



Anexo VI - Relatório Técnico de Projeto de Pesquisa

Chamada	AGINOVA - SELEÇÃO DE PROJETOS INOVADORES PARA MELHORIA DA GESTÃO SUSTENTÁVEL DA UFMS APRESENTADOS PELAS EMPRESAS JUNIORES DO PROGRAMA UFMS JÚNIOR		
Programa	Agência de Desenvolvimento, Inovação e Relações Internacionais		
Termo de Outorga	Número do Protocolo	75878.834.53027.13032020	
Tipo	Final		
Nome do Outorgado	Alana Aparecida Amarilha Nobre	Período	01/04/2020 a 15/12/2020
Título do Projeto	Protocolo de qualidade voltado ao preparo correto de alimentos de origem animal para a prevenção de endemias no Restaurante Universitário.		
Instituição	Universidade Federal de Mato Grosso do Sul		
Área de Conhecimento	Zootecnia		
Valor Financiado	R\$ 0,00		

Resumo

Descrever uma breve justificativa, objetivos e metas da pesquisa apoiada. Indicar a metodologia utilizada, os resultados e conclusões. O preenchimento deste campo é obrigatório e terá o limite máximo de 250 palavras.

Atualmente, as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) vem assumindo uma grande preocupação, visto que se tornou uma endemia que ocorre em unidades produtoras de refeições e até mesmo nas residências. Entre os principais causadores de doenças transmitidas por alimentos destacam-se a Salmonella, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Coliformes, Bacillus cereus, Rotavírus e Norovírus, que geram sintomas como: náuseas, vômitos, dores abdominais, diarreia, falta de apetite e febre (Brasil, 2019). Cozinhar alimentos de origem animal em uma temperatura correta, além de preservar seus nutrientes e até mesmo seu sabor, evita o surgimento de doenças. O tratamento térmico deve garantir a temperatura de 70 °C em todas as partes do alimento, assegurando assim, uma qualidade higiênico-sanitária e microbiológica. De acordo com a CVS nº5 de 09/04/2013, os alimentos quentes com temperatura mínima de 60°C devem ter um tempo de exposição de no máximo 6 horas, os que estiverem abaixo de 60°C, devem ser expostos no máximo por uma hora. Diante deste cenário, é importante que as informações a respeito das DTA cheguem até a população porque, apesar de serem recorrentes as doenças transmitidas por alimentos, as mesmas ainda possuem pouco destaque, seja nas mídias e/ou na rotina das pessoas. Diante do exposto, o intuito deste projeto é auxiliar o Restaurante Universitário da UFMS no campus de Campo Grande para maior controle no preparo e armazenamento de produtos de origem animal, uma vez que essas ações, quando não estão corretas, podem causar agravos na saúde da comunidade universitária.

Palavras-Chave

Indicar, no mínimo três e no máximo cinco, palavras-chave que identificam a pesquisa. O preenchimento deste campo é obrigatório.

Alimento, Sanidade, DTA, Segurança alimentar

Síntese para Publicação

Descrever, de forma clara, simples e objetiva, uma síntese da pesquisa para publicação no portal da UFMS. O preenchimento deste campo é obrigatório e terá o limite de no mínimo 250 e no máximo 500 palavras.

As Doenças Transmissíveis por Alimentos (DTA) são doenças causadas pelo consumo de alimentos contaminados por agentes diversos, por exemplo, bactérias, parasitas, vírus, entre outros, tais doenças podem causar sintomas brandos ou complicações mais graves. Diante da situação, é importante que as informações a respeito das DTA cheguem até os indivíduos porque, apesar de serem recorrentes as doenças transmitidas por alimentos, as mesmas ainda possuem pouco destaque, seja nas mídias ou mesmo na rotina das pessoas. E com isso, um dos intuitos principais do presente projeto foi repassar informações a comunidade acadêmica, bem como confeccionar um protocolo de boas práticas com a finalidade de auxiliar funcionários e colaboradores sobre as maneiras de prevenção e preparo correto dos alimentos de origem animal. Desta forma, através de uma metodologia quantitativa e qualitativa, foi criado e aplicado um questionário em forma de formulário na plataforma Google Forms. Por meio das mídias sociais foi possível alcançar uma amostra de 82 participantes do grupo de acadêmicos da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul (UFMS). O questionário foi disponibilizado por 15 dias, com data de início no dia 23 de Outubro de 2020 e término no dia 07 de Novembro do mesmo ano. Com as principais queixas e insatisfações apontadas por meio desta pesquisa, evidencia-se a importância da implementação de um protocolo de qualidade voltado ao Restaurante Universitário da UFMS. Percebe-se que o RU necessita de melhorias em todos os pontos levantados com a pesquisa, mas principalmente na entrega de uma refeição segura do ponto de vista microbiológico (onde os alimentos não apresentam aspectos diferentes e também sem a presença de corpos estranhos) e dessa forma corroborando com o principal objetivo do projeto que é a diminuição das DTA e também melhorando o nível de satisfação dos usuários do local.

1. DESCRIÇÃO DO PROJETO

1.1. Introdução

O preenchimento deste campo é obrigatório e terá o limite máximo de 2.000 palavras.

As Doenças Transmissíveis por Alimentos (DTA) são doenças causadas pelo consumo de alimentos contaminados por agentes diversos, por exemplo, bactérias, parasitas, vírus, entre outros, tais doenças podem causar sintomas brandos ou complicações mais graves. Os surtos causados por DTA podem ter origem em água contaminada ou alimentos, tanto no preparo doméstico quanto comercial, porém ambos casos podem ser evitados através da execução de protocolos que previnam contaminações, garantindo assim a segurança dos alimentos na preparação e no armazenamento.

