



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

**RELATÓRIO III PESQUISA DE SATISFAÇÃO
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO- 2019**

**BELÉM
2020**



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

**RELATÓRIO III PESQUISA DE SATISFAÇÃO
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO- 2019**

**BELÉM
2020**



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Bibliotecas da Universidade Federal Rural da Amazônia

Universidade Federal Rural da Amazônia. Restaurante Universitário.
Relatório III pesquisa de satisfação restaurante universitário - 2019 / Universidade Federal Rural da
Amazônia, Restaurante Universitário. - 2020.
50 f. : il. color.

1. Administração da qualidade. 2. Pesquisa de satisfação. 3. Restaurante Universitário. I. Título.

CDD - 658.562



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Reitor

Profº Drº Marcel do Nascimento Botelho

Vice-Reitora

Profª Drª Janae Gonçalves

Pró-Reitora de Assuntos Estudantis

Profª Drª Iris Lettiere do Socorro Santos da Silva

Pró-Reitor Adjunto de Assuntos Estudantis

M. Sc. Antônio José Figueiredo Moreira

Equipe do Restaurante Universitário

Nutricionista Gerente:

Laiza de Kassia Mendes da Conceição

Nutricionista de produção:

Janyelle Alves Vaz Kzan

Assistente em administração:

Jefferson Costa Pinheiro

Auxiliar em administração:

Lais Ferreira Barreirinhas (Terceirizado)

Auxiliar de nutrição:

Arnaldo Camarinha Rodrigues

Cozinheiro:

Jose Maria Farias C. de Souza

Luiz de Souza

Francisco Ribeiro de Araújo Filho (Terceirizado)

Vanilton Lopes Silva (Terceirizado)

Auxiliar de cozinha:

Cleonilda Pantoja Souza (Terceirizado)

Marcia Alessandra Sá de Andrade (Terceirizado)

Maria Regiane Sena Cabral (Terceirizado)

Maria de Nazaré Mendes Santos (Terceirizado)

Rafael Souza Vieira (Terceirizado)

Rozenea Rodrigues (Terceirizado)

Auxiliar de almoxarifado:

Jeanderson Moreira da Silva (Terceirizado)

João Raimundo Trindade (Terceirizado)

Auxiliar de limpeza:

Alessandra Farias de Jesus (Terceirizada)

Alessandro Vieira dos Santos (Terceirizado)

Eletrotécnico:

João Batista Costa Lavra (Terceirizado)

Estagiária de nutrição:

Priscila Serrão Pereira

Equipe Técnica da Pesquisa:

Esp. Janyelle Vaz Kzan - Nutricionista de produção

M.Sc. Laiza de Kássia Mendes da Conceição - Nutricionista Gerente

Esp. Djane Monteiro Santos - Administradora

Evison Pacheco do Nascimento - Estagiário colaborador



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Avaliação quanto a localização do RU/UFRA, Pesquisa de satisfação-2019..	9
Gráfico 2: Avaliação quanto ao paladar do RU/UFRA, Pesquisa de Satisfação-2019.....	10
Gráfico 3: Avaliação quanto ao cardápio do RU/UFRA, Pesquisa de Satisfação-2019...	10
Gráfico 4: Avaliação quanto a quantidade de alimento servida no RU/UFRA, Pesquisa de Satisfação-2019.....	11
Gráfico 5: Avaliação quanto ao atendimento prestado no RU/UFRA, Pesquisa de Satisfação-2019.....	12
Gráfico 6: Avaliação quanto a higiene do RU/UFRA, Pesquisa de Satisfação-2019.....	12
Gráfico 7: Avaliação quanto a organização do RU/UFRA, Pesquisa de Satisfação-2019.	13
Gráfico 8: Comparação da avaliação quanto a organização do RU/UFRA entre os anos de 2018-2019.....	14
Gráfico 9: Comparação da avaliação quanto ao Paladar do RU/UFRA entre os anos de 2018-2019.....	15
Gráfico 10: Comparação da avaliação quanto ao cardápio do RU/UFRA entre os anos de 2018-2019.....	16
Gráfico 11: Comparação da avaliação quanto ao atendimento do RU/UFRA entre os anos de 2018-2019.....	17
Gráfico 12: Comparação da avaliação quanto a quantidade de alimento servido no RU/UFRA entre os anos de 2018-2019.....	18
Gráfico 13: Comparação da avaliação quanto a higiene do RU/UFRA entre os anos de 2018-2019.....	19
Gráfico 14: Comparação da avaliação quanto organização do RU/UFRA entre os anos de 2018-2019.....	19



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Sumário

1. APRESENTAÇÃO/JUSTIFICATIVA.....	7
2. METODOLOGIA.....	8
3. RESULTADOS DE 2019.....	9
3.1. Quanto a localização.....	9
3.2. Quanto ao paladar.....	9
3.3. Quanto ao cardápio.....	10
3.4. Quanto a quantidade de alimento.....	11
3.5. Quanto ao atendimento.....	11
3.6. Quanto à higiene.....	12
3.7. Quanto à organização.....	13
4. DADOS COMPARATIVOS ENTRE AS PESQUISAS REALIZADAS NOS ANOS 2018 A 2019.....	14
4.1. Comparação quanto à localização.....	14
4.2. Comparação quanto ao paladar.....	15
4.3. Comparação quanto ao cardápio.....	15
4.4. Comparação quanto ao atendimento.....	16
4.5. Comparação quanto a quantidade de alimento.....	17
4.6. Comparação quanto a higiene.....	18
4.7. Comparação quanto a organização.....	19
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	20
REFERÊNCIAS.....	21
ANEXOS.....	22
ANEXO I.....	23
ANEXO II.....	25



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

1. APRESENTAÇÃO/JUSTIFICATIVA

Este relatório apresenta o resultado Pesquisa de Satisfação Versão 2019. O diferencial desta versão é que será possível, além de medir o serviço prestado pelo Restaurante Universitário da UFRA, também será possível analisar, comparativamente, as respostas emitidas pelos sujeitos no ano de 2018 frente as de 2019.

Em julho de 2017 a UFRA entregou à comunidade as novas instalações para funcionamento do Restaurante. Com intuito de garantir a prática de atender sempre com qualidade e eficiência, a Pesquisa de Satisfação foi lançada novamente em 2018, mais precisamente no decorrer do 1º semestre tendo como principal objetivo ouvir a respeito dos serviços prestados pelo RU à comunidade da UFRA. E no ano de 2019 houve apenas uma única pesquisa de satisfação no segundo semestre

O resultado está dividido em duas partes. A primeira apresenta os dados obtidos nesta pesquisa (2019) e a segunda mostra dados comparativos entre 2ª (2018) e a pesquisa de (2019).



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

2. METODOLOGIA

Foram utilizadas dinâmicas diferentes entre 2018 e 2019. Em 2018 As opiniões foram coletadas através de formulário (anexo I) contendo seis itens: 1.Localização; 2.Paladar; 3.Cardápio; 4.Quantidade de alimento por bandeja; 5.Atendimento; 6.Higiene e 7.Organização, demonstradas no Quadro (anexo 2) finalizando com espaço para registrar Sugestões. Em 2019 foi utilizada a mesma metodologia, no entanto, a pesquisa foi realizada online, aonde foi disponibilizado este mesmo questionário no site da PROAES (PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS, 2018).

Cada assertiva do formulário apresentava cinco opções de escolha, onde 1ª Muito Insatisfeito; 2ª Insatisfeito; 3ª Indiferente; 4ª Satisfeito; 5ª Muito Satisfeito.

Em 2018 a coleta dos dados se deu no decorrer do horário em que é servido o almoço no RU. Cada aluno recebia um formulário. Após registrarem as respostas, foram orientados a depositarem na urna lacrada evitando, assim, o extravio. Nesta amostra obtivemos 451 formulários preenchidos. Considerando que são servidas 600 refeições/dia, conclui-se que o quantitativo de respondente se tornou relevante para a análise.

Em 2019 a coleta de dados foi via formulário online no período de início de Agosto a Dezembro de 2019. Nesta amostra obtivemos 384 formulários preenchidos. Considerando que em torno de 600 pessoas utilizam o restaurante por dia, conclui-se que o quantitativo de respondente também se tornou relevante para a análise.



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

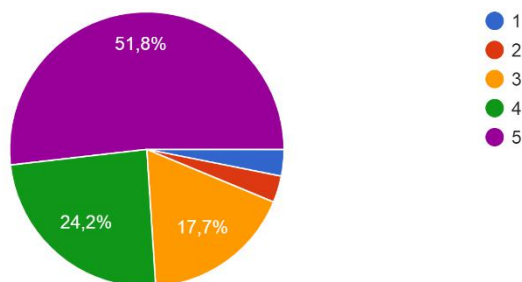
3. RESULTADOS DE 2019

3.1. Quanto a localização

A 1ª Questão, Localização do RU, 199 alunos avaliaram como “Muito satisfeito”, representando 51,8%, na sequência temos 93 o número de respondentes “Satisfeito”, representando 24,2%. Somando os dois resultados, temos que 76% avalia como local estratégico para o funcionamento do RU a medida que as duas respostas se sobressaíram em relação as outras. Sendo 17,7% na 3ª, “Indiferente”; 3,1% na 2ª, “Insatisfeito”; e 3,1% na 1ª, “Muito insatisfeito”. No total temos 384 sujeitos que abordaram o aspecto Localização.

Gráfico 1: Avaliação quanto a localização do RU/UFRA, Pesquisa de satisfação-2019.

1) Quanto a localização
384 respostas



Legenda: 1 = Muito Insatisfeito; 2 = Insatisfeito; 3 = Indiferente; 4 = Satisfeito; 5 = Muito Satisfeito.

Fonte: pesquisa de satisfação R.U - UFRA, 2019.

3.2. Quanto ao paladar

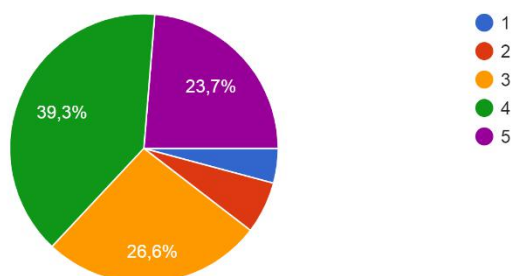
Na 2ª Questão referente ao “Paladar”, tivemos respondentes, sendo 23,7% “Muito satisfeito”. Na sequência comparece 151 respondentes “Satisfeitos”, 39,3%. Também se identificou 102 sujeitos, 26,6%, que responderam ser “Indiferente”. Considerando que dos 384 sujeitos apenas 24 se mostraram Insatisfeito, 6,2% e 16 Muito insatisfeito, 4,2%, infere-se que a grande maioria avalia o Paladar dentro do padrão desejado.



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Gráfico 2: Avaliação quanto ao paladar do RU/UFRA, Pesquisa de Satisfação-2019.

2) Quanto ao paladar
384 respostas



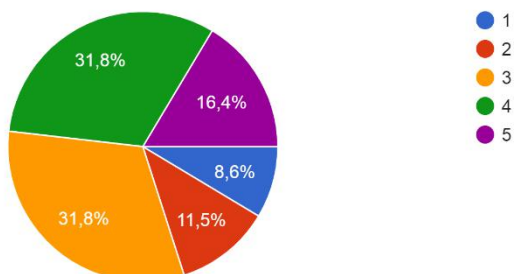
Legenda: 1 = Muito Insatisfeito; 2 = Insatisfeito; 3 = Indiferente; 4 = Satisfeito; 5 = Muito Satisfeito.
Fonte: pesquisa de satisfação R.U - UFRA, 2019.

3.3. Quanto ao cardápio

Na sequência apresenta-se a questão referente ao Cardápio. Considerando que grande parte dos sujeitos, 122, responderam ser indiferente ao item Cardápio, correspondendo a 31,8%, igualmente também temos 122, 31,8% que encontram-se Satisfeitos, e 63 sujeitos, ou seja 16,4% consideram-se Muito satisfeito somando as respostas temos 80% que considera o sabor dos alimentos servidos bem aceito pelos consumidores. E apenas 20, 1 % considera-se insatisfeito ou muito insatisfeito.

Gráfico 3: Avaliação quanto ao cardápio do RU/UFRA, Pesquisa de Satisfação-2019.

3) Quanto ao cardápio
384 respostas



Legenda: 1 = Muito Insatisfeito; 2 = Insatisfeito; 3 = Indiferente; 4 = Satisfeito; 5 = Muito Satisfeito.
Fonte: pesquisa de satisfação R.U - UFRA, 2019.



