Relatório sobre a Pesquisa de Satisfação dos usuários dos Restaurantes Universitários dos *campi* Santa Mônica, Umuarama e Glória da Universidade Federal de Uberlândia
ANO 2025

O objetivo principal da pesquisa foi o de avaliar o grau de satisfação dos usuários em relação aos serviços prestados nos Restaurantes Universitários dos *campi* de Uberlândia (Santa Mônica, Umuarama e Glória) da Universidade Federal de Uberlândia. 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 08/12/2025 e 15/12/2025. Os links que davam acesso ao instrumento para coleta de dados foram divulgados por meio do site da Pró-Reitoria de Assistência Estudantil (PROAE), redes sociais vinculadas e através de cartazes afixados em cada unidade. Os panfletos continham um QR *code* para o direcionamento ao formulário específico de cada refeitório. Os códigos também foram pregados nas mesas das unidades, a fim de facilitar a visualização pelos usuários.

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, agregamos 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**.

Os participantes foram, ainda, questionados sobre a disposição de itens obrigatórios durante o café da manhã, quando pertinente, ou almoço/jantar. 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. Todos os participantes tiveram a oportunidade de expressar livremente suas opiniões sobre os serviços prestados.

1. RESULTADOS GERAIS

1.1. Foram preenchidos 417 formulários. Do total de entrevistados, a parcela mais representativa é composta por estudantes de graduação (94,7%, n = 395). A tabela a seguir ilustra a participação dos segmentos da Universidade na presente pesquisa.

Tabela 1. Membros da Comunidade Acadêmica

Categoria	n	%
Estudante de Graduação	395	94,7%
Estudante de Pós-graduação	13	3,1%
Estudante de Escola Técnica	9	2,2%
Residente	0	0,0%
Técnico Administrativo	0	0,0%
Docente	0	0,0%
Funcionário de Terceirizada	0	0,0%
Funcionário de Fundação	0	0,0%
TOTAL	**417**	**100,0%**

1.2. Constatou-se que 75,7% dos estudantes de graduação (n = 299) estavam entre o 1º e 5º período e 23,5 % (n = 93) eram alunos do 6º aos últimos períodos do curso. Entre os entrevistados, 0,8% (n = 3) não identificou em qual período do curso se encaixava.

Tabela 2. Período do curso

Semestre	n	%
Primeiro	56	14,2%
Segundo	100	25,3%
Terceiro	54	13,7%
Quarto	58	14,7%
Quinto	31	7,8%
Sexto	34	8,6%
Sétimo	18	4,6%
Oitavo	22	5,6%
Nono	11	2,8%

Décimo ou mais	8	2,0%
Sem identificação	3	0,8%
TOTAL	**395**	**100,0%**

1.3. 13,2% dos estudantes de graduação (n = 52) indicaram que eram contemplados com o auxílio alimentação. Quando questionados sobre quais refeições realizavam com mais frequência, a alternativa mais sinalizada pelo grupo foi a que contemplava o café da manhã, almoço e jantar (n = 27, 51,9%).

Tabela 3. Recebimento de Auxílio Alimentação

Resposta	n	%
Sim	52	13,2%
Não	343	86,8%
TOTAL	**395**	**100,0%**

Tabela 4. Quais refeições você realiza no RU - Auxílio

Resposta	n	%
Apenas café da manhã	0	0%
Café da manhã + almoço ou café da manhã + jantar	9	17,3%
Almoço ou jantar	5	9,6%
Almoço e jantar	11	21,2%
Café da manhã, almoço e jantar	27	51,9%
Não frequentei o RU este ano	0	0%
TOTAL	**52**	**100,0%**

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 94,4% (n = 34) de aceitação. Agrupando as avaliações tidas como “ruim” e “péssima”, foram verificados 5,6% (n = 2) de reprovação. Entre os entrevistados,100% (n = 36) afirmaram que a composição do café da manhã estava disponível na íntegra.

Tabela 5. Grau de satisfação com o café da manhã

Classificação	n	%
Ótima	8	22,2%
Boa	13	36,1%
Aceitável	13	36,1%
Ruim	2	5,6%
Péssima	0	0%
TOTAL	**36**	**100,0%**

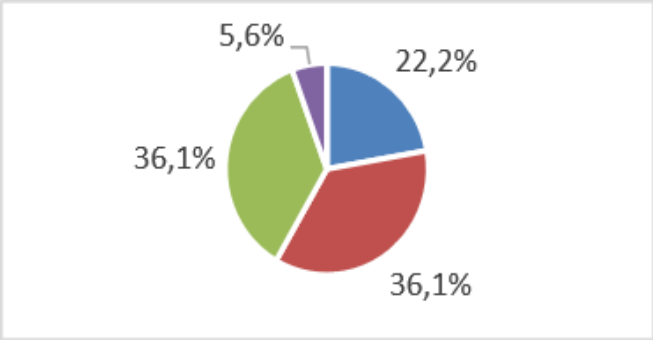

Gráfico 1. Grau de satisfação com o café da manhã.

Tabela 6. Todos os itens que compõem o café da manhã estão disponíveis?

Resposta	n	%
Sim	36	100,0%
Não	0	0%
TOTAL	**36**	**100,0%**

1.5. Entre os participantes não assistidos com o auxílio alimentação, constatou-se que 54,2% (n = 198) costumavam realizar as duas refeições principais (almoço e jantar) nos restaurantes universitários aqui analisados.

Tabela 7. Quais refeições você realiza no RU - Não auxílio

Resposta	n	%
Almoço ou jantar	166	45,5%
Almoço e jantar	198	54,2%
Não frequentei o RU este ano	1	0,3%
TOTAL	**365**	**100,0%**

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

2.1. Um único entrevistado sinalizou não ter frequentado as unidades nos últimos doze meses. Dentre as alternativas disponíveis para preenchimento, o participante sinalizou a fila e a variedade do cardápio como motivos pelos quais deixou de realizar as refeições nos estabelecimentos supracitados **(tabela e gráfico não apresentados).**

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

Do total de formulários preenchidos, 416 entrevistados (99,8%) afirmaram ter frequentado os Restaurantes Universitários em pauta nos últimos 12 meses **(gráfico não apresentado)**. Os resultados a seguir estão associados apenas a essa parcela dos entrevistados.

