

PESQUISA QUANTITATIVA

AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO DOS USUÁRIOS DOS
RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS (Campus I e II) E
RESTAURANTE EXECUTIVO DA UFG – 2013



PRINCIPAIS RESULTADOS

SUMÁRIO

1.	APRESENTAÇÃO	2
2.	DESCRIÇÃO DA PESQUISA	2
2.1	Entrevistas realizadas / campus I – campus II (localização e período)	3
2.2	Entrevistas realizadas / campus I – campus II (categoria do entrevistado)	4
2.2.1	Entrevistas realizadas / campus I (Lotação ou Matrícula)	5
2.2.2	Entrevistas realizadas / campus II (Lotação ou Matrícula)	6
3.	REGULARIDADE DAS REFEIÇÕES NOS RESTAURANTES DA UFG	7
3.1	Campus I e campus II	7
3.2	Gráfico / campus I e campus II	7
3.3	Tabela / campus I	8
3.4	Gráficos / campus I	8
3.5	Tabela / campus II (R. Ex. e R. U.)	9
3.6	Gráficos / campus II (R. Ex. e R. U.)	9
4.	OPINIÃO SOBRE O HORÁRIO DAS REFEIÇÕES NOS RESTAURANTES	10
4.1	Tabela / campus I e campus II	10
4.2	Gráfico / campus I e campus II	10
4.3	Tabela / campus I	11
4.4	Gráficos / campus I	11
4.5	Tabela / campus II	12
4.6	Gráficos / campus II	12
5.	AValiação DOS USUÁRIOS SOBRE OS RESTAURANTES NA UFG / CAMPUS I E CAMPUS II	13
5.1.1	Higiene dos alimentos - Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	13
5.1.2	Higiene dos alimentos - Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	13
5.1.3	Higiene dos alimentos - Tabela / CAMPUS I	14
5.1.4	Higiene dos alimentos - Gráfico / CAMPUS I	14
5.1.5	Higiene dos alimentos - Tabela / CAMPUS II	15
5.1.6	Higiene dos alimentos - Gráfico / CAMPUS II	15
5.2.1	Atendimento – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	16
5.2.2	Atendimento – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	16
5.2.3	Atendimento – Tabela / CAMPUS I	17
5.2.4	Atendimento – Gráfico / CAMPUS I	17
5.2.5	Atendimento – Tabela / CAMPUS II	18
5.2.6	Atendimento – Gráfico / CAMPUS II	18
5.3.1	Preço da refeição – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	19
5.3.2	Preço da refeição – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	19
5.3.3	Preço da refeição – Tabela / CAMPUS I	20
5.3.4	Preço da refeição – Gráfico / CAMPUS I	20
5.3.5	Preço da refeição – Tabela / CAMPUS II	21
5.3.6	Preço da refeição – Gráfico / CAMPUS II	21
5.4.1	Instalações / ambiente – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	22
5.4.2	Instalações / ambiente – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	22
5.4.3	Instalações / ambiente – Tabela / CAMPUS I	23
5.4.4	Instalações / ambiente – Gráfico / CAMPUS I	23
5.4.5	Instalações / ambiente – Tabela / CAMPUS II	24
5.4.6	Instalações / ambiente – Gráfico / CAMPUS II	24
5.5.1	Qualidade do arroz – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	25
5.5.2	Qualidade do arroz – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	25
5.5.3	Qualidade do arroz – Tabela / CAMPUS I	26
5.5.4	Qualidade do arroz – Gráfico / CAMPUS I	26
5.5.5	Qualidade do arroz – Tabela / CAMPUS II	27
5.5.6	Qualidade do arroz – Gráfico / CAMPUS II	27

5.6.1	Qualidade do feijão – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	28
5.6.2	Qualidade do feijão – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	28
5.6.3	Qualidade do feijão – Tabela / CAMPUS I	29
5.6.4	Qualidade do feijão – Gráfico / CAMPUS I	29
5.6.5	Qualidade do feijão – Tabela / CAMPUS II	30
5.6.6	Qualidade do feijão – Gráfico / CAMPUS II	30
5.7.1	Qualidade da carne– Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	31
5.7.2	Qualidade da carne– Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	31
5.7.3	Qualidade da carne– Tabela / CAMPUS I	32
5.7.4	Qualidade da carne– Gráfico / CAMPUS I	32
5.7.5	Qualidade da carne– Tabela / CAMPUS II	33
5.7.6	Qualidade da carne– Gráfico / CAMPUS II	33
5.8.1	Qualidade da salada de verduras – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	34
5.8.2	Qualidade da salada de verduras – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	34
5.8.3	Qualidade da salada de verduras – Tabela / CAMPUS I	35
5.8.4	Qualidade da salada de verduras – Gráfico / CAMPUS I	35
5.8.5	Qualidade da salada de verduras – Tabela / CAMPUS II	36
5.8.6	Qualidade da salada de verduras – Gráfico / CAMPUS II	36
5.9.1	Qualidade da guarnição – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	37
5.9.2	Qualidade da guarnição – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	37
5.9.3	Qualidade da guarnição – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	38
5.9.4	Qualidade da guarnição – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	38
5.9.5	Qualidade da guarnição – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	39
5.9.6	Qualidade da guarnição – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	39
5.10.1	Qualidade do suco – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	40
5.10.2	Qualidade do suco – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	40
5.10.3	Qualidade do suco – Tabela / CAMPUS I	41
5.10.4	Qualidade do suco – Gráfico / CAMPUS I	41
5.10.5	Qualidade do suco – Tabela / CAMPUS II	42
5.10.6	Qualidade do suco – Gráfico / CAMPUS II	42
5.11.1	Qualidade da fruta / sobremesa – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	43
5.11.2	Qualidade da fruta / sobremesa – Gráfico/ CAMPUS I e CAMPUS II	43
5.11.3	Qualidade da fruta / sobremesa – Tabela / CAMPUS I	44
5.11.4	Qualidade da fruta / sobremesa – Gráfico / CAMPUS I	44
5.11.5	Qualidade da fruta / sobremesa – Tabela / CAMPUS II	45
5.11.6	Qualidade da fruta / sobremesa – Gráfico / CAMPUS II	45
5.12.1	Higiene dos utensílios – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	46
5.12.2	Higiene dos utensílios – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	46
5.12.3	Higiene dos utensílios – Tabela / CAMPUS I	47
5.12.4	Higiene dos utensílios – Gráfico / CAMPUS I	47
5.12.5	Higiene dos utensílios – Tabela / CAMPUS II	48
5.12.6	Higiene dos utensílios – Gráfico / CAMPUS II	48
5.12.6	Higiene dos utensílios – Gráfico / CAMPUS II	48
5.12.1	Higiene dos sanitários – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	49
5.12.2	Higiene dos sanitários – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	49
5.12.3	Higiene dos sanitários – Tabela / CAMPUS I	50
5.12.4	Higiene dos sanitários – Gráfico / CAMPUS I	50
5.12.5	Higiene dos sanitários – Tabela / CAMPUS II	51
5.12.6	Higiene dos sanitários – Gráfico / CAMPUS II	51
6.	AVALIAÇÃO DAS QUANTIDADES DAS PREPARAÇÕES SERVIDAS / OFERECIDAS	52
6.1.1	Arroz – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	52
6.1.2	Arroz – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	52
6.1.3	Arroz – Tabela / CAMPUS I	53
6.1.4	Arroz – Gráfico / CAMPUS I	53
6.1.5	Arroz – Tabela / CAMPUS II	54
6.1.6	Arroz – Gráfico / CAMPUS II	54
6.2.1	Feijão – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	55
6.2.2	Feijão – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	55
6.2.3	Feijão – Tabela / CAMPUS I	56
6.2.4	Feijão – Gráfico / CAMPUS I	56

6.2.5	Feijão – Tabela / CAMPUS II	57
6.2.6	Feijão – Gráfico / CAMPUS II	57
6.3.1	Carne – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	58
6.3.2	Carne – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	58
6.3.3	Carne – Tabela / CAMPUS I	59
6.3.4	Carne – Gráfico / CAMPUS I	59
6.3.5	Carne – Tabela / CAMPUS II	60
6.3.6	Carne – Gráfico / CAMPUS II	60
6.4.1	Salada – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	61
6.4.2	Salada – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	61
6.4.3	Salada – Tabela / CAMPUS I	62
6.4.4	Salada – Gráfico / CAMPUS I	62
6.4.5	Salada – Tabela / CAMPUS II	63
6.4.6	Salada – Gráfico / CAMPUS II	63
6.5.1	Guarnição – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	64
6.5.2	Guarnição – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	64
6.5.3	Guarnição – Tabela / CAMPUS I	65
6.5.4	Guarnição – Gráfico / CAMPUS I	65
6.5.5	Guarnição – Tabela / CAMPUS II	66
6.5.6	Guarnição – Gráfico / CAMPUS II	66
6.6.1	Suco – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	67
6.6.2	Suco – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	67
6.6.3	Suco – Tabela / CAMPUS I	68
6.6.4	Suco – Gráfico / CAMPUS I	68
6.6.5	Suco – Tabela / CAMPUS II	69
6.6.6	Suco – Gráfico / CAMPUS II	69
6.7.1	Fruta / Sobremesa – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	70
6.7.1	Fruta / Sobremesa – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	70
6.7.1	Fruta / Sobremesa – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	71
6.7.1	Fruta / Sobremesa – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	71
6.7.1	Fruta / Sobremesa – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II	72
6.7.1	Fruta / Sobremesa – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II	72
7.	AValiação DO VALOR COBRADO PELA REFEIÇÃO	73
7.1	Tabela / campus I e campus II	73
7.2	Gráfico / campus I e campus II	73
7.3	Tabela / campus I	74
7.4	Gráficos / campus I	74
7.5	Tabela / campus II	75
7.6	Gráficos / campus II	75
8.	OPINIÃO DOS USUÁRIOS (R.U. E R.E.)	76

1. APRESENTAÇÃO

A pesquisa procurou investigar quantitativamente o envolvimento e a opinião de usuários do serviço de restaurantes universitários (RUs) do Campus I e do Campus II da Universidade Federal de Goiás (UFG), bem como do restaurante executivo (RE) do Campus II, nos períodos de almoço e jantar.

Os temas inquiridos foram: frequência de refeições nos restaurantes, horário das refeições, qualidade e quantidade dos itens servidos e os valores cobrados.

As entrevistas foram realizadas nos períodos de almoço (11:00h – 13:00) e jantar (17:00h – 19:00), nos dias 23 e 24 de janeiro de 2013.

2. DESCRIÇÃO DA PESQUISA

Considerou-se o universo da pesquisa o conjunto de frequentadores dos restaurantes universitários dos Campus I e II e restaurante executivo do Campus II, entre eles, estudantes, funcionários, professores e comunidade (total de 2.250 pessoas). A amostragem foi definida a partir do fluxo de pessoas nestes locais, nos períodos de almoço e jantar.

Instituiu-se um plano amostral em que o número de questionários aplicados em cada um dos estabelecimentos representasse os consumidores dos mesmos. Não foram obedecidas cotas entre gêneros, faixas-etárias e segmentos sociais. Todavia, observou-se na análise um recorte analítico a partir destas variáveis.

Foram utilizados formulários estruturados com perguntas fechadas e abertas (posteriormente codificadas para as devidas quantificações). As abordagens ocorreram em

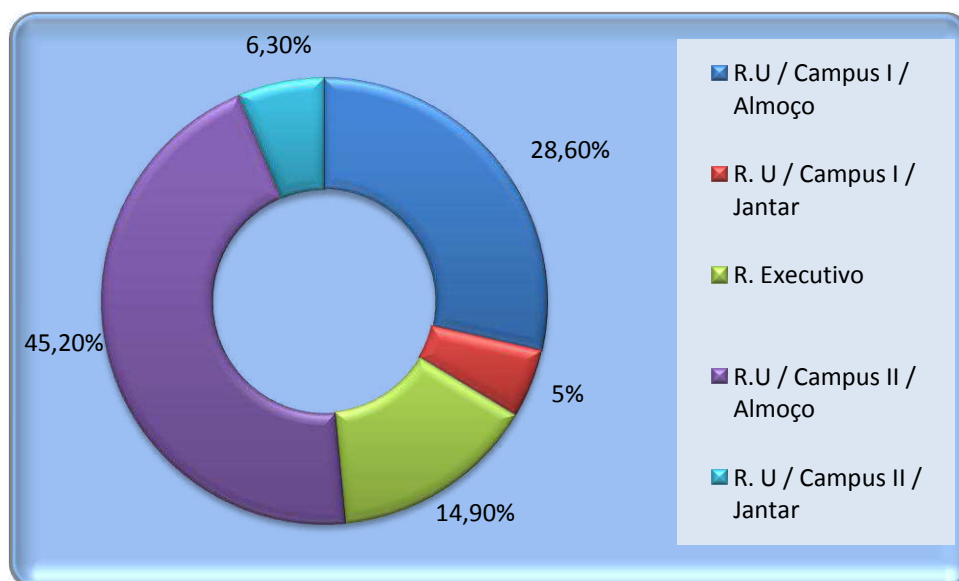
trânsito, a partir da definição de locais estratégicos nos restaurantes.

O controle sobre a realização e o rigor das entrevistas foi de 20% de um total de 416 questionários aplicados (82).

A distribuição das entrevistas nos restaurantes da UFG foi a seguinte:

2.1 - ENTREVISTAS REALIZADAS / CAMPUS I - CAMPUS II (Localização do restaurante e Período da entrevista)

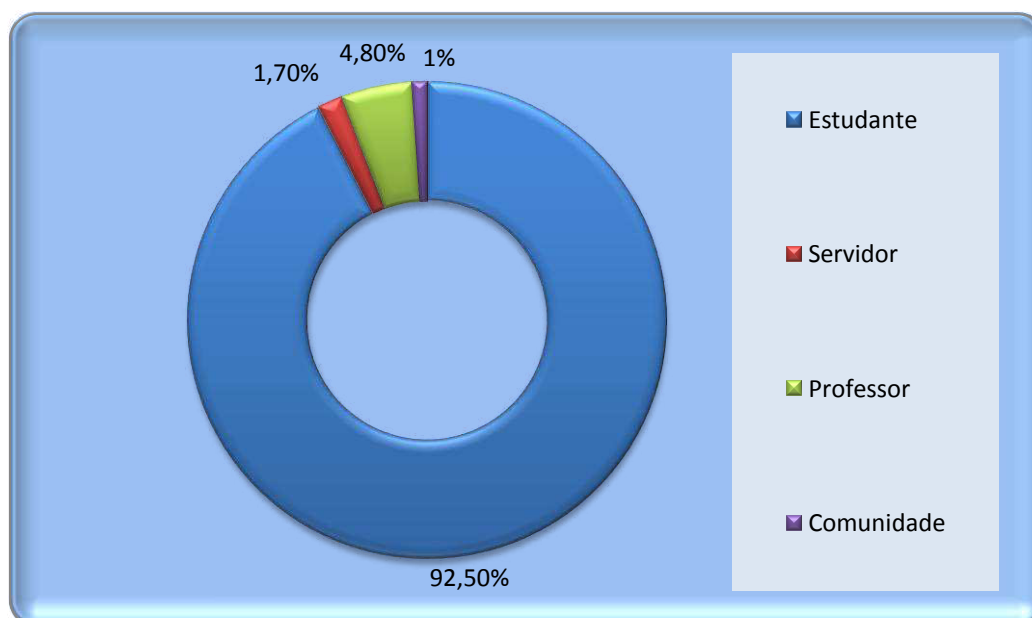
	Nº	%
R.U / Campus I / Almoço	119	28,6
R. U / Campus I / Jantar	21	5,0
R. Executivo	62	14,9
R.U / Campus II / Almoço	188	45,2
R. U / Campus II / Jantar	26	6,3
TOTAL	416	100,0



2.2 - ENTREVISTAS REALIZADAS / CAMPUS I - CAMPUS II

[Categoria do (a) entrevistado (a)]

	Nº	%
Estudante	385	92,5
Servidor	7	1,7
Professor	20	4,8
Comunidade	4	1,0
TOTAL	416	100,0



2.2.1 – ENTREVISTAS REALIZADAS / CAMPUS I

Lotação ou Matrícula do(a) entrevistado(a)	Nº	%
Escola de Engenharia Elétrica	20	14,3
Faculdade de Educação	20	14,3
Faculdade de Nutrição	20	14,3
Instituto de Ciências Biológicas	14	10,0
Faculdade de Direito	10	7,1
Faculdade Farmácia	10	7,1
Faculdade de Enfermagem	8	5,7
Escola de Engenharia Civil	7	5,0
Faculdade de Odontologia	6	4,3
Escola de Música e Artes Cênicas	4	2,9
Faculdade de Letras	4	2,9
Escola de Veterinária	3	2,1
Faculdade de Medicina	3	2,1
Faculdade de História	2	1,4
Faculdade de Filosofia	2	1,4
Faculdade de Educação Física	2	1,4
Faculdade de Administração Ciências Contábeis e Ciências Econômicas	1	0,7
Instituto de Informática	1	0,7
Instituto de Matemática e Estatística	1	0,7
Reitoria	1	0,7
Comunidade	1	0,7
TOTAL	140	100,0

2.2.2 – ENTREVISTAS REALIZADAS / CAMPUS II

Lotação ou Matrícula do (a) entrevistado(a)	N	%
Instituto de Ciências Biológicas	45	16,3
Escola de Agronomia e de Engenharia de Alimentos	28	10,1
Escola de Veterinária	23	8,3
Escola de Música e Artes Cênicas	21	7,6
Faculdade de Ciências Sociais	17	6,2
Faculdade de Comunicação e Biblioteconomia	12	4,3
Faculdade de Letras	12	4,3
Instituto de Química	12	4,3
Faculdade de Filosofia	10	3,6
Instituto de Física	10	3,6
Instituto de Informática	10	3,6
Instituto de Matemática e Estatística	10	3,6
Faculdade de História	9	3,3
Faculdade de Administração Ciências Contábeis e Ciências Econômicas	7	2,5
Instituto de Estudos Socioambientais	7	2,5
Faculdade Farmácia	7	2,5
Faculdade de Nutrição	7	2,5
CEPAE	6	2,2
Faculdade de Educação Física	6	2,2
Escola de Engenharia Elétrica	6	2,2
Reitoria	3	1,1
Faculdade de Odontologia	2	0,7
Comunidade	2	0,7
Outros*	4	1,4
TOTAL	276	100,0

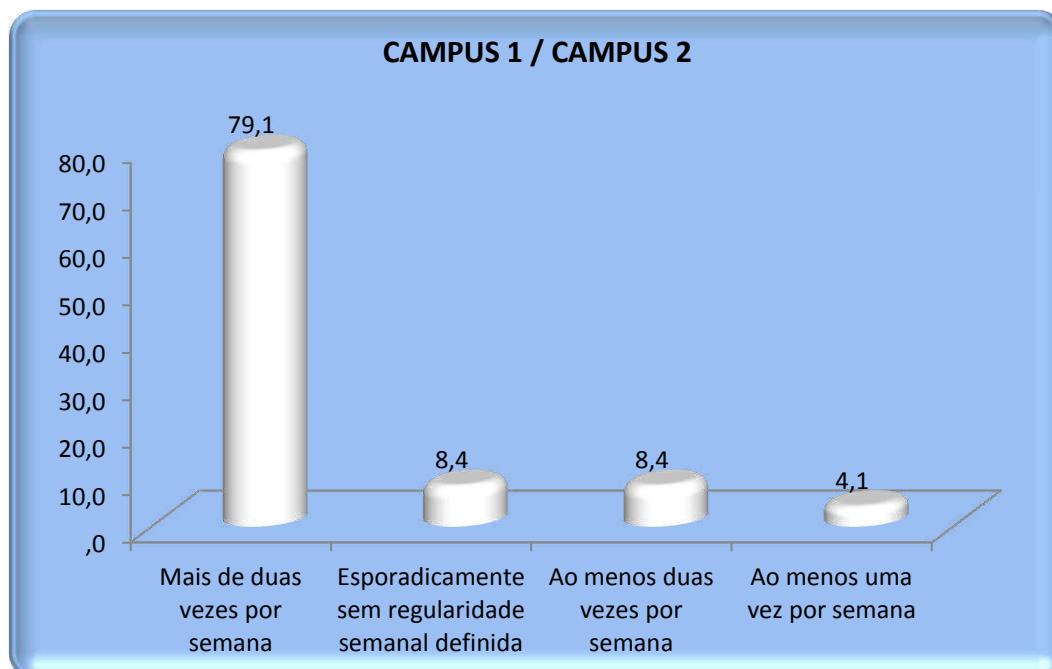
* Escola de Engenharia Civil, CEMEQ, FUNAPE, FUNAPE

3. REGULARIDADE DAS REFEIÇÕES NOS RESTAURANTES DA UFG

3.1 - CAMPUS I e CAMPUS II

FREQUÊNCIA	%
Mais de duas vezes por semana	79,1
Esporadicamente, sem regularidade semanal definida	8,4
Ao menos duas vezes por semana	8,4
Ao menos uma vez por semana	4,1
TOTAL	100,00

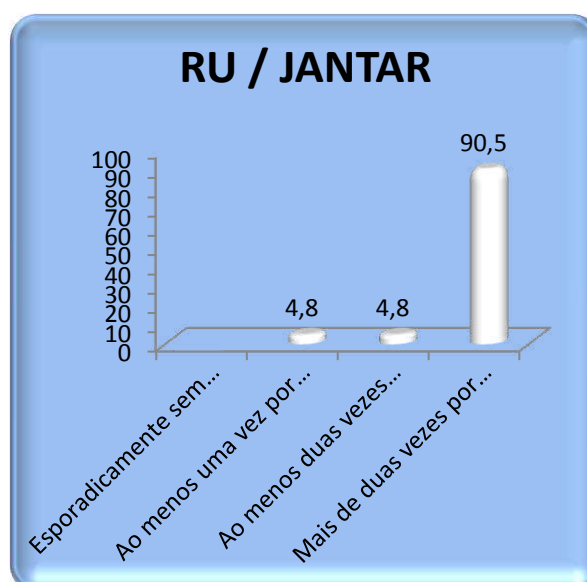
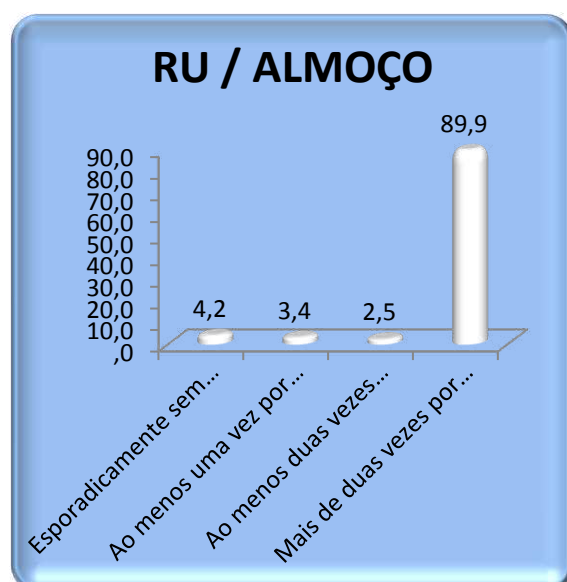
3.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



