Relatório sobre a Pesquisa de Satisfação dos usuários do Restaurante Universitário do campus Pontal da Universidade Federal de Uberlândia
ANO 2025

O objetivo principal da pesquisa foi avaliar o grau de satisfação dos usuários em relação aos serviços prestados no Restaurante Universitário do *campus* Pontal da Universidade Federal de Uberlândia, em Ituiutaba-MG. Com base na análise dos dados coletados, será possível providenciar correções e propor mudanças para aperfeiçoar os nossos serviços.

A pesquisa foi realizada por meio de formulários digitais, no período compreendido entre os dias de 08 e 15 de dezembro de 2025. O link que dava acesso ao instrumento para coleta de dados foi divulgado por meio do site da Pró-Reitoria de Assistência Estudantil (PROAE), redes sociais vinculadas, anúncio na televisão do Restaurante e através de cartazes afixados na unidade. Os panfletos continham um *QR code* para o direcionamento ao formulário específico.

A maioria das questões estava relacionada à qualidade dos serviços, oferecendo como resposta as opções “péssima”, “ruim”, “aceitável”, “boa” e “ótima”. Para a nossa avaliação, agregaremos as respostas “boa” e “ótima” como sinais de **aprovação** e “aceitável”, “boa” e “ótima” como **aceitação**. As respostas “ruim” e “péssima” foram agrupadas para a obtenção do índice de **reprovação**.

Havia, ainda, questionamentos sobre a disposição de itens obrigatórios durante o café da manhã, quando pertinente, ou almoço/jantar. Adicionalmente, os participantes foram questionados sobre a sua percepção de quais itens eram considerados os melhores e piores dentro do contexto da prestação de serviço. No caso de entrevistados que assinalaram não ter utilizado o(s) Restaurante(s) Universitário(s) nos últimos 12 (doze) meses, interrogou-se exclusivamente sobre a motivação por trás dessa afirmativa.

1. RESULTADOS GERAIS

1.1. Foram preenchidos 63 formulários. Do total de entrevistados, a parcela mais representativa é composta por estudantes de graduação (98,4%, n= 62). Houve a participação de um estudante de pós-graduação (1,6%), enquanto os demais segmentos da Universidade não foram representados na presente pesquisa.

Perfil do Usuário	n	%
Estudante de graduação	62	98,4
Estudante de pós-graduação	1	1,6
Estudante de Escola Técnica	0	0
Técnico Administrativo	0	0
Docente	0	0
Funcionário Terceirizado	0	0

	Funcionário de Fundação	0	0
	Funcionário dos Sindicatos (ADUFU e SINTET)	0	0
	TOTAL	**63**	**100**

1.2. Constatou-se que 41,9% dos estudantes de graduação (n = 26) estão entre o 1º e 5º período e 58,1% (n = 36) são alunos do 6º aos últimos períodos do curso.

	Período em que se encontra na graduação	**n**	**%**
	Primeiro	0	0,0
	Segundo	14	22,6
	Terceiro	0	0,0
	Quarto	11	17,7
	Quinto	1	1,6
	Sexto	9	14,5
	Sétimo	1	1,6
	Oitavo	15	24,2
	Nono	2	3,2
	Décimo	9	14,5
	TOTAL	**62**	**100**

1.3. Cerca de 38,7% dos estudantes de graduação (n = 24) indicaram que são contemplados com o auxílio alimentação (gráfico não apresentado). Quando questionados sobre quais refeições realizavam com mais frequência, a alternativa majoritária sinalizada pelo grupo foi a que incluía o café da manhã e as refeições principais (almoço e jantar).

1.4. Os participantes que acessaram os restaurantes universitários no café da manhã foram direcionados aos questionamentos a respeito do seu grau de satisfação com a refeição servida e a presença de todos os itens que a compõem (leite integral e desnatado; chá com e sem açúcar; café com e sem açúcar; pão e margarina; e fruta).

O quesito em questão apresentou 93,3% (n = 14) de aceitação. Todos os entrevistados afirmaram que a composição do café da manhã estava disponível na íntegra (gráfico não apresentado).

1.5. Entre os participantes não assistidos com o auxílio alimentação, constatou-se que 74,4% (n = 29) costumavam realizar as refeições principais no restaurante universitário aqui analisado.

Quais refeições realiza no RU	assist	%	não assist.	%
Café da manhã, almoço e jantar	12	50,0	0	-
Café da manhã e almoço ou jantar	3	12,5	0	-
Almoço e Jantar	3	12,5	29	74,4
Almoço ou Jantar	6	25,0	10	25,6
Não frequentou RU no ano	0	0,0	0	-
TOTAL	**24**	**100**	**39**	**100**

2. ENTREVISTADOS QUE FREQUENTARAM OS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS NOS ÚLTIMOS 12 MESES

Do total de formulários preenchidos, 63 entrevistados (100,0%) afirmaram ter frequentado os Restaurantes Universitários em pauta nos últimos 12 meses (gráfico não apresentado).

