



Universidade Federal de Goiás  
Pró-Reitoria de Assuntos da  
Comunidade Universitária  
(PROCOM)



# Cartilha dos Restaurantes Universitários

Regional Goiânia

Serviço de Nutrição

---

## SUMÁRIO

---

Apresentação	02
O que são os Restaurantes Universitários (RU)?	02
Onde estão localizados?	02
Como o RU promove saúde por meio da alimentação?	03
Por que o RU é terceirizado ?	03
Qual empresa gerencia o RU?	03
Quais os profissionais que trabalham no RU	03
Qual o preço da refeição	04
Como o cardápio é planejado?	04
Composição da refeição e porcionamento	05
Como é feito o controle de qualidade?	06
Você sabia: o que é salitre?	07
Casos especiais: alergia alimentar, intolerância alimentar, gastrite entre outras	08
Por que tem peixe no cardápio toda semana?	08
O Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG e o RU	09
Pesquisa de satisfação	10
Pesquisa de Preferência Alimentar	10
Contato do Serviço de Nutrição	11
Equipe do Serviço de Nutrição	12

---



## APRESENTAÇÃO

Esta cartilha foi elaborada pelo Serviço de Nutrição da Pró-Reitoria de Assuntos da Comunidade Universitária da Universidade Federal de Goiás (PROCOM/UFG) com o objetivo de informar a comunidade acadêmica sobre o funcionamento dos Restaurantes Universitários (RU) da UFG, localizados nos Câmpus Colemar Natal e Silva e Câmpus Samambaia, e esclarecer direitos e deveres dos usuários e suas dúvidas sobre as refeições servidas.

### O que são os Restaurantes Universitários (RU)?

Os RU fazem parte do sistema de assistência da UFG, contando com a prestação de serviço terceirizado (atualmente realizado pela empresa Real Food Alimentação) sob supervisão técnica do Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG. Os RU têm o objetivo de fornecer refeições saudáveis e de baixo custo à comunidade acadêmica, visando apoiar o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão, reduzindo a evasão e favorecendo a formação superior.

### Onde estão localizados?

#### **RU I - CÂMPUS COLEMAR NATAL E SILVA**

Endereço: Avenida das Nações Unidas s/n - Praça Universitária

Horário de funcionamento (Restaurante e Caixa)

Almoço: 11 h - 14 h

Jantar: 17 h - 19 h

#### **RU II - CÂMPUS SAMAMBAIA**

Endereço: Estrada do Câmpus km 8 - Câmpus Samambaia

Horário de funcionamento

Almoço: Restaurante - 10:45 às 14 h

Caixa: 10:30 às 14 h.

Jantar: Restaurante e Caixa: 17 h às 19 h



---

### **Como o RU promove saúde por meio da alimentação?**

O RU segue os princípios da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, que tem o propósito de melhorar as condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis. Para atingir este objetivo o cardápio do RU é planejado para ofertar uma alimentação diversificada e nutritiva, e segue algumas exigências estabelecidas por contrato, como a limitação da oferta de frituras (2x por semana) e a oferta diária de frutas como sobremesa.

---

### **Por que o RU é terceirizado ?**

Após a extinção dos cargos para colaboradores em nível de apoio (como cozinheiro e auxiliar de cozinha) realizada pelo Governo Federal, e considerando que parte do quadro efetivo estava se aposentando, sem possibilidade de realização de concurso para reposição, a UFG optou pela terceirização dos serviços de alimentação e realiza licitações para contratação de empresa privada de alimentação coletiva para gerenciamento dos RU.

---

### **Qual empresa gerencia o RU?**

A Real Food Alimentação foi a vencedora do último certame e atualmente gerencia as unidades do RU dos Câmpus Colemar Natal e Silva e Câmpus Samambaia, ambos em Goiânia. Trata-se de uma empresa de alimentação coletiva, fundada em Santo André - SP, em 1972.

---

### **Quais os profissionais que trabalham no RU?**

O RU conta hoje com 20 funcionários no Câmpus Colemar Natal e Silva e 34 funcionários no Câmpus Samambaia, distribuídos nas funções de: atendentes, auxiliares administrativos, estoquistas, auxiliares de cozinha, saladeiros, meio oficiais de cozinha, cozinheiros, açougueiros, auxiliares de serviços gerais, técnica em nutrição, supervisora externa e nutricionistas.

---



### **Qual o preço da refeição?**

A refeição tem um preço de R\$ 8,41. Porém, a UFG subsidia parte desse valor para os estudantes de graduação e estudantes do CEPAE.

Assim, **estudantes de graduação e do CEPAE** (que comprovem atividade em período integral) pagam R\$ 3,00 mediante apresentação de documento para comprovação.