3.1. Em relação às restrições alimentares, observou-se que 89,4% (n = 372) não apresentavam nenhuma restrição alimentar. Dentre aqueles que assinalaram alguma restrição, 8,4% (n = 35) declararam ser intolerantes à lactose ou ter alergia às proteínas do leite, 1,4% (n = 6) eram intolerantes ou alérgicos ao glúten e 0,7% (n = 3) apresentava outro tipo de restrição alimentar não descrita entre as alternativas.

Tabela 8. Restrições Alimentares

Resposta	n	%
Tem intolerância ou alergia ao glúten	6	1,4%

Tem intolerância à lactose ou alergia às proteínas do leite	35	8,4%
Nenhuma das opções anteriores	372	89,4%
Outra	3	0,7%
TOTAL	**416**	**100,0%**

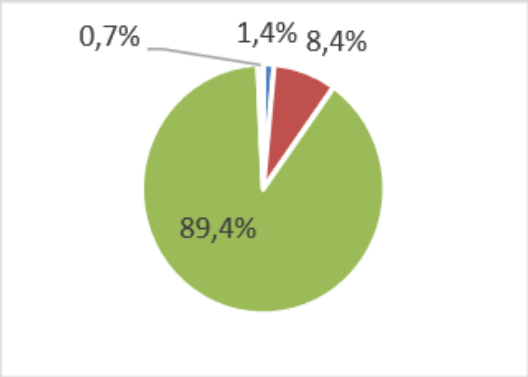

Gráfico 2. Restrições alimentares.

3.1. Em relação às opções alimentares, a maioria dos participantes (92,8%, n = 386) relatou ser onívoro (consomem alimentos de origem vegetal e animal). 1,2% dos entrevistados (n = 5) apontaram ser vegetarianos estritos (vegetarianos que não consomem nenhum tipo de alimento de origem animal) e 4,8% (n = 20) se enquadraram no grupo de ovolactovegetarianos (vegetarianos que consomem ovos, leite e derivados). Entre os entrevistados, 1,2 % (n= 5) assinalou outra opção alimentar não descrita entre as alternativas.

Tabela 9. Opções Alimentares

Resposta	n	%
Vegetariano Estrito	5	1,2%
Ovolactovegetariano	20	4,8%
Onívoro	386	92,8%
Outra	5	1,2%
TOTAL	**416**	**100,0%**

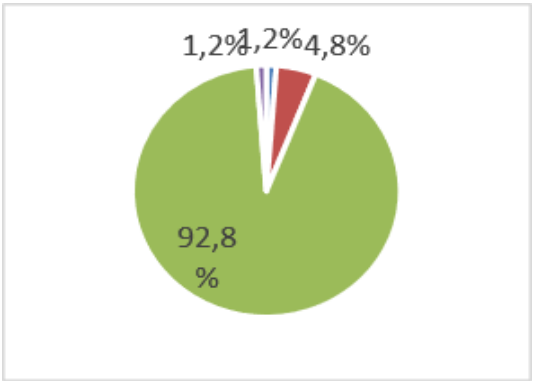

Gráfico 3. Opções alimentares.

3.2. Em relação à qualidade do atendimento na portaria do RU, foram obtidos índices de 65,4 % (n = 272) de aprovação, 91,8% (n = 382) de aceitação e 8,2% (n = 34) de reprovação, como é possível deduzir a partir da tabela abaixo.

Tabela 10. Qualidade do Atendimento na Portaria

Classificação	n	%
Ótima	123	29,6%
Boa	149	35,8%
Aceitável	110	26,4%
Ruim	26	6,3%
Péssima	8	1,9%
TOTAL	**416**	**100,0%**

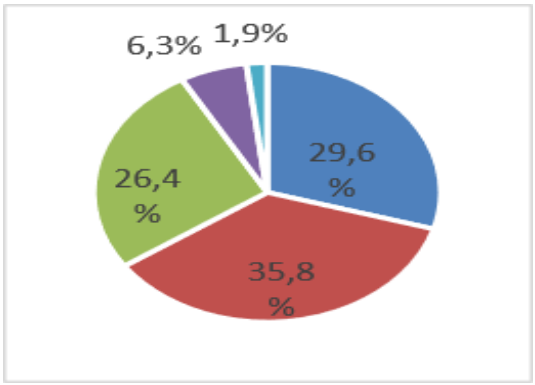

Gráfico 4. Qualidade do atendimento na portaria.

3.3. Quanto à qualidade do atendimento na distribuição de alimentos, foram obtidos 40,4% (n = 168) de aprovação e 73,1% (n = 304) de aceitação. As avaliações com respostas “ruim” e “péssima”, agrupadas como reprovação para esse quesito, somaram 26,9% (n = 112). O gráfico a seguir ilustra o mencionado anteriormente.

Tabela 11. Qualidade do Atendimento na Distribuição de Alimentos

Classificação	n	%
Ótima	64	15,4%
Boa	104	25,0%
Aceitável	136	32,7%
Ruim	83	20,0%
Péssima	29	7,0%
TOTAL	**416**	**100,0%**

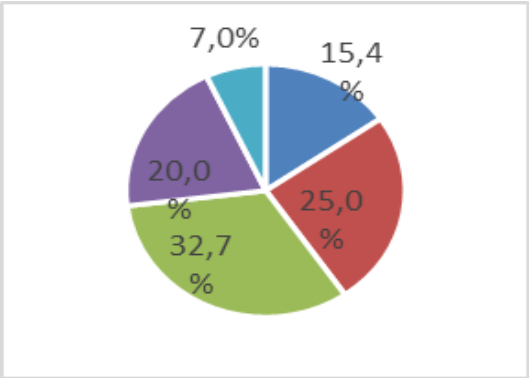

Gráfico 5. Qualidade do atendimento na distribuição de alimentos.

3.4. No que tange à avaliação das características sensoriais – cor, sabor e odor – dos alimentos presentes no cardápio geral, foram obtidos 28,6% (n = 119) de aprovação e 62% (n = 258) de aceitação. 38% (n = 158) reprovaram o quesito em questão.

