

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

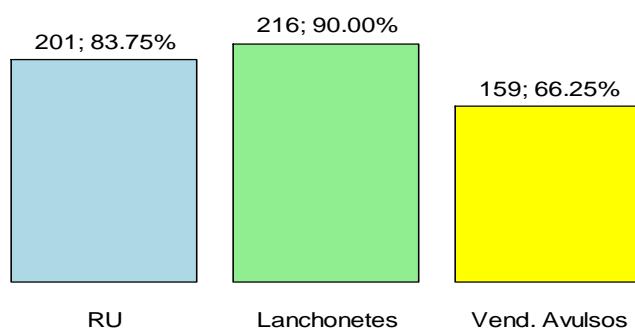


Tabela 1: Avaliação dos serviços de alimentação ofertados no Restaurante Universitário

Variável	N	%	Variável	n	%
Refeições			Higiene do Ambiente		
Desjejum	79	39,30	Péssimo	28	13,93
Almoço	178	88,56	Ruim	49	24,38
Jantar	71	35,32	Regular	86	42,79
Atendimento			Bom	37	18,41
Péssimo	10	4,98	Ótimo	1	0,50
Ruim	35	17,41	Sugestões de Melhorias		
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
Qualidade da Alimentação			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	%
Refeições			Higiene do Ambiente		
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
Atendimento			Ótimo	12	5,56
Péssimo	5	2,31	Melhorias		
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
Qualidade da Alimentação			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	%
Atendimento			Higiene		
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
Qualidade da Alimentação			Motivos		
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.