3.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R. U / Almoço	R.U /Jantar
Esporadicamente, sem regularidade semanal definida	4,2	0,0
Ao menos uma vez por semana	3,4	4,8
Ao menos duas vezes por semana	2,5	4,8
Mais de duas vezes por semana	89,9	90,5
TOTAL	100,0	100,0

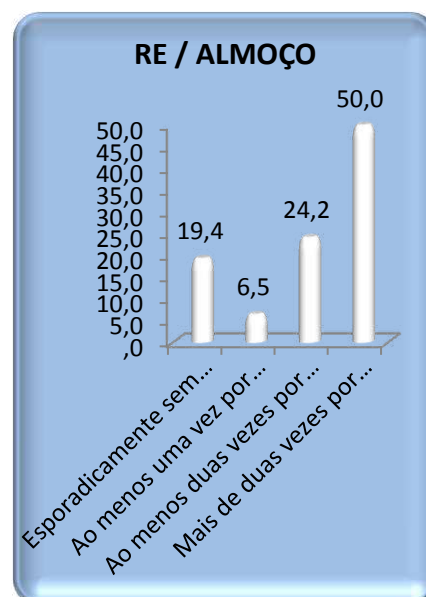
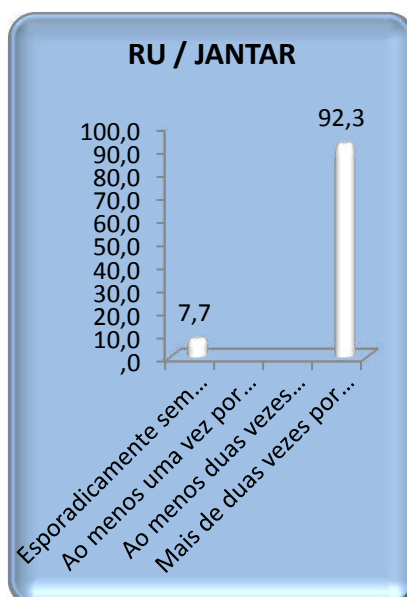
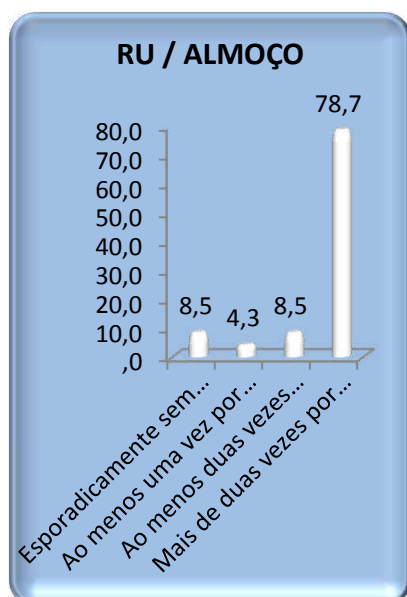
3.4 – Gráficos / CAMPUS I



3.5 – Tabela / CAMPUS II (R.Ex. e R.U.)

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Esporadicamente, sem regularidade semanal definida	8,5	7,7	19,4
Ao menos uma vez por semana	4,3	0,0	6,5
Ao menos duas vezes por semana	8,5	0,0	24,2
Mais de duas vezes por semana	78,7	92,3	50,0
TOTAL	100,0	100,0	100,0

3.6 – Gráficos / CAMPUS II (R. EX. e R. U.)

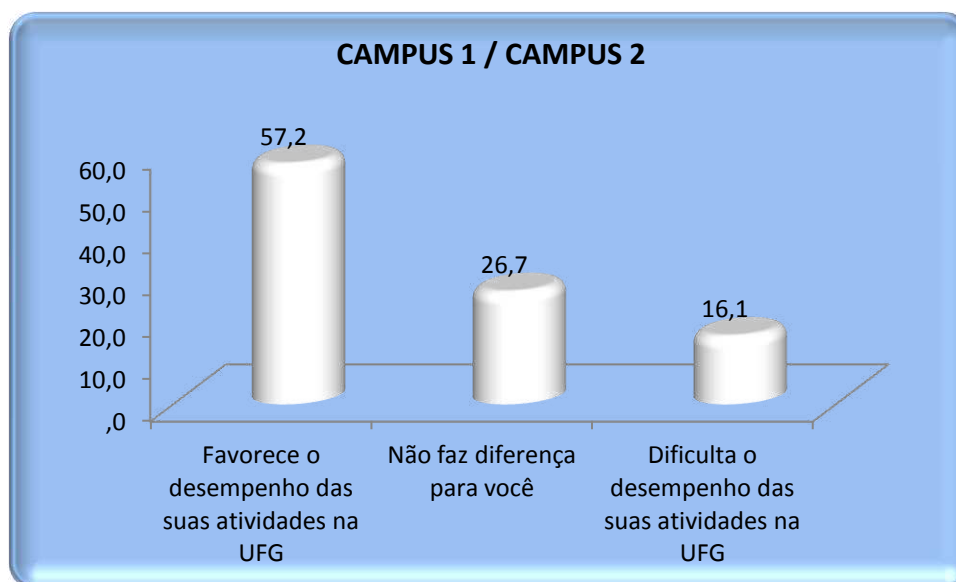


4. OPINIÃO SOBRE O HORÁRIO DAS REFEIÇÕES NOS RESTAURANTES

4.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Favorece o desempenho das suas atividades na UFG	57,2
Não faz diferença para você	26,7
Dificulta o desempenho das suas atividades na UFG	16,1
TOTAL	100,0

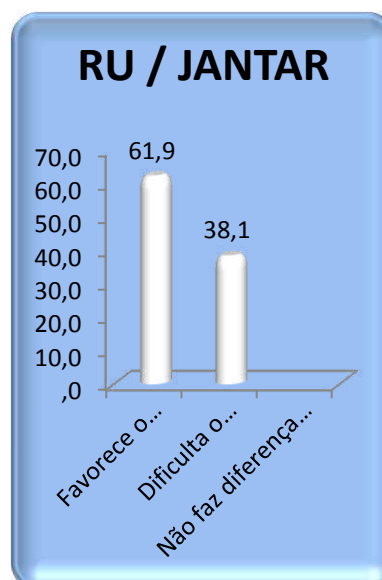
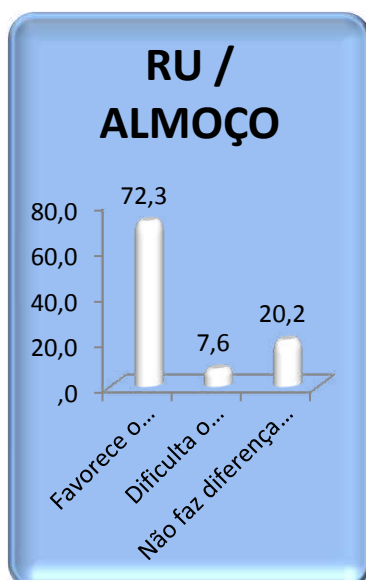
4.2 – Gráficos / CAMPUS I e CAMPUS II



4.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Favorece o desempenho das suas atividades na UFG	72,3	61,9
Dificulta o desempenho das suas atividades na UFG	7,6	38,1
Não faz diferença para você	20,2	0,0
TOTAL	100,0	100,0

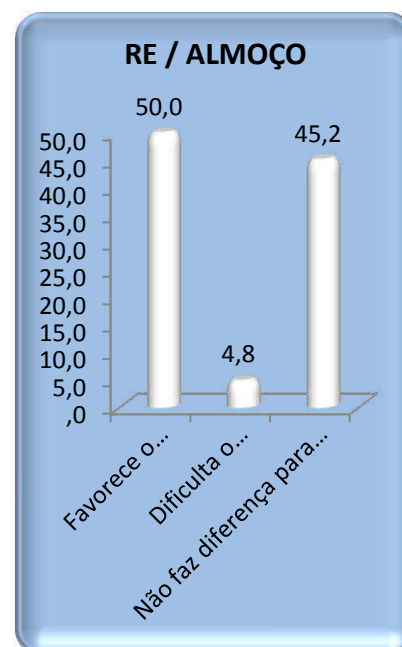
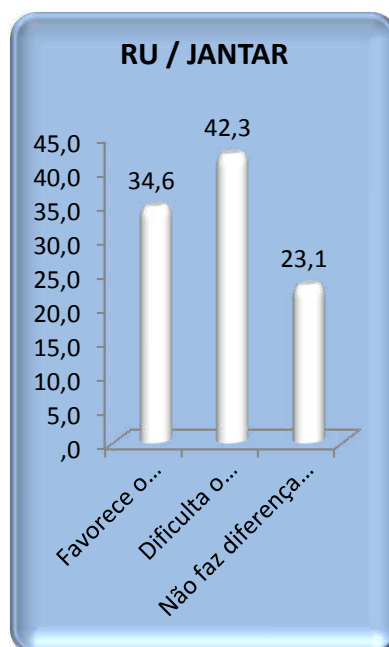
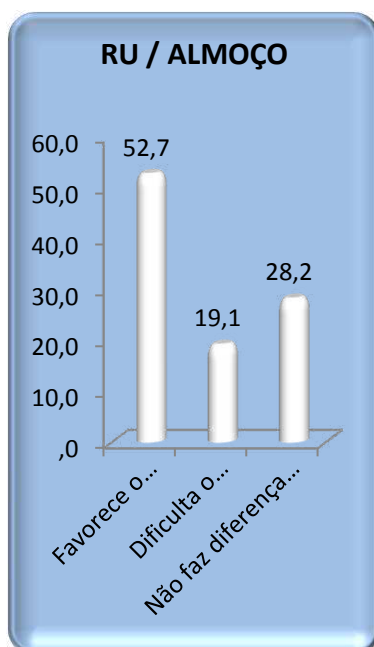
4.4 – Gráficos / CAMPUS I



4.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Favorece o desempenho das suas atividades na UFG	52,7	34,6	50,0
Dificulta o desempenho das suas atividades na UFG	19,1	42,3	4,8
Não faz diferença para você	28,2	23,1	45,2
TOTAL	100,0	100,0	100,0

4.6 – Gráficos / CAMPUS II



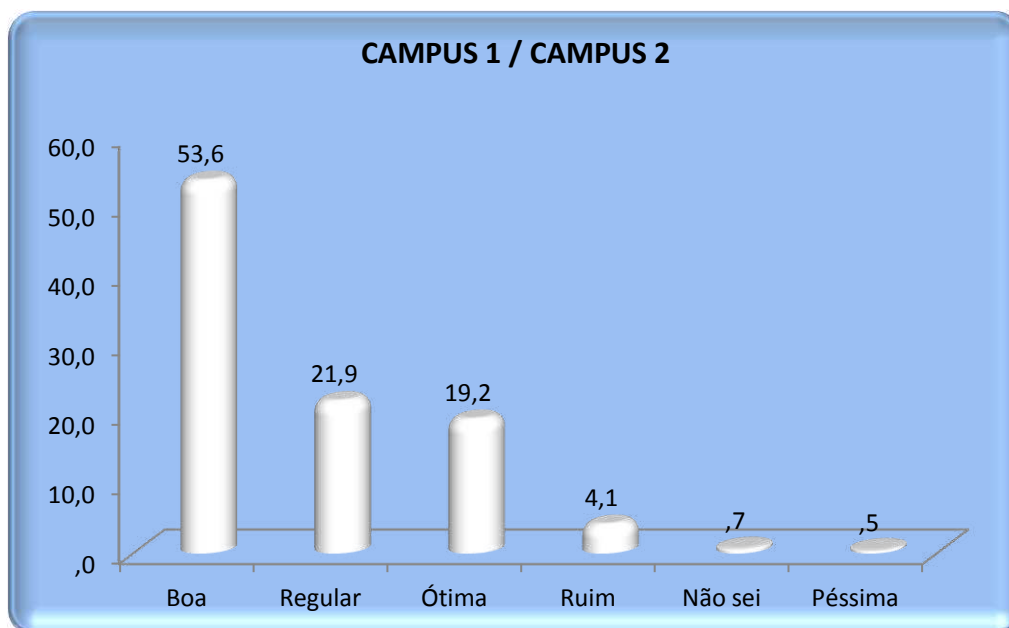
5. AVALIAÇÃO DOS USUÁRIOS SOBRE OS RESTAURANTES NA UFG / CAMPUS I - CAMPUS II

5.1 – Higiene dos Alimentos

5.1.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Boa	53,6
Regular	21,9
Ótima	19,2
Ruim	4,1
Não sei	0,7
Péssima	0,5
TOTAL	100,0

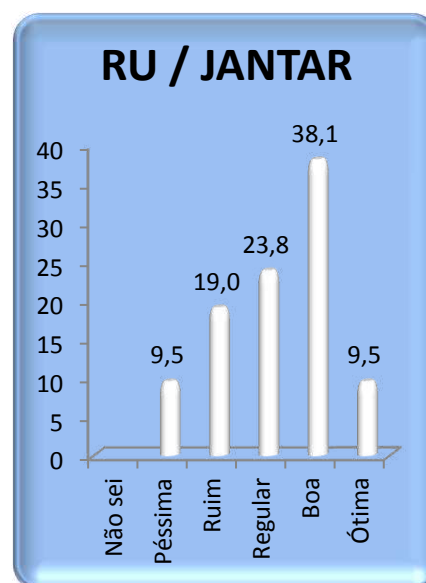
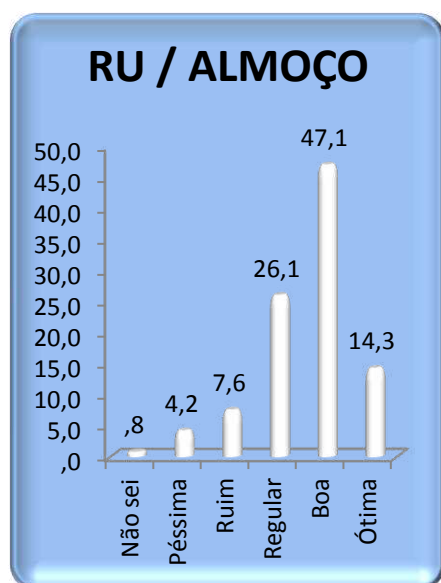
5.1.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



5.1.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Péssima	4,2	9,5
Ruim	7,6	19,0
Regular	26,1	23,8
Boa	47,1	38,1
Ótima	14,3	9,5
Não sei	0,8	0,0
TOTAL	100,0	100,0

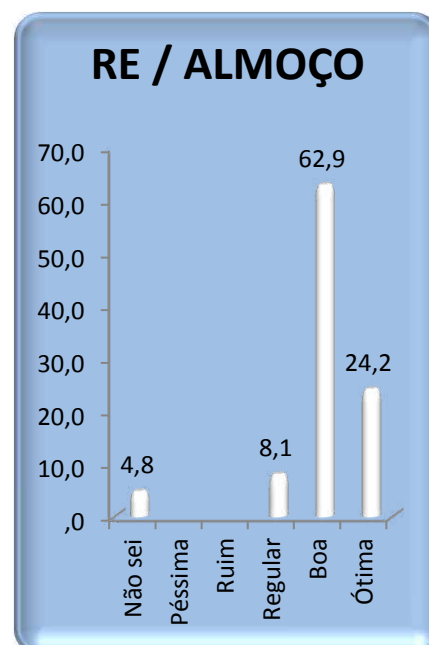
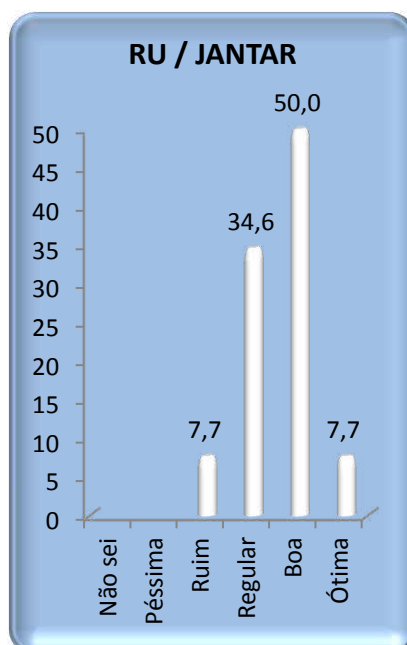
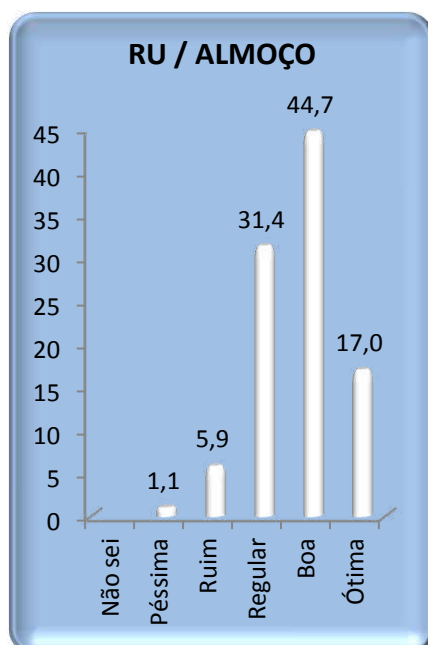
5.1.4 – Gráficos / CAMPUS I



5.1.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Não sei	0,0	0,0	4,8
Péssima	1,1	0,0	0,0
Ruim	5,9	7,7	0,0
Regular	31,4	34,6	8,1
Boa	44,7	50,0	62,9
Ótima	17,0	7,7	24,2
TOTAL	100,0	100,0	100,0

5.1.6 – Gráficos / CAMPUS II

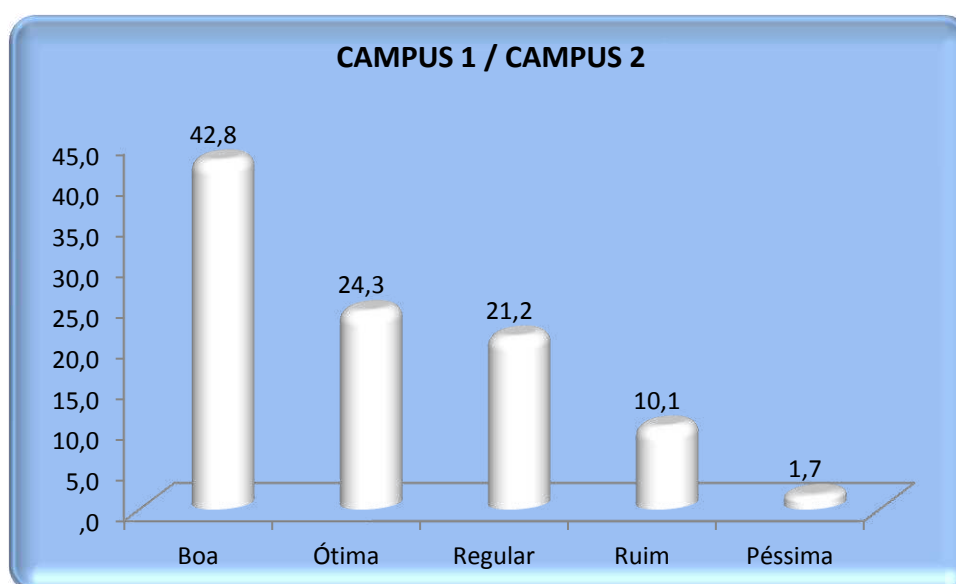


5.2 – Atendimento (cortesia dos funcionários, tempo na fila, etc.)

