

III Encontro Internacional de Gestão, Desenvolvimento e Inovação

10 a 13 de setembro de 2019 | Naviraí - MS



AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE DE ABERTURA DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NO *CAMPUS* DE NOVA ANDRADINA – UFMS

Fernanda Gomes Maciel

Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS)
fernanda.gomes@novaandradina.org

Poliana Rosa Belem de Castro

Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS)
pbelem22@gmail.com

Luiz Felipe Pires Lopes de Souza

Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS)
lfpires077@gmail.com

Mirian Batista de Oliveira Bortoluzzi

Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS)
mirian_bortoluzzi@ufms.br

Bárbara Cristina Mendanha Reis

Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP)
barbara.mendanha@ufop.edu.br

RESUMO

Um dos serviços mantidos por algumas universidades federais refere-se à alimentação dos alunos, docentes e técnicos, realizada por um restaurante universitários. O objetivo deste estudo foi avaliar a viabilidade da abertura de um restaurante universitário no campus de Nova Andradina UFMS. O estudo buscou conhecer a opinião dos alunos, docentes e técnico como potenciais consumidores do restaurante universitário. Para tanto, foi realizado um estudo com abordagem quantitativa, por meio da aplicação de um questionário. Os resultados apontaram que 91,6% dos respondentes tem a pretensão de utilizar o RU em pelo menos três dias na semana chegando a 63,74%.

Palavras-chave: Restaurante Universitário; universidades.

1 INTRODUÇÃO

De acordo com Souza e Silva (2011) os restaurantes universitários (RUs) representam um dos serviços com grande prestígio oferecido por algumas universidades, fornecendo alimentação com preços acessíveis à docentes, servidores e discentes.

Esses restaurantes localizam-se dentro do campus universitário e tem parte do valor das refeições subsidiado pela universidade, auxiliando na manutenção dos alunos de baixa renda, podendo também estar aberto ao público externo e constituir uma opção de refeição a comunidade a preços razoáveis. (MACHADO *et al.*, 2016).

Sob esta perspectiva, Segundo Garg e Kumar (2017) as necessidades dos estudantes universitários tem se tornado um assunto de importância extrema para as universidades, uma vez que as mesmas estão preocupadas com a retenção dos estudantes, de forma a oferecerem inúmeras opções para eles.

Assim, de acordo com Garg (2014) os serviços de alimentação requisitos de estudantes universitários precisam ser mais pesquisados, uma vez que, embora o significado de oferecer ensino excelente seja supremo para essas universidades, um número dos administradores da universidade está começando a perceber e valorizar a ideia de oferecer serviços completos no campus em que os serviços de alimentação podem assumir uma parte fundamental (GARG e KUMAR, 2017).

Diante deste contexto, um RU possibilita o oferecimento de refeições com um valor nutricional adequado, num local satisfatório, de fácil acesso e com baixo custo para os alunos e servidores. Para tanto, esta pesquisa pretende avaliar a viabilidade da abertura de um restaurante universitário no campus de Nova Andradina CPNA/UFMS, buscando conhecer a opinião dos alunos, docentes e técnico como potenciais consumidores do restaurante universitário.

Para tanto, este artigo compõe-se de 5 seções, sendo que nesta 1ª seção é apresentada a introdução; na 2ª apresenta-se um breve referencial teórico acerca das principais abordagens pertinentes sobre restaurantes universitários. Na 3ª seção são apresentados os métodos que foram empregados para a realização da pesquisa. Na 4ª seção, apresenta-se os resultados. Por fim, na 5ª seção têm-se as conclusões do estudo.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

O primeiro Restaurantes Universitário (RU) que surgiu no Brasil foi na década de 50 no Rio de Janeiro (MEC, 1984). O serviço de alimentação em um campus é completamente diferente do que ocorre nos outros tipos de restaurantes, como os comerciais por exemplo. Nos restaurantes tradicionais, o objetivo principal é saborear uma boa refeição, de modo que os clientes vão até lá por causa do estabelecimento em si. Enquanto nos RU, os estudantes, docentes e técnicos necessitam do mesmo, uma vez que estão lá por causa das aulas ou de outras atividades acadêmicas, de forma que poucas pessoas vão para o campus apenas para comer (KLASSEN; KUMAR; TRYBUS, 2005).