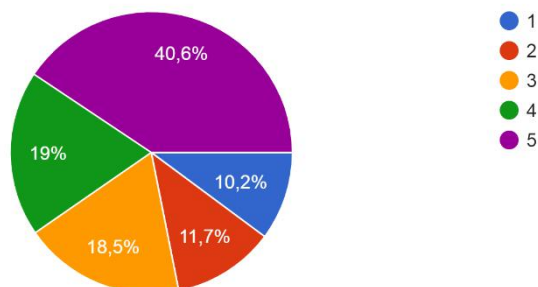
**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

3.4. Quanto a quantidade de alimento

Na questão 4, referente ao item Quantidade de alimento, da amostra de 384 respondentes, temos 156, ou seja 40,6% que se consideram muito satisfeitos com a porção servida, somada a 73, 19%, Satisfeitos, totalizando 229 sujeitos avaliando como dentro dos padrões a quantidade de alimento servido. Há de se considerar que a outra metade sugere que seja aumentada a quantidade de alimento servida. Atualmente apenas a proteína é servida pelos funcionários do restaurante. Os outros itens do cardápio ficam a critério do comensal.

Gráfico 4: Avaliação quanto a quantidade de alimento servida no RU/UFRA, Pesquisa de Satisfação-2019

4) Quanto a quantidade de alimento
384 respostas



Legenda: 1 = Muito Insatisfeito; 2 = Insatisfeito; 3 = Indiferente; 4 = Satisfeito; 5 = Muito Satisfeito.
Fonte: pesquisa de satisfação R.U - UFRA, 2019.

3.5. Quanto ao atendimento

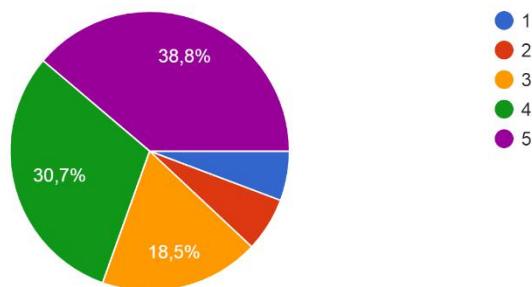
Na análise da questão 5, relativa ao Atendimento, do total de 384 respondentes, 22 apresentam total insatisfação, ou seja, 5,7% e 24 Insatisfeitos com o quesito, 6,2%. Ao todo tivemos 11,9% dos respondentes indicando que a forma de tratamento destinado aos usuários do RU não está a contento. A queixa merece destaque podendo ser minimizada ou solucionada através de curso na área das relações humanas aplicada ao trabalho.



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Gráfico 5: Avaliação quanto ao atendimento prestado no RU/UFRA, Pesquisa de Satisfação-2019.

5) Quanto ao atendimento
384 respostas



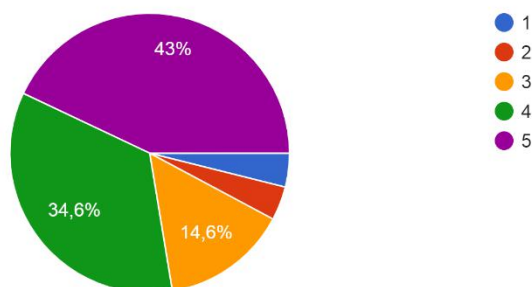
Legenda: 1 = Muito Insatisfeito; 2 = Insatisfeito; 3 = Indiferente; 4 = Satisfeito; 5 = Muito Satisfeito.
Fonte: pesquisa de satisfação R.U - UFRA, 2019.

3.6. Quanto à higiene

Na 6ª Questão abordando a Higiene, tem-se respostas positiva quanto aos cuidados do ambiente já que 384 respondentes, sendo 43% Muito satisfeito e 34,6% Satisfeito, totalizando quase 78% de respostas positivas. A penas 15, ou seja 3,9% dos entrevistados encontram-se muito insatisfeitos com o item, conforme demonstração abaixo.

Gráfico 6: Avaliação quanto a higiene do RU/UFRA, Pesquisa de Satisfação-2019.

6) Quanto à Higiene
384 respostas



Legenda: 1 = Muito Insatisfeito; 2 = Insatisfeito; 3 = Indiferente; 4 = Satisfeito; 5 = Muito Satisfeito.
Fonte: pesquisa de satisfação R.U - UFRA, 2019.



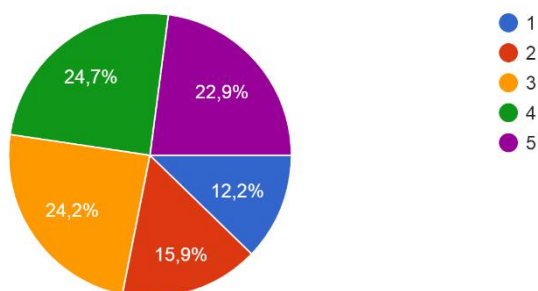
**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

3.7. Quanto à organização

A última questão analisada foi quanto a Organização. Este item chama atenção na avaliação porque apenas 12,2% ou seja 47 sujeitos dos 384 encontram-se muito insatisfeitos e os Insatisfeitos somam se fazem em um total de 61, ou seja 15,9% perfazendo apenas 28,1 % nas respostas. Contrastando com 95 Satisfeitos e 88 Muito satisfeito, correspondendo a quase 48%. Se juntarmos esse percentual aos que sedizem Indiferente, 24,2% temos um total de 64,2% de pessoas que não estão insatisfeitas quanto a organização do ambiente. Com base no conteúdo das falas (anexo 2) percebe-se expressiva insatisfação quanto a “fila”, desde pessoas que não respeitam a ordem de chegada até o fato de abrir o restaurante apenas 12h. No entanto, apesar de várias reclamações a respeito da fila, podemos considerar 64,2% um percentual considerado bom para este quesito.

Gráfico 7: Avaliação quanto a organização do RU/UFRA, Pesquisa de Satisfação-2019.

7) Quanto a organização
384 respostas



Legenda: 1 = Muito Insatisfeito; 2 = Insatisfeito; 3 = Indiferente; 4 = Satisfeito; 5 = Muito Satisfeito.
Fonte: pesquisa de satisfação R.U - UFRA, 2019.



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

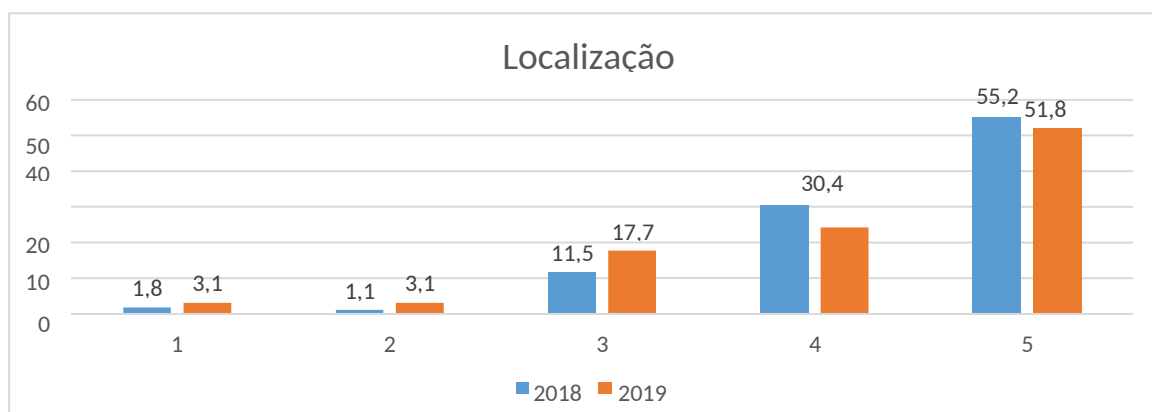
4. DADOS COMPARATIVOS ENTRE AS PESQUISAS REALIZADAS NOS ANOS 2018 A 2019.

Na 2ª pesquisa de 2018 obtivemos 452 formulários preenchidos, já em 2019 foram um total de 384 respondentes (II Pesquisa de Satisfação do Restaurante Universitário da UFRA, PROAES-2018.). No entanto a pesquisa de 2018 foi realizada no restaurante durante a distribuição de refeições, enquanto a pesquisa realizada em 2019 foi online, e talvez isso justifique um menor número de respondentes. Vale ressaltar que em 2019 a Unidade passava por dificuldades quanto à aquisição de alimentos devido a problemas com fornecedores, o que impactou diretamente na variedade do cardápio e consequentemente no resultado da pesquisa.

4.1. Comparação quanto à localização

Quanto a localização observa-se, no gráfico abaixo, que no ano de 2018 cerca de 85% dos comensais mostraram-se satisfeitos ou muito satisfeitos com a localização do Restaurante, no entanto em 2019 apenas 76% destacaram estar satisfeitos ou muito satisfeitos, este declínio pode ter ocorrido devido ao tempo de espera do ônibus circular da universidade (Bagé) que muitas vezes acaba por dificultando a chegada do aluno a tempo no R.U.

Gráfico 8: Comparação da avaliação quanto a organização do RU/UFRA entre os anos de 2018-2019.



Legenda: 1 = Muito Insatisfeito; 2 = Insatisfeito; 3 = Indiferente; 4 = Satisfeito; 5 = Muito Satisfeito.

Fonte: pesquisa de satisfação R.U - UFRA, 2018-2019.

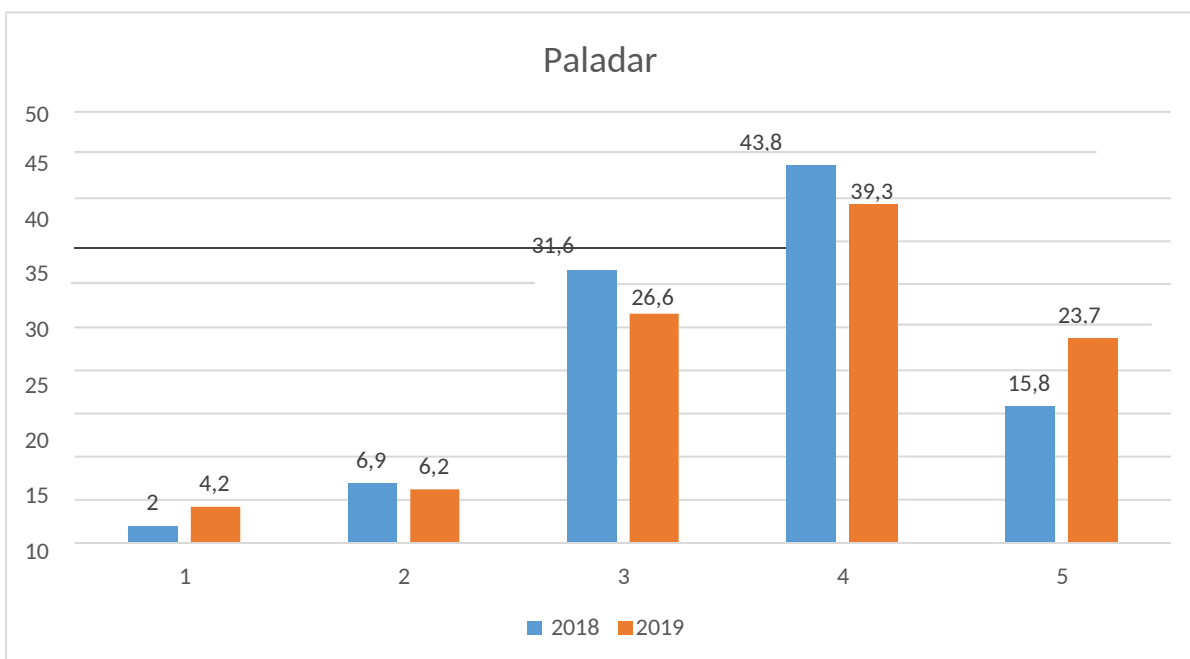


UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

4.2. Comparação quanto ao paladar

Quanto ao paladar observa-se, no gráfico abaixo, que no ano de 2018 cerca de 59% dos comensais mostraram-se satisfeitos ou muito satisfeitos com essa característica, no entanto em 2019 aproximadamente 63% destacaram estar satisfeitos ou muito satisfeitos, destacando um aumento de 7% nos que destacaram estar muito satisfeitos quando comparamos as duas pesquisas.

Gráfico 9: Comparação da avaliação quanto ao Paladar do RU/UFRA entre os anos de 2018-2019.



Legenda: 1 = Muito Insatisfeito; 2 = Insatisfeito; 3 = Indiferente; 4 = Satisfeito; 5 = Muito Satisfeito

Fonte: Pesquisa de satisfação R.U - UFRA, 2018-2019.