5.2.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Boa	42,8
Ótima	24,3
Regular	21,2
Ruim	10,1
Péssima	1,7
TOTAL	100,0

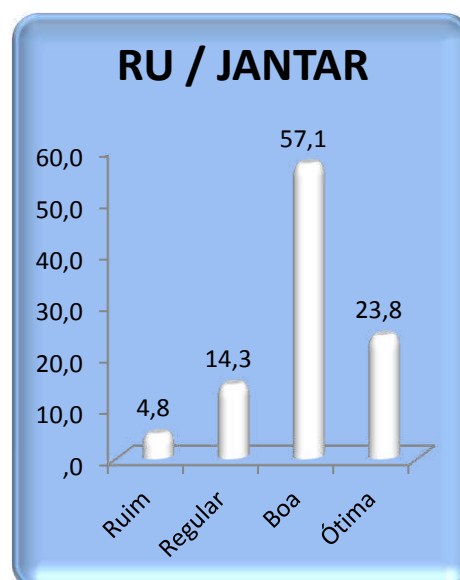
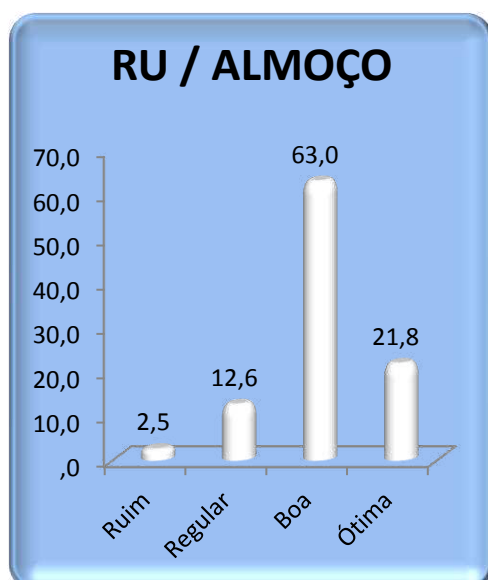
5.2.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



5.2.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Ruim	2,5	4,8
Regular	12,6	14,3
Boa	63,0	57,1
Ótima	21,8	23,8
Péssima	0,0	0,0
TOTAL	100,0	100,0

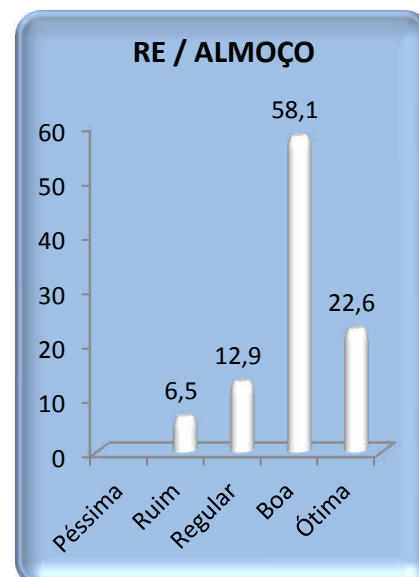
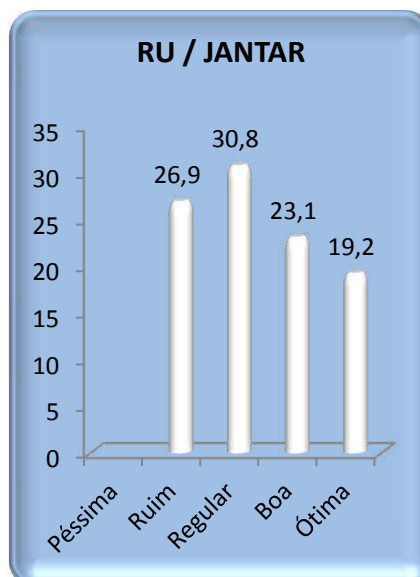
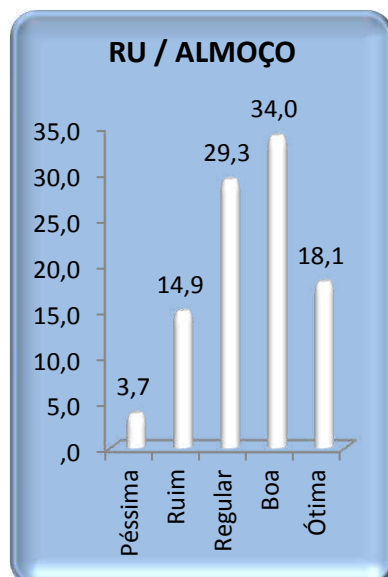
5.2.4 – Gráficos / CAMPUS I



5.2.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Péssima	3,7		
Ruim	14,9	26,9	6,5
Regular	29,3	30,8	12,9
Boa	34,0	23,1	58,1
Ótima	18,1	19,2	22,6
TOTAL	100,0	100,0	100,0

5.2.6 – Gráficos / CAMPUS II

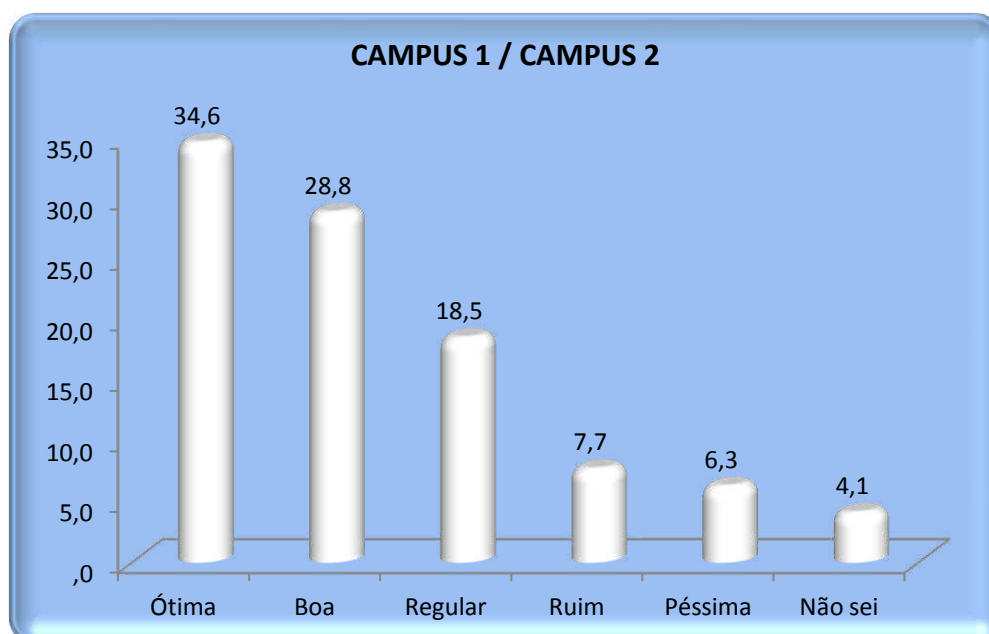


5.3 – Preço da refeição

5.3.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Ótima	34,6
Boa	28,8
Regular	18,5
Ruim	7,7
Péssima	6,3
Não sei	4,1
TOTAL	100,0

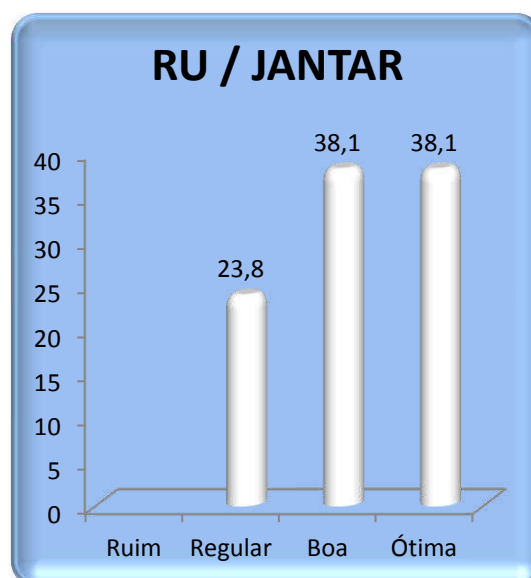
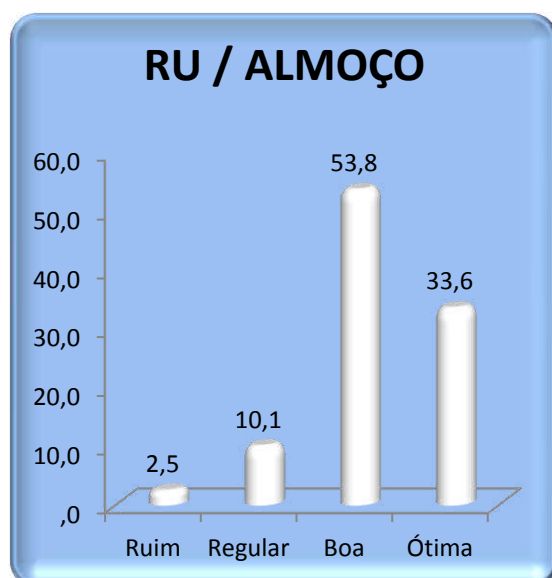
5.3.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



5.3.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Ruim	2,5	0
Regular	10,1	23,8
Boa	53,8	38,1
Ótima	33,6	38,1
Péssima	0,0	0,0
TOTAL	100,0	100,0

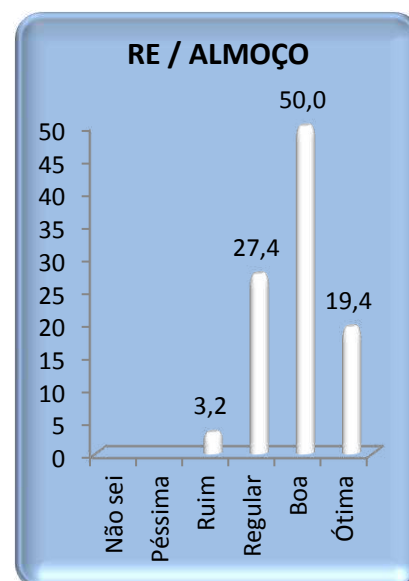
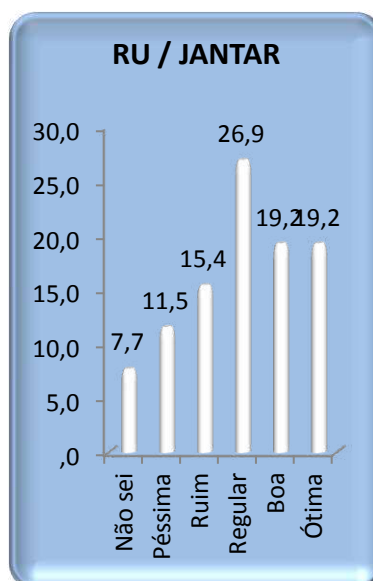
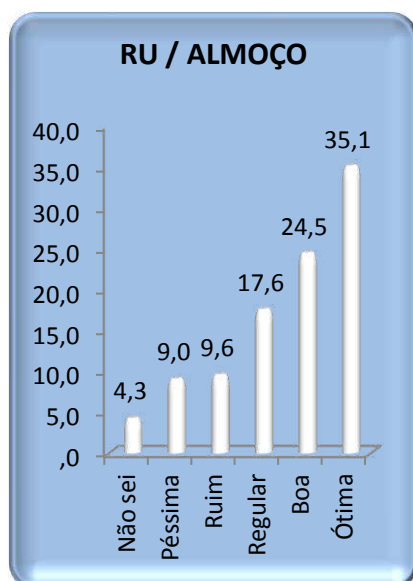
5.3.4 – Gráficos / CAMPUS I



5.3.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Não sei	4,3	7,7	0,0
Péssima	9,0	11,5	0,0
Ruim	9,6	15,4	3,2
Regular	17,6	26,9	27,4
Boa	24,5	19,2	50,0
Ótima	35,1	19,2	19,4
TOTAL	100,0	100,0	100,0

5.3.6 – Gráficos / CAMPUS II

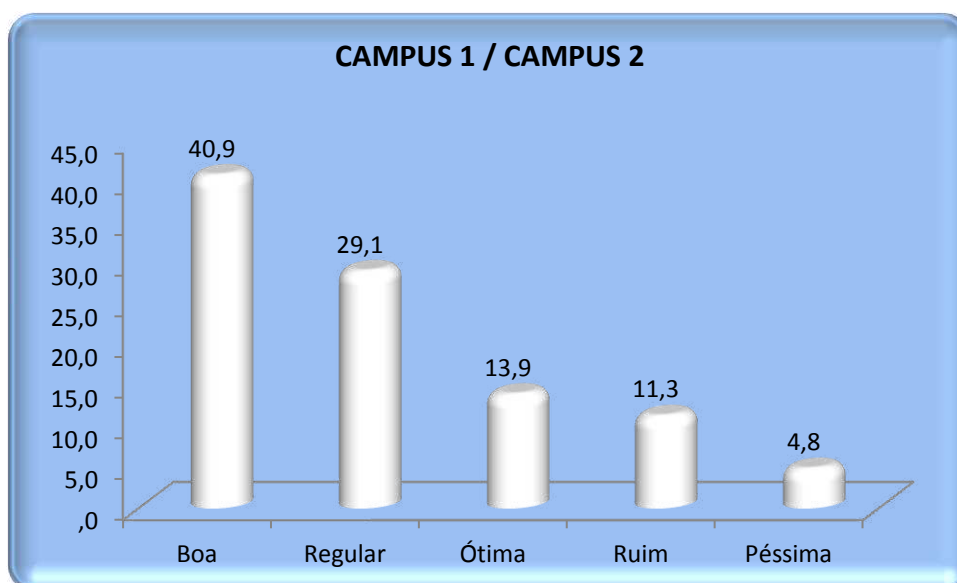


5.4 – Instalações / ambiente (higiene, arejamento, mesas, cadeiras, etc.)

5.4.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Boa	40,9
Regular	29,1
Ótima	13,9
Ruim	11,3
Péssima	4,8
TOTAL	100,0

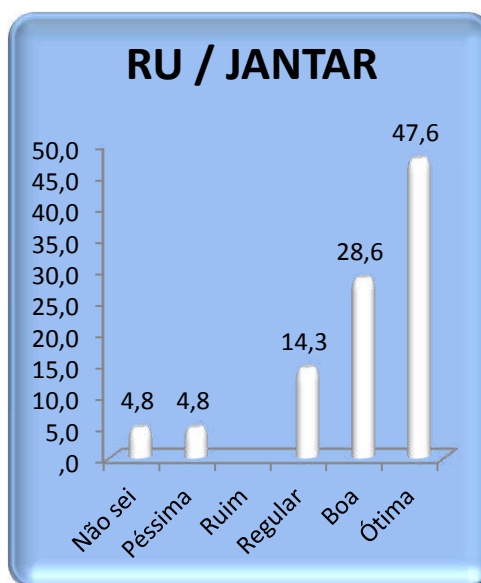
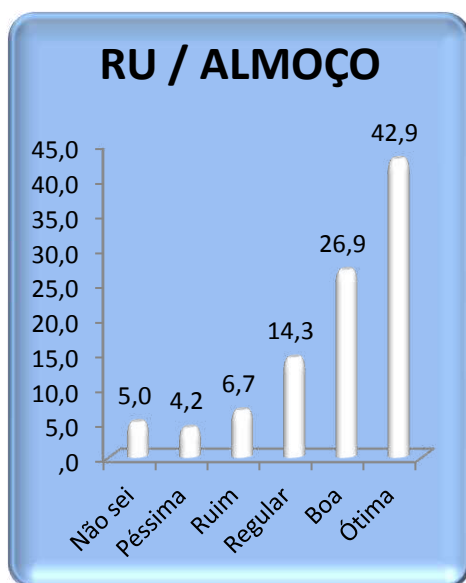
5.4.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



5.4.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Não sei	5,0	4,8
Péssima	4,2	4,8
Ruim	6,7	0,0
Regular	14,3	14,3
Boa	26,9	28,6
Ótima	42,9	47,6
TOTAL	100,0	100,0

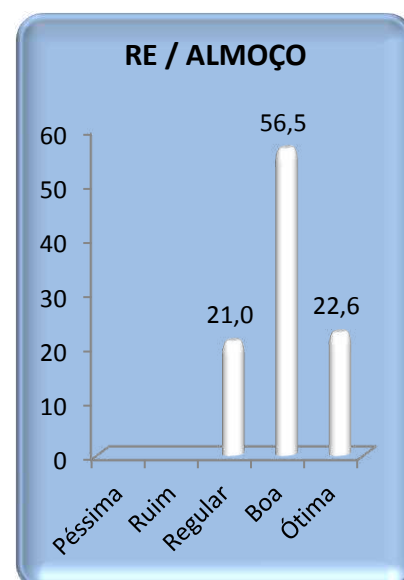
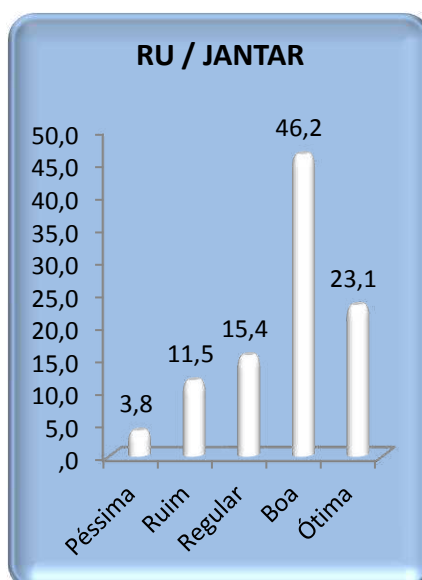
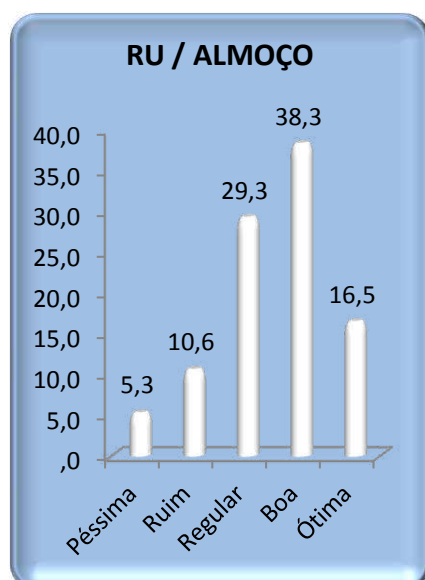
5.4.4 – Gráficos / CAMPUS I



5.4.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Péssima	5,3	3,8	0,0
Ruim	10,6	11,5	0,0
Regular	29,3	15,4	21,0
Boa	38,3	46,2	56,5
Ótima	16,5	23,1	22,6
TOTAL	100,0	100,0	100,0

5.4.6 – Gráficos / CAMPUS II

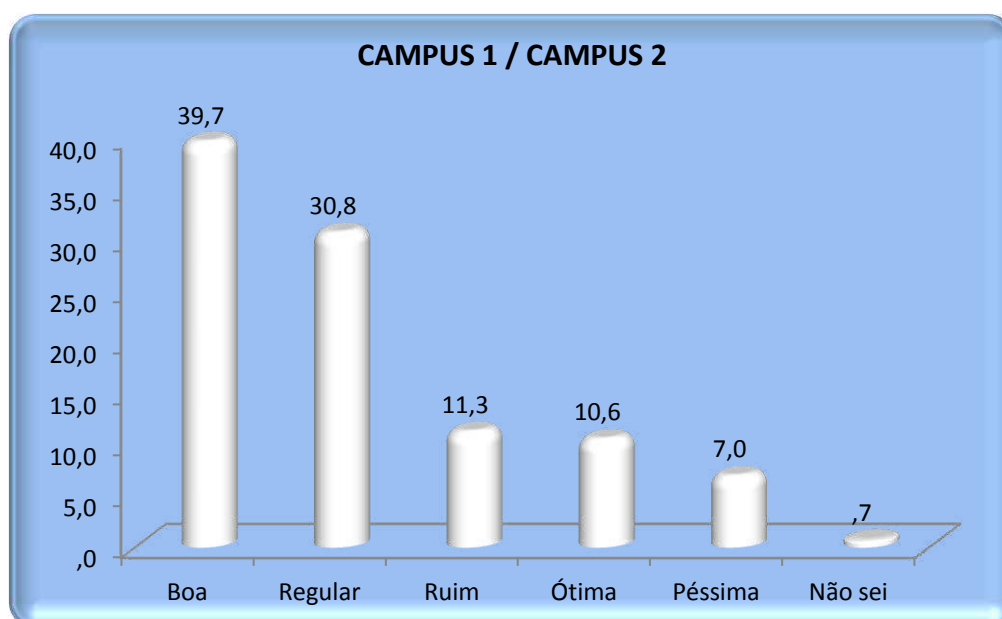


5.5 – Qualidade do arroz (sabor, aparência e textura)

5.5.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Boa	39,7
Regular	30,8
Ruim	11,3
Ótima	10,6
Péssima	7,0
Não sei	0,7
TOTAL	100,0

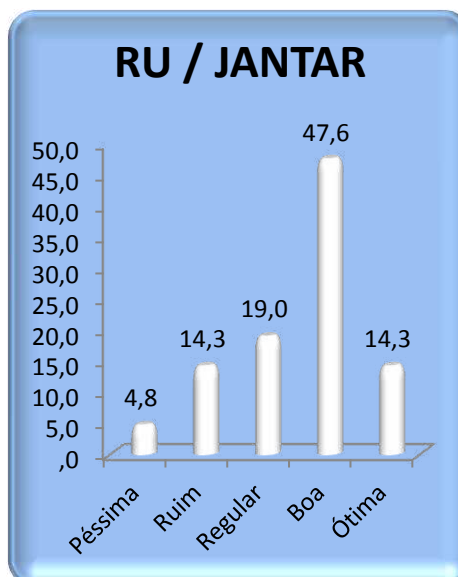
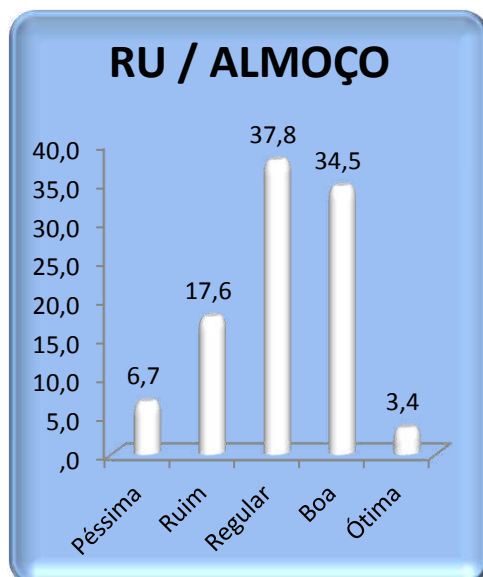
5.5.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



5.5.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Péssima	6,7	4,8
Ruim	17,6	14,3
Regular	37,8	19,0
Boa	34,5	47,6
Ótima	3,4	14,3
TOTAL	100,0	100,0

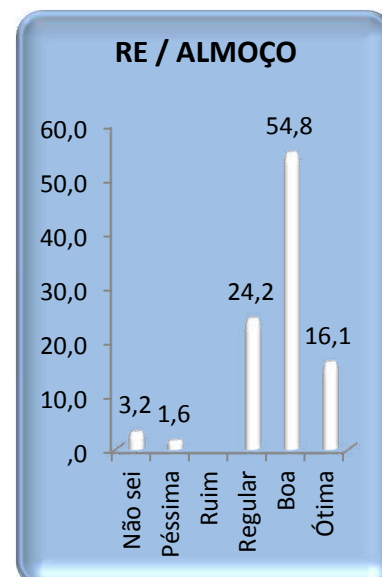
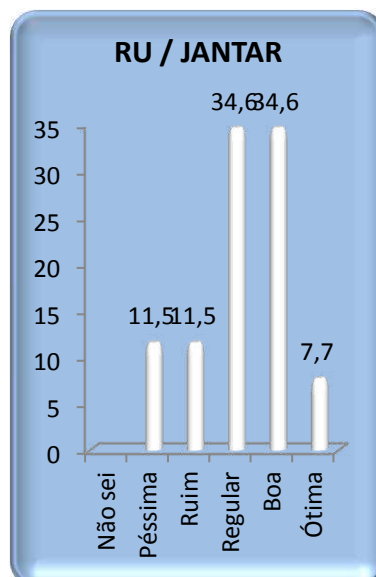
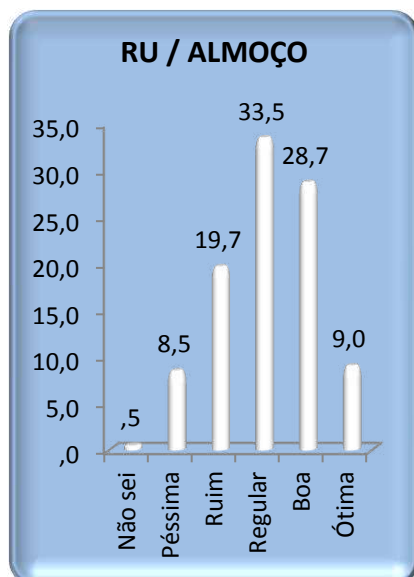
5.5.4 – Gráficos / CAMPUS I