De acordo com Brandão e Giovanoni (2011) um dos grandes desafios dos RUs é fornecer refeições com a baixo custo, um atendimento de qualidade, devendo empenhar-se para prover uma refeição saudável que atenda às necessidades nutricionais dos usuários. Segundo os mesmos autores, os RUs devem oferecer um cardápio qualitativa e quantitativamente variado e equilibrado a fim de manter a saúde de sua clientela, sendo imprescindíveis, ainda, qualidades sensoriais e higiênico-sanitárias, bem como um bom atendimento. No caso de um RU, é preciso que atenda os funcionários e os alunos da universidade durante o cumprimento de suas funções na universidade.

Sob esta perspectiva, Fonaprace (1997) abordaram em seu trabalho uma abordagem entre fazendo uma relação sobre os RU's no contexto das Instituições Públicas de Ensino Superior. Segundo Fonaprace (1997) os RUs representam não só a democratização do espaço universitário, mas uma necessidade para o melhor funcionamento dessas Instituições, sendo, inclusive, responsáveis diretos, em algumas delas, pela redução dos índices de evasão escolar. Trabalhos científicos comprovam, por exemplo, que a boa alimentação melhora não só o rendimento acadêmico, como também as condições de vida das pessoas.

Segundo Vidrik (2016) os restaurantes universitários possuem grande importância na vida universitária, levando em consideração que os mesmos atuam em três aspectos essenciais distintos, sendo eles: a satisfação concedida pela alimentação, a usabilidade que pode ser associada tanto ao apetite em relação a refeição, quanto a conveniência de alimentar-se, e a saúde normalmente ligada a uma necessidade específica do comensal de realizar esta refeição.

Assim, baseado nesta realidade, os restaurantes universitários, em variados casos, é a

única opção de alimentação para os que precisam permanecer diariamente no espaço universitário (SILVA, 2017). Os RUs privilegiam a comunidade acadêmica, pois, estão dentro ou próximas das universidades oferecendo horários compatíveis e nos intervalos dos cursos (MOURA, 2014)

A implementação de um Restaurante dentro da Universidade tem como propósito melhorar as condições de alimentação, nutrição e saúde dos estudantes, professores e funcionários, que passam a maior parte do tempo no nosso Campus.

3 MATERIAL E MÉTODOS

3.1 Objeto de Estudo

A população-alvo foi convencionada a partir das quantidades de alunos da UFMS, alunos do IFMS, servidores administrativos da UFMS, servidores administrativos do IFMS, professores da UFMS e professores do IFMS conforme a Tabela 01.

Tabela 01: Quantidade da População

População	Quantidade
Alunos UFMS	548
Administrativo UFMS	14
Professor UFMS	28
Alunos IFMS	803
Administrativo IFMS	40
Professor IFMS	61
TOTAL:	1494

Fonte: Secretaria da UFMS e do IFMS (2019)

Desse modo, o tamanho da amostra foi definido e, subsequentemente, os questionários foram aplicados com escolha aleatória dos clientes. Considerou-se para este estudo um intervalo de confiança desejável de 90% e margem de erro mínima de $\pm 10\%$.

Segundo Barbetta (2004) quando se conhece o tamanho da população é possível calcular a dimensão da amostra através das Equações (1), (2), (3) e (4).

$$N_0 = \frac{1}{(E_0)^2} \quad (1)$$

$$n = \frac{N * N_0}{N + N_0} \quad (2)$$

$$Erro = N * 15\% \quad (3)$$

$$Quantidade\ de\ Amostra = N + Erro \quad (4)$$

onde N é o tamanho da amostra (número de elementos) da população, n é o tamanho (número de elementos) da amostra, N_0 é uma primeira aproximação para o tamanho da amostra e E_0 corresponde ao erro amostral tolerável pela pesquisa. Após o cálculo com a utilização das Equações de (1) até (4) constatou-se que o número de pessoas a serem entrevistados foi aproximadamente 119 para garantir o nível de confiança da pesquisa.

