas pela evocação

¹ Você pode entrar em contato com a pesquisadora principal pelo telefone (48) 99163-8092, e-mail ana.fernandes@ufsc.br, endereço profissional Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima. Centro de Ciências da Saúde, bloco B, sala 217, Trindade – Florianópolis/SC – Brasil CEP 88040-900.

de memórias ou por reforços na conscientização sobre uma condição física ou psicológica restritiva ou incapacitante. Contudo, as pesquisadoras tomarão cuidados para evitar e/ou reduzir esses efeitos ao conduzir a entrevista. As pesquisadoras serão as únicas a terem acesso aos dados e tomarão todas as providências necessárias para manter o sigilo. Entretanto, sempre existe a remota possibilidade da quebra do sigilo, mesmo que involuntário e não intencional, cujas consequências serão tratadas nos termos da lei. Os resultados deste trabalho poderão ser apresentados em encontros ou revistas científicas e mostrarão apenas os resultados obtidos como um todo, sem revelar seu nome ou qualquer informação relacionada à sua privacidade. Caso você tenha algum prejuízo material ou imaterial em decorrência da pesquisa poderá solicitar indenização, de acordo com a legislação vigente e amplamente consubstanciada.

Sua participação na pesquisa é totalmente voluntária, ou seja, não é obrigatória. Caso você decida não participar, ou ainda, desistir de participar e retirar seu consentimento, não haverá nenhum prejuízo no vínculo institucional atual ou futuro na instituição que você trabalha.

Garantem-se os seguintes direitos ao participante: (a) solicitar, a qualquer tempo, mais informações sobre a pesquisa; (b) sigilo sobre quaisquer informações de identificação pessoal; (c) possibilidade de negar-se a responder qualquer pergunta; (d) uso restrito para análise e divulgação dos dados desta pesquisa; (e) opção de solicitar que determinadas respostas não sejam incluídas em nenhum documento oficial; (f) deixar de participar da pesquisa a qualquer momento, sem qualquer justificativa. Ressalta-se que todas as informações são confidenciais e serão utilizadas somente neste trabalho.

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFSC e atende todas as especificações da Resolução 466/2012, que trata dos preceitos éticos e da proteção aos participantes da pesquisa. O CEPESH é um órgão colegiado interdisciplinar, deliberativo, consultivo e educativo, vinculado à Universidade Federal de Santa Catarina, mas independente na tomada de decisões, criado para defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos. Você poderá entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFSC pelo telefone (48) 3721.6094, e-mail

cep.propesq@contato.ufsc.br ou pessoalmente na rua Desembargador Vitor Lima, nº 222, 7º andar, sala 701, Trindade, Florianópolis/SC – Brasil CEP 88.040-400.

Esse Termo deve ser rubricado em todas as suas páginas e assinado em duas vias, sendo uma para você e outra para os pesquisadores. Por favor, guarde cuidadosamente a sua via, pois é um documento que traz importantes informações de contato e garante os seus direitos como participante da pesquisa.

Florianópolis, _____ de _____ de 2022.

Participante da pesquisa

Profa. Ana Carolina Fernandes
Coordenadora da pesquisa
Contato: (48) 99163-8092
ana.fernandes@ufsc.br