



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
REGIONAL JATAÍ
CACOM**

**RELATÓRIO DA PESQUISA DE AVALIAÇÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA
UFG/REGIONAL JATAÍ PELOS USUÁRIOS**

1 INTRODUÇÃO

A satisfação da comunidade universitária quanto ao serviço prestado no Restaurante Universitário é de grande importância. Sendo assim, é necessário avaliar o que os usuários estão achando das refeições servidas.

2 OBJETIVO GERAL

Avaliar a aceitação dos comensais com relação as refeições e o serviço prestado no Restaurante Universitário do Campus Jatobá, Regional Jataí, Universidade Federal de Goiás.

3 MATERIAIS E MÉTODOS

A coleta de dados foi realizada a partir de formulário próprio, elaborado no programa Formulários Google pelo Serviço de Nutrição da CACOM/REJ/UFG. Para realizar a pesquisa o questionário foi disponibilizado on-line, e divulgado pela ASCOM/REJ/UFG à Comunidade Acadêmica no final do mês de outubro de 2016, via e-mail.

O formulário continha 17 questões, algumas com resposta livre e, a maioria, de múltipla escolha. O formulário ficou disponível para resposta do dia 24/10/2016 a 31/12/2016.

4 RESULTADOS

Foram obtidas 188 respostas, sendo que a maioria foi de estudantes de graduação, representando 60,6% dos participantes da pesquisa, mas também obtivemos respostas de estudantes bolsistas alimentação (20,7%), aluno de pós-graduação (4,3%), docentes (12,2%), técnicos administrativos em educação (2,7%), servidores terceirizados (0,5%) e visitantes (1,1%).

Na Figura 1 é possível observar que a maioria dos pesquisados (31,4%) almoçam to RU de segunda a sexta (cinco vezes por semana) e, na Figura 2, observa-se que a maioria (36,2%) não realiza o jantar no RU. Com relação a higiene do Restaurante, 77,1% atribuíram os conceitos ótimo, muito bom e bom a esse quesito (Figura 3).

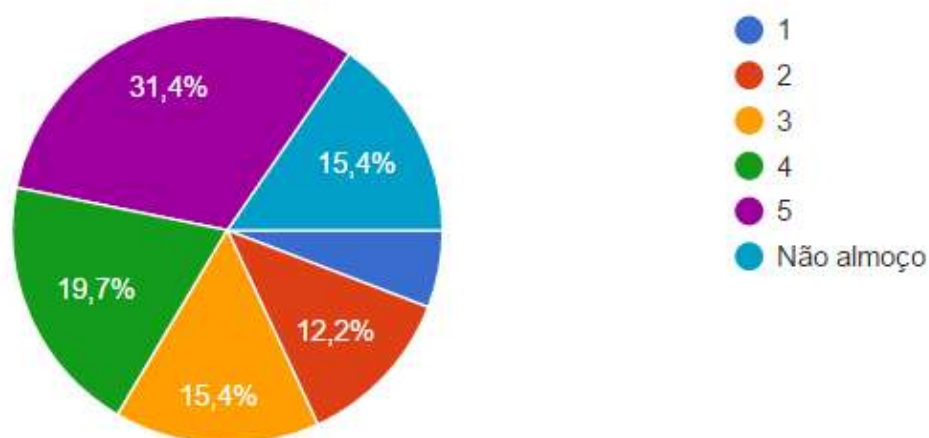


Figura 1. Número de vezes que o usuário almoça no RU.

