



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE JATAÍ  
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS - PRAE**

**Jataí, 20 de dezembro de 2022**

**RELATÓRIO DA PESQUISA DE AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO PELA EMPRESA  
KADEAS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFG/REGIONAL JATAÍ**

## **1 INTRODUÇÃO**

O Restaurante Universitário da Universidade Federal de Jataí, inaugurado em 2014 para atender a comunidade acadêmica, funciona de segunda a sexta, servindo almoço e jantar. Desde 2015, as refeições são servidas pela empresa Kadeas, e é de grande importância realizar pesquisas periódicas com os comensais, para conhecer a satisfação da comunidade quanto ao serviço prestado.

## **2 OBJETIVO GERAL**

Avaliar a aceitação dos comensais quanto as refeições servidas e ao serviço prestado no Restaurante Universitário do Campus Jatobá, Universidade Federal de Jataí, pela empresa Kadeas no ano de 2022.

## **3 MATERIAIS E MÉTODOS**

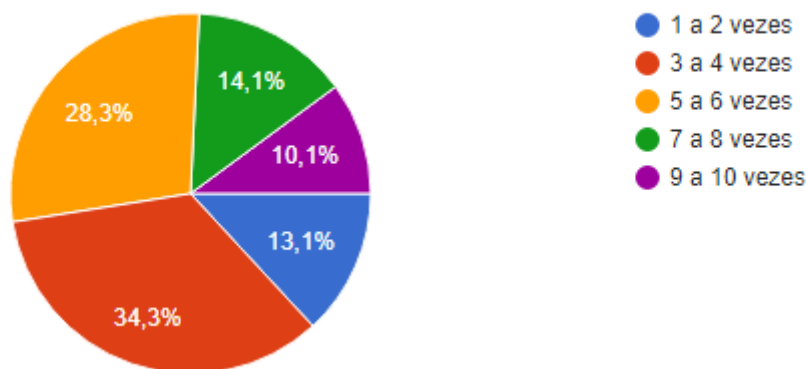
Os dados foram coletados por meio de formulário próprio, elaborado no programa Formulários Google pelo Serviço de Nutrição PRAE/UFJ. Para realizar a pesquisa o questionário foi disponibilizado on-line, e divulgado pelo instagram da PRAE/UFJ.

O formulário continha 5 questões, sendo 4 com opções de múltipla escolha e 1 questão livre. O formulário ficou disponível para resposta do dia 21/03/2022 a 13/12/2022.

## **4 RESULTADOS**

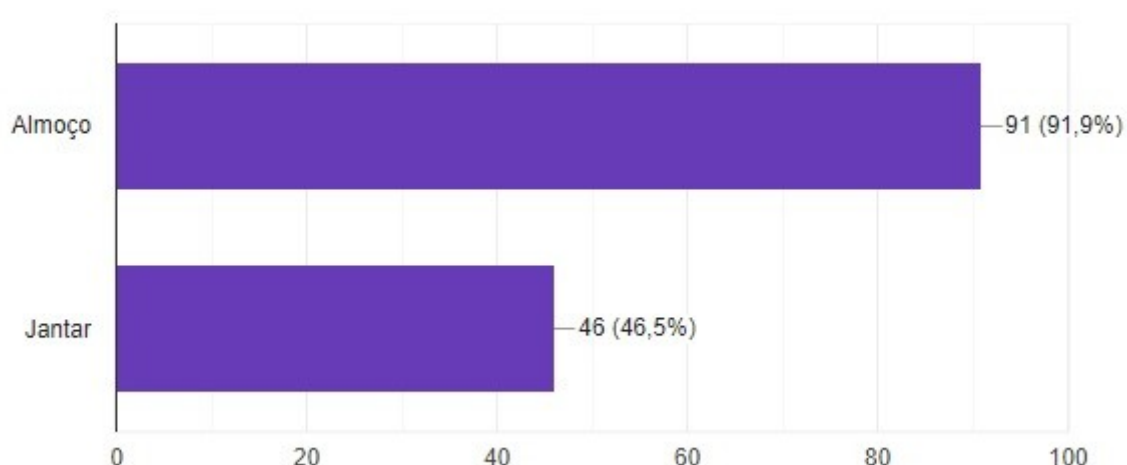
Foram obtidas 99 respostas, sendo que a maioria foi de estudantes de graduação, representando 87,9% dos participantes da pesquisa, mas também obtivemos respostas de estudantes com bolsa alimentação (8,1%), docentes (3%) e Técnicos Administrativos em Educação (1%).

Na Figura 1 é possível observar que a maioria dos pesquisados (34,3%) almoçam 3 a 4 vezes por semana no RU.



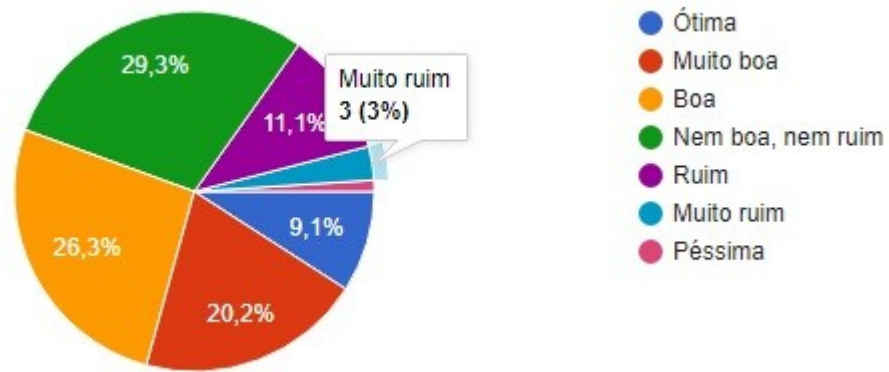
**Figura 1.** Número de vezes que o usuário almoça no RU.

Quanto a refeição avaliada, a maior parte foi avaliada a qualidade do almoço (Figura 2).



**Figura 2.** Refeição avaliada.

Quanto a qualidade da refeição, 55,6% das pessoas avaliaram a refeição do RU com os conceitos de ótima, muito boa ou boa. Além disso, 29,3% disseram que a comida não é nem boa, nem ruim (Figura 3).



**Figura 3.** Conceito atribuído a refeição servida no RU.

## 5 CONCLUSÃO

Todas as sugestões foram repassados à empresa e muitos pontos apresentados estão sendo reforçados durante a fiscalização pelo serviço de nutrição.

Beatriz Assis Carvalho

---

Beatriz Assis Carvalho  
Nutricionista  
SIAPE: 2264958



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

**Jataí, 26 de junho de 2019**

**RELATÓRIO DA PESQUISA DE AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO PELA EMPRESA  
KADEAS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFG/REGIONAL JATAÍ**

## **1 INTRODUÇÃO**

O Restaurante Universitário da Universidade Federal de Goiás - Regional Jataí, inaugurado em 2014 para atender a comunidade acadêmica, funciona de segunda a sexta, servindo almoço e jantar. Desde 2015, as refeições são servidas pela empresa Kadeas, e é de grande importância realizar pesquisas periódicas com os comensais, para conhecer a satisfação da comunidade quanto ao serviço prestado.

## **2 OBJETIVO GERAL**

Avaliar a aceitação dos comensais quanto as refeições servidas e ao serviço prestado no Restaurante Universitário do Campus Jatobá, Regional Jataí, Universidade Federal de Goiás, pela empresa Kadeas no primeiro semestre de 2019.

## **3 MATERIAIS E MÉTODOS**

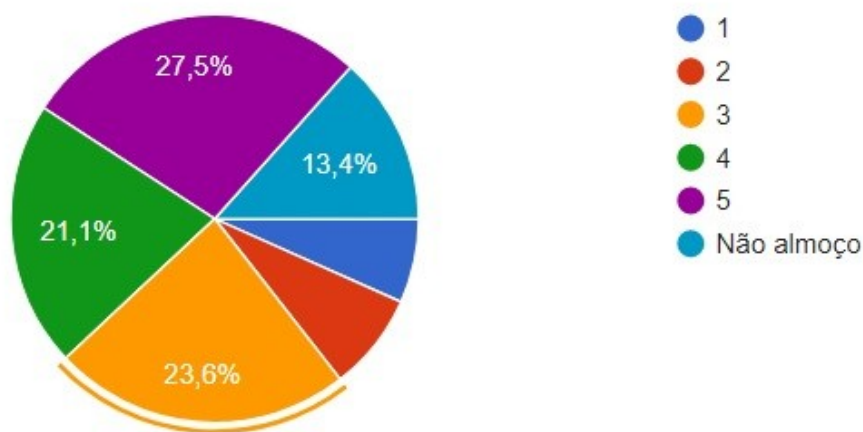
Os dados foram coletados por meio de formulário próprio, elaborado no programa Formulários Google pelo Serviço de Nutrição da CACOM/REJ/UFG. Para realizar a pesquisa o questionário foi disponibilizado on-line, e divulgado pela ASCOM/REJ/UFG à Comunidade Acadêmica no início de agosto, via e-mail, facebook, instagram, whatsapp e página da Regional.

O formulário continha 16 questões, algumas com resposta livre e, a maioria, de múltipla escolha. O formulário ficou disponível para resposta do dia 03/05/2019 a 24/06/2019.

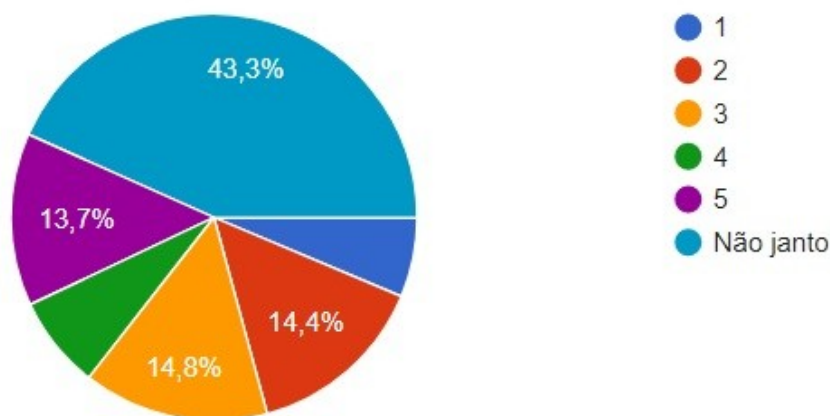
## **4 RESULTADOS**

Foram obtidas 284 respostas, sendo que a maioria foi de estudantes de graduação, representando 83,5% dos participantes da pesquisa, mas também obtivemos respostas de estudantes com bolsa alimentação (12%), docentes (2,1%), aluno de pós-graduação (1,4%), servidores terceirizados (1,1%) e Técnicos Administrativos em Educação (0,4%).

Na Figura 1 é possível observar que a maioria dos pesquisados (29,5%) almoçam cinco vezes por semana no RU. A Figura 2 mostra que 43,3% não realizam o jantar no RU.

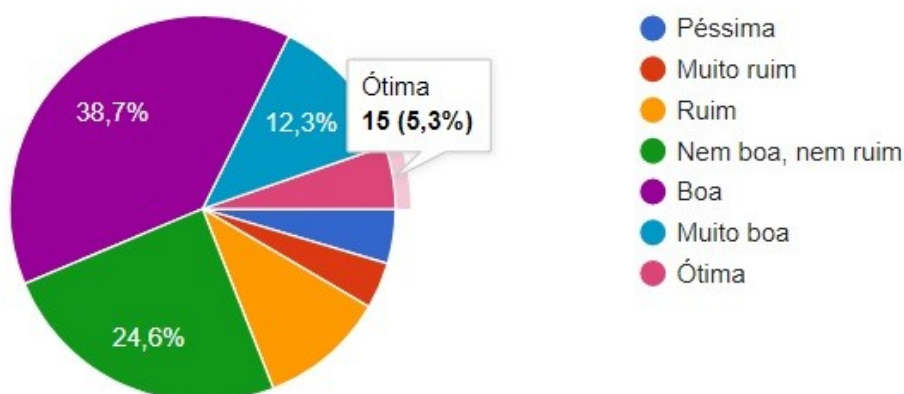


**Figura 1.** Número de vezes que o usuário almoça no RU.



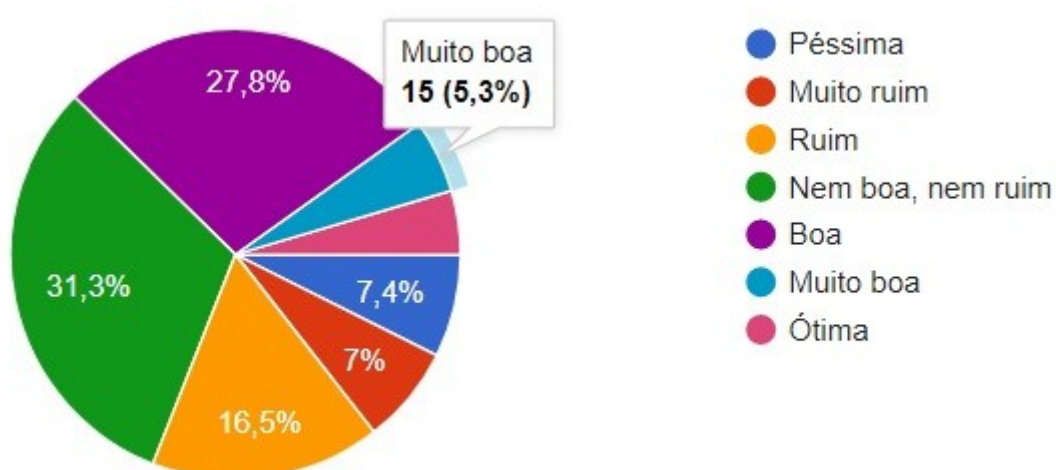
**Figura 2.** Número de vezes que o usuário janta no RU.

No que concerne a higiene do Restaurante, 56,3% atribuíram os conceitos ótimo, muito bom e bom a esse quesito (Figura 3), uma redução de 7,5% em relação a avaliação do ano anterior.

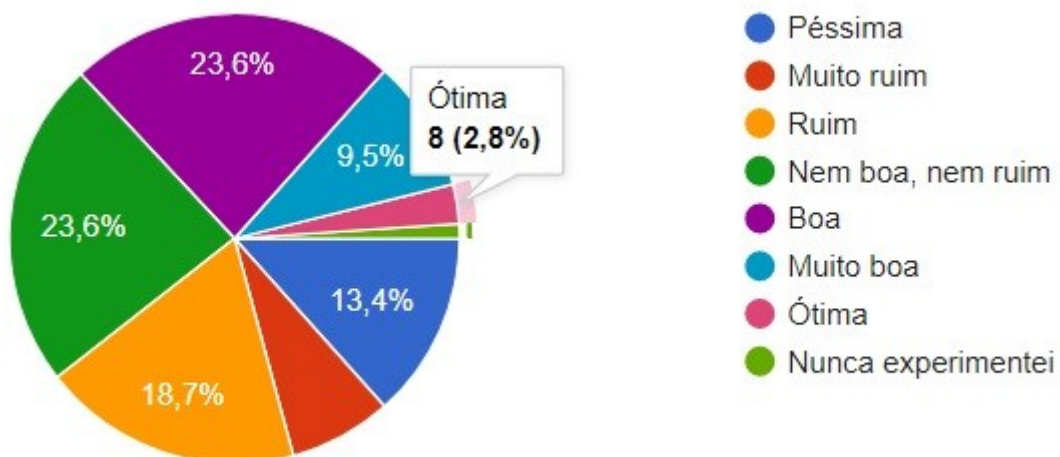


**Figura 3.** Conceitos atribuídas à higiene do RU.

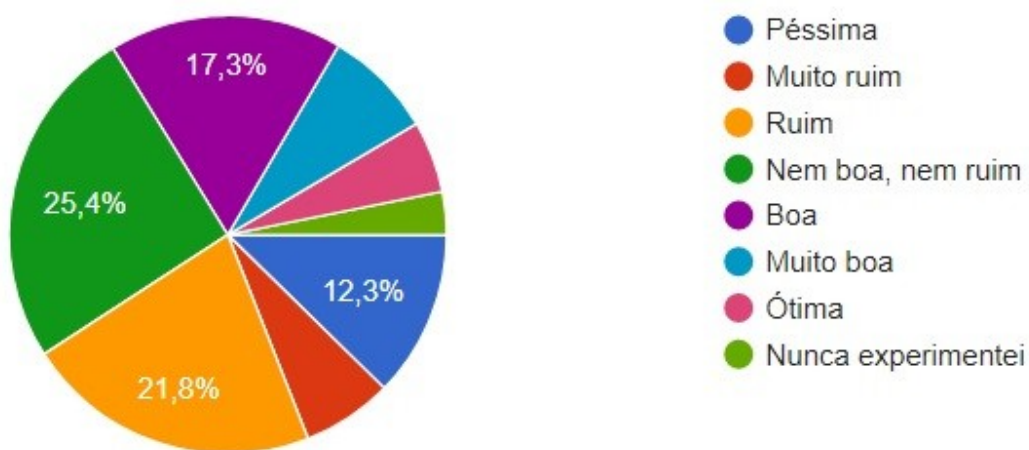
Quanto aos aspectos gerais da qualidade das refeições oferecidas no RU, 37,7% consideraram o almoço e jantar servidos como bom, muito bom ou ótimo (redução de 10,9% em relação ao ano anterior (Figura 4). Com relação aos pratos específicos, 35,9% consideraram a salada ótima, muito boa ou boa (Figura 5), 30,7% deram esses conceito aos pratos proteicos (carnes), redução de 9,4% em relação à nota do ano anterior (Figura 6); 19,7% atribuíram esses conceitos à opção ovolactovegetariana, sendo que 44,7% afirmaram nunca ter experimentado esse prato (Figura 7). Quanto à guarnição, 42,2% avaliaram como ótima, muito boa ou boa (Figura 8); o arroz integral foi avaliado com esses conceitos por 37,2%, sendo que 40,1% dos pesquisados nunca experimentaram (Figura 9), o arroz polido (“branco”) por 56,7% (Figura 10), o feijão por 52,1% (Figura 11) e a sobremesa por 68,3% (Figura 12). O refresco recebeu conceito ruim, muito ruim e péssimo por 62,3% dos pesquisados (Figura 13). Por fim, 66,9% dos usuários que responderam a pesquisa consideraram o atendimento recebido no restaurante com ótimo, muito bom ou bom (Figura 14).



