

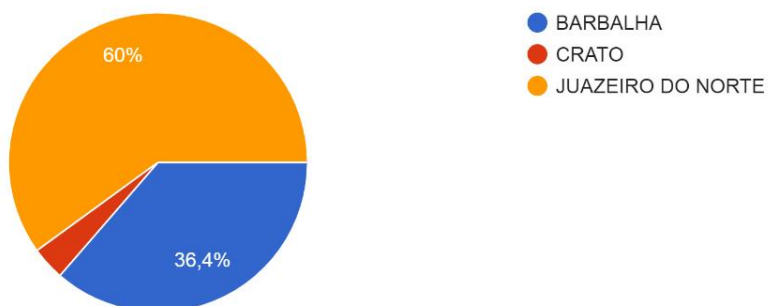


Pesquisa de Satisfação RU-UFCA 2019

55 respostas

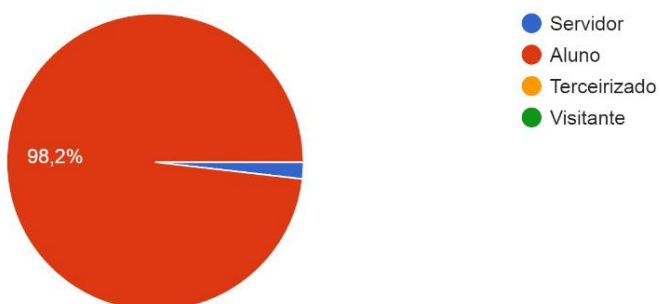
Qual unidade você costuma fazer suas refeições?

55 respostas



Qual seu vínculo com a UFCA?

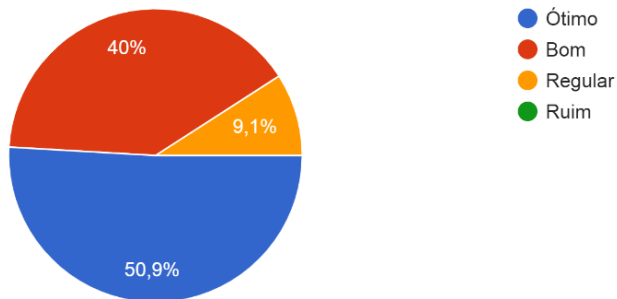
55 respostas





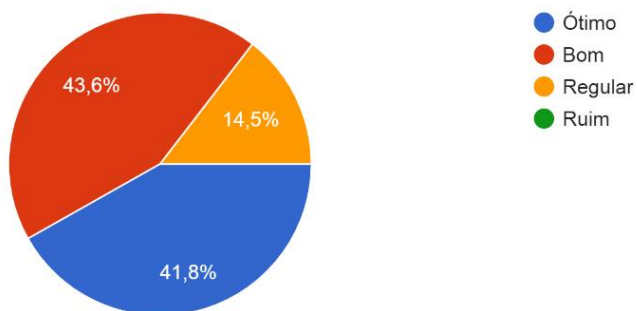
Limpeza do mobiliário (mesas, cadeiras, buffet, bancadas).

55 respostas



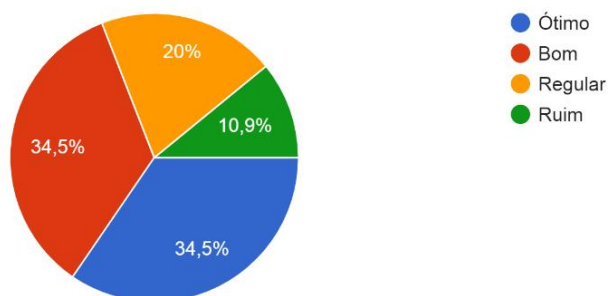
Higiene dos utensílios (pratos, talheres).

55 respostas



Fluxo de entrada (recepção, retirada dos utensílios).

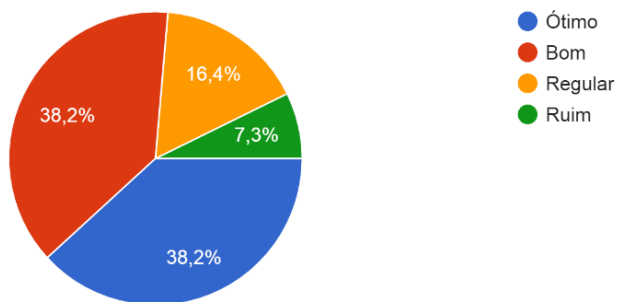
55 respostas





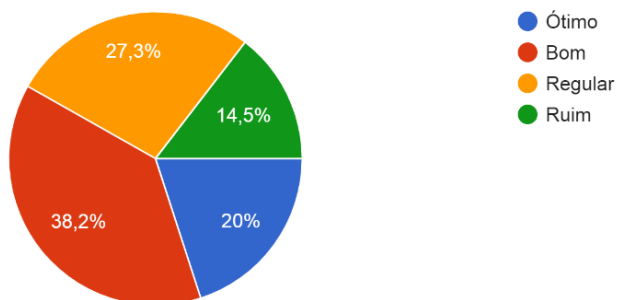
Fluxo de saída (devolução de pratos, talheres).