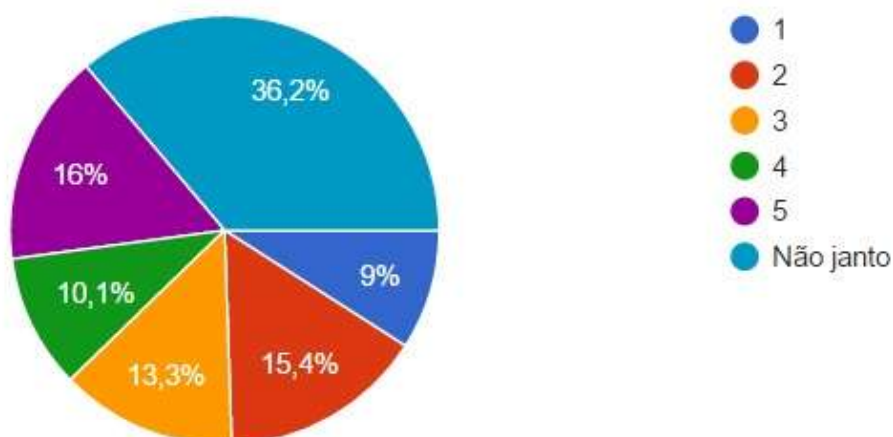


Figura 2. Número de vezes que o usuário janta no RU.

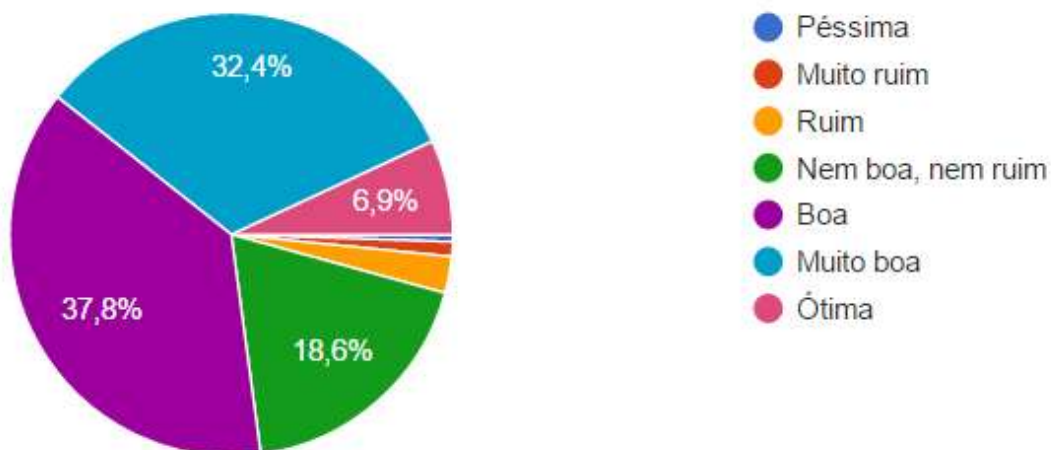


Figura 3. Conceitos atribuídas à higiene do RU.

No que concerne aos aspectos gerais da qualidade das refeições oferecidas no RU, 71,9% consideraram o almoço e jantar servidos como bom, muito bom ou ótimo (Figura 4). Para cada prato específico, 69,7% consideraram a salada ótima, muito boa ou boa (Figura 5), 53,7% deram esses conceitos aos pratos protéicos (carnes) (Figura 6); 20,8% atribuíram esses conceitos à opção ovolactovegetariana, sendo que 53,7% afirmaram nunca ter experimentado esse prato (Figura 7). Quanto à guarnição, 62,8% avaliaram como ótima, muito boa ou boa (Figura 8); o arroz integral foi avaliado com esses conceitos por 56,4% (Figura 9), o arroz polido (“branco”) por 75% (Figura 10), o feijão por 76% (Figura 11) e a sobremesa por 52,1% (Figura 12). O refresco recebeu conceito péssimo de 30,3% dos pesquisados (Figura 13). Por fim, 80,1% dos usuários que responderam a pesquisa consideraram o atendimento recebido no restaurante com ótimo, muito bom ou bom (Figura 14).