4.3. Comparação quanto ao cardápio

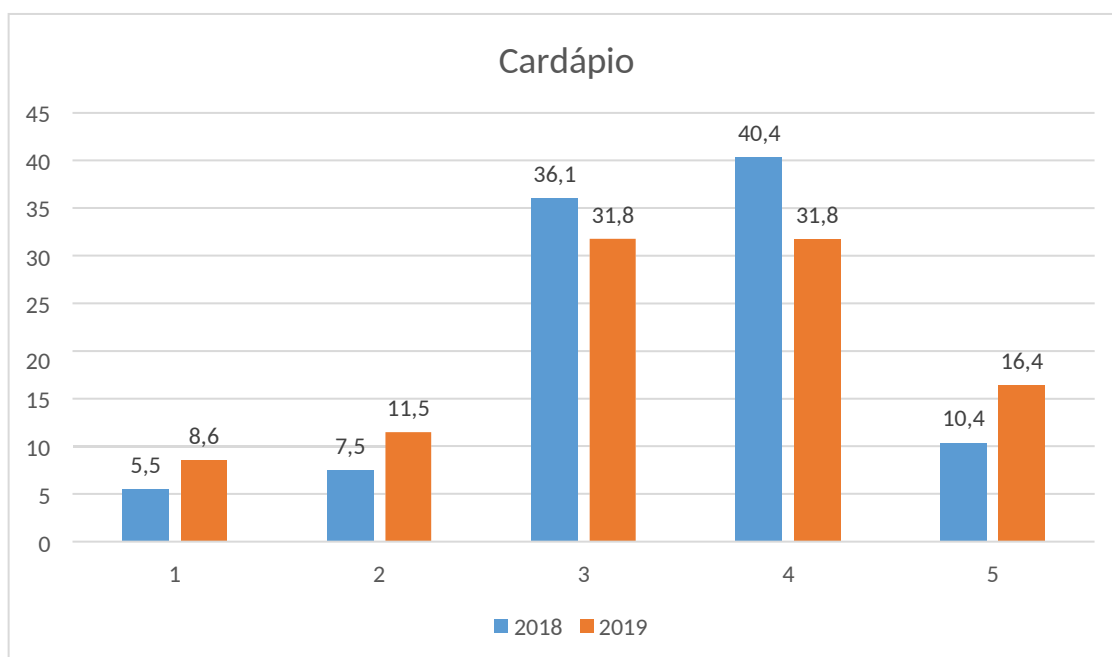
Quanto ao cardápio observa-se, no gráfico abaixo, que no ano de 2018 cerca de 50% dos comensais mostraram-se satisfeitos ou muito satisfeitos quanto ao cardápio do Restaurante, no entanto em 2019 aproximadamente 48% destacaram estar satisfeitos ou muito satisfeitos, destacando que este declínio já era esperado pois em 2019 a Unidade



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

passava por dificuldades quanto à aquisição de alimentos devido a problemas com fornecedores, o que impactou diretamente na variedade do cardápio.

Gráfico 10: Comparação da avaliação quanto ao cardápio do RU/UFRA entre os anos de 2018-2019.



Legenda: 1 = Muito Insatisfeito; 2 = Insatisfeito; 3 = Indiferente; 4 = Satisfeito; 5 = Muito Satisfeito
Fonte: pesquisa de satisfação R.U - UFRA, 2018- 2019.

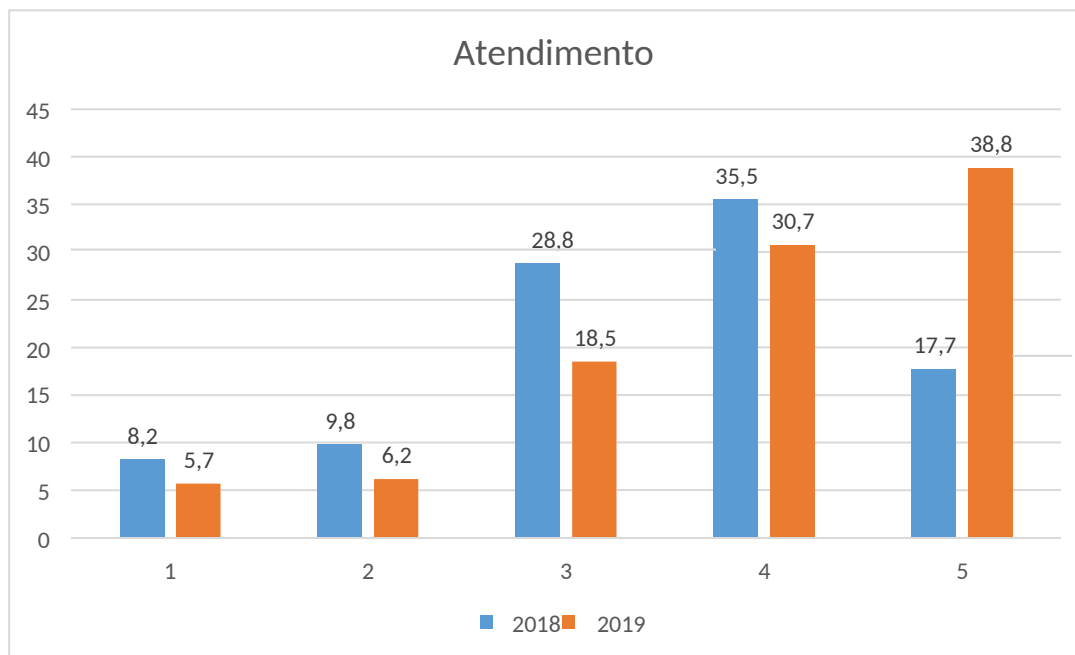
4.4. Comparação quanto ao atendimento

Quanto ao cardápio observa-se, no gráfico abaixo, que no ano de 2018 cerca de 53% dos comensais mostraram-se satisfeitos ou muito satisfeitos com o atendimento prestado no Restaurante, no entanto em 2019 aproximadamente 69% destacaram estar satisfeitos ou muito satisfeitos, destacando um aumento de 21% nos que destacaram estar muito satisfeitos quando comparamos as duas pesquisas.



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Gráfico 11: Comparação da avaliação quanto ao atendimento do RU/UFRA entre os anos de 2018-2019.



Legenda: 1 = Muito Insatisfeito; 2 = Insatisfeito; 3 = Indiferente; 4 = Satisfeito; 5 = Muito Satisfeito
Fonte: Pesquisa de satisfação R.U - UFRA, 2018-2019.

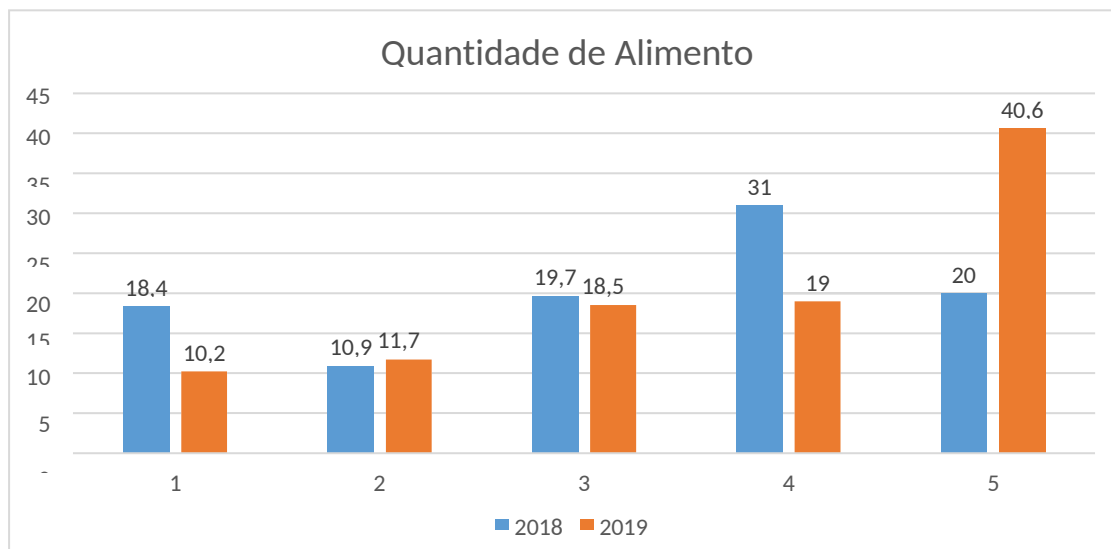
4.5. Comparação quanto a quantidade de alimento

Quanto a quantidade de alimento observa-se, no gráfico abaixo, que no ano de 2018 cerca de 51% dos comensais mostraram-se satisfeitos ou muito satisfeitos com a quantidade de alimentos servidos no Restaurante, no entanto em 2019 aproximadamente 59% destacaram estar satisfeitos ou muito satisfeitos, destacandoum aumento de 20% nos que destacaram estar muito satisfeitos quando comparamos as duas pesquisas. Destaca-se nesse item que desde setembro de 2018 o R.U adotou o modelo *self-service*, sendo porcionado apenas a proteína, podendo este fato estar diretamente ligada a satisfação dos comensais.



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Gráfico 12: Comparação da avaliação quanto a quantidade de alimento servido no RU/UFRA entre os anos de 2018-2019.



Legenda: 1 = Muito Insatisfeito; 2 = Insatisfeito; 3 = Indiferente; 4 = Satisfeito; 5 = Muito Satisfeito
Fonte: pesquisa de satisfação R.U - UFRA, 2018-2019.

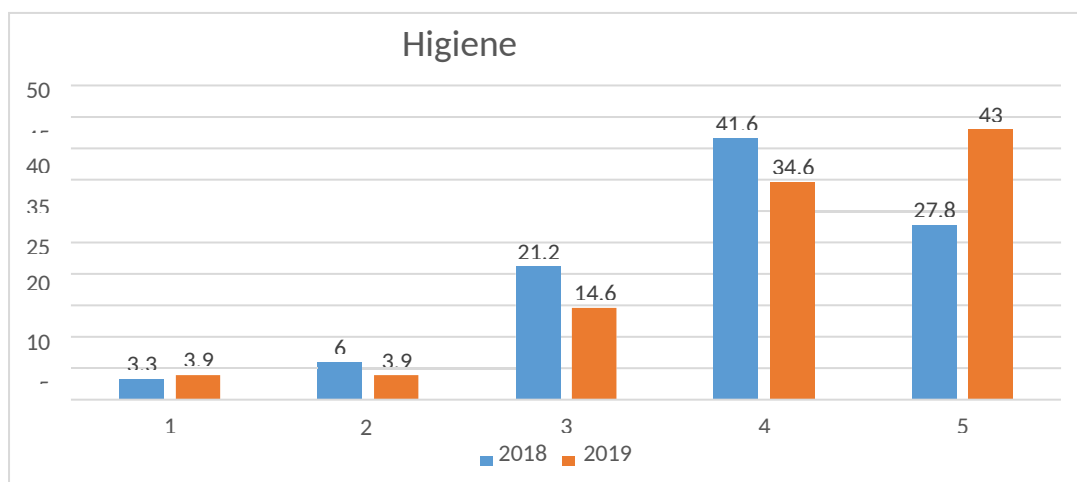
4.6. Comparação quanto a higiene

Quanto a higiene observa-se, no gráfico abaixo, que no ano de 2018 cerca de 69% dos comensais mostraram-se satisfeitos ou muito satisfeitos com a higiene do Restaurante, no entanto em 2019 aproximadamente 77% destacaram estar satisfeitos ou muito satisfeitos, destacando um aumento de 8% nos que destacaram estar muito satisfeitos quando comparamos as duas pesquisas.



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Gráfico 13: Comparação da avaliação quanto a higiene do RU/UFRA entre os anos de 2018-2019.



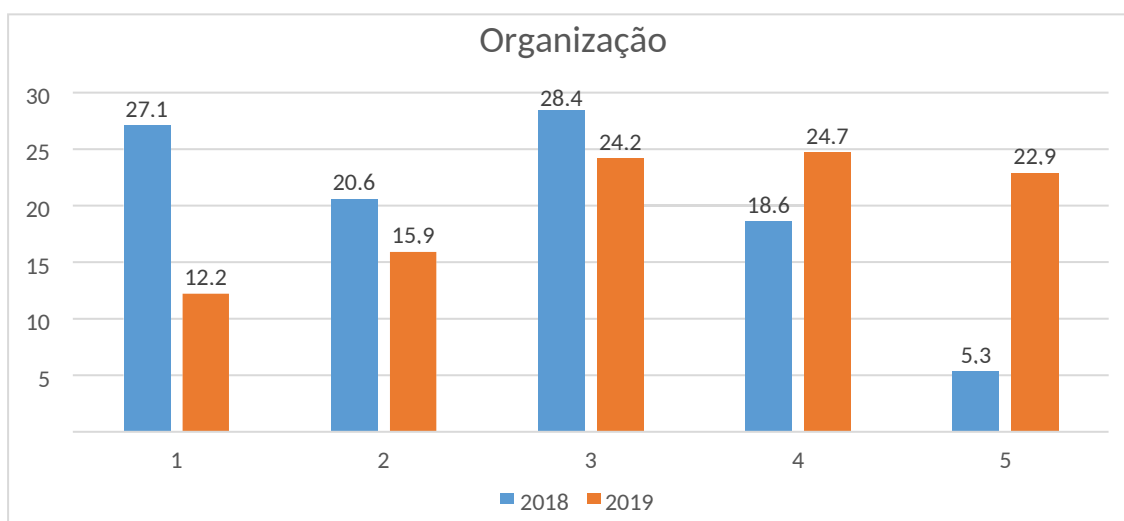
Legenda: 1 = Muito Insatisfeito; 2 = Insatisfeito; 3 = Indiferente; 4 = Satisfeito; 5 = Muito Satisfeito

Fonte: pesquisa de satisfação R.U - UFRA, 2019.

