

**Ministério da Educação
Universidade Federal do Cariri
Pró-reitoria de Assuntos Estudantis**

**RELATÓRIO DA PESQUISA DE
SATISFAÇÃO DO REFEITORIO
UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE
FEDERAL DO CARIRI-2024**

**JUAZEIRO DO NORTE
DEZEMBRO/2024**

RESPONSÁVEL PELA PESQUISA

Ana Karine Alves de Moura

APRESENTAÇÃO

O presente relatório trata dos resultados da pesquisa aplicada, anualmente, pela Divisão de saúde e nutrição, vinculada à Coordenadoria do Refeitório Universitário da UFCA, que tem por objetivo avaliar a qualidade dos serviços oferecidos nos Restaurantes Universitários e compreender a experiência dos usuários em relação a aspectos como alimentação, atendimento, infraestrutura, horários de funcionamento, entre outros. A pesquisa busca identificar pontos positivos e áreas que precisam de melhorias, com o intuito de aprimorar a experiência dos estudantes, servidores e demais frequentadores dos RUs.

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS (RU's) DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI

O Restaurante Universitário (RU) da UFCA tem a finalidade de fornecer refeições balanceadas, higiênicas, de baixo custo à comunidade universitária, garantindo a aplicabilidade do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). É administrado pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (Prae), sob a responsabilidade da Coordenadoria do RU.

Os RU's visam apoiar o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, reduzindo a evasão, favorecendo a permanência do acadêmico na universidade e contribuindo na formação superior.

O serviço de fornecimento de refeições do RU da UFCA é terceirizado, onde a empresa CWM Indústria Alimentícia LTDA ganhou a licitação para o fornecimento de refeições transportadas nos campi de Juazeiro do Norte, Barbalha e Crato, através do contrato nº 09/2021, e campus Brejo Santo através do contrato 20/2022.

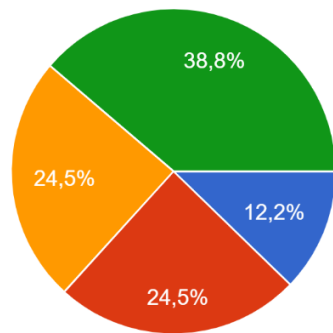
Esta pesquisa foi feita com o intuito de detectar o grau de satisfação dos usuários em relação aos serviços prestados pelos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Cariri. A pesquisa foi realizada nos RU dos Campi Juazeiro, Crato, Barbalha e Brejo Santo, através do formulário eletrônico disponibilizado no site da Ufca, durante o ano de 2024.

RESULTADOS

1.0 RU DE BARBALHA

Qual seu vínculo com a UFCA?

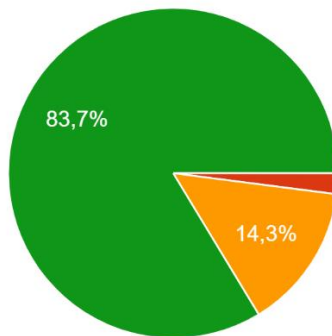
49 respostas



- Aluno com benefício sócio econômico-ISENTO
- Aluno com benefício sócio econômico critério RENDA- R\$2,00
- Aluno com benefício sócio econômico critério ESCOLA PÚBLICA - R\$ 2,00
- Aluno sem benefício sócio econômico...
- Servidor
- Terceirizado
- Visitante

Qual o seu padrão de uso do RU?

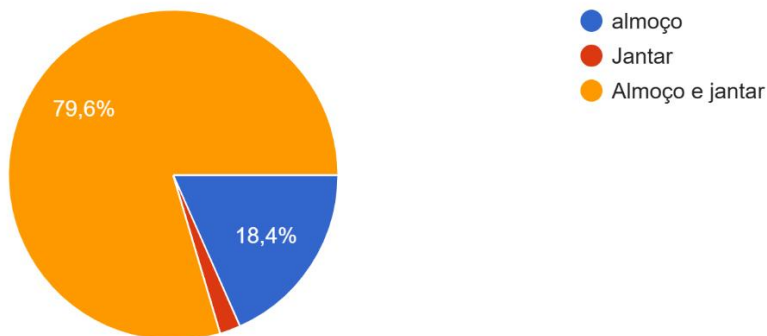
49 respostas



- Raro (1 a 3 vezes por mês)
- Eventual (1 a 2 vezes por semana)
- Frequente (3 a 4 vezes por semana)
- Diário (todos os dias)

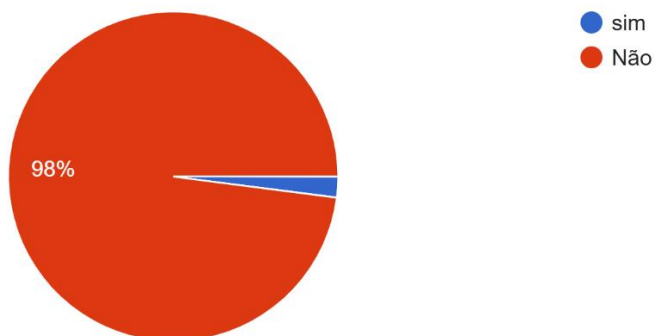
Qual(is) refeição(ões) você faz no Ru normalmente?

49 respostas



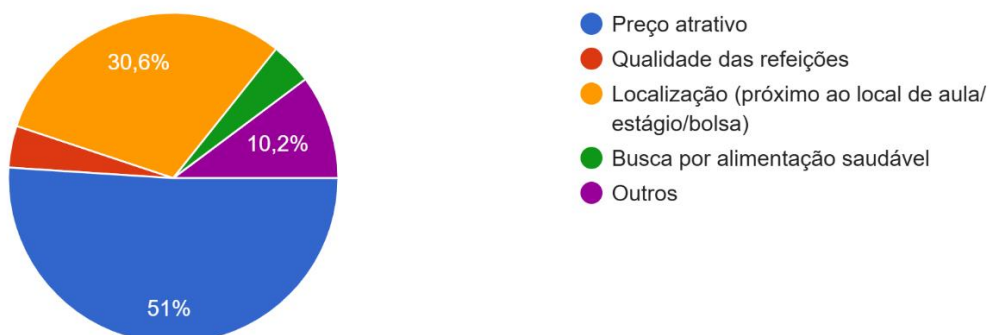
Você é vegetariano?

49 respostas



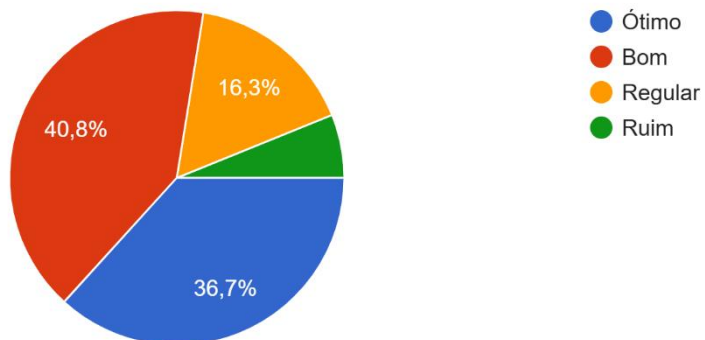
Qual o principal motivo pelo qual realiza suas refeições no RU?

49 respostas



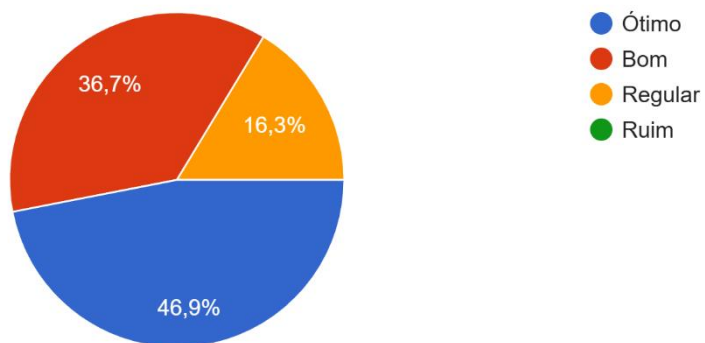
Higiene dos utensílios (pratos, talheres, copos).

49 respostas



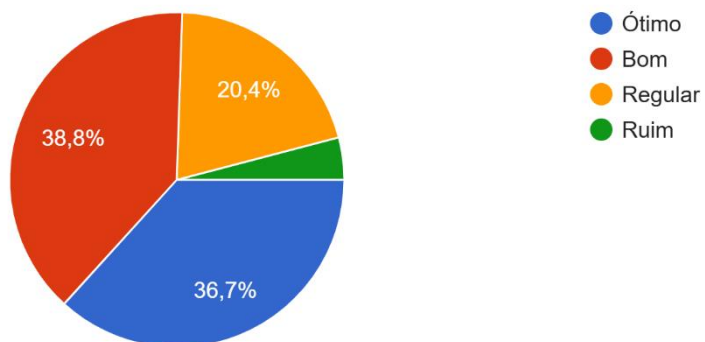
Limpeza do mobiliário (mesas, cadeiras, buffet, bancadas).

49 respostas



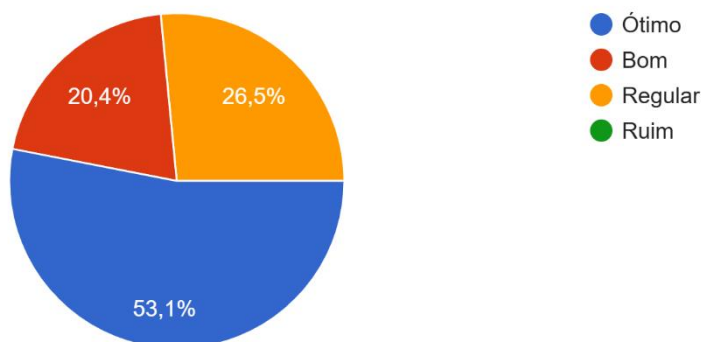
Fluxo de entrada (recepção, retirada dos utensílios).