Tabela 12. Qualidade das Características Sensoriais

Classificação	n	%
Ótima	42	10,1%
Boa	77	18,5%
Aceitável	139	33,4%
Ruim	108	26,0%
Péssima	50	12,0%
TOTAL	**416**	**100,0%**

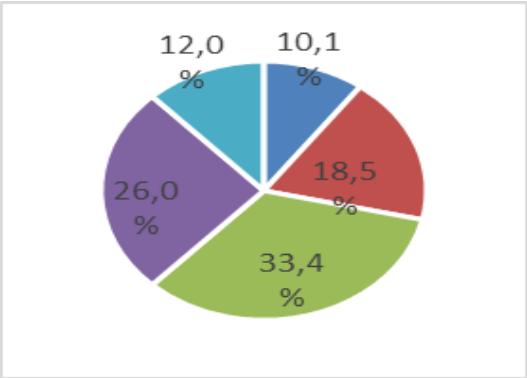

Gráfico 6. Qualidade das características sensoriais.

3.5. 55,3% dos entrevistados (n = 230) declararam não optar pela preparação vegetariana nas refeições **(gráfico não apresentado).** Apesar de somente 25 participantes declararem-se vegetarianos, um total de 186 participantes avaliou efetivamente as características sensoriais (cor, sabor e odor) desse item do cardápio. Levando em consideração apenas a parcela que procedeu à análise e ajustando os valores presentes na tabela a seguir, 7,5% (n = 14) classificaram-nas como ótimas, 18,3% (n =34) como boas e 26,3% (n = 49) como aceitáveis, totalizando 52,2% (n =97) de aceitação. A somatória das classificações tidas como “ruim” e “péssima” conferiu um total de 47,8% (n = 89) de reprovação ao quesito. Considerando apenas a avaliação dos usuários vegetarianos **(Tabela 14)** em relação às características sensoriais (cor, sabor e odor) foi observado a aprovação de 28% (n= 7), a aceitação de 64% (n= 16) e reprovação de 36% (n= 9).

Tabela 13. Como você avalia as características sensoriais - cor, sabor, odor - da opção vegetariana?

Classificação	n	%
Ótima	14	7,5%
Boa	34	18,3%
Aceitável	49	26,3%
Ruim	46	24,7%
Péssima	43	23,1%
TOTAL	**186**	**100,0%**

Tabela 14. Avaliação apenas dos vegetarianos. Como você avalia as características sensoriais - cor, sabor, odor - da opção vegetariana?

Classificação	n	%
Ótima	1	4,0%
Boa	6	24,0%
Aceitável	9	36,0%
Ruim	5	20,0%
Péssima	4	16,0%
TOTAL	**25**	**100,0%**

3.6. A variedade do cardápio foi aprovada por 41,8% (n = 174) e aceita por 71,9% (n = 299) dos usuários. A reprovação para o item em questão foi de 28,1% (n =117).

Tabela 15. Qualidade do Variedade do Cardápio

Classificação	n	%
Ótima	43	10,3%
Boa	131	31,5%
Aceitável	125	30,0%
Ruim	74	17,8%
Péssima	43	10,3%
TOTAL	**416**	**100,0%**

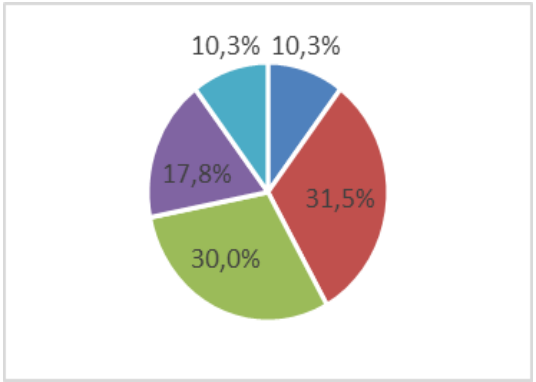

Gráfico 7. Qualidade da variedade do cardápio.

3.7. 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 (56,7%, n = 236) apontou que esses itens estão sempre à disposição para uso.

Tabela 16. Café e complementos estão disponíveis

Classificação	n	%
Sempre	236	56,7%
Frequentemente	79	19,0%
Raramente	14	3,4%
Não faço uso desses itens	87	20,9%
TOTAL	**416**	**100,0%**

3.8. O grau de satisfação também foi avaliado para esse quesito. Os seguintes índices foram obtidos: aprovação 38,9% (n = 162); aceitação = 73,8% (n = 307) e reprovação 26,2% (n = 109).

Tabela 17. Grau de satisfação com café e complementos:

Classificação	n	%
Ótima	56	13,5%
Boa	106	25,5%
Aceitável	145	34,9%
Ruim	63	15,1%
Péssimo	46	11,1%
TOTAL	**416**	**100,0%**

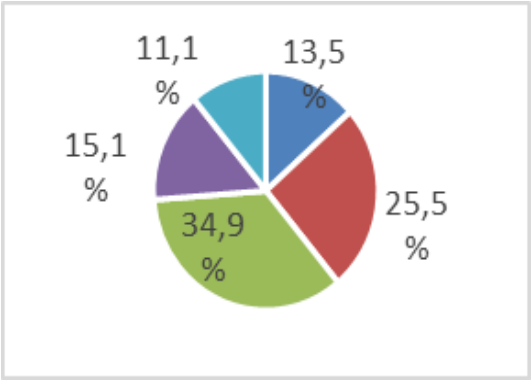

Gráfico 8. Grau de satisfação com café e complementos.

3.9. De forma semelhante ao tópico anterior, grande parte dos participantes (53,8%, n = 224) 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.

Tabela 18. Itens de higiene e descartáveis estão disponíveis na unidade?

Classificação	n	%
Sempre	224	53,8%
Frequentemente	146	35,1%
Raramente	21	5,0%
Não faço uso desses itens	25	6,0%
TOTAL	**416**	**100,0%**

3.10. Quanto à limpeza das bandejas, pratos e talheres, foram obtidos os seguintes resultados, após o agrupamento das respostas: 51% (n = 212) de aprovação, 77,9% (n = 324) de aceitação e 22,1% (n = 92) de reprovação.

