



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO)

CENTRO DE CIENCIAS HUMANAS E SOCIAIS (CCH)

DEPARTAMENTO DE BIBLOTECONOMIA (DEPB)

CÁSSIA FARIAS SANTOS

LUCAS DOS SANTOS CORREIA

Rio de Janeiro

2021

CÁSSIA FARIAS SANTOS

20191332034

cassia.santos@edu.unirio.br

LUCAS DOS SANTOS CORREIA

20191332021

lucas.s.correia@edu.unirio.br

Resumo:

De fora a analisar o compendio de informações cabíveis a base de dados Restaurante foi realizada uma verificação da distribuição dos restaurantes presentes da base de dados, suas proporções quanto ao bairro onde estão instalados e os tipos culinários utilizados, como forma de elucidar e questão norteadora que é a disposição do objeto de estudo e suas variações ambientais, de especificidade e de localidade.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	2
2	OBJETIVOS.....	2
3	METODOLOGIA.....	2
4	ANALISE DE RESULTADOS.....	4
5	CONCLUSÃO.....	7
	REFERÊNCIAS.....	7
	ANEXO.....	7

1 INTRODUÇÃO

Todo o ser humano vive em função de ter suas necessidades e desejos saciados. Para alguns a realização de um sonho pode ser um casamento, um emprego, uma roupa nova ou simplesmente o ato de se alimentar bem. Para esse último exemplo, existem pessoas que levam muito a sério suas opções em se tratando do melhor restaurante, o melhor tipo de comida, o melhor serviço, o melhor preço entre diversos fatores que qualificam o local escolhido para se alimentarem. O presente trabalho apresenta sua relevância ao expor uma relação de restaurantes na cidade do Rio de Janeiro que foram avaliados e pontuados de acordo com determinadas categorias. Com base nas avaliações qualquer cliente pode filtrar essas informações e descobrir aquele restaurante que melhor satisfaz suas necessidades e também pode descobrir qual restaurante ficou em primeiro lugar e também aquele que ocupou o último lugar na classificação.

2 OBJETIVOS

O presente trabalho tem como objetivo geral apontar o restaurante que ficou em primeiro lugar e aquele que ficou em último lugar na avaliação geral dos restaurantes na cidade do Rio de Janeiro. Através de gráficos e análises gráficas quantitativas e qualitativas é possível identificar a quantidade de categorias de restaurantes existentes, os bairros onde se concentram, a média de preços e as melhores avaliações de serviço

3 METODOLOGIA

Como metodologia foi utilizado o programa R (R Console—R Comander) para que através de uma análise quantitativa e qualitativa de suas variáveis, pudesse ser extraída as informações que evidenciem a conclusão dos objetivos.

Foi utilizada uma base de dados de nome “restaurante” criada em 2014, que contém uma relação de nomes de restaurantes, suas especialidades, localidades dentro do estado do Rio de Janeiro, avaliadores, notas aplicadas referente ao restaurante, serviço e ambiente, bem como a média de preços. A base de dados possui 104 linha e 8 colunas. Conforme figura abaixo:

Figura 1 – Exemplo da base de dados utilizada “base restaurante”.

Nome	Bairro	Tipo	Avaliador	Pontuacao restaurante	Pontuacao serviço	Pontuacao ambiente	Preco
Uchi	Centro	Moderna	1	9,8	5,5	8,5	85
Congress	Urca	Moderna	1	9,7	9	9	130
Franklin Barbecue	Bangu	Churrascaria	1	9,5	8,5	5,5	15
Uchiko	Realengo	Moderna	1	9,4	5	9	60
Jeffrey's	Ilha do Governador	Moderna	1	9,4	5	8,5	75
Fino	Realengo	Moderna	1	9,3	8,5	9	60
Olivia	Centro	Moderna	1	9,3	8,5	9	70
Vino Vino	Madureira	Moderna	1	9,1	6	9	45
Parkside	Marechal Hermes	Moderna	1	9	8	8	60
Barley Swine	Centro	Moderna	1	8,9	8	8	60
Vespaio Enoteca	Penha	Italiana	1	8,9	8,5	8	35
Fabi and Rosi	Penha	Moderna	1	8,8	6	9	50
La Condesa	Méier	Mexicana	1	8,8	9	8	60
Second Bar + Kitchen	Méier	Moderna	1	8,7	9	9	50
Mulberry	Méier	Moderna	1	8,7	9	8	50
Peche	Tijuca	Moderna	1	8,6	6,5	7	80
Haddington's	Tijuca	Moderna	1	8,5	8	9	50

Fonte: Dutt-Ross, 2014.