49 respostas



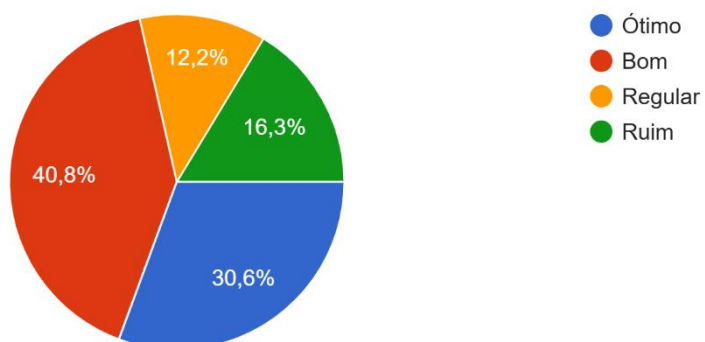
Área para higiene das mãos.

49 respostas



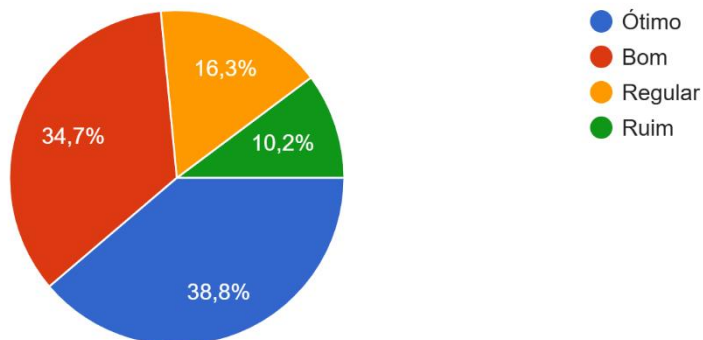
Controle da entrada de vetores e animais.

49 respostas



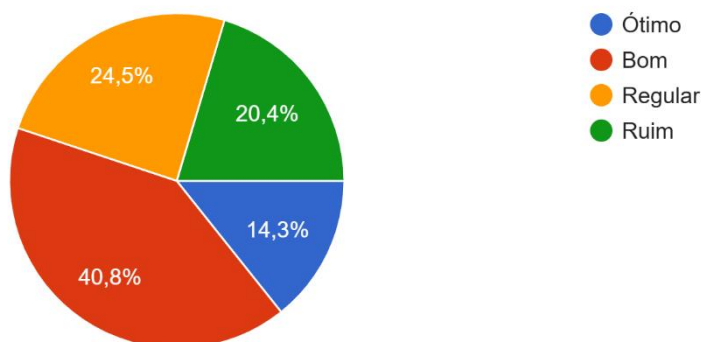
Ambiente interno-ventilação.

49 respostas



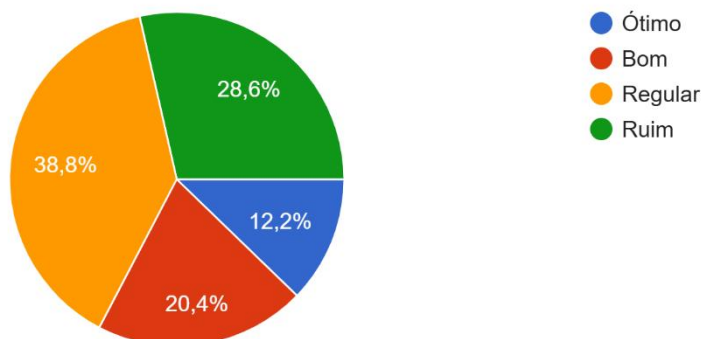
Qualidade dos alimentos servidos.

49 respostas



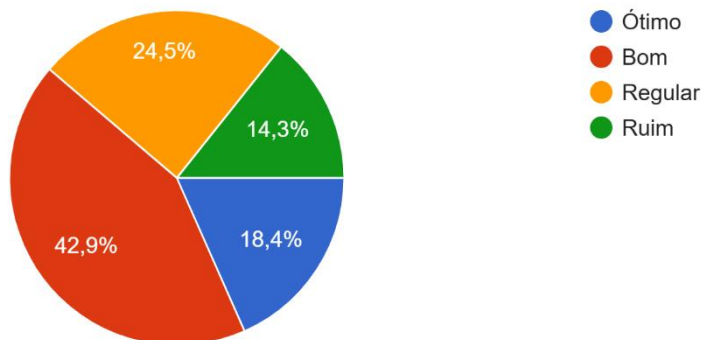
Qualidade dos sucos.

49 respostas



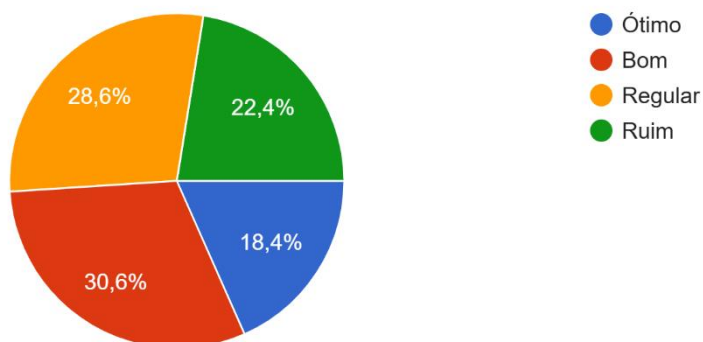
Temperatura do alimento.

49 respostas



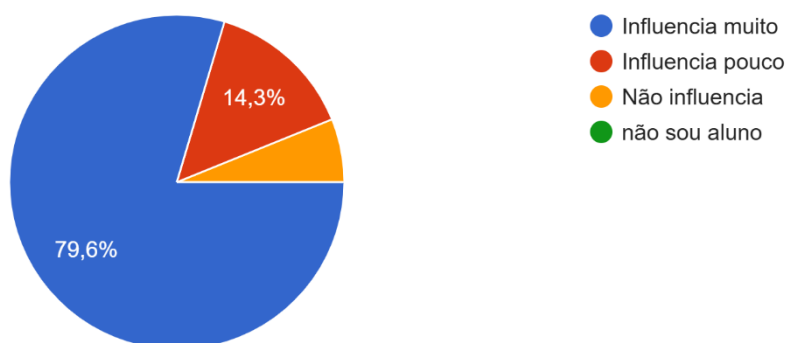
Diversificação de itens do cardápio.

49 respostas



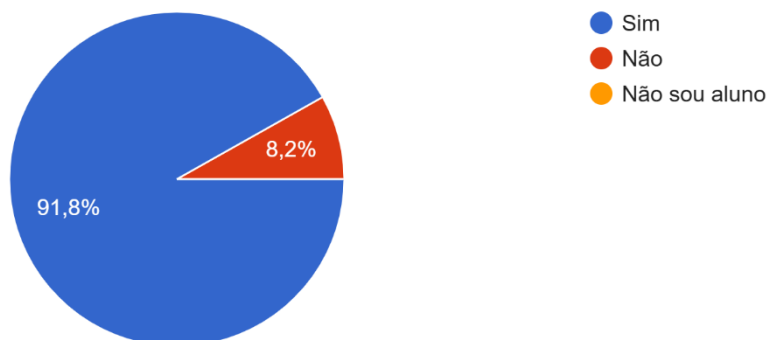
Caso você seja aluno, indique o grau de influência do serviço do Refeitório Universitário na sua permanência na Universidade.

49 respostas



Em sua opinião, o serviço do Refeitório Universitário contribui para melhoria do rendimento acadêmico?

49 respostas



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

- ✓ Suco fraco.
- ✓ O Macarrão é muito liguento e, normalmente, sem temperos bons. Às vezes vem pouca carne. Melhorar a qualidade dos suco. De resto, comida muito boa, nutritiva e saborosa.
- ✓ Ultimamente a comida está vindo muito temperada com gosto de cominho, principalmente o feijão e a carne.
- ✓ Colocar tempero natural e mais. Feijão de corda sem sabor algum. Por favor, não misturar peixe com molho (ex: muquecas e peixe ao molho Bechamel). Se quiser colocar o melhor, faça uma travessa separada do peixe frito. O peixe frito deve ser prioridade.
- ✓ Precisa melhorar a qualidade do suco e também da linguiça servida e feijoada não é mistura.
- ✓ Deveriam melhorar a fiscalização do fluxo, para que não haja superlotação, alguns alunos têm horário mais apertado e ainda precisam esperar muito nas filas. Podem também trocar os talheres, muitos estão tortos, sem ponta, ruins de manipular.
- ✓ O frango está vindo com gosto de pia e a carne frequentemente vem crua.
- ✓ É utilizado muito alho no macarrão, o que deixa o gosto marcado e pouco atrativo. Se diminuir, ficaria ótimo!
- ✓ Elogios para a equipe, no entanto, críticas para a comida. Pouca diversidade, alimentos sem sabor, desde que mudaram a empresa, o RU perdeu a qualidade de alimentação.
- ✓ A comida e o suco perderam muito a qualidade.
- ✓ Qualidade do frango está péssima!
- ✓ Feijoada não deveria contar como proteína, hoje por exemplo a única opção além da feijoada era frango e ele tava com gosto de estragado, todas as pessoas reclamaram, um gosto semelhante a borracha queimada. Além disso não tem balança do próprio ru, falam que precisa trazer de casa, mas não faz sentido já que é

responsabilidade do ru confirmar que pelo menos a gramatura das proteínas está adequada.