No Brasil, o sistema nacional responsável pela vigilância epidemiológica das DTA (VE-DTA) que monitora os surtos e os casos das doenças definidas em legislação específica. De acordo com dados da SINAN (Sistema de informação de agravos de notificações), são notificados em média 700 surtos de DTA por ano, com envolvimento de 13 mil doentes e 10 óbitos. Os números destas contaminações, no entanto, são subestimados pela falta de notificações, devido ao grande número de casos em que ocorrem pequenos desconfortos ou sinais leves ou mesmo a falta de identificação da origem do problema.

Diante da situação, é importante que as informações a respeito das DTA cheguem até os indivíduos porque, apesar de serem recorrentes as doenças transmitidas por alimentos, as mesmas ainda possuem pouco destaque, seja nas mídias ou mesmo na rotina das pessoas. E com isso, um dos intuitos principais do presente projeto foi repassar informações a comunidade acadêmica, bem como confeccionar um protocolo de boas práticas com a finalidade de auxiliar funcionários e colaboradores sobre as maneiras de prevenção e preparo correto dos alimentos de origem animal.

1.2. Objetivos Propostos

O preenchimento deste campo é obrigatório e terá o limite máximo de 500 palavras.

Com o presente projeto objetivou-se conhecer a satisfação dos consumidores e usuários do Restaurante Universitário em relação à estrutura atual, ao ambiente e à como os manipuladores de alimentos se apresentam, assim como seus conhecer seus relatos e possíveis reivindicações. Esse passo inicial é extremamente importante para compreender quais são as adversidades existentes, e, subsequentemente, delinear as melhores estratégias para que ocorram as correções necessárias, a fim de proporcionar uma alimentação segura aos indivíduos que se alimentam no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul.

1.3. Objetivos Alcançados

1.3.1. Na sua avaliação, o(s) objetivo(s) da pesquisa foram atingidos até o presente momento?

Sim, Parcialmente.

Percentual de completude do projeto (0 - 100)%: 50%

O preenchimento deste campo é obrigatório e terá o limite máximo de 250 palavras.

Diante do intuito do projeto que é prevenir surtos de DTA no Universidade, é importante que as informações a respeito destas doenças cheguem até os indivíduos porque, apesar de serem recorrentes as doenças transmitidas por alimentos, as mesmas ainda possuem pouco destaque, seja nas mídias ou mesmo na rotina das pessoas. E com isso, um dos intuítos principais do presente projeto foi repassar informações a comunidade acadêmica, bem como confeccionar um protocolo de boas práticas com a finalidade de auxiliar funcionários e colaboradores sobre as maneiras de prevenção e preparo correto dos alimentos de origem animal.

2. EQUIPE TÉCNICA EFETIVA

2.1. Equipe de execução

Membros	Instituição	Participação
Alana Aparecida Amarilha Nobre		Sim
Luana de Deco Marçal Cruz		Sim
Thainá Arruda de Carvalho	Universidade Federal de Mato Grosso do Sul	Sim
Andrey William Alce Miyake		Sim
Joao Victor de Oliveira Gomes		Sim
Giovana Albuquerque dos Santos Nantes		Sim
Jennifer Rosa Steffen		Sim
Yohana Clara Siqueira Santana		Sim
Lorena cangussu de Melo	Universidade Federal de Mato Grosso do Sul	Sim
Breno Selles Pinto	Universidade Federal de Mato Grosso do Sul	Sim
Luiz Henrique Bueno da Silva		Sim
Vanessa Chaves da Silva		Sim
Camila de Godoy	Universidade Federal de Mato Grosso do Sul	Sim

Observações

Não houve

2.2. Mudanças na Equipe

2.2.1. Houve mudanças na Equipe de Execução?

Sim.

Justifique

O preenchimento deste campo é obrigatório e terá o limite máximo de 500 palavras.

Entraram dois membros da EJ Apetite para auxiliar na confecção do relatório final.

3. METODOLOGIA

3.1. Materiais e Métodos

Em consequência da situação de isolamento social que estamos vivendo atualmente, provocada pela pandemia do Coronavírus (COVID-19), o nosso cronograma inicial de execução de atividades do presente projeto não pode ser aplicado. O surgimento de um vírus totalmente desconhecido levou o país e o mundo à quarentena, fechando assim vários locais incluindo as Universidades, e por consequência seus Restaurantes Universitários. Com isso, a equipe do projeto se adaptou, passando a realizar reuniões remotas e executando atividades que fossem possíveis de serem realizadas em home office.

Desta forma, através de uma metodologia quantitativa e qualitativa, foi criado e aplicado um questionário em forma de formulário na plataforma Google Forms. Por meio das mídias sociais foi possível alcançar uma amostra de 82 participantes do grupo de acadêmicos da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul (UFMS). O questionário foi disponibilizado por 15 dias, com data de início no dia 23 de Outubro de 2020 e término no dia 07 de Novembro do mesmo ano.

As perguntas foram elaboradas de acordo com o objetivo do projeto, buscando averiguar os níveis de satisfação e insatisfação dos acadêmicos que utilizavam e dependiam dos serviços do Restaurante Universitário (RU). Ao todo foram onze perguntas, contendo respostas de múltipla escolha e respostas discursivas de modo a buscar compreender ao máximo as oposições dos avaliados.

3.2. Atividades Realizadas

Descrever as atividades realizadas em relação às atividades propostas.

- Reuniões remotas;
- Vídeos para Integra UFMS e Jornal UFMS;

4. RESULTADOS ALCANÇADOS

Informar todos os resultados técnico-científicos efetivamente alcançados na execução da pesquisa relacionando-os àqueles esperados. Ater-se apenas aos resultados que decorreram especificamente da pesquisa apoiada. Esta informação é obrigatória e poderá ser diretamente preenchida no campo abaixo ou anexado o arquivo (documento Word, pdf, txt, etc) correspondente.

Pesquisa de satisfação e queixas dos consumidores do Restaurante.

4.1. Houve resultados de melhoria da infra-estrutura, ou seja, melhorias nas instalações físicas da sua instituição, tais como, laboratórios, equipamentos, etc?