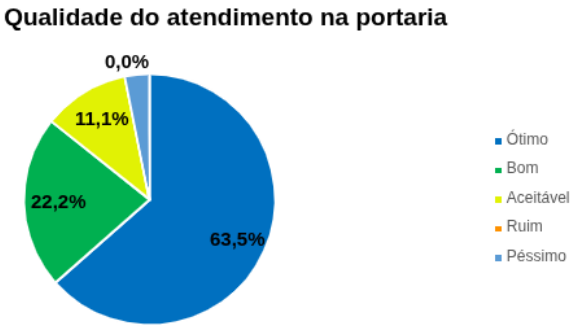
2.1. Em relação às restrições alimentares, observou-se que 87,3% (n = 55) não apresentam nenhuma restrição alimentar. Dentre aqueles que assinalaram alguma restrição, 11,1% (n= 7) declararam ser intolerantes à lactose ou alergia à proteína do leite e 1,6% (n= 1) apresentou intolerância ou alergia ao glúten. Nenhuma outra restrição alimentar foi descrita:

Restrições alimentares	n	%
Tem intolerância à lactose ou alergia à proteína do leite	7	11,1
Tem intolerância ou alergia ao glúten	1	1,6
Nenhuma das opções anteriores	55	87,3
Outras	0	0
TOTAL	**63**	**100**

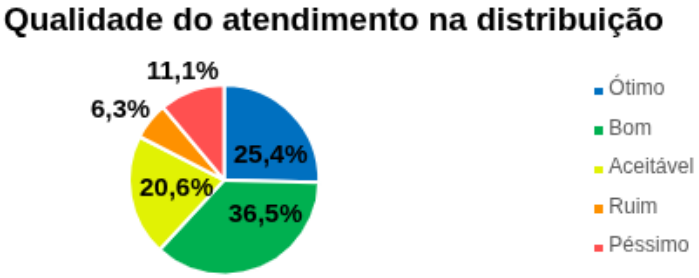
2.2. Em relação às opções alimentares, a maioria dos participantes (79,4%, n= 50) se identificou como onívoro. Aproximadamente 9,5% dos entrevistados (n= 6) apontaram ser ovolactovegetarianos, e 3,2% (n= 2), vegetarianos estritos. Ainda, uma parcela dos participantes relatou se enquadrar em outras opções alimentares, porém não as descreveram (7,9%, n= 5).

Opções alimentares	n	%
Ovolocatovegetariano	6	9,5
Vegetariano estrito	2	3,2
Onívoro	50	79,4
Outras	5	7,9
TOTAL	**63**	**100**

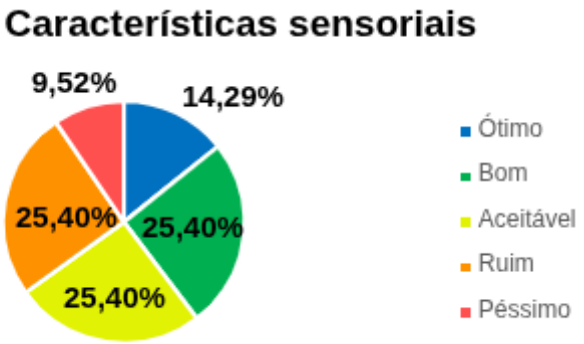
2.3. Em relação à qualidade do atendimento na portaria do RU, foram obtidos índices de 85,7% (n= 54) de aprovação, 96,8% (n = 61) de aceitação e 3,2% (n= 2) de reprovação, como é possível deduzir a partir do gráfico abaixo:



2.4. Quanto à qualidade do atendimento na distribuição de alimentos, foram obtidos 61,9% (n = 39) de aprovação e 82,5% (n= 52) de aceitação. As avaliações com respostas “ruim” e “péssima”, agrupadas como reprovação para esse quesito, somaram 17,5% (n = 11).



2.5. No que tange à avaliação das características sensoriais – cor, sabor e odor dos alimentos presentes no cardápio geral, foram obtidos 39,7% (n= 25) de aprovação e 65,1% (n= 35) de aceitação. Cerca de 34,9% (n= 22) reprovaram o quesito em questão.



2.6. Aproximadamente 41,3% dos entrevistados (n= 26) declararam não optar pela preparação vegetariana nas refeições. Apesar de somente 12,7% (n= 8) declararem-se vegetarianos, um total de 37 participantes avaliaram efetivamente as características sensoriais (cor, sabor e odor) desse item do cardápio.

