**8CCHSADGTAPE10**

**AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO PELOS ESTUDANTES DO *CAMPUS***

Wellington de Lima Fernandes(1) ;Celene dos Santos Ataíde(3) ;Jaqueline Medeiros da Costa(2) ;Josileide Carmem Belo de Lima(2) ;Maria José de Figueiredo(4) ;Elisândra Costa Almeida (4)

Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias/Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial/PROBEX

A alimentação e a nutrição são as condições básicas para a manutenção e proteção da saúde. A qualidade é o aspecto mais importante da expectativa do consumidor em relação aos alimentos. A higiene dos alimentos tem como objetivo o estudo de métodos para a produção, preparo e apresentação com segurança e preservação de sua qualidade, abrangendo a manipulação de diversos gêneros alimentícios e bebidas, dos utensílios e equipamentos utilizados no preparo, na forma de servir e no consumo. O objetivo desse trabalho foi avaliar a aceitabilidade de um Restaurante Universitário pelos estudantes do campus que freqüentam o local. A avaliação foi realizada por meio da aplicação de questionários, totalizando 387 estudantes entrevistados. Em relação ao tempero da comida, 37% dos estudantes afirmaram que “O tempero não é bom”, enquanto 29% achavam que “É agradável”. Segundo 84% dos estudantes a comida oferecida era pouco cozida. As refeições servidas tinham aparência ruim, de acordo com 63% dos entrevistados. Já em relação ao sabor, 68% afirmaram que as preparações não tinham sabor agradável. De acordo com 41%, a temperatura da comida servida era agradável. Segundo 60% dos estudantes, o horário de funcionamento era inadequado, devendo ser ajustado para um melhor atendimento. Os funcionários do refeitório não apresentavam boa aparência, de acordo com 63% dos entrevistados. Quanto à limpeza e higiene do refeitório, 66% dos estudantes afirmaram que precisava melhorar. Baseado na resposta de 54% dos estudantes, os funcionários do refeitório atendiam mal os comensais. O cardápio do Restaurante Universitário era “mais ou menos” variado, precisando rever alguns pratos que se repetiam segundo 64% dos estudantes. Dentre as sugestões e críticas mais freqüentes, a higiene do local foi a mais citada, com 13%; seguida da mudança na variedade do cardápio e a melhoria do café da manhã e do jantar, com respectivamente 11% e 10% do total. Baseado no exposto, a higiene local, a qualidade das refeições e as atitudes dos funcionários foram os aspectos que se mostraram mais negativos. Assim, faz-se necessário um treinamento para os manipuladores de alimentos dessa Unidade de Alimentação e Nutrição, visando melhorar as questões de Higiene dos Alimentos e Bons Hábitos.

**Palavras-chave:** Restaurante Universitário, Aceitabilidade, Higiene.