Não.

4.2. Gerou publicações técnico-científicas?

Não.

4.3. Realizou serviços especializados para a comunidade?

Não.

4.4. Houve capacitação de recursos humanos?

Não.

4.5. Houve difusão e divulgação da Tecnologia/Informação pesquisada?

Não.

4.6. Outros

Mencionar outros resultados alcançados pela pesquisa que porventura não se enquadrem nas classificações anteriores. Esta informação poderá ser diretamente preenchida no campo abaixo ou anexado um arquivo (documento Word, pdf, txt, etc) que contenha os resultados alcançados.

--

5. INDICADORES DE PRODUÇÃO

5.1. Produção Bibliográfica	Quantidade	
	Nacional	Internacional
Artigo completo publicado, aceito ou submetido em periódicos científicos especializados (nacional ou internacional) com corpo editorial		
Livros e capítulos publicados com corpo editorial e ISBN		
Organização e editoração de livros e periódicos com corpo editorial		
Comunicações em anais de congressos e periódicos		
Resumo publicado em eventos científicos		
Texto em jornal ou revista (magazine)		
Trabalho publicado em anais de evento		
Partitura musical (canto, coral, orquestra, outra)		
Tradução de livros, artigos, ou outros documentos com corpo editorial		
Prefácio, posfácio, apresentação ou introdução de livros, revistas, periódicos ou outros meios.		
Outra		

5.2. Produção Cultural	Quantidade	
Apresentação de obra artística (coreográfica, literária, musical, teatral, outra)		
Exposição de artes visuais (pintura, desenho, cinema, escultura, fotografia, gravura, instalação, televisão, vídeo ou outra)		
Arranjo musical (canto, coral, orquestral, outro)		
Composição musical (canto, coral, orquestral, outro)		
Sonoplastia (cinema, música, rádio, televisão, teatro ou outra)		
Apresentação em rádio ou TV (dança, música, teatro ou outra)		
Curso de curta duração		
Obra de artes visuais		
Programa de rádio ou TV		
Outra		

5.3. Produção Técnica ou Tecnológica	Quantidade	
Software (computacional, multimídia ou outro) com/sem registro/patente		
Produto (piloto, projeto, protótipo ou outro) com/sem registro/patente		

Processo (analítico, instrumental, pedagógico, processual, terapêutico ou outro) com/sem registro/patente	
Trabalho técnico (assessoria, consultoria, parecer, elaboração de projeto, relatório técnico, serviços na área da saúde ou outro)	
Mapa, carta geográfica, fotograma, aerofotograma, outro.	
Maquete	
Desenvolvimento de material didático ou instrucional	
Organização e editoração de livros, anais, catálogos, coletâneas, periódicos, enciclopédias ou outros	
Outra	

5.4. Orientação Concluída ou em Andamento	Quantidade
Tese de doutorado	
Dissertação de mestrado	
Monografia de conclusão curso de aperfeiçoamento ou especialização	
Trabalho de conclusão de curso de graduação	
Projeto de Iniciação Científica	
Projeto de Extensão Universitária	
Projeto de Ensino ou PET	
Supervisão de pós-doutorado	
Outra	

6. IMPACTOS

6.1. Houve Impacto Científico?

Não.

6.2. Houve Impacto Tecnológico?

Não.

6.3. Houve Impacto Econômico?

Não.

6.4. Houve Impacto Social?

Não.

6.5. Houve Impacto Ambiental?

Não.

7. PARCERIAS INSTITUCIONAIS

Indicar as instituições de P&D, empresas, órgãos públicos e não governamentais, sociedade civil, entre outras, que foram parceiras durante a execução da pesquisa, mostrando a articulação institucional vivenciada pela pesquisa.

AGINOVA

8. DIFICULDADES ENCONTRADAS E SUGESTÕES

Descrever as principais dificuldades de caráter técnico-científico, financeiro, administrativo e gerencial, enfrentadas durante a realização da

pesquisa apoiada. O preenchimento deste campo é obrigatório e tem o limite máximo de 250 palavras.

- Impossibilidade de fazer visitas técnicas por conta do fechamento do restaurante;
- Isolamento social;
- Reuniões remotas;

9. CONCLUSÕES E PERSPECTIVAS

Descrever as conclusões finais do projeto e apresentar as perspectivas de trabalhos futuros e outros possíveis projetos a serem financiados. O preenchimento deste campo é obrigatório e tem o limite máximo de 1000 palavras.

Em decorrência da pandemia do Coronavírus e consequente suspensão das aulas presenciais na Universidade, as visitas programadas no projeto foram impossibilitadas, porém o questionário aplicado se mostrou satisfatório para o levantamento dos dados.

Com as principais queixas e insatisfações apontadas por meio desta pesquisa, evidencia-se a importância da implementação de um protocolo de qualidade voltado ao Restaurante Universitário da UFMS. Percebe-se que o RU necessita de melhorias em todos os pontos levantados com a pesquisa, mas principalmente na entrega de uma refeição segura do ponto de vista microbiológico (onde os alimentos não apresentam aspectos diferentes e também sem a presença de corpos estranhos) e dessa forma corroborando com o principal objetivo do projeto que é a diminuição das DTA e também melhorando o nível de satisfação dos usuários do local.

10. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

O preenchimento deste campo é obrigatório e terá o limite máximo de 1000 palavras.

BRASIL, Ministério da Saúde. Doenças transmitidas por alimentos: causas, sintomas, tratamento e prevenção, 2019. Disponível em: <<https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos>>. Acesso em 25/11/2020.