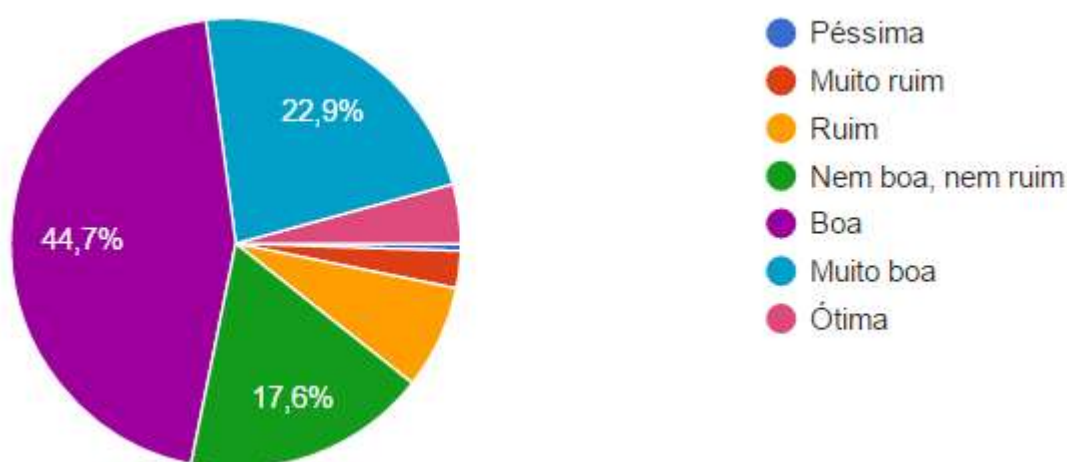


Figura 4. Conceito atribuído à refeição fornecida no RU, em aspectos gerais.

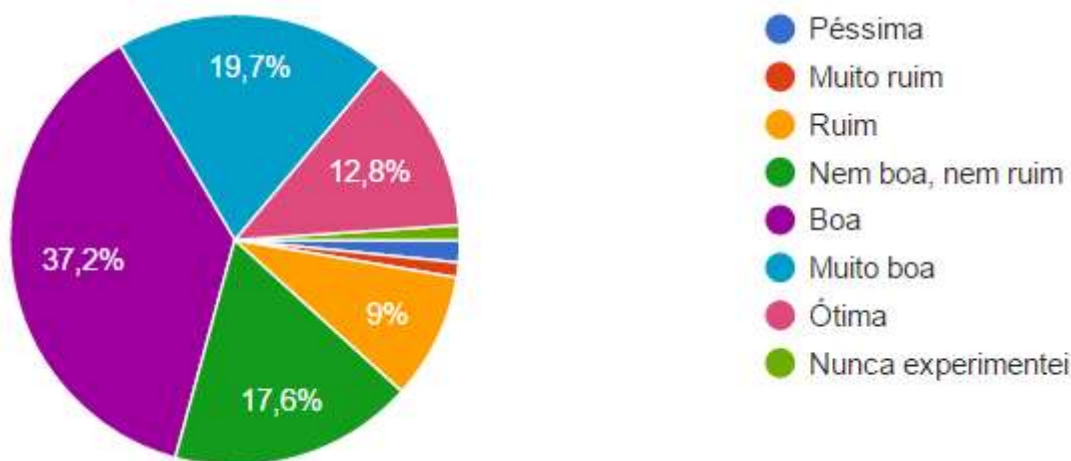


Figura 5. Conceito atribuído à salada fornecida no RU.