5.5.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Não sei	,5		3,2
Péssima	8,5	11,5	1,6
Ruim	19,7	11,5	0,0
Regular	33,5	34,6	24,2
Boa	28,7	34,6	54,8
Ótima	9,0	7,7	16,1
TOTAL	100,0	100,0	100,0

5.5.6 – Gráficos / CAMPUS II

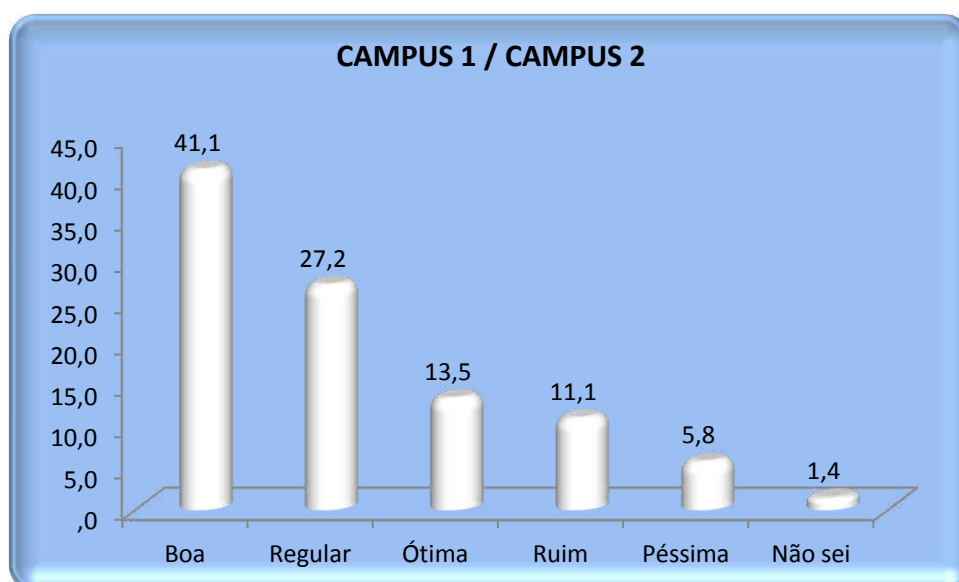


5.6 – Qualidade do feijão (sabor, aparência e textura)

5.6.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Boa	41,1
Regular	27,2
Ótima	13,5
Ruim	11,1
Péssima	5,8
Não sei	1,4
TOTAL	100,0

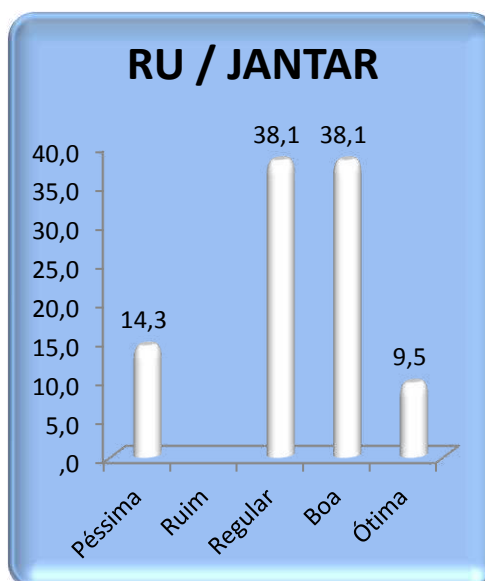
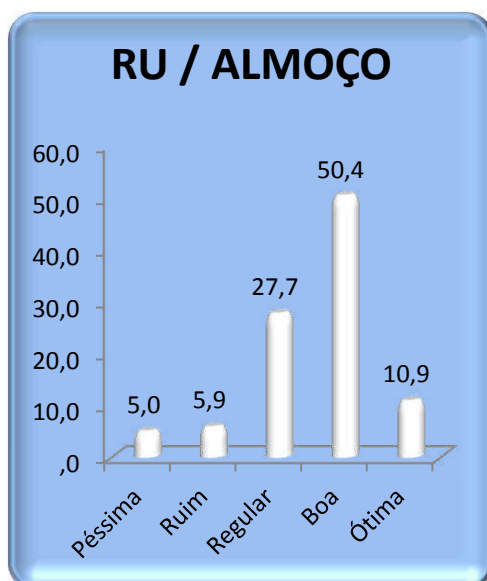
5.6.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



5.6.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Péssima	5,0	14,3
Ruim	5,9	0,0
Regular	27,7	38,1
Boa	50,4	38,1
Ótima	10,9	9,5
TOTAL	100,0	100,0

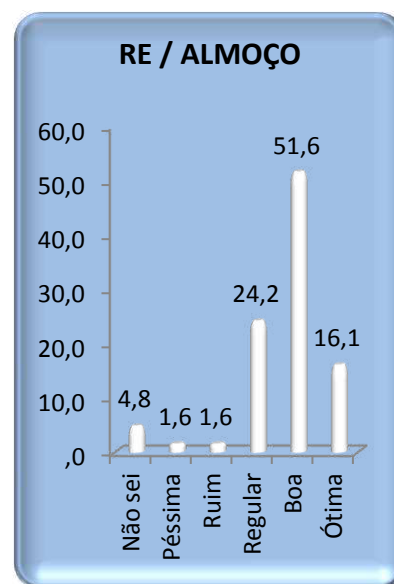
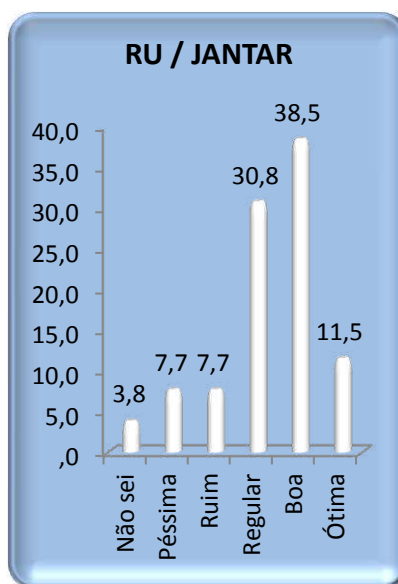
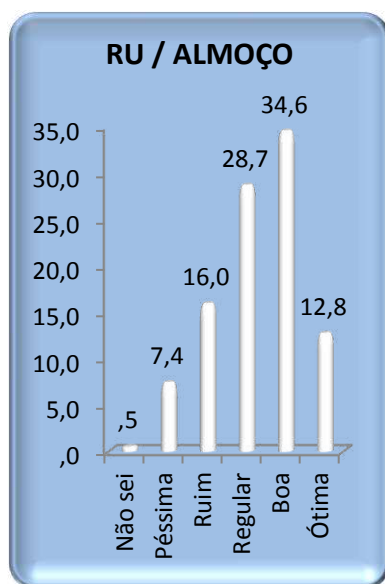
5.6.4 – Gráficos / CAMPUS I



5.6.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Péssima	0,5	3,8	4,8
Ruim	7,4	7,7	1,6
Regular	16,0	7,7	1,6
Boa	28,7	30,8	24,2
Ótima	34,6	38,5	51,6
Não sei	12,8	11,5	16,1
TOTAL	100,0	100,0	100,0

5.6.6 – Gráfico / CAMPUS II

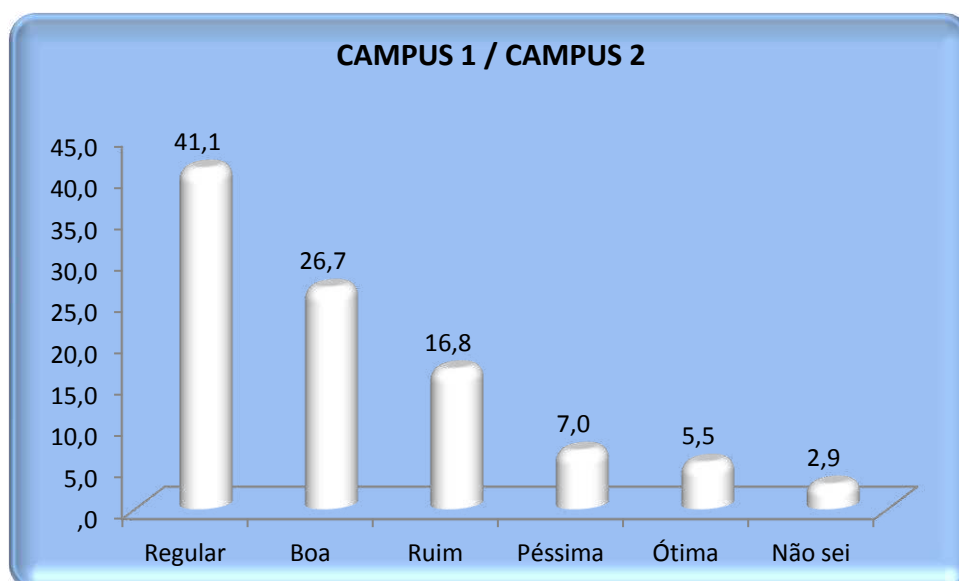


5.7 – Qualidade da carne (sabor, aparência e textura)

5.7.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Regular	41,1
Boa	26,7
Ruim	16,8
Péssima	7,0
Ótima	5,5
Não sei	2,9
TOTAL	100,0

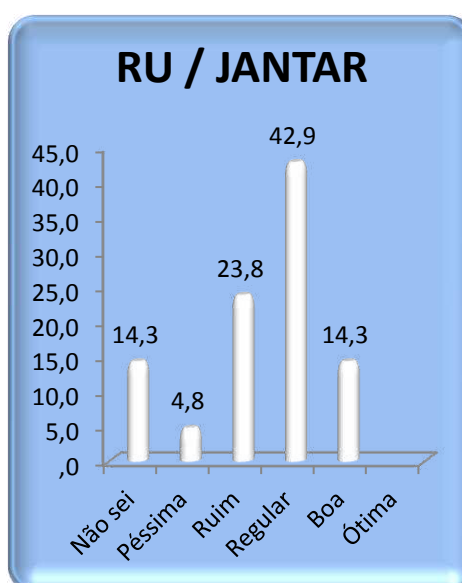
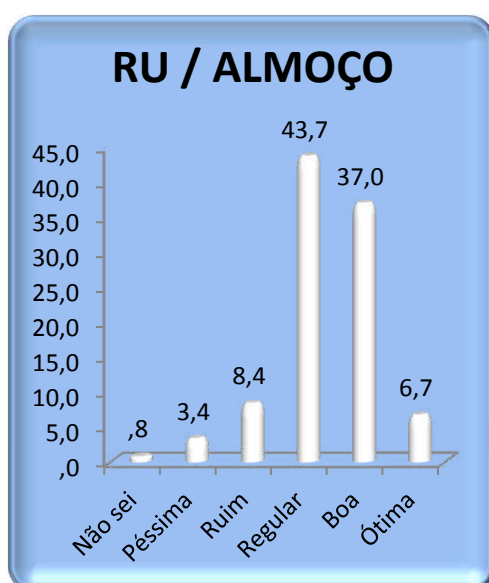
5.7.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



5.7.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Não sei	0,8	14,3
Péssima	3,4	4,8
Ruim	8,4	23,8
Regular	43,7	42,9
Boa	37,0	14,3
Ótima	6,7	0,0
TOTAL	100,0	100,0

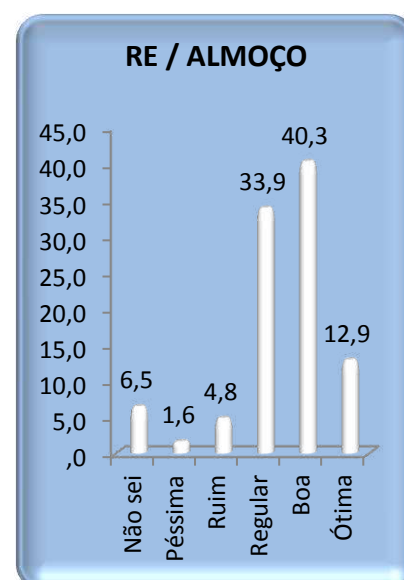
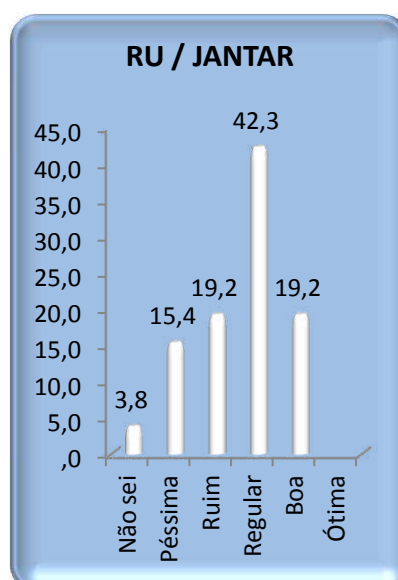
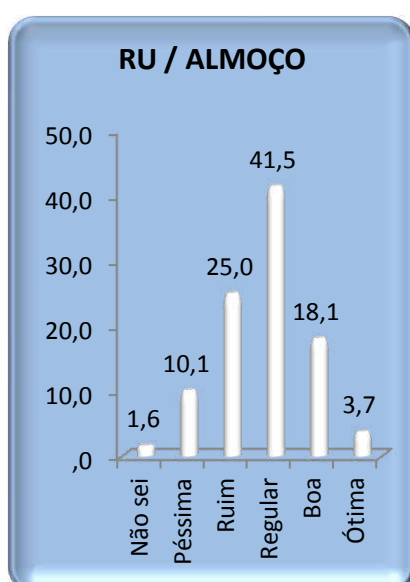
5.7.4 – Gráficos / CAMPUS I



5.7.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Não sei	1,6	3,8	6,5
Péssima	10,1	15,4	1,6
Ruim	25,0	19,2	4,8
Regular	41,5	42,3	33,9
Boa	18,1	19,2	40,3
Ótima	3,7	0,0	12,9
TOTAL	100,0	100,0	100,0

5.7.6 – Gráficos / CAMPUS II

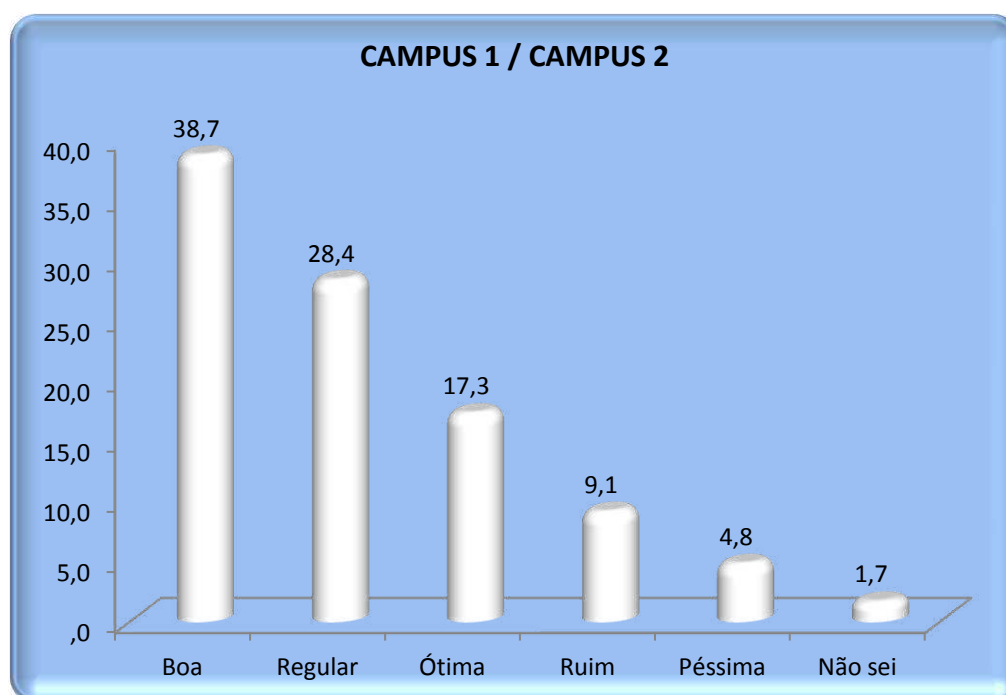


5.8 – Qualidade da salada de verduras (sabor, aparência e textura)

5.8.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Boa	38,7
Regular	28,4
Ótima	17,3
Ruim	9,1
Péssima	4,8
Não sei	1,7
TOTAL	100,0

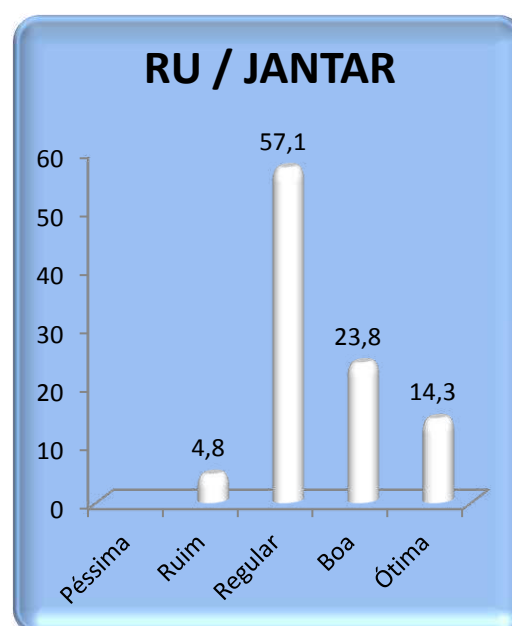
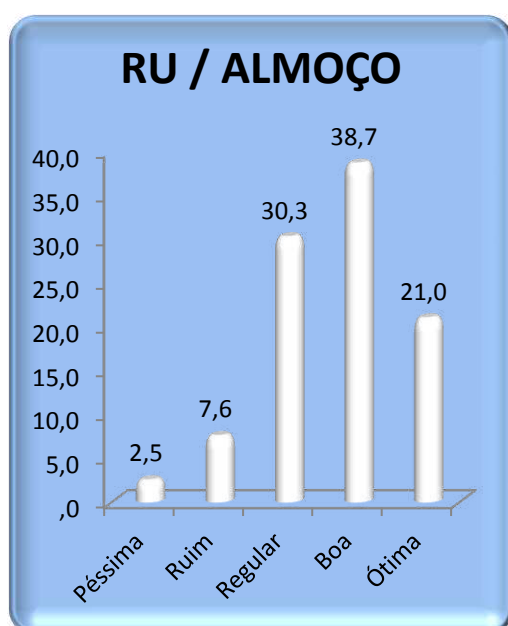
5.8.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



5.8.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Péssima	2,5	0,0
Ruim	7,6	4,8
Regular	30,3	57,1
Boa	38,7	23,8
Ótima	21,0	14,3
TOTAL	100,0	100,0

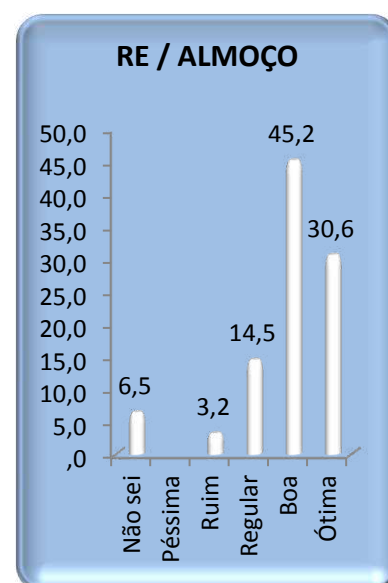
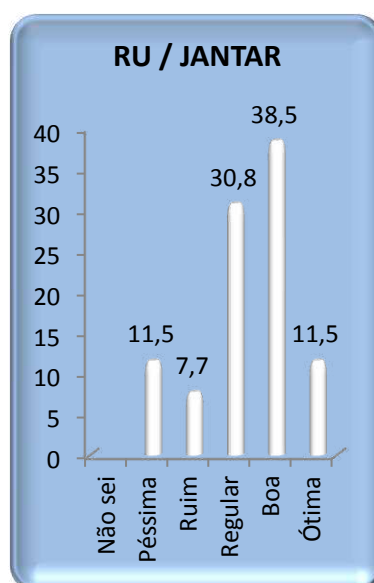
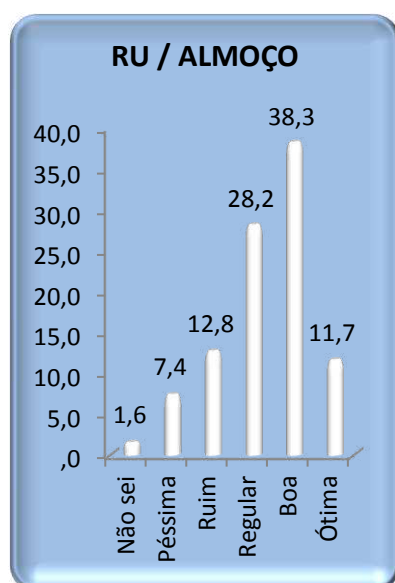
5.8.4 – Gráficos / CAMPUS I



5.8.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Não sei	1,6	0,0	6,5
Péssima	7,4	11,5	0,0
Ruim	12,8	7,7	3,2
Regular	28,2	30,8	14,5
Boa	38,3	38,5	45,2
Ótima	11,7	11,5	30,6
TOTAL	100,0	100,0	100,0