MELO, E. S.; AMORIM, W. R.; PINHEIRO, R. E. E.; CORRÊA, P. G. N.; CARVALHO, S. M. R.; SANTOS, A. R. S. S.; BARROS, D. S.; OLIVEIRA, E. T. A. C.; MENDES, C. A.; SOUSA, F. V. S. Doenças transmitidas por alimentos e principais agentes bacterianos envolvidos em surtos no Brasil: revisão. Revista PUBVET, v.12, n.10, a191, p.1-9, Out., 2018. DOI: 10.18468/estcien.2019v9n2.p19-31. Disponível em: <<https://www.pubvet.com.br/artigo/5232/doencas-transmitidas-por-alimentos-e-principais-agentes-bacterianos-envolvidos-em-surtos-no-brasil>>. Acesso em 24 nov. 2020.

11. INFORMAÇÕES E AVALIAÇÃO GERAL

11.1. O resultado do projeto tem inovação tecnológica?

Não.

11.2. O resultado do projeto (tecnologia gerada) pode ser repassado a terceiros?

Não.

11.3. O resultado do projeto é passível de proteção (patentes, cultivares, direitos autorais, softwares, entre outros)?

Não.

11.4. Houve relação da pesquisa com atividades de ensino e de extensão na sua instituição (Indissociabilidade Ensino, Pesquisa e Extensão Universitária)?

Não.

11.5. Houve durante a execução da pesquisa momentos de interação e integração com a sociedade civil?

Não.

11.6. Descreva o público-alvo que pode se beneficiar com os resultados da pesquisa apoiada.

Alunos e servidores da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul.

11.7. Qual o número estimado, direta e indiretamente, de pessoas que podem se beneficiar com os resultados da pesquisa?

_____, ____ de _____ de _____
Alana Aparecida Amarilha Nobre

Obs:

- Não esqueça de entregar este relatório impresso e devidamente preenchido juntamente com a prestação de contas.

Certificamos que este Relatório foi enviado à UFMS no dia _____ às _____ horas



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



Empresa Júnior Zooplus
Empresa Júnior Appetite

Relatório final: Protocolo de qualidade voltado ao preparo correto de alimentos de origem animal no Restaurante Universitário.

Este projeto foi apresentado para a Universidade Federal de Mato Grosso do Sul através do **edital AGINOVA/UFMS nº 01, de 21 de fevereiro de 2020**, o qual está vinculado ao programa UFMS Júnior.

Campo Grande/MS
2020



1. Introdução

As Doenças Transmissíveis por Alimentos (DTA) são doenças causadas pelo consumo de alimentos contaminados por agentes diversos, por exemplo, bactérias, parasitas, vírus, entre outros, tais doenças podem causar sintomas brandos ou complicações mais graves. Os surtos causados por DTA podem ter origem em água contaminada ou alimentos, tanto no preparo doméstico quanto comercial, porém ambos casos podem ser evitados através da execução de protocolos que previnam contaminações, garantindo assim a segurança dos alimentos na preparação e no armazenamento.

No Brasil, o sistema nacional responsável pela vigilância epidemiológica das DTA (VE-DTA) que monitora os surtos e os casos das doenças definidas em legislação específica. De acordo com dados da SINAN (Sistema de informação de agravos de notificações), são notificados em média 700 surtos de DTA por ano, com envolvimento de 13 mil doentes e 10 óbitos. Os números destas contaminações, no entanto, são subestimados pela falta de notificações, devido ao grande número de casos em que ocorrem pequenos desconfortos ou sinais leves ou mesmo a falta de identificação da origem do problema.

Diante da situação, é importante que as informações a respeito das DTA cheguem até os indivíduos porque, apesar de serem recorrentes as doenças transmitidas por alimentos, as mesmas ainda possuem pouco destaque, seja nas mídias ou mesmo na rotina das pessoas. E com isso, um dos intuitos principais do presente projeto foi repassar informações a comunidade acadêmica, bem como confeccionar um protocolo de boas práticas com a finalidade de auxiliar funcionários e colaboradores sobre as maneiras de prevenção e preparo correto dos alimentos de origem animal.

2. Objetivo

Com o presente projeto objetivou-se conhecer a satisfação dos consumidores e usuários do Restaurante Universitário em relação à estrutura atual, ao ambiente e à como os manipuladores de alimentos se apresentam, assim como seus conhecer seus relatos e possíveis reivindicações. Esse passo inicial é extremamente importante para compreender quais são as adversidades existentes, e, subseqüentemente, delinear as melhores estratégias para que ocorram as correções necessárias, a fim de proporcionar



uma alimentação segura aos indivíduos que se alimentam no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul.

3. Desenvolvimento

3.1. Análise do formulário

Em consequência da situação de isolamento social que estamos vivendo atualmente, provocada pela pandemia do Coronavírus (*COVID-19*), o nosso cronograma inicial de execução de atividades do presente projeto não pode ser aplicado. O surgimento de um vírus totalmente desconhecido levou o país e o mundo à quarentena, fechando assim vários locais incluindo as Universidades, e por consequência seus Restaurantes Universitários. Com isso, a equipe do projeto se adaptou, passando a realizar reuniões remotas e executando atividades que fossem possíveis de serem realizadas em home office.

Desta forma, através de uma metodologia quantitativa e qualitativa, foi criado e aplicado um questionário em forma de formulário na plataforma Google Forms. Por meio das mídias sociais foi possível alcançar uma amostra de 82 participantes do grupo de acadêmicos da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul (UFMS). O questionário foi disponibilizado por 15 dias, com data de início no dia 23 de Outubro de 2020 e término no dia 07 de Novembro do mesmo ano.

As perguntas foram elaboradas de acordo com o objetivo do projeto, buscando averiguar os níveis de satisfação e insatisfação dos acadêmicos que utilizavam e dependiam dos serviços do Restaurante Universitário (RU). Ao todo foram onze perguntas, contendo respostas de múltipla escolha e respostas discursivas de modo a buscar compreender ao máximo as oposições dos avaliados (Anexo 1).

Embora nenhum servidor tenha respondido o questionário proposto (Gráfico 1), obteve-se resposta de um número significativo de acadêmicos, que por sua vez compõem a maior parte de indivíduos que utilizam o RU.