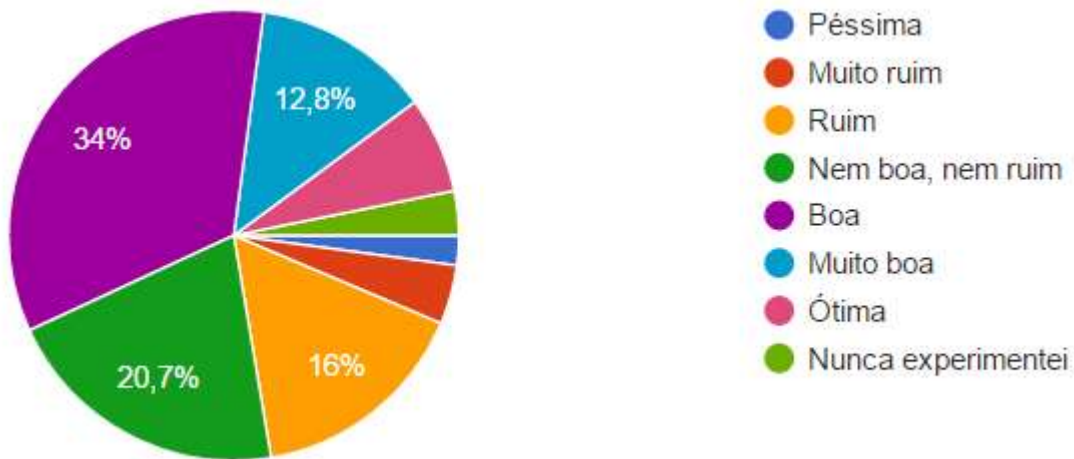


Figura 6. Conceito atribuído ao prato proteico (carne) fornecido no RU.

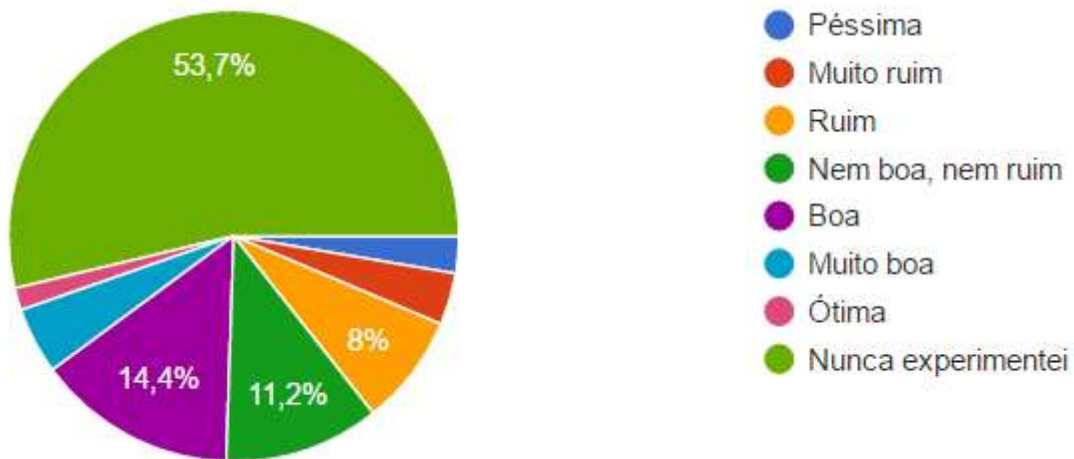


Figura 7. Conceito atribuído à opção ovo-lacto-vegetariana fornecida no RU.