5.8.6 – Gráficos / CAMPUS II

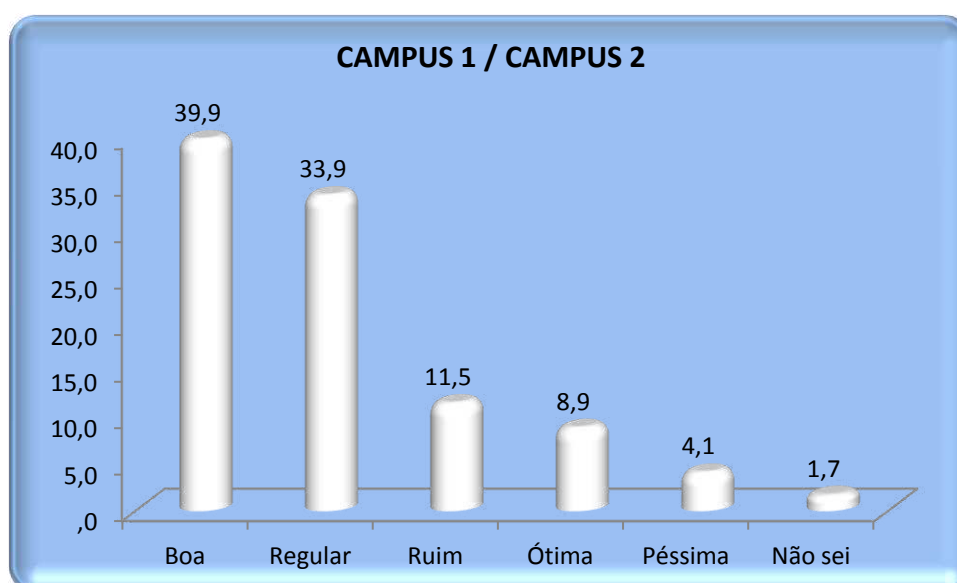


5.9 – Qualidade da guarnição (sabor, aparência e textura)

5.9.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Boa	39,9
Regular	33,9
Ruim	11,5
Ótima	8,9
Péssima	4,1
Não sei	1,7
TOTAL	100,0

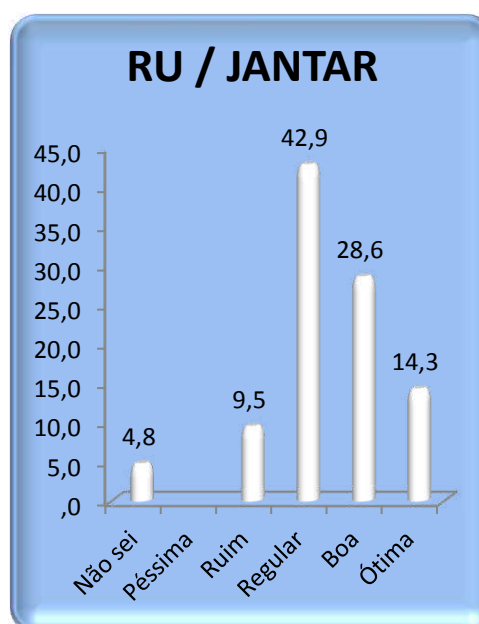
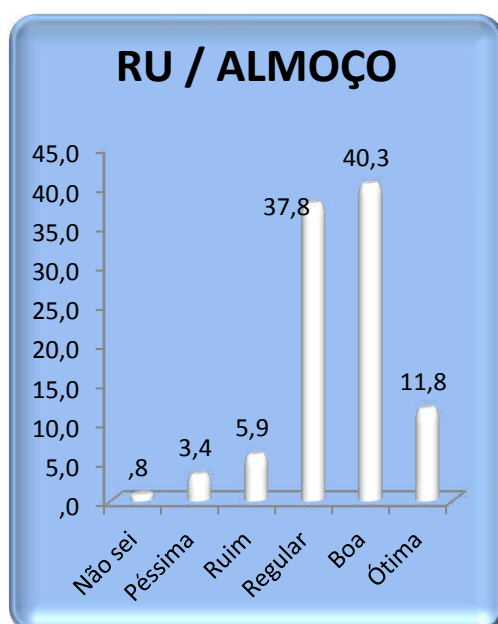
5.9.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



5.9.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Não sei	0,8	4,8
Péssima	3,4	0,0
Ruim	5,9	9,5
Regular	37,8	42,9
Boa	40,3	28,6
Ótima	11,8	14,3
TOTAL	100,0	100,0

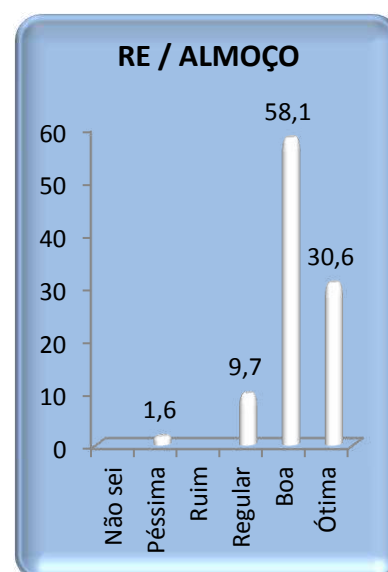
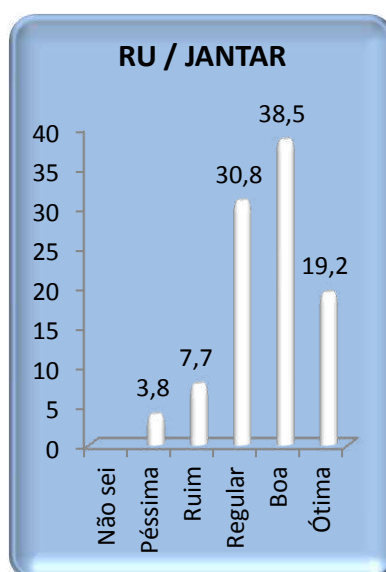
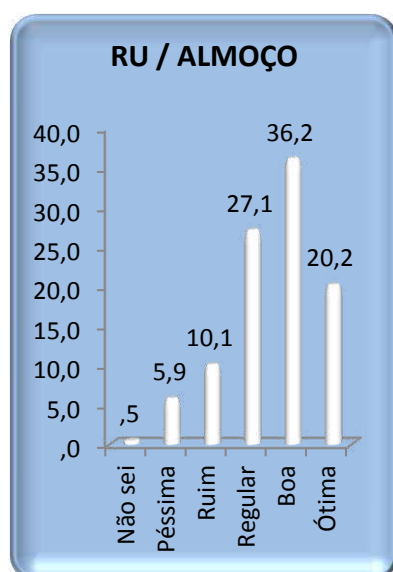
5.9.4 – Gráficos / CAMPUS I



5.9.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Não sei	,5	0,0	0,0
Péssima	5,9	3,8	1,6
Ruim	10,1	7,7	0,0
Regular	27,1	30,8	9,7
Boa	36,2	38,5	58,1
Ótima	20,2	19,2	30,6
TOTAL	100,0	100,0	100,0

5.9.6 – Gráficos / CAMPUS II

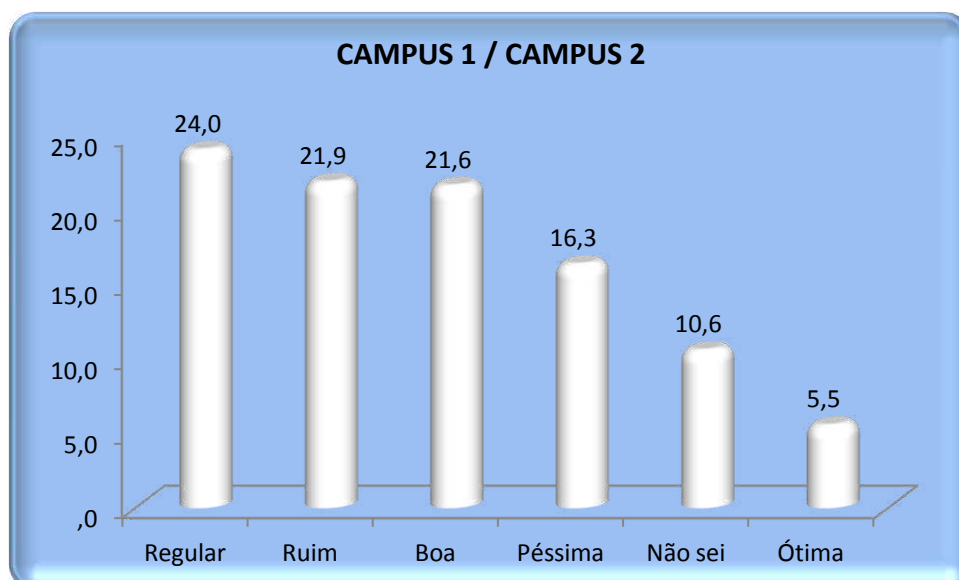


5.10 – Qualidade do suco (sabor, aparência e textura)

5.10.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Regular	24,0
Ruim	21,9
Boa	21,6
Péssima	16,3
Não sei	10,6
Ótima	5,5
TOTAL	100,0

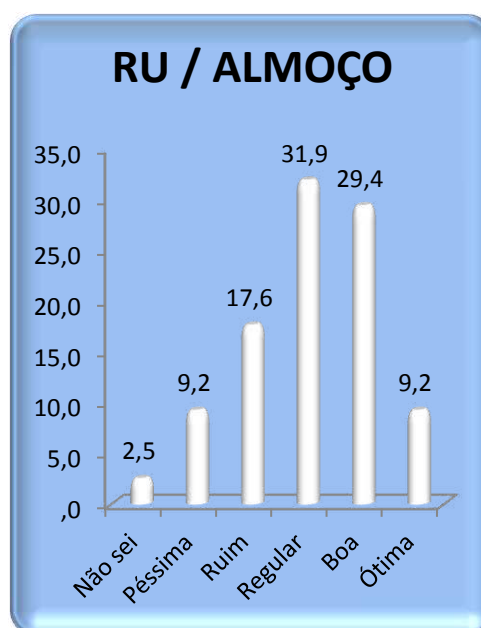
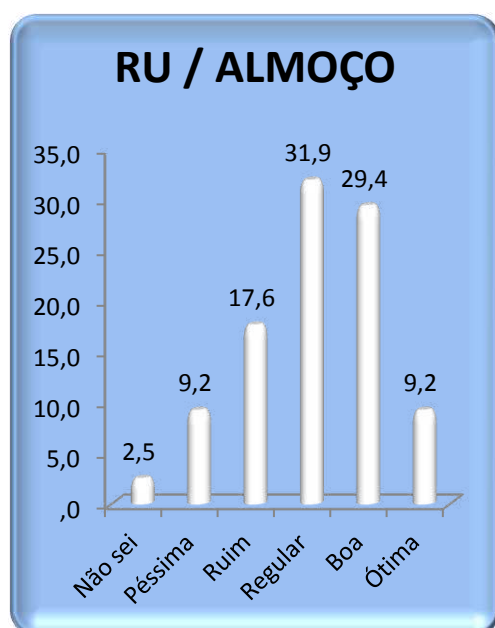
5.10.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



5.10.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Não sei	2,5	0,0
Péssima	9,2	14,3
Ruim	17,6	33,3
Regular	31,9	28,6
Boa	29,4	23,8
Ótima	9,2	0,0
TOTAL	100,0	100,0

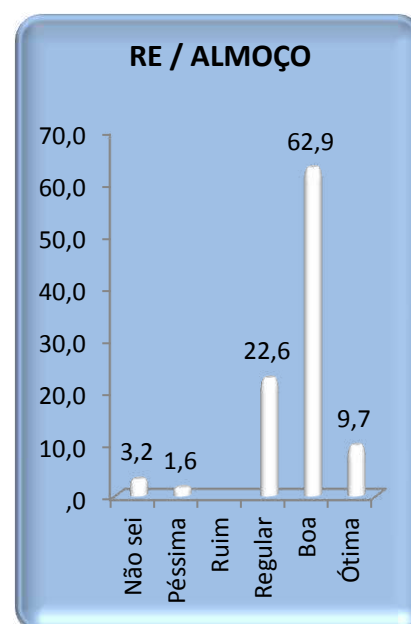
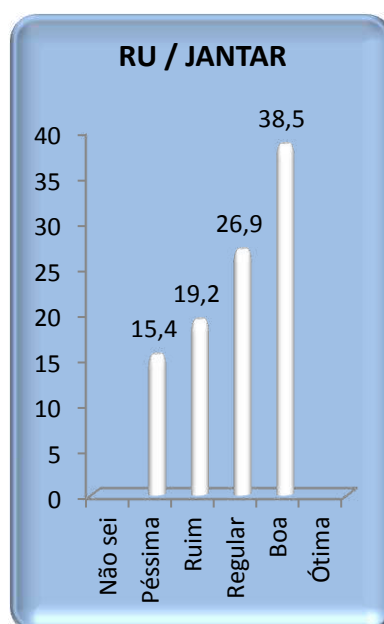
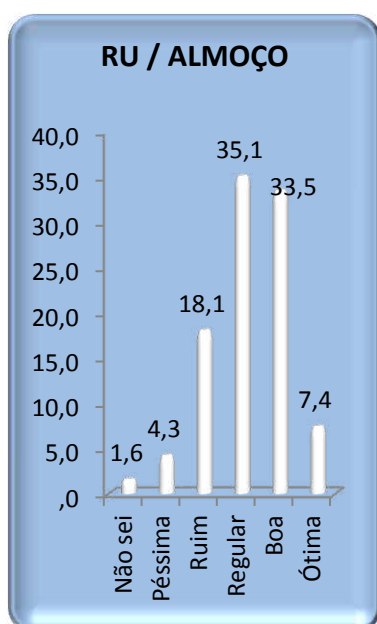
5.10.4 – Gráficos / CAMPUS I



5.10.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Não sei	1,6	0,0	3,2
Péssima	4,3	15,4	1,6
Ruim	18,1	19,2	0,0
Regular	35,1	26,9	22,6
Boa	33,5	38,5	62,9
Ótima	7,4	0,0	9,7
TOTAL	100,0	100,0	100,0

5.10.6 – Gráficos / CAMPUS II

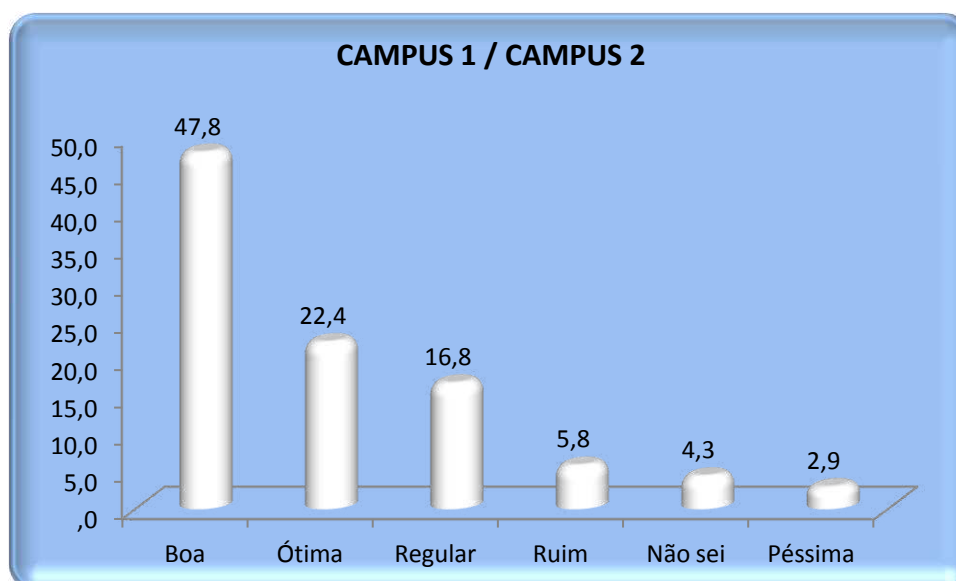


5.11 – Qualidade da fruta / sobremesa (sabor, aparência e textura)

5.11.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Boa	47,8
Ótima	22,4
Regular	16,8
Ruim	5,8
Não sei	4,3
Péssima	2,9
TOTAL	100,0

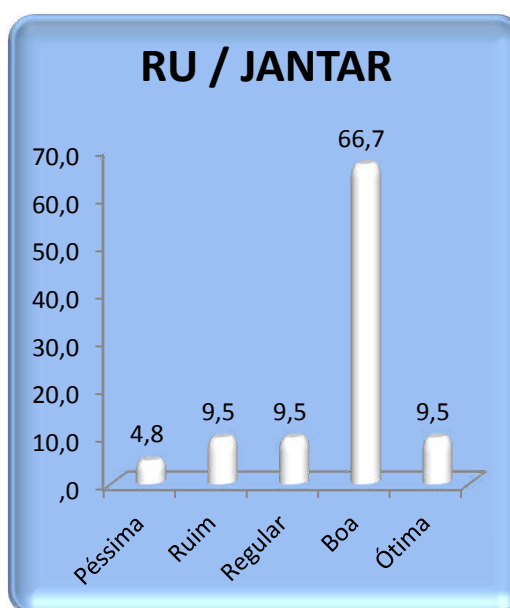
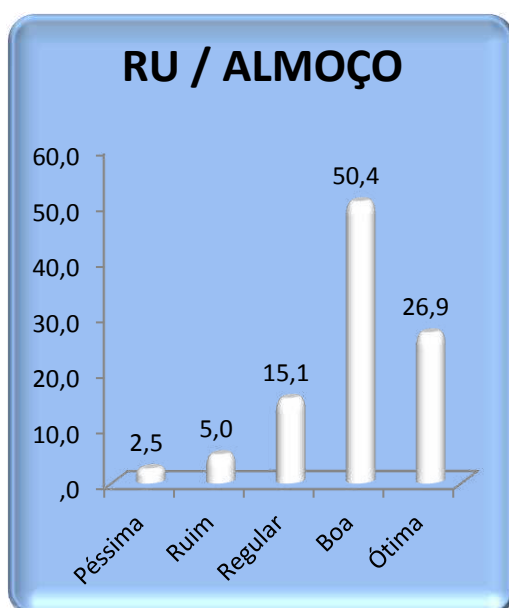
5.11.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



5.11.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Péssima	2,5	4,8
Ruim	5,0	9,5
Regular	15,1	9,5
Boa	50,4	66,7
Ótima	26,9	9,5
TOTAL	100,0	100,0

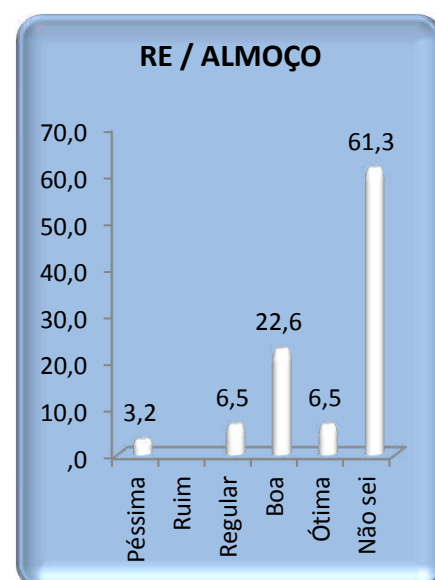
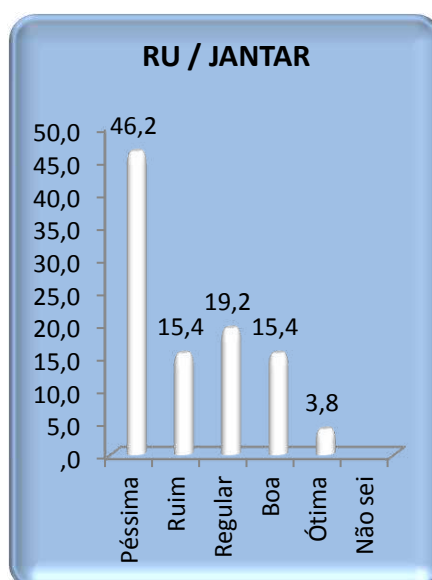
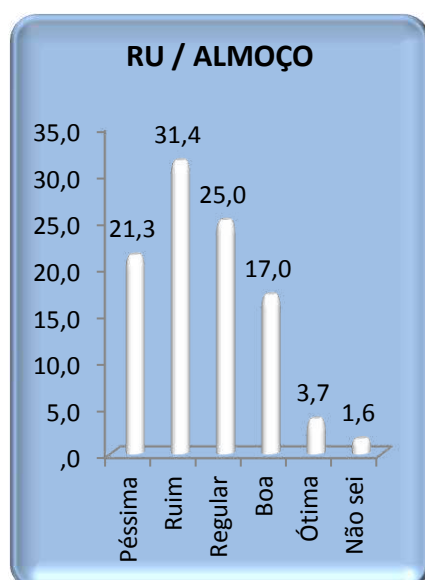
5.11.4 – Gráficos / CAMPUS I



5.11.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Não sei	1,6	0,0	61,3
Péssima	21,3	46,2	3,2
Ruim	31,4	15,4	0,0
Regular	25,0	19,2	6,5
Boa	17,0	15,4	22,6
Ótima	3,7	3,8	6,5
TOTAL	100,0	100,0	100,0

5.11.6 – Gráficos / CAMPUS II

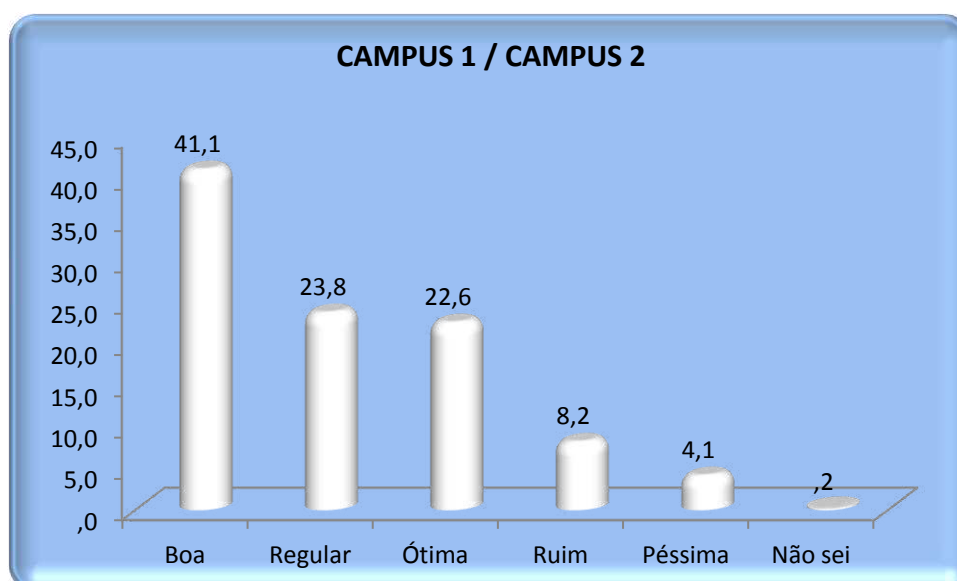


5.12 – Higiene dos utensílios

5.12.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Boa	41,1
Regular	23,8
Ótima	22,6
Ruim	8,2
Péssima	4,1
Não sei	0,2
TOTAL	100,0