A partir daí as perguntas começaram a ser destinadas à opinião dos indivíduos sobre a qualidade dos serviços, qualidade da proteína fornecida, sugestões, nível de satisfação, entre outras.



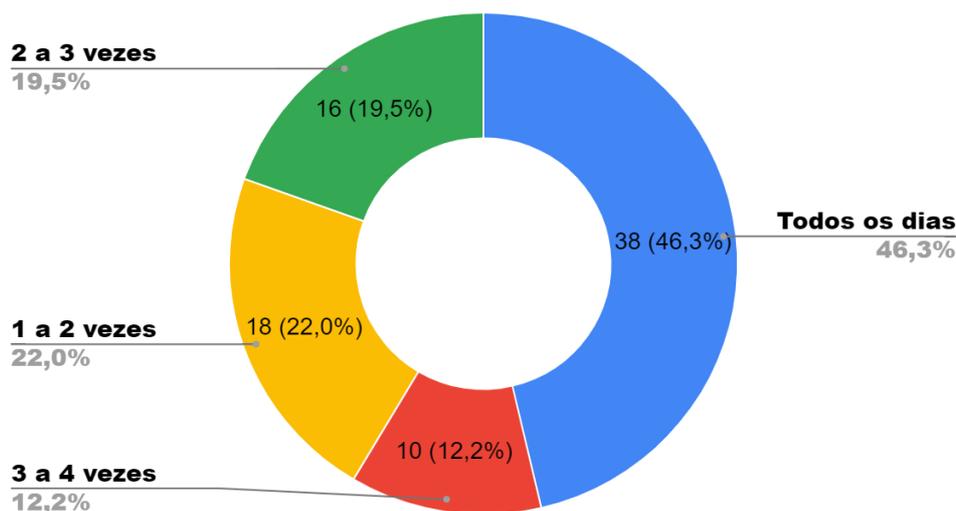
Gráfico 1: Você é acadêmico ou servidor

82 respostas



Observa-se no gráfico 2 o número de dias da semana em que os participantes faziam uso do restaurante. Conforme analisado, cerca de 46,3%, o equivalente a 38 respostas, consumiam e usufruíram nas dependências do RU todos os dias, este número é seguido de 22,0% de indivíduos que consumiam pelo menos de 1 a 2 vezes por semana e de 19,5% que frequentavam mais de 2 vezes por semana. Estes dados nos mostram que todos os avaliados faziam uso do RU pelo menos 1 vez por semana.

Gráfico 2: Quantas vezes por semana você costumava frequentar o Restaurante Universitário (RU)



As duas próximas perguntas, apresentadas nos gráficos 3 e 4, abordam respectivamente, questões de infraestrutura e postura dos funcionários do RU. Esses questionamentos foram dispostos em formato de classificação/nota, sendo a nota 1

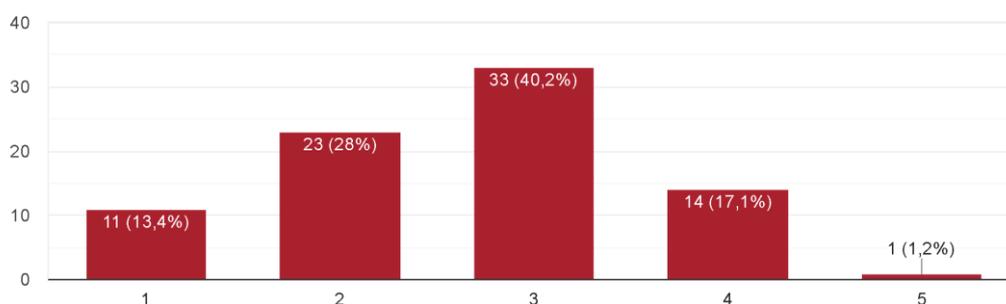


classificando a estrutura como péssima, 2: ruim, 3: regular, 4: bom e 5 a maior nota equivalente a excelente.

É possível observar que houve um elevado nível de respostas para a nota que qualifica a estrutura do restaurante como regular, seguido da nota 2 e 4 (Gráfico 3). Apenas uma pessoa dentre o total de indivíduos classificou a estrutura do restaurante como excelente, dando-lhe a nota máxima.

Gráfico 3: O que você acha da estrutura do RU (ambiente, higiene e organização)?

O que você acha da estrutura do RU (ambiente, higiene, organização)?
82 respostas



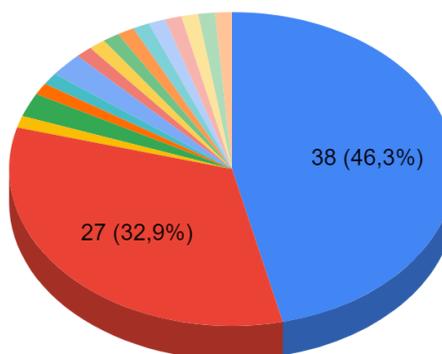
Já a apresentação dos funcionários, obtivemos o maior percentual de respostas positivas, 65 dos avaliados classificaram que sim, os funcionários estão vestidos apropriadamente para o preparo e fornecimento dos alimentos (Gráfico 4). Seis indivíduos não souberam responder à questão e 10 responderam que acreditam que os funcionários não estão vestidos de acordo para o preparo e fornecimento de alimentos.

O Gráfico 5 detalha a opinião dos avaliados quanto a procedência e qualidade do alimento fornecido. Era uma pergunta discursiva, então os indivíduos poderiam deixar suas opiniões sobre o tema. As respostas obtidas indicam que 46,3% dos usuários acredita estar consumindo um alimento de boa procedência e qualidade, no entanto, 32,9% não acreditam estar consumindo um alimento de boa procedência e qualidade. Mas o que chama atenção é a diversidade de ideias sobre o assunto, destacando algumas que são comuns e bastante frequentes, como reclamações quanto ao gosto e a qualidade da proteína, e alguns usuários inclusive detalharam seu histórico de reações adversas e também a presença de vetores no ambiente de consumo.