55 respostas



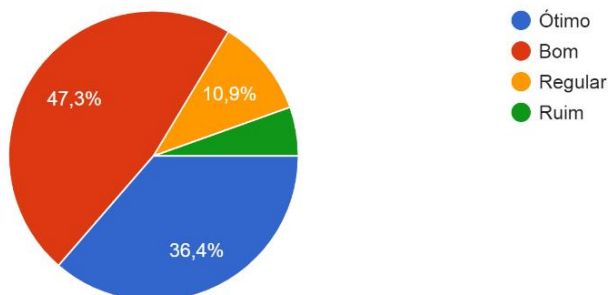
Ambiente interno-ventilação.

55 respostas



Temperatura do alimento.

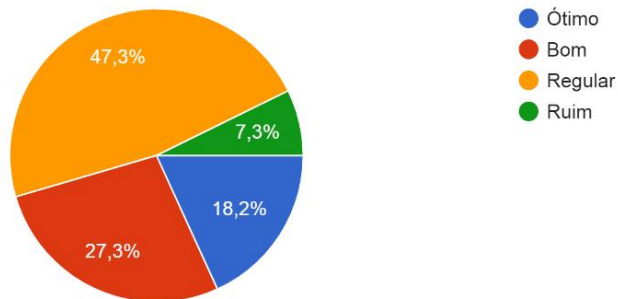
55 respostas





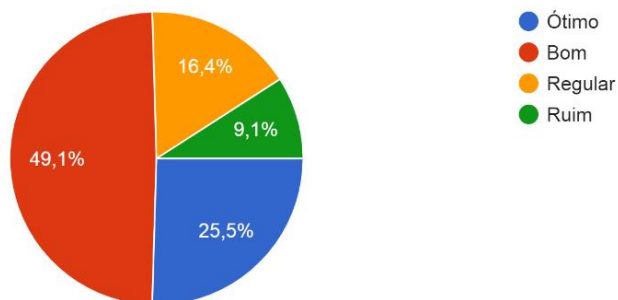
Diversificação de itens do cardápio.

55 respostas



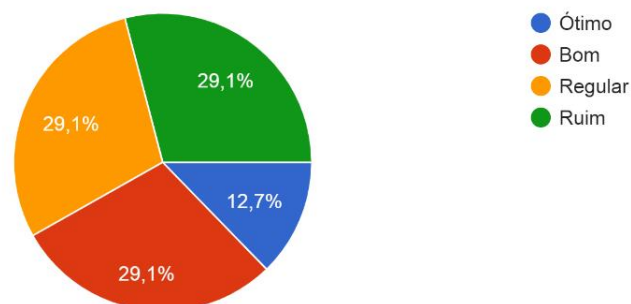
Área para higiene das mãos.

55 respostas



Controle da entrada de vetores e animais.

55 respostas





Críticas, Sugestões e Elogios. Descreva de forma objetiva o que deseja nos informar para melhorar nosso trabalho.

31 respostas

Ru não comporta tantos alunos.

Trocar a nutricionista, voltar Mabel

Tamanho da proteína muito pequeno para as nossas necessidades Mais controle no trânsito de gatos no RU Providenciar ar condicionado ou, pelo menos, ventiladores para o ambiente do RU, pois o ambiente é muito quente principalmente no horário de almoço

No campus de Barbalha, há muitas moscas e insetos, bem como a presença constante de gatos.

Controle de moscas no RU.

Ótima qualidade dos serviços

Os novos copos de plástico não são higiênicos. Não vale a economia.

Salada geralmente amarga. Sucos as vezes aguados e muito quentes. Pote de sopa pequeno. Torradas parecem antigas.

A utilização de corpos de plástico caracteriza-se como uma medida a mais para transmissão de doenças casos não lavados adequadamente

Tem moscas que vem do SVO. Tirar opção vegetariana com beringela e pimentão. estrutura falha para proteção de sol e chuva nas laterais.

Tirem o suco de graviola, obrigado, amo vocês

O fluxo da fila é muito deficiente por que o espaço é bem diminuto. Tem muitas moscas na hora do almoço e jantar

Temos pouca proteção contra o sol, aparecem muitas moscas do SVO e do laboratório de anatomia, espaço pequeno para o fluxo de pessoas em horários de pico, a disposição da refeição poderia ser igual o campus de Juazeiro com duas vias para facilitar o acesso.