- ✓ A qualidade da comida nao tem estado tão boa e pouco temperada.O feijão preto deveria vir pro almoço em substituição ao feijão de corda que quase não tem tempero.
- ✓ Melhorar o tempero, mudar o cardápio, feijoada não é proteína.
- ✓ Falta de higiene na salada! A Lasanha de banana não tem nenhuma proteína, além de ser péssima!! Não colocar feijão preto na janta!! Sempre ter cuscuz na janta!! Retirar presunto do arroz a grega (para incluir os vegetarianos)!! Ter outras opções de doces!! Lasanha de soja, além de insossa não tem tempero nenhum, macarrão grudento e soja mal preparada!
- ✓ Feijoada não deveria ser opção de carne, a carne de gado geralmente é muito gorda e fibrosa, a linguiça do churrasco é de péssima qualidade.
- ✓ O moço esta botando pouca carne , nao mata minha fome.
- ✓ Hoje tivemos parmegiana de bife na janta que está a muito aquém da qualidade de uma parmegiana normal. Não tinha molho ou queijo e o bife estava queimada. Pior parmegiana que já comi. Por favor, melhorem o prato.
- ✓ O peixe ao molho bechameu servido no almoço dia 08/11/2024 no campus Barbalha está intragável.
- ✓ Colocar calabreza no macarrão e diminuir a quantidade de sazón dos alimentos.
- ✓ Não colocar peixe ao molho, ninguém come.
- ✓ Aumentar a quantidade de proteínas servidas.
- ✓ Fazer buchada.
- ✓ Peixe ao molho e moqueca é a mesma coisa e ninguém gosta.
- ✓ Peixe ao molho beixamel misturado é a mesma coisa que moqueca, ninguém gosta. Peixe tem que ser frito e separado do molho. Outra coisa, o macarrão está vindo muito estranho, algum tempero está o deixando amargo, e quando não, vem puro alho.
- ✓ Comida sem variedade de cardápio e qualidade.
- ✓ Feijão de corda é horrível, poucos gostam.
- ✓ Quase não vem carne nos pratos. Tem aparência e sabor péssimo. Saladas muitas vezes ficam azedas. Os sucos são péssimos parecem só ter corante e água.
- ✓ Muito comumente não encontro as 2 opções de comida oferecidas no cardápio do dia. Por vezes isso acontece mesmo restando muito tempo de funcionamento do restaurante universitário. Não são solicitadas novas remessas de comida.
- ✓ O suíno ao barbecue deveria vir com mais molho, estava muito seco.
- ✓ as vezes, a qnt de carne colocada em prato não condiz com o que está no regulamento. - as verduras/saladas não são preparadas com carinho -feijoada não é opção de proteína. -carne nao está vindo de boa qualidade.
- ✓ A quantidade de proteínas servida está muito aquém.
- ✓ Carne com molho shoyo mais vezes na semana. Comida muito gostosa, mas suco fraco demais. Queria que sempre tivesse a opção de arroz branco.
- ✓ Viva o RU.

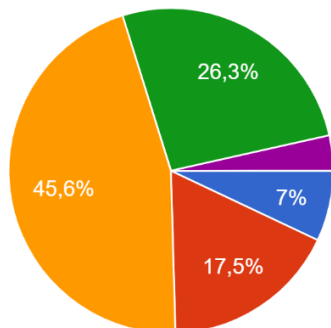
#Sugestão para o cardápio.

- ✓ Macaxeira frita.
- ✓ Filé à parmegiana ou frango à parmegiana. Fracassê de frango.
- ✓ Arroz à grega. Sempre uma opção de salada com alface.
- ✓ Bife acebolado.
- ✓ Bife frito, batata frita, suco de maracujá
- ✓ Peixe frito sem molho
- ✓ Melhorar a qualidade do suco, linguiça.
- ✓ Tirar a opção do vatapá. No dia da feijoada investir em outra opção de proteína mais atrativa, sem ser churrasco misto ou vatapá.
- ✓ Salada de alface ser mais frequente que a de acelga. Sugestão de carne moída como proteína No dia da feijoada não ser feito como opção de carne, haja vista que a proteína é mínima. O macarrão poderia cozinhar por menos tempo para não ficar aderindo ao utensílios que usamos para colocar no prato.
- ✓ Melhorar a qualidade do frango.
- ✓ Cuscuz com ovo, ao invés de por ovo no zuzu por exemplo. Aumenta a proteína e não é caro. Tirar feijoada como proteína, já que é uma guarnição e tem muito mais gordura do que carne. Além disso o suíno tbm vem com pedaços enormes que são só gordura, reduzindo o quanto de proteína o RU deveria fornecer.
- ✓ Escondidinho de frango/bovino.
- ✓ Panqueca com mais frequência.
- ✓ Tirar feijoada como proteína.
- ✓ Retirar lasanha de banana.
- ✓ Mais escondido de sol, ter opção frango todo dia
- ✓ Retirar o molho do peixe. O ideal seria o peixe frito, como anteriormente realizado.
- ✓ Baião de fava, carne de sol, salada de maionese
- ✓ Acertar o ponto de cozimento do macarrão. Cumprir com a quantidade de proteína estipulada.
- ✓ Peixe frito com molho separado
- ✓ Peixe frito separado do molho
- ✓ Fígado acebolado
- ✓ Remover a feijoada que ninguém aguenta mais
- ✓ Outros modos de preparo de frango
- ✓ Acrescentar outros tipos de verduras, como por exemplo, verdura na maionese. As saladas deveriam ter mais diversidade.
- ✓ Purê, pirão..
- ✓ Melhores opções de saladas, que em geral não tem sido boas, mais opções de batata, que tem sido uma boa opção de legumes
- ✓ Mais carne e frango parmegiano. Em relação a saladas, substituir macaxeira cozida por maionese de batata e cenoura

2.0 RU JUAZEIRO DO NORTE

Qual seu vínculo com a UFCA?

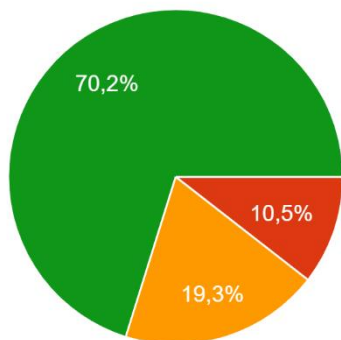
57 respostas



- Aluno com benefício sócio econômico-ISENTO
- Aluno com benefício sócio econômico critério RENDA- R\$2,00
- Aluno com benefício sócio econômico critério ESCOLA PÚBLICA - R\$ 2,00
- Aluno sem benefício sócio econômico...
- Servidor
- Terceirizado
- Visitante

Qual o seu padrão de uso do RU?

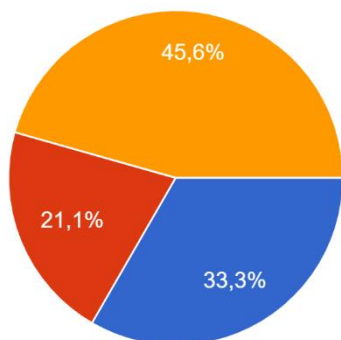
57 respostas



- Raro (1 a 3 vezes por mês)
- Eventual (1 a 2 vezes por semana)
- Frequente (3 a 4 vezes por semana)
- Diário (todos os dias)

Qual(is) refeição(ões) você faz no Ru normalmente?

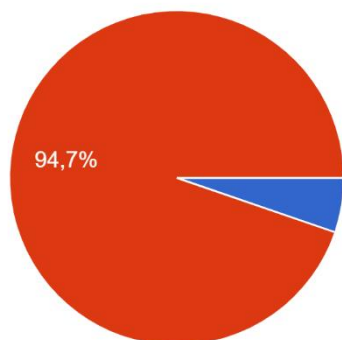
57 respostas



- almoço
- Jantar
- Almoço e jantar

Você é vegetariano?

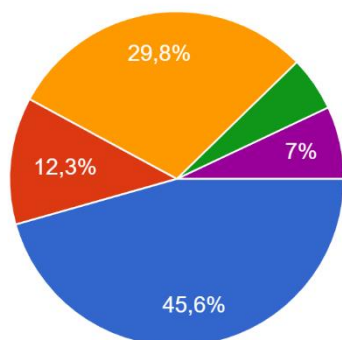
57 respostas



- sim
- Não

Qual o principal motivo pelo qual realiza suas refeições no RU?

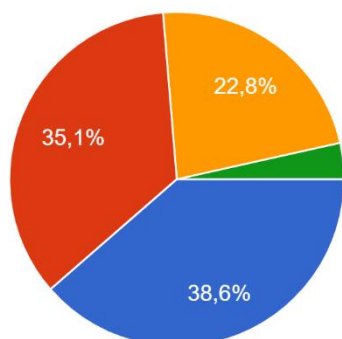
57 respostas



- Preço atrativo
- Qualidade das refeições
- Localização (próximo ao local de aula/estágio/bolsa)
- Busca por alimentação saudável
- Outros

Higiene dos utensílios (pratos, talheres, copos).

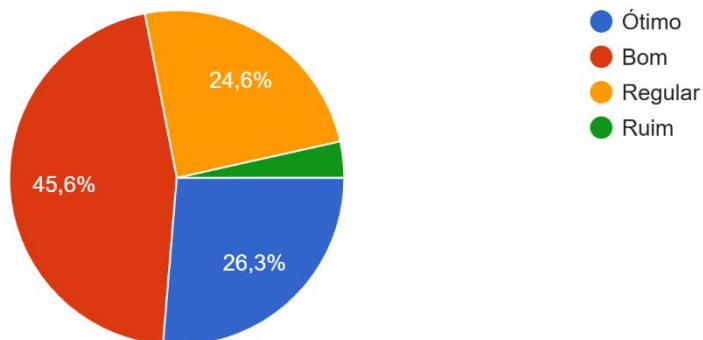
57 respostas



- Ótimo
- Bom
- Regular
- Ruim

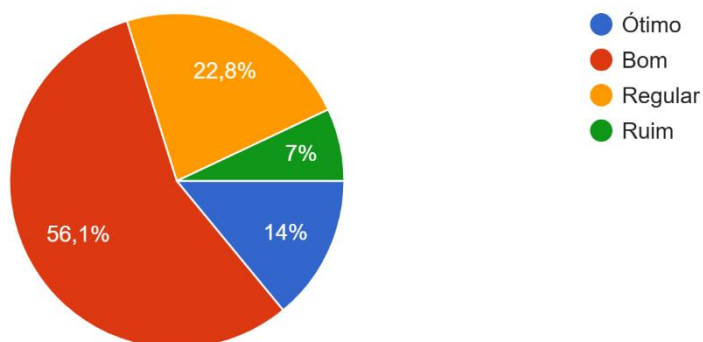
Limpeza do mobiliário (mesas, cadeiras, buffet, bancadas).