Gráfico 5: Você acredita estar consumindo uma alimento de boa procedência e qualidade no Restaurante I Universitário

- Sim
- Não
- Não sei a procedência
- Não sei responder
- Carne de frango ok mas a bovina deixa a desejar.
- Por vezes existem moscas no local, alto histórico de reações adversas após as refeições (diarreia, mal estar)
- Muitas vezes o alimento está com gosto, textura estranha.
- As carnes sempre estao com um gosto forte
- Principalmente a qualidade das proteínas servidas
- Ao meu ver a comida não tem boa procedência e qualidade...
- A procedência eu confio, mas quase sempre a qualidade d...
- 6 outros



Atrelada à questão de qualidade e procedência, a pergunta seguinte questionou a opinião dos indivíduos quanto à proteína fornecida pelo restaurante (Gráfico 6). A proteína de origem animal é o enfoque do projeto, visto que a Organização Mundial da Saúde (OMS) considera as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) uma preocupação na saúde pública global e estima que, a cada ano causem o adoecimento de um a cada dez pessoas, podendo ser fatal, especialmente em crianças menores de 5 anos. E as proteínas de origem animal muitas vezes quando não preparadas corretamente podem ser intermediadoras destas doenças.

Gráfico 6: O que você acha das proteínas (carne bovina, suína, peixe, frango ou de origem vegetal) oferecidas no RI I?

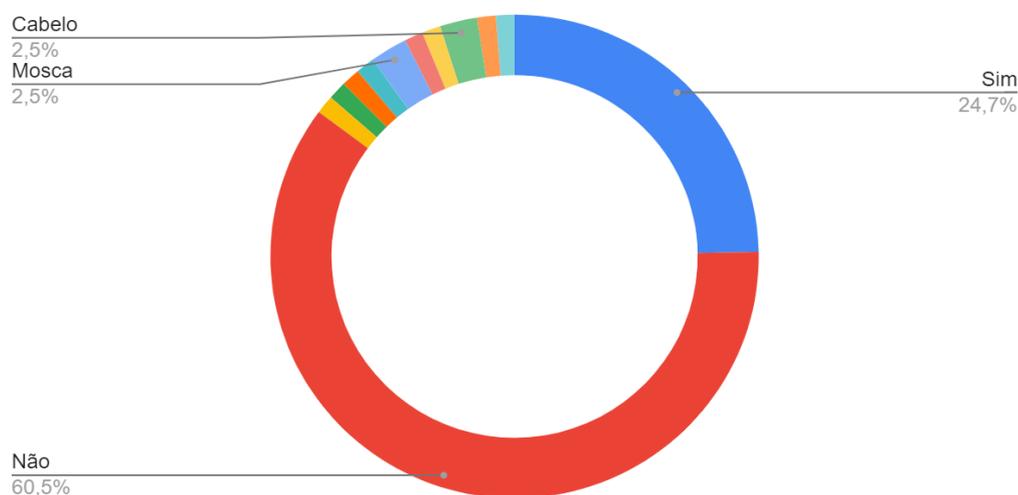




No gráfico 6, observamos que mais de 40% dos avaliados consideram a proteína fornecida regular e aproximadamente 25% de péssima qualidade. Cerca de apenas 10% dos indivíduos acreditam na boa qualidade da proteína animal e vegetal.

A pesquisa demonstra que 24,7% das pessoas já encontraram, ou se depararam, com corpos estranhos ou insetos em seus alimentos (Gráfico 7). Destes, 2,5% descreveu que já se deparou com cabelo em seu alimento e 2,5% relatou ter encontrado mosca. Todavia, 60,5% afirmam nunca ter visto corpos estranhos.

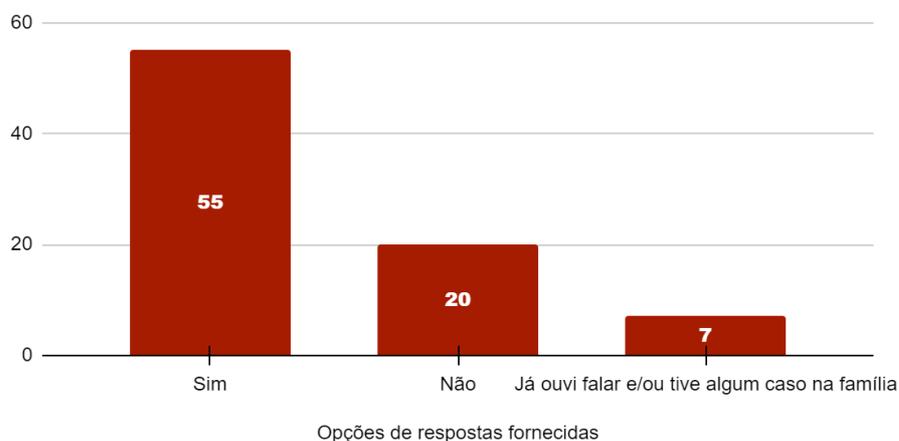
Gráfico 7: Você já encontrou algum corpo estranho ou inseto no alimento fornecidos pelo Restaurante Universitário



O gráfico 8, traz informação a respeito do conhecimento dos usuários sobre as DTA, haviam três opções de resposta; sim, não e já ouvi falar ou tive algum caso na família. É possível notar que de 82 pessoas que responderam a essa questão, 55 conhecem as doenças transmitidas por alimentos, 20 responderam que não conhecem e 7 já ouviram falar ou já tiveram algum caso na família. Portanto, apesar da maioria informar que conhece as DTA, ainda existem pessoas que nunca ouviram falar ou não sabem do que se refere.