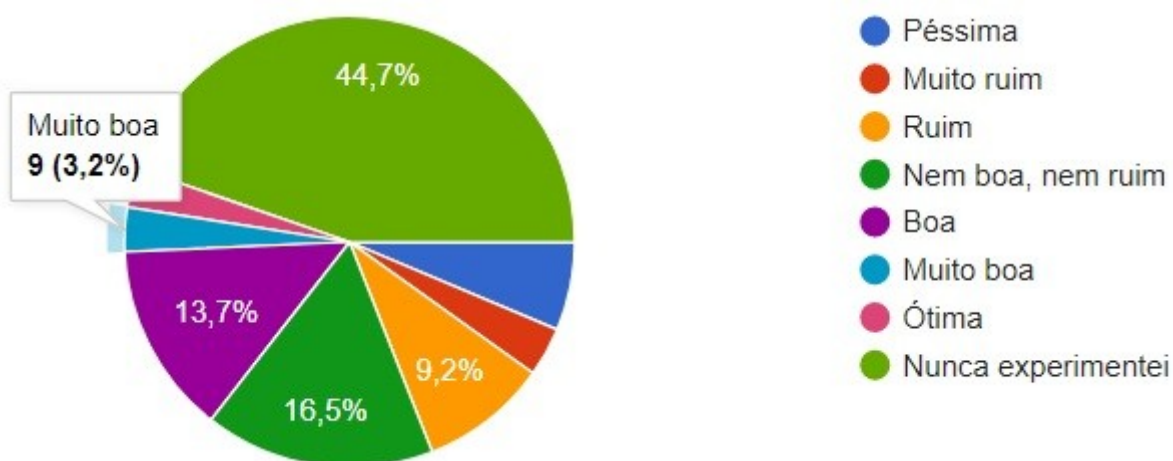
**Figura 4.** Conceito atribuído à refeição fornecida no RU, em aspectos gerais.



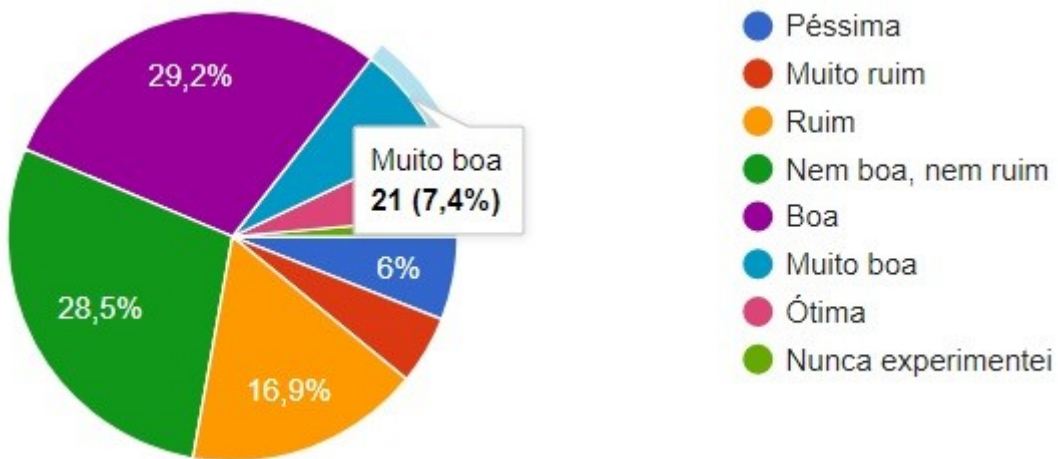
**Figura 5.** Conceito atribuído à salada fornecida no RU.



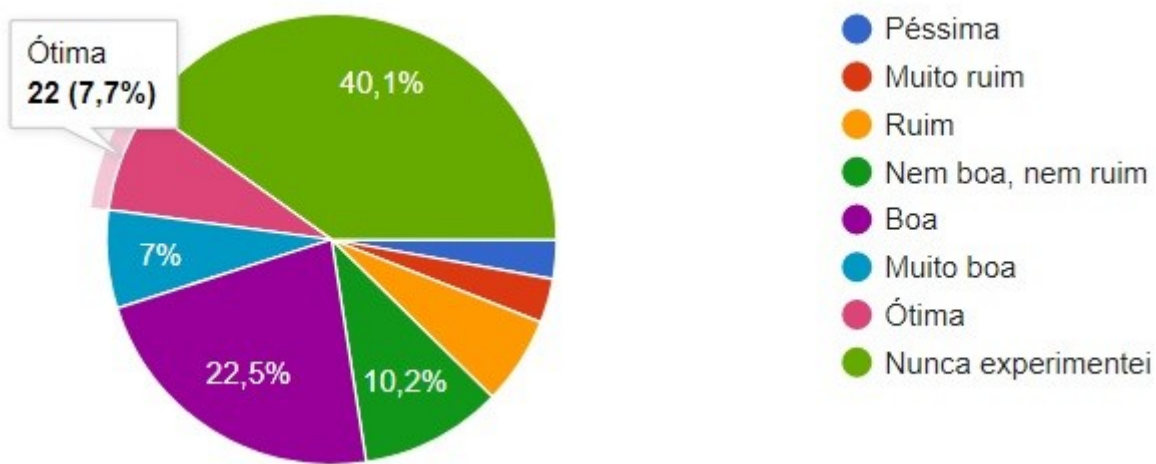
**Figura 6.** Conceito atribuído ao prato proteico (carne) fornecido no RU.



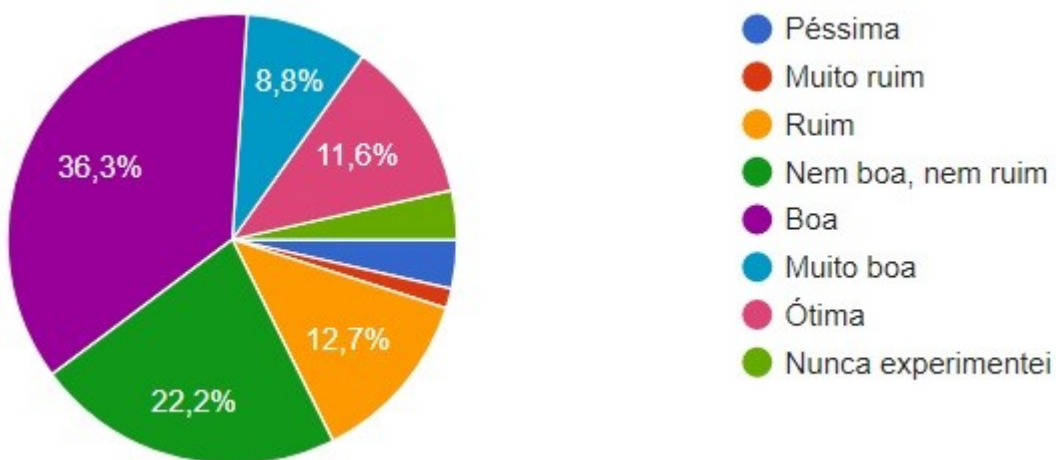
**Figura 7.** Conceito atribuído à opção ovo-lacto-vegetariana fornecida no RU.



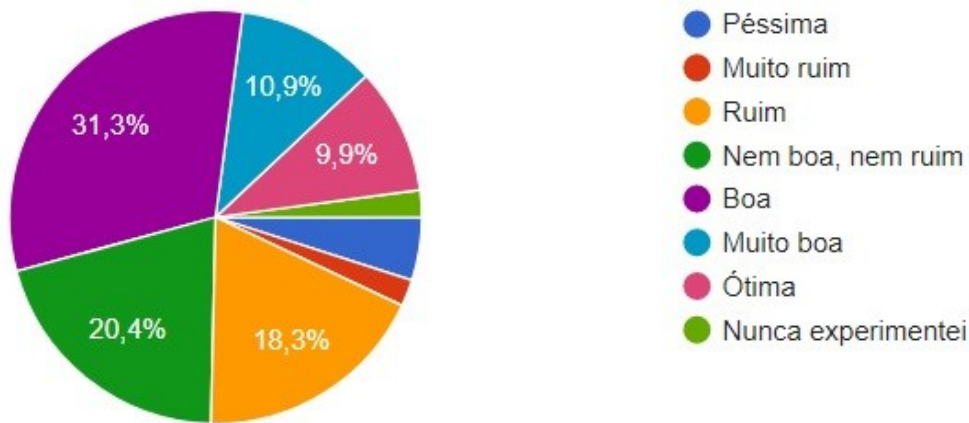
**Figura 8.** Conceito atribuído à guarnição fornecida no RU.



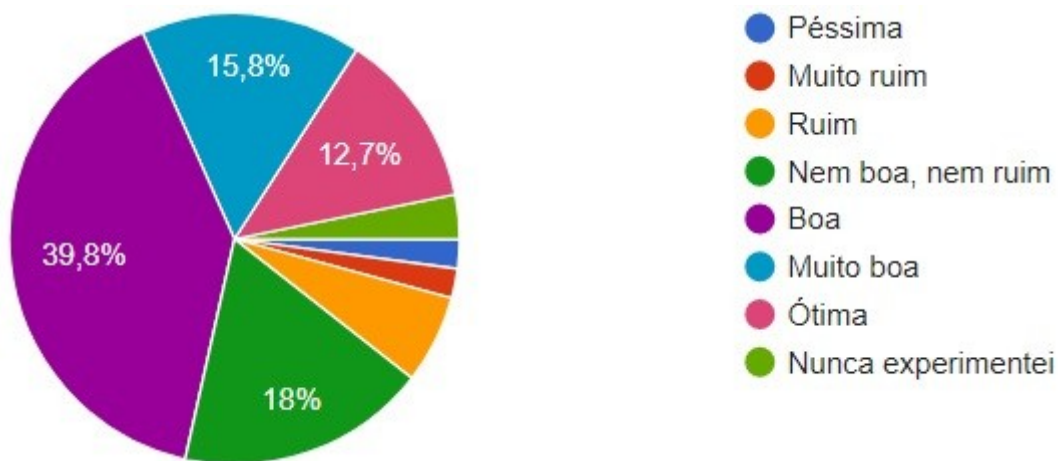
**Figura 9.** Conceito atribuído ao arroz integral fornecido no RU.



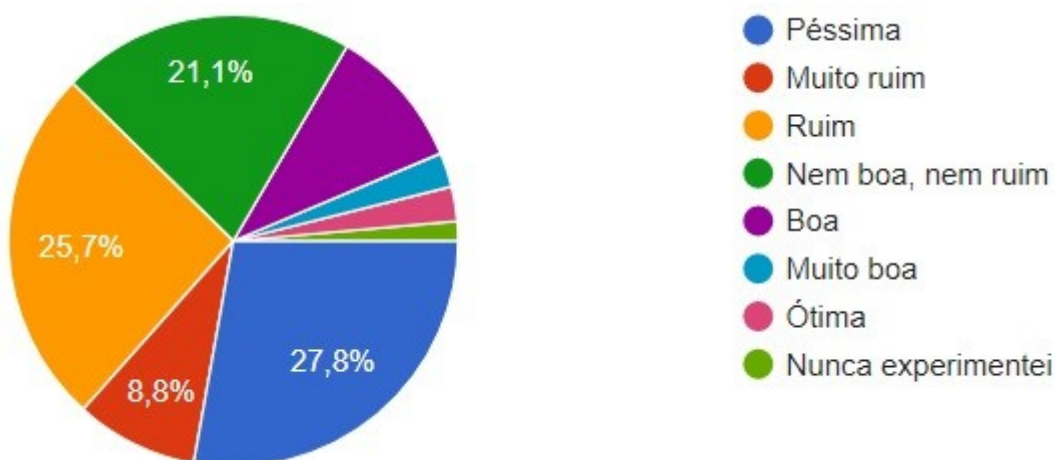
**Figura 10.** Conceito atribuído ao arroz polido ("branco") fornecido no RU.



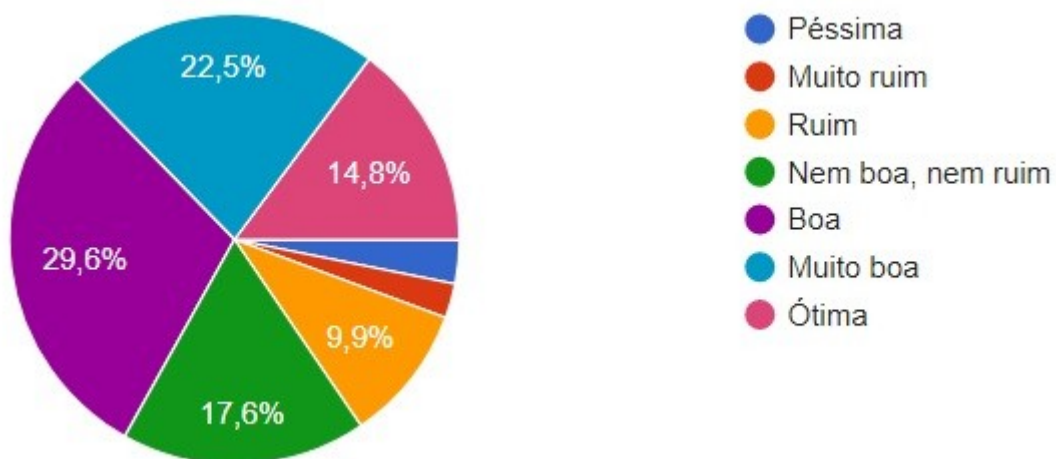
**Figura 11.** Conceito atribuído ao feijão fornecido no RU.



**Figura 12.** Conceito atribuído à sobremesa 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 as médias de notas dadas para qualidade da refeição e prato proteico foram inferiores e a insatisfação com o refresco superior aos conceitos dados em 2018, sendo assim, a empresa foi notificada. Além disso, todas as sugestões foram repassados à empresa e muitos pontos apresentados estão sendo reforçados durante a fiscalização pelo serviço de nutrição.

*Beatriz Assis Carvalho*

Beatriz Assis Carvalho  
Nutricionista  
SIAPE: 2264958



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

**Jataí, 04 de setembro de 2018**

**RELATÓRIO DA PESQUISA DE AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO PELA EMPRESA  
KADEAS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFG/REGIONAL JATAÍ**

## **1 INTRODUÇÃO**

O Restaurante Universitário da Universidade Federal de Goiás-Regional Jataí foi implantado em 2014 para atender a comunidade acadêmica de segunda a sexta, servindo almoço e jantar. Desde 2015, as refeições são servidas pela empresa Kadeas, e é de grande importância conhecer a satisfação da comunidade quanto ao serviço prestado, para buscar sua melhoria. Para tanto, é necessário realizar avaliações periódicas com os usuários.

## **2 OBJETIVO GERAL**

Avaliar a aceitação dos comensais quanto as refeições servidas e ao serviço prestado no Restaurante Universitário do Campus Jatobá, Regional Jataí, Universidade Federal de Goiás, pela empresa Kadeas no primeiro semestre de 2018.