4.7. Comparação quanto a organização

Quanto a organização observa-se, no gráfico abaixo, que no ano de 2018 cerca de 23% dos comensais mostraram-se satisfeitos ou muito satisfeitos com a higiene do Restaurante, no entanto em 2019 aproximadamente 47% destacaram estar satisfeitos ou muito satisfeitos, destacando um aumento de 24% nos que destacaram estar muito satisfeitos quando comparamos as duas pesquisas.

Gráfico 14: Comparação da avaliação quanto organização do RU/UFRA entre os anos de 2018-2019.



Legenda: 1 = Muito Insatisfeito; 2 = Insatisfeito; 3 = Indiferente; 4 = Satisfeito; 5 = Muito Satisfeito

Fonte: Pesquisa de satisfação R.U - UFRA, 2019.



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa de satisfação é uma estratégia em que a sua principal função é receber *feedback* do cliente. Esse *feedback* tem por objetivo esclarecer a gestão da unidade as necessidades e os gostos da clientela.

Pode-se dizer que a ferramenta permite conhecer a percepção do cliente sobre um suas expectativas quanto ao serviço prestado. Através da pesquisa o cliente sente-se ouvido e participante das mudanças realizadas.

De forma geral a aplicação da pesquisa via preenchimento de formulário online possibilitou uma avaliação mais rápida e efetiva. Porém, uma maior divulgação faz-se necessária para que haja aumento no número de participantes da pesquisa.

Conclusivamente, os dados contidos neste relatório pretendem subsidiar outras pesquisas bem como sinalizar possíveis melhorarias no serviço prestado.



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

REFERÊNCIAS

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA. Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis. **Relatório Técnico II Pesquisa de Satisfação do Restaurante Universitário - 2018**. Belém: PROAES, 2018. Disponível em: https://proaes.ufra.edu.br/images/Relatorios_transparencia/PESQUISA_DE_SATISFA%C3%87%C3%83O_RU_2018.pdf. Acesso em: 15 de abr. 2020.



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

ANEXOS



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

ANEXO I

FORMULÁRIO UTILIZADO NA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DE 2019

Questionário Satisfação R.U

***Obrigatório**

Endereço de email *

Questionário de Satisfação R.U

De 1 a 5, onde 1 é muito ruim e 5 é muito bom, dê uma nota:

1) Quanto a localização *

1

2

3

4

5

2) Quanto ao paladar *

1

2

3

4

5

3) Quanto ao cardápio *

1

2

3

4

5



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

4) Quanto a quantidade de alimento *

1

2

3

4

5

5) Quanto ao atendimento *

1

2

3

4

5

6) Quanto à Higiene *

1

2

3

4

5

7) Quanto a organização *

1

2

3

4

5

8) Sugestões *



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

ANEXO II

CONTEÚDO DAS FALAS (transcrição na íntegra) - 2019

FALAS DESCRITAS NA PARTE DE SUGESTÕES
<i>Suco</i>
<i>sobre a fila do restaurante faltam mais organização, além disso a quantidade de alimentos para os discentes é pouco, pois quanto mais aumenta a quantidade de alunos deveria aumentar a quantidade de comida, muita gente fica sem almoçar.</i>
<i>colocar um restaurante universitário no Campus Parauapebas</i>
<i>DISTRIBUIR AS SENHAS NUM ÚNICO HORÁRIO PARA EVITAR CONFLITOS E TUMULTO.</i>
<i>Aumentar a quantidade de refeições é claro, sabemos que vocês fazem o que pode para render este alimento. Na minha concepção, vocês nutricionistas deveriam fazer palestra com intuito de reforçar o desperdício de comida, ou até mesmo algo compensativo (quem não desperdiçar ganha mais uma fruta HASAUHUASHAUS) mas acho que funcionaria pois muita gente sabe do desperdício e continua no ato, então a melhor forma é incentivar.</i>
<i>Colocar mais frango no cardápio</i>
<i>Se atentar para as pessoas que furam a fila</i>
<i>Deveria haver algum método para evitar que pessoas furassem a fila</i>
<i>Sou aluno de Sistemas de Informação, um dos cursos noturnos do campus Belém, fica a minha sugestão em relação aos alunos da noite, pois infelizmente não temos direito a alimentação nesse período, nada poderia ser feito? Nem mesmo, algum tipo de lanche? Temos os mesmos direitos dos alunos dos demais horários? Acho que somos prejudicados, fica aqui a minha indignação e quem sabe o início de algum tipo de mudança.</i>
<i>Melhorar o picadinho e os pratos que possuem carne moída, por exemplo o escondidinho, que é bem carente de tempero. No restante, a comida é sempre deliciosa. O feijão, o arroz e a farofa, são sempre maravilhosos. Obrigada.</i>
<i>que aumentem a quantidade de comida, para que todos os alunos possam desfrutar da comida do ru.</i>
<i>Opção de os alunos servirem o prato principal, eu particularmente vejo muita gente estragar o prato principal por não conseguir comer tudo.</i>
<i>Retirada do peixe com espinha</i>
<i>Melhorar a fila.</i>



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Afila do Ru deveria ter mais organização, acho bom quando entregam a ficha 11:00, pois isso evita de certas pessoas furarem a fila. Chega de carne! Variar o cardápio é sempre bom e o suco? Onde está? O almoço poderia começar a ser servido 11:30.

Que R.U, amados? Não tem R.U na UFRA Capanema não. Quería, mas não tem.

Melhorar a qualidade do alimento oferecido.

NÃO

Mais Frango por favor, e mais sucos

Coloquem mais opções de pratos, carne cansa.

Voltar a servir frango, aumentar as fichas, pois o número de usuários na UFRA só tende a aumentar, a opção vegetariana também deve ser revista para aumentar as fichas e uma melhor organização com a fila, por gentileza.

Prezados! Muitos discentes necessitam passar o dia todo na IES dependem deste para ir ao estágio que muitas vezes é distante. Acredito que, sendo esta certamente a maior das sugestões que receberão neste questionário, o aumento na quantidade de bandejas ofertadas. Por inúmeras vezes diversos alunos saem prejudicados por falta de educação do corpo discente em furar fila, e isso parabeno vocês em estarem dando as fichas de 30 em 30 minutos. Isso amenizou imensamente o quantitativo de turmas inteiras que furavam a fila logo no início. Ademais, acredito que verificar mais cadeiras e mesas seria ideal para o aumento de bandejas ofertadas porque tem espaço, ficaria apertadinho - mas todos sairiam satisfeitos porque a refeição é muito boa. Minha última sugestão soa mais como indagação: onde estão as polpas de frutas enviadas pela FEC? A resposta de que a IES não tem copo descartável não fazo menor sentido, primeiro porque estamos em uma IES Rural que deveria ser exemplo em não fornecer resíduos sólidos a montante ao meio ambiente. Façam sucos, usem o que é enviado porque a FEC envia e sabemos disso! Todo e qualquer aluno utiliza de seu próprio copo (ok, alguns maiores e outros menores), mas isso é simples de resolver: utilizem uma mesma medida pra todos. Um copo medidor ou uma concha sanaria o problema. De forma geral, éisso.

Espero que levem carinhosamente estas considerações que afetam diretamente muitas vezes o rendimento do aluno quando precisa permanecer na UFRA ou indo para o estágio sem alimentação. Atenciosamente, agradeço!

por frango no cardápio, organizar horários de distribuição do almoço com base no quantitativo de docentes e discentes que almoçam no restaurante para que não haja um excedente de pessoas em um horário apenas, ouseja, abrir o R.U mais cedo, como as 11:15 ao invés de 12:00/12:10.

"Deveriam ser feitas mais refeições de vegetarianos ou outra opção de alimentação em dias que forem ofertados ""peixe"", pois nem todos comem peixe.



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Quanto a quantidade de alimento ofertada, há dias em que não são suficientes para todos os alunos, inclusive para os discentes do curso de medicina veterinária que tem horário integral.

Vejo que tem muito desperdício de alimento, pois há algumas pessoas que pegam uma porção muito grande mas na hora nem comem tudo."

Melhoria na distribuição de fichas e mais opções no cardápio

Colocar multa para caso a pessoa estrague comida.

especialmente da opção frango, que não está aparecendo ultimamente

Poderiam servi suco.

Colocar valores justo, de acordo com a qualidade da mercadoria.

*"Ter menos espinha no peixe E ter
açai pra galera "*

*or. u abre muito tarde, poderia abrir pelo menos 11;30 pois muitos alunos precisam ir para aula 13;30 e como a fila demora muito,
seria bom*

*Picadinho é uma comida muito boa quando feita com qualidade, infelizmente, o R. U da UFRA oferta com uma qualidade ruim, fazendo com que
muitos alunos desistam de consumir e que sobre no restaurante.*

A maioria não gosta de peixe

Vocês deveriam cobrir ao redor do restaurante para nos proteger do sol

*Por motivo de necessidade e tempo, que todos os restaurantes tivesse na cidade onde o aluno estuda, principalmente em Capanema para, estamos
precisando muito.*

*QUE ATIVEM OU CONSTRUAM UM R. U. DA UFRA DE PARAGOMINAS-PA, VISTO QUE A FACULDADE FICA LONGE DO MUNICÍPIO E
DIFICULTA A ALIMENTAÇÃO DOS UNIVERSITÁRIOS.*

Mais opções (diversidade) no cardápio. E melhorar os preços.

Aumentar o número de refeições e entregar as fichas logo que o ru abrir pta evitar que as pessoas furem.

sugiro que sejam disponibilizadas mais refeições para atender a demanda

*Aumente o número de fichas e a quantidades de alimentos já cansei de vê de nego que ficou horas na fila mais não consegui se
alimentar*



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

<i>variar no cardápio, oferecer sucos, acrescentar purê de batata como antigamente.</i>
<i>Poderia haver uma forma de comer no RU sem precisar chegar 10:00h ou 11:00h, pois há pessoas que têm estágio ou aula</i>
<i>Ter macarrão no cardápio</i>
<i>Utilizar outros tipos de pescados, como Gó e Dourada nos dias de peixe. Temperar mais o frango.</i>
<i>Controle melhor de furos na fila, alternância de cardápio, entretenimento na hora do almoço, como televisão, por exemplo.</i>
<i>"Organização da fila: um responsável por distribuição das fichas ficar sempre no último da fila para evitar furarem Refeições acompanhadas de suco!"</i>
<i>poderia haver maior numero de senhas, voltando talvez a ser servindo porções padrão dos acompanhamentos pelos funcionários do RU assim desperdiçando menos comida e podendo ter mais refeições a serem distribuídas.</i>
<i>Deveriam ficar mais atentos às pessoas que duram a fila.</i>
<i>Aumentar a quantidade de refeições oferecidas e disponibilizar jantás também e, caso seja preciso, fazer igual na ufpa, cobrar 1 real por refeição para alunos</i>
<i>Deveriam ficar mais atentos às pessoas que duram a fila.</i>
<i>Organizar mais a fila, tentar distribuir as fichas um pouco mais cedo para evitar com que as pessoas "furem" a fila</i>
<i>Variedade no cardápio</i>
<i>As filas absurdas estressam o aluno que já está com fome, e ainda tem de esperar no sol. Fora os furões... poderia ter um controle do lado de fora para evitar que tantas pessoas tirassem fila ou guardassem lugar para outras pessoas. Ademais, passar por 3 filas (fora para pegar senha, dentro em zig-zague a última para se servir) é desgastante e algo poderia ser feito para eliminar esta situação!</i>
<i>O cardápio poderia ser mais variado, para compensar o consumo de carne, quase diário, embora seja preparado de maneiras diferentes, quase sempre é carne. Além disso, as porções diárias não são suficientes para toda a comunidade acadêmica, poderiam fazer algo em relação à isso. E por fim, seria bom se o R.U abrisse em outro turno.</i>
<i>Incluir mais frango no cardápio e diminuir o cardápio de peixe pois há o desperdício muito grande visto que muitos discentes optam por não se alimentar em vez de comer o peixe</i>
<i>Poderiam variar o cardápio</i>
<i>Variar os tipos de comidas. Incluir sucos naturais. E caso termine o suco, aí sim, entra as frutas. Pois as vezes a comida é seca, e um suco cairia bem.</i>