Tabela 19. Qualidade da Limpeza de Bandejas, Pratos e Talheres

Classificação	n	%
Ótima	71	17,1%
Boa	141	33,9%
Aceitável	112	26,9%
Ruim	69	16,6%
Péssima	23	5,5%
TOTAL	**416**	**100,0%**

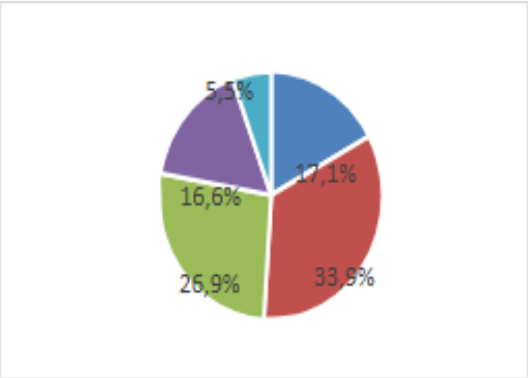

Gráfico 9. Qualidade da limpeza de bandejas, pratos e talheres

3.11. A limpeza do refeitório (mesas, cadeiras e chão) apresentou aceitação de 93,3% (n = 388) por parte dos entrevistados. A reprovação nesse quesito atingiu 6,7% (n = 28), como se pode deduzir a partir do gráfico abaixo.

Tabela 20. Qualidade da Limpeza do Refeitório (Mesas, Cadeiras e Chão)

Classificação	n	%
Ótima	144	34,6%
Boa	172	41,3%
Aceitável	72	17,3%
Ruim	22	5,3%
Péssima	6	1,4%
TOTAL	**416**	**100,0%**

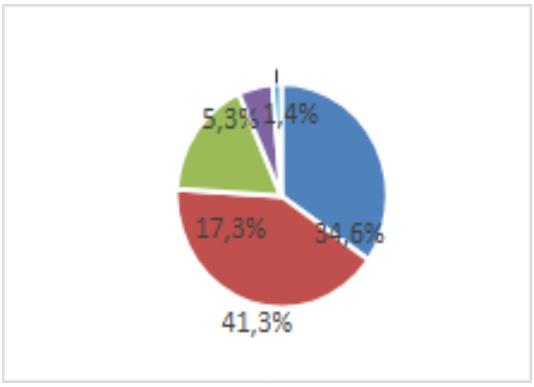

Gráfico 10. Qualidade da limpeza do refeitório (mesas, cadeiras e chão)

3.12. De forma geral, a estrutura dos Restaurantes Universitários (climatização, espaço e conforto) obteve 64,4% (n = 268) de aceitação e 35,6% (n = 148) de reprovação.

Tabela 21. Qualidade da Estrutura (Climatização, Espaço e Conforto)

Classificação	n	%
Ótima	65	15,6%
Boa	102	24,5%
Aceitável	101	24,3%
Ruim	88	21,2%
Péssima	60	14,4%
TOTAL	**416**	**100,0%**

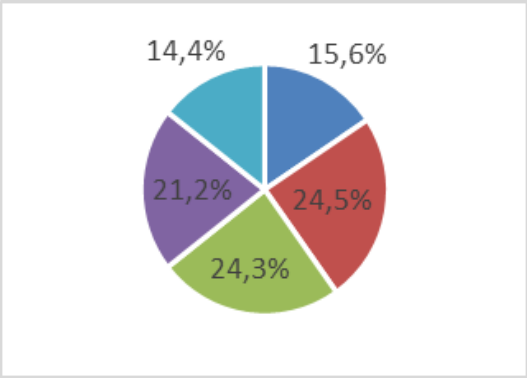

Gráfico 11. Qualidade da estrutura (climatização, espaço e conforto).

4. 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.

O **ANEXO A** apresenta uma série histórica dos resultados das Pesquisas de Satisfação realizadas a partir do retorno pós-pandemia de COVID-19. No **ANEXO B**, os 257 comentários dos usuários foram transcritos, discriminados por *campus*. A partir da análise criteriosa dessas respostas, a equipe técnica selecionou 103 observações como exemplos que resumem o conteúdo geral e as agrupou por temas de maior relevância (**ANEXO C**). Esse material serviu de base para a avaliação que segue.

Ao comparar qualitativamente os resultados da presente pesquisa com a realizada no ano anterior (2024), os novos achados indicam desempenho global

satisfatório, com predominância de avaliações positivas e melhora dos parâmetros, em todos os itens analisados. Os tópicos “variedade no cardápio”, “limpeza das bandejas, pratos e talheres” e o grau de “satisfação com café da manhã”, apresentaram um aumento considerável das taxas de aprovação e aceitação, fato que acarretou um menor nível de reprovação quando comparado ao resultado prévio.

Observa-se que 2024 concentrou os maiores índices de reprovação em diversos quesitos, especialmente no atendimento na distribuição de alimentos e na qualidade da opção vegetariana. Em contrapartida, 2025 apresenta melhora generalizada na maior parte dos indicadores, sugerindo impacto positivo de possíveis ajustes operacionais, administrativos ou contratuais implementados após 2024.

A análise dos dados coletados nos Restaurantes Universitários (RUs) dos *campi* Santa Mônica, Umuarama e Glória evidencia um conjunto de desafios estruturais e operacionais que impactam diretamente a percepção de qualidade dos serviços oferecidos. Em todos os *campi*, os estudantes destacaram problemas recorrentes relacionados à qualidade da alimentação, à higienização dos utensílios e ambientes, à climatização insuficiente e à falta de variedade no cardápio, além da ausência de opções adequadas para restrições alimentares específicas.

No *campus* Santa Mônica, as críticas concentram-se na baixa qualidade da comida, marcada por preparo inadequado (arroz e batata crus, feijão com odor desagradável, excesso de gordura nas carnes e pão ressecado), insuficiência de proteína nas porções e repetição de cardápios. A higienização foi apontada como deficiente, com relatos de objetos estranhos nos alimentos e utensílios sujos. Apesar disso, houve elogios pontuais ao atendimento e a alguns pratos específicos, revelando que a percepção negativa não é uniforme.

No *campus* Umuarama, os principais problemas referem-se à qualidade das carnes, servidas cruas ou com excesso de gordura, e à ausência de climatização, que torna o ambiente desconfortável, sobretudo nos horários de maior fluxo. A presença de insetos foi relatada como um problema grave de higienização. Ainda assim, alguns alunos registraram avaliações positivas, indicando que há momentos em que o serviço atende às expectativas.