## **3 MATERIAIS E MÉTODOS**

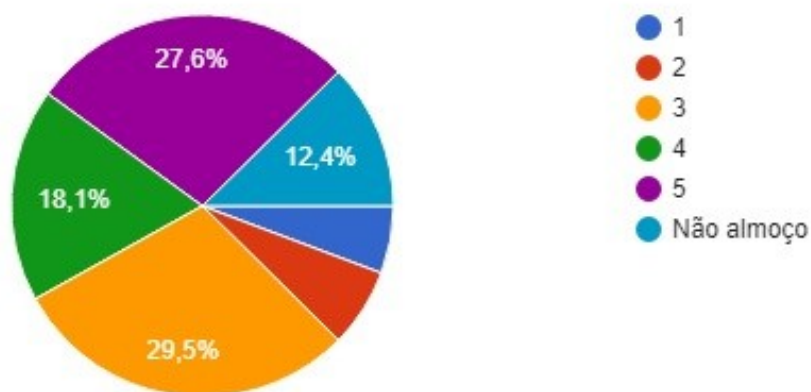
Os dados foram coletados por meio de formulário próprio, elaborado no programa Formulários Google pelo Serviço de Nutrição da CACOM/REJ/UFG. Para realizar a pesquisa o questionário foi disponibilizado on-line, e divulgado pela ASCOM/REJ/UFG à Comunidade Acadêmica no início de agosto, via e-mail, facebook, instagram e página da Regional.

O formulário continha 16 questões, algumas com resposta livre e, a maioria, de múltipla escolha. O formulário ficou disponível para resposta do dia 26/06/2018 a 01/08/2018.

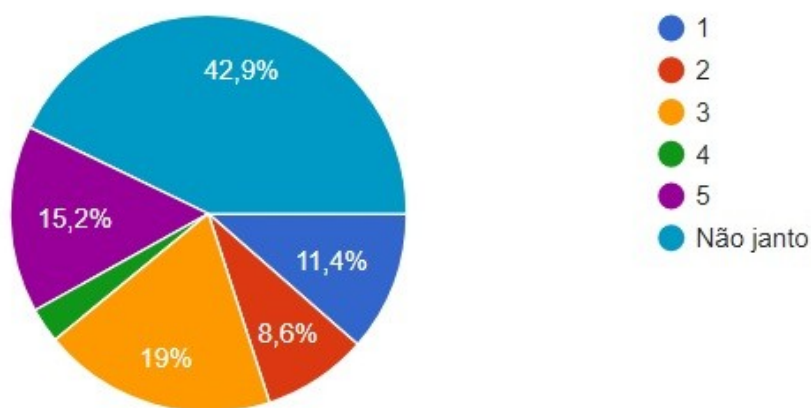
## **4 RESULTADOS**

Foram obtidas 105 respostas, sendo que a maioria foi de estudantes de graduação, representando 91,5% dos participantes da pesquisa, mas também obtivemos respostas de estudantes com bolsa alimentação (4,8%), aluno de pós-graduação (1%), docentes (2,9%) e visitantes (1%).

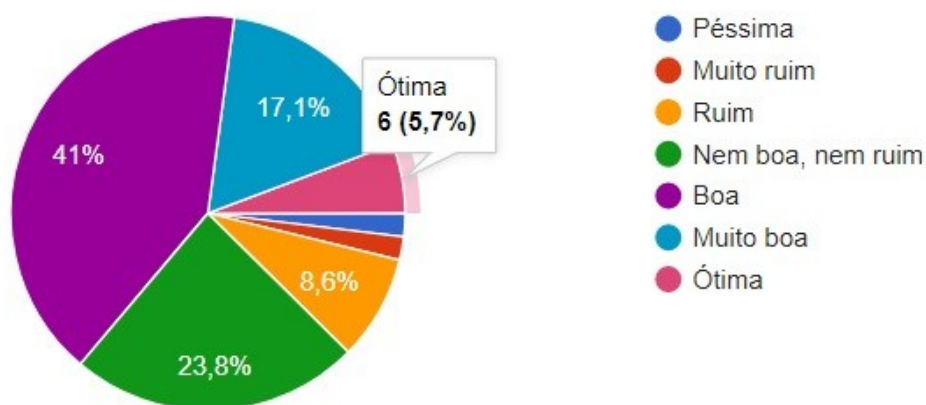
Na Figura 1 é possível observar que a maioria dos pesquisados (29,5%) almoçam três vezes por semana no RU, na Figura 2 é possível observar que 42,9% não realizam o jantar no RU. Com relação a higiene do Restaurante, 63,8% atribuíram os conceitos ótimo, muito bom e bom a esse quesito (Figura 3).



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

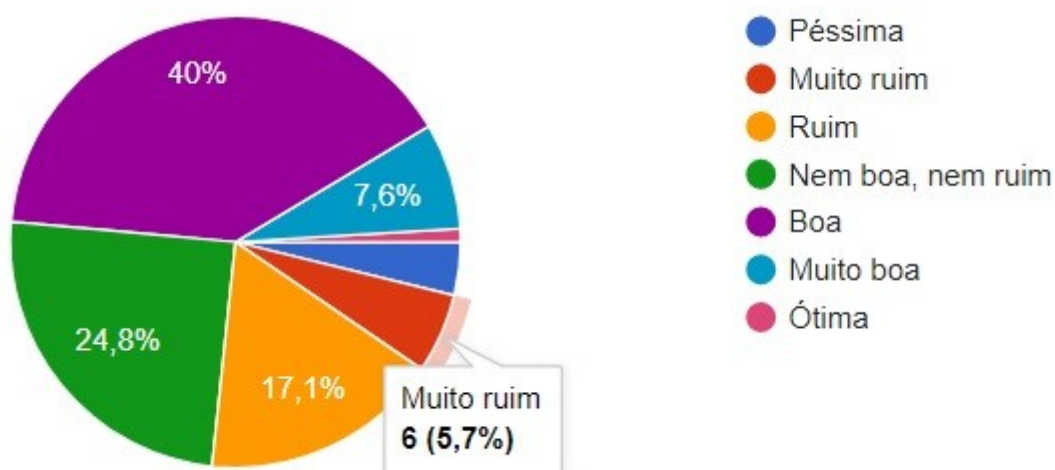


**Figura 2.** Número de vezes que o usuário janta no RU.

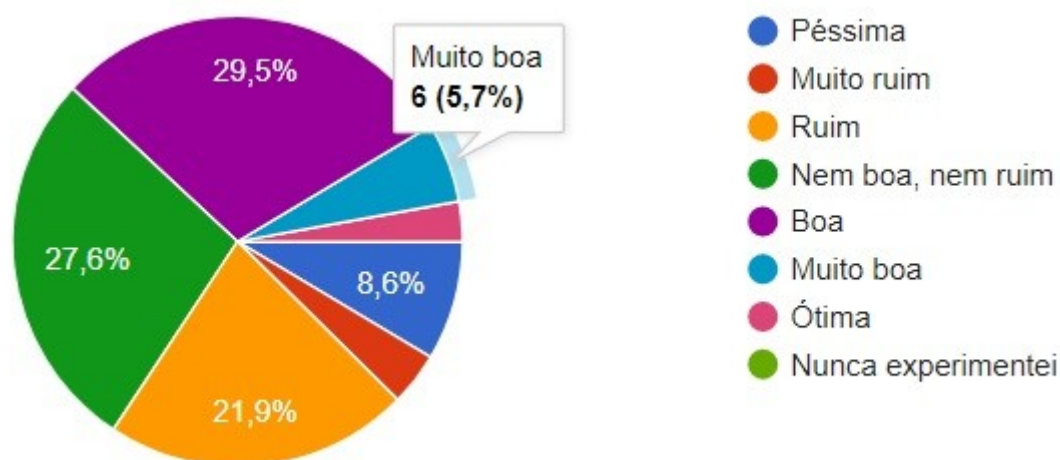


**Figura 3.** Conceitos atribuídas à higiene do RU.

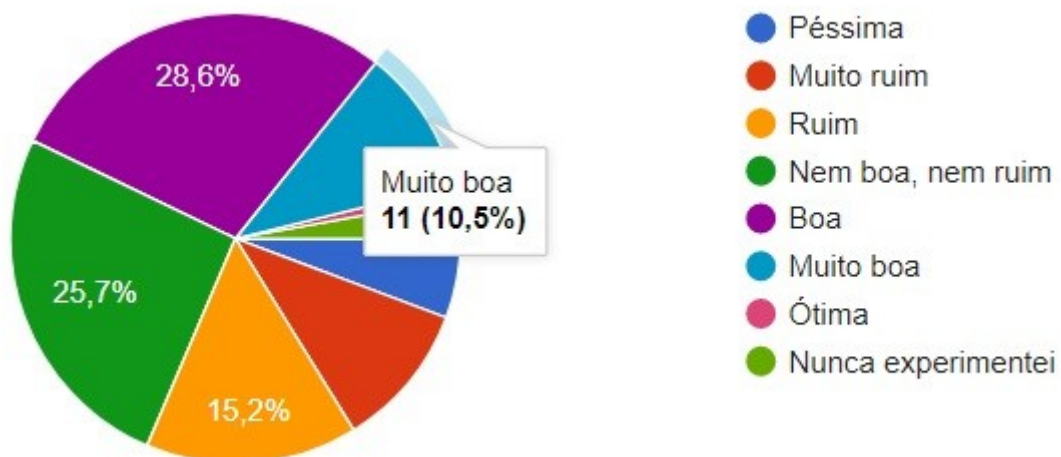
Quanto aos aspectos gerais da qualidade das refeições oferecidas no RU, 48,6% consideraram o almoço e jantar servidos como bom, muito bom ou ótimo (Figura 4). Com relação aos pratos específicos, 38,1% consideraram a salada ótima, muito boa ou boa (Figura 5), 40,1% deram esses conceitos aos pratos protéicos (carnes) (Figura 6); 25,7% atribuíram esses conceitos à opção ovolactovegetariana, sendo que 41% afirmaram nunca ter experimentado esse prato (Figura 7). Quanto à guarnição, 37,1% avaliaram como ótima, muito boa ou boa (Figura 8); o arroz integral foi avaliado com esses conceitos por 36,2% (Figura 9), o arroz polido (“branco”) por 57,2% (Figura 10), o feijão por 60% (Figura 11) e a sobremesa por 52,4% (Figura 12). O refresco recebeu conceito ruim de 21% dos pesquisados (Figura 13). Por fim, 52,4% dos usuários que responderam a pesquisa consideraram o atendimento recebido no restaurante com ótimo, muito bom ou bom (Figura 14).



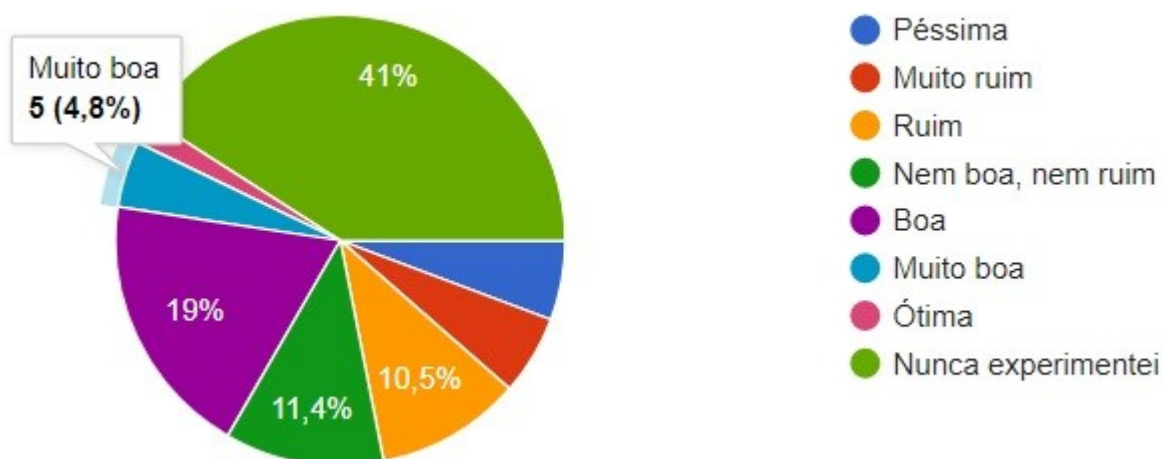
**Figura 4.** Conceito atribuído à refeição fornecida no RU, em aspectos gerais.



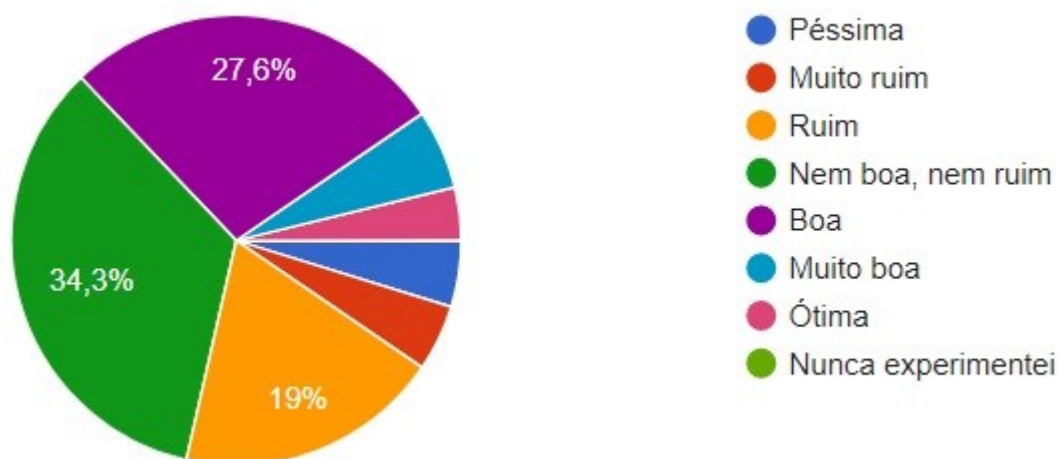
**Figura 5.** Conceito atribuído à salada fornecida no RU.



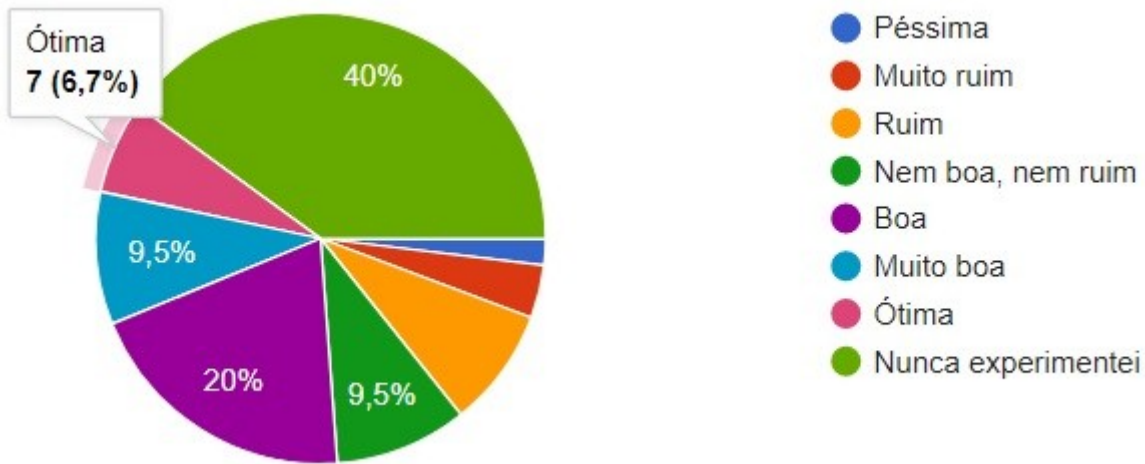
**Figura 6.** Conceito atribuído ao prato proteico (carne) fornecido no RU.



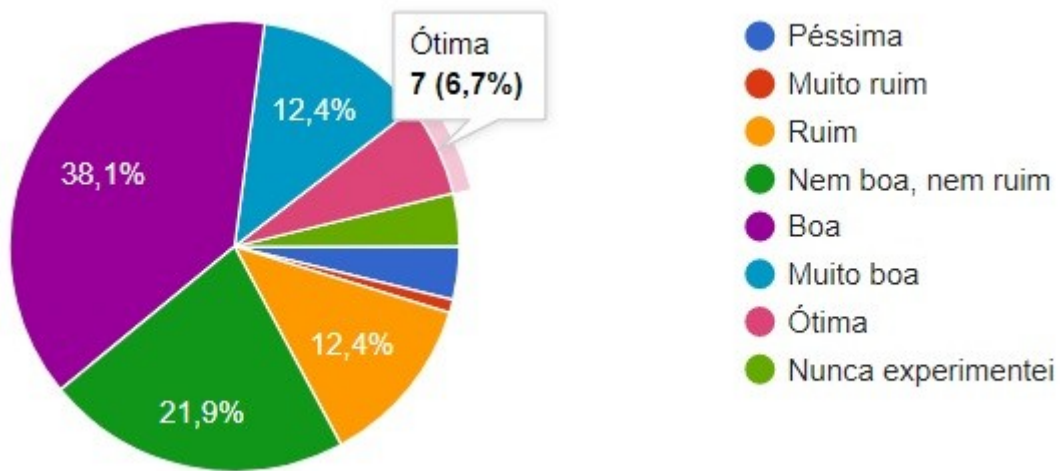
**Figura 7.** Conceito atribuído à opção ovo-lacto-vegetariana fornecida no RU.