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

<i>Aumentar o número de bandejas.</i>
<i>Poderia ter uma maneira de evitar q as pessoas ficassem furando a fila</i>
<i>"Poderia ter mais escondidinho de frango,porém é Muito bom. E poderia ser distribuídas mais fichas."</i>
<i>Aumento de fichas devido à grande demanda de alunos</i>
<i>Aumento de fichas devido à grande demanda de alunos</i>
<i>Disponibilizar mais refeições, de modo que atenda os discentes. Tirar as refeições dos servidores, visto que o valor pago é ínfimo perto do vale refeição deles e tira refeição dos alunos da pós</i>
<i>Poderiam melhorar o atendimento e o local onde alunos e funcionários aguardam as senhas.</i>
<i>Tirar o peixe do cardápio e variar mais o cardápio</i>
<i>Aumentar a quantidade de refeições para atender a demanda dos estudantes de graduação e da pós</i>
<i>Mais vegetais</i>
<i>Sério bom a variação de pratos ovolactovegetarianos, pois existem proteínas além da soja. Tais como lentilha, quinoa, etc. Outros grãos também podem ser usados, cria ate uma variedade de paladar, melhorando muito mais a alimentação. Variação de vegetais seria ótimo, pois tem vegetais que possuem muita proteína.</i>
<i>"O cardápio precisa ter mais variedades, não apenas carne e peixe, Frango faz falta. Outro ponto, precisa de fiscalização. Tem alguns funcionários e estudantes de pós que não pagam e vão almoçar de graça. "</i>
<i>Deveriam entregar as fichas assim que os alunos chegam na fila, pois conforme o Bagé chegava chegando muito mais alunos e aí muita gente fura fila e quem precisa comer acaba ficando para trás e passa o resto do dia na Universidade com fome por causa de "fura fila", o que é ridículo.</i>
<i>Aumento da quantidade de fichas e oferecimento de jantar.</i>
<i>Tenha mais fichas</i>
<i>organizar principalmente a fila, por um funcionário para "fiscalizar" e evitar com que se aglomere muita gente e isso ocasione injustiças como os "fura fila"</i>
<i>RU no horário noturno</i>



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

<p><i>é necessário mais fichas para os estudantes da pós, pois muitos não possuem bolsa e nem trabalham como é o meu caso, as aulas às vezes acabam meio dia e nesse horário não há mais fichas disponíveis porque a fila é misturada com a dos técnicos, isso precisa melhorar porque é injusto que pessoas que recebem vale alimentação pegarem a ficha de</i></p>
<p><i>alguém que não têm condições de pagar por dias seguidos um almoço de no mínimo 10 reais em outros lugares ou até mesmo ficar com fome</i></p>
<p><i>Distribuir as fichas as 11h</i></p>
<p><i>Aumento da quantidade de comida vegetariana</i></p>
<p><i>Fornecer arroz temperado.</i></p>
<p><i>prolongar o tempo de funcionamento</i></p>
<p><i>"Seria bom que o restaurante abrisse as 11hs, pois tem gente que vai para o estágio de tarde, e pelo fato do restaurante abrir 12h a pessoa nem consegue almoçar. E tem que haver a entrega das fichas mais cedo, tem gente que fura pra caramba a fila do RU. Um absurdo depois estão reclamando sobre corrupção.</i></p> <p><i>Aquele purê de batata com cenoura é uma delícia (a propósito Saudades) rs"</i></p>
<p><i>Poderiam variar o cardápio mais vezes e resolver os problemas com as enormes filas que se aglomeram para poder almoçar.</i></p>
<p><i>Poderia haver um melhor preço, pois está muito caro subfarudo os preços, como dona de casa e estudante tenho consciência do preço e um absurdo.</i></p>
<p><i>Nenhuma</i></p>
<p><i>Aumentar a quantidade de comida, pois vejo alunos ainda com fome depois do almoço.</i></p>
<p><i>Sério bom a variação de pratos ovo lacto vegetarianos, pois existem proteínas além da soja. Tais como lentilha, quinoa, etc. Outros grãos também podem ser usados, cria até uma variedade de paladar, melhorando muito mais a alimentação. Variação de vegetais seria ótimo, pois tem vegetais que possuem muita proteína.</i></p>
<p><i>Nada no momento.</i></p>
<p><i>ter mais fichas para o cardápio vegetariano</i></p>
<p><i>Reorganizar o jeito que as senhas são distribuídas, tem vezes que entregam as 11h, outras vezes 12h.</i></p>
<p><i>Cobrar pelo alimento desperdiçado</i></p>
<p><i>Método para pessoas furarem menos a fila. Temperar melhor as proteínas</i></p>
<p><i>Poderia ter mais organização na hora da fila para entrar .</i></p>



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

<p><i>Disponibilizar mais fichas, pois todo ano o número de alunos na UFRA aumenta.</i></p>
<p><i>Controle rígido de quem está na fila se é mesmo graduando , servidor , pós graduando , docente</i></p>
<p><i>Fiscalização na fila. Abertura da sala de espera mais cedo, pois ninguém merece ficar 1 hora na fila e ainda por cima nesse calor.</i></p>
<p><i>Dar as senhas vegetarianas para quem realmente é vegetariano. Pois já quem não é vegetariano pegar. Organizar melhor a distribuição de senhas.</i></p>
<p><i>"Manutenção dos assentos no R.U, alguns espaços nas mesas não possuem mais cadeiras, e já teve casos de alunos que estavam sentados e o banco em que estavam quebrou, eu mesmo já passei por essa situação</i></p> <p><i>Menos peixe no r.u, muita gente estraga peixe devido a grande quantidade de espinha que certas partes possuem Servir suco</i></p> <p><i>Tentar melhorar o paladar de alguns pratos no cardápio, é difícil garantir isso devido a quantidade que precisa ser feita durante o período de funcionamento, porém tem ocasiões em que a comida chega a ficar com excesso de sal, ou praticamente sem gosto.</i></p> <p><i>Seria bom começarem a servir o almoço pelas 11:30, mesmo horário em que já começam a distribuir as fichas, pois assim já agilizaria mais o processo, e diminuiria a fila que fica enorme devido ao acúmulo de pessoas que chegam e esperam até 12:00 pra se servir, muitas delas ficam do lado de fora esperando e ficam ao sol ou na chuva dependendo da época do ano, outros se atrasam pra alguma aula, prática, ou atividade que exercem durante o período da tarde</i></p> <p><i>Tentar aumentar o número de refeições, muitos alunos ficam sem comer, tem dias em que alunos que chegam as 12:20 ou 12:30 no R.U acabam perdendo muito tempo só para receber a notícia que não tem mais comida."</i></p>
<p><i>A entrada do RU deve ser organizada, pois tem pessoas que não são estudantes da UFRA, não tem vínculo nenhum com a instituição e estão almoçando de graça tirando o direito de quem está estudando em tempo integral e precisando do RU.</i></p>
<p><i>O RU deveria aumentar o número de refeições. A catraca deveria funcionar para impedir a entrada de quem não é aluno ou servidor da UFRA. O RU deveria servir café da manhã, almoço e jantar a um preço justo (sugestão 1,00 almoço e jantar e 0,50 café da manhã). E aqueles alunos assistidos pelo PNAES deveriam ter isenção de pagamento.</i></p>
<p><i>Mais comida e uma organização das filas melhor para que não haja furos</i></p>
<p><i>Distribuir mais senhas</i></p>
<p><i>Gostaria que dessem suco</i></p>



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

<i>Melhor organização da fila. Para que não tenhamos tantas pessoas passando na frente de quem já está a bastante tempo na fila.</i>
<i>Precisa ter mais variedade.</i>
<i>Sou da noite, não funciona. Minha avaliação não conta pois só utilizei poucas vezes</i>
<i>Sobre a quantidade, as vezes tem alunos que chegam no horário e não conseguem comer, então uma sugestão que gostaria de da era para aumentar a quantidade de alimentos, e ia fazendo uma pequena cobrança para aqueles que não chegaram a tempo, um valor de 1 ou 2 reais, já ajudaria para compra dos alimentos também</i>
<i>aumentar disponibilidade de fichas</i>
<i>Nenhuma sugestão</i>
<i>O gargalo do RU é a fila: senhas, pessoas furando a fila, por que não fazer um agendamento online? Muitas pessoas tem aula até umas 13:30 de manhã e aula a tarde, as vezes não tem o que comer pelo RU e agora que estão informatizando os processos na UFRA, por que o RU não pode ser o próximo?</i>
<i>Melhorar a organização para atender quem trabalha e estuda</i>
<i>Melhorar a organização para atender quem trabalha e estuda</i>
<i>Acho que poderia trocar o tipo de peixe, já que o que é servido, tem muitas espinhas e o sabor não é agradável.</i>
<i>"deveriam evitar os furos de fila "</i>
<i>Mais frango no cardápio e menos carne!!!!</i>
<i>Mais fichas</i>
<i>Acrescentar suco natural</i>
<i>deem um jeito para evitar brigas em relação a pessoas furando a fila, pois atrasar a entrega da ficha ou adiantar nao esta resolvendo. Sejam mais organizados em relação a fila de graduação e servidores, pois quem é o primeiro na fila de graduação tem que esperar 20 servidores entrar. Tem pessoas que nao gostam de comer com garfo, por favor coloquem colher, garfo é ruim de comer quando se esta com pressa. AMO A COMIDA DO R.U CONTINUEM MELHORANDO AS RECEITAS E O CARDÁPIO, so cuidado com a farofa as vezes ela nao ta boa. GOSTO MUITO DAS FRUTAS OFERECIDAS. Obrigado a todos e todas que se empenham pra fazer nosso almoço de cada dia <3</i>



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

<p><i>"A quantidade de refeições servidas geralmente não é suficiente. A UFRA deve buscar atender à necessidade de todos que passam o dia na Universidade e dependem do RU.</i></p> <p><i>Poderiam ser oferecidos diariamente sucos também, além das frutas, como acontece em outros restaurantes universitários.</i></p> <p><i>"</i></p>
<p><i>Suco de fruta</i></p>
<p><i>Cardápio mais variado!</i></p>
<p><i>sejam educados, manas.</i></p>
<p><i>Parar de dar ficha para as pessoas que pegam e vão embora e só voltam depois quando chega na vez delas.</i></p>
<p><i>Fila deceria diminuir</i></p>
<p><i>redução no tempo de espera, so e permitida a entrada dos alunos as 12 hrs sendo que 11 hrs a fila ja ta gigante, podiam liberar a entrada dos alunos mais cedo para almoçar</i></p>
<p><i>Reparação dos bancos das mesas</i></p>
<p><i>Aumentar a quantidade de refeições para as pessoas ovo-lacto-vegetarianas.</i></p>
<p><i>Mais higienizáveis</i></p>
<p><i>devia criar um sistema para verificar para ter o controle de quem vai usar o RU, alem de disponibiliza-lo para os estudante da noite, poisos mesmo que trabalham chegam muitas vezes cansados do seu trabalho, com isso não se tem produtividade para estudarnos horários de aulas, além disso o RU devia utilizar cardápios variados e com mais nutritivos para os alunos, além do mais, o restaurante não tem controle de entrada e saídas de animais como aves, cachorros, gatos e dentre outros e a consequência disso é os animais defecando no recinto, ainda mais, o antigo RU poderia ser reutilizado como um local para pegar fichas ou um ambiente climatizado de espera e descanso para quando o RU abriros alunos entrarem almoçar, etambém, quando terminaro almoço para que os alunos não possam utilizar a biblioteca como local de descanso e entretenimento abriria umas 10:30 e fecharia umas 14:00 que quando começaria as aulas dos alunos da tarde, para os alunos da noite eles se cadastraria via sistema o interesse utilizar o RU e jantariam umas 17:30 até umas 18:30, com isso as aulas começariam umas 18:40 ou abriria um um pólo do RU mais perto do icibe para haja mais disponibilidade para que até os docentes possam utilizar as vantagens que as pessoas da noite não conseguem usufruir, esta falta de acesso faz com que muitos desistam do curso e tenham rendimento ruimna universidade.</i></p>
<p><i>controle maior das fichas e de quem fura fila</i></p>
<p><i>que a polpa de Castanhal seja usada</i></p>



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

"Deixar o RU ilimitado ajudaria muito, pois para garantir o almoço precisamos praticamente passar o dia todo na fila para garantir que vamos comer, quando não é isso muitas pessoas furam para tbm garantir que iram almoçar, isso nos torna competitivos, pessoas sem regras.