Estudantes de pós-graduação, técnicos administrativos em educação, docentes e comunidade externa pagam R\$ 8,41.

### **Como o cardápio é planejado?**

O cardápio mensal é elaborado a partir de critérios qualitativos e quantitativos. Leva-se em consideração o aspecto visual, a diversidade das cores e a harmonia do prato como um todo. Para avaliar tais critérios, utiliza-se o Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC). O cardápio é elaborado pelas nutricionistas da Real Food, revisado e aprovado pelas nutricionistas do Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG.



## COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO E PORCIONAMENTO

As refeições dos RU e o porcionamento são estabelecidas em contrato e são compostas por:

**Arroz branco:** servido uma vez, à vontade;

**Feijão:** servido uma vez, à vontade;

**Guarnição:** 100 g por pessoa;

**Salada:** servida uma vez, à vontade;

**Refresco:** um copo (200 mL) por pessoa;

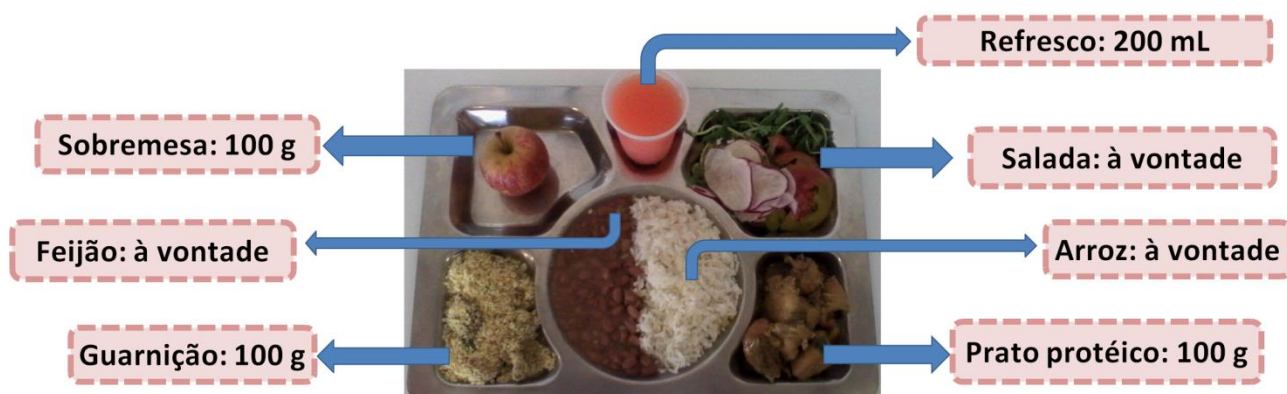
**Prato proteico:** 100 g por pessoa, podendo optar por:

**Carne** (proteína animal bovina ou suína ou ave ou peixe)

**ou**

**Opção ovolactovegetariana**, normalmente composta por ovos, queijos, proteína texturizada de soja, trigo e/ou grãos (soja, grão de bico, lentilha).

Na Figura 1 é apresentada a disposição da refeição na bandeja.



**Figura 1.** Disposição e porcionamento da refeição na bandeja dos RU



## COMO É FEITO O CONTROLE DE QUALIDADE?

O controle de qualidade da refeição produzida nos RU é feito desde a matéria-prima até o produto final. Assim, a empresa seleciona fornecedores aptos a entregar a matéria-prima no restaurante. Nesse momento é realizada a conferência da qualidade e o posterior armazenamento adequado a cada tipo do produto.

O controle das refeições é feito por meio de avaliações sensoriais (cor, odor, sabor e textura) pelas nutricionistas da empresa e do Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG. Amostras de todas as preparações servidas são coletadas e mantidas por 72 h e submetidas rotineiramente a análise microbiológica. A temperatura das preparações é aferida no início da distribuição.

## VOCÊ SABIA?

- Todos os dias os funcionários responsáveis pela distribuição retiram a porção padrão do prato proteico, da guarnição e da opção ovolactovegetariana e pesam de acordo com o estipulado em contrato. A porção é então disponibilizada para a visualização pelos clientes.



**Achou a porção muito pequena? Você pode solicitar a pesagem da sua porção! Se ela estiver abaixo do estipulado em contrato, solicite à nutricionista da unidade que seja feita a adequação!**

**VOCE**



**SABIA**

## O QUE É SALITRE?

- O nome “salitre” refere-se a sais de nitrato de potássio e nitrato de sódio, utilizados na indústria de alimentos para realçar as propriedades sensoriais (cor, sabor, odor e textura) de produtos cárneos processados, além de conservá-los e protegê-los contra a ação de micro-organismos patogênicos, principalmente o *Clostridium botulinum*.
- Existe o mito de que restaurantes de alimentação coletiva utilizem o salitre no preparo das refeições. Entenda por que isso é um mito...
- O salitre custa bem mais caro que o sal de cozinha (Cloreto de sódio - NaCl), por isso não costuma ser usado em restaurantes.
- O uso em excesso, como de qualquer outra substância, pode causar danos a saúde.
- Lembre-se que todos os funcionários da empresa também comem a mesma refeição que você!