No *campus* Glória, os estudantes apontaram como críticas centrais a comida servida fria ou mal preparada, a limitação do espaço físico frente à demanda e a ausência de opções para restrições alimentares (sem lactose e sem glúten). A repetição de cardápios e a falta de suco ou bebidas complementares também foram recorrentes. Em contrapartida, o atendimento dos funcionários foi amplamente elogiado, demonstrando reconhecimento à equipe operacional.

Apesar das críticas, é importante destacar os pontos positivos identificados na pesquisa. Os discentes reconheceram o esforço da equipe de trabalho, elogiando o atendimento cordial e respeitoso em diferentes *campi*, além de apreciarem determinados pratos em dias específicos. Esses aspectos revelam que, mesmo diante das dificuldades, o serviço cumpre sua função de forma satisfatória.

De forma mais ampla, a pesquisa reafirma a importância estratégica dos Restaurantes Universitários no âmbito do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). A oferta regular de refeições — café da manhã, almoço e jantar — constitui um elemento fundamental para a permanência estudantil, especialmente para aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica. O RU não se limita a ser um espaço de alimentação, mas representa uma política pública essencial para garantir condições de igualdade no acesso e na continuidade da formação acadêmica.

Assim, embora os resultados indiquem a necessidade de investimentos estruturais, revisão de processos e maior atenção às demandas alimentares específicas, também evidenciam que os RUs são valorizados pela comunidade estudantil e cumprem papel central na promoção do bem-estar e na consolidação da universidade como espaço de permanência qualificada. A melhoria contínua desses serviços é, portanto, não apenas uma demanda, mas uma responsabilidade institucional vinculada ao compromisso da UFU com a assistência estudantil e com a formação integral de seus alunos.

A atual preposta do contrato nº 021/2023 será formalmente informada acerca do conteúdo deste documento, a fim de providenciar medidas preventivas e/ou corretivas necessárias. Este relatório será encaminhado para o Conselho de Extensão, Cultura e Assuntos Estudantis (CONSEX) e 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) e em espaços visíveis ao público nos próprios RUs. A divulgação *in loco* evidenciará os resultados da unidade específica.

ANEXO A

Tabela 22: Índices de aprovação, aceitação e reprovação para os itens avaliados na Pesquisa de Satisfação de 2022 a 2025 dos Restaurantes Universitários dos *campi* Santa Mônica, Umuarama e Glória, da Universidade Federal de Uberlândia (UFU).

Item avaliado pela pergunta objetiva	2022 (% (n))	2023 (% (n))	2024 (% (n))	2025 (% (n))
Qualidade do atendimento na portaria	Aprovação: 77,3 (177) Aceitação: 91,7 (210) Reprovação: 8,3 (19)	Aprovação: 65,7 (213) Aceitação: 90,4 (293) Reprovação: 9,6 (31)	Aprovação: 59,3 (210) Aceitação: 85,9 (304) Reprovação: 14,1 (50)	Aprovação: 65,4 (272) Aceitação: 91,8 (382) Reprovação: 8,2 (34)
Qualidade do atendimento na distribuição de alimentos	Aprovação: 45 (103) Aceitação: 74,7 (171) Reprovação: 25,3 (58)	Aprovação: 42,6 (138) Aceitação: 75,3 (244) Reprovação: 24,7 (80)	Aprovação: 35 (124) Aceitação: 65,8 (233) Reprovação: 34,2 (121)	Aprovação: 40,4 (168) Aceitação: 73,1 (304) Reprovação: 26,9 (112)
Qualidade dos alimentos servidos	Aprovação: 11,8 (27) Aceitação: 35,8 (82) Reprovação: 64,2 (147)	Aprovação: 17,0 (55) Aceitação: 45,1 (146) Reprovação: 54,9 (178)	Aprovação: 16,9 (60) Aceitação: 48,9 (173) Reprovação: 51,1 (181)	Aprovação: 28,6 (119) Aceitação: 62 (258) Reprovação: 38 (158)
Qualidade da opção vegetariana	Aprovação: 13,58 (11) Aceitação: 37,04 (30) Reprovação: 62,96 (51)	Aprovação: 15,6 (22) Aceitação: 38,3 (54) Reprovação: 61,7 (87)	Aprovação: 9,8 (16) Aceitação: 34,1 (56) Reprovação: 65,9 (108)	Aprovação: 25,8 (48) Aceitação: 52,2 (97) Reprovação: 47,8 (89)
Variedade do cardápio	Aprovação: 25,3 (58) Aceitação: 59,8 (137) Reprovação: 40,2 (92)	Aprovação: 26,5 (86) Aceitação: 59,0 (191) Reprovação: 41,0 (133)	Aprovação: 23,2 (82) Aceitação: 49,7 (176) Reprovação: 50,3 (178)	Aprovação: 41,8 (174) Aceitação: 71,9 (299) Reprovação: 28,1 (117)
Limpeza de bandejas, pratos e talheres	Aprovação: 31,4 (72) Aceitação: 64,2 (147)	Aprovação: 29,0 (94) Aceitação: 59,9 (194)	Aprovação: 31,9 (113) Aceitação: 70,3 (249)	Aprovação: 51 (212) Aceitação: 77,9 (324)