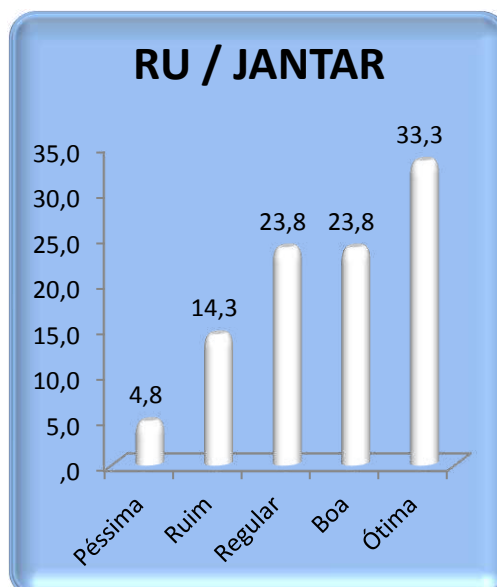
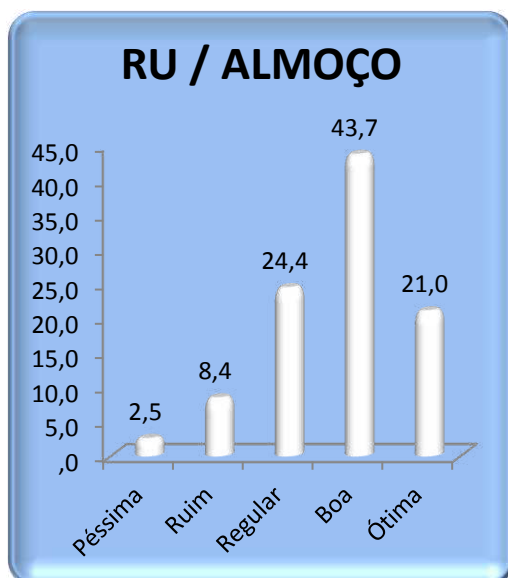
5.12.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



5.12.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Péssima	2,5	4,8
Ruim	8,4	14,3
Regular	24,4	23,8
Boa	43,7	23,8
Ótima	21,0	33,3
TOTAL	100,0	100,0

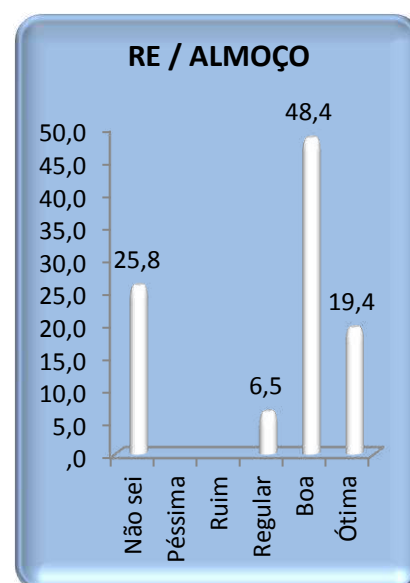
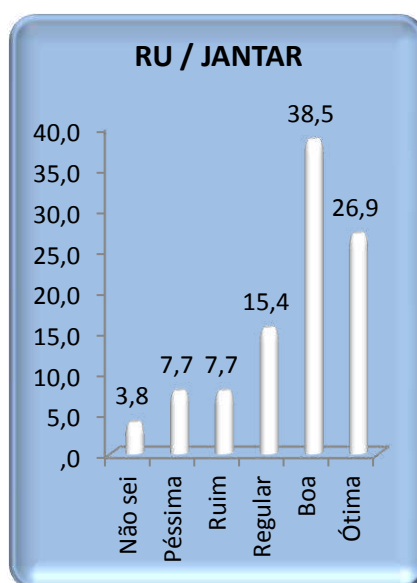
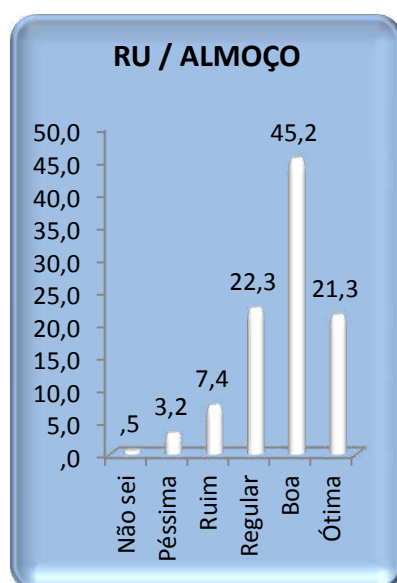
5.12.4 – Gráficos / CAMPUS I



5.12.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Não sei	0,5	3,8	25,8
Péssima	3,2	7,7	0,0
Ruim	7,4	7,7	0,0
Regular	22,3	15,4	6,5
Boa	45,2	38,5	48,4
Ótima	21,3	26,9	19,4
TOTAL	100,0	100,0	100,0

5.12.6 – Gráficos / CAMPUS II

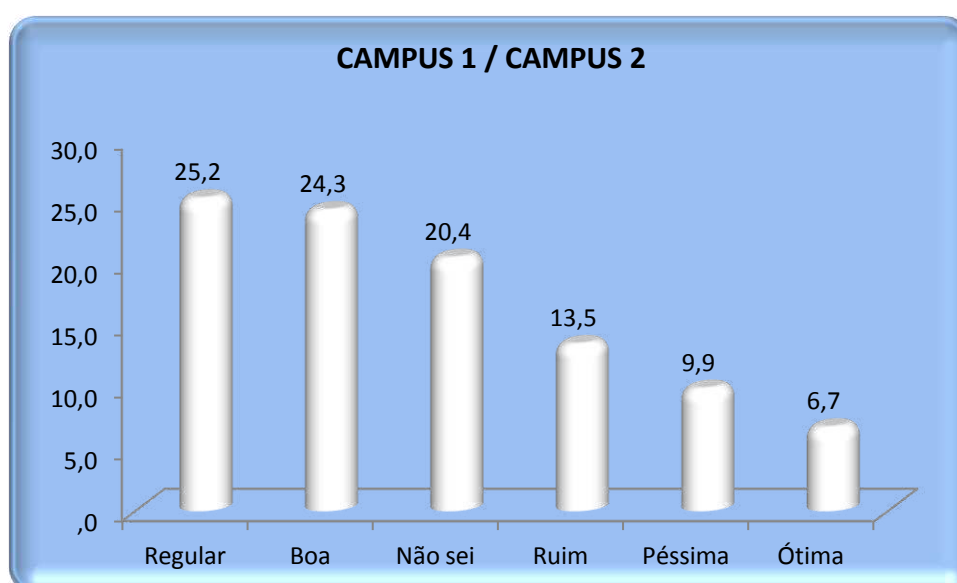


5.13 – Higiene dos sanitários

5.13.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Regular	25,2
Boa	24,3
Não sei	20,4
Ruim	13,5
Péssima	9,9
Ótima	6,7
TOTAL	100,0

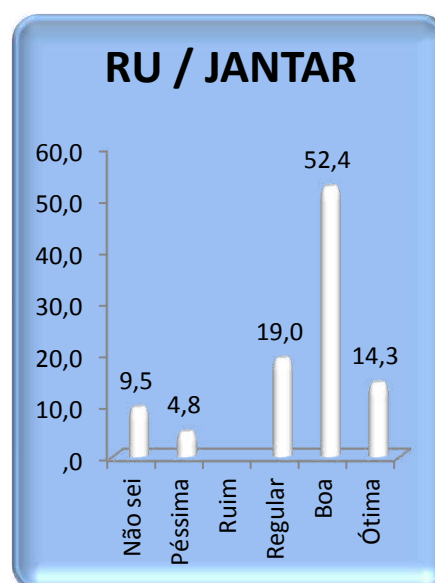
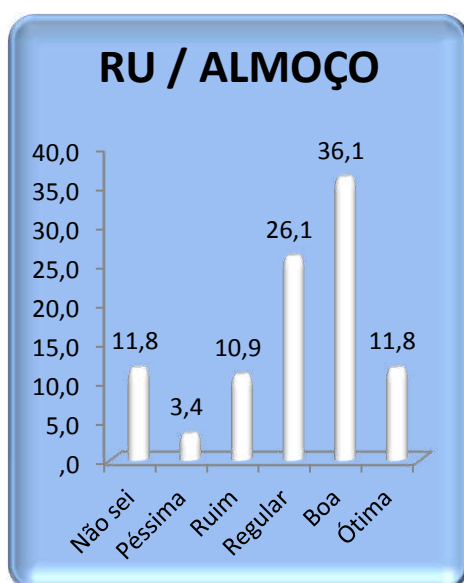
5.13.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



5.13.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Não sei	11,8	9,5
Péssima	3,4	4,8
Ruim	10,9	0,0
Regular	26,1	19,0
Boa	36,1	52,4
Ótima	11,8	14,3
TOTAL	100,0	100,0

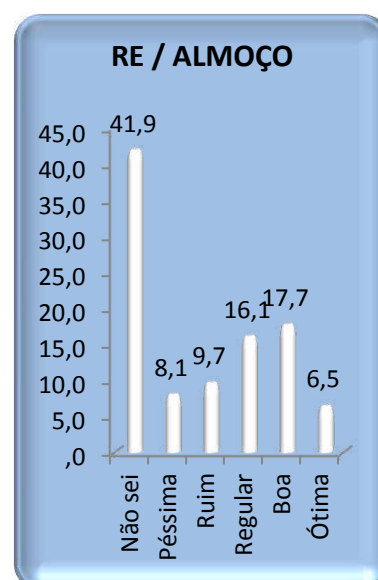
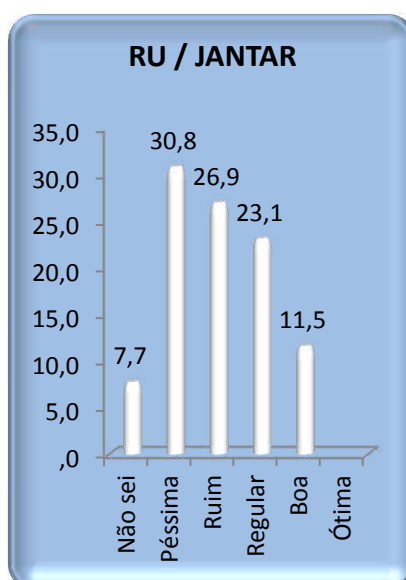
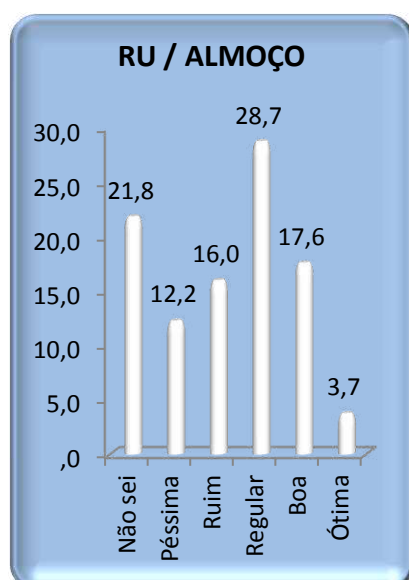
5.13.4 – Gráficos / CAMPUS I



5.13.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Não sei	21,8	7,7	41,9
Péssima	12,2	30,8	8,1
Ruim	16,0	26,9	9,7
Regular	28,7	23,1	16,1
Boa	17,6	11,5	17,7
Ótima	3,7	0,0	6,5
TOTAL	100,0	100,0	100,0

5.13.6 – Gráficos / CAMPUS II



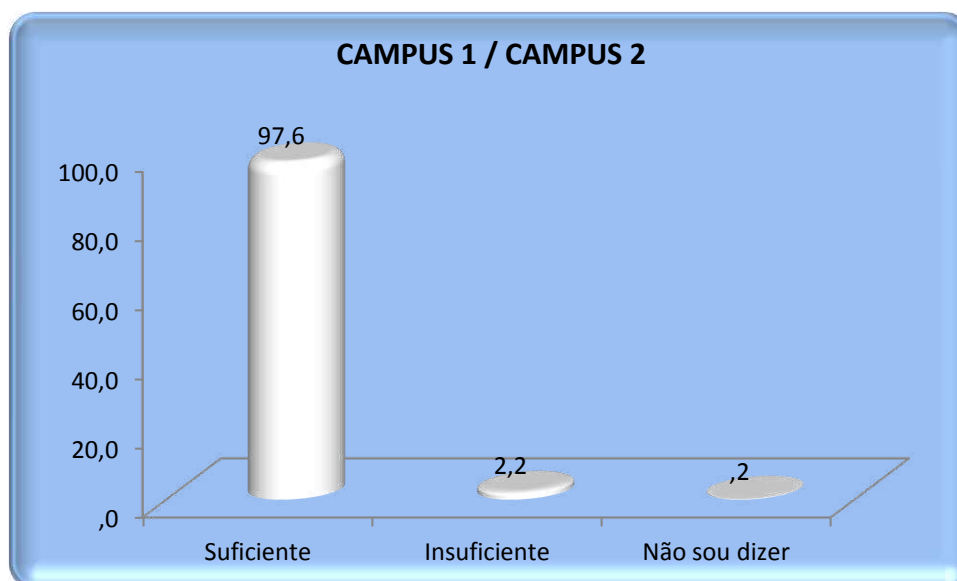
6 - Avaliação das quantidades das preparações servidas / oferecidas.

6.1 – Arroz

6.1.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Suficiente	97,6
Insuficiente	2,2
Não soube dizer	0,2
TOTAL	100,0

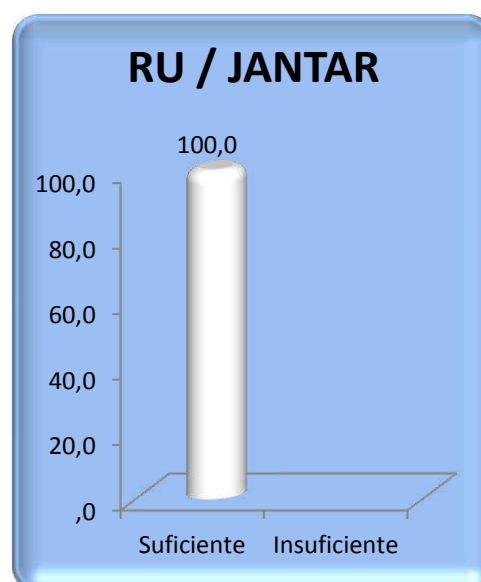
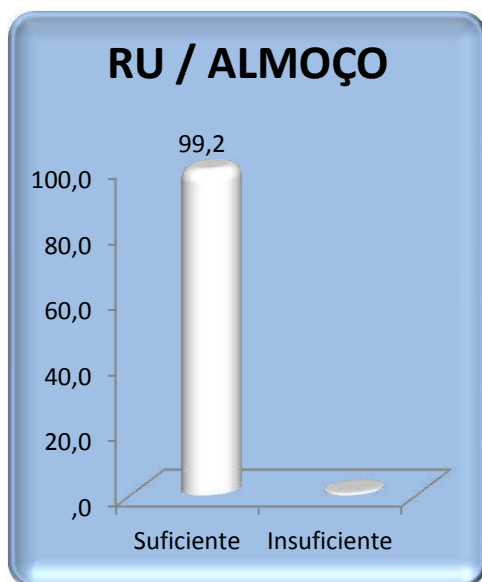
6.1.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



6.1.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Suficiente	99,2	100,0
Insuficiente	0,8	0,0
TOTAL	100,0	100,0

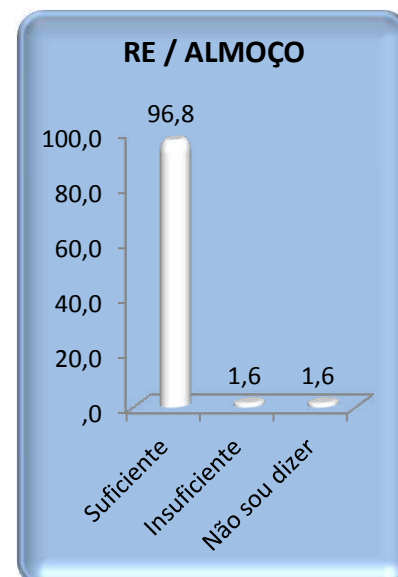
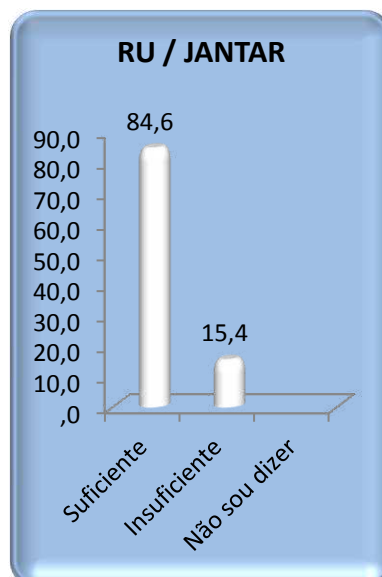
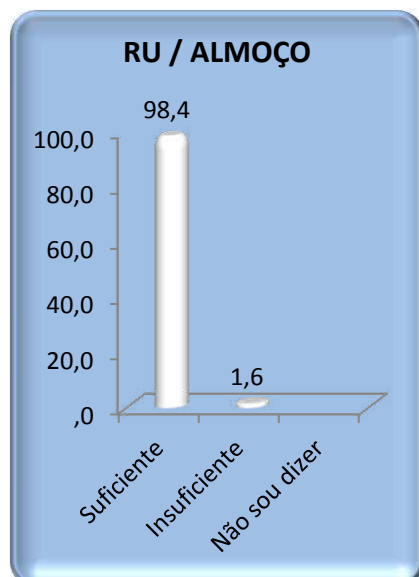
6.1.4 – Gráficos / CAMPUS I



6.1.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Suficiente	98,4	84,6	96,8
Insuficiente	1,6	15,4	1,6
Não sou dizer	0,0	0,0	1,6
TOTAL	100,0	100,0	100,0

6.1.6 – Gráficos / CAMPUS II

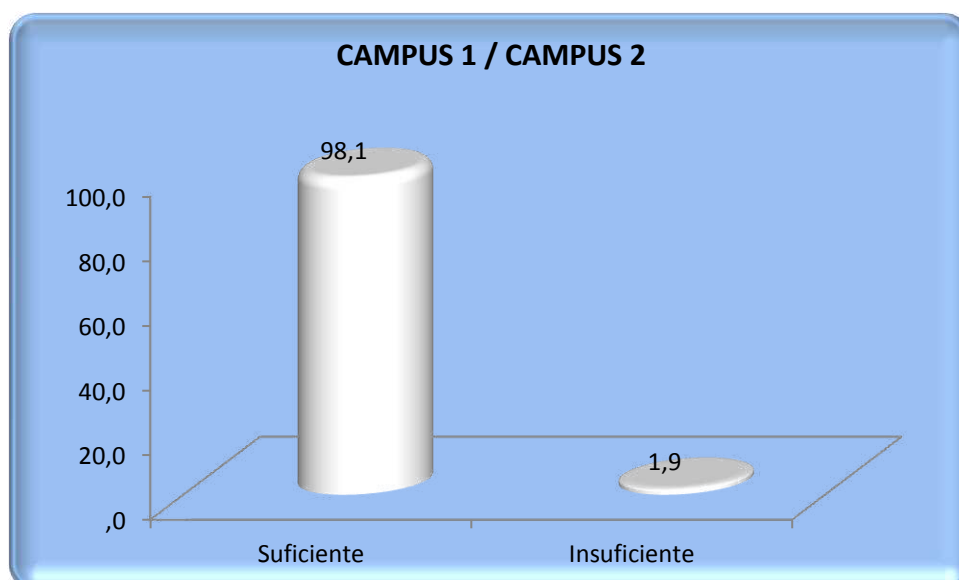


6.2 – Feijão

6.2.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

Suficiente	98,1
Insuficiente	1,9
TOTAL	100,0

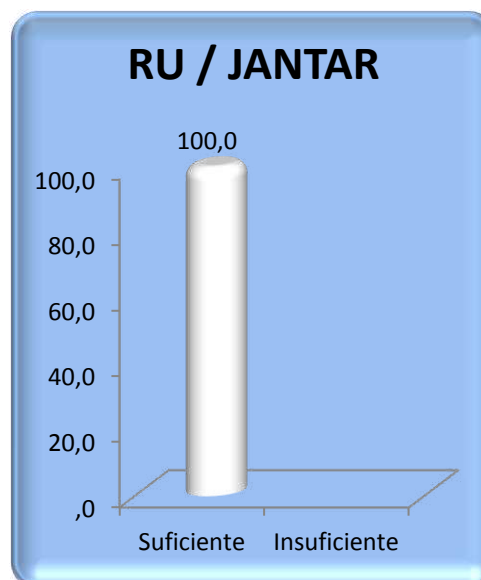
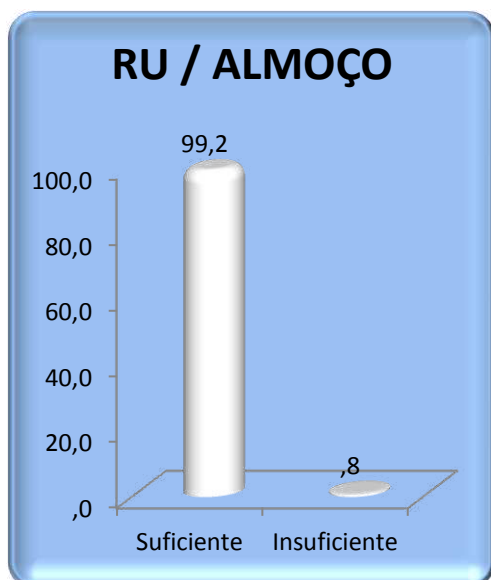
6.2.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



6.2.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Suficiente	99,2	100,0
Insuficiente	0,8	0,0
TOTAL	100,0	100,0