Conforme os valores da Tabela 1, realizando os cálculos citados acima, obtém-se a quantidade de formulários que devem ser aplicados, para que a pesquisa seja realizada corretamente, a quantidade de questionários que serão aplicados deve ser dividida conforme a porcentagem de quantidade de alunos de cada tipo: separando por instituição, cargo e curso.

O total da população é de 1494 pessoas, sendo assim a amostra que deverá responder os questionários é de 119 pessoas. Dividindo a quantidade pela porcentagem de quantia dos cargos, 36,68% da população representam os estudantes da UFMS, 0,94% representam os servidores administrativos da UFMS, 1,87% representam os professores da UFMS, 53,75% representam os estudantes do IFMS, 2,68% representam os servidores administrativos do IFMS e 4,08% representam os professores do IFMS.

Como será utilizado uma amostra, houve uma divisão também conforme os cursos dos estudantes, na UFMS possui atualmente cinco cursos e no IFMS possui atualmente cinco cursos superior e dois cursos nível médio-técnico, todos sendo lecionados no *campus*, sendo assim, dividiu-se sua porcentagem conforme a quantidade de estudantes em cada curso.

Os 36,68% dos estudantes da UFMS, foram divididos entre os cursos: Administração com 214 estudantes, Ciências Contábeis com 72 estudantes, Engenharia de Produção com 62 estudantes, Tecnólogo em Gestão Financeira com 48 estudantes e História com 152 estudantes. Os 53,75% dos estudantes do IFMS, foram divididos entre os setes cursos: Técnico em

Informática com 200 estudantes, Técnico em Agropecuária com 153 estudantes, Tecnólogo em Produção de Grãos com 58 estudantes, Tecnólogo em Análise de Sistemas com 104 estudantes, Subsequente em Zootecnia com 40 estudantes, Agronomia com 178 estudantes e Pós graduação com 70 estudantes. Portanto, a quantidade exata de questionários que foram aplicados foi de 119, dividido conforme a proporção de cada divisão, como mostra na Tabela 02.

Tabela 02: Quantitativo de Questionários

Curso	% Geral	Quantidade	Quantidade Arredondada
Administração	39,05% de 548	15,62	16
Ciências Contábeis	27,74% de 548	11,09	12
Engenharia de Produção	13,14% de 548	5,25	6
Tecnólogo em Gestão Financeira	8,76% de 548	3,50	4
História	11,31% de 548	4,52	5
Técnico em Informática	24,91% de 803	14,69	15
Técnico em Agropecuária	19,05% de 803	11,24	12
Tecnólogo em Produção de Grãos	7,22% de 803	4,26	5
Tecnólogo em Análise de Sistemas	12,95% de 803	7,64	8
Subsequente em Zootecnia	4,98% de 803	2,93	3
Agronomia	22,17% de 803	13,07	14
Pós-graduação	8,72% de 803	5,14	6
Total:	-	-	119

Fonte: os autores (2019)

3.2 Procedimentos de Coleta de Dados

O Procedimento de coleta de dados utilizado foi o questionário, o mesmo foi composto por três blocos numerados de 1 a 3: primeiro bloco possuem uma grande importância introdutória ao questionário, são perguntas socioeconômicas, sendo elas: gênero, idade, renda familiar, estado civil, distância percorrida até o campus, quem reside com a pessoa, qual meio de transporte utiliza para chegar à universidade, qual a função no *campus* e se utilizaria o restaurante universitário.