Características sensoriais do cardápio vegetariano	n	%
Ótimo	3	4,8
Bom	7	11,1
Aceitável	9	14,3
Ruim	10	15,9
Péssimo	8	12,7
Não opto por essa opção	26	41,3
TOTAL	**63**	**100**

Levando em consideração apenas a parcela que procedeu à análise e ajustando os valores presentes no gráfico geral a seguir, 30,4% (n= 7) classificaram-nas como ótimas, 34,8% (n= 8) como boas e 21,7 (n= 5) como aceitáveis, totalizando 87,0% (n= 20) de aceitação. A somatória das classificações tidas como “ruim” e “péssima” conferiu um total de 13,0% (n= 3) de reprovação ao quesito.

Características sensoriais do cardápio vegetariano - ajustado	n	%
Ótimo	7	30,4
Bom	8	34,8
Aceitável	5	21,7
Ruim	3	13,0
Péssimo	0	0,0
TOTAL	**23**	**100**

2.7. A variedade do cardápio foi aprovada por 44,4% (n = 28) e aceita por 69,8% (n = 44) dos usuários. A reprovação para o item em questão foi de 30,1% (n = 19).

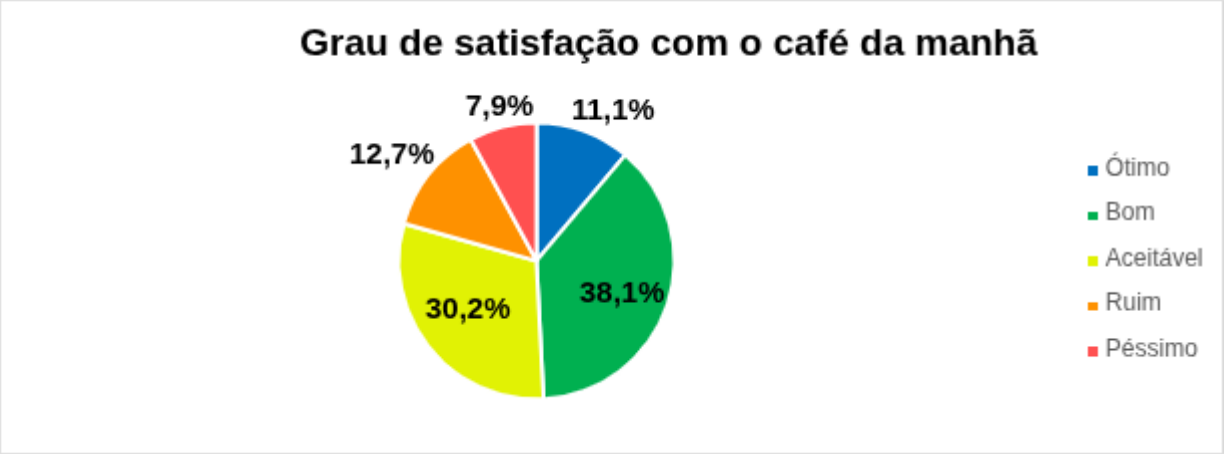
Variedade do cardápio	n	%
Ótimo	7	11,1
Bom	21	33,3
Aceitável	16	25,4
Ruim	12	19,0
Péssimo	7	11,1
TOTAL	**63**	**100**

2.8. No que tange à disponibilização do café e dos complementos (molho de pimenta e molho para saladas) no almoço e/ou jantar, a maioria

dos entrevistados (50,8%, n = 32) apontou que esses itens estão sempre à disposição para uso.

Disponibilidade do café e complementos (molhos)	n	%
Sempre	32	50,8
Frequentemente	20	31,7
Raramente	3	4,8
Não faço uso destes itens	8	12,7
TOTAL	**63**	**100**

2.9. O grau de satisfação também foi avaliado para esse quesito. Os seguintes índices foram obtidos: aprovação = 49,2% (n = 31); aceitação = 79,4% (n = 50) e reprovação = 20,6% (n = 13).



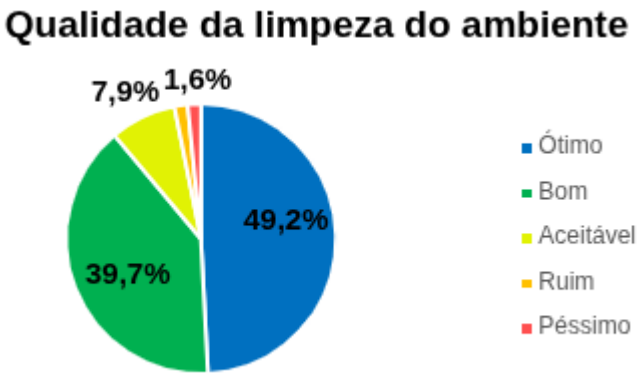
2.10. De forma semelhante ao tópico anterior, a maioria dos participantes (57,1%, n = 36) assinalou que itens de higiene e descartáveis (sabonete líquido, álcool gel, papel toalha, guardanapo e palito de dente) estavam sempre disponíveis no horário da sua refeição.