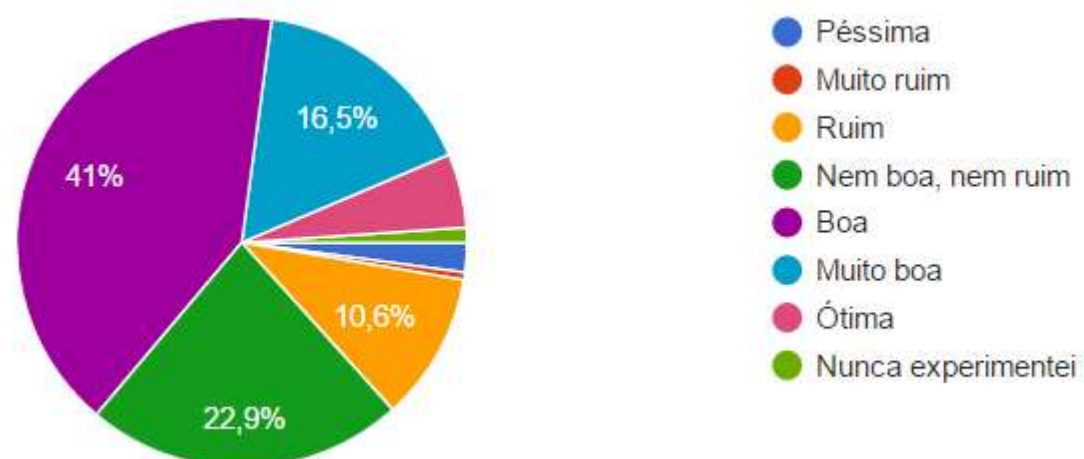


Figura 8. Conceito atribuído à guarnição fornecida no RU.

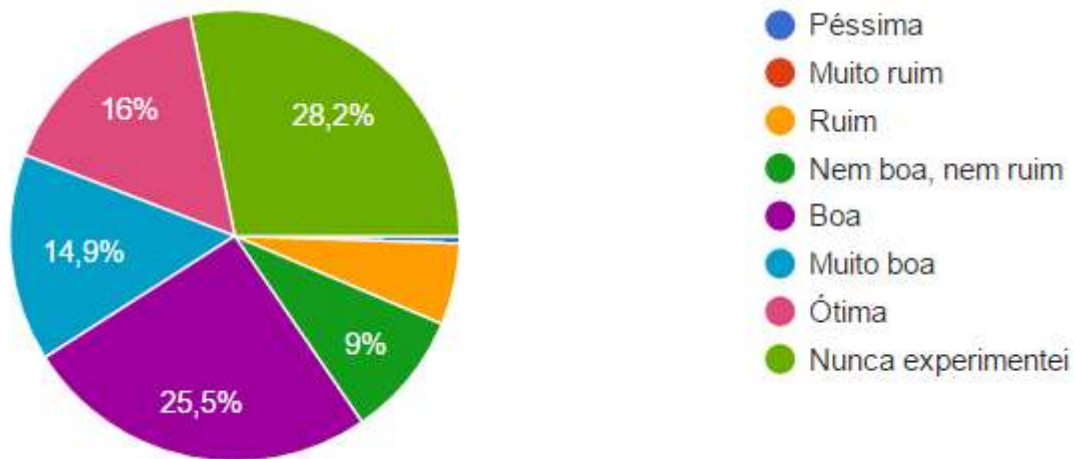


Figura 9. Conceito atribuído ao arroz integral fornecido no RU.

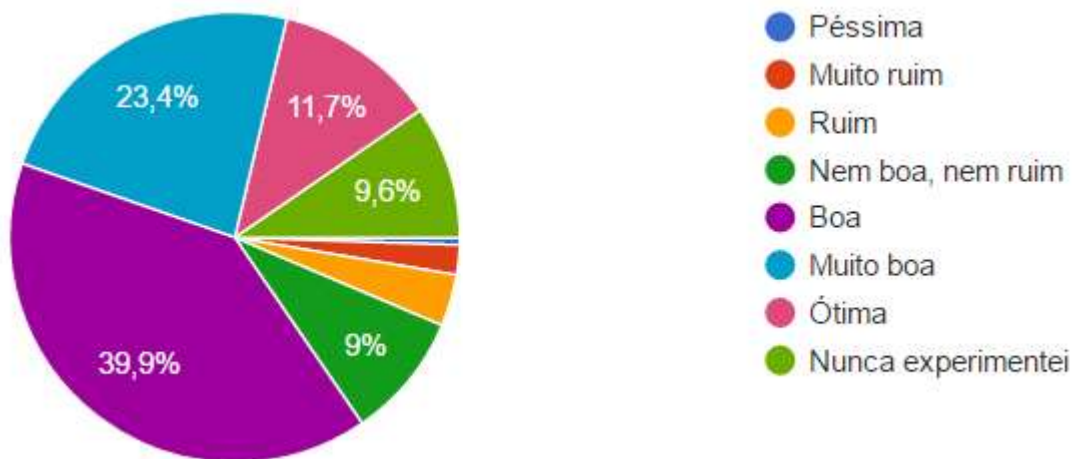


Figura 10. Conceito atribuído ao arroz polido ("branco") fornecido no RU.