Acredito que se não tivesse um determinado número de quem vai se alimentar, não haveria essa competição, além que a cada ano que passa entram mais alunos na UFRA e essas quantidades de fichas não satisfaz a quantidade de alunos que há na Universidade."

O PEIXE É HORRIVEL, SÓ ESPINHA. CARNE ASSADA SEM SAL.

Tudo de perfeito agrado.

Ter um controle melhor a respeito das fichas vegetariana, pois mesmo após acabar as fichas e mesmo que ainda tenha refeição houve vezes em que negaram a refeição vegetariana que ainda tinha (MESMO APÓS O TERMINO DAS FICHAS VEGETARIANAS) - além de desrespeitoso pareceu totalmente desorganizado, tendo em vista que sempre são feito 1 ou 2 a mais do que o número de fichas, portanto há necessidade de AUMENTAR O NUMERO de refeições VEGETARIANAS!

habilitar todas as catracas para maior fluidez

Fazer carteirinhas eletrônicas para não precisar de senha

Melhorar a organização da fila e melhorar o cardápio

...

Retirada de peixe do cardápio, muita comida é estragada

Variedade no cardápio, peixe, frango, carne, sobremesas como goiabada e sucos

geralmente o alimento esta sem sal

"Precisa de novas cadeiras pois as cadeiras estão quebrando, já não tem mais em certas mesas.

Colocar mais refeição porque não adianta turmas novas estarem entrando e continuar a mesma quantidade de refeições, praticamente entra mais gente do que sai. Além de que querem colocar cursos novos sem pensar no aumento de refeições, sendo que já não tem almoços suficientes pra quantidade que já tem atualmente.

Servir suco

Adiantar pra 11:30 o início da refeição, pqas vezes já entregam fichas 10:30 ou 11:00, e 11:30 já fica uma quantidade grande de gente, e aumentando até dar meio dia, em época de dezembro a janeiro fica uma galera do lado de fora pegando chuva e ficando doente, outras época é no sol, então seria ótimo pra agilizar e diminuir o tumulto.

Servir menos peixe já que muitos estragam pelo fato de certas partes terem muita espinha."



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

<p><i>Como o número de alunos que ficam aguardando do lado de fora as vezes é bem grande, poderiam fazer coberturas nas partes ao redor do RU, para evitar pegar sol e também chuva.</i></p>
<p><i>Variar o cardápio</i></p>
<p><i>Provar o alimento para saber se não ta salgado, como o último picadinho que comi e colocar outros tipos de saladas ou voltar com os purês.</i></p>
<p><i>Não há RU em nenhum dos campus de capanema</i></p>
<p><i>Devia ser exigido uma carteira estudantil para comprovar vínculo e também alguém controlando a organização da fila pois há muito penetrafolgado</i></p>
<p><i>Dar sempre a ficha antes porque muita gente fura, e isso é injusto!</i></p>
<p><i>O número de fichas dadas é muito pouco para a quantidade de alunos que necessitam do restaurante universitário.</i></p>
<p><i>"Foi um conquista aderirem ao cardápio vegetariano, entretanto, acredito que o cardápio para o mesmo fosse mais variado, visto que o restaurante tem em seu corpo técnico nutricionistas, dessa forma o incremento de comidas incluindo mais vegetais e legumes, e não somente soja.</i></p> <p><i>Parabenizo a todos que trabalham em prol do funcionamento diário do r.u."</i></p>
<p><i>Podiam oferecer colheres</i></p>
<p><i>"Aumentar a quantidade de comida que possa atender a todos.</i></p> <p><i>Formas de evitar que furem tanto a fila.</i></p> <p><i>Consertar os bancos quebrados e orientar os funcionários que no momento que forem recolhidos os bancos isto seja feito com cuidado pois já presenciei este momento e fazem de uma forma que com o tempo banco quebra e sai."</i></p>
<p><i>Que sejam distribuídas uma maior quantidade de senhas para alunos da pós graduação.</i></p>
<p><i>COLOCAR UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NA UFRA PARAGOMINAS. Tudo é muito ruim em relação ao r.u aqui porque ele é INEXISTENTE. Simplesmente ficamos dependentes de marmitas e lanches, os quais os preços não são acessíveis a todos. O que é um completo absurdo.</i></p>
<p><i>fiscalizem melhor as filas e as pessoas que vendem alimentos ao redor</i></p>
<p><i>criar sistemas que evitem furos na fila</i></p>
<p><i>ampliação de horários</i></p>



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

se aumentassem o número de bandejas servidas por dia, melhoraria a vida dos estudantes da UFRA. Pessoas como eu (que tem outras atividades durante o dia além da Universidade e não tem tempo tempo e condições de se alimentar na rua) que não chegam a tempo de aguardar na fila para pegar ficha já que só disponibilizam somente 500 fichas e tem mais de 800 alunos na Universidade, ou não chegam a tempo de pegar o RU aberto (porque a comida acaba rápido devido à pouca quantidade servida) vários alunos ficam sem almoçar, então uma boa forma de melhorar a qualidade do restaurante universitário seria aumentar a quantidade de fichas.

Acho que o RU deveria atender somente os alunos tanto de graduação e pós-graduação, haja visto que, os funcionários da UFRA já recebem vale alimentação pelos dias trabalhados para comprar sua refeição.

não tem nada disso no campus de paragominas, nem tem refeitório pra começa

melhorar a quantidade

Poderia haver campanha contra desperdício

Aumentar as porções veganas

"Primeiramente, deveria haver uma melhor distribuição de fichas no restaurante universitário. Infelizmente é uma triste medida para evitar que as pessoas furem fila. Claro, vale mencionar que a administração em relação à isso têm melhorado significativamente, mas ainda há muito o que evoluir.

Segundamente, mais pesquisas de satisfações deveriam ser feitas, porque não é comum o almoço estar ruim, entretanto, há ocasiões em que há falta ou excesso de sal na comida ou algo precisa cozinhar por mais algum tempo para facilitar na hora de comer.

Para continuar, é preciso melhorar a estrutura da fila das pessoas que pagam para comer (pós e etc.), dessa forma eles não ficarão esperando numa fila improvisada que pode vir a ser um incômodo. Mesmo que alguns já tenham se adaptado.

E para concluir, o almoço em geral na UFRA sempre é gostoso. A parte ruim é quando você pega a ficha nº 200 e não sabe que é peixe no almoço (ele não é ruim, porém contém muitas espinhas), por isso não divulguem apenas online o cardápio. Outra dica é disponibilizar álcool em gel para as pessoas higienizarem suas mãos, já que não há lenços de papel para enxugar a mão após lavar com sabão. (Eu tenho que ficar abanando minhas mãos no céu para enxugar.) Enfim, há muitas coisas boas e muito mais coisas para melhorar. Espero que de alguma forma minha sugestão seja lida, recebida e compreendida.

Grato!"

Não possuímos em Capanema

Criar alguma estratégia para que tenha refeições pra alunos que tem aula até 12:30 - 13h - 13:30. Que muitas vezes ficam sem comer.



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

<p><i>Ap principal questão do R.U é em relação a fila pois a desorganização é grande, em que a pessoa chega as 10:30 para pegar um lugar mas os chamados "fura fila" simplesmente chegam e entram as centenas na frente dessa primeira pessoa em que supondo que sua senha seria a de número 20 passara ser a de número 200... incompreensível essa desorganização</i></p>
<p><i>Maior variedade do cardapio, distribuir mais fichas, ainda mais com a entrada de 2 novos cursos e organizar a fila, muitas pessoas ainda furam.</i></p>
<p><i>Percebe-se que ainda tem muito desperdício de comida, então seria bom cobrar um valor mesmo que simbólico daquelas pessoas que jogam metade da comida fora, assim haveria menos desperdício.</i></p>
<p><i>Queremos a implantação do RU no campus de Parauapebas</i></p>
<p><i>ter mais opções veganas</i></p>
<p><i>As pessoas não deveriam ficar sem almoçar e o restaurante deveria fechar as 14 horas</i></p>
<p><i>primeiramente elogios ,pois os cardápios, paladar, atendimento assim como as outras modalidades são muito boas. gostaria apenas que fosse monitorado a questão da quantidade de alimentos pois é evidenciado no cotidiano o alto desperdício, evidenciando dessa forma a falta de um prato a outros discentes do recinto. um controle seria ideal, além de ser implantado multas ou algo do tipo em vista de infligir estes acontecimentos.</i></p>
<p><i>Estender o horário de funcionamento para 14h, por conta do horário de aulas.</i></p>
<p><i>OFERTAR SUCO GRÁTIS OU POR R\$ 0,50.</i></p>
<p><i>Mais fichas de vegetariano</i></p>
<p><i>Maior variabilidade</i></p>
<p><i>Maior número de fichas para discentes da Pós-graduação e fila distintas para servidores e alunos de pós (separados).</i></p> <p><i>Venda da ficha antes das 12 horas, perdemos muito tempo na fila.</i></p>
<p><i>melhor ambiente para alimentação</i></p>
<p><i>"Aumentar o número de fichas para a opção vegetariana, entregar as fichas mais cedo (por volta das 11h), chamada para entrar no refeitório por número da ficha, por exemplo: da senha 1 até 10, 11 a 20 e assim por diante, não sendo necessária a formação da fila após a entrega das fichas.</i></p>
<p><i>Elogio: melhorou bastante a organização com a mudança do rapaz que entrega as fichas."</i></p>
<p><i>Agilizar a lavagem dos talheres e do atendimento como um todo</i></p>
<p><i>Deveria haver um controle maior em relação a fila, ninguém aguenta comer só carne e tambaqui.</i></p>



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

<p><i>Deveria haver um controle maior em relação a fila, ninguém aguenta comer só carne e tambaqui.</i></p>
<p><i>Fornecer a quantidade de fichas para os estudantes de pós-graduação suficientes ao numero de alunos. Sugiro também separar as fichas dos servidores dos alunos de pós, pois os servidores alem de serem prioridade na fila, os mesmo pegam mais da metade do numero de fichas fornecidas.</i></p>
<p><i>Tem que ter um R.U na universidade (Campus Parauapebas (</i></p>
<p><i>O ideal seria a distribuição de fichas suficiente para alimentar todos os estudantes, pois a quantidade de 500 fichas para alunos de graduação é insuficiente para demanda diária.</i></p>
<p><i>Maior quantidade de fichas para a alimentação vegetariana.</i></p>
<p><i>Não deixar os alunos tanto tempo para o lado de fora do RU, semana passada uma amiga minha passou mal pois só foram abrir as portas e entregar as fichas ao meio dia. Deve-se organizar melhor a entrega das fichas, assim como o horário de abertura do local.</i></p>
<p><i>Há muito desperdício de alimento. Poucos comem "demais" e muitos que realmente necessitam acabam ficando sem comer. Sugiro que haja um controle de um profissional (Nutricionista) ao lados das lixeiras, pois dessa forma seria registrado o discente inconsciente e tomado as devidas providencias. Dessa forma, certamente haveria uma quantidade de comida suficiente para alcançar senão todos, mas uma expressiva e necessitada totalidade</i></p>
<p><i>Entregar a ficha cedo para evitar que furem a fila</i></p>
<p><i>Falta organizar a fila do RU na hora do entrada, pois as pessoas que estão a 30 minutos na fila tem que pegar a senha quase no final, pois outras pessoas entram na frente.</i></p>
<p><i>O atendimento é bastante ruim, há demora na distribuição de fichas e não tem um controle dessas fichas onde há sempre pessoas que "furam a fila". Minha sugestão é um maior controle na entrada dos alunos com ficha, permitindo que cada aluno faça sua refeição de acordo com a ordem da sua ficha. Além disso a capacidade do RU não é suficiente pra atender a demanda dos alunos hoje que dependendo do horário que chegam ao RU, nem almoçam.</i></p>
<p><i>Flango</i></p>
<p><i>Uma sugestão seria a distribuição de mais fichas, cerca de 700 a 800 fichas para atender melhor a demanda de alunos pois às vezes muitos ficam sem poder almoçar devido a saírem da aula em um horário mais tarde e não terem tempo de chegar enquanto há comida.</i></p>
<p><i>Um café da manhã seria muito bom. Alguma forma de fiscalizar o desperdício para que mais pessoas tenham acesso</i></p>