A base de dados não foi modificada, pois ela possui todas os elementos necessários para compreensão das análises gráficas proposta.

Para elaboração dos pressupostos foram utilizados os seguintes gráficos:

- Gráfico Box-plot
- Gráfico de Pizza
- Gráfico de Barras

4 ANALISE DE RESULTADOS

Para a seguinte análise de resultados, inicia-se com a informação extraída de uma distribuição de frequência e verificou-se que 104 restaurantes avaliados, estão alocados em 12 bairros respectivamente. E desses bairros, os com maior quantidade de restaurante seriam Tijuca e Urca.

counts:

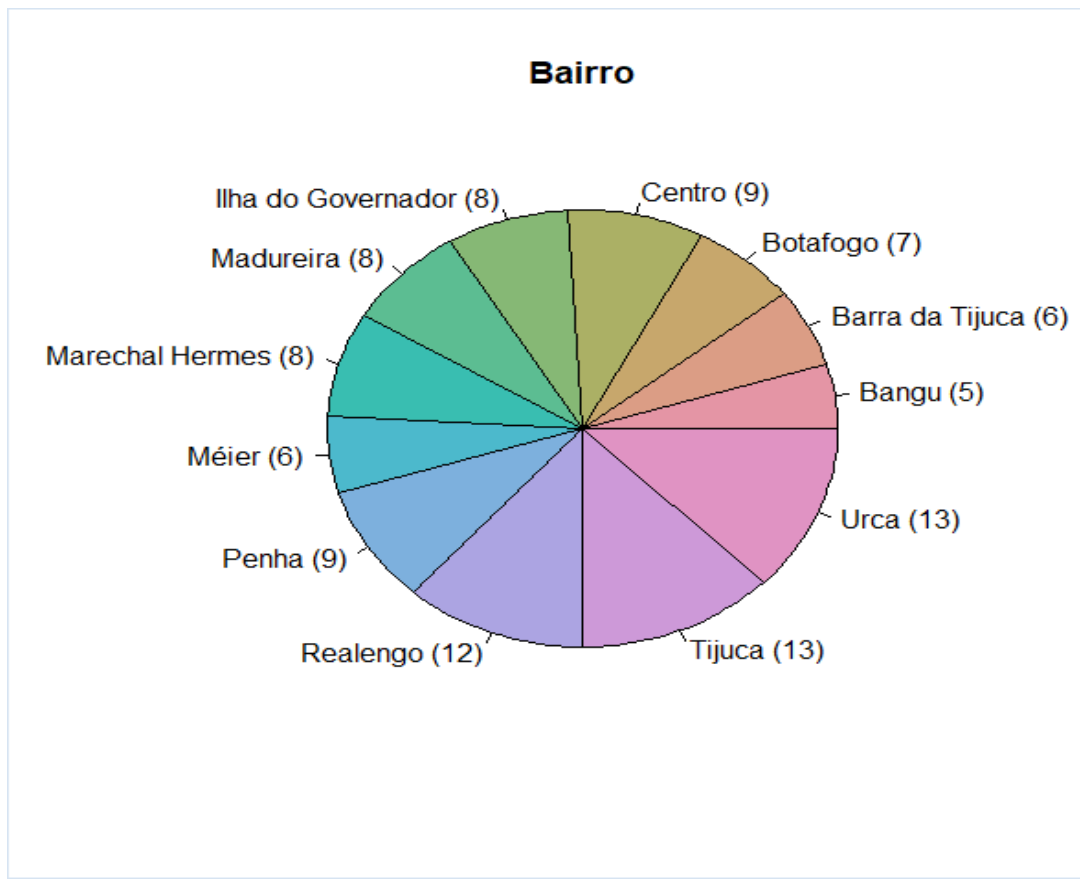
Bairro

	Bangu	Barra da Tijuca	Botafogo	Centro
	5	6	7	9
Ilha do Governador		Madureira	Marechal Hermes	Méier
	8	8	8	6
	Penha	Realengo	Tijuca	Urca
	9	12	13	13