	Reprovação: 35,8 (82)	Reprovação: 40,1 (130)	Reprovação: 29,7 (105)	Reprovação: 22,1 (92)
Limpeza do refeitório (mesas, cadeiras e chão)	Aprovação: 51,5 (118) Aceitação: 86,5 (198) Reprovação: 13,5 (31)	Aprovação: 43,8 (142) Aceitação: 78,7 (255) Reprovação: 21,3 (69)	Aprovação: 60,7 (215) Aceitação: 88,7 (314) Reprovação: 11,3 (40)	Aprovação: 76 (316) Aceitação: 93,3 (388) Reprovação: 6,7 (28)
Estrutura (climatização, espaço e conforto)	Aprovação: 45 (103) Aceitação: 79,7 (183) Reprovação: 20,1 (46)	Aprovação: 29,3 (95) Aceitação: 64,2 (208) Reprovação: 35,8 (116)	Aprovação: 25,1 (89) Aceitação: 56,5 (200) Reprovação: 43,5 (154)	Aprovação: 40,1 (167) Aceitação: 64,4 (268) Reprovação: 35,6 (148)
Grau de satisfação com café e complementos*	Aprovação: 23,1 (53) Aceitação: 61,6 (141) Reprovação: 38,4 (88)	Aprovação: 25,9 (84) Aceitação: 60,2 (195) Reprovação: 39,8 (129)	Aprovação: 26,8 (95) Aceitação: 62,7 (222) Reprovação: 37,3 (132)	Aprovação: 38,9 (162) Aceitação: 73,8 (307) Reprovação: 26,2 (109)
Grau de satisfação com café da manhã**	Aprovação: 52,7 (10) Aceitação: 89,5 (17) Reprovação: 10,5 (2)	Aprovação: 35 (7) Aceitação: 75 (15) Reprovação: 25 (5)	Aprovação: 29,2 (7) Aceitação: 75 (18) Reprovação: 25 (6)	Aprovação: 58,3 (21) Aceitação: 94,4 (34) Reprovação: 5,6 (2)

*****Acréscimo do questionamento na pesquisa de satisfação referente ao ano 2022.
**Acréscimo do questionamento na pesquisa de satisfação referente ao ano 2022. O número total de respondentes corresponde somente àqueles que eram contemplados com o auxílio alimentação.

ANEXO B

Tabela 23: Transcrição dos comentários, críticas e sugestões (*Campus* Santa Mônica = **129 comentários**, *Campus* Umuarama = **111 comentários** e *Campus* Glória = **16 comentários).**

Campus	**Comentário, crítica e sugestão**
Santa Mônica	“As vezes tem objetos estranhos nos alimentos. Ja encontrei pedaço de plástico na comida.”
Santa Mônica	“Os pratos as vezes costumam estar com resquícios de sujeira da refeição anterior”
Santa Mônica	“O fornecedor da salada parece bem ruim, sempre são vegetais de baixa qualidade e algumas vezes vem junto mato. Além disso, o molho de salada quase sempre é muito ralo (pouco sal).“
Santa Mônica	“Melhorar a qualidade da salada e algumas frutas, algumas vezes tem gosto de perdido. E colocar mais saladas que não são tão amargas :(“
Santa Mônica	“coloquem sucos e sobremesas igual era antes na outra administração do ru”
Santa Mônica	“de vez em quando parece que o ar está desligado, então não hora do almoço vira um forno dentro do r.u. seria bom se o ambiente ficasse mais frio”
Santa Mônica	“Quantidade de proteína é colocada 30% menos com frequência, fazendo com que os estudantes precisem pesar a proteína para só assim colocarem a quantidade correta”
Santa Mônica	“Teoricamente a porção da comida é 150 g ou 120 g, no entanto acredito que quase nunca vem essa quantidade, sempre menos.”
Santa Mônica	“As porções de proteína deveriam ser pesadas não tem um equilíbrio de quantidade e falta um senso de quantidade e tamanho físico muita gente esperdiça por que não tem o controle real de quem come mais e quem come menos ,”
Santa Mônica	“Pouca proteína”
Santa Mônica	“podiam aliviar um pouco na gordura da proteína, sempre recebo pedaços enormes de gordura e nada de carne em si; Fora que a quantidade deixa bastante a desejar na maioria das vezes.”
Santa Mônica	“Poderia ter mais variedade de comida,faz algumas semanas que só como carne moida no ru!!”

Santa Mônica	“Retire a opção de cozido misto do cardápio, pois é horrível. E também seria bom que temperassem o feijão, obrigada”
Santa Mônica	“Servem muita gordura quando tem carne, precisam servir proteína e nao banha”
Santa Mônica	“as carnes são muito gordurosas, há dias em que não tem proteína, somente gordura. Poderiam inserir carnes menos gordurosas como o lagarto mais vezes, assim evita desperdício”
Santa Mônica	“Acredito que os pontos de cozimento dos alimentos e a quantidade de gordura na carne bovina devam ser melhorados”
Santa Mônica	“Geralmente a guarnição é bem temperada, apesar de muitas vezes a carne estar com muitos nervos ou gordurosa, reduzindo ainda mais a porção servida. Com frequência encontro pedaços de osso em pratos que não deveriam ter, como fricassê ou carne moída. A salada costuma ser bem bem amarga e mal cortada, além de as vezes estar com uma péssima aparência, e o molho é muito aguado e sem sal. Arroz e feijão são completamente neutros, sem sal, e por vezes com aparência ruim (arroz empapado e feijão com caldo muito grosso).”
Santa Mônica	“Tem que melhorar muito o gosto da comida, as vezes vem frango branco e sem gosto, carne com muita gordura, arroz empelotado... precisa melhorar muitas coisas, mas principalmente o sabor da comida!”
Santa Mônica	“A comida está muito ruim e a qualidade dos produtos é péssima”
Santa Mônica	“A comida não tempo tempero”
Santa Mônica	“O RU poderia disponibilizar suco e sobremesa”
Santa Mônica	“Tenho restrição a lácteos e glúten. Como sou bolsista e as minhas refeições são feitas quase que em sua maioria no Restaurante universitário, quando não há uma opção sem esses ingredientes eu fico sem comer proteína o dia todo. Neste caso, como arroz feijão e salada.”
Santa Mônica	“Ar condicionados fracos e o RU está cheio de mosquitos…”
Santa Mônica	“A distribuição de proteína precisa melhorar. Está frequentemente abaixo do que temos direito. Carne bovina muito ruim.”
Santa Mônica	“Por favor, parem de colocar tanta proteína com lactose durante a semana”
Santa Mônica	“Poderiam deixar as leguminosas de molho. Me deparei com soja crua/desidratada inúmeras vezes”
Santa Mônica	“Tem dia que tá calor e não ligam o ar. Dia de carne moída sempre tem alguém que acha pedaços crus de carne moída junta, ou