Disponibilidade de itens de higiene e descartáveis	n	%
Sempre	36	57,1
Frequentemente	24	38,1
Raramente	2	3,2
Não faço uso destes itens	1	1,6
TOTAL	**63**	**100**

2.11. Quanto à limpeza das bandejas, pratos e talheres, foram obtidos os seguintes resultados, após o agrupamento das respostas: 79,3% (n= 50) de aprovação, 88,8% (n = 56) de aceitação e 11,1% (n= 7) de reprovação.

Qualidade da limpeza dos utensílios	n	%
Ótimo	22	34,9
Bom	28	44,4
Aceitável	6	9,5
Ruim	7	11,1
Péssimo	0	0,0
TOTAL	**63**	**100**

2.12. A limpeza do refeitório (mesas, cadeiras e chão) apresentou aceitação de 96,8% (n= 61) por parte dos entrevistados. A reprovação nesse quesito atingiu 3,2% (n = 2), como se pode deduzir a partir do gráfico abaixo:



2.13. De forma geral, a estrutura dos Restaurantes Universitários (climatização, espaço e conforto) obteve 96,7% (n= 61) de aceitação e 3,2% (n= 2) de reprovação.

Qualidade da estrutura física		n	%
	Ótimo	29	46,0
	Bom	26	41,3
	Aceitável	6	9,5
	Ruim	1	1,6
	Péssimo	1	1,6
	TOTAL	**63**	**100**

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa de satisfação é uma ferramenta útil no gerenciamento dos Restaurantes Universitários, pois reflete a opinião dos usuários acerca dos serviços prestados e permite que a equipe de fiscalização e de gestão tenha conhecimento sobre pontos fortes e fracos de cada unidade, dando suporte para o planejamento estratégico de ações.

A separação das respostas por refeitório está discriminada no ANEXO A. Nas questões em que o usuário podia livremente inserir comentários sobre a sua visão quanto aos aspectos pertinentes ao Restaurante Universitário do *campus* Pontal foram obtidas 37 respostas (ANEXO B).

Em função da possibilidade de haver diversas colocações em uma única resposta, os comentários originais foram segregados e aglomerados em grupos de acordo com a temática relacionada, a saber: 1) estrutura física, ambiência e limpeza do refeitório; 2) sabor e qualidade dos alimentos (genérico); 3) cardápio e variedade;
4) prato principal (frango, bovino, suíno e peixe); 5) prato vegetariano; 6) saladas e molhos para salada; 7) atendimento/equipe de funcionários; e 8) outros. As observações válidas foram anexadas ao final deste documento (ANEXO C).

Ao comparar a presente pesquisa com a realizada no ano anterior (2024), houve uma variação entre melhora e piores nos parâmetros avaliados. Observando o quesito reprovativo, houve uma piora nos serviços de i. Qualidade dos alimentos servidos, ii. Limpeza de bandejas, pratos e talheres, iii. Limpeza do refeitório (mesas, cadeiras e chão) e iv. Grau de satisfação com café da manhã (vide ANEXO A).

O atual preposto do contrato será formalmente informado acerca do conteúdo deste documento, a fim de providenciar medidas preventivas e/ou corretivas necessárias. Este relatório também será encaminhado para o magnífico reitor, Prof. Dr. Carlos Henrique de Carvalho. Haverá, ainda, ampla divulgação da pesquisa no site da Pró-Reitoria de Assistência Estudantil (PROAE).

ANEXO A – Avaliação de itens do cardápio

Tabela 1: Índices de aprovação, aceitação e reprovação para os itens avaliados na Pesquisa de Satisfação de 2023 e 2024 do Restaurante Universitário do *campus* Pontal, da Universidade Federal de Uberlândia (UFU).