No segundo bloco, estão as perguntas que dizem respeito às preferências de utilização e

horários, constam perguntas relacionadas a quais horários são mais preferíveis, quais dias teriam mais pessoas utilizando e quais refeições mais pessoas gostariam de usufruir do restaurante universitário, essa que por sua vez é de suma importância para determinar o melhor horário para cada refeição, fazendo com que verifique o melhor horário para abrir conforme as respostas obtidas. No mesmo bloco também se encontra questões referentes aos preços máximos que os indivíduos estariam dispostos a pagar pelo café da manhã, almoço e jantar, essa última questão é uma pergunta aberta com o objetivo de possibilitar que as pessoas se sintam confortáveis para responderem com sinceridade, já que, caso a mesma fosse uma pergunta fechada onde seus valores são pré-estabelecidos, poderia existir a possibilidade de que as pessoas assinalasse os menores preços. Ademais, essa questão auxilia de forma abundante a determinar o preço médio que provavelmente agradaria a grande maioria da amostra.

No terceiro bloco é avaliado os quesitos de importância para o restaurante, assim como: cardápio, ambiente físico, atendimento e preço. Para este bloco foi utilizado a Escala Likert na qual apresentava a escala de 5 pontos, sendo 1 “pouquíssimo importante” e 5 “muitíssimo importante”, esse método é utilizado para mostrar quais são os requisitos mais importantes para a amostra, conforme os índices, já que se a maioria das respostas não colocarem como importante a ventilação, então na construção do projeto não há extrema necessidade de colocar meios de ventilação caros e sim economicamente mais viáveis, tornando o ambiente agradável e a construção com preço mais baixo que gera um preço de alimentação mais barato.

3.3 Aplicação dos Questionários

A aplicação do questionário foi por meio de um ambiente *online* utilizando redes sociais como: *e-mail*, Facebook, Instagram e WhatsApp. Foram entrevistados 109 alunos/docentes/técnicos entre os meses de abril e maio de 2019.

3.4 Procedimentos de Análise de Dados

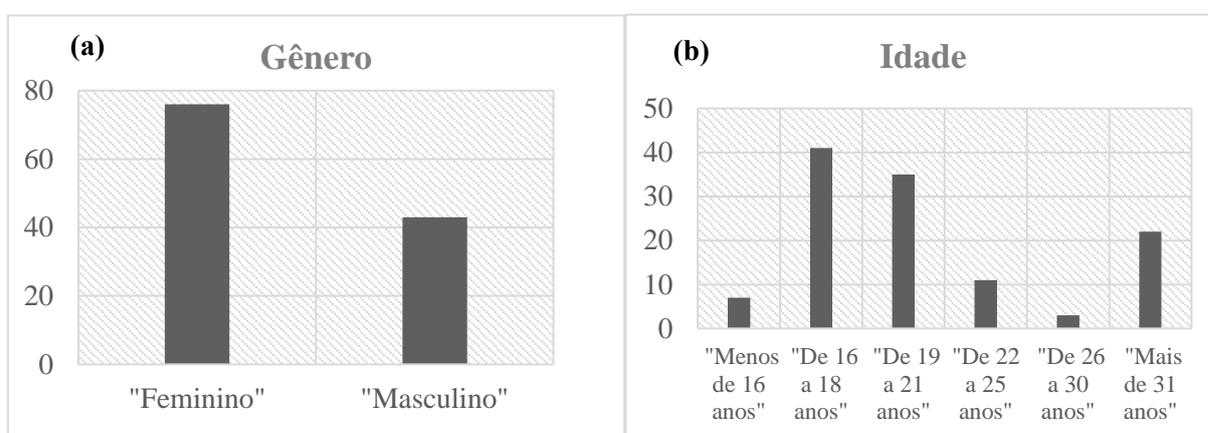
Após a coleta de dados estes foram dispostos em tabelas do *software Excel* e *software SPSS v20*, a fim de descrever e inferir as características de interesse da amostra. Foram realizados procedimentos para identificar a (i) estatística descritiva – para obter as informações de dados sociodemográficos e (ii) estatística inferencial – para obter as informações sobre a viabilidade da abertura de um restaurante universitário no campus de Nova Andradina