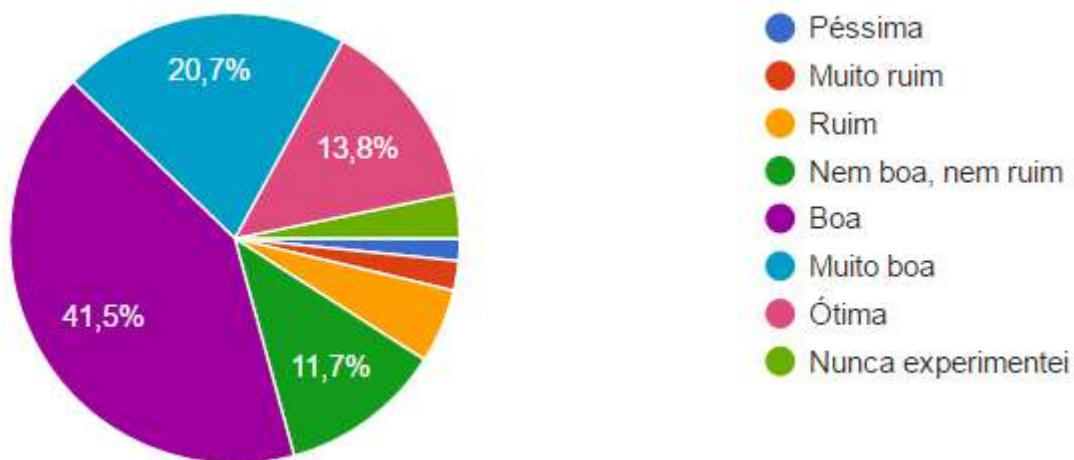


Figura 11. Conceito atribuído ao feijão fornecido no RU.

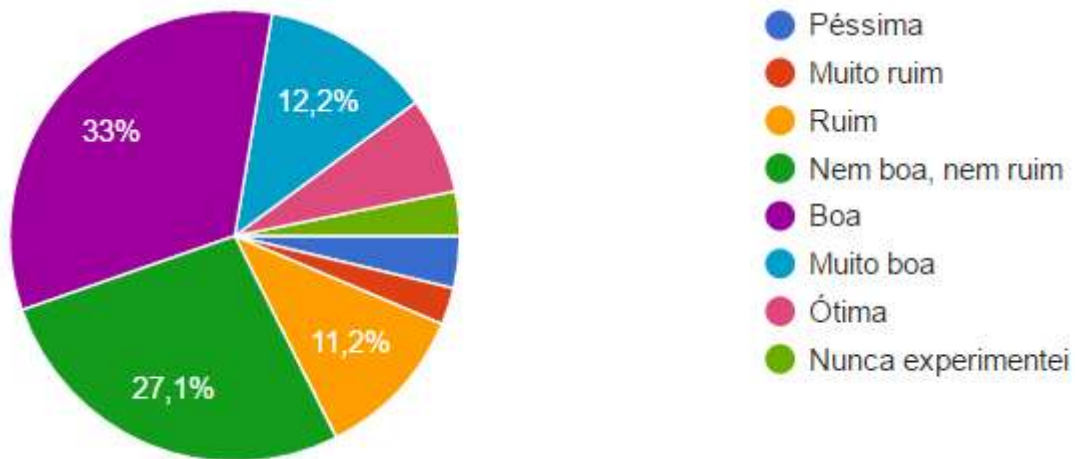


Figura 12. Conceito atribuído à sobremesa (fruta) fornecida no RU.