Item avaliado pela pergunta objetiva	2024 (% (n))	2025 (% (n))
Qualidade do atendimento na portaria	Aprovação: 68,1 (32) Aceitação: 83 (39) Reprovação: 17 (8)	Aprovação: 85,7 (54) Aceitação: 96,8 (61) Reprovação: 3,2 (2)
Qualidade do atendimento na distribuição de alimentos	Aprovação: 44,7 (21) Aceitação: 66,0 (31) Reprovação: 34,0 (16)	Aprovação: 61,9 (39) Aceitação: 82,5 (52) Reprovação: 17,5 (11)
Qualidade dos alimentos servidos	Aprovação: 27,7 (13) Aceitação: 74,5 (35) Reprovação: 25,5 (12)	Aprovação: 39,7 (25) Aceitação: 65,1 (35) Reprovação: 34,9 (22)
Qualidade da opção vegetariana	Aprovação: 15,4 (4) Aceitação: 42,3 (11) Reprovação: 57,7 (15)	Aprovação: 65,2 (15) Aceitação: 87,0 (20) Reprovação: 13,0 (3)
Variedade do cardápio	Aprovação: 29,8 (14) Aceitação: 59,6 (28) Reprovação: 40,4 (19)	Aprovação: 44,4 (28) Aceitação: 69,8 (44) Reprovação: 30,1 (19)
Limpeza de bandejas, pratos e talheres	Aprovação: 80,9 (38) Aceitação: 97,9 (46) Reprovação: 2,1 (1)	Aprovação: 79,3 (50) Aceitação: 88,8 (56) Reprovação: 11,1 (7)
Limpeza do refeitório (mesas, cadeiras e chão)	Aprovação: 85,2 (40) Aceitação: 95,8 (45) Reprovação: 2,1 (1)	Aprovação: 88,9 Aceitação: 96,8 (61) Reprovação: 3,2 (2)
Estrutura (climatização, espaço e conforto)	Aprovação: 87,3 (41) Aceitação: 97,9 (46) Reprovação: 2,1 (1)	Aprovação: 87,3 (55) Aceitação: 96,7 (61) Reprovação: 3,2 (2)
Grau de satisfação com café e complementos	Aprovação: 36,7 (18) Aceitação: 71,4 (35) Reprovação: 28,6 (14)	Aprovação: 49,2 (31) Aceitação: 79,4 (50) Reprovação: 20,6 (13)
Grau de satisfação com café da manhã*	Aprovação: 57,2 (4) Aceitação: 100,0 (7) Reprovação: 0,0 (0)	Aprovação: 53,4 (8) Aceitação: 93,3 (14) Reprovação: 6,67 (1)

***** A opção que trata do café da manhã, foi respondida apenas pelos contemplados com o auxílio alimentação.

ANEXO B - Transcrição dos comentários dos participantes

Tabela 2. Comentários, críticas e sugestões dos participantes
“o ar condicionado em dias quentes que ultrapassem 30° deveriam ser diminuídos ao menos 2º, pois quando está muito cheio o ru fica MUITO quente. e o macarrão deveria vir menos olheoso e variar mais o cardapio, por exemplo colocar mais frango xadrez e estrogonofe de frango no cardapio”
“O ru deveria ter suco e uma maior variedade no cardapio”
“Sugerir sucos”
“As vezes vem pouca carne”
“A qualidade dos alimentos são ruins e muitas das vezes mal preparados. Assim como há dias que a comida está boa, há dias que está incomível e aí o desperdício aumenta. Para que o desperdício diminua, o ru tem que melhorar a qualidade das refeições.”
“Prometeram suco nas refeições e RU todo dia e ainda não cumpriram, as vezes a comida está sem sabor “
“A mulher que distribui não coloca quase nada de comida para as meninas principalmente”
“Dar um pouco mais de carne ao estudante a quantidade e muito pouca”
“acho que a comida em geral podia ser melhor mas principalmente a comida vegetariana, pois em muitas vezes é incomivel”
“a proteína não é servida na quantidade prometida (100g), a comida é muitas vezes sem sal, sem tempero, carboidratos e ossos são contados na hora de servir a proteína. molho de salada sem sabor”
“frequentemente a comida está queimada, ou mal cozida ou sem tempero. Como sugestão poderia ter suco, como já tinha ha alguns anos atrás. A quantidade de proteína muitas vezes não atinge o mínimo de 120g, principalmente no caso de comidas como costela que grande parte é osso”
“Deveria ter opções veganas ou sem lactose, a comida não tem sabor parecendo ser esquentada. A variedade também é pobre repetindo constantemente as mesmas comidas. As saladas não são limpas de maneira adequada, levando o aparecimento frequente de bichos. Não é incomum no caldo do feijão aparecer pedaços duros possivelmente pedras e queimados. Diversas vezes tive intoxicação alimentar devido o mal preparo e cuidado dos alimentos. Deve-se atentar também a existência de moscas que pousam na salas e mesmo sendo notificadas as funcionárias não trocam a salada possibilitando o consumo de alimentos contaminados. O ar condicionado também está constantemente desligado ou quebrado tornando a experiência nesse calor desagradável.”
“As vezes a comida acaba e não vem o que está no cardápio”
“Proteína não é dada a quantidade prevista, assim como a sua demora em alguns casos para chegar, além de virem mal cozidas. Além das vezes que é, por exemplo, escondidinho e vem mais mandioca do que a proteína mesmo. E o absurdo que é me servirem de guarnição cabotia cozida e proteina um escondidinho, algo do tipo. Acho que o cardapio deveria ser melhor pensado em conjunto...”
“A qualidade do RU varia, tem dias que está tudo muito bom e tem dias que não (alimento mal cozido, com falta de sal, muito gorduroso ou queimado são exemplos). Já referente ao desperdício, nem sempre é culpa dos alunos, pois ninguém irá desperdiçar comida boa não é? a grande questão está na quantidade que é feita diariamente...há necessidade de fazer mais um tanto de comida faltando 10min para o RU fechar, óbvio que irá sobrar, as proporções estão erradas. Vale ressaltar também, que muitas vezes nem sempre a quantidade padrão de "mistura" é seguida (a pessoa sentada do meu lado por exemplo, tem