CPNA/UFMS.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

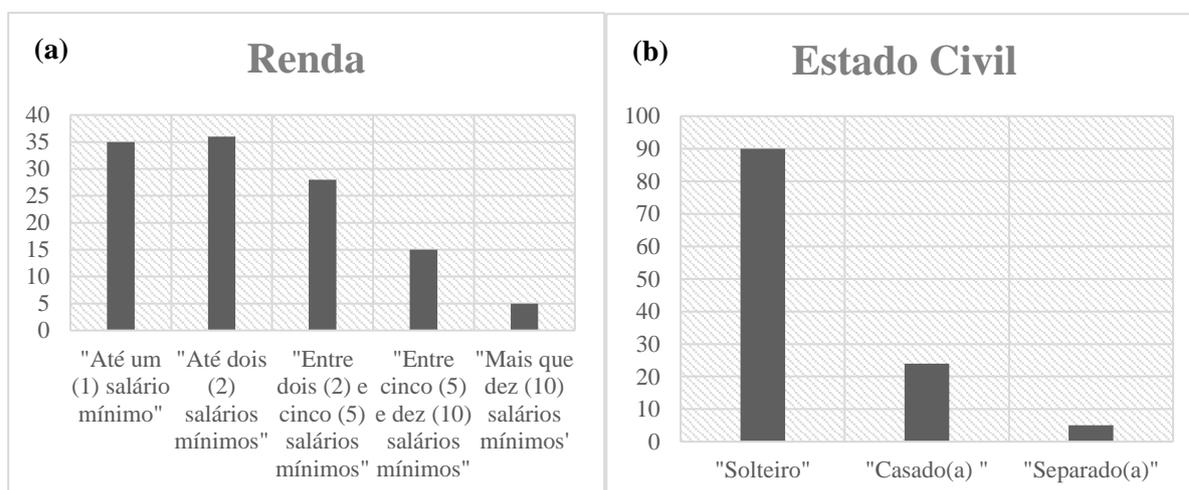
Em relação à amostra entrevistada, 63,9% eram do sexo feminino e 36,1% masculino conforme Figura 1(a). A maioria dos entrevistados estava na faixa etária entre 16 e 18 anos e 14,2% entre 19 e 21 anos (34,5%), somente 2,5% dos entrevistados possuíam idade entre 26 anos e 30 anos (Figura 1(b)).

Figura 01: Gênero e Idade dos respondentes.



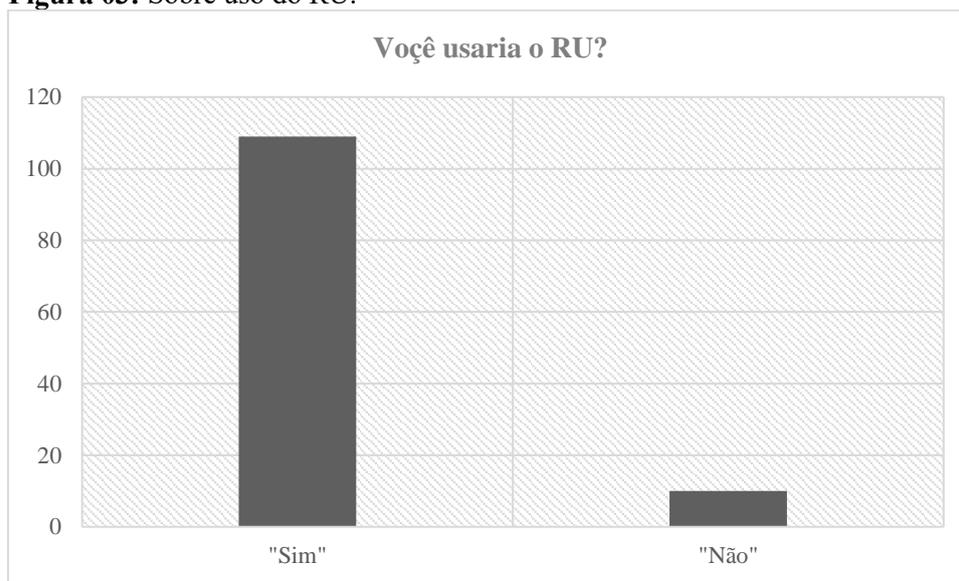
Sobre a renda, apresentado na Figura 2(a) 30,3% dos entrevistados afirmaram ter renda familiar até dois (2) salários mínimos e com até um salário foram 29,4%. A Figura 2 (b) apresenta o estado civil dos respondentes, observa-se que a maioria são solteiros (75,6%), e 20,2% dos respondentes são casados ou possui união estável e 4,2% responderam ser divorciado.