57 respostas



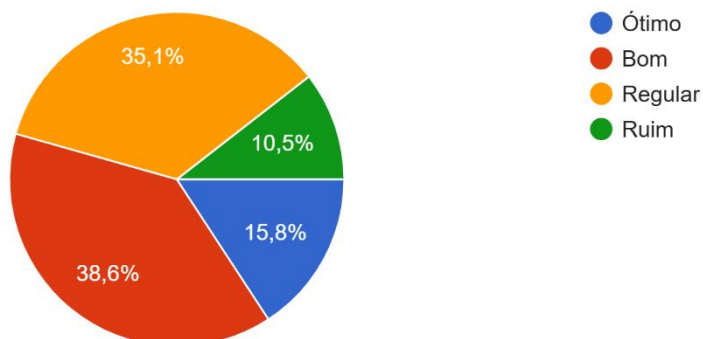
Fluxo de entrada (recepção, retirada dos utensílios).

57 respostas



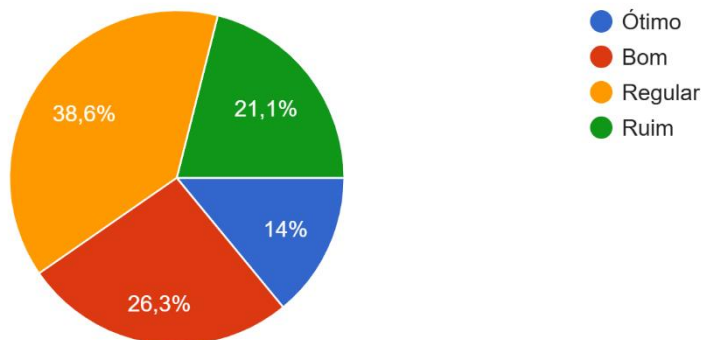
Área para higiene das mãos.

57 respostas



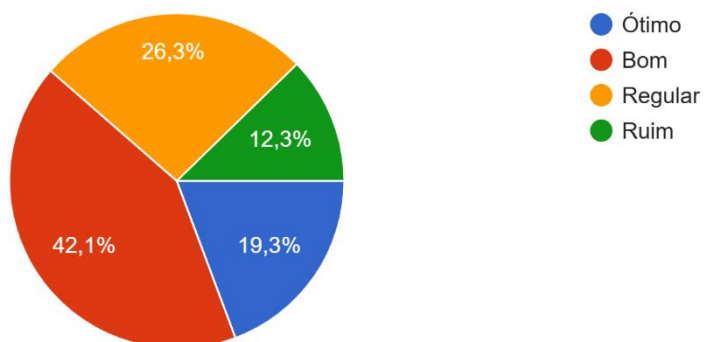
Controle da entrada de vetores e animais.

57 respostas



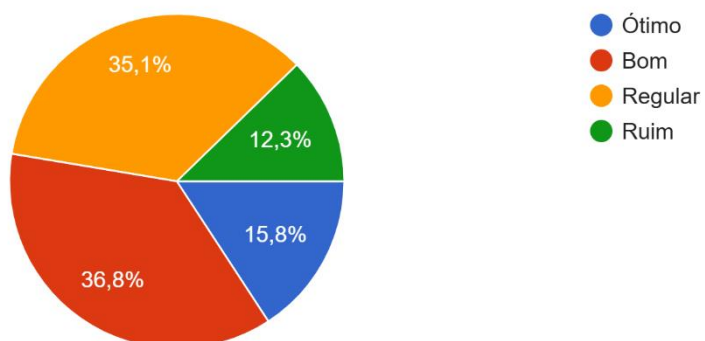
Ambiente interno-ventilação.

57 respostas



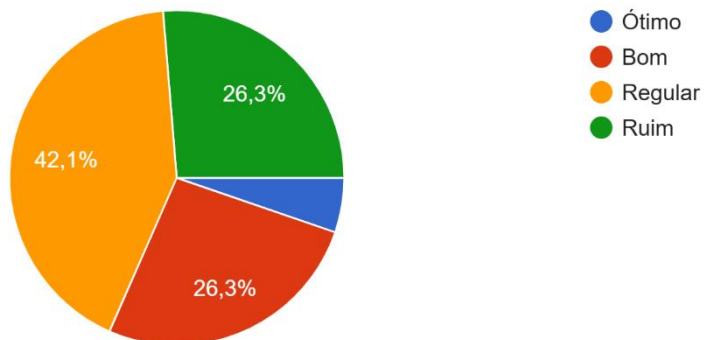
Qualidade dos alimentos servidos.

57 respostas



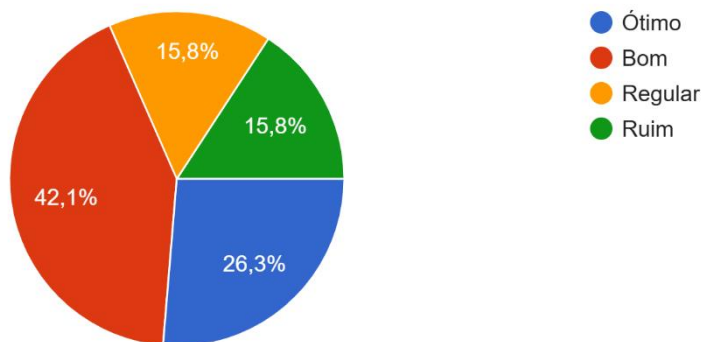
Qualidade dos sucos.

57 respostas



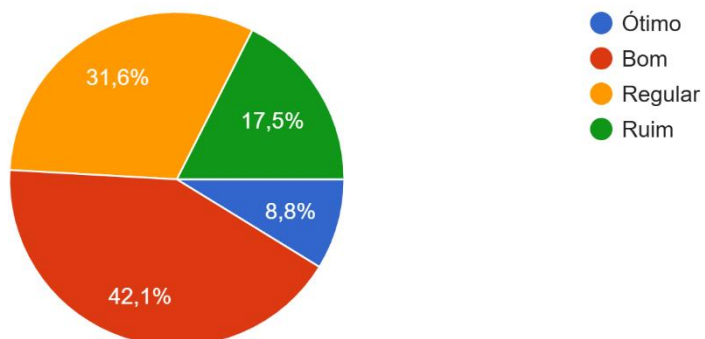
Temperatura do alimento.

57 respostas



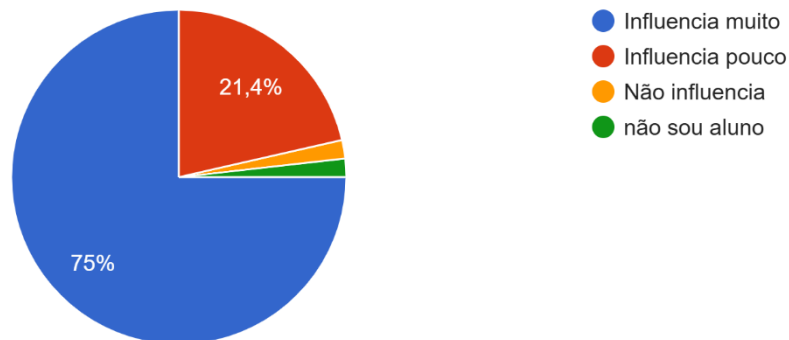
Diversificação de itens do cardápio.

57 respostas



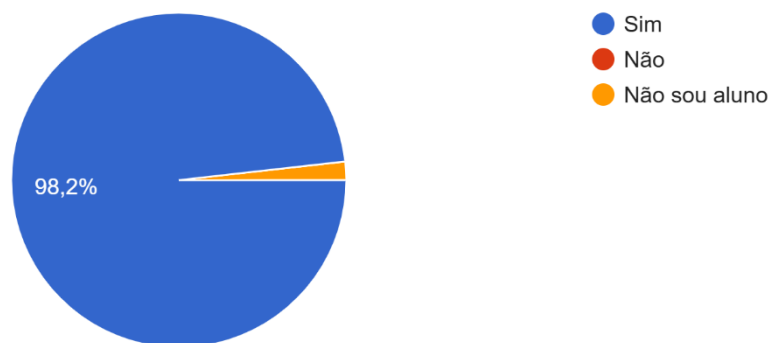
Caso você seja aluno, indique o grau de influência do serviço do Refeitório Universitário na sua permanência na Universidade.

56 respostas



Em sua opinião, o serviço do Refeitório Universitário contribui para melhoria do rendimento acadêmico?

56 respostas



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

✓ Comi 3 maçãs podres ou com o interior bem esquisito pra o padrão de uma maçã, e com sabor extremamente duvidoso, e a alimentação tem sido de qualidade bastante duvidosa, principalmente os frangos.

✓ Melhorar a qualidade do arroz.

✓ O R.U. NÃO COMPORTA OS ALUNOS DO CAMPUS PORQUE HÁ MAIS INGRESSANTES QUE CONCLUÍNTES, ISSO GERA UM TRANSTORTO, POIS OS ALUNOS CHEGAM ATRASADOS PARA AULA DEVIDO A FALTA DE ESPAÇO, BEM COMO DA ORGANIZAÇÃO DO R.U., POIS DEIXAM FALTAR ALIMENTOS ANTES DO TÉRMINO DO FUNCIONAMENTO, DEIXANDO OS ALUNOS ESPERAREM 30MIN POR UMA SUBSTITUIÇÃO.

✓ Já encontrei cabelo nas comidas, pedras (de tamanho considerável), escamas de peixe nas sextas feiras, e vez ou outra o suco também está com um cheiro/gosto ruim. Os funcionários têm um atendimento muito bom, não tenho do que reclamar além dessas pequenas situações que vejo ocorrer com frequência, não só comigo, mas

com outros alunos também.