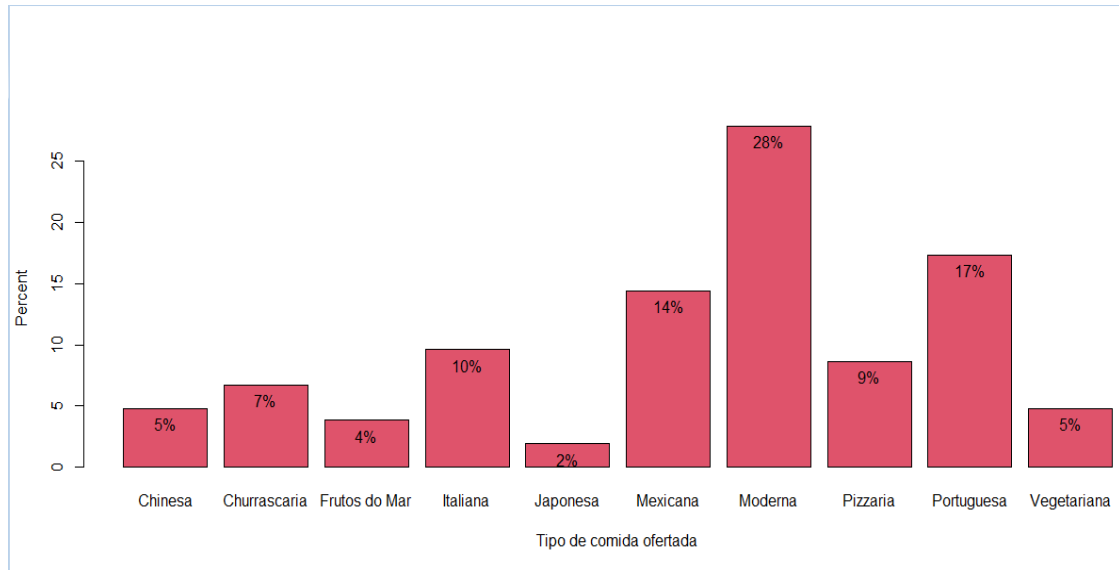
percentages:

Bairro

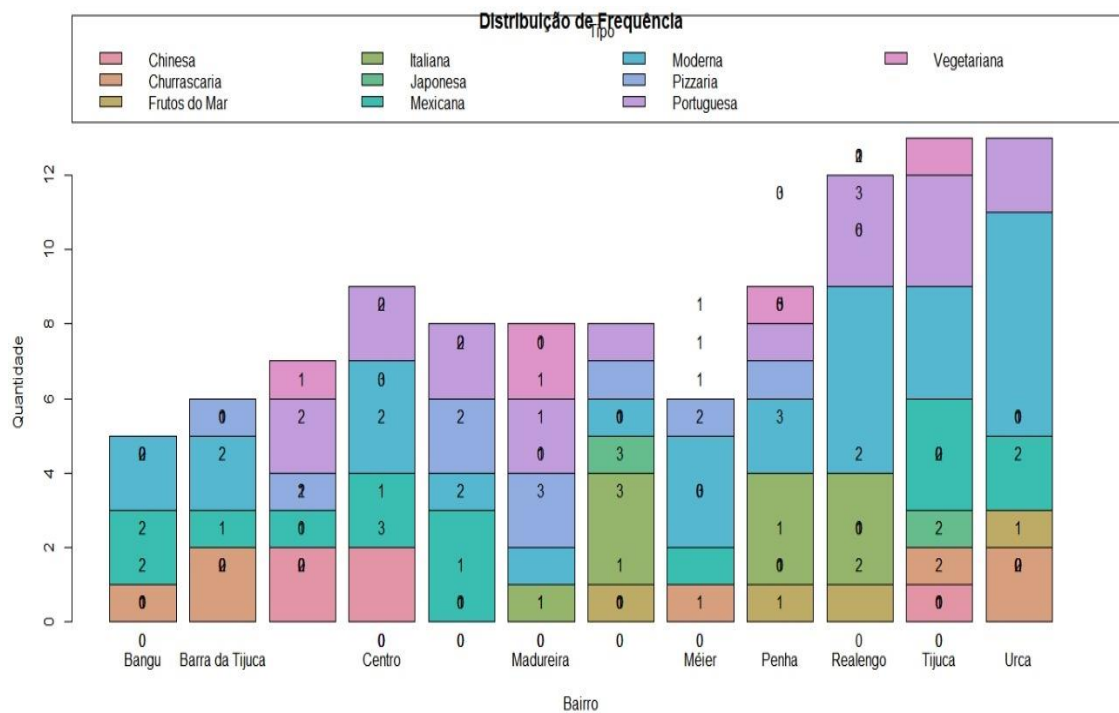
	Bangu	Barra da Tijuca	Botafogo	Centro
	4.81	5.77	6.73	8.65
Ilha do Governador		Madureira	Marechal Hermes	Méier
	7.69	7.69	7.69	5.77
	Penha	Realengo	Tijuca	Urca
	8.65	11.54	12.50	12.50