Figura 02: Renda e estado civil dos respondentes.



De acordo com as pesquisas foram aplicados 119 questionários para compreender a viabilidade de um restaurante universitário na UFMS, cerca de 91,6% afirmaram que iriam utilizar o RU e 8,4% não utilizaria (Figura 03).

Figura 03: Sobre uso do RU.



Em relação às perspectivas de utilizar o RU e o estado civil, a Tabela 3, auxilia a discussão. Pode-se analisar que está proporcionalmente ligado o fato de ser solteiro e desejar utilizar o R.U., nos outros tipos de estados civis também se mostra que a maioria também deseja utilizar o R.U., entretanto a porcentagem de solteiro em relação a utilizar o R.U. é de 93,3% e de casado é 87,5% enquanto que o de separado é 80%.

Tabela 03: Relação entre o estado civil e utilização do R.U.

Estado Civil	Usaria o R.U.	
	Sim	Não
Solteiro(a)	84	6
Casado(a) / União Estável	21	3
Separado(a) / Divorciado(a)	4	1
Total:	109	10

Fonte: os autores (2019)

Para um bom ambiente do restaurante, é importante ressaltar aspectos que fazem total diferença para suprir as necessidades alimentares e o bem-estar dos indivíduos que utilizará o RU. A Tabela 04 apresenta a distribuição do nível de importâncias dos atributos relacionados

com o ambiente interno para abertura do RU.

Tabela 04: Escala Likert comparado aos requisitos de abertura

	Pouco Importante	Menos Importante	Intermediário	Mais Importante	Muito Importante
Apresentação do cardápio	0,0%	1,8%	7,4%	16,5%	74,3%
Variedade do Cardápio	3,7%	2,7%	12,8%	16,5%	64,3%
Qualidade Nutricional	0,9%	4,6%	9,2%	15,6%	69,7%
Ventilação do ambiente físico	0,9%	0,9%	10,1%	19,3%	68,8%
Móveis e Instalações	0,9%	0,9%	10,0%	19,1%	69,1%
Espaço da Cozinha	0,00%	0,9%	10,9%	25,5%	62,7%
Limpeza e Higiene	0,9%	0,9%	9,1%	20,9%	68,2%
Agilidade do serviço	0,00%	0,9%	3,65%	3,65%	91,8%
Tempo de Atendimento	0,00%	0,00%	5,5%	22,7%	71,8%
Educação	0,00%	0,9%	7,3%	21,8%	70,0%
Valor pago nas refeições	0,9%	0,00%	5,5%	11,1%	82,5%
Total/Média:	0,74%	1,31%	8,31%	17,51%	72,1%

Fonte: os autores (2019)

A Tabela 04 apresenta o nível de importância dos requisitos que os respondentes acham importante sobre os aspectos físicos para abertura de um restaurante universitário estejam em boas condições, para isso, é necessário adoções de medidas técnicas e conscientização dos profissionais que manejam os alimentos. É necessário que tenham atenção em todas as práticas tanto quanto dentro da cozinha como fora estando sempre cumprido as regras, assim como, sempre estar com vestimenta adequada, uso de máscaras, botas e não utilizar adornos como, brincos, anéis e pulseiras.

5 CONCLUSÕES

O objetivo deste artigo foi analisar a possibilidade de abertura de um restaurante

universitário, analisando assim, a viabilidade desta abertura a partir das respostas dos questionários da amostra. Observa-se que com a análise dos dados a maioria do público amostral pertence ao sexo feminino (63,9%) e corresponde ao estado civil solteiro, apresentando renda de até dois (2) salários mínimos, tendo como meio de transporte mais utilizado o ônibus, podendo esse ser público da prefeitura da cidade, privado de empresas prestadoras de serviços e até mesmo ônibus oferecido pela instituição e que 91,6% utilizaram o R.U.