- ✓ Melhora mais nos docinho
- ✓ Começar a aceitar pix para recarregar os cartões do RU
- ✓ Cachorros entrando no RU não é higiênico. As pessoas os alimentando dentro do RU também motiva a entrada. Já ocorreu de faltar talher durante o período de refeição (extremamente raro acontecer. Lembro de 2 vezes).

Uma vez havia algo muito duro dentro da comida, como que parecia uma pedrinha. Houveram alguns dias de alguns alimentos aparentarem estar com pouco ou sem nenhum tempero, tendo um gosto diferente do que se esperaria ter. Uma vez peguei um doce que estava fermentado (com gosto nítido de álcool) e por 3 vezes maçã com sabor ruim e a parte interna escura.

- ✓ Melhora na qualidade dos sucos
- ✓ Bandejas junto com os pratos na hora de servi-se
- ✓ Vinagrete não deveria ser considerado uma salada por si só. Cardápios que excluem folhas e verduras

perdem o alto teor em fibras e a sensação de saciedade que elas promovem. Dias de vinagrete são dias em que sinto fome muito mais cedo, tendo que recorrer a outras "merendas" ou refeições auxiliares.

- ✓ Tirando os dias de vinagrete, não há o que reclamar do RU.
- ✓ Aumento da proteína no prato. Melhor qualidade dos sucos.
- ✓ O cardápio não varia muito, mas o principal problema é o cardápio da sexta-feira que sempre é a mesma coisa. O peixe frito fica no almoço e a janta não oferece essa opção.

✓ Hoje dia 01/04/2025 estava na fila RU no momento para pegar a opção de proteína. Por razão do período religioso da quaresma, não estou comendo carne e iria pegar a opção vegetariana, mas enquanto esperava a pessoa que estava servindo estava atenta ao celular e não quis esperar mais do que devia pois havia outras pessoas aguardando e acabei não pegando a opção de proteína. Não é errado consultar o aparelho celular em vistas de resolver algum problema urgente, mas fora deste contexto acaba atrapalhando o bom funcionamento.

✓ Voltar o uso das luvas e disponibilizar álcool em gel para a limpeza das mãos. Poder usar pix para colocar dinheiro no cartão do RU.

- ✓ Sugiro a adoção de bandejas com separação entre alimentos, para não misturar as frutas com salgado.
- ✓ Os ventiladores debaixo das luzes fazem as luzes piscarem sobre as mesas. O que me deixa enjoado de comer em algumas mesas e especificamente quando só existem elas como opção
- ✓ Não tenho críticas
- ✓ Ultimamente, a comida não está saborosa.
- ✓ Essa semana peguei prato com cheiro desagradável, o qual consegui perceber sem precisar levar o

prato para perto do nariz. Outra vez, tinha resíduos de alimento.

- ✓ Tenho optado pela opção vegetariana frequentente, pois as outras duas não estão agradáveis.
- ✓ Tirar feijão de corda.
- ✓ As facas não cortam e a mesa dos talheres deveria ser separada dos molhos e lencinhos, acho q atrapalha o

fluxo de pessoas pq demora muito colocar o molho e pegar os lencinhos

✓ Ultimamente o frango do almoço está cru e com um gosto estranho, não está dando pra comer. Sugiro uma revisão na forma de preparo e nos temperos usados.

- ✓ Mudar ventilador é ruim para os surdos pois dificulta na comunicação pois fazem sombras na visão, alimentação gelada, falta diversidade de frutas, mistura e suco durante a noite.
- ✓ Colocar mais colheres
- ✓ O refeitório precisa de mais colheres!
- ✓ Alimentos com casca, fora do ponto, Macheira dura, o frango com gosto similar a água sanitária. Macarrão colado, e o pegador do macarrão ruim, pq fica grudando e é preciso bater com muita força.
- ✓ Incentivar a limpeza da mesa após as refeições por parte dos próprios alunos que acabaram de se alimentar, pois vejo que muitos sujaram bastante as mesas e dificulta os servidores estarem sempre limpando as mesas de forma constante.
- ✓ Poderiam investir em novas facas, essas já estão sem "serras" quase não corta
- ✓ Em alguns dias as misturas, como carne ao molho, não tem um balanceamento bom de temperos como sal e pimenta, deixando a carne algumas vezes sem gosto. Nas vezes em que tem macarrão no cardápio ele também vem sem gosto, em boa parte das vezes.
- ✓ As pessoas que trabalham no refeitório são simpáticos.
- ✓ Melhoria na ventilação do ambiente, pois Juazeiro do Norte é muito quente e as vezes fica quase insuportável. Então uma melhora pra ventilação dos alunos seria bom.
- ✓ Uma sugestão é aceitar o PIX como forma de pagamento, já vi alunos e amigos ficar sem almoçar/jantar por conta que não tinha dinheiro físico em mãos
- ✓ Alguns dias o feijão carece de temperos. Arroz soltinho é muito melhor!
- ✓ As saladas poderiam ter uma diversidade maior, maior variedade de legumes também.
- ✓ Duas vezes o frango veio com gosto de água sanitária, foi péssimo pois estava com fome.
- ✓ A comida está sendo ótima, sou grato por cozinhareis tão bem para nós, gratidão! 🙏
- ✓ Deve haver uma campanha permanente para que os estudantes não conversem enquanto estão comendo a comida. As luvas de plástico devem voltar, pois nem todos lavam as mãos antes de pegarem nos utensílios do r.u.
- ✓ Diversificar os sabores de suco. Sugestão: abacaxi, graviola, maracujá

Sugestão para o cardápio.

- ✓ Uma maior opção de cardápio, e melhor qualidade na escolha dos alimentos, vide as maçãs supracitadas!
- ✓ Batata frita
- ✓ INCLUIR VARIEDADES COMO A MUDANÇA DAS PROTEÍNAS QUE HÁ SEMANAS ESTÃO IGUAIS.
- ✓ Mais purês, cremes.
- ✓ Colocar mais pirão, purê de batata, escondidinho, batata palha quando tiver estrogonofe
- ✓ Estrogonofe com batata palha, farofa com calabresa e bacon, diversificar mais o frango e as carnes de boi, batata frita, maior diversidade de doces, como: bolo, pudim, pavê, mousse, etc), macarronada, refrigerante, etc.
- ✓ Suco de maracujá. Abacaxi com mais frequência. Uma porção um pouco maior de carne.

✓ Batata frita Strogonoff com batata palha Rocambole de carne Refrigerante Polpetone Farofa com bacon e calabresa Bolinha de batata com carne Feijão carioca com linguiça calabresa Escondidinho de frango

✓ Não colocar vinagrete sem uma salada de folhas no mesmo horário.

✓ Strogonoff com batata palha Farofa com bacon e calabresa Escordidinho de frango

✓ Strogonoff com batata palha, linguiça no feijão carioca, lasanha de carne moída, batata frita.

tangerina, salada de frutas, purê de batata, macaxeira frita

✓ Mais diversidade de carnes e misturas.

✓ Panquecas

✓ Panelada, almôndegas e batata frita.

✓ Salada de couve, mais azeitonas nas saladas, tirar o talo da macacheira do escondidinho, migrar a lasanha para a segunda, pq tem duas opções com molho na segunda.

✓ Frango a rolê

✓ Mais feijoada, ovo, mais creme de galinha, mais pirao, durante a noite. Trazer laranja pra noite tambem

✓ Pizza

✓ pizza

✓ Mais variedade de frutas e sucos

✓ Uma variedade maior no cardápio, pois ele tem se repetido muito e com alimentos não tão interessantes e atrativos.

✓ Macarrão

✓ Trazer vatapá e pirão com mais frequência

✓ Mais vezes macarrão e variação desse

✓ Mungunzá seria ótimo.

✓ Retirada do feijão de corda do cardápio

✓ purê de batata

✓ As saladas poderiam ter uma diversidade maior, maior variedade de legumes também.

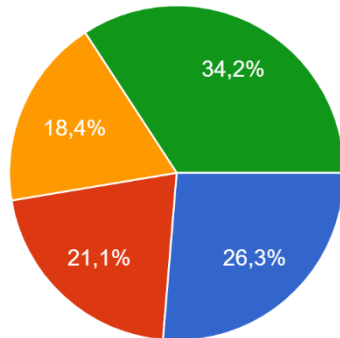
✓ Menos feijao de corda.

✓ Deveria ter um dia com frango cozido.

3.0 RU CRATO

Qual seu vínculo com a UFCA?

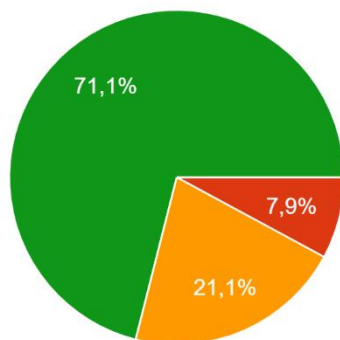
38 respostas



- Aluno com benefício sócio econômico-ISENTO
- Aluno com benefício sócio econômico critério RENDA- R\$2,00
- Aluno com benefício sócio econômico critério ESCOLA PÚBLICA - R\$ 2,00
- Aluno sem benefício sócio econômico...
- Servidor
- Terceirizado
- Visitante

Qual o seu padrão de uso do RU?

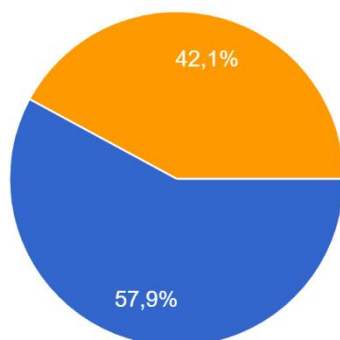
38 respostas



- Raro (1 a 3 vezes por mês)
- Eventual (1 a 2 vezes por semana)
- Frequente (3 a 4 vezes por semana)
- Diário (todos os dias)

Qual(is) refeição(ões) você faz no Ru normalmente?