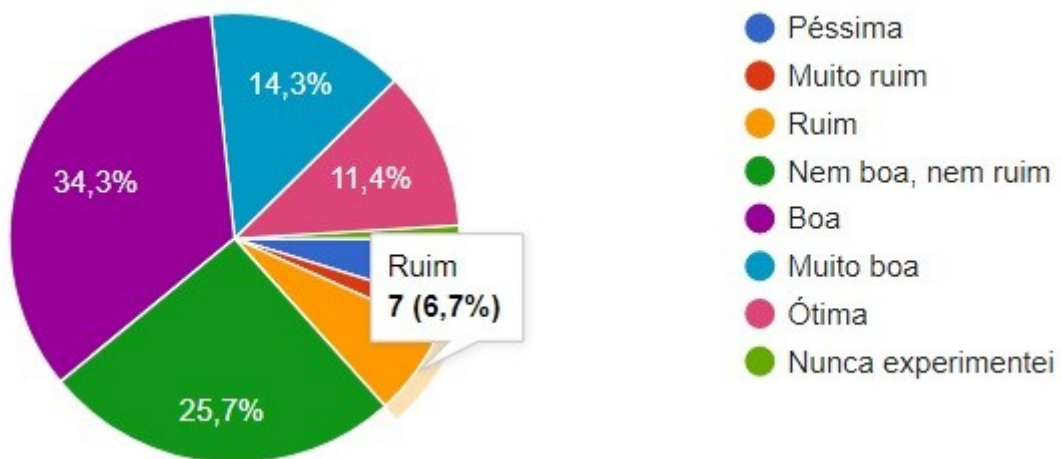
**Figura 8.** Conceito atribuído à guarnição fornecida no RU.



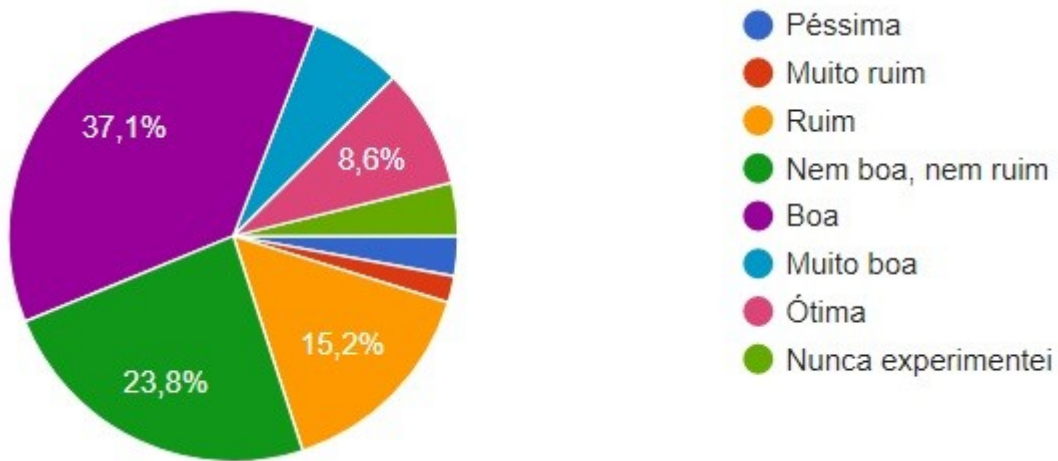
**Figura 9.** Conceito atribuído ao arroz integral fornecido no RU.



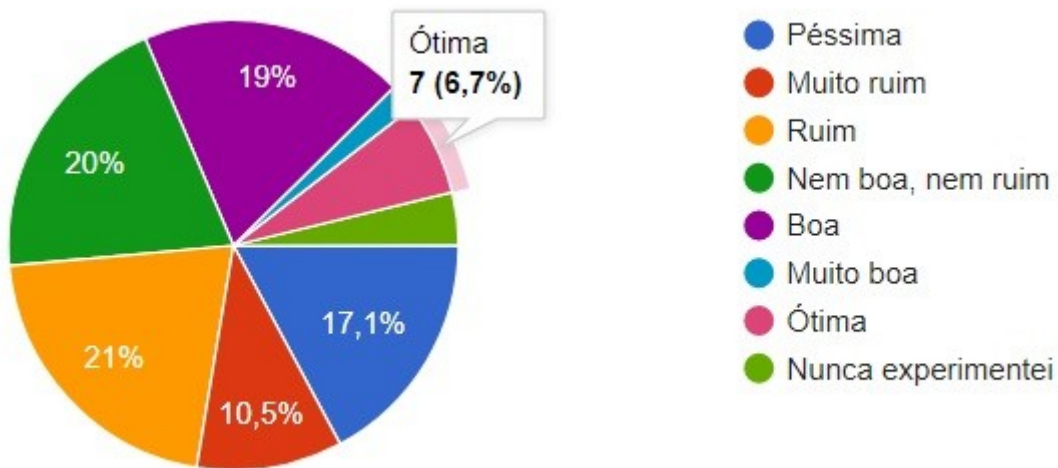
**Figura 10.** Conceito atribuído ao arroz polido (“branco”) fornecido no RU.



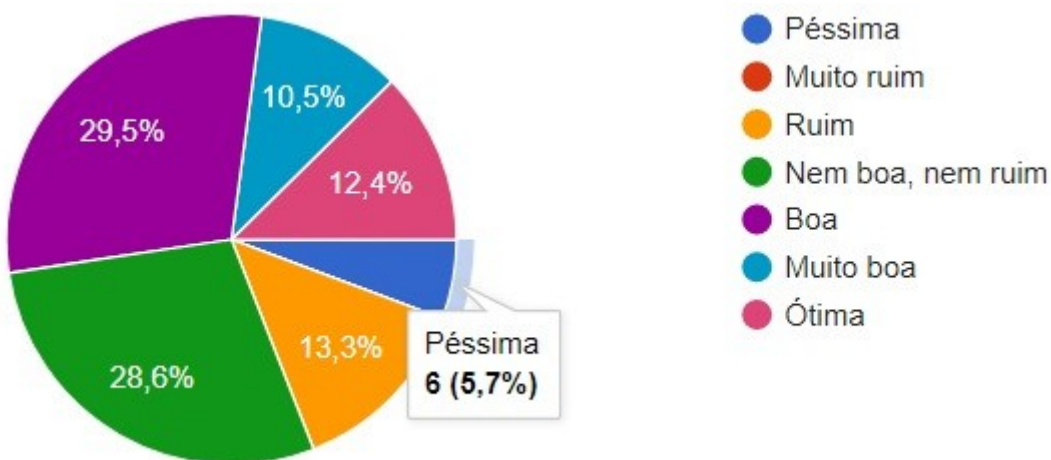
**Figura 11.** Conceito atribuído ao feijão fornecido no RU.



**Figura 12.** Conceito atribuído à sobremesa fornecida no RU.



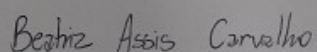
**Figura 13.** Conceito atribuído ao refresco fornecido no RU.



**Figura 14.** Conceito atribuído ao atendimento realizado no RU.

## 5 CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que as médias de notas estão inferiores às dadas nos anos 2016 e 2017, no entanto, ainda têm-se uma boa aceitação do Restaurante Universitário por parte dos comensais. Com intuito de melhorar a aceitação, todas as sugestões, foram repassados à empresa e muitos pontos apresentados estão sendo reforçados durante a fiscalização pelo serviço de nutrição.



---

Beatriz Assis Carvalho  
Nutricionista  
SIAPE: 2264958



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

**Jataí, 04 de setembro de 2018**

**RELATÓRIO DA PESQUISA DE AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO PELA EMPRESA  
KADEAS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFG/REGIONAL JATAÍ**

## **1 INTRODUÇÃO**

O Restaurante Universitário da Universidade Federal de Goiás-Regional Jataí foi implantado em 2014 para atender a comunidade acadêmica de segunda a sexta, servindo almoço e jantar. Desde 2015, as refeições são servidas pela empresa Kadeas, e é de grande importância conhecer a satisfação da comunidade quanto ao serviço prestado, para buscar sua melhoria. Para tanto, é necessário realizar avaliações periódicas com os usuários.

## **2 OBJETIVO GERAL**

Avaliar a aceitação dos comensais quanto as refeições servidas e ao serviço prestado no Restaurante Universitário do Campus Jatobá, Regional Jataí, Universidade Federal de Goiás, pela empresa Kadeas no primeiro semestre de 2018.

## **3 MATERIAIS E MÉTODOS**

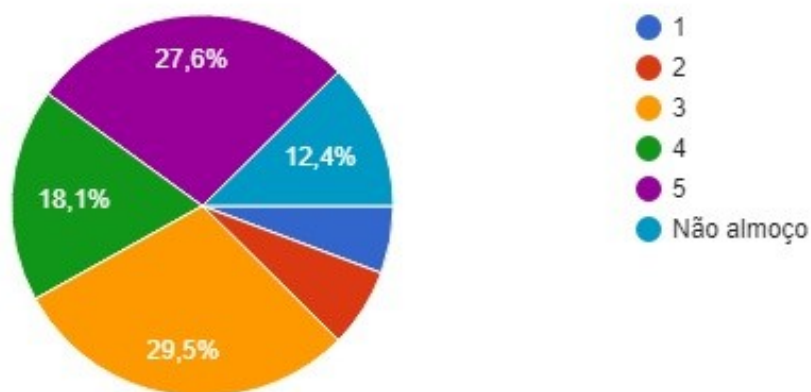
Os dados foram coletados por meio de formulário próprio, elaborado no programa Formulários Google pelo Serviço de Nutrição da CACOM/REJ/UFG. Para realizar a pesquisa o questionário foi disponibilizado on-line, e divulgado pela ASCOM/REJ/UFG à Comunidade Acadêmica no início de agosto, via e-mail, facebook, instagram e página da Regional.

O formulário continha 16 questões, algumas com resposta livre e, a maioria, de múltipla escolha. O formulário ficou disponível para resposta do dia 26/06/2018 a 01/08/2018.

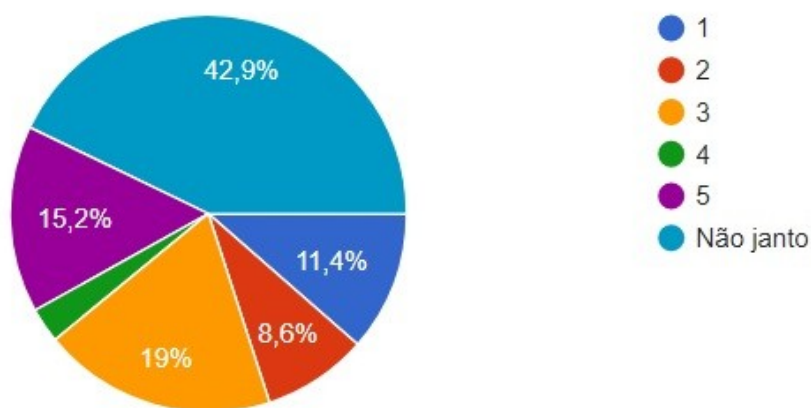
## **4 RESULTADOS**

Foram obtidas 105 respostas, sendo que a maioria foi de estudantes de graduação, representando 91,5% dos participantes da pesquisa, mas também obtivemos respostas de estudantes com bolsa alimentação (4,8%), aluno de pós-graduação (1%), docentes (2,9%) e visitantes (1%).

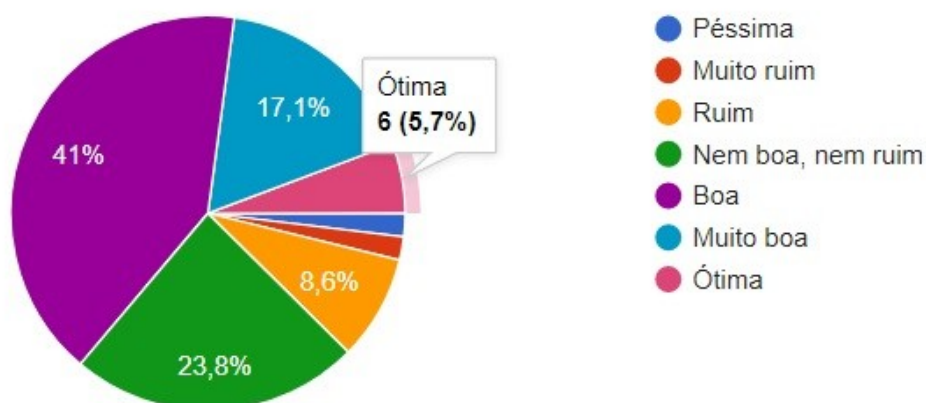
Na Figura 1 é possível observar que a maioria dos pesquisados (29,5%) almoçam três vezes por semana no RU, na Figura 2 é possível observar que 42,9% não realizam o jantar no RU. Com relação a higiene do Restaurante, 63,8% atribuíram os conceitos ótimo, muito bom e bom a esse quesito (Figura 3).



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

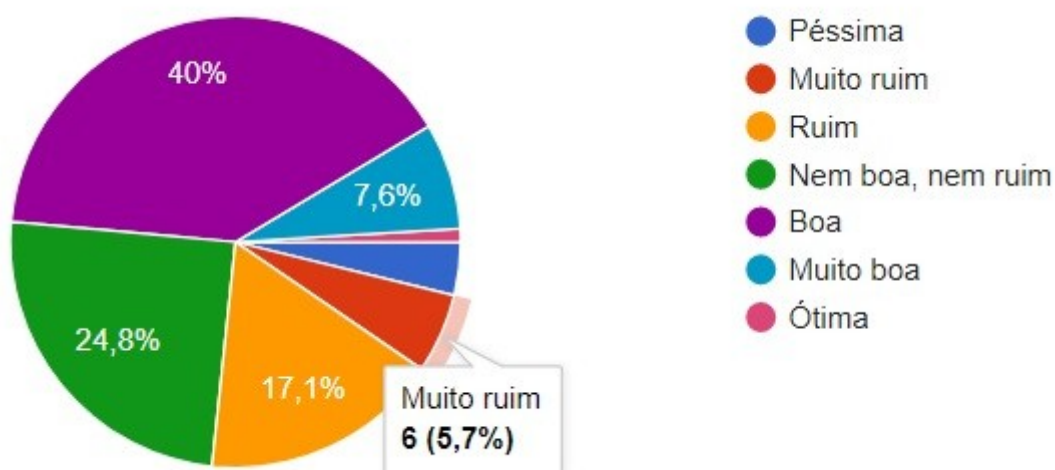


**Figura 2.** Número de vezes que o usuário janta no RU.

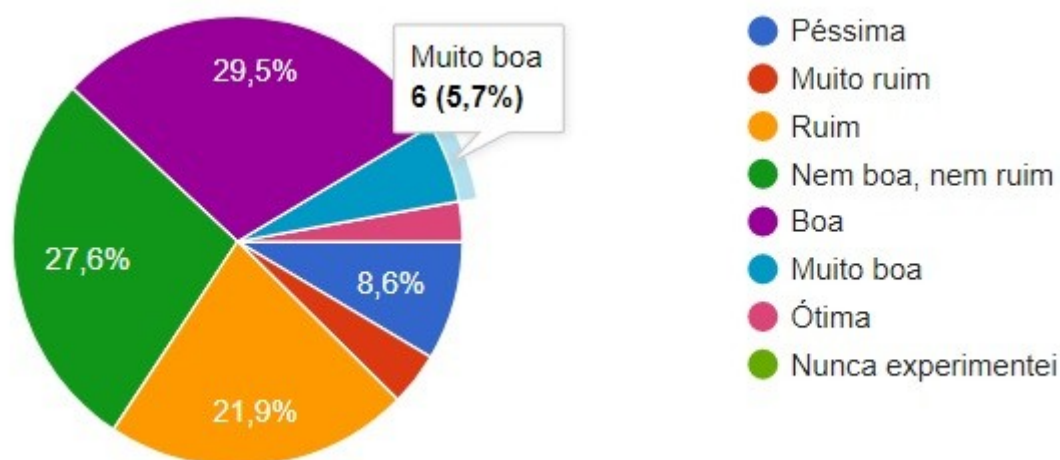


**Figura 3.** Conceitos atribuídas à higiene do RU.

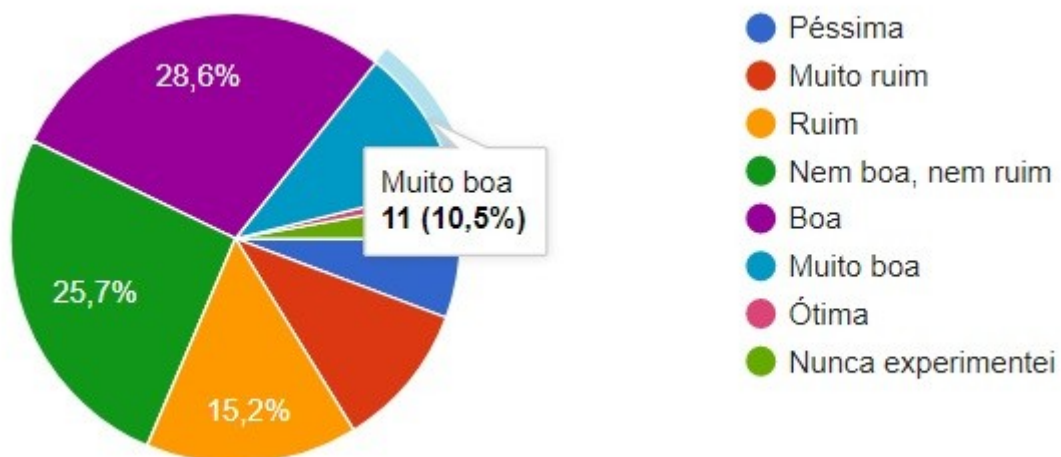
Quanto aos aspectos gerais da qualidade das refeições oferecidas no RU, 48,6% consideraram o almoço e jantar servidos como bom, muito bom ou ótimo (Figura 4). Com relação aos pratos específicos, 38,1% consideraram a salada ótima, muito boa ou boa (Figura 5), 40,1% deram esses conceito aos pratos protéicos (carnes) (Figura 6); 25,7% atribuíram esses conceitos à opção ovolactovegetariana, sendo que 41% afirmaram nunca ter experimentado esse prato (Figura 7). Quanto à guarnição, 37,1% avaliaram como ótima, muito boa ou boa (Figura 8); o arroz integral foi avaliado com esses conceitos por 36,2% (Figura 9), o arroz polido (“branco”) por 57,2% (Figura 10), o feijão por 60% (Figura 11) e a sobremesa por 52,4% (Figura 12). O refresco recebeu conceito ruim de 21% dos pesquisados (Figura 13). Por fim, 52,4% dos usuários que responderam a pesquisa consideraram o atendimento recebido no restaurante com ótimo, muito bom ou bom (Figura 14).