quase o dobro, injusto não é?)”
“Deveria ser acrescentado suco e fruta, faz muita falta e diferença, assim como a climatização pode ser melhorada e o conforto também.”
“Gostaria de ter mais vezes peixe como cardápio, e queria que fosse implementado bebida na refeição”
“Em vista da quantidade de comida servida no dia a dia, esse ponto deve obrigatoriamente ser melhorado, pois os estudantes pagam para satisfazer suas necessidades alimentares. Portanto, tal medida não está sendo cumprida, visto que na maioria das vezes, buscamos para além da qualidade dos alimentos, a quantidade mínima e justa a fim de saciar a fome dos estudantes.”
“Cadê o RU todo dia?”
“Precisa aumentar a variedade dos alimentos na semana e melhorar o ponto e tempero das comidas, várias vezes vem sem sal nenhum”
“A porção de proteína não chega nem a 50g, muito pouco. Isso não condiz com uma rotina alimentar saudável com pelo menos 100g de porção proteica. Atualmente te ficado muita batevao de bandeira ao lavar elas”
“sou vegetariano e só como a opção vegetariana. Frequentemente a opção é algo que é PTS e é horrível, sem sabor, algo que parece prensado e aparece muito no cardápio, o rolinho frito de mandioca ta SEMPRE encharcado, ja estamos acostumados da comida não ser tão boa, como a carne na maioria das vezes estar dura pelo que observo dos colegas, mas o vegetariano na maioria das vezes é muito ruim, sem nenhum tempero. Tem vezes que está muito boa, mas é raro”
“A cidade é muito quente, as vezes seria interessante pratos que tenham sentido com essa realidade, peixe frito e demais frituras poderiam ser alterar por pratos amassados, falta de alimentos e substituição quando acaba não podem ser toleradas, se no cardápio apresenta feijoada não adianta servir ovos”
“Aumente a quantidade de proteina hoje comi um pedaço de linguiça....”
“Quantidade proteína muito pequena. Frequentemente a proteína é misturada com outra coisa e logo não é disponibilizada a quantidade devida.”
“queria que dessem atenção ao frango, principalmente o fritou ou no molho branco, pois quase smp esta cru.”
“Diminuir o sal da comida,aumentar a proteína, melhorar a salada,variar o cardapio”
“O RU tem dias de alimentos excepcionais, no entanto, alguns dias a comida se encontra salgada demais ou sem tempero algum. Além de q, alguns alimentos ficam apimentados demais também. Fora isso, o serviço está de bom tamanho e tem dias que eu como uma bandeja inteira de tão bom! Obrigada, RU, por todos esses anos de Universidade. Irei sentir saudades”
“Q comida deveria ser mais temperada,falta um suco e fruta no almoço,no café da manhã falta uma rosca ou biscoitos”
“Falta padrão na qualidade da comida. Um dia é ótimo no outro pessimo”
“Aqui está uma versão mais simples, clara e bem organizada: Quando servem peixe, ele geralmente vem duro e oleoso. Também falta padronização no tempero, às vezes a comida está muito salgada e, em outros dias, sem sal. No geral, a comida é boa, com exceção desses casos. As meninas que atendem e servem são sempre muito simpáticas e tiram dúvidas com tranquilidade”
“O feijão é completamente sem tempero, falta um alho, sal ou algo do tipo porque eu não aguento mais comer todos os dias, o arroz está quase sempre duro, mal cozido e também sem tempero, a carne é muito mal servida, não acho que seja uma quantidade boa para dar

sustância o dia todo e são raras opções que dão para comer achando bom e gostoso. Todas as comidas com molho branco são um terror de aparência e gosto, parece agua com maisena.”
“Ter suco"
“Pouca carne, atendimento de alguns funcionários é péssimo, horário ruins e comida com baixa qualidade. Meu comentário é que essa empresa não entrega um serviço de qualidade.”
“Há uma falta de alimentos muitas das vezes e as auxiliares precisam se virar para dar conta de alimentar os docentes e dicentes. Principalmente quando há peixe no cardápio”
“Melhorar as porções e variar mais a comida”
“Comida mal temparada, quando não está muito salgada está insossa. Sabor horrível, e cadê o suco que o reitor meiroroso prometeu? Político é tudo igual msm “