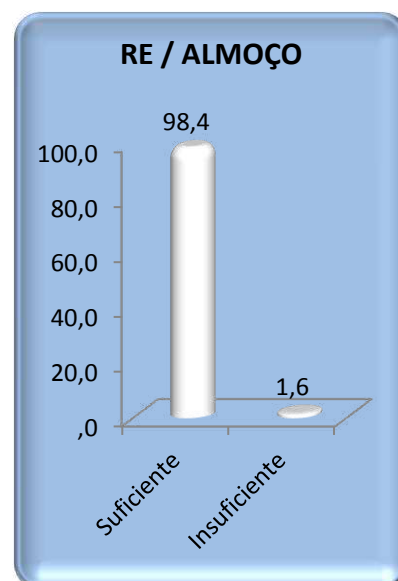
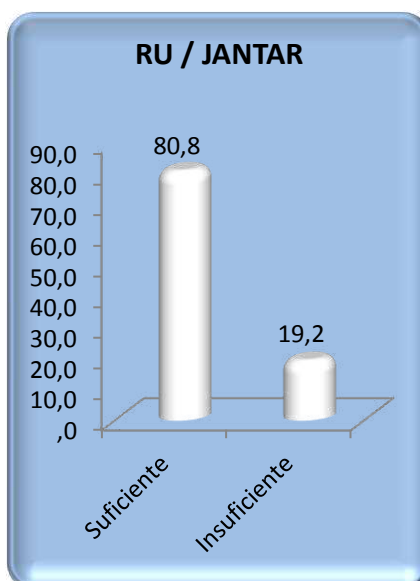
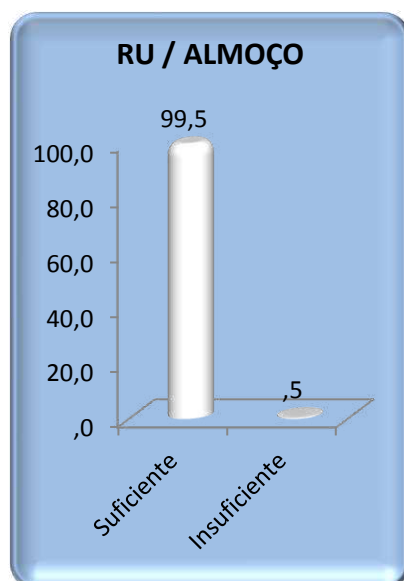
6.2.4 – Gráficos / CAMPUS I



6.2.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Suficiente	99,5	80,8	98,4
Insuficiente	0,5	19,2	1,6
TOTAL	100,0	100,0	100,0

6.2.6 – Gráficos / CAMPUS II

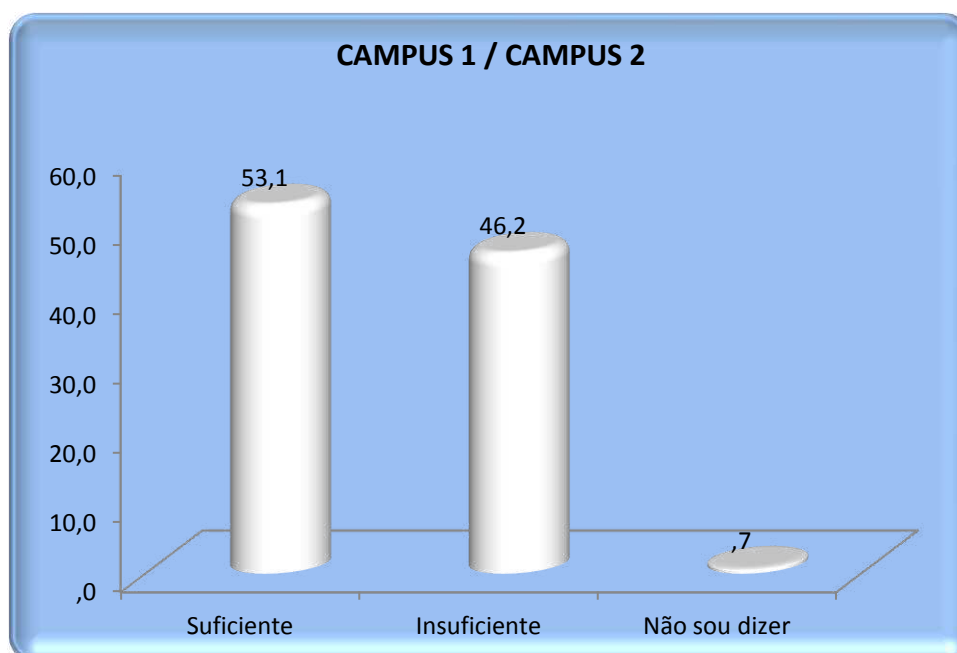


6.3 – Carne

6.3.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Suficiente	53,1
Insuficiente	46,2
Não soube dizer	0,7
TOTAL	100,0

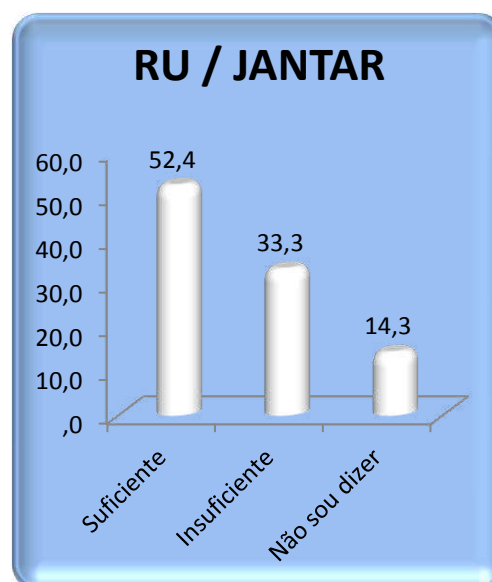
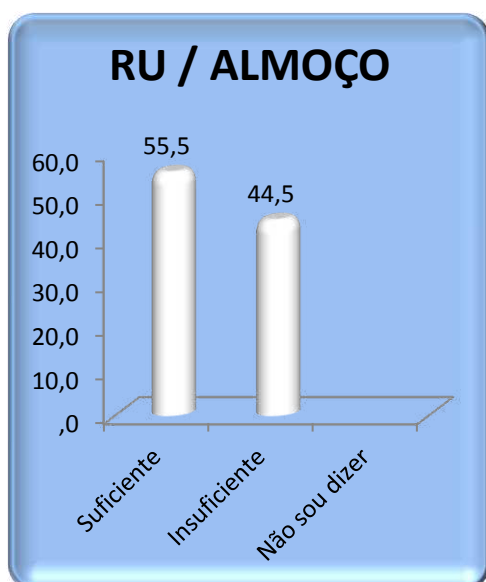
6.3.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



6.3.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Suficiente	55,5	52,4
Insuficiente	44,5	33,3
Não sou dizer	0,0	14,3
TOTAL	100,0	100,0

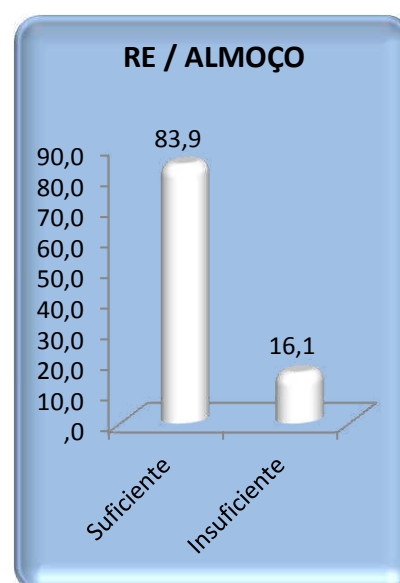
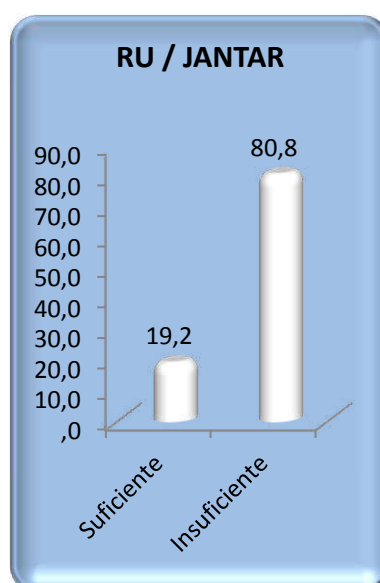
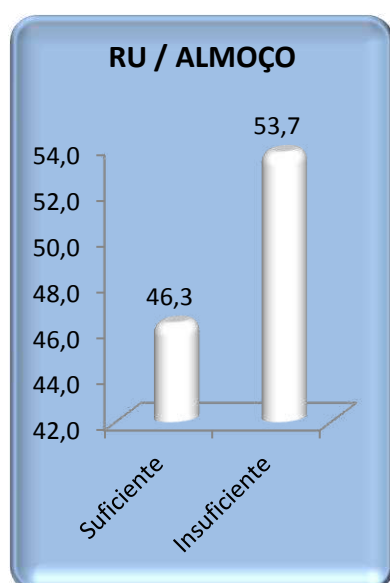
6.3.4 – Gráficos / CAMPUS I



6.3.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Suficiente	46,3	19,2	83,9
Insuficiente	53,7	80,8	16,1
TOTAL	100,0	100,0	100,0

6.3.6 – Gráficos / CAMPUS II

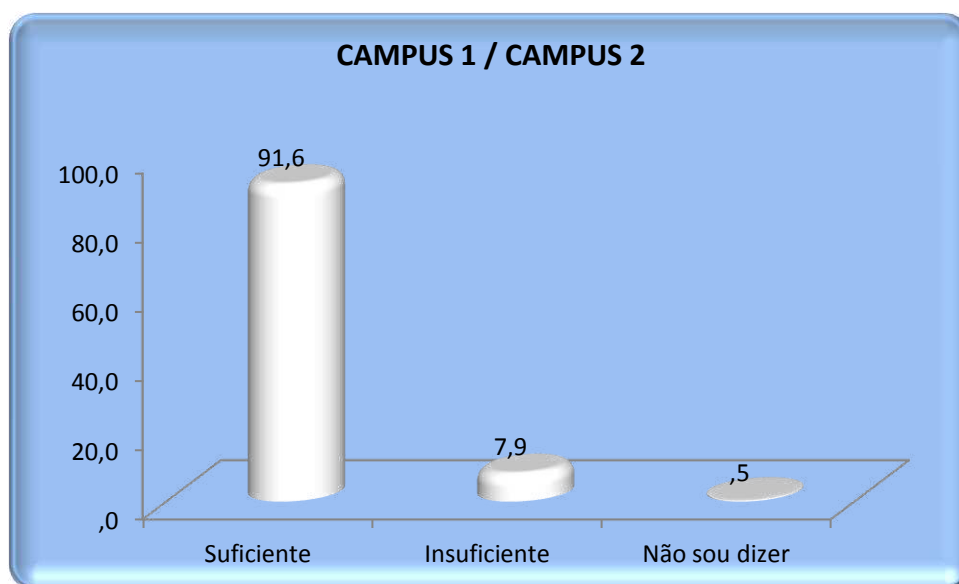


6.4.1 – Salada

6.4.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Suficiente	91,6
Insuficiente	7,9
Não sou dizer	0,5
TOTAL	100,0

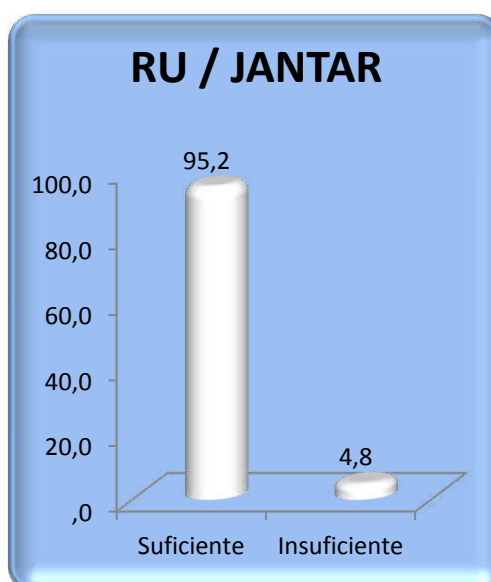
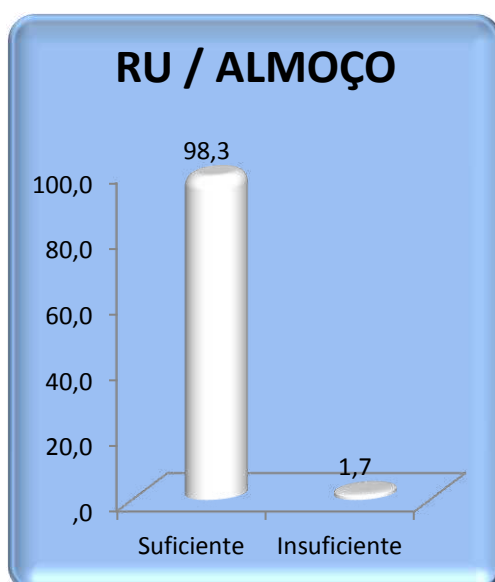
6.4.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



6.4.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Suficiente	98,3	95,2
Insuficiente	1,7	4,8
TOTAL	100,0	100,0

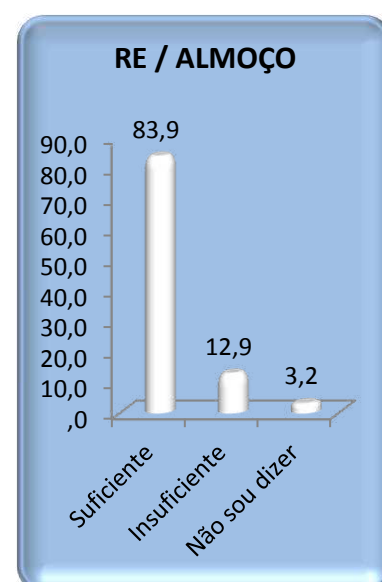
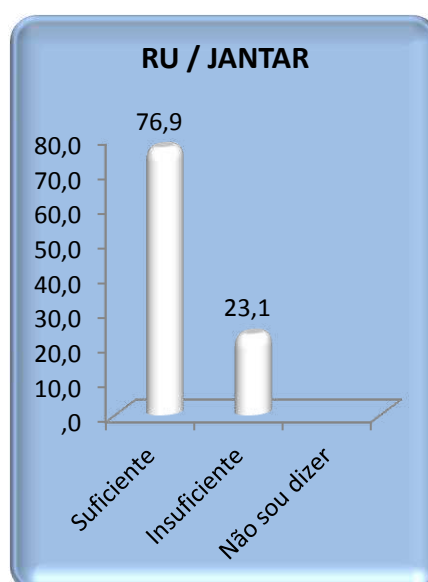
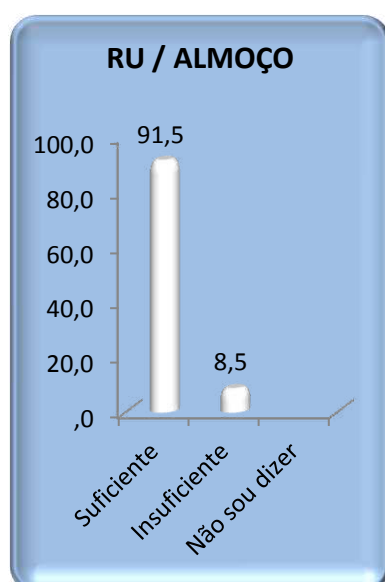
6.4.4 – Gráficos / CAMPUS I



6.4.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Suficiente	91,5	76,9	83,9
Insuficiente	8,5	23,1	12,9
Não sou dizer	0,0	0,0	3,2
TOTAL	100,0	100,0	100,0

6.4.6 – Gráficos / CAMPUS II

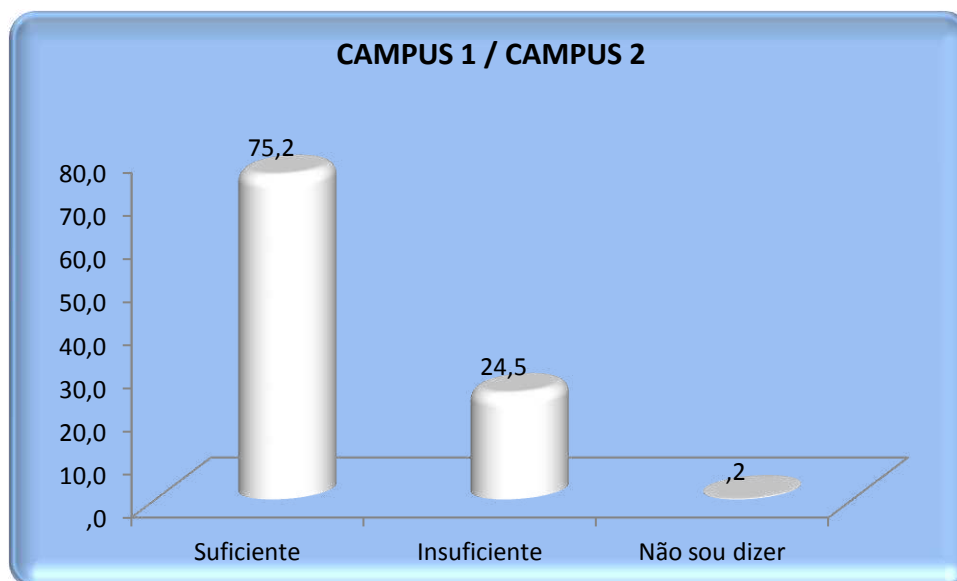


6.5 – Guarnição

6.5.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Suficiente	75,2
Insuficiente	24,5
Não sou dizer	0,2
TOTAL	100,0

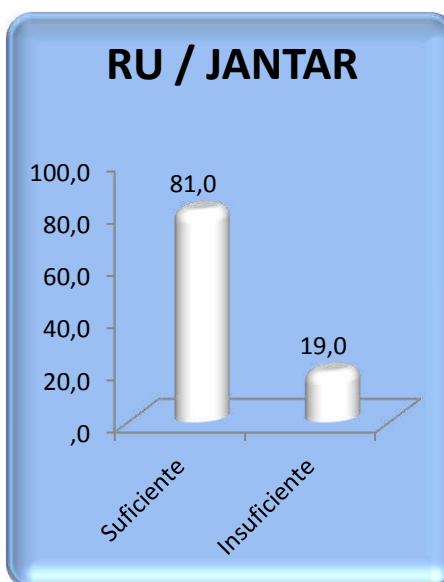
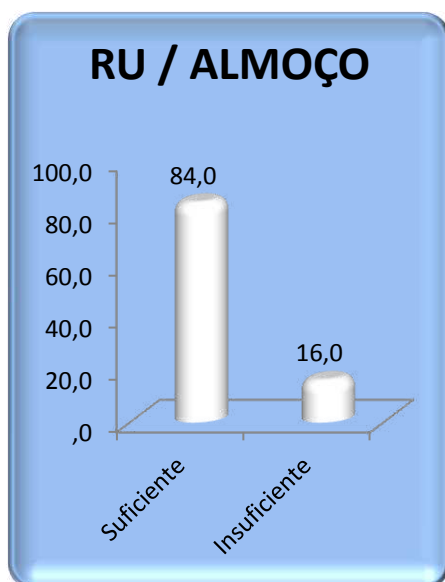
6.5.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



6.5.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Suficiente	84,0	81,0
Insuficiente	16,0	19,0
TOTAL	100,0	100,0

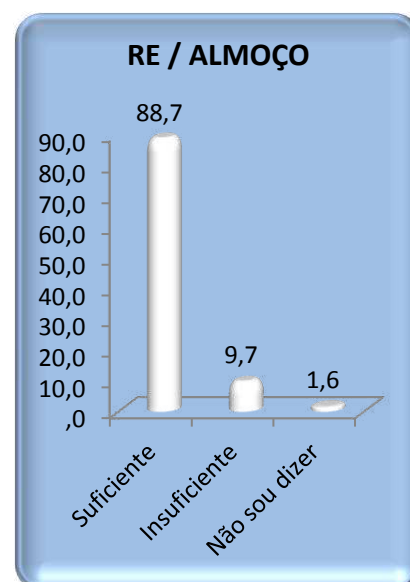
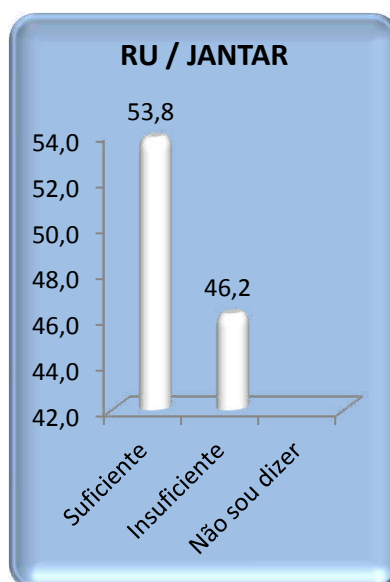
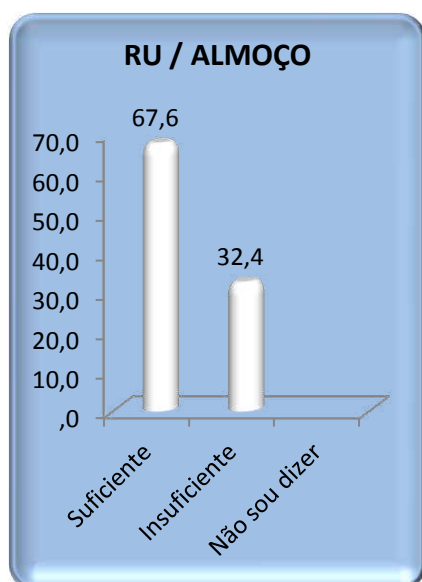
6.5.4 – Gráficos / CAMPUS I



6.5.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Suficiente	67,6	53,8	88,7
Insuficiente	32,4	46,2	9,7
Não sou dizer	0,0	0,0	1,6
TOTAL	100,0	100,0	100,0