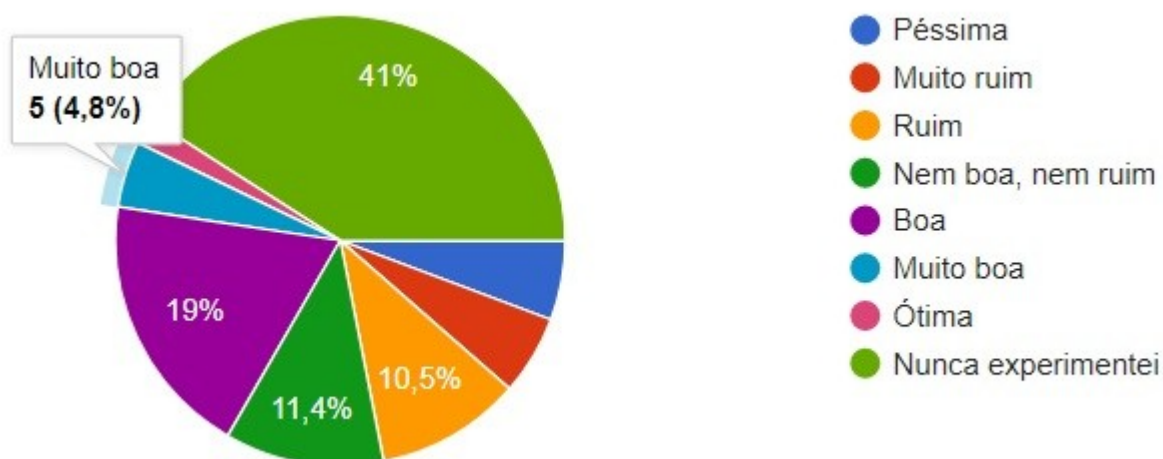
**Figura 4.** Conceito atribuído à refeição fornecida no RU, em aspectos gerais.



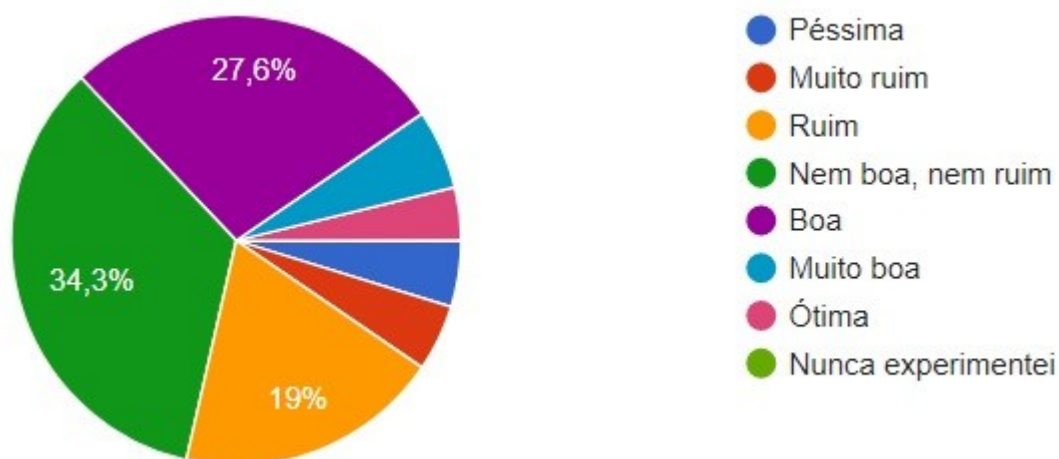
**Figura 5.** Conceito atribuído à salada fornecida no RU.



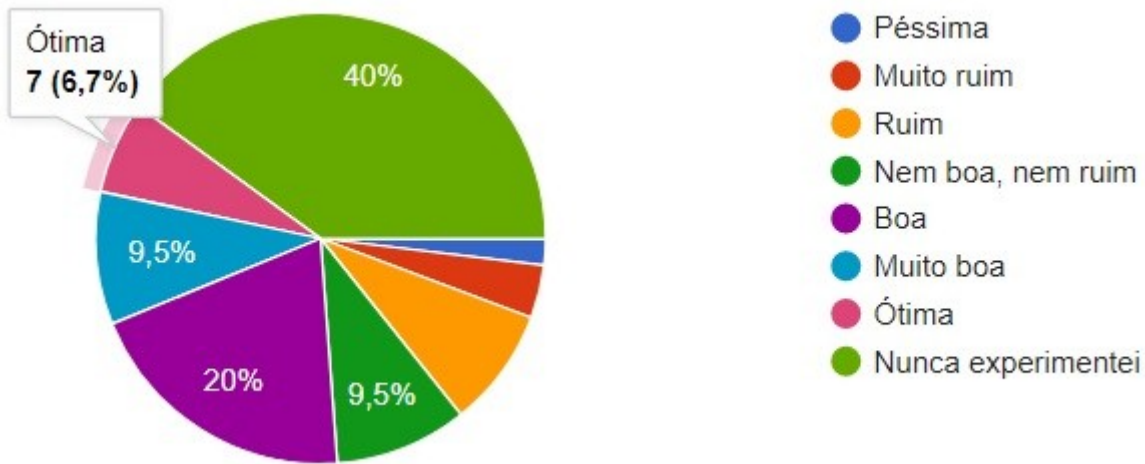
**Figura 6.** Conceito atribuído ao prato proteico (carne) fornecido no RU.



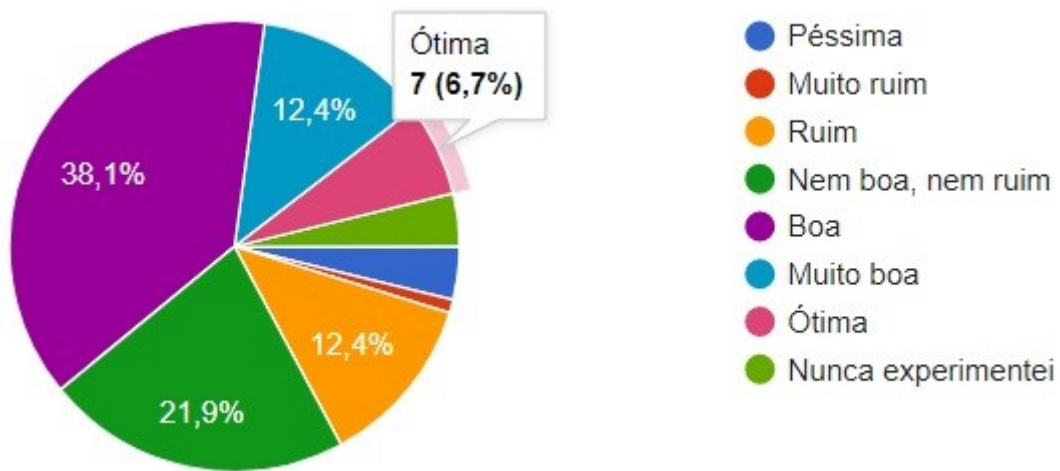
**Figura 7.** Conceito atribuído à opção ovo-lacto-vegetariana fornecida no RU.



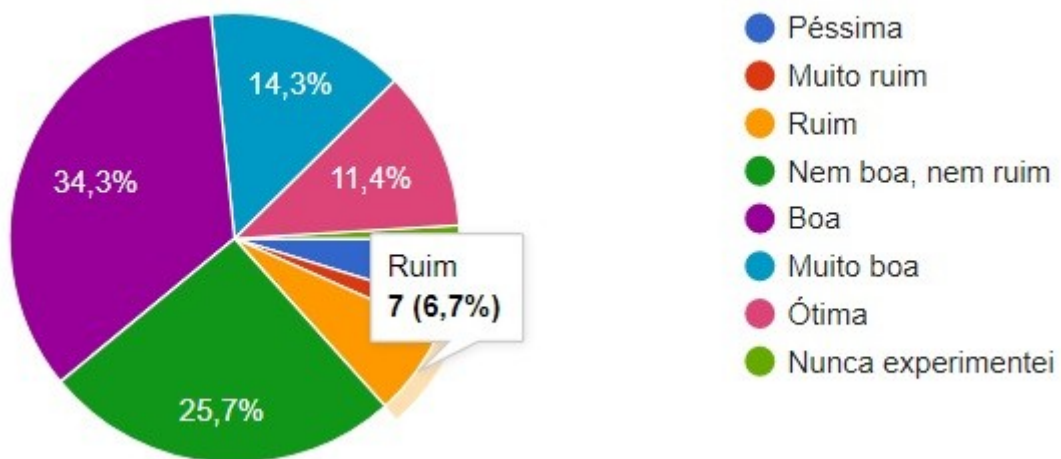
**Figura 8.** Conceito atribuído à guarnição fornecida no RU.



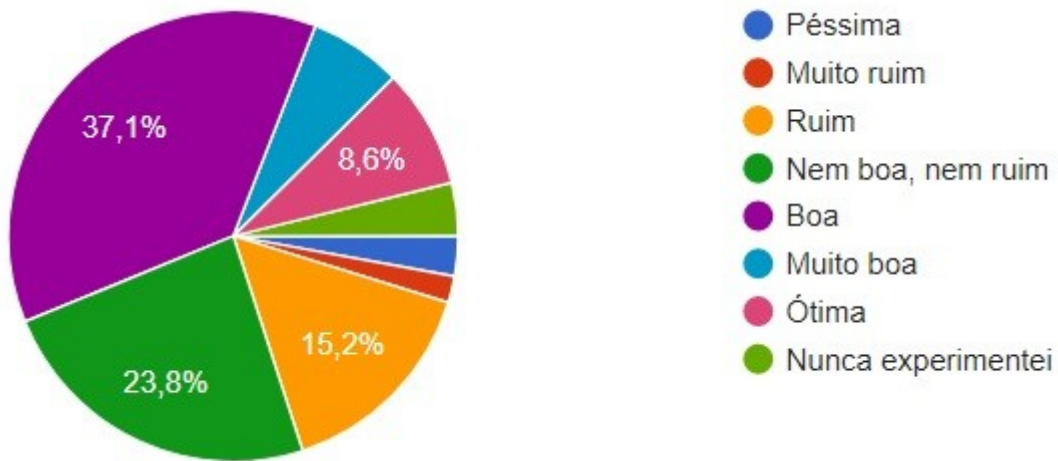
**Figura 9.** Conceito atribuído ao arroz integral fornecido no RU.



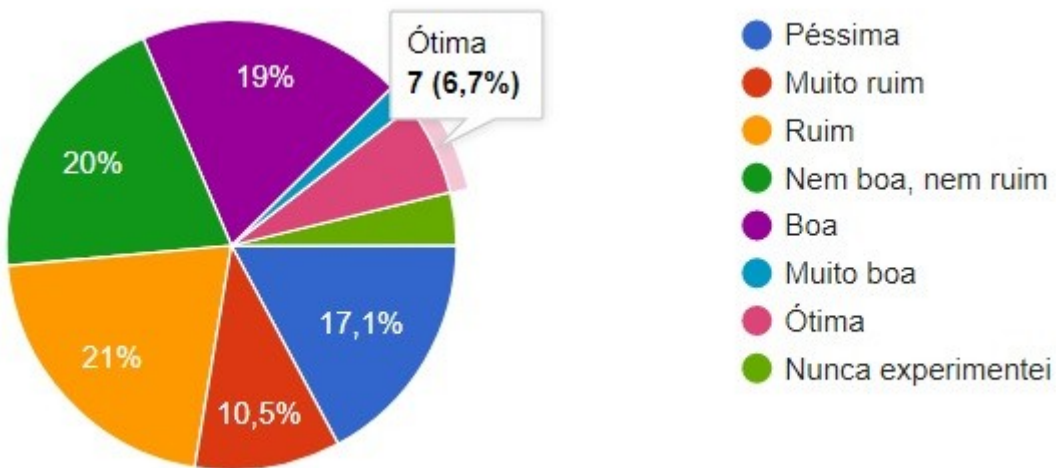
**Figura 10.** Conceito atribuído ao arroz polido (“branco”) fornecido no RU.



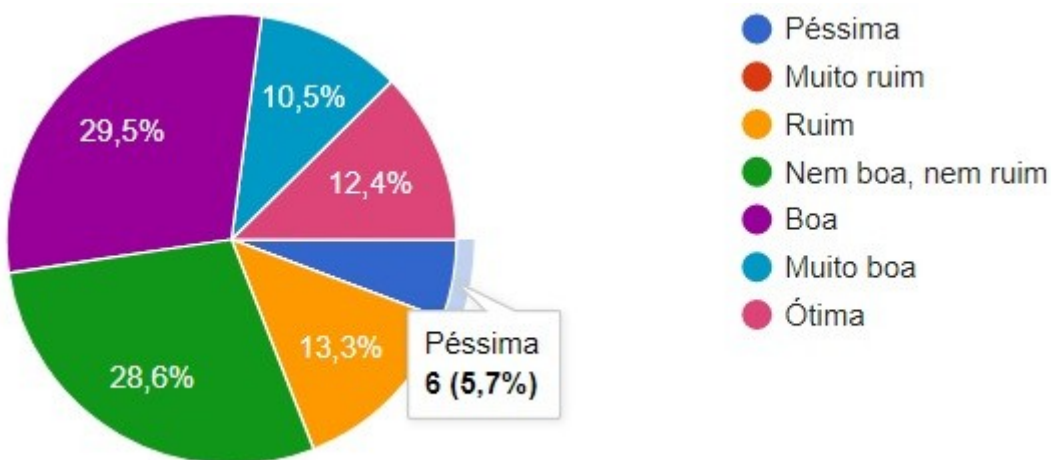
**Figura 11.** Conceito atribuído ao feijão fornecido no RU.



**Figura 12.** Conceito atribuído à sobremesa fornecida no RU.



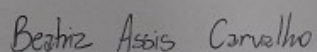
**Figura 13.** Conceito atribuído ao refresco fornecido no RU.



**Figura 14.** Conceito atribuído ao atendimento realizado no RU.

## 5 CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que as médias de notas estão inferiores àquelas dadas nos anos 2016 e 2017, no entanto, ainda têm-se uma boa aceitação do Restaurante Universitário por parte dos comensais. Com intuito de melhorar a aceitação, todas as sugestões, foram repassados à empresa e muitos pontos apresentados estão sendo reforçados durante a fiscalização pelo serviço de nutrição.



---

Beatriz Assis Carvalho  
Nutricionista  
SIAPE: 2264958



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

**Jataí, 10 de outubro de 2017**

**RELATÓRIO DA PESQUISA DE AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO PELA EMPRESA  
KADEAS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFG/REGIONAL JATAÍ**

## **1 INTRODUÇÃO**

É de grande importância conhecer a satisfação da comunidade universitária quanto ao serviço prestado no Restaurante Universitário, para buscar a melhoria do serviço prestado. Para tanto, é necessário realizar avaliações periódicas com os usuários.

## **2 OBJETIVO GERAL**

Avaliar a aceitação dos comensais com relação as refeições e ao serviço prestado no Restaurante Universitário do Campus Jatobá, Regional Jataí, Universidade Federal de Goiás, pela empresa Kadeas no primeiro semestre de 2017.