Melhorar a variabilidade de alimentos, principalmente de carnes.



Comidas muito saborosas, no entanto, sinto falta de opções de carne cozida. Acredito que já que sempre são duas opções de carne, poderia sempre haver uma opção de carne cozida, visto que pessoas que têm doença do refluxo, dificuldade no controle do peso, entre outras patologias, seriam adequadamente beneficiadas com a inclusão da opção de carne cozida diariamente.

Gosto bastante do frango empanado e de algumas saladas. O pior dia é do vinagrete, sinto falta de uma salada de verdade. Alguns sucos como o de graviola deveriam ser substituídos.

Melhorar o cardápio janta pois, o almoço e as sobremesas é melhor comparado com a janta.

Excelente trabalho e funcionários receptivos!

A informação obtida por funcionários do R.U foi que 30% das refeições é direcionada à opção vegetariana, porém não tenho conhecimento de levantamento de dados pela PRAE para os estudantes sobre sua opção alimentar. Sou vegetariana, estou há 3 anos na UFCA e nunca respondi algum questionário sobre o tema. Sugiro esse tipo de pesquisa para validar o cardápio e melhorar a oferta deste opção de proteína, visto que o serviço é ofertado entre 11:00 À 13: 40 e 17:30 À 19:10 ,evitando que pessoas vegetarianas fiquem desassistida mesmo chegando dentro deste horário, já passei 4 vezes por essa situação neste e no semestre passado.

Volta de Thiago do RU para o Campus Crato

Comida fria e cachorros no ru.

Todo mundo gosta do frango a milanesa, podia repetir essa opcao no cardapio Na maioria das vezes a salada de repolho está amarga e o macarrão parafuso sem o cozimento necessário.

Há uma evidente falta de comunicação entre os gestores e as profissionais do RU, no que se refere a avisos de provaveis evento acadêmico. Objetivnsndo um plano previô da quantidade de comida será produzida em evento que envolve uma quantidade maior de pessoas.



Melhorar a sobremesa, a opção de doce é muito repetitiva, o cardápio da noite precisa melhorar.

Diversificar os alimentos sem repetir o mesmo na semana.

possibilidade de repetir carne apos encerrar o horário

Mais lasanha

Frango assado muito ruim é recorrente, vem muitas vezes durante a semana, tanto na janta quanto no almoço, é a pior refeição e vem várias vezes com acompanhamentos diferente. Frango empanado e parmegiana de frango são bons, o purê também, mas ambos vem com baixíssima frequência. Não aguento mais o frango assado, juro por Deus, deixo de almoçar/jantar algumas vezes porque ele é péssimo.

O pessoal que nos atende, principalmente a moça que coloca crédito nos cartões, é sempre muito solícita e educada, bem como os rapazes responsáveis por servir os alimentos e a nutricionista responsável. Seria interessante colocar um som ambiente e melhorar a ventilação no lugar.

Sugestão para o cardápio.

32 respostas

Arroz com ervilha deveria ser trocado por arroz comum.

milho no arroz

Pastel de forno vegetariano e lasanha de queijo. E mais carne bovina / suína assada

Mais opção de peixe durante a semana

Tirem o pepino do vibagrete PLMD

Melhorar a diversificação do cardápio

Menos cenoura

Ter feijão tropeiro e baião durante o jantar. Mais opções vegetarianas. Mais tempero no macarrão.

Cardápios que tenham comida mais molhada

Falta molho no peixe. Mais purê e peixe em outros dias.



Mais dias de lasanha, arraso

Galinha caipira; molhos para as saladas e peixe; tirar o xuxu do o xuxu do cardapio; mais queijo

Mais queijo na opção vegetariana e mais purês

Carne assada, queijo ou ovos.

Peixe cozido

Mais dias de suco de Maracujá e saladas mais variadas sem rúcula

Camarão

Filé de peixe frito, não por chuchu em sopas, feijão tropeiro, fava, vinagrete sem pimentão, baião molhado.

Suco de maracujá

Volta thiguinho

Frango empanado e peixe cozido mais vezes

Estrogonofe de frango, mais vezes no cardapio frango a milanesa, feijao preto e feijao tropeiro

Tira o chuchu ao molho branco e coloca batata frita

Ter uma frequencia maior de peixes no cadapio sanal.

arroz à grega

salada refolgada

Parmegiana, Estrogonofe.

Creme de galinha

Lasanha Td dia

O baião é muito seco, a sobremesa é repetitiva e sem graça, falta tomate na salada.

Frango a parmegiana e purê de batata.

Melhorar as opções no cardápio da noite, voltar a servir purê e escondidinho, lasanha de frango, diversificar nas verduras e legumes com mais frequência (ultimamente tem tido beterraba a semana toda, as vezes até nas duas saladas), mais opções de fruta e outro tipo de docinho.