Nesse caso, para implantação deve-se analisar pontos da instalação que mais agradam as pessoas do sexo feminino, já que esse representa a maior parcela do público do restaurante universitário contrariando o ponto de vista de Cattafesta *et al.* (2012) que afirmava que o gênero masculino era a maioria.

À vista disso, as respostas das amostras concluem que o preço máximo que as pessoas pagariam por refeição seria de 7,00\$ a 10,00\$ correspondendo a 50,5% e de 5,00\$ a 7,00\$ equivalendo a 28,05% da amostra. Assim, caso a instituição faça futuras licitações para o R.U. essa variação de preços será a que mais agradará ao público, o mesmo se diz para o preço do café da manhã, no qual 36,9% estariam dispostos a pagar de 5,00\$ a 7,00\$ enquanto 28,3% estariam dispostos a pagar de 2,50\$ a 4,50\$, logo, uma proposta seria utilizar ambas faixas de preços e adaptar um preço para elas sendo cada uma correspondente a sua renda, com o intuito que seja acessível para todos.

Na análise de dias e horários nos quais poderiam estar abertos o R.U. ficou claro que, 38,65% da amostra optaram para que tenha café da manhã sendo o maior índice no horário do almoço com 63,02% da população, visto que a população na sua maioria estuda ou trabalha. Como base em dois horários fechados para o café da manhã, foi confirmado que o melhor horário seria das 6:00 às 7:30, momento no qual a maioria da população estaria chegando a universidade, já em relação ao horário de almoço, o que mais agradaria seria o das 12:00 às 13:30, já que os estudantes do IFMS e da UFMS saem da aula respectivamente às 11:40 e às 11:30. É válido lembrar que há possibilidade de ajustes nos horários já que as aulas iniciam novamente às 13h em ambas faculdades.

Ao analisar que haveria demanda foi visto que a maioria das pessoas usariam mais de três vezes na semana, sendo que algumas estudam de quatro a cinco dias, como por exemplo os estudantes do diurno de engenharia de produção que cursam quatro dias por semana, já os outros discentes estudam cinco dias, com exceção daqueles que estão pagando dependências.

Dessa forma, como resultado pode ser afirmado que existe a intenção de utilização de um restaurante universitário no *campus* Nova Andradina da UFMS, tornando-se viável a abertura, confirmado pela análise dos dados. Portanto, para trabalhos futuros seria de extrema importância a pesquisa sobre como seria a implantação no *campus* e licitações para a abertura efetiva do R.U.

REFERÊNCIAS

- BORGO, I. A. **UFES: 40 anos de história**. 2. ed. Vitória: Edufes, 2014.
- BRAGA, A. C.; PEREIRA, T. L.; ANDRADE JUNIOR, P. P. Avaliação de Restaurante Universitário por meio de indicadores de qualidade. **Desenvolvimento em Questão**, v. 13, n. 30, p. 306-326, 2015.
- BRANDÃO, A. R.; GIOVANONI A. Comparação dos cardápios oferecidos em uma unidade de nutrição do município de Teutônia com o programa de alimentação do trabalhador. **Revista Destaques Acadêmicos**, Lajeado, v. 3, n. 3, 2011.
- CATTAFESTA, M. et al. Condições higiênico-sanitárias de um restaurante universitário e as práticas alimentares de seus usuários. **Revista Brasileira de Pesquisa em Saúde**, n.14, v.4, p.36-43, 2012. Disponível em: www.publicacoes.ufes.br/RBPS/article/download/5117/3843. Acessado em: 23/05/2019.
- FONAPRACE. Realidade dos RUs em 1997. Perfil dos Restaurantes Universitários das Instituições de Ensino Superior do País, 1997.
- INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL. **Quantitativo de alunos, professores e servidores**. Secretaria acadêmica. Nova Andradina, 2019.
- KLASSEN, K; KUMAR, A.; TRYBUS, E. Planning food services for a campus setting. **Internacional Journal of Hospitality Management**, v. 24, n. 4, 579-609, 2005.
- GARG, A.; KUMAR, J. Exploring customer satisfaction with university cafeteria food services. An empirical study of Temptation Restaurant at Taylor's University, Malaysia. **European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation**, 8(2), 96–106, 2017.
- GARG, A. Mechanic Clues vs. Humanic Clues: Students' Perception towards Service Quality of Fast Food Restaurants in Taylor's University Campus. **Procedia - Social and Behavioral Sciences**, 144, 164–175, 2014.
- MACHADO, W. R. B.; FILHO, J. M. M. PINTO, R. J. ARAÚJO, A.M; KOGACHI, E. T. Modelagem e simulação do atendimento em um restaurante universitário utilizando o software arena. **In: XXXVI ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO** Contribuições da Engenharia de Produção para Melhores Práticas de Gestão e Modernização do Brasil. (2016).
- MAIA, T. M. L. **Planejamento e gestão estratégica para o restaurante universitário da**