## **3 MATERIAIS E MÉTODOS**

Os dados foram coletados por meio 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 início de agosto, via e-mail, facebook e página da Regional.

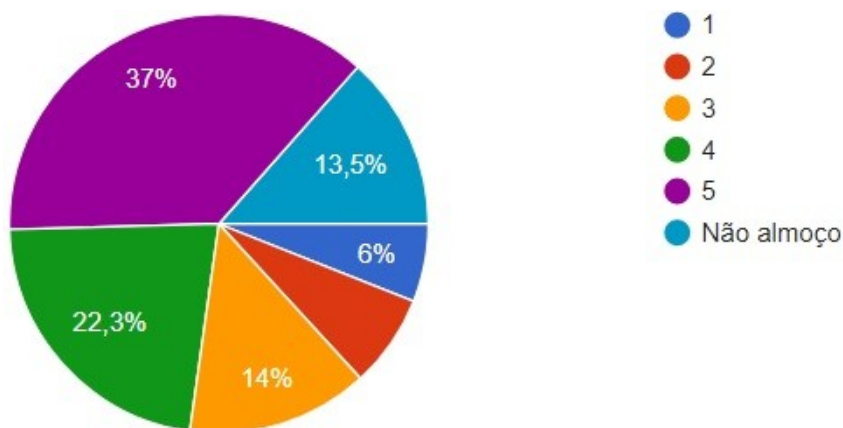
O formulário continha 17 questões, algumas com resposta livre e, a maioria, de múltipla escolha. O formulário ficou disponível para resposta do dia 03/09/2017 a 20/09/2017.

## **4 RESULTADOS**

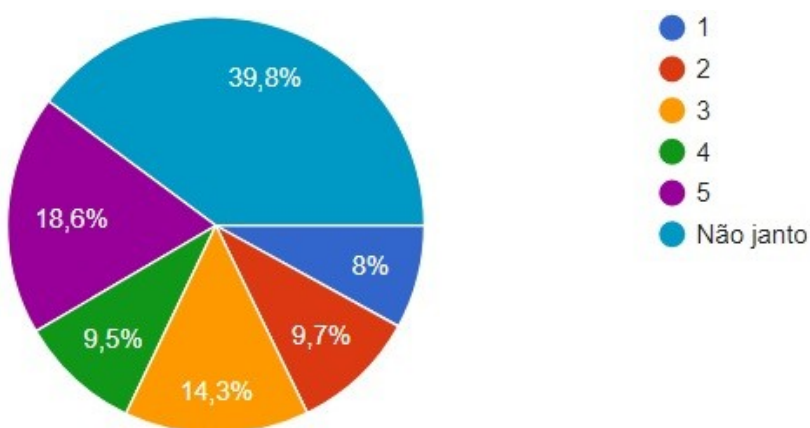
Foram obtidas 349 respostas, sendo que a maioria foi de estudantes de graduação, representando 78,2% dos participantes da pesquisa, mas também obtivemos respostas de

estudantes com bolsa alimentação (12,9%), aluno de pós-graduação (1,7%), docentes (3,2%), técnicos administrativos (1,4%), servidores terceirizados (2%) e visitantes (0,6%).

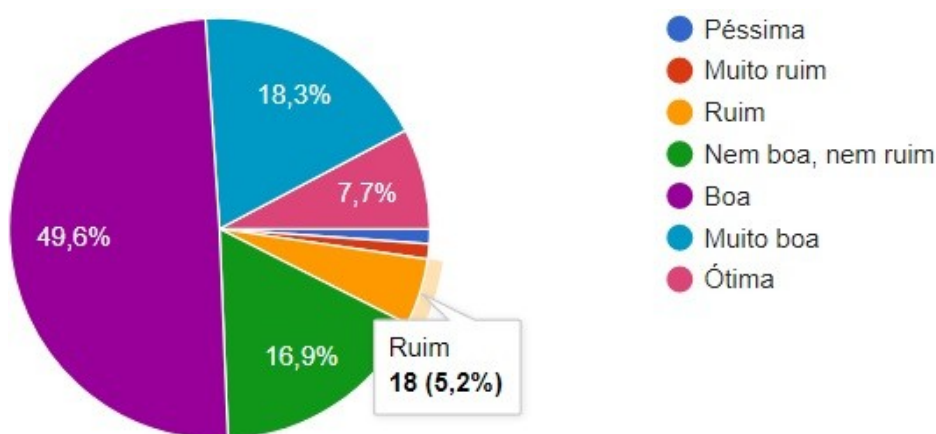
Na Figura 1 é possível observar que a maioria dos pesquisados (37%) almoçam to RU de cinco vezes por semana e, na Figura 2, observa-se que 18,6% realizam o jantar no RU cinco vezes por semana. Com relação a higiene do Restaurante, 75,6% atribuíram os conceitos ótimo, muito bom e bom a esse quesito (Figura 3).



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

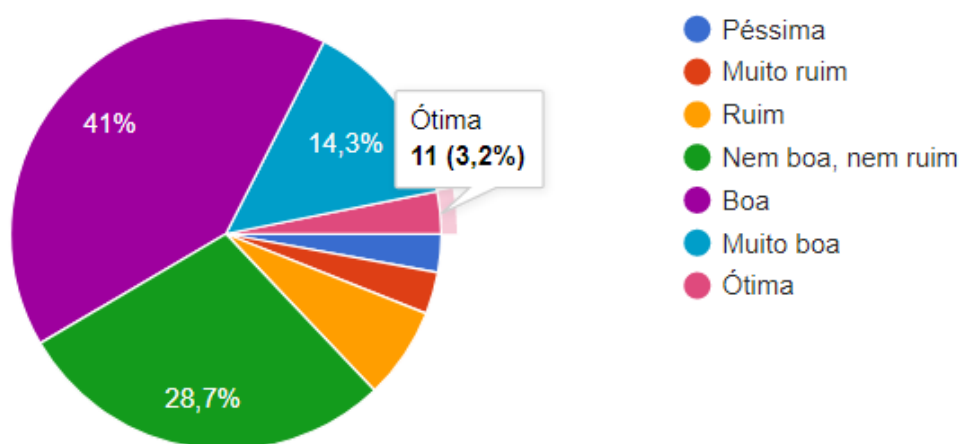


**Figura 2.** Número de vezes que o usuário janta no RU.

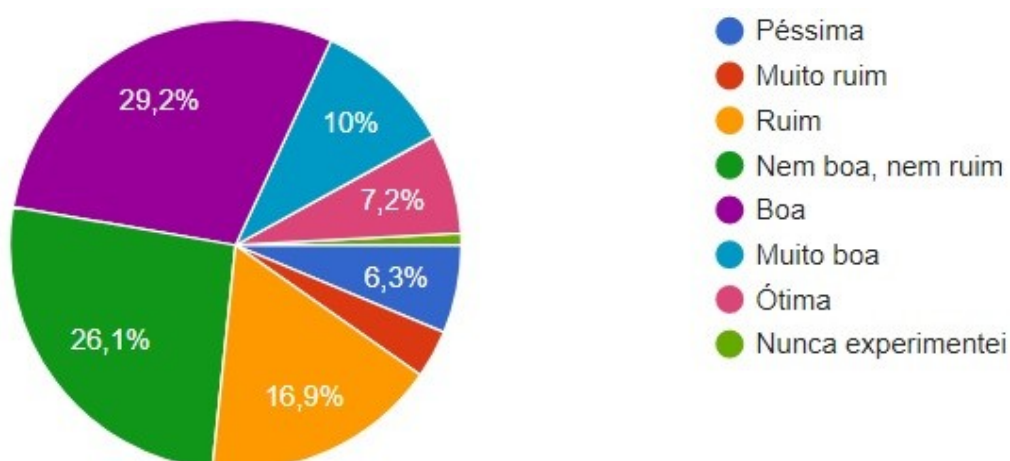


**Figura 3.** Conceitos atribuídas à higiene do RU.

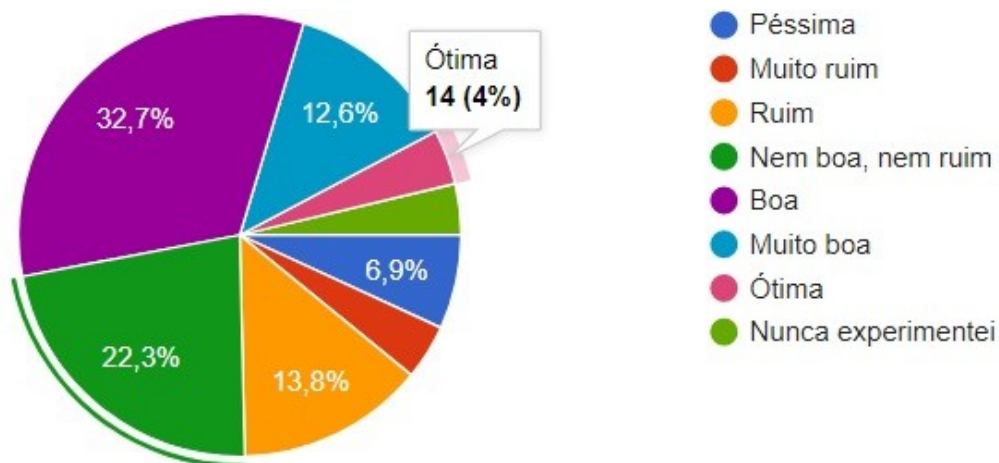
No que concerne aos aspectos gerais da qualidade das refeições oferecidas no RU, 58,5% consideraram o almoço e jantar servidos como bom, muito bom ou ótimo (Figura 4). Para cada prato específico, 46,4% consideraram a salada ótima, muito boa ou boa (Figura 5), 49,3% deram esses conceitos aos pratos protéicos (carnes) (Figura 6); 20,7% atribuíram esses conceitos à opção ovolactovegetariana, sendo que 44,4% afirmaram nunca ter experimentado esse prato (Figura 7). Quanto à guarnição, 51,5% avaliaram como ótima, muito boa ou boa (Figura 8); o arroz integral foi avaliado com esses conceitos por 48,5% (Figura 9), o arroz polido (“branco”) por 58,4% (Figura 10), o feijão por 78,3% (Figura 11) e a sobremesa por 62,8% (Figura 12). O refresco recebeu conceito péssimo de 37% dos pesquisados (Figura 13). Por fim, 58,8% dos usuários que responderam a pesquisa consideraram o atendimento recebido no restaurante com ótimo, muito bom ou bom (Figura 14).



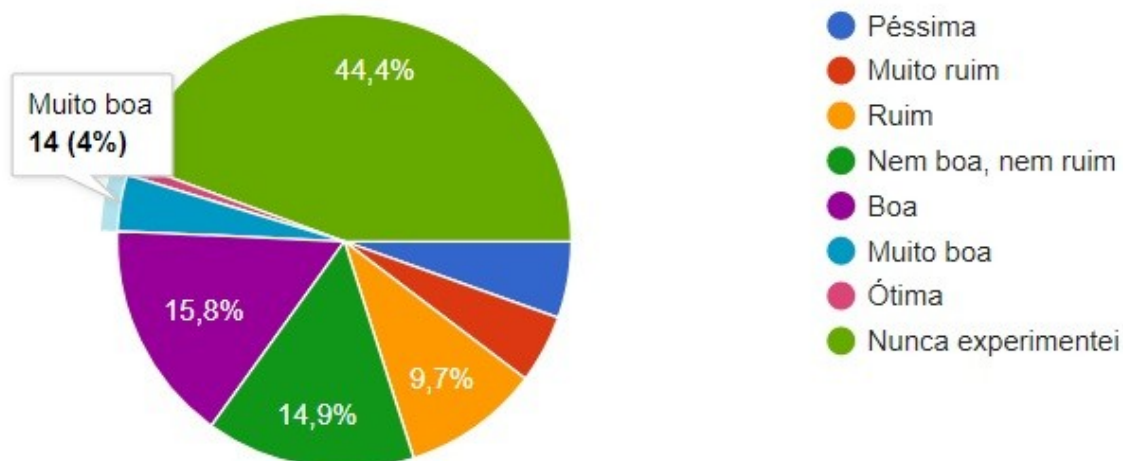
**Figura 4.** Conceito atribuído à refeição fornecida no RU, em aspectos gerais.



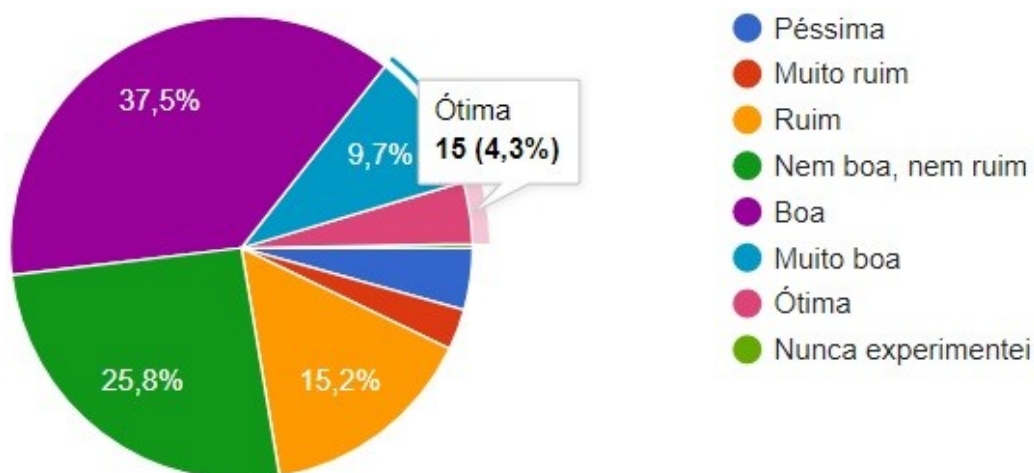
**Figura 5.** Conceito atribuído à salada fornecida no RU.



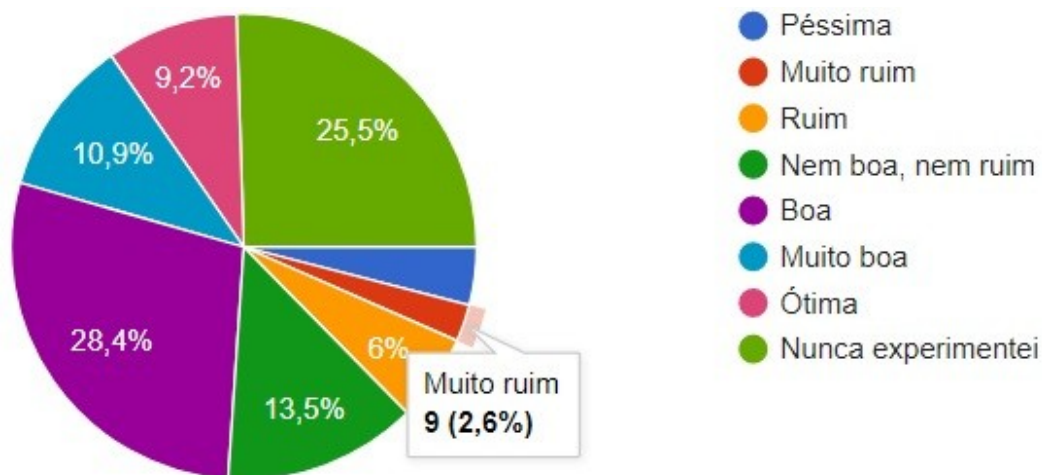
**Figura 6.** Conceito atribuído ao prato proteico (carne) fornecido no RU.



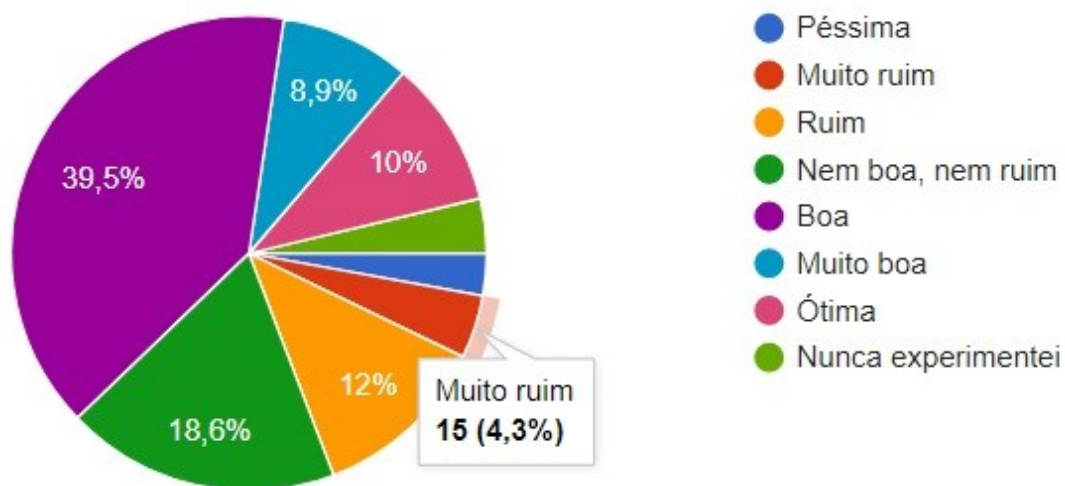
**Figura 7.** Conceito atribuído à opção ovo-lacto-vegetariana fornecida no RU.