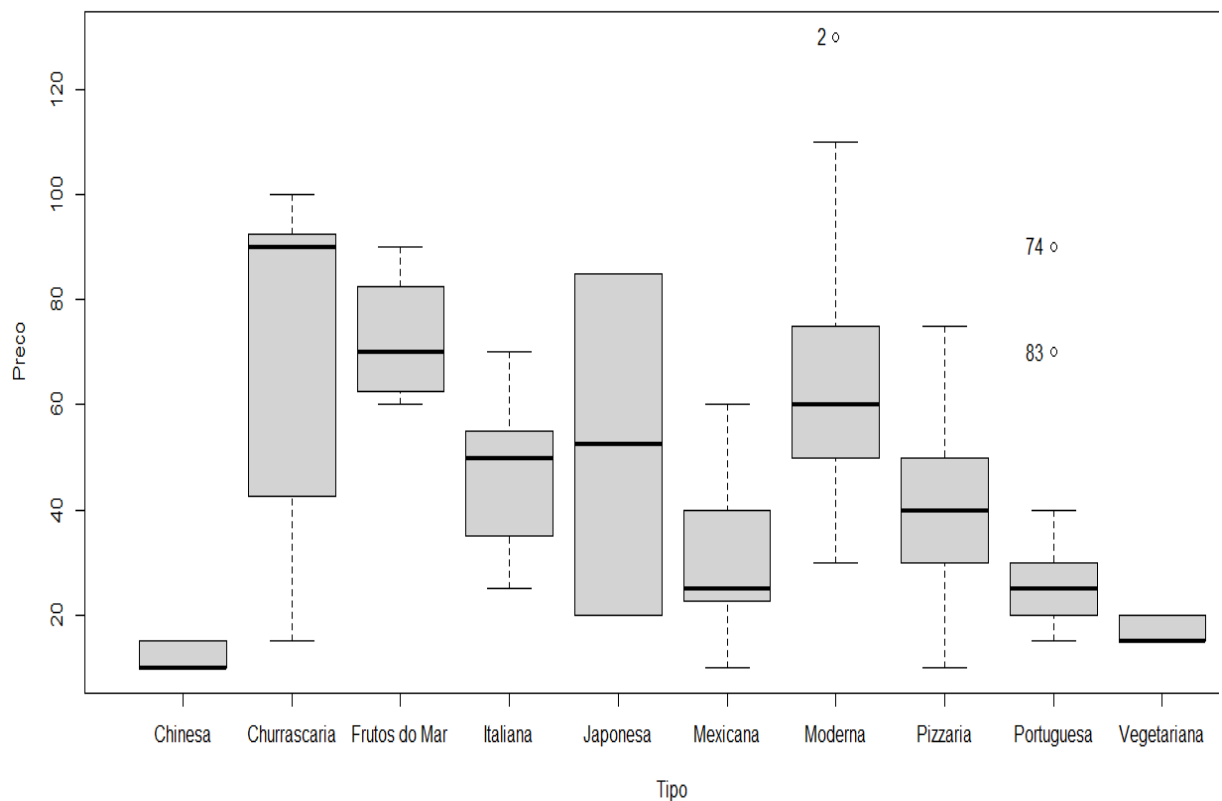


Dos 104 restaurantes entrevistados, o percentual da distribuição de tipo de comida ofertada mostra que, o tipo de comida mais ofertada é da categoria “MODERNA” com 28%, e a menor frequência é de comida “JAPONESA” com 2%.



Na distribuição abaixo é possível acompanhar a distribuição dos tipo de culinária dos restaurantes da base de dados sendo sua maioria de culinária Moderna em que se distribui de forma homogênea nos diversos bairros indicados e mesmo se tratando do Rio de Janeiro a menor incidência de tipo culinário é o de Churrascarias o que diverge um pouco do senso comum."





A média de preços apresenta uma distribuição eu maior disparidade no tipo de culinária “Churrascaria” onde a maior parte dos valore se apresenta na faixa entre R\$ 90,00 e R\$ 100,00, os restaurantes de culinária “Chinesa” apresentam os menores preços da amostra estando na faixa de, em sua maioria, R\$ 5,00, restaurante que de comida “Japonesa” tendem a se manter no meio tanto de valores quanto de disparidade entre os restaurantes de mesma categoria tendo como média um valor de R\$ 50,00 se mostrando uma categoria homogênea.

Valor	Médio	Desvio Padrão	Min	25%	Mediana	50%	75%	100%	Tamanho
	46,30	27,35	35	10	25	45	60	130	104

Pontuação do serviço	Médio	Desvio Padrão	Min	25%	Mediana	50%	75%	100%	Tamanho
	7,87	1,33	1,13	3	7,5	8	8,63	9,5	104

No parâmetro do custo-benefício temos uma distribuição que tem variabilidade alta com relação a custo, chegando a ter uma diferença de até R\$ 27,35 entre certos valores, os restaurantes analisados têm uma média de avaliação regular não apresentando excelência nem displicência com seu atendimento, alcançando assim uma média proveitosa de boas avaliações.

5 CONCLUSÃO

Tendo em vista as análises no decorrer do texto pode se notar que a maior parte da culinária presente nas áreas estudadas é do tipo “Moderna” com classificações médias dos avaliadores com relação ao ambiente e ao serviço prestado, fica evidente que a amostra referente aos restaurantes de comida Chinesa que seus valores apresentam o mínimo dentre todos as análises da amostra, mesmos ele se mostrando ter 3% a mais que os restaurantes de comida Japonesa por exemplo, seus valores são mais baixos. Com estas análises é possível notar que a relação dos restaurantes está intrinsicamente conectada a “raridade” de seu tipo culinário e a proporção dos exemplares nas distribuições pelas regiões, podendo encarecer o produto por conta da falta de concorrência.

REFERÊNCIAS

AGRESTI, Alan, and Barbara Finlay. **Métodos Estatísticos Para as Ciências Sociais**. Editora Penso. 2012

ROSS, Steven Dutt. **Estatística, Ciência de dados e Sociedade**. Dataunirio.

ANEXO

```
Boxplot (Preco~Tipo, data=restaurante, id=list(method="y"))
[1] "2" "74" "83"
```

```
with(restaurante, qqPlot(Preco, dist="norm", id=list(method="y", n=2,
labels=rownames(restaurante))))
[1] 2 23
```

```
library(colorspace, pos=18)
```

```
with(restaurante, Hist(Preco, scale="percent", breaks="Sturges", col="darkgray",
xlab="Preço"))
```