ANEXO C - Separação dos comentários por temática: (1) ESTRUTURA FÍSICA, AMBIÊNCIA E LIMPEZA DO REFEITÓRIO (2) SABOR E QUALIDADE DOS ALIMENTOS (GENÉRICO) (3) CARDÁPIO E VARIEDADE (4) PRATO PRINCIPAL (FRANGO, BOVINO, SUÍNO E PEIXE) (5) PRATO VEGETARIANO (6) SALADAS E MOLHOS PARA SALADAS* (7) ATENDIMENTO / EQUIPE DE FUNCIONÁRIOS (8) OUTROS

Tabela 3. Separação dos comentários por temática	
ESTRUTURA FÍSICA, AMBIÊNCIA E LIMPEZA DO REFEITÓRIO	
01	"o ar condicionado em dias quentes que ultrapassem 30° deveriam ser diminuídos ao menos 2º, pois quando está muito cheio o ru fica MUITO quente [...]"
02	"[...] O ar condicionado também está constantemente desligado ou quebrado tornando a experiência nesse calor desagradável."
SABOR E QUALIDADE DOS ALIMENTOS (GENÉRICO)	
01	"A qualidade dos alimentos são ruins e muitas das vezes mal preparados. Assim como há dias que a comida está boa, há dias que está incomível e aí o desperdício aumenta. Para que o desperdício diminua, o ru tem que melhorar a qualidade das refeições."
02	"a proteína não é servida na quantidade prometida (100g), a comida é muitas vezes sem sal, sem tempero, carboidratos e ossos são contados na hora de servir a proteína. molho de salada sem sabor"
03	"frequentemente a comida está queimada, ou mal cozida ou sem tempero. Como sugestão poderia ter suco, como já tinha ha alguns anos atrás. A quantidade de proteína muitas vezes não atinge o mínimo de 120g, principalmente no caso de comidas como costela que grande parte é osso"
04	"Deveria ter opções veganas ou sem lactose, a comida não tem sabor parecendo ser esquentada. A variedade também é pobre repetindo constantemente as mesmas comidas. As saladas não são limpas de maneira adequada, levando o aparecimento frequente de bichos. Não é incomum no caldo do feijão aparecer pedaços duros possivelmente pedras e queimados. Diversas vezes tive intoxicação alimentar devido o mal preparo e cuidado dos alimentos. Deve-se atentar também a existência de moscas que pousam na salas e mesmo sendo notificadas as funcionárias não trocam a salada possibilitando o consumo de alimentos contaminados. [...]"
05	"A qualidade do RU varia, tem dias que está tudo muito bom e tem dias que não (alimento mal cozido, com falta de sal, muito gorduroso ou queimado são exemplos). Já referente ao desperdício, nem sempre é culpa dos alunos, pois ninguém irá desperdiçar comida boa não é? a grande questão está na quantidade que é feita diariamente...há necessidade de fazer mais um tanto de comida faltando 10min para o RU fechar, óbvio que irá sobrar, as proporções estão erradas [...] "
06	"Em vista da quantidade de comida servida no dia a dia, esse ponto deve obrigatoriamente ser melhorado, pois os estudantes pagam para satisfazer suas necessidades alimentares. Portanto, tal medida não está sendo cumprida, visto que na maioria das vezes, buscamos para além da qualidade dos alimentos, a quantidade mínima e justa a fim de saciar a fome dos estudantes."

07	“O RU tem dias de alimentos excepcionais, no entanto, alguns dias a comida se encontra salgada demais ou sem tempero algum. Além de q, alguns alimentos ficam apimentados demais também. Fora isso, o serviço está de bom tamanho e tem dias que eu como uma bandeja inteira de tão bom! Obrigada, RU, por todos esses anos de Universidade. Irei sentir saudades”
08	“Q comida deveria ser mais temperada,falta um suco e fruta no almoço,no café da manhã falta uma rosca ou biscoitos”
09	“Falta padrão na qualidade da comida. Um dia é ótimo no outro pessimo”
10	“Aqui está uma versão mais simples, clara e bem organizada: Quando servem peixe, ele geralmente vem duro e oleoso. Também falta padronização no tempero, às vezes a comida está muito salgada e, em outros dias, sem sal. No geral, a comida é boa, com exceção desses casos [...]”
11	“O feijão é completamente sem tempero, falta um alho, sal ou algo do tipo porque eu não aguento mais comer todos os dias, o arroz está quase sempre duro, mal cozido e também sem tempero, a carne é muito mal servida, não acho que seja uma quantidade boa para dar sustância o dia todo e são raras opções que dão para comer achando bom e gostoso. Todas as comidas com molho branco são um terror de aparência e gosto, parece agua com maisena.”