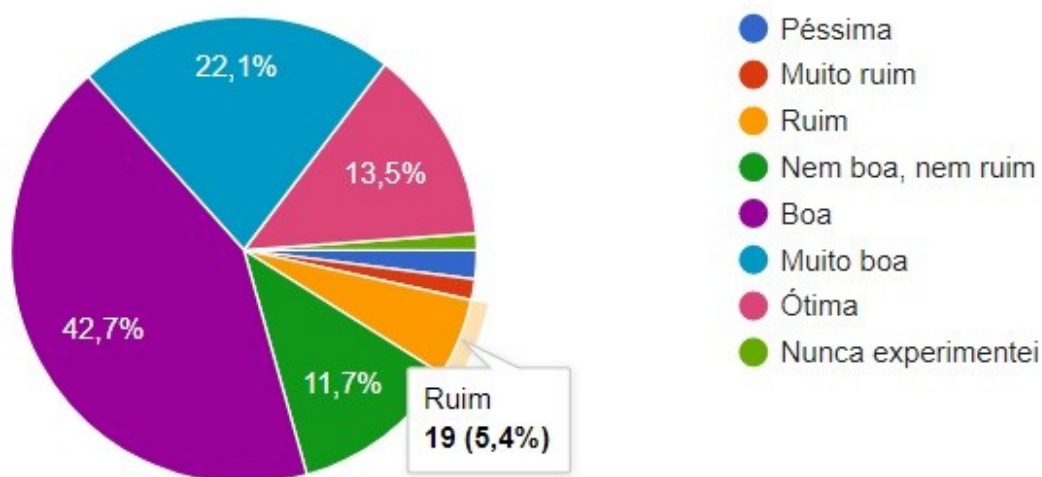
**Figura 8.** Conceito atribuído à guarnição fornecida no RU.



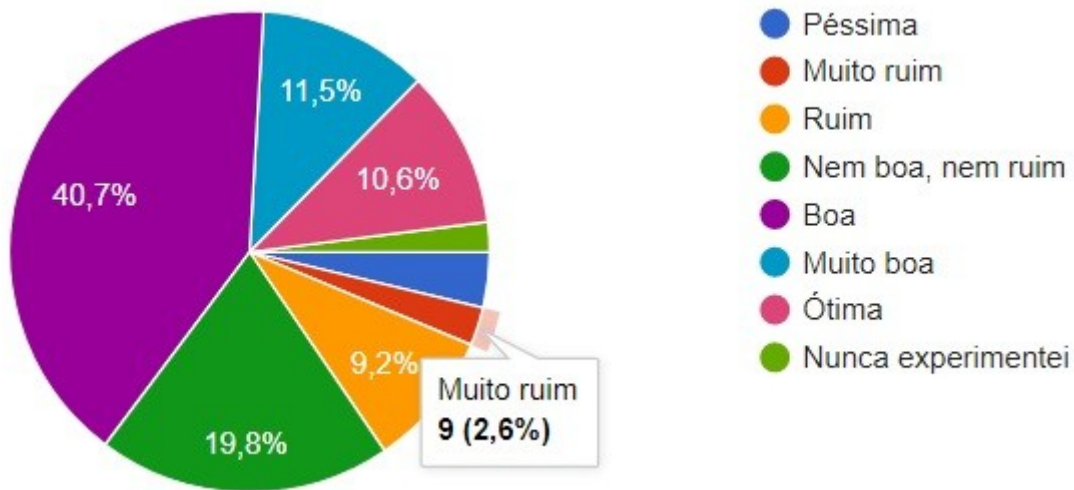
**Figura 9.** Conceito atribuído ao arroz integral fornecido no RU.



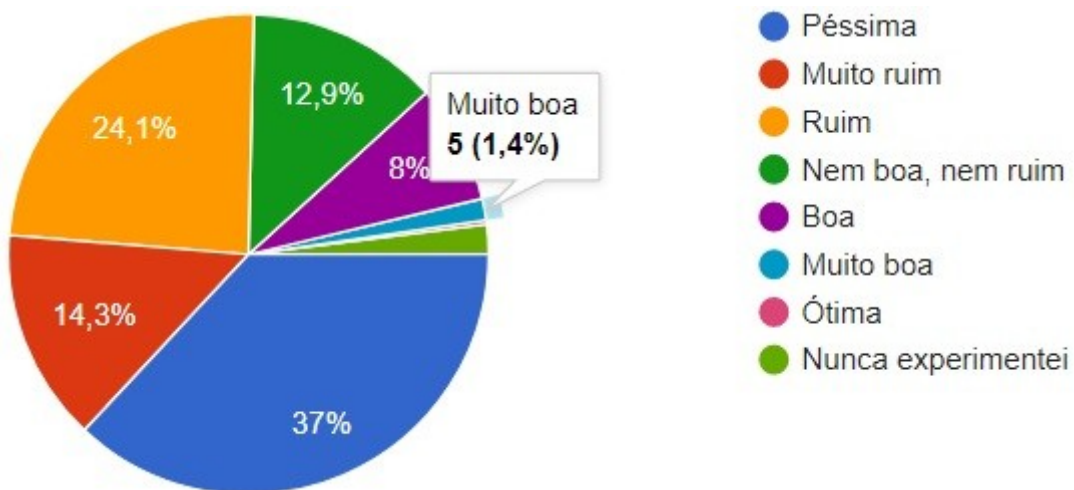
**Figura 10.** Conceito atribuído ao arroz polido ("branco") fornecido no RU.



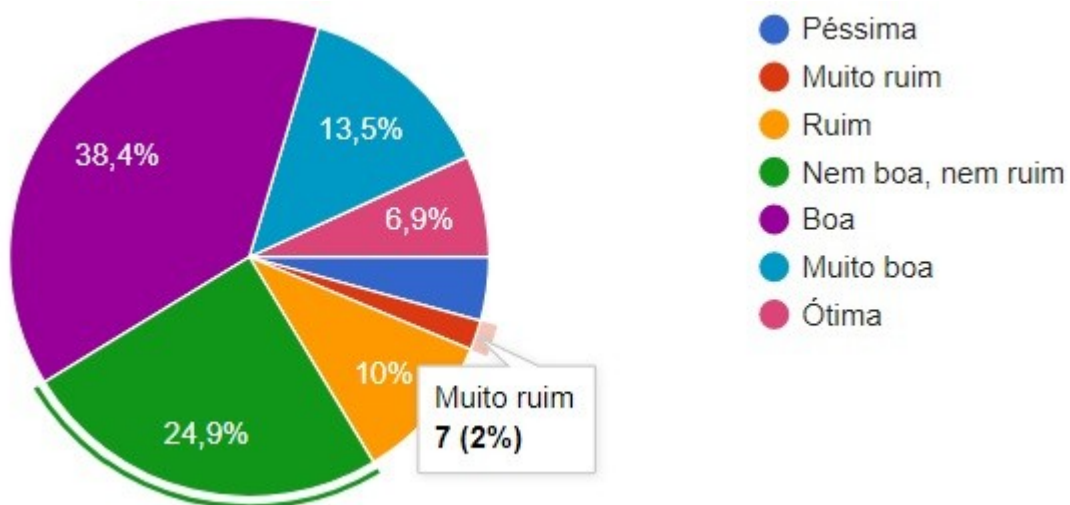
**Figura 11.** Conceito atribuído ao feijão fornecido no RU.



**Figura 12.** Conceito atribuído à sobremesa fornecida no RU.

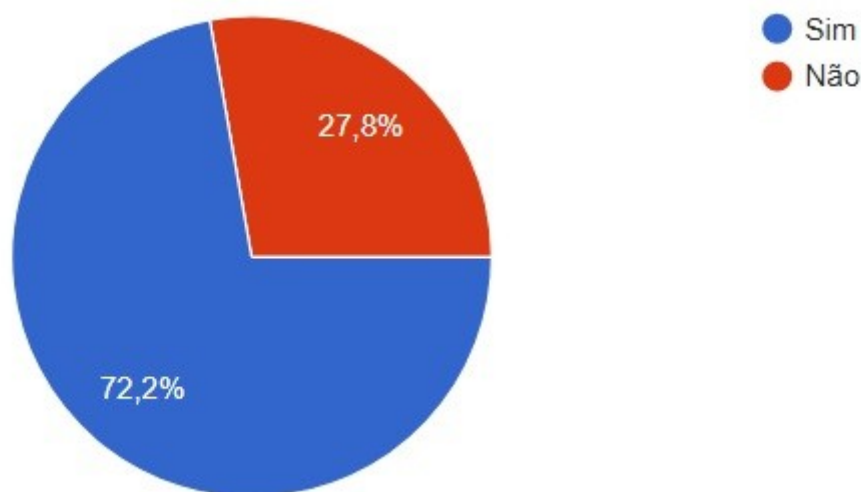


**Figura 13.** Conceito atribuído ao refresco fornecido no RU.



**Figura 14.** Conceito atribuído ao atendimento realizado no RU.

Por último, os 72,2% dos comensais responderam que desejam que o peixe seja inserido no cardápio do RU com menor frequência, conforme Figura 15.



**Figura 15.** Desejo em reduzir a frequência de peixe no cardápio do RU.

## 5 CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que as médias de notas estão inferiores àquelas dadas no ano passado, no entanto, ainda têm-se uma boa aceitação do Restaurante Universitário por parte dos comensais. Com intuito de melhorar a aceitação, todas as sugestões, foram repassados à empresa.

---

Beatriz Assis Carvalho  
Nutricionista  
SIAPE: 2264958



**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**

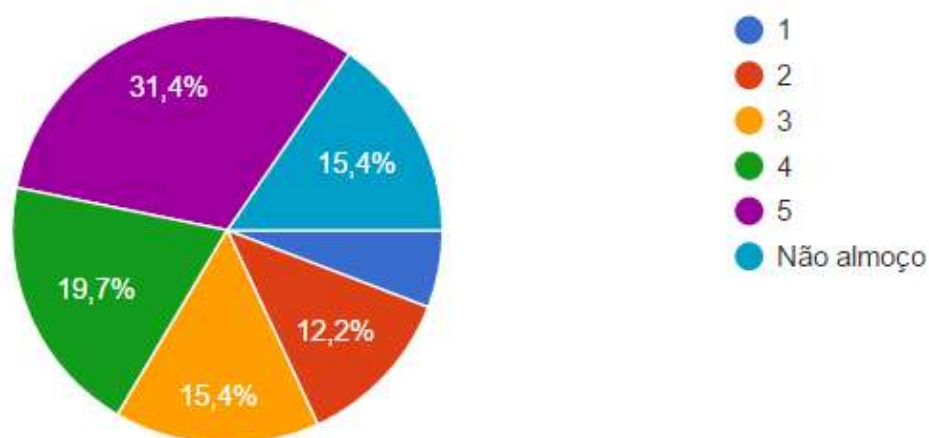
A coleta de dados foi realizada a partir de formulário próprio, elaborado no programa Formulários Google pelo Serviço de Nutrição da CACOM/REJ/UFG. Para realizar a pesquisa o questionário foi disponibilizado on-line, e divulgado pela ASCOM/REJ/UFG à Comunidade Acadêmica no final do mês de outubro de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

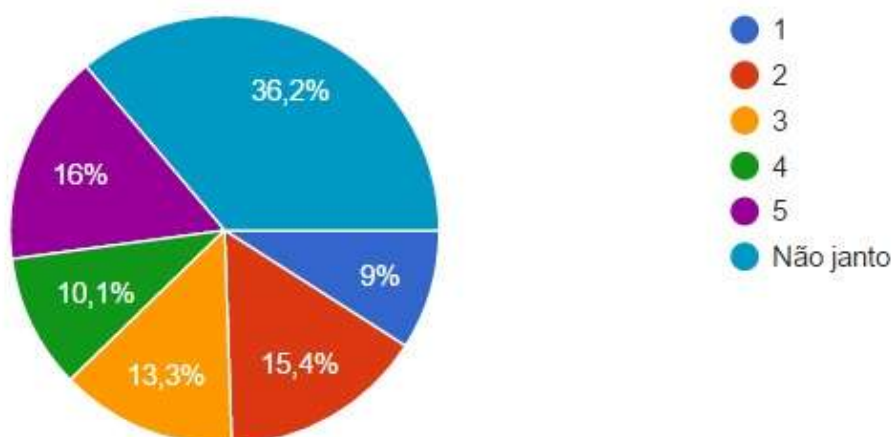
## **4 RESULTADOS**

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%).

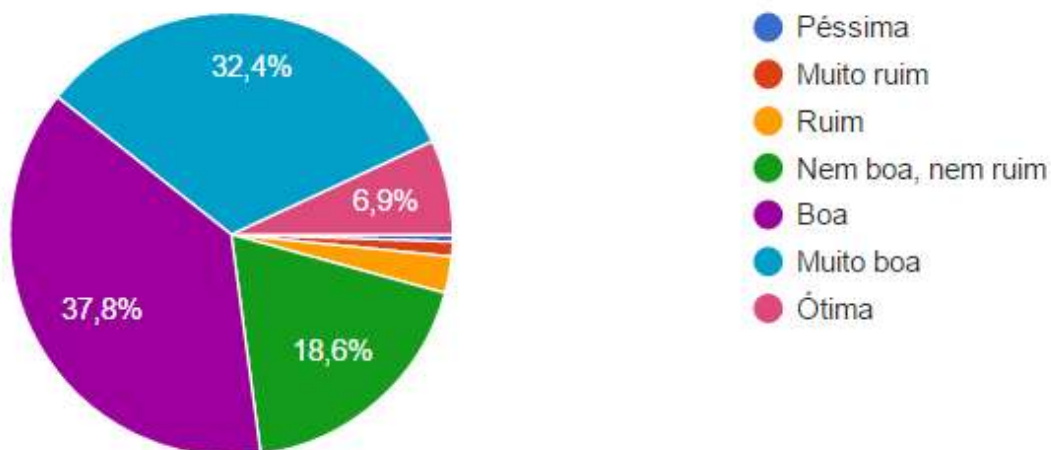
Na Figura 1 é possível observar que a maioria dos pesquisados (31,4%) almoçam no RU de segunda a sexta (cinco vezes por semana) e, na Figura 2, observa-se que a maioria (36,2%) não realiza o jantar no RU. Com relação a higiene do Restaurante, 77,1% atribuíram os conceitos ótimo, muito bom e bom a esse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