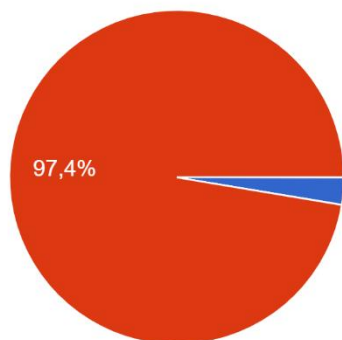
38 respostas



- almoço
- Jantar
- Almoço e jantar

Você é vegetariano?

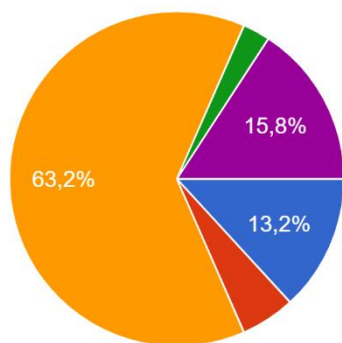
38 respostas



- sim
- Não

Qual o principal motivo pelo qual realiza suas refeições no RU?

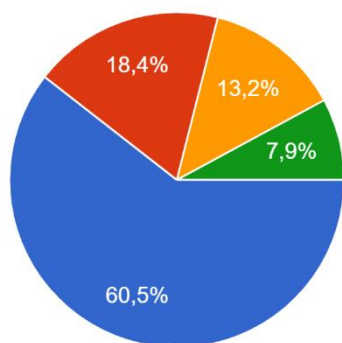
38 respostas



- Preço atrativo
- Qualidade das refeições
- Localização (próximo ao local de aula/estágio/bolsa)
- Busca por alimentação saudável
- Outros

Higiene dos utensílios (pratos, talheres, copos).

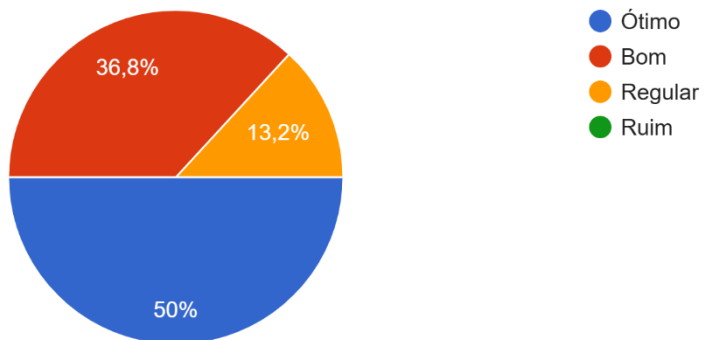
38 respostas



- Ótimo
- Bom
- Regular
- Ruim

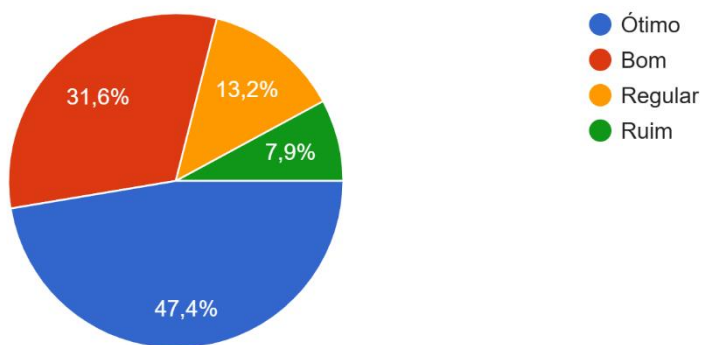
Limpeza do mobiliário (mesas, cadeiras, buffet, bancadas).

38 respostas



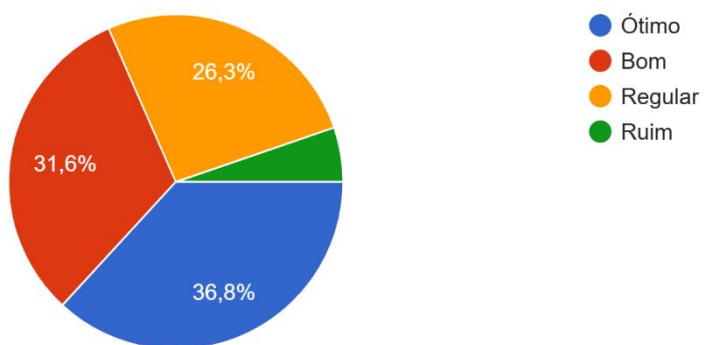
Fluxo de entrada (recepção, retirada dos utensílios).

38 respostas



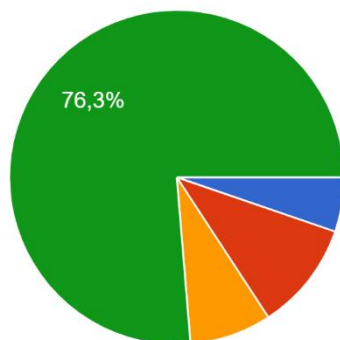
Área para higiene das mãos.

38 respostas



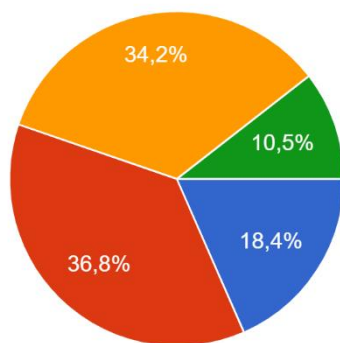
Controle da entrada de vetores e animais.

38 respostas



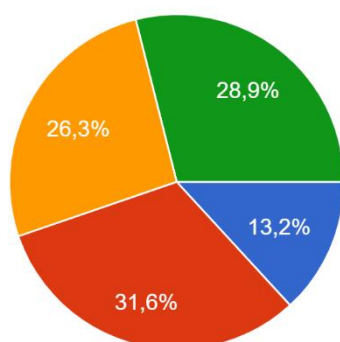
Ambiente interno-ventilação.

38 respostas



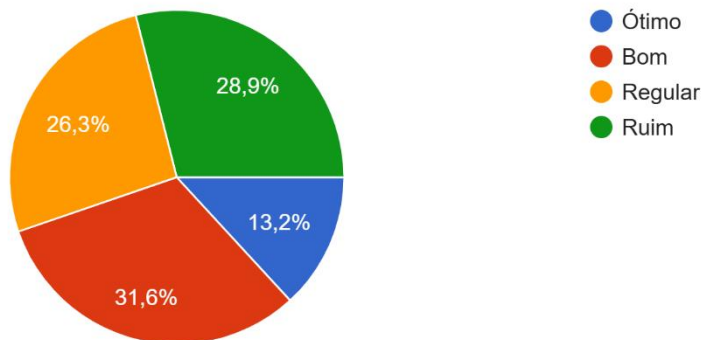
Qualidade dos alimentos servidos.

38 respostas



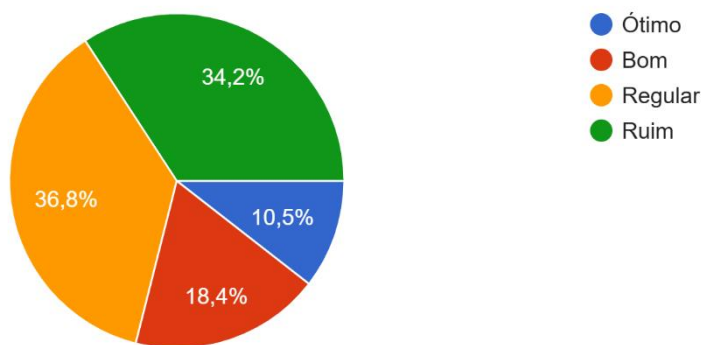
Qualidade dos alimentos servidos.

38 respostas



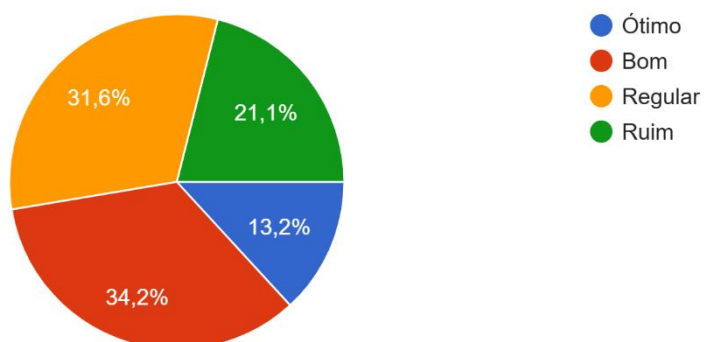
Qualidade dos sucos.

38 respostas



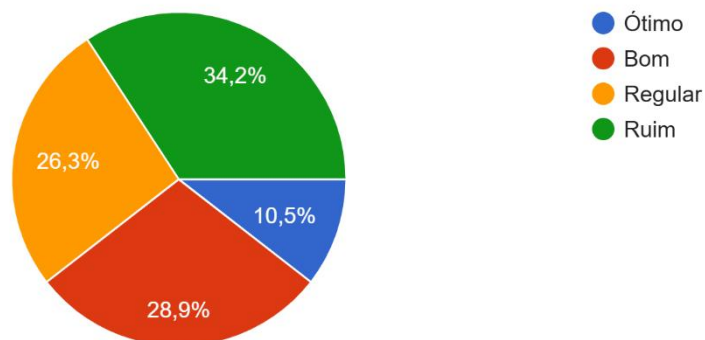
Temperatura do alimento.

38 respostas



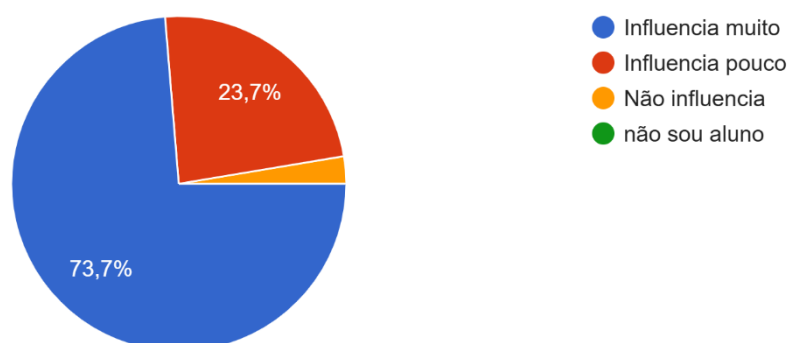
Diversificação de itens do cardápio.