### O uso de Salitre não é permitido nos RU da UFG!

- Também não é permitido o uso de glutamato monossódico e gordura vegetal hidrogenada no preparo da refeição! Alimentos que contenham esses ingredientes também não podem ser usados!



## CASOS ESPECIAIS

### Alergia alimentar, intolerância alimentar, gastrite entre outras



Membros da comunidade acadêmica que utilizam o RU e apresentam alergia ou intolerância alimentar e problemas gastrointestinais (gastrite, úlcera, doença de Crohn) entre outras patologias que necessitem de alguma restrição ou adequação alimentar devem procurar as nutricionistas do Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG para receberem orientações e atendimento diferenciado nos RU.

Neste caso, é necessário comparecer ao Serviço de Nutrição (Sala 1 da PROCOM/UFG, piso superior do RU I) com o relatório médico e os exames que comprovem a necessidade de adequação alimentar.

O material será analisado pelo Serviço de Nutrição e caso aprovado será solicitado a Real Food o atendimento das necessidades específicas do estudante ou servidor da UFG.



### Por que tem peixe no cardápio toda semana?

- Os peixes são ricos em proteína de alta qualidade, vitaminas e minerais, além apresentarem ácidos graxos insaturados, que são considerados gorduras saudáveis. Para incentivar seu consumo o peixe deve compor a refeição em pelo menos um dia da semana no cardápio do RU.

## O Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG e o RU



- O Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG presta assistência alimentar e nutricional como apoio à permanência da comunidade universitária na instituição. A equipe é composta por quatro nutricionistas e dois assistentes administrativos, recebendo também estudantes do Bacharelado em Nutrição e áreas afins para estágio. Entre outras atividades, o Serviço de Nutrição supervisiona o funcionamento dos RU para verificar a composição dos cardápios, a dinâmica de distribuição das refeições, o cumprimento da legislação sanitária e o atendimento aos clientes, com objetivo de melhorar a qualidade do serviço prestado.

## Pesquisa de satisfação

- O Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG elaborou um questionário de satisfação com o objetivo de avaliar a qualidade da refeição oferecida diariamente pela empresa Real Food nos Restaurantes Universitários, bem como a qualidade do serviço prestado.
- Os clientes do RU podem preencher o formulário de duas formas:
- Formulário impresso: disponível próximo as saídas dos RU dos Câmpus Colemar Natal e Silva e Câmpus Samambaia.
- Formulário online, por meio do site da PROCOM/UFG ([www.procom.ufg.br](http://www.procom.ufg.br)) ou no link: <http://migre.me/sCJUU> ou utilizando-se um leitor para o código QR (Figura 2).



**Figura 2.** Código QR contendo o link para a pesquisa de satisfação em relação a refeição servida nos RU

## Pesquisa de Preferência Alimentar

- Além da Pesquisa de Satisfação, o Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG elaborou a Pesquisa de Preferência Alimentar, com o objetivo de realizar um levantamento do perfil alimentar da comunidade acadêmica da UFG.

Disponível em: <http://migre.me/sGxWz>



**Serviço de Nutrição  
PROCOM/UFMG**

## **Contatos**

E-mail:

[ru.procom@ufg.br](mailto:ru.procom@ufg.br)

Tel: (62) 3209-6229

Endereço:

Pró-Reitoria de  
Assuntos da  
Comunidade  
Universitária, 1º  
Andar, Sala 01,  
Avenida das Nações  
Unidas, s/n - Praça  
Universitária. Goiânia -  
Goiás.



## **Equipe do Serviço de Nutrição**

Sara Cristina Nogueira -  
Coordenadora/ Nutricionista

Gilciléia Inácio de Deus -  
Nutricionista

Grazielle Gebrim Santos -  
Nutricionista

Samantha Pereira Araújo -  
Nutricionista

Orlanda Alves de Brito -  
Auxiliar administrativo

Ranniere Marquelli Alves  
Batista - Assistente em  
Administração

Camila dos Santos Araújo -  
Estagiária de Nutrição

Mariana Ferraz Campos  
Basílio - Estagiária de Nutrição

Maria Clara Rezende Castro -  
Estagiária de Nutrição