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

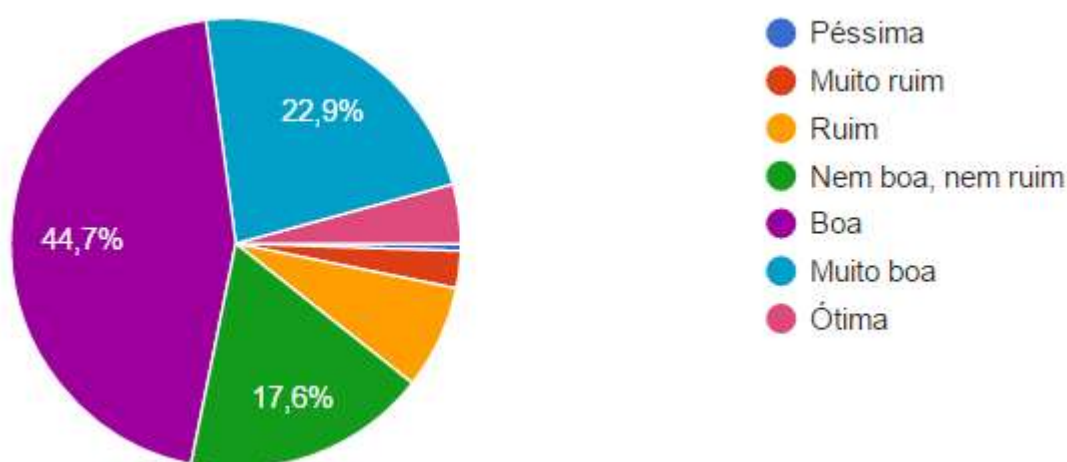


**Figura 2.** Número de vezes que o usuário janta no RU.

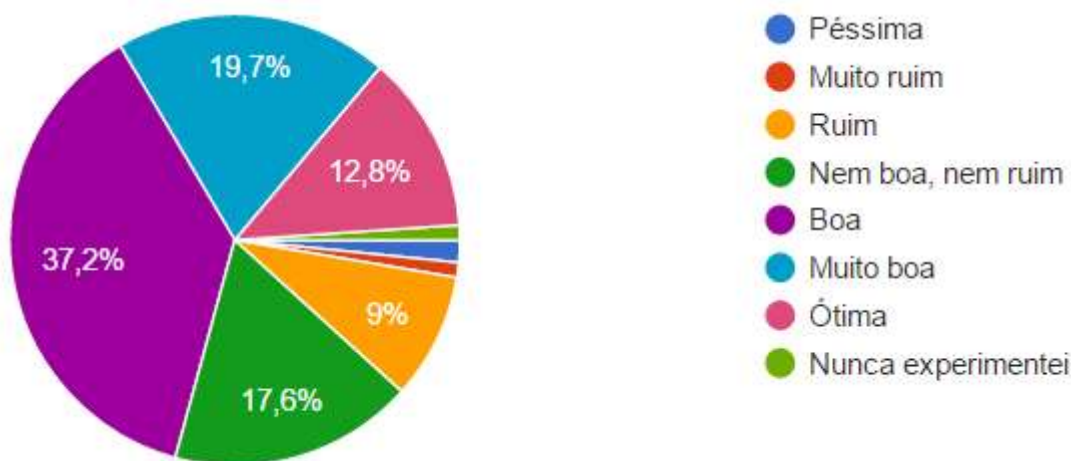


**Figura 3.** Conceitos atribuídas à higiene do RU.

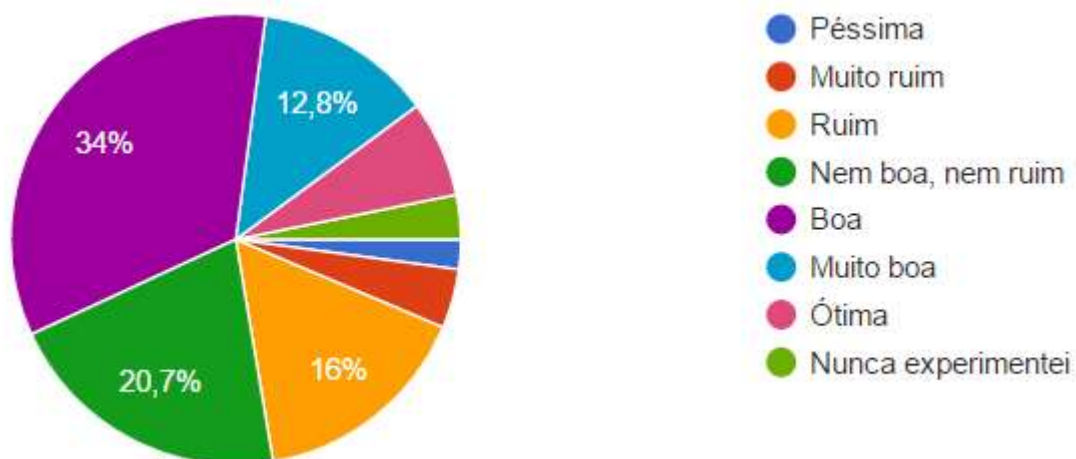
No que concerne aos aspectos gerais da qualidade das refeições oferecidas no RU, 71,9% consideraram o almoço e jantar servidos como bom, muito bom ou ótimo (Figura 4). Para cada prato específico, 69,7% consideraram a salada ótima, muito boa ou boa (Figura 5), 53,7% deram esses conceitos aos pratos protéicos (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).



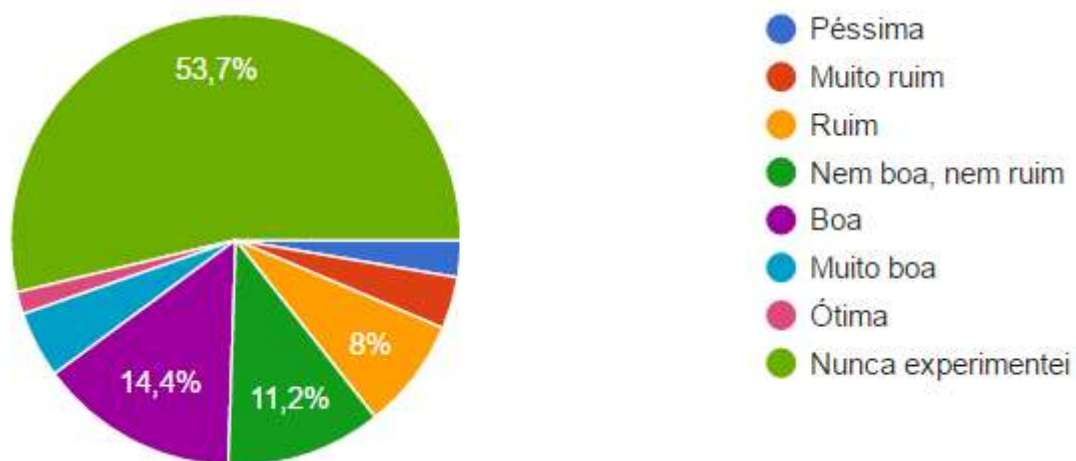
**Figura 4.** Conceito atribuído à refeição fornecida no RU, em aspectos gerais.



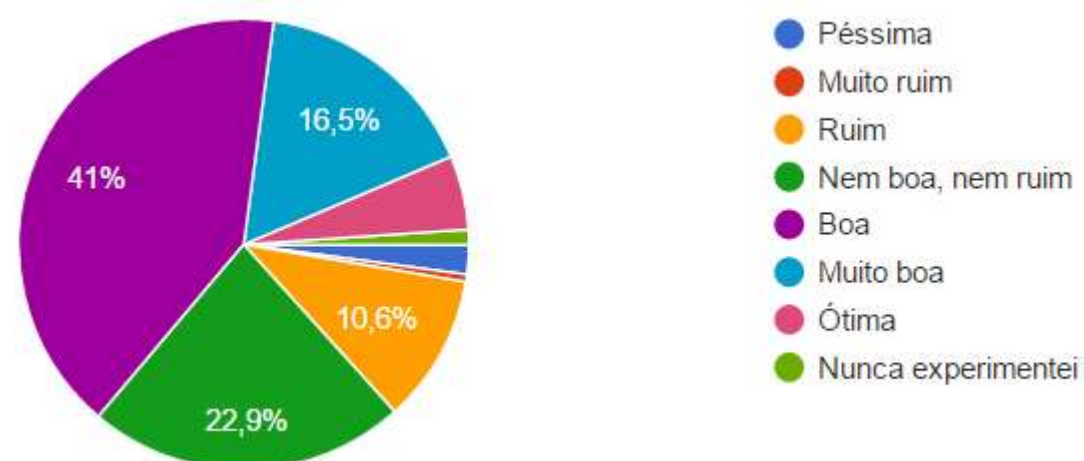
**Figura 5.** Conceito atribuído à salada fornecida no RU.



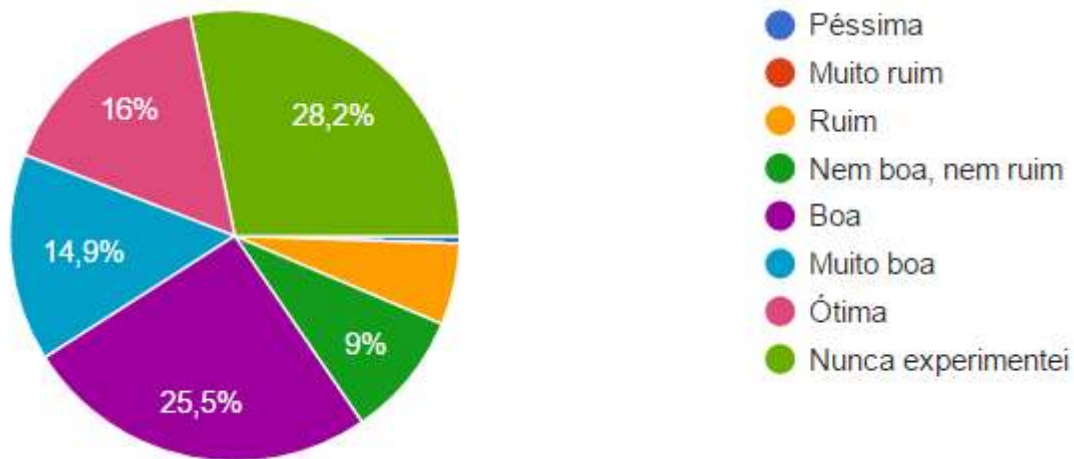
**Figura 6.** Conceito atribuído ao prato proteico (carne) fornecido no RU.



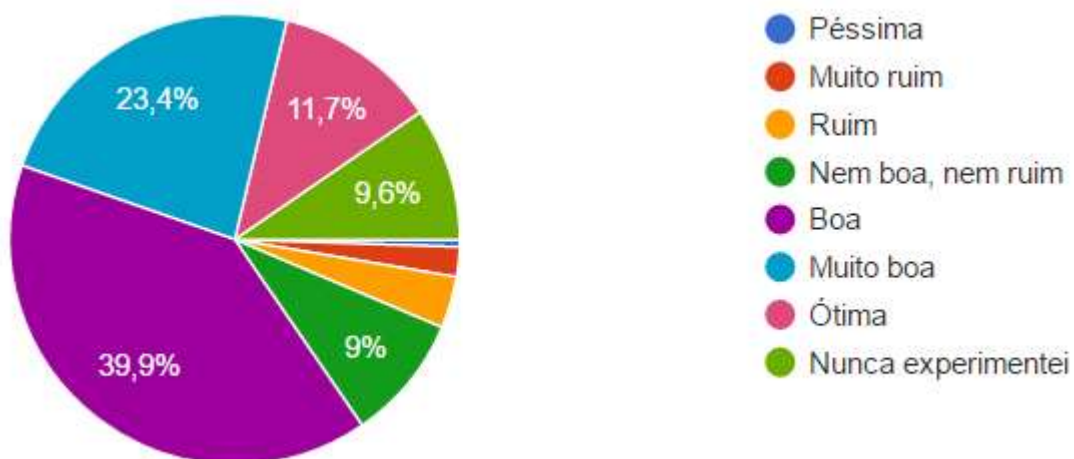
**Figura 7.** Conceito atribuído à opção ovo-lacto-vegetariana fornecida no RU.



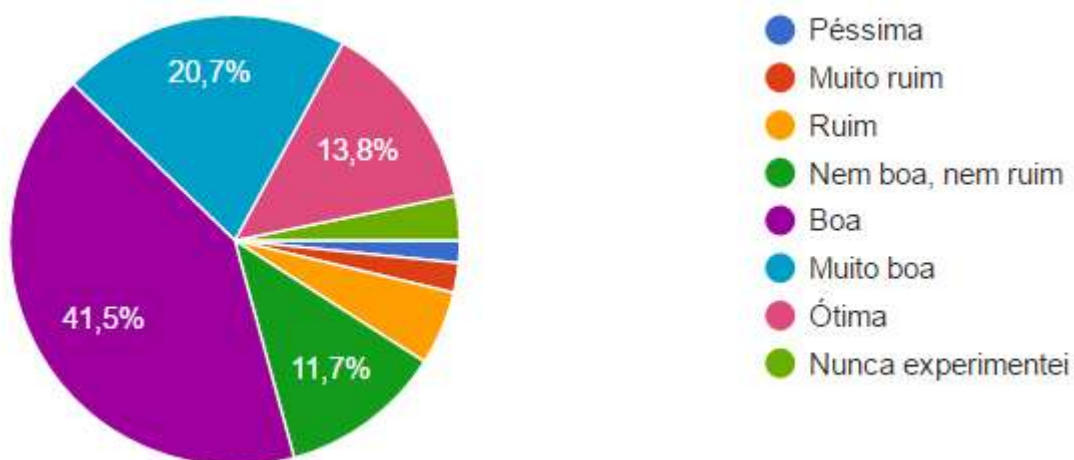
**Figura 8.** Conceito atribuído à guarnição fornecida no RU.



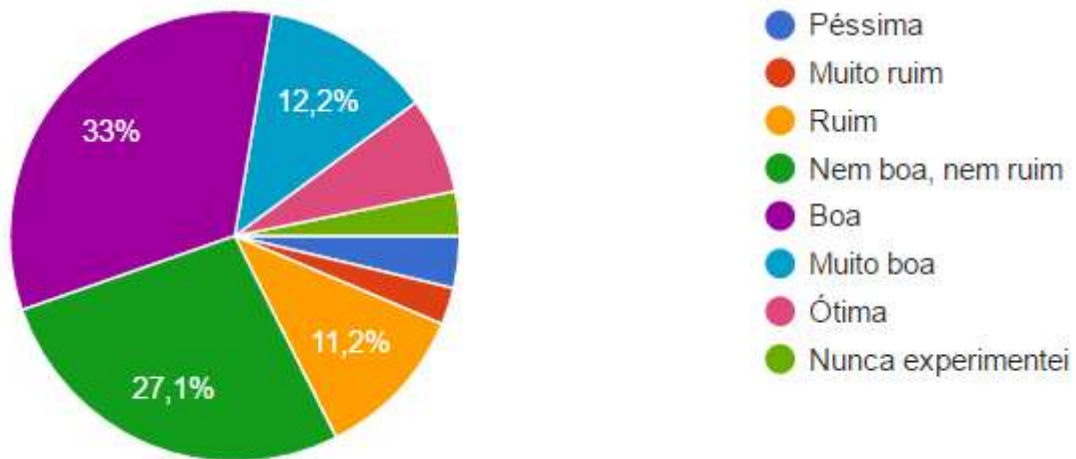
**Figura 9.** Conceito atribuído ao arroz integral fornecido no RU.



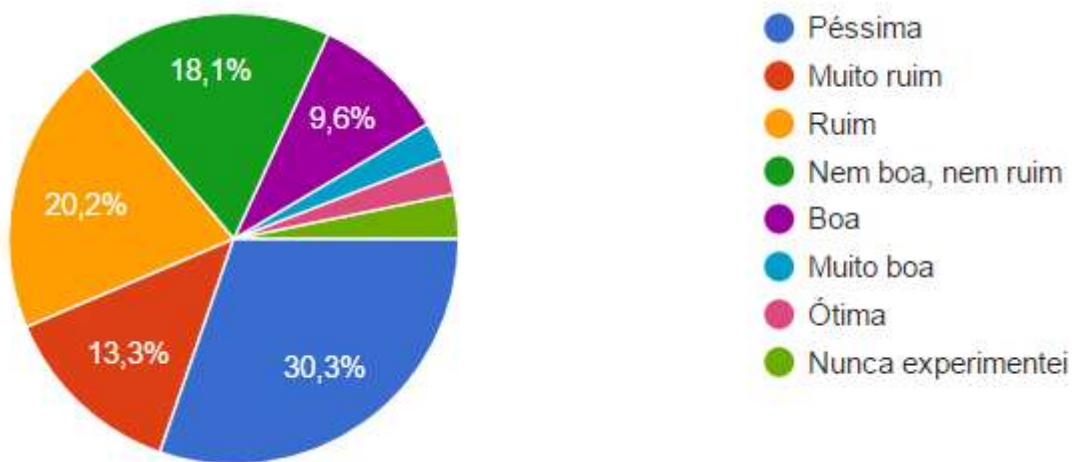
**Figura 10.** Conceito atribuído ao arroz polido ("branco") fornecido no RU.



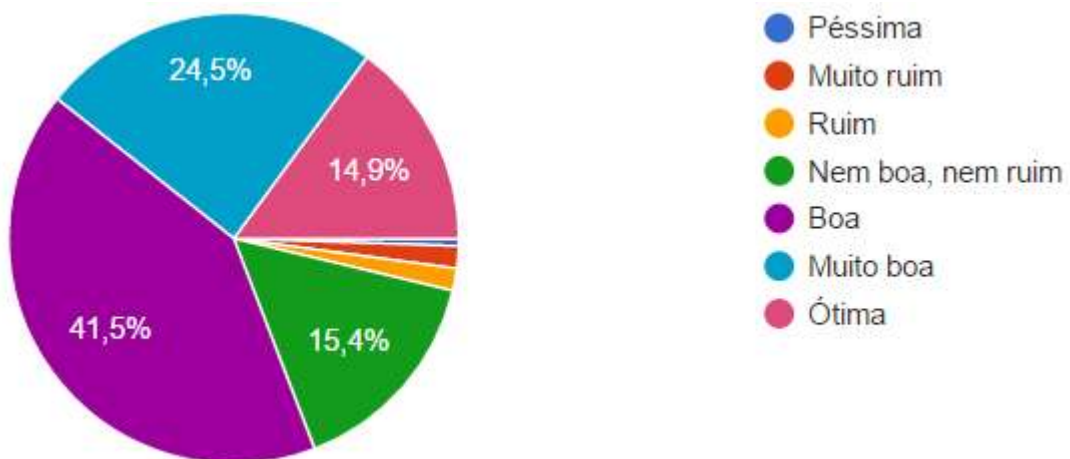
**Figura 11.** Conceito atribuído ao feijão fornecido no RU.



**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