	seja, precisa cozinhar ou mexer mais a carne durante o preparo. Também em dias de carne de panela ou bifes, alguns estão vindo com muita gordura ou nervo na carne, precisa de uma escolha melhor nesse quesito. Na minha opinião também precisa fazer uma pesquisa sobre quais proteínas são as favoritas e focarem nelas. Por exemplo eu não gosto tanto da carne de panela, por mim que tirassem do cardápio e colocassem strogonoff que lota o R.U. sempre. No quesito salada, eu acho o "molho" bem ruim, não entendo o sentido dele existir, eu prefiro trazer um sal de casa, até pra colocar no restante da comida é bom. No dia de peixe empanado podiam muito bem fritar filés de 110, para que o funcionário que serve a proteína conseguisse discernir melhor quanto colocar, pois fica uma situação muito chata se ele coloca muito mais do que pode ou menos do que se precisa. Aliás, quando a proteína tem molho é bom às vezes não servir já com muito molho, senão fica uma gororoba muito feia. Dia de frango maravilha acontece muito, ninguém gosta daquele molho ralo!”
Santa Mônica	“Mais variedade de salada, em especial, àquelas que são menos amargas já que, claramente, não são muito bem recebidas por todos. Além disso, seria ideal ter a oferta de sal, que seria mais útil para os estudantes do que o molho de pimenta. Também, tomar atenção para a quantidade da mistura, já que sempre vem bem menos do que seria o ideal prometido”
Santa Mônica	“Pergunta 14 não tem a opção de não uso desses itens. As porções de proteína muitas vezes são poucas pra uma alimentação suficiente.”
Santa Mônica	“A empresa precisa melhorar a carne bovina. Todas são um músculo mole e mau cheiroso, de aparência crua ou até esverdeada. Além da frequência, essa mesma carne parece ser reaproveitada em varios cardápios na semana, parece ser uma opção barata e frequente. Infelizmente esse unico prato ofusca os outros, que são bem feitos e saborosos.”
Santa Mônica	“Seria bom ter menos carne de vaca, e menos opcoes de saladas nao comuns, focar em couve e alface”
Santa Mônica	“A qualidade do atendimento de distribuição de comida varia de acordo com a pessoa que serve, porém a maioria dos funcionários não só colocam pouca comida, como colocam de qualquer forma, sem respeito com a comida e com os alunos. Esse desrespeito chega até a tirar minha vontade de comer, por ver minha comida sendo jogada de qualquer jeito na bandeja. Fora as bandejas sempre IMUNDAS, tem que ficar caçando uma menos pior nas pilhas. A diversidade do cardápio é muito boa, mas eu gostaria que a execução fosse também. “Carnes” sendo praticamente só gordura e nervo, na feijoada dão mais feijão que proteína, no carros carreteiro só arroz. Enfim, como todo dia no ru e gostaria que minha experiência fosse melhor. E já que tem até pimenta, poderia ter um salzinho também.”
Santa Mônica	“aumentar a quantidade de proteínas na opção vegetariana”
Santa Mônica	“Ambiente muito quente, muitas bandejas sujas, o molho da salada muitas vezes não tem gosto de nada”
Santa Mônica	“A quantidade é algo absurdo. Hoje, dia 8 de dezembro, foi a primeira vez que comi uma quantidade aceitável.”

Santa Mônica	“Deveria, urgentemente, ter uma fiscalização nas filas. Muitíssimas pessoas entram na frente dos outros. Não é possível repreender, porque eles estão em maior número... Além disso, deveria haver outra fiscalização nas bandejas, já que muitos alunos colocam a mão em várias antes de pegar a que realmente será usada…”
Santa Mônica	“Adicionem farofa como opção fixa, só farofa, sem adição de uva passa, milho, ervilha e etc”
Santa Mônica	“mude para pratos”
Santa Mônica	“Muitas vezes aparecem objetos indesejáveis e inaceitáveis no meio do alimento, já foi encontrado parafuso, casco de caramujo na salada, pedra encontrada no feijão, larva também na salada, isso indica níveis de insalubridade absurdos”
Santa Mônica	“Sempre mal temperado e porções terrivelmente pequenas”
Santa Mônica	“As opções vegetarianas deveriam ser proteínas”
Santa Mônica	“Melhor qualidade das refeições se torna necessário, frutas devem ser distribuídas separadamente e gosto, sabor, odor, variedade e quantidade devem ser revisados”
Santa Mônica	“Por favor!!!! A opção vegetaria do cassoulet de legumes, da soja em grãos e do ratatouille (entre outros) do RU são apenas LEGUMINOSAS e de leguminosa já temos o feijão!!! 😭😭😭😭😭 Por favor, ponham uma proteína vegetal preparada de maneira saborosa, vários RUS respeitam os vegetarianos e oferecem uma proteína digna que não sai mais cara do que LEGUMINOSAS, como por exemplo o RU da UnB (que está a anos luz do nosso e oferecem até DUAS opções de proteína, uma vegetariana estrita e uma ovolactovegetariana). E por favor!!! Orientem sobre a quantidade adequada de proteína, porque todas as vezes que ela já vem cortada a pessoa que coloca a proteína CORTA DE NOVO a proteína em três e dá 1/3 para o estudante da quantidade indicada. Também queria sugerir já que a UFU tema fazenda do Glória de se for possível ofertarem frutas de sobremesa. É muito triste não poder comer no RU porque a proteína são feijões. Se for possível variem mais esse cardápio e consultem os estudantes sobre o que NÓS comeremos, por favor 😭 ”
Santa Mônica	“Falta as 120g de proteína”
Santa Mônica	“Deveria ter colheres medidoras para as proteínas, pois os funcionários colocam muito para uns e muito pouco para outros. Falta métrica.”
Santa Mônica	“Gostaria que o R.U. levasse em conta as pessoas que são intolerantes a glúten ou lactose, e que pudessem ter cardápios que alcançe esses estudantes. O purê de milho por exemplo tem lactose e infelizmente não posso comer”