38 respostas



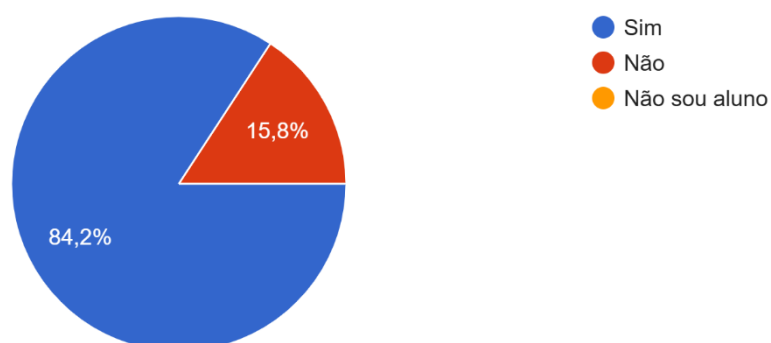
Caso você seja aluno, indique o grau de influência do serviço do Refeitório Universitário na sua permanência na Universidade.

38 respostas



Em sua opinião, o serviço do Refeitório Universitário contribui para melhoria do rendimento acadêmico?

38 respostas



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

- ✓ Melhorar o estrogonofe de frango
- ✓ Fornecer café da manhã.
- ✓ Qualidade dos alimentos servidos, mais opções sem lactose, mais opções de frutas e verduras.
- ✓ Tirar o bendito do frango a delícia e o peixe a delícia, toda vez a galera passa mal.
- ✓ Comida com gosto de alho, macarrão oleoso
- ✓ Buscar temperar mais as comidas ofertadas pois algumas as vezes não tem nem sal
- ✓ Precisa ter um maior espaço e melhor controle para entrada dos animais.
- ✓ Alimento de baixa qualidade
- ✓ Melhorar opções de proteína
- ✓ Soja com mais tempero (principalmente sal) e molhos
- ✓ O Alimento está com baixa qualidade, está faltando o controle dos vetores. E o cardápio precisa de mudanças.
- ✓ A colocação de grande no RU seria uma boa opção para evitar a entrada dos animais. Além disso, a diversificação do cardápio e melhora no sistema de aquecimento.
- ✓ Bife, frango e a abobrinha à parmegiana são os melhores pratos
- ✓ Macaxeira pode cozinhar mais às vezes, para ficar mais macia e cozida.
- ✓ Melhorar a comida
- ✓ Temos um problema grande com os cachorros e como o campus crato aumentou os alunos precisamos de um RU maior
- ✓ Colocar pelo menos uma opção boa de comida por dia
- ✓ Variação para o cardápio
- ✓ Refeições mais variadas e o suco mais gelado !
- ✓ Melhorar a qualidade da proteína, o tempo de cozimento dos legumes, não colocar mais temperos artificiais, fazer o suco com mais quantidade de fruta

Sugestão para o cardápio.

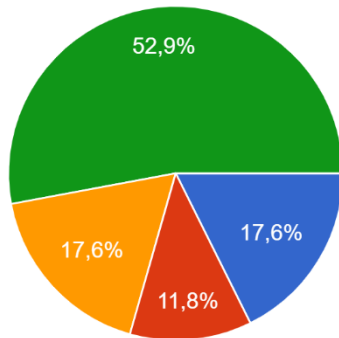
- ✓ Manter o bife acebolado
- ✓ Mais purê de batata, panqueca de frango e lasanha. Almoço e janta
- ✓ Doce de leite, mousse, chocolate para sobremesas. Retirar o suco de caju.
- ✓ Comidas mais gostosas e variadas (lasanhas)
- ✓ Escondidinho de carne de sol mais vezes
- ✓ Gosto quando a opção vegetariana é carne de soja no rocambole e na panqueca
- ✓ Comida as vezes não é bem temperada, devia melhorar
- ✓ Vim mais vezes escondidinho de carne para o almoço, colocar temperos na comida
- ✓ Baião cremoso (queijo), carne de gado assada, parmeijaja.
- ✓ Panqueca de frango ou carne

- ✓ Parmegiana no ALMOÇO
- ✓ almôndegas de soja ao molho; parmegiana de berinjela empanada com queijo;
- ✓ Tirar o suco de cajá, caju e colocar suco de laranja e maracujá
- ✓ Suco de maracujá, mais opções de sobremesa
- ✓ Colocar baião no dia que a proteína for peixe. Ter mais escondidinho e comidas variadas no almoço
- ✓ Purê de batata com mais frequência
- ✓ Comida vegetariana com mais sal
- ✓ Moqueca, costelinha de porco molho barbecue
- ✓ Trocar o cardápio da segunda, terça, quinta.
- ✓ tirar a canja dos dias da torrada e melhorar a qualidade dos sucos
- ✓ Normalmente, as sopas são muito salgadas e os suco muito doce. Poderiam colocar escondidinho e lasanha no almoço, porque ultimamente só na janta
 - ✓ Deveria ter uma melhoria na cozimento da macaxeira as vezes está muito dura, uma diversificação dos alimentos veganos
 - ✓ Chega de carne com molho (que tem todos os mesmo gosto), diminuir a quantidade de vezes que tem baião, colocar menos suco de manga.
 - ✓ Colocar mais dias com feijão carioca
 - ✓ Muqueca, bife frito acebolado, fava, feijão verde, diversificação de doces, ex: brigadeiro

4.0 RU BREJO SANTO

Qual seu vínculo com a UFCA?

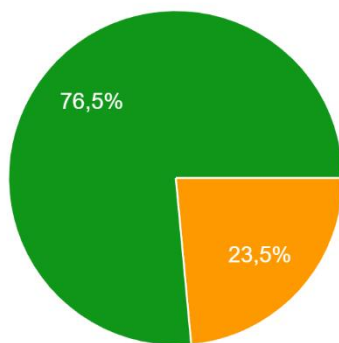
17 respostas



- Aluno com benefício sócio econômico-ISENTO
- Aluno com benefício sócio econômico critério RENDA- R\$2,00
- Aluno com benefício sócio econômico critério ESCOLA PÚBLICA - R\$ 2,00
- Aluno sem benefício sócio econômico...
- Servidor
- Terceirizado
- Visitante

Qual o seu padrão de uso do RU?

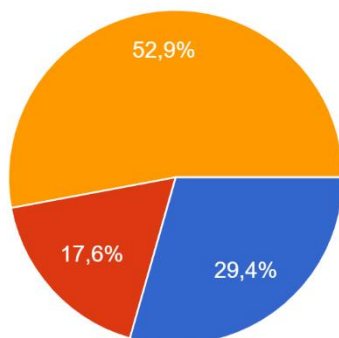
17 respostas



- Raro (1 a 3 vezes por mês)
- Eventual (1 a 2 vezes por semana)
- Frequente (3 a 4 vezes por semana)
- Diário (todos os dias)

Qual(is) refeição(ões) você faz no Ru normalmente?

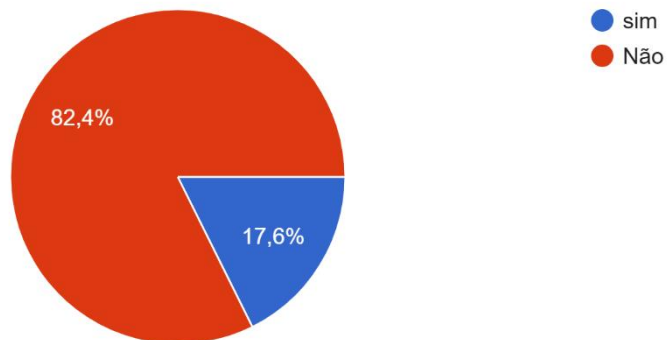
17 respostas



- almoço
- Jantar
- Almoço e jantar

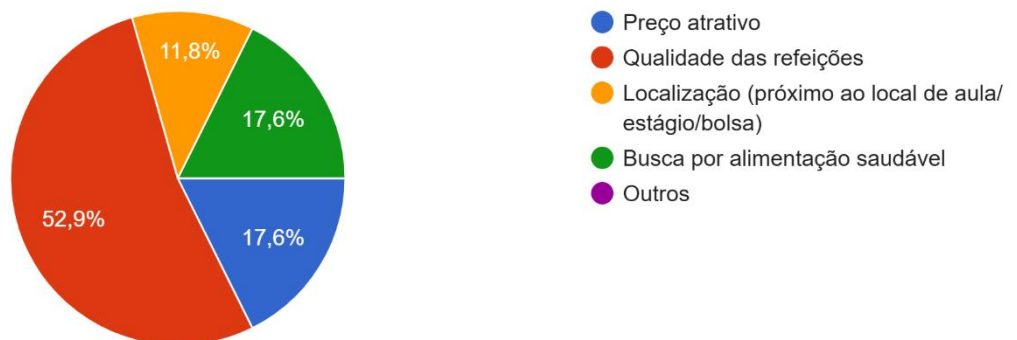
Você é vegetariano?

17 respostas



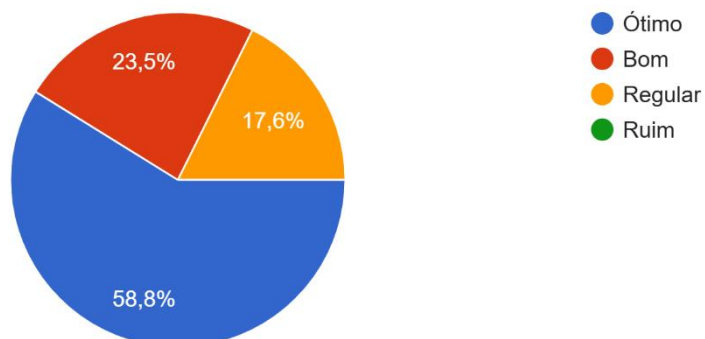
Qual o principal motivo pelo qual realiza suas refeições no RU?