6.5.6 – Gráficos / CAMPUS II

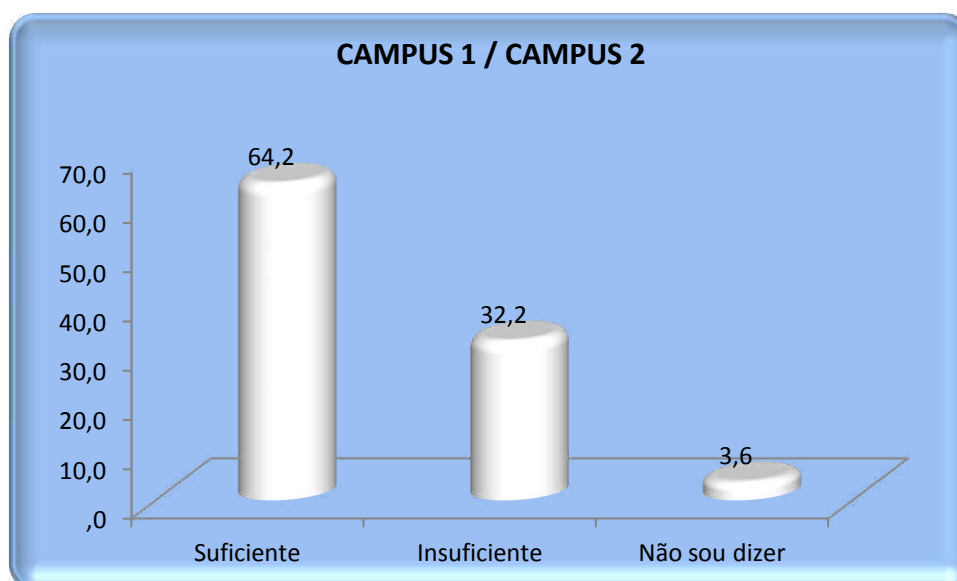


6.6 – Suco

6.6.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Suficiente	64,2
Insuficiente	32,2
Não sou dizer	3,6
TOTAL	100,0

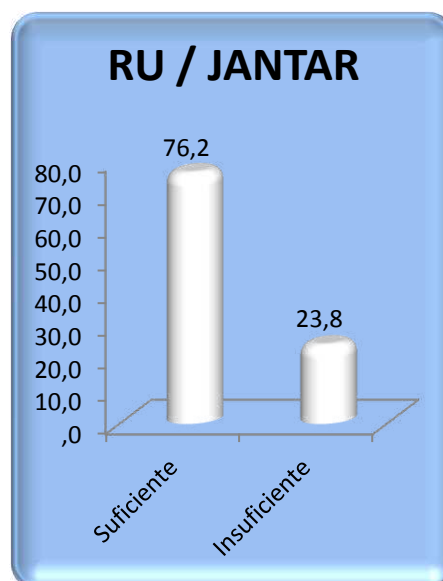
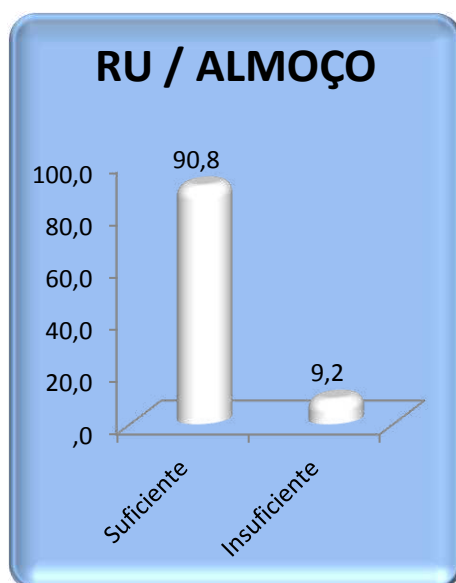
6.6.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



6.6.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Suficiente	90,8	76,2
Insuficiente	9,2	23,8
TOTAL	100,0	100,0

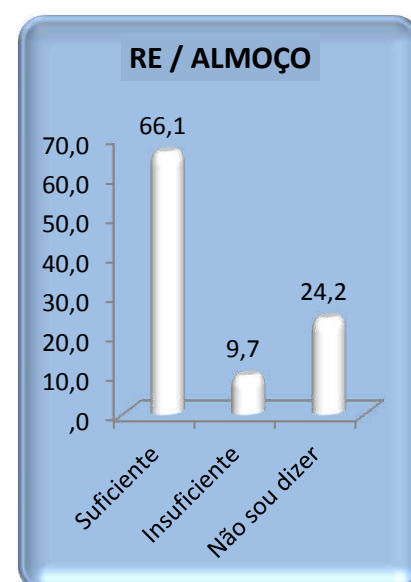
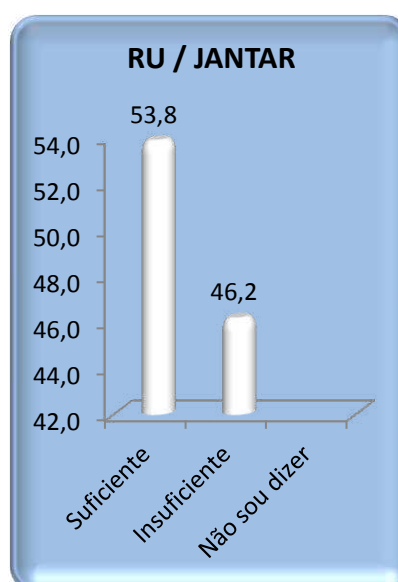
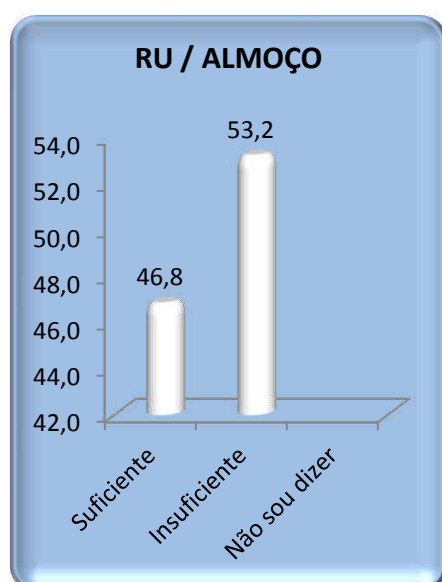
6.6.4 – Gráficos / CAMPUS I



6.6.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Suficiente	46,8	53,8	66,1
Insuficiente	53,2	46,2	9,7
Não sou dizer	0,0	0,0	24,2
TOTAL	100,0	100,0	100,0

6.6.6 – Gráficos / CAMPUS II

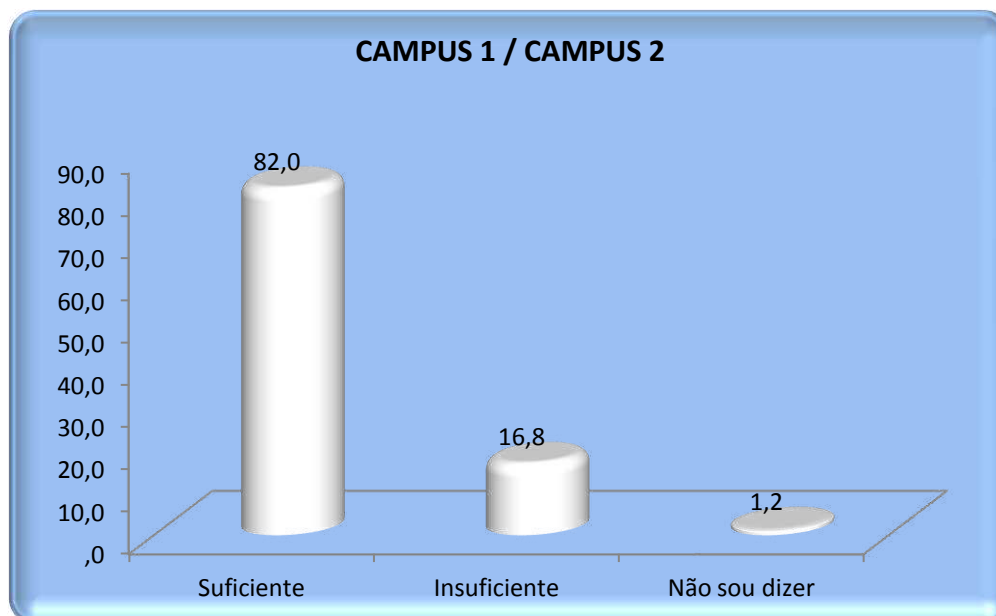


6.7 – Fruta / Sobremesa

6.7.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Suficiente	82,0
Insuficiente	16,8
Não sou dizer	1,2
TOTAL	100,0

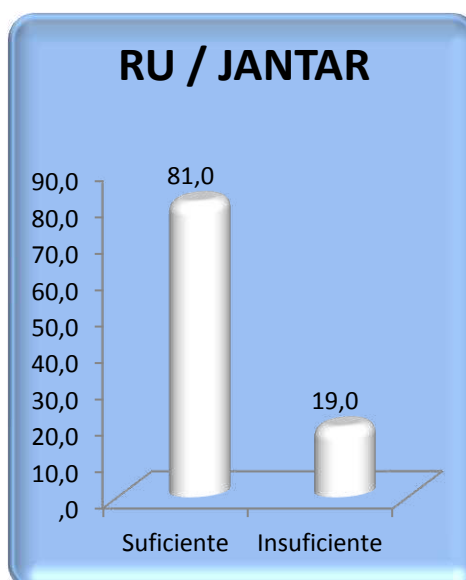
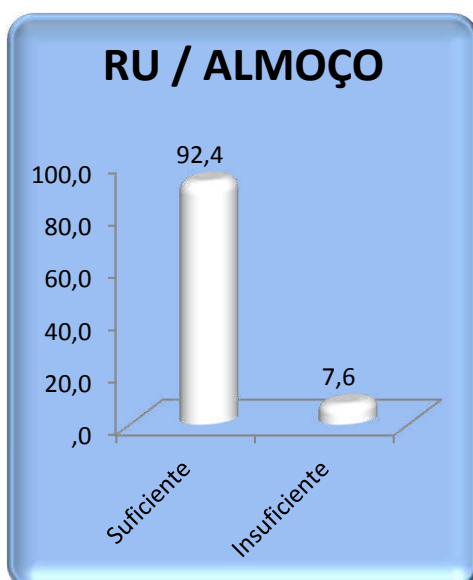
6.7.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



6.7.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R.U / Almoço	R. U / Jantar
Suficiente	92,4	81,0
Insuficiente	7,6	19,0
TOTAL	100,0	100,0

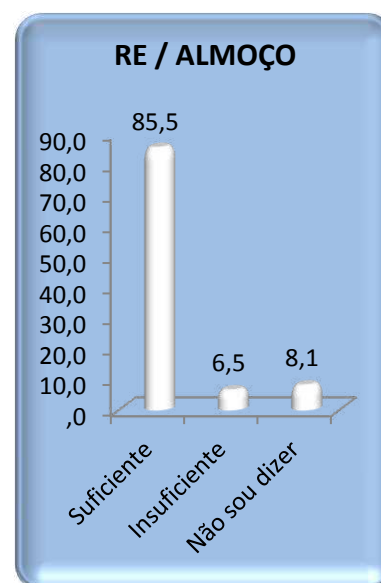
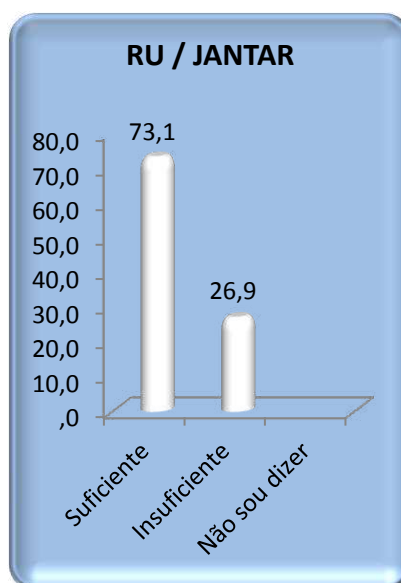
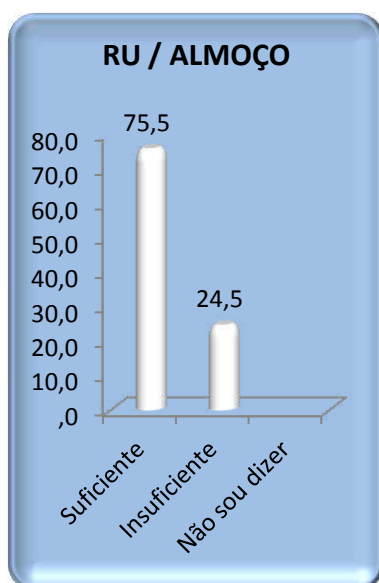
6.7.4 – Gráficos / CAMPUS I



6.7.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Suficiente	75,5	73,1	85,5
Insuficiente	24,5	26,9	6,5
Não sou dizer	0,0	0,0	8,1
TOTAL	100,0	100,0	100,0

6.7.6 – Gráficos / CAMPUS II

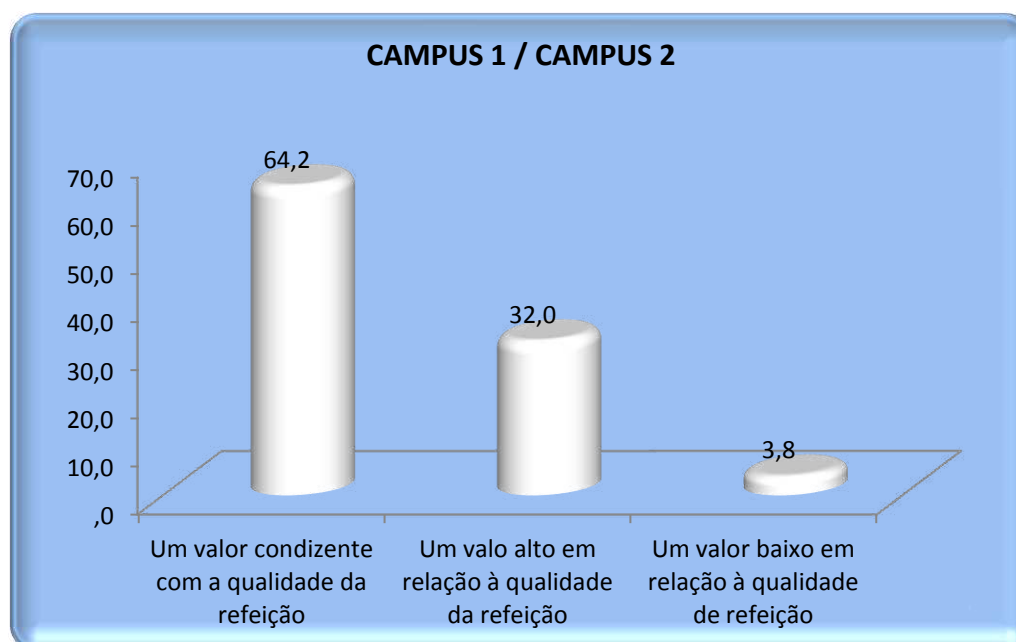


7 – Avaliação do valor cobrado pela refeição

7.1 – Tabela / CAMPUS I e CAMPUS II

	%
Um valor condizente com a qualidade da refeição	64,2
Um valo alto em relação à qualidade da refeição	32,0
Um valor baixo em relação à qualidade de refeição	3,8
TOTAL	100,0

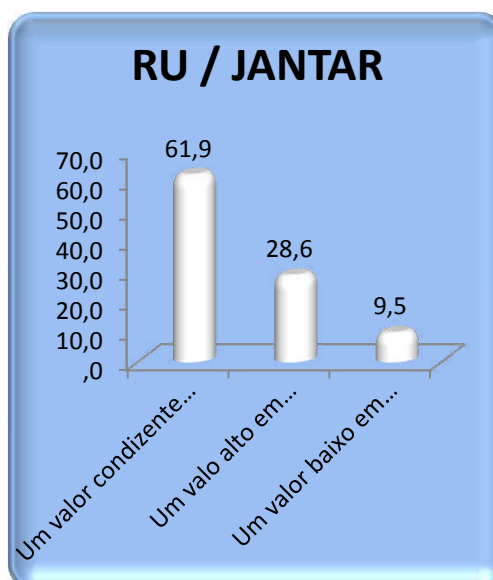
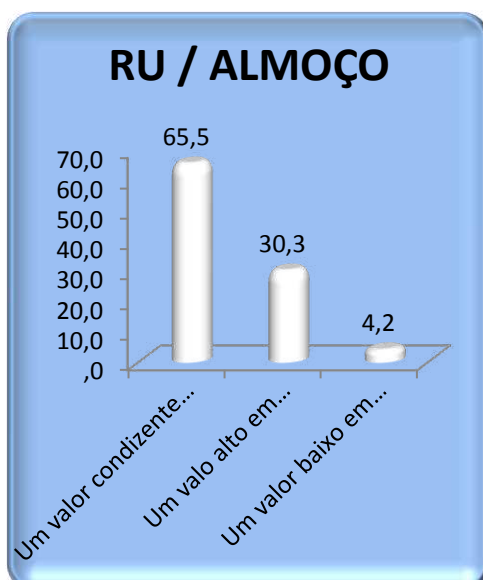
7.2 – Gráfico / CAMPUS I e CAMPUS II



7.3 – Tabela / CAMPUS I

	Período da entrevista	
	R. U / Almoço	R. U / Jantar
Um valor condizente com a qualidade da refeição	65,5	61,9
Um valo alto em relação à qualidade da refeição	30,3	28,6
Um valor baixo em relação à qualidade de refeição	4,2	9,5
TOTAL	100,0	100,0

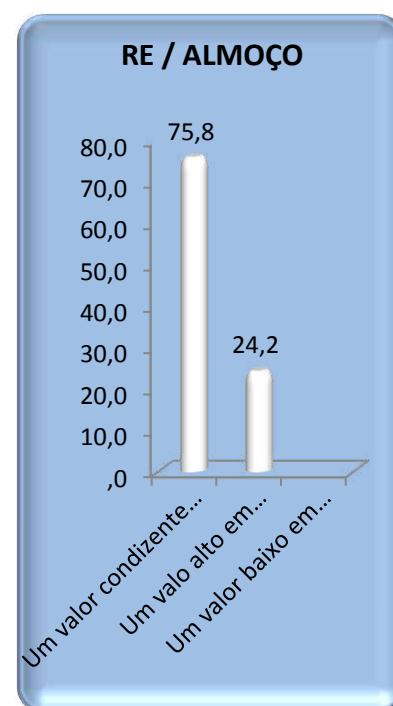
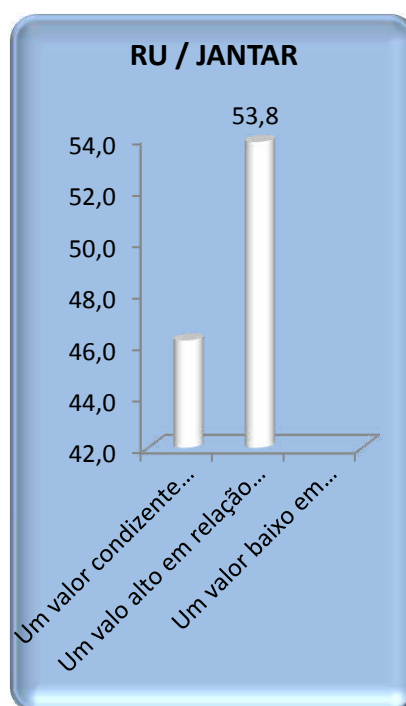
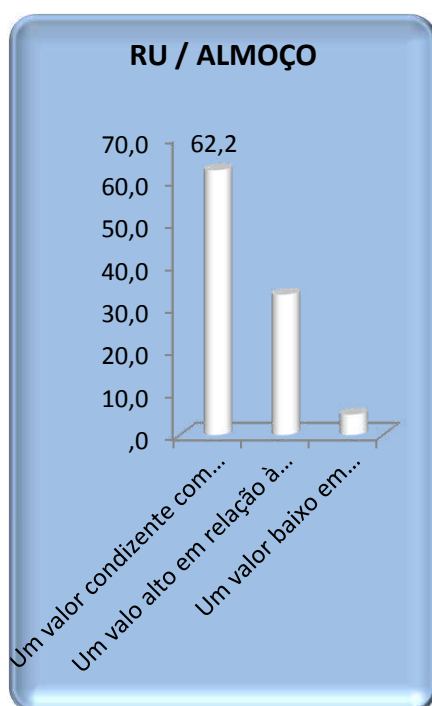
7.4 – Gráficos / CAMPUS I



7.5 – Tabela / CAMPUS II

	Período da entrevista		
	R. U. / Almoço	R. U. / Jantar	R. E. / Almoço
Um valor condizente com a qualidade da refeição	62,2	46,2	75,8
Um valo alto em relação à qualidade da refeição	33,0	53,8	24,2
Um valor baixo em relação à qualidade de refeição	4,8	0,0	0,0
TOTAL	100,0	100,0	100,0

7.6 – Gráficos / CAMPUS II



8 – Opinião dos usuários (R. U e R.E)

OPINIÃO DO ENTREVISTADOS	%
Melhorar as instalações de ventilação	10,3
Ampliar o horário de funcionamento do almoço	7,7
Melhorar a qualidade da guarnição	7,5
Melhorar a qualidade da carne, o cozimento, a quantidade, entre outros	7,0
Maior acompanhamento pela reitoria	5,8
Diminuir o valor da refeição	4,3
Melhorar o atendimento dos funcionários	3,1
Incluir comida vegetariana no cardápio, aumentar o peixe	3,1
Melhorar a higiene dos alimentos	3,1
Diminuir as filas	2,4
Higiene dos utensílios não está boa	2,2
Higiene dos sanitários e bebedouros	2,2
Tempero ruim	1,9
Melhorar a qualidade da salada	1,9
Melhorar a limpeza / higiene do RU	1,7
Trocar a empresa terceirizada	1,4
O Arroz não é de qualidade	1,0
Retirar o peixe do cardápio	1,0
Melhorar o suco natural / suco de polpas	1,0
Variar / diversificar o cardápio (carne, salada, guarnição, suco)	0,7
A qualidade do feijão não é boa	0,7
Manter a temperatura dos alimentos	0,5
Igualar a quantidade de carne servida para homens e mulheres	0,5
Oferecer café	0,2
Não utilizar salitre nos alimentos	0,2
Aumentar o preço para melhorar a qualidade	0,2
Melhorar acompanhamento de nutricionistas para o RU	0,2
Voltar as mesas para o local anterior	0,2
Cada pessoa deve servir os seus alimentos	0,2
Melhorar a sobremesa	0,2
Disponibilizar o cardápio diário na internet blog	0,2
TOTAL	100,0