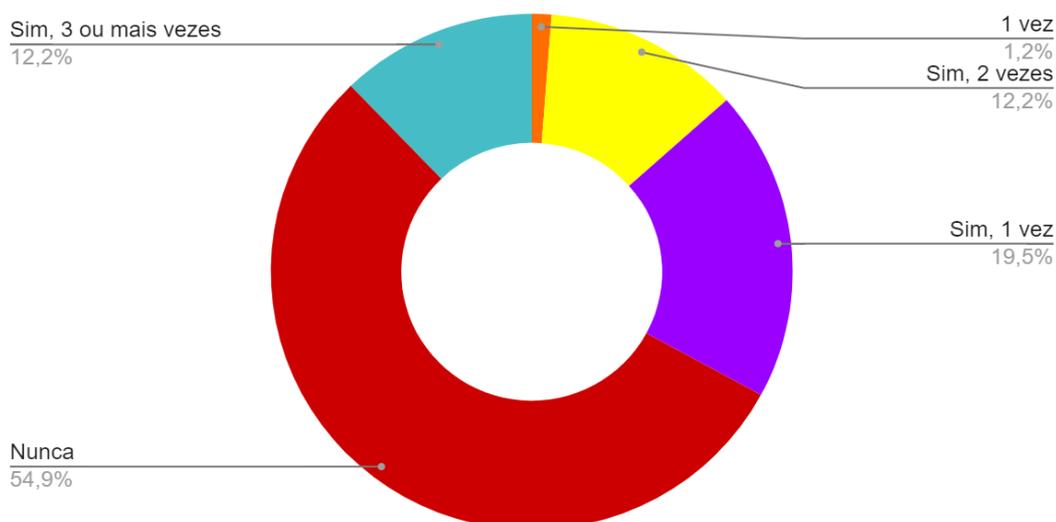


Gráfico 8: Você sabe o que é uma DTA (Doença Transmitida por Alimentos)?



O gráfico 9 tem o intuito de demonstrar o bem-estar das pessoas após a ingestão de alimento oferecido pelo RU. De maneira simples, o gráfico deixa explícito que 54,9% das pessoas que responderam à pesquisa afirmam nunca ter sofrido nenhum problema ou mal-estar. Cerca de 19,5% confirmaram já ter sentido mal-estar 1 vez, enquanto, 12,2% relatou ter sofrido duas vezes, 12,2% dizem ter sentido mal-estar após o consumo de alimentos do RU por 3 vezes ou mais.

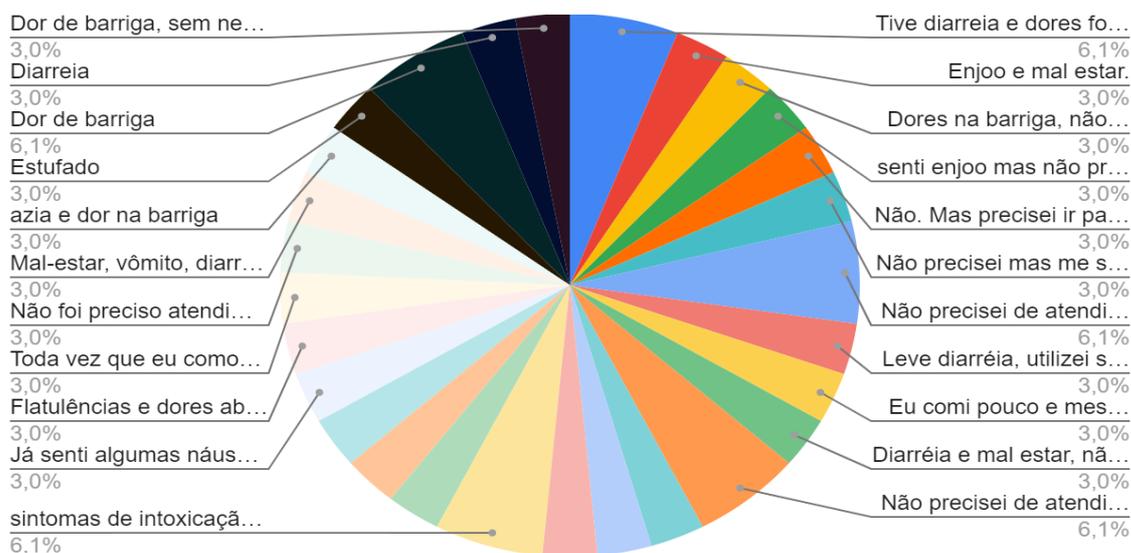
Gráfico 9: Você já teve algum problema/mal estar após consumir alimentos do Restaurante Universitário





No gráfico 10, percebe-se o quanto é variável os sintomas relatados pelas pessoas, que vai desde uma sensação de desconforto até casos extremos, exemplo, vômito, enjoo, diarreia dentre outros.

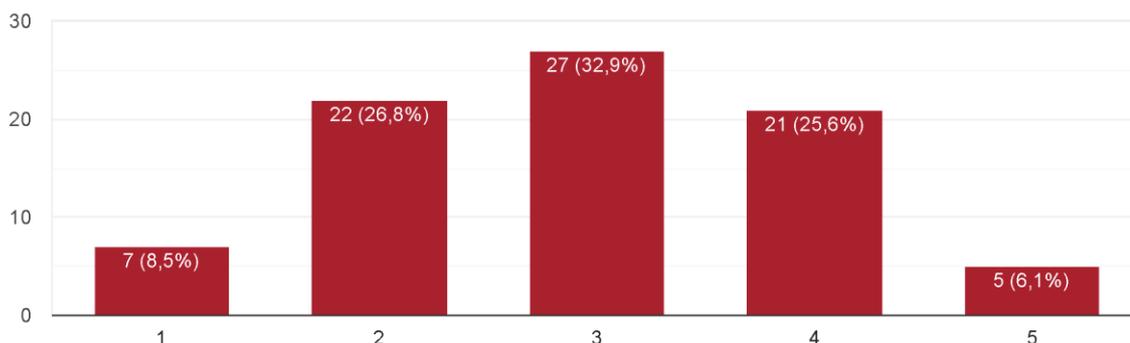
Gráfico 10: Se a sua resposta a questão anterior foi sim, por favor relate o que você sentiu e se precisou de atendimento médico e/ou medicação.



