

T644

### **AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DO CAMPUS DA UNICAMP E DO PERFIL NUTRICIONAL DOS ALUNOS DOS CURSOS NOTURNOS**

Andressa Acedo Nicolatti (Bolsista PIBIC/CNPq), Profa. Dra. Maria A. A. P. da Silva (Orientadora), Prof. Nilo S.S. Rodrigues (Co-orientador) Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A vida moderna leva os habitantes das grandes cidades a realizarem suas refeições fora dos domicílios. Este fato também ocorre com estudantes universitários, os quais permanecem em período integral na Universidade e, em sua maioria, não moram com a família. O presente estudo teve como objetivo mapear o perfil nutricional dos alunos dos cursos noturnos da UNICAMP, através do Inquérito Recordatório 24 horas, e avaliar os Serviços de Alimentação (restaurantes e lanchonetes) da UNICAMP. Para esta avaliação utilizou-se a metodologia QFD (Desdobramento da Função Qualidade), de tal forma a oferecer subsídios para uma futura melhoria da qualidade dos mesmos, em função das expectativas de seus clientes. Seguindo a metodologia do QFD, após elaborado o questionário, baseado na opinião dos clientes, 1083 usuários das lanchonetes e restaurantes do campus foram entrevistados. Os clientes avaliaram, através do questionário QFD, o grau de importância de nove itens e o desempenho do restaurante/lanchonete, quanto à definição da qualidade. O método QFD mostrou-se eficaz na avaliação de empresas de serviços de alimentação, podendo-se identificar os itens “qualidade da comida” e “qualidade do local” como os mais importantes para a definição da qualidade percebida pelos clientes em lanchonetes e restaurantes da UNICAMP, seguidos pelos itens “atendimento”, “preço” e “refeição balanceada”.

Serviços de Alimentação – QFD – Inquérito Recordatório