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

<p><i>Um profissional deveria ficar responsável pela passagem dos alunos pela catraca, pois geralmente são dois alunos de agronomia que ficam lá e eles deixam passar quem lhes convém. A salada cozida é muito ruim, e geralmente tendem a fazer ela quando o restante do cardápio também é ruim, a sugestão é fazer uma salada crua para que possamos conseguir engolir. Como o Nupeand disponibiliza cartelas de ovos por R. U, outra sugestão é usar esses ovos por os vegetarianos.</i></p>
<p><i>Melhor organização na fila e no tempo de espera. Furos na fila são costumeiros. Os funcionários não conseguem acessibilizar o atendimento ao público surdo.</i></p>
<p><i>Aumentar o número de refeições</i></p>
<p><i>Deveriam agregar algo a mais ao cardápio da semana, como por exemplo lasanha</i></p>
<p><i>Utilizar as poupas de suco que a universidade tem guardada. Procurando, certamente, uma maneira sustentável e justa de distribuição de quantidade de suco.</i></p>
<p><i>Peixe</i></p>
<p><i>Ovo frito uma vez por semana!!!</i></p>
<p><i>Devido à demanda ser grande e pouco tempo para o almoço, seria interessante aumentar os locais para os alunos se servirem, pois se 4 ou 5 alunos pudessem se servir ao mesmo tempo, diminuiria também o tempo de esperar para se servir. Vários alunos desistem de almoçar por levar tanto tempo para conseguir se servir, impedindo assim que cumpram tarefas que eles só podem fazer durante o almoço, como reuniões de grupos, pesquisa, etc.</i></p>
<p><i>Podia ser substituído peixe frito por frango (salpicão)</i></p>
<p><i>Deve-se aumentar o número de refeições pois muitas pessoas ficam sem comer todos os dias, incluindo a vegana</i></p>
<p><i>Melhor organização nas filas e na distribuição das fichas.</i></p>
<p><i>Acho que deveriam ter mais fichas para a opção vegetariana, pois são ofertadas só 20. E também, outra coisa que acho extremamente importante comentar, é sobre a quantidade de refeições que são ofertadas ao dia, em torno de 500. Acho muito interessante e muito legal o fato da UFRA disponibilizar refeições de graça para os discentes. Mas só são 500 refeições e por conta disso, muitas pessoas não conseguem ter acesso a este benefício. Portanto, depois que as 500 refeições gratuitas acabarem, a UFRA poderia continuar fornecendo refeições, só que dessa vez não seria gratuita, porém seria por um preço bem acessível. Assim, as pessoas com menos condições de estar comprando refeições diárias, que geralmente custam em torno de R\$10 reais, poderiam desfrutar desses benefícios que deveriam ser de todos. Não sei se fui bem clara nessa sugestão, mas espero que algum dia ela se realize.</i></p>
<p><i>Falta de organização da fila, muitas pessoas não respeitam a organização e furam a fila que já está formada precisa de uma forma de melhorar esse problema.</i></p>



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

<p><i>Variar o cardápio. Carne de panela quase todo dia ninguém aguenta (Não adianta mudar o nome pra bife de panela, porque é a mesma coisa). Temperar mais o picadinho, as vezes ta ensosso demais, coloca uma batata, um acenoura que fica bom. Ninguém gosta daquele peixe, tem gosto de lama/terra.</i></p>
<p><i>Deveriam ser disponibilizadas mais fichas.</i></p>
<p><i>Alterações no cardápio, mantendo a variedade porém com menos peixe no cardápio visto que há muito desperdício</i></p>
<p><i>Consertar alguns bancos que estão quebrados; Organizar melhor a fila e distribuição de senhas;</i></p>
<p><i>O peixe é ruim, tem muita espinha</i></p>
<p><i>não há sugestões, estou satisfeito</i></p>
<p><i>Inovar um pouco mas no cardápio.</i></p>
<p><i>diversifica, diminuir a quantidade de vezes o picadinho, acho q tem algum tempero q deixa a gnt mt empaixado</i></p>
<p><i>Melhorias no atendimento .</i></p>
<p><i>"organização da fila "</i></p>
<p><i>separar as fichas destinadas aos funcionários das destinadas aos alunos da pós-graduação, pois os alunos da pós são prejudicados porque são muitos os funcionários que fazem uso do refeitório e os mesmos recebem vale alimentação, e os alunos da pós são penalizados porque ficam sem fichas. então criar um meio de separar as fichas para quem nenhum dos dois ficou penalizados.</i></p>
<p><i>"Disponibilização de mais fichas vegetarianas</i></p>
<p><i>Em caso de término das 500 fichas do dia, continuar ofertando refeições por meio de um pequeno preço, acessível para que os discentes possam fazer sua refeição "</i></p>
<p><i>Poderiam fazer um sistema de entrega de fichas mais eficaz porque tem muita gente que fura e fica muito desorganizado. Na questão do sabor poderiam colocar mais tempero, como cebola, tomate, cheiro verde e etc, sem exagerar no sal.</i></p>
<p><i>A questão da distribuição das fichas deveria ser mais organizada, por exemplo, estas deveriam ser distribuídas antes do R.U abrir para diminuir número de pessoas "furando" a fila. Além disso, a quantidade de bancos quebrados está cada vez maior se tornando um problema quando o R.U está cheio.</i></p>
<p><i>controle maior das senhas</i></p>
<p><i>colocar um pouco mais de sal na comida</i></p>
<p><i>Nenhuma</i></p>
<p><i>menos carne moída, ou pelo menos com um preparo melhor.</i></p>



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

<i>maior variedade de refeições</i>
<i>"Organização da fila, seria bom distribuir as senhas cedo para evitar furos; Aumentar o número de facas."</i>
<i>Sei que não é competência da direção do R.U., mas uma campanha de conscientização sobre a real necessidade de almoçar no R.U. e a questão da fila gigantesca que se forma horas antes de abrir seria uma boa. Uma galera que não precisa ficar pelo UFRA mas almoça pelo RU tira a vez de quem precisa passar o dia todo e depende daquela comida pois não tem dinheiro pra comprar</i>
<i>Cardápio variado. Acompanhamento variados também, como purê de batata doce, que nunca mais teve. Mais senhas. Mais fiscalização na fila.</i>
<i>Combater ao máximo a corrupção na fila dos discentes.</i>
<i>Restauração dos bancos do restaurante.</i>
<i>Pontualidade na distribuição de senha.</i>
<i>SERIA MUITO BOM SE TIVESSE COMIDA PARA TODO MUNDO. QUANTO AO ATENDIMENTO, PODERIA SER MENOS DEMORADO. E TAMBÉM QUANTO AOS LUGARES NAS MESAS É NECESSÁRIO REFORMAR, POIS MUITAS CADEIRAS ESTÃO QUEBRADAS.</i>
<i>Sugiro que seja oferecido mais variedades no menu, pois durante a semana toda só oferecem duas opções de almoço: creme de frango que não tem frango, picadinho de carne com linguiça e carne suína. O cachorro quente é composto de picadinho de carne com salsicha. Sugiro que coloquem mais opções pois no meu caso não como nada que contenha proteína de porco, por isso muitas vezes fico sem almoçar. O preço praticado é muito mais caro do que na cidade. É um absurdo pagar- se um real pela banana, pois têm na academia há muitos acadêmicos que passam por privações severas. Então como a instituição é pública deve-se trabalhar com preços menos onerosos e reais, pois não se paga nem energia, nem aluguel. Precisa-se praticar políticas democráticas na opções de menu e preços justos no que é ofertado. Obrigado por este canal, pois tive a oportunidade de expressar minha insatisfação com a qualidade desse serviço prestado a esse público.</i>
<i>OFERECER MAIS OPÇÕES DE PROTEÍNA E SERVIR PEIXE SEM ESPINHA.</i>
<i>não há</i>
<i>Não há sugestão</i>
<i>Ter duas opções de refeições por dia</i>
<i>Ter mais frango no cardápio e menos peixe, tendo em vista que ocorre um grande desperdício do mesmo.</i>
<i>a distribuição das senhas</i>



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

<i>Acredito que aumentar o número de refeições em 100 seria adequado, incluindo as refeições vegetarianas; seria interessante tbm acesso a Wifi já que se passa muito tempo em fila.</i>
<i>É necessário um RU na UFRA de Paragominas-PA</i>
<i>Variação di cardápio</i>
<i>Variação di cardápio</i>
<i>Variação do cardápio</i>
<i>Servir frango semanalmente</i>
<i>Arrumar a fila para o RU</i>
<i>Vejo a necessidade de distribuir mais refeições para os pós graduandos responsáveis organizados e comprometidos com a qualidade de ensino da UFRA</i>
<i>Cobrança de um real aos alunos (exceto quem é PROAES) e aumento do valor pra quem é técnico ou pós-graduado.</i>
<i>Tirem aquele peixe pfv</i>
<i>sirvam mais alimentos orgânicos</i>
<i>A comida não é saborosa e por cima muito cara</i>
<i>Inclusão do R.U noturno, o que será impossível com esses cortes. Mas que não poderia ser descartado tal ideia. Além da retirada de condimentos em excesso do feijão, e deixar com que ele fique de molho na quantidade certa para evitar o corte de nutrientes que causam as devidas gases nos discentes.</i>
<i>Mais cadeiras para sentar</i>
<i>melhorar o feijão, variar o cardápio para não ser somente carne a semana toda</i>
<i>melhorar o feijão, variar o cardápio para não ser somente carne a semana toda</i>
<i>Deve melhorar</i>
<i>Suco</i>
<i>Coloquem mais feijao tropeiro no cardápio</i>
<i>Melhorar a fiscalização da fila. Para evitar que pessoas furem a fila.</i>
<i>Variar o cardápio, colocar mais frango</i>
<i>A quantidade de alimentação distribuída aos alunos é insuficiente e é vergonhoso ver tantos alunos sem conseguir almoçar. Além disso, é necessário atenção aos alunos dos cursos noturnos da UFRA, que muitas vezes chegam na universidade direto do trabalho. Sendo assim, é fundamental a existência do ru noturno.</i>



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

<i>Adiar um pouco o término do funcionamento do R.U</i>
<i>Profissionais mais qualificados</i>
<i>Adicionar frango nas opções da semana</i>
PODERIA TER REFEITÓRIO NA MINHA FACULDADE
<i>Deveriam mudar o cardápio com relação as proteínas porque quase sempre é a mesma coisa a semana toda e também aumentar a quantidade de fichas vegetarianas porque tem gente que nem é vegetariano e chega cedo pra pegar a ficha vegetariana porque não gosta do cardápio dos carnívoros.</i>
<i>melhorar na hora da entrega das senhas e também verificar alunos que deixam suas mochilas para guardar a vez na fila e depois colocam muitas pessoas na frente de que realmente estava na fila</i>
MANTER O PADRÃO E MELHORAR SEMPRE
<i>Nenhuma sugestão no momento</i>
<i>Melhorar o atendimento quando os alunos chegam ao RU às 13 horas, e tem a notícia que acabou a comida, e ficam sem se alimentar porque nem todos podem chegar as 11 horas da manhã e ficar na fila</i>
<i>mais fichas. muito mais comida</i>
<i>Melhorar o cardápio</i>
<i>Nada a sugerir.</i>
<i>Falta talheres no serviço, e há alunos que deixam comida na bandeja. É mais viável servir afim de evitar o desperdício.</i>
<i>sempre melhorando</i>
<i>picadinho mais temperado porém todas as comidas são perfeitas</i>
<i>Mais fichas</i>
<i>Acredito que deveriam variar o peixe.</i>
<i>ter um R.U</i>
<i>"A fila deveria ser por ordem de chegada, porém se avistarem algum conhecido a pessoa fica na fila derrepeitando a ordem de chegada o que provoca que outras pessoas façam o mesmo, ou seja, deveria ser feito algo para amenizar."</i>
<i>Sugiro que analisem a possibilidade de aumentar o número de refeições vegetarianas oferecidas, e que permitam a entrada dos alunos pelo menos 30 minutos antes de começarem a servir o almoço, para que tenham melhor conforto térmico.</i>
<i>deveriam servir suco de frutas</i>