12	“Comida mal temparada, quando não está muito salgada está insossa. Sabor horrível, e cadê o suco que o reitor meiroroso prometeu? Político é tudo igual msm”
CARDÁPIO E VARIEDADE	
01	“[...] e o macarrão deveria vir menos olheoso e variar mais o cardapio, por exemplo colocar mais frango xadrez e estrogonofe de frango no cardapio”
02	“O ru deveria ter suco e uma maior variedade no cardapio”
03	“Precisa aumentar a variedade dos alimentos na semana e melhorar o ponto e tempero das comidas, várias vezes vem sem sal nenhum”
04	“As vezes a comida acaba e não vem o que está no cardápio”
05	“A cidade é muito quente, as vezes seria interessante pratos que tenham sentido com essa realidade, peixe frito e demais frituras poderiam ser alterar por pratos amassados, falta de alimentos e substituição quando acaba não podem ser toleradas, se no cardápio apresenta feijoada não adianta servir ovos”
06	“Há uma falta de alimentos muitas das vezes e as auxiliares precisam se virar para dar conta de alimentar os docentes e dicentes. Principalmente quando há peixe no cardápio”
07	“Melhorar as porções e variar mais a comida”
PRATO PRINCIPAL (FRANGO, BOVINO, SUÍNO E PEIXE)	
01	“As vezes vem pouca carne”
02	“Dar um pouco mais de carne ao estudante a quantidade e muito pouca”
03	“Proteína não é dada a quantidade prevista, assim como a sua demora em alguns casos para chegar, além de virem mal cozidas. Além das vezes que é, por exemplo, escondidinho e vem mais mandioca do que a proteína mesmo. E o absurdo que é me servirem de guarnição cabotia cozida e proteina um escondidinho, algo do tipo. Acho que o cardapio deveria ser melhor pensado em conjunto...”

04	“Gostaria de ter mais vezes peixe como cardápio, e queria que fosse implementado bebida na refeição”
05	“Aumente a quantidade de proteina hoje comi um pedaço de linguiça....”
06	“Quantidade proteína muito pequena. Frequentemente a proteína é misturada com outra coisa e logo não é disponibilizada a quantidade devida.”
07	“queria que dessem atenção ao frango, principalmente o fritou ou no molho branco, pois quase smp esta cru.”
08	“[...] Vale ressaltar também, que muitas vezes nem sempre a quantidade padrão de "mistura" é seguida (a pessoa sentada do meu lado por exemplo, tem quase o dobro, injusto não é?)”
PRATO VEGETARIANO	
01	“acho que a comida em geral podia ser melhor mas principalmente a comida vegetariana, pois em muitas vezes é incomivel”
02	“sou vegetariano e só como a opção vegetariana. Frequentemente a opção é algo que é PTS e é horrível, sem sabor, algo que parece prensado e aparece muito no cardápio, o rolinho frito de mandioca ta SEMPRE encharcado, ja estamos acostumados da comida não ser tão boa, como a carne na maioria das vezes estar dura pelo que observo dos colegas, mas o vegetariano na maioria das vezes é muito ruim, sem nenhum tempero. Tem vezes que está muito boa, mas é raro”
ATENDIMENTO / EQUIPE DE FUNCIONÁRIOS	
01	“A mulher que distribui não coloca quase nada de comida para as meninas principalmente”
02	“Pouca carne, atendimento de alguns funcionários é péssimo, horário ruins e comida com baixa qualidade. Meu comentário é que essa empresa não entrega um serviço de qualidade.”
03	“[...] As meninas que atendem e servem são sempre muito simpáticas e tiram dúvidas com tranquilidade”
OUTROS	
01	“Prometeram suco nas refeições e RU todo dia e ainda não cumpriram, as vezes a comida está sem sabor “
02	“Deveria ser acrescentado suco e fruta, faz muita falta e diferença, assim como a climatização pode ser melhorada e o conforto também.”
03	“Sugerir sucos”
04	“Cadê o RU todo dia?”
05	Diminuir o sal da comida,aumentar a proteína, melhorar a salada,variar o cardapio
06	“Ter suco”

***** O tópico não foi comentado pelos participantes da pesquisa.