17 respostas



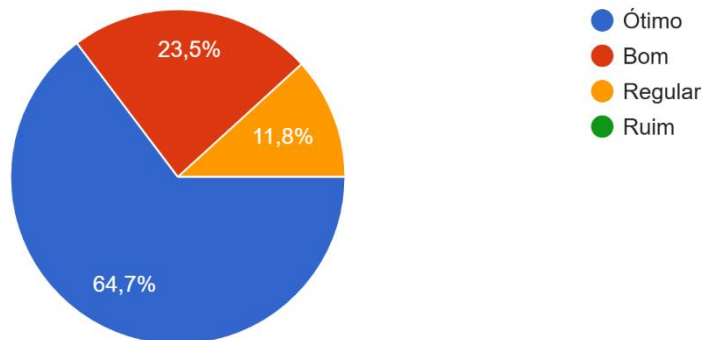
Higiene dos utensílios (pratos, talheres, copos).

17 respostas



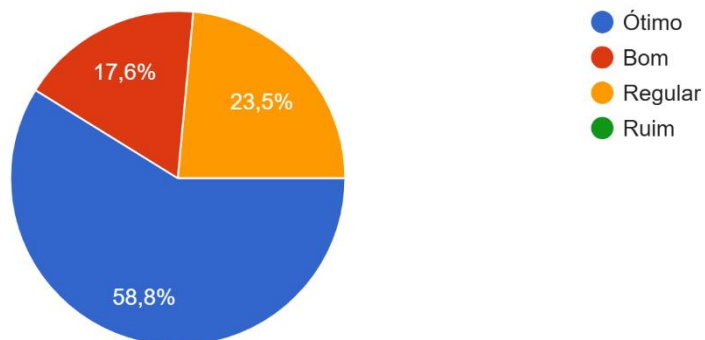
Limpeza do mobiliário (mesas, cadeiras, buffet, bancadas).

17 respostas



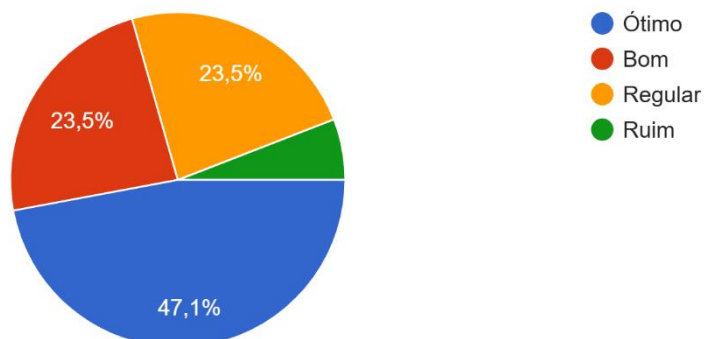
Fluxo de entrada (recepção, retirada dos utensílios).

17 respostas



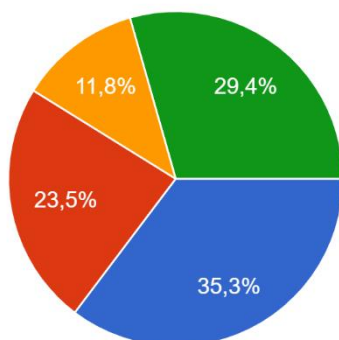
Área para higiene das mãos.

17 respostas



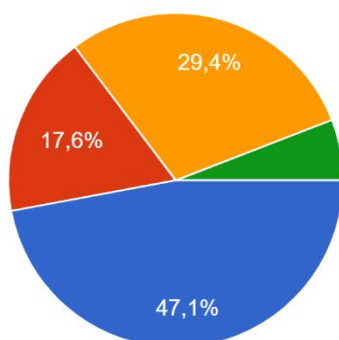
Controle da entrada de vetores e animais.

17 respostas



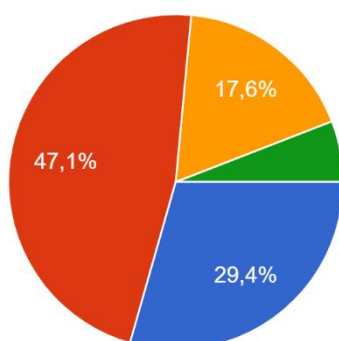
Ambiente interno-ventilação.

17 respostas



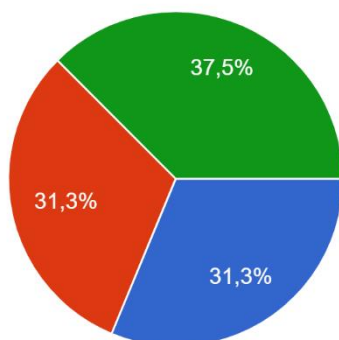
Qualidade dos alimentos servidos.

17 respostas



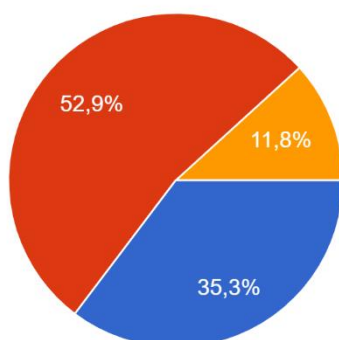
Qualidade dos sucos.

16 respostas



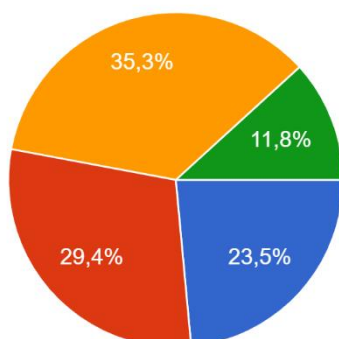
Temperatura do alimento.

17 respostas



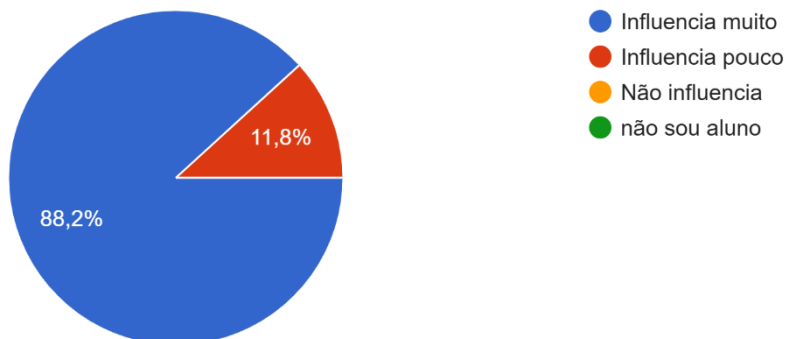
Diversificação de itens do cardápio.

17 respostas



Caso você seja aluno, indique o grau de influência do serviço do Refeitório Universitário na sua permanência na Universidade.

17 respostas



Em sua opinião, o serviço do Refeitório Universitário contribui para melhoria do rendimento acadêmico?

17 respostas



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

- ✓ Muito bom
- ✓ Coloquei a nota pra qualidade da comida regular em relação a carne com molho barbecue é muito ruim, a carne fica com gosto de açúcar.
- ✓ Satisfatório (uma pergunta) só posso fazer a refeição no estabelecimento? Porque tá ficando corrido pra min tenho que receber as crianças em casa vindo da escola.
- ✓ Cardápio e quantidade de proteínas
- ✓ Hoje, 31/10, umas das opções de carne (frango), estava muito duro e seco. Além, do feijão que também estava muito duro.
- ✓ Tudo muito bom. Trabalho de qualidade e alta eficiência.
- ✓ Bom
- ✓ Cozinhar mais as comidas, acrescentar um pouco de sal a mais
- ✓ Gostaria de falar a importância na inclusão a todos, quando os atendentes podiam sabem falar a Libras, as vezes queremos saber o que era comida.
- ✓ Mais cuidado na preparação dos alimentos. Eu e outros dois alunos encontramos um cabelo na

comida

- ✓ Mais atenção na máquina do suco, as vezes não gela direito.
- ✓ Creio que a feijoada não deveria contar como opção de proteína, pois quase não tem, hoje mesmo acabei de comer a feijoada e tinha mais osso de porco de que carne.
- ✓ Uma das opções de carnes, (o frango) estava bastante duro, e seco, o molho estava com o gosto muito ruim. Além disso, o feijão estava cru.
- ✓ Gostaria de informar minha insatisfação quanto ao frango cozido da semana do dia 16 de setembro, o frango estava com um gosto muito ruim e o uso de Sazón na comida deixa ainda pior. Porém no geral, tanto a comida quanto a salada são razoavelmente boas.

Sugestão para o cardápio.

- ✓ Retirar a carne com molho barbecue.
 - ✓ Pra mim tudo ok
 - ✓ Na maioria das refeições não tem legumes, muitas vezes tem muitas opções de carboidratos (arroz, macarrão, batata, macaxeira, cuscuz). Para uma alimentação saudável é necessário o consumo de legumes, o que na maioria das vezes não tem.
 - ✓ Vir mais vezes lasanha e panqueca
 - ✓ Diminuem as vezes com repolho, substituam por alface, cenoura, beterraba, VINAGRETE.
- Muitas pessoas gostam de vinagrete, tragam mais vezes.
- ✓ Baião de dois com picanha
 - ✓ Por mais brócolis empanado e panqueca de soja e não de lentilha
 - ✓ Queira batata frita e o dia com cachorro quente, sopa de costela, carneiro ou bode
 - ✓ Macarronada
 - ✓ Picanha com baião de dois
 - ✓ Acrescentar carne ovina(carneiro) no almoço e janta, um dia da semana(igual o dia do peixe na sexta-feira), e sopa de costela na janta.
 - ✓ Colocar carne de porco na feijoada ou permitir que os alunos possam pedir a outra opção.
 - ✓ Almôndegas, lasanha, sopa de feijão, mungunzá, mais carne na feijoada, sucos com sabores, ovo/omelete, vinagrete com menos cebola e mais tomate, mais opções na sobremesa (doces).