UFC em um cenário de expansão do número de alunos. Dissertação de Mestrado, Universidade Federal do Ceará. Fortaleza, 2008.

MARQUES, C. S.; PEREIRA, B. A. D.; ALVES, J. N. Identificação dos principais fatores relacionados à infra-estrutura universitária: Uma análise em uma IES pública. **Sociais e Humanas**, Santa Maria, v. 23, n. 01, p. 91- 103, 2010.

MEC, Ministério da Educação e Cultura. Assistência ao estudante universitário. **Restaurantes Universitários.** Relatório de grupo de trabalho. Brasília, 1984.

MEDEIROS, T. et al. **Apuração dos Custos das Refeições em um Restaurante Universitário:** o caso da Universidade Federal de Santa Maria, 2014.

MOURA, M. A. P. et al. Grau de satisfação dos alunos da Universidade Federal do Piauí em relação aos serviços prestados pelo Restaurante Universitário do Campus Ministro Reis Velloso, em Parnaíba – PI. *In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE ADMINISTRAÇÃO*, Ponta Grossa Pr. Anais. Gestão Estratégica: Ética e Transparência nas Organizações, 2014

OLIVEIRA, N.M.C. **Simulação a eventos discretos para a redução do tempo de espera em um restaurante.** 2013. 126 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Itajubá, Itajubá, 2013.

OLIVEIRA, R. B.; GUAGLIANONI, D. G.; DEMONTE, A. Perfil do usuário, composição e adequação nutricional do cardápio oferecido em 1 um restaurante universitário. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v.26, n.4, p.397- 401, 2005.

PASSADOR, J.L.; et al. A percepção do consumidor de alimentos "fora de casa": um estudo multicaso na cidade de Campo Grande/MS. **Anais.** Bauru: UNESP, 2006.

SOUZA, F. A.; SILVA, C. A. T. Análise dos recursos públicos aplicados no restaurante universitário de uma instituição federal de ensino superior. **Revista Gestão Universitária da América Latina**, v.4, n. 2, p.01-28, mai/ago. 2011.

SILVA, W. F.. **Requisitos para implantação de um restaurante universitário de qualidade no CEFET/RJ.** Dissertação de Mestrado em Sistemas de Gestão da Universidade Federal Fluminense, 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL. **Quantitativo de alunos, professores e servidores.** Secretaria acadêmica. Nova Andradina, 2019.

VICTORIA, M. C. M.; FERRARI, C. S.; CHIATTONE, P. V.; SIQUEIRA, E. B.; ZAMBIAZI, R. C. Avaliação das práticas de preparo de alimentos no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Pelotas/RS. *In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS*, XVIII, Anais eletrônicos. Porto Alegre: SBCTA, 2003.

VIDRIK, K. N. **Indicadores de qualidade do restaurante universitário da Universidade do Sagrado Coração – Bauru, SP:** Um estudo de caso. Dissertação de Mestrado em Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade da Universidade Anhembí Morumbi,

III Encontro Internacional de Gestão, Desenvolvimento e Inovação

10 a 13 de setembro de 2019 | Naviraí - MS



São Paulo, 2006.