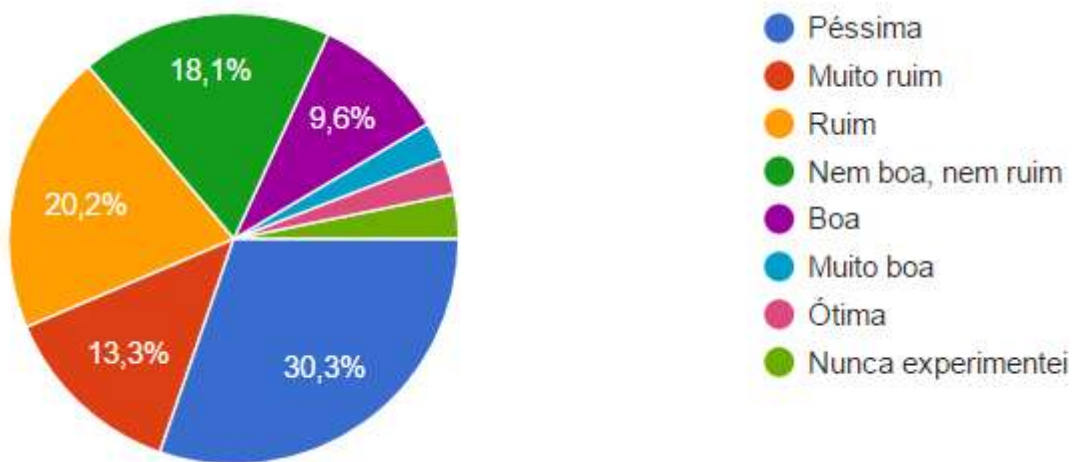


Figura 13. Conceito atribuído ao refresco fornecido no RU.

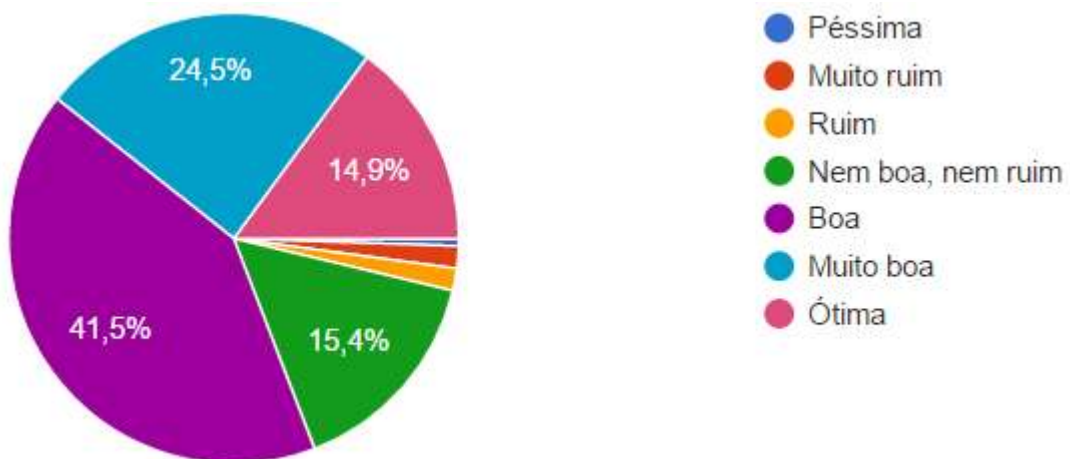


Figura 14. Conceito atribuído ao atendimento realizado no RU.

5 CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que está havendo uma boa aceitação do Restaurante Universitário por parte dos comensais. O único item com aceitação muito ruim foi o refresco, que deverá ser revisto para o próximo contrato. Além disso, todas as sugestões, críticas e elogios foram repassados à empresa, e, a maioria, foi acatada.

Beatriz Assis Carvalho

Nutricionista

SIAPE: 2264958