O último gráfico, apresenta os níveis de satisfação dos usuários que utilizam os serviços do RU, de modo que puderam avaliar atribuindo notas de 1 a 5, sendo 1 para nível péssimo e 5 para excelente. É possível notar 32,9% dos avaliados classificaram que seus níveis de satisfação quanto ao serviço oferecido é nota 3, ou seja, mediano. Em seguida, 26,8% dos avaliados marcaram a opção de nota 2 e com 25,6% atribuíram a nota 4. Considerando a menor e maior nota, temos respectivamente, que 8,5% das pessoas classificaram os serviços como nota 1 (péssimo) e 6,1% deram nota 5 (excelente). Mostrando-nos assim a variação em sua grande maioria entre ruim, mediano e bom.



Gráfico 11: De forma geral, qual seu nível de satisfação quanto aos serviços prestados pelo Restaurante?



A última pergunta do questionário foi aberta, buscando entender a visão do público que se alimenta no RU e que eles pudessem fazer queixas e dar sugestões para melhorias. Foi possível perceber que, apesar da amplitude das sugestões, algumas se destacam por se assemelhar, como:

Acadêmico 17: “Aumentar a quantidade de proteína servida, muitas vezes meu almoço foi 80% arroz e feijão pela pouca quantidade de proteína”.

Acadêmico 26: “Diversificação dos pratos oferecidos, pois praticamente todos os dias oferecem frango (na maioria ao molho) servindo opções baratas do mercado. Então investir na qualidade das refeições”

Acadêmico 52: “Diversificar o Cardápio, melhorar a ventilação do ambiente apesar do ar ainda é quente o local, suco para acompanhar seria interessante também”.

Acadêmico 66: “A comida no geral não tem sabor... a proteína quando de origem bovina é de baixa qualidade, carne dura; quando de frango a carne parece ser temperada apenas com sal o que não dá sabor de nada ao alimento; no geral o grande problema desta empresa que está gerindo o RU é com relação à qualidade e o sabor das refeições, muito inferior em relação a empresa anterior”.

Acadêmico 78: “Que seja feito um planejamento melhor em relação a quantia de comida, assim como mais atenção quanto ao preparo dos alimentos, tanto no ponto de cocção assim como na existência de objetos estranhos ao alimento”.



Serviço Público Federal
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



4. Conclusão

Em decorrência da pandemia do Coronavírus e consequente suspensão das aulas presenciais na Universidade, as visitas programadas no projeto foram impossibilitadas, porém o questionário aplicado se mostrou satisfatório para o levantamento dos dados.

Com as principais queixas e insatisfações apontadas por meio desta pesquisa, evidencia-se a importância da implementação de um protocolo de qualidade voltado ao Restaurante Universitário da UFMS. Percebe-se que o RU necessita de melhorias em todos os pontos levantados com a pesquisa, mas principalmente na entrega de uma refeição segura do ponto de vista microbiológico (onde os alimentos não apresentam aspectos diferentes e também sem a presença de corpos estranhos) e dessa forma corroborando com o principal objetivo do projeto que é a diminuição das DTA e também melhorando o nível de satisfação dos usuários do local.



5. Equipe executora do Projeto:

Nome	Curso	Ej	Cargo
Alana Aparecida Amarilha Nobre	Zootecnia	ZooPlus	Diretora de Adm/Financeiro
Vanessa Chaves da Silva	Nutrição	Apetite	Presidente
Thainá Arruda de Carvalho	Zootecnia	ZooPlus	Vice-Presidente
Luiz Henrique Bueno	Zootecnia	ZooPlus	Consultor
Giovana Albuquerque dos Santos Nantes	Zootecnia	ZooPlus	Consultora
Luana de Deco Marçal Cruz	Zootecnia	ZooPlus	Consultora
Jennifer Rosa Steffen	Nutrição	Apetite	Vice-presidente
Breno Selles Pinto	Zootecnia	Zooplus	Consultor
Yohana Clara Siqueira Santana	Zootecnia	ZooPlus	Consultora
Camila de Godoy	Zootecnia	ZooPlus	Consultora
João Victor de Oliveira Gomes	Zootecnia	ZooPlus	Diretor de Projetos
Gabriela Bispo Nogueira	Nutrição	Apetite	Diretora de Projetos
Francislaine Dias Teixeira	Nutrição	Apetite	Vice-diretora de Finanças
Lorena Cangussu de Melo	Medicina Veterinária	ZooPlus	Consultora
Andrey Willian Alce Miyake	Zootecnia	ZooPlus	Presidente



6. Referências

BRASIL, Ministério da Saúde. Doenças transmitidas por alimentos: causas, sintomas, tratamento e prevenção, 2019. Disponível em: <<https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos> >. Acesso em 25/11/2020.

MELO, E. S.; AMORIM, W. R.; PINHEIRO, R. E. E.; CORRÊA, P. G. N.; CARVALHO, S. M. R.; SANTOS, A. R. S. S.; BARROS, D. S.; OLIVEIRA, E. T. A. C.; MENDES, C. A.; SOUSA, F. V. S. Doenças transmitidas por alimentos e principais agentes bacterianos envolvidos em surtos no Brasil: revisão. Revista PUBVET, v.12, n.10, a191, p.1-9, Out., 2018. DOI: 10.18468/estcien.2019v9n2.p19-31. Disponível em: <<https://www.pubvet.com.br/artigo/5232/doencas-transmitidas-por-alimentos-e-principais-agentes-bacterianos-envolvidos-em-surtos-no-brasil>>. Acesso em 24 nov. 2020.

7. Anexo

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1jKNkS27yTlcECA2ZNizaHnT8SGSyqlb-X56_QFsbhc0/edit?usp=sharing