

# A QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO OFERTADOS NA UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS NA PERCEPÇÃO DOS ACADÊMICOS.

CRUZ, Gleici Jane Sena – Universidade Federal do Amazonas (UFAM)  
ALVES, Abrahão Rodrigues – Universidade Federal do Amazonas (UFAM)

## INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares dos universitários são fortemente influenciados em decorrência das atividades acadêmicas, levando a substituição de refeições completas por lanches práticos e rápidos, com alto valor calórico (MATTOS & MARTINS, 2000). A boa alimentação entre os universitários, de acordo com Paranhos e de Jesus (2013) é um desafio na atualidade, acorreria do dia a dia, a falta de tempo dos alunos que trabalham e estudam e a pressa, fazem com que eles procurem por comidas rápidas, os famosos fast-food. Ainda segundo Paranhos, o cardápio das cantinas das Universidades é muito ruim, não havendo opção de comida saudável.

## OBJETIVOS

Fazer um levantamento sobre a qualidade dos serviços de alimentação ofertados nas dependências da Universidade Federal do Amazonas, a partir da percepção da comunidade acadêmica.

## METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa de campo, de caráter exploratório, realizado no mês de junho de 2017 na Universidade Federal do Amazonas – UFAM. A população de estudo foram os acadêmicos do Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, a amostragem utilizada foi a não probabilística, por conveniência, sendo a amostra composta por 240 acadêmicos de ambos os sexos, regularmente matriculados, em 2017, e que, voluntariamente, manifestaram interesse em participar do estudo após os esclarecimentos.

## DESENVOLVIMENTO

Figura 1: Serviços de Alimentação que os acadêmicos utilizam na UFAM

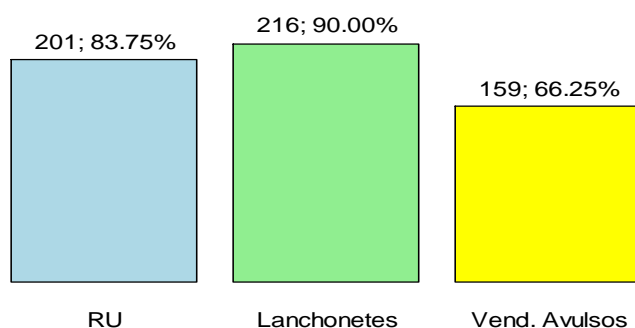


Tabela 1: Avaliação dos serviços de alimentação ofertados no Restaurante Universitário

Variável	N	%	Variável	n	%
<b>Refeições</b>			<b>Higiene do Ambiente</b>		
Desjejum	79	39,30	Péssimo	28	13,93
Almoço	178	88,56	Ruim	49	24,38
Jantar	71	35,32	Regular	86	42,79
<b>Atendimento</b>			Bom	37	18,41
Péssimo	10	4,98	Ótimo	1	0,50
Ruim	35	17,41	<b>Sugestões de Melhorias</b>		
Regular	103	51,24	Qualidade da alimentação	77	38,31
Bom	51	25,37	Variação no cardápio	49	24,38
Ótimo	2	1,00	Atendimento	38	18,91
<b>Qualidade da Alimentação</b>			Higiene	34	16,92
Péssimo	23	11,44	Preparo dos alimentos	26	12,94
Ruim	61	30,35	Infraestrutura do Local	12	5,97
Regular	96	47,76	Climatização/cheiro	10	4,98
Bom	21	10,45	Retirada dos animais	7	3,48
			Trocar o fornecedor	5	2,49

Tabela 2. Avaliação dos serviços de alimentação ofertados nas Lanchonetes Terceirizadas.

Variável	N	%	Variável	n	%
<b>Refeições</b>			<b>Higiene do Ambiente</b>		
Desjejum	24	11,11	Péssimo	5	2,31
Almoço	67	31,02	Ruim	27	12,50
Lanche	195	90,28	Regular	92	42,59
Jantar	10	4,63	Bom	80	37,04
<b>Atendimento</b>			Ótimo	12	5,56
Péssimo	5	2,31	<b>Melhorias</b>		
Ruim	18	8,33	Preços mais acessíveis	47	21,76
Regular	69	31,94	Atendimento	39	18,06
Bom	105	48,61	Higiene	32	14,81
Ótimo	19	8,80	Qualidade dos Alimentos	30	13,89
<b>Qualidade da Alimentação</b>			Variedade dos alimentos	21	9,72
Péssimo	5	2,31	Alimentos saudáveis	8	3,70
Ruim	17	7,87	Retirada dos Animais	7	3,24
Regular	77	35,65	Preparo dos alimentos	7	3,24
Bom	96	44,44	Infraestrutura	7	3,24
Ótimo	21	9,72			

Tabela 3. Avaliação dos serviços de alimentação ofertados nas Lanchonetes Terceirizadas pelos vendedores avulsos.

Variável	n	%	Variável	n	%
<b>Atendimento</b>			<b>Higiene</b>		
Péssimo	2	1,26	Péssimo	1	0,63
Ruim	1	0,63	Ruim	5	3,14
Regular	31	19,50	Regular	70	44,03
Bom	84	52,83	Bom	69	43,40
Ótimo	41	25,79	Ótimo	13	8,18
<b>Qualidade da Alimentação</b>			<b>Motivos</b>		
Ruim	1	0,63	Preço	107	67,30
Regular	37	23,27	Qualidade	63	39,62
Bom	96	60,38	Comodidade	100	62,89
Ótimo	25	15,72	Outros	30	18,87

## CONCLUSÕES

Para os acadêmicos, conforme avaliado, o serviço ofertado pelo RU deixa a desejar. As lanchonetes do Campus são (ou deveriam ser) vistoriadas pela equipe de Nutrição da Universidade e os vendedores avulsos constituem-se, em sua grande parte, de acadêmicos em busca de renda extra para sustento próprio e dos estudos.

A pesquisa realizada evidenciou a necessidade de ações de caráter informativo e educativo junto à comunidade acadêmica, no sentido de orientar os alunos e demais usuários dos serviços de alimentação ofertados, para que fiscalizem a qualidade dos alimentos consumidos e informem aos setores competentes possíveis irregularidades encontradas.

## REFERÊNCIAS

- MATTOS, L. L.; MARTINS, I. S. Consumo de fibras alimentares em população adulta. *Rev. Saúde Pública*, São Paulo, v. 34, p. 50-55, 2000.
- PARANHOS, A. C.; JESUS, J. C. A. de. O desafio da boa alimentação nas Universidades. Blog Os Focas, Campinas, 07 jun. 2013. Disponível em: <<https://blogosfocas.wordpress.com/2013/06/07/o-desafio-da-boa-alimentacao-nas-universidades/>>. Acesso em 22/06/2017.
- PROGESP. *PROGESP Divulga resultado da Pesquisa de Satisfação realizada no RU-Sector Sul*. Manaus: PROGESP, 2016.