Santa Mônica	“O pão duro, poderia ser um pão mais recente, arroz com gosto de tempo, talvez seja o feijão o problema, salada com surpresas…”
Santa Mônica	“Tem dias que a comida nao tem um padrão de qualidade aceitavel”
Santa Mônica	“Poderiam tirar a opção de peixe frito, ele fica murcho, e com sabor meio estranho”
Santa Mônica	“O R.U. deveria ser em um local fixo e não em um container que foi criado provisoriamente. O ar condicionado deveria ser mais forte e alguma medida deve ser tomada para evitar moscas durante as refeições que ficam pousando na comida principalmente em dias de calor.”
Santa Mônica	“gostaria que se possivel fornecer algum tipo de bebida para os estudantes e manter o ambiente do restaurante mais climatizado”
Santa Mônica	“POR FAVOR CAFE DA MANHA TODOS OS DIAS E COM MAIS VARIEDADES COMO PODER PASSAR A MANTEIGA NO PAO FRESCO TODOS OS DIAS E MAIS VARIEDADES E AVALIO A DANI COMO EXCENTE FUNCIONARIA E TODOS OUTROS COM NOTA 10 EDUCAÇÃO RESPEITO AMIZADE BOM ATENDIMENTO”
Santa Mônica	“Colocar alho e cebola na comida já é um grande passo”
Santa Mônica	“Em geral na a muito o que reclamar eu dependo muito do restaurante universitário, mas sei que para algumas pessoas que também consomem o restaurante, não está inclusa, principalmente quem te inflamação de intestina que não podem consumir lactose e glúten. Acredito que seria mais ampla a diversidade de cardápio. Já peguei algumas vezes o feijão azedo, mas acredito que o que ocorre uma vez em nunca deve ser relatado, mas não criar mutuo. Obrigado pela oportunidade!”
Santa Mônica	“Já encontrei pedaços de objetos na comida, além do mais, o espaço carece de um banheiro. Acredito que os alimentos e bebidas disponibilizados não possuem muita variedade, também poderia ser oferecido suco natural, por exemplo. No mais, o atendimento dos funcionários e das funcionárias é ótimo.”
Santa Mônica	“Parar de temperar carne com pimentão, e de ficar inventando nomes diferentes para o mesmo prato. Fazer um estrogonofe de respeito”
Santa Mônica	“Gosto muito quando tem lasanha e poderia ter macarrão também’
Santa Mônica	“O dia de feijoada precisa ser revisto, vem uma quantidade baixíssima de carne e é muito aleatório. A quantidade de proteínas no geral é baixa e precisa de melhora. A comida de vocês causa gases frequentemente”
Santa Mônica	“Desde a mudança de provedor da PJ para a atual, a qualidade da comida aumentou bastante. Mas sinto falta da batata palha no Strogonoff de frango.”

Santa Mônica	“Sente-se bastante a falta de um sistema de banheiros acoplado ao RU Santa Mônica, além do cardápio que as vezes tem opções se gosto, também colocando vegetais como complemento, onde deveriam estar carboidratos”
Santa Mônica	“Colocar opções de Frutas para Almoço e Janta! E deixar repetir Pão e frutas no Café da manhã”
Santa Mônica	“No geral o cardapio é muito bom, mas a torta é horrivel e não tem proteina direito. Ja a omelete é bem sem sabor.”
Santa Mônica	“A salada esta sempre passada ou estragada, sem variações, fica difícil ter uma alimentação saudável tendo a salada estragada.”
Santa Mônica	“Comida mal feita, mal temperada, muitas vezes a guarnição está crua. A opção vegetariana é tudo menos proteína”
Santa Mônica	“Apenas parabenizar pela qualidade das refeições servidas , o cuidado e organização dos profissionais que trabalham e contribuem para uma alimentação saudável”
Santa Mônica	“No dia 09/12 a batata estava crua, sem nenhum tempero e nem nada.”
Santa Mônica	“TIRA O OVO COZIDO DO CARDAPIO VEGETARIANO. MELHORE A FEIJOADA VEGETARIANA. MELHORE AS GUARNIÇÕES.”
Santa Mônica	“Retirar ovo cozido ao molho, otimizar o omelete de forno (derivados de ovo), otimizar a feijoada vegetariana com proteína de soja graúda”
Santa Mônica	“Retire os ovos cozidos, suflê e omelete de forno do cardápio. Assim como melhorem a feijoada vegetariana.a”
Santa Mônica	“ter opções de frango com maior frequência e opções de carne com menos. Disponibilizar sache de sal.”
Santa Mônica	“Mais frango, menos carne. Sachê de sal.”
Santa Mônica	“Muitas das vezes só ar desligado, fica derretendo dentro do r.u. o café de qualidade péssima. E pouca proteína.”
Santa Mônica	“Falta mais tempero na comida, falta cumprir a quantidade de proteína que deve ser colocada no prato. Falta uma comida mais saborosa, mais apetitosa, falta suco e um doce. A comida precisa de mais sal. E a salada precisa ser mais bem lavada. O clima precisa ser melhorado. O ar-condicionado não funciona muito bem, então em dias quentes não funciona.”
Santa Mônica	“Que se mantenha nas qualidades desse semestre. Incrivelmente bom!”
Santa Mônica	“as vezes está muito quente lá dentro”

Santa Mônica	“Pouca proteina”
Santa Mônica	“O ar condicionado parece que nem funciona. Tem dias que está mais quente na parte de dentro do que na de fora. A comida tem dias que está simplesmente horrível. A limpeza dos utensílios é bem irregular: ao mesmo tempo que se encontram alguns sujos, encontram-se outros limpos.”
Santa Mônica	“A falsa variedade de comida é triste, 5x na semana carne de panela, só muda o nome. E podia muito ter uma sobremesa, uma frutinha n custa nada”
Santa Mônica	“Acredito que na salada poderia ter um pouco mais de tempero pois, o molho ao lado é quase só agua.”
Santa Mônica	“A única coisa que eu gostaria de falar é que na grande maioria das vezes o molho para salada não tem gosto de nada. Eu acharia legal também a existência de sache de sal para por a gosto”
Santa Mônica	“Diversificar o cardápio colocar outros tipos de refeições”
Santa Mônica	“temperem a salada pmds”
Santa Mônica	“Algumas carnes em específico (que envolvam cubos bovinos) são quase sempre ruins, por conta de muita gordura e nervos, além de frequentemente estarem duras. Também acontece com o frango de não estar cozido o suficiente.”
Santa Mônica	“Acho a comida do R.U no período diurno mil vezes mlhr que no noturno, creio que poderia ser implementado alguma bebida e frutas para o pessoal, visto que, muito depende do r.