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

<i>"Nota 5,nada mais a acrescentar!! "</i>
<i>"Nota 5,nada mais a acrescentar!! "</i>
<i>"Nota 5,nada mais a acrescentar!! "</i>
<i>Sugiro organizar senhas por curso. Garantindo que os alunos dos cursos integrais tenham disponibilidade de almoço independentemente da hora que são dispensados do último período de aula amanhã (12:30).</i>
<i>Nenhuma</i>
<i>aumentar o número de alimentos para o corpo estudantil e o horário de disponibilidade do alimento, pois tem alunos que saem às 13:30 da aula, chegando no RU já não encontrar alimento disponível.</i>
<i>Distribuição das senhas antes do horário de abertura do portão. Pois, infelizmente há muitas pessoas que furam as filas, prejudicando os alunos que procuram chegar cedo.</i>
<i>Diminuir os valores. Isso está um roubo.</i>
<i>Tem dias que muita gente fica sem comer e teve vezes que os talheres estavam sujos.</i>
<i>Poderia ter RU na UFRA de Paragominas!</i>
<i>Gostaria que houvesse mais fichas vegetarianas para a pós-graduação e também maiores porções, pois apenas 20 fichas não supre a necessidade geral. Também gostaria que solicitassem a matrícula ou algum outro comprovante, pois alunos da graduação usam a fila da pós-graduação. Também é injusto que os servidores possam furar a fila na frente dos alunos.</i>
<i>Ambiente mais limpo e organizado</i>
<i>O cardápio poderia melhorar!</i>
<i>não tenho reclamações a respeito do RU</i>
<i>Mais carne branca no cardápio serio ótimo.</i>
<i>estipular um horário mais prolongado de almoço, devido aos horários tardios de aula, para que todos os alunos consigam almoçar.</i>
<i>FALTA TER MAIS ORGANIZAÇÃO, CARDÁPIOS VARIADOS, COMO PARA VEGANOS, CAFÉ DA MANHA SERIA ÓTIMO, VISTO QUE, EXISTEM MUITOS ALUNOS QUE MORAM DISTANTE DA UNIVERSIDADE.</i>
<i>FALTA TER MAIS ORGANIZAÇÃO, CARDÁPIOS VARIADOS, COMO PARA VEGANOS, CAFÉ DA MANHA SERIA ÓTIMO, VISTO QUE, EXISTEM MUITOS ALUNOS QUE MORAM DISTANTE DA UNIVERSIDADE. R</i>



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

<i>vocês só servem carne ou as galinhas morrem todas?? Pfv quero frangooooo</i>
<i>Nenhuma</i>
<i>Uma das serventes me tratou com falta de educação e chamando palavrão. Sendo assim, isso deve mudar!</i>
<i>.</i>
<i>Entregar as senhas cedo para evitar que furem a fila</i>
<i>Açaí no cardápio e mais refeições pq só 500 não dá pq as vezes temos aula até quase 13h</i>
<i>...</i>
<i>...</i>
<i>horario estendido</i>
<i>Tentar não desperdiçar alimento colocando o desnecessário no prato dos primeiros da fila</i>
<i>Fiscalização ostensiva na fila para que ninguém fure</i>
<i>Fiscalização ostensiva na fila para que ninguém fure</i>
<i>Fiscalização ostensiva na fila para que ninguém fure</i>
<i>"Melhoria no espaçamento das cadeiras, pois da forma atual fica um pouco limitado o espaçamento.</i> <i>Aumento da área de espera, dentro do RU.</i> <i>Renovação dos armários"</i>
<i>A fila é muito grande, e não tem atendimento para o pessoal da noite.</i>
<i>Cardápio mais variado</i>
<i>Deveria ser organizada melhor as filas e evitar um furo de filas etc</i>
<i>Melhorar a distribuição de senhas, para evitar pessoas furando. Bem como, aumentar a quantidade de refeições servidas para os discentes.</i>
<i>primeiramente, o aumento dos bandejeões, melhorar a organização de filas e fichas. Outiraras catracas, ou ajeita-las porque paradas não servem de nada, só de enfeite. e aumentar a alimentação pros vegetarianos também, assim como diversificar o cardápio (todo dia é soja). E principalmente, ser uma UFRA autônoma, por que não produzir o próprio alimento? por que não produzir o próprio suco? uma máquina de suco, com a própria fruta da universidade e uma campanha de uso de canecos (assim reduzindo o plástico e a poluição) seriam formas mais práticas e baratas de manter o RU na atual conjuntura.</i>
<i>Nenhuma</i>
<i>monitoramento maior na fila a fim de evitar que grandes ou pequenos grupos "furem" a mesma.</i>



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

maior organização, pesquisa de sugestão de cardápio

"Temos um GRANDE problema em relação a furar fila. É necessário organizar a fila de alguma forma que isso não aconteça, como distribuição de senhas mais cedo, já dentro do RU. Já houve vezes em que eu comecei como o 4º ou 5º da fila e peguei a senha de número 50. Turmas inteiras furam fila sem o menor escrúpulo ou respeito.

Outro problema é o desconforto na fila. Ficamos lá fora, no calor, por muito tempo, sem necessidade. Não vejo como atrapalharia formar a fila do lado de dentro, seria muito mais confortável para os alunos, que teriam ao menos onde sentar e um ambiente menos desgastante. Lembrem-se que muitos passam o dia inteiro na UFRA, as vezes realizando trabalho árduo, debaixo de sol e chuva, e um pouco de conforto ajudaria muito a tornar o dia menos cansativo."

Coordenar melhor a distribuição de fichas para evitar "furarem", possibilidade do aumento da quantidade de refeições distribuídas visando contemplar todos ou boa parte dos discentes.

Esta ótimo em todos os itens

Há animais circulando pelo local. Em relação a higiene, isso pode ser péssimo para todos os discentes, docentes e técnicos da universidade. Além de órgãos competentes de saúde pública ser acionado por alguém em relação a isso.

Sugestão: um funcionário pode reparar se há animais dentro do restaurante a cada 15, 20 ou 30 minutos.

Servir mais refeições; servir sucos diversos, inclusive Açaí, já que somos a terra do Açaí. Seria interessante a Universidade Federal Rural da Amazônia servir pro seus alunos um produto que tem a cara do Pará.

Ter mais opções de cardápios

Abrir mais cedo

Os estudantes precisam de um cardápio variado, e o Tambaqui que é servido é impalatável, muitos estudantes reclamam quando é servido peixe pois são muitas espinhas. Sei que devemos comer peixe contudo esse peixe é ruim.

Distribuição das senhas para estudantes a partir da 11:00 horas, evitando a desorganização da fila.

A fila dos estudantes de graduação, que se forma antes do meio dia, é exposta completamente ao sol, colocando todos os estudantes em uma situação extremamente desagradável e insalubre. O cardápio vegetariano é demasiadamente restrito: a disponibilidade de apenas 20 fichas é notavelmente insuficiente e a restrição de apenas 5 dessas fichas para pós-graduação é inaceitável visto que os estudantes da pós (etec/adm) que não conseguem ficha a tempo ficam restritos quanto sua liberdade de exercera a alimentação que consideram mais adequada ao seu ritmo de vida (esse mesmo ponto pode ser observado para os alunos de graduação que ao final dispõem de apenas 15 fichas o cardápio vegetariano).



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

"Os dois grandes entraves do RU, a quantidade de comida que cada ano se torna menor, pois aumenta a quantidade de alunos que adentram à Universidade. E falta de organização da fila, pensem num método efetivo que minimize a entrada dos furos.

Obrigado"

eu gostaria de poder tomar suco junto. não é uma cobrança nem uma exigência, mas se desse adoraria.

Os documentos de comprovação de vínculo com universidade realmente serem cobrados da hora da distribuição das fichas, distribuição de fichas por toda a fila a partir do momento que o R. U. é aberto.

Uma espera mais confortável

servir mais peixe.

mais organização na fila dos discentes de graduação

Evitar furos na fila

Acredito que a quantidade de comida oferecida em relação à quantidade de discentes que frequentam o RU seja mínima, tendo em vista que muitos alunos saem de suas aulas depois das 12h e em alguns dias 13h30 e que precisam se alimentar no restaurante para poder continuar as atividades diárias, já que muitos saem da UFRA depois das 18h. Além disso, a localização fica um pouco difícil, principalmente, àqueles que estudam no pavilhão e fazem uso do Bagé, já que a circulação dele diminuiu, muitos não conseguem chegar antes das refeições acabarem.

variar mais o cardápio, e incluir mais comida vegetariana

Em relação ao antigo restaurante, o R. U. está muito bom, seria ótimo se houvesse uma prateleira de vidro que cobrisse de certa forma a comida, para que não caísse cabelos e/ou saliva das pessoas que tiram esta comida, dando assim mais higiene ao local. Poderia ser muito, mas adicionar um álcool em gel próximo as bandejas e incentivar as pessoas a usar também ajudaria muito na redução de bactérias.

Faça um trabalho melhor na distribuição das fichas e organização da mesma, os furos continuam, quem precisa comer de fato no RU não tá conseguindo, mochila não é pessoa pra ficar na fila. Alunos que estudam a tarde estão indo comer na UFRA sem necessidade e alunos da manhã em vez irem para suas casas vão comer no RU também. Resumindo, já está na hora de adotar o padrão a UFPA, cobrando nem q seja 1,50, para se mancarem e irem comer nas suas casas os que não precisam.

Manutenção das cadeiras que estão quebradas.

"Cansada de comer só carne

Eu sei que vem poupa de fruta, quero saber pq não fazem.

E também chega presunto que nunca nem vi. Se isso não for disponibilizado para os alunos vamos denunciar "



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

<i>Sugiro entregar as fichas mais cedo evitando assim furarem a fila, e a abertura da porta mais cedo também pros alunos não ficarem no sol/chuva.</i>
<i>A fila do RU deveria ter uma organização melhor.</i>
<i>ter duas filas para agilizar a entrada, afinal tem duas catracas ali, e somente uma é utilizada, a demora, a fome, o calor e o estresse faz meu corpo me consumir. Para alguém abaixo do peso como eu, não é fácil hehe</i>
<i>Voltar a trazer pratos com frango, cuidar melhor do procedimento de corte do peixe, pois o mesmo apresenta maior quantidade de espinhas do que carne.</i>
<i>Precisamos diminuir o fluxo de pessoas nas filas do RU ativando as duas catracas.</i>
<i>Algumas turmas só são liberadas de suas aulas 12:30, justamente o horário de pico no R.U, muita das vezes essas pessoas acabam comendo só uma ou outra coisa q sobra, se houvesse uma forma de aumentar a quantidade de alimento para que desse para todos, seria ótimo. Tendo em vista que alguns estudantes só tem como se alimentar ali naquele momento, pois nem todos podem trazer de casa ou comprar.</i>
<i>só dei uma nota baixa em relação ao cardápio, por que entendo que a carne de isca, e o bife é ruim. Os bifés são mal tirados e a carne, tanto da isca quanto do bife é muito duro! farofa tem q melhorar um pouco. só, de resto, amo.</i>
<i>Mais opções de sobremesa.</i>
<i>O RU tem melhorado muito nos últimos tempo.</i>
<i>cardápio variado, sinto falta do churrasco e maior número de comida para os alunos.</i>
<i>Que fossem barradas a entrada dos animais no RU durante o almoço.</i>
<i>Mais opções vegetarianas que não se resumam a soja</i>
<i>Ampliar o n° de fichas pra pessoas vegetarianas, fazer manutenção nos bancos e mesas quebradas</i>
<i>O cardápio deveria ser variado na proteína, pois só temos carnes de Boi...</i>
<i>O cardápio deveria ser mais diversificado. Há um tempo que somente carne vermelha vem sendo servido. Antigamente, numa mesma semana, tínhamos a opção de carne, frango e peixe; e a uns três/quatro meses o frango não está mais sendo servido!</i>
<i>Ter opção de COLHER nos talheres por favor</i>
<i>Gosto bastante, não reclamo.</i>
<i>Poderia aumentar a variedade de refeições</i>



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Somente vegetarianos poderia comer a comida vegetariana (por isso pensei na possibilidade de cadastro dos mesmos), quem não é vegetariano come a comida de quem é só porque não come tal coisa do dia e nós que somos ficamos sem.

Mais opções de cardápio

Servir mais salada cozida e menos salada crua

É necessária maior atenção à fila. Ainda existem pessoas sem empatia que não respeitam os colegas em relação a furar a fila.

Cobertas maiores do lado de fora

Fiscalizar a fila e entregar as fichas ao longo da mesma e não na entrada.

Eu sou a favor de cobrar um preço simbólico pela comida aos estudantes de graduação, pois acredito que dessa forma haveria recurso para a produção de uma maior quantidade de comida.

Que o feijão volte ser como antes. Depois que os vegetarianos começaram frequentar o sabor do feijão ficou horrível, devido a ausência de determinados ingredientes. Já que certa quantidade de refeição é destinada a eles, que o feijão seja separado também.

mais opções vegetarianas além de soja

Mais comida, varias mais o cardápio, melhor sabor, menos peixe, mais refeições vegetarianas

Colocar sabão na pia para os alunos higienizar as mão antes do almoço

retirar os animais!

"variações no cardápio "

tirar o peixe

*"Oferecer tipos variados de proteína Presunto as faz
mal aos estudantes*

A qualidade da comida vem diminuindo, principalmente arroz e feijão "

"Oferecer mais proteínas

*Melhorar a qualidade dos alimentos, principalmente arroz e feijão Atualizar
corretamente o cardápio*

Organizar a fila para que se evite que furem"

Nos dias de peixe frito se puderem disponibilizar sal e limão ficaria perfeito.

Servir mais salada cozida do que a salada crua



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

conhecemos a realidade da universidade porém não aguentamos mais comer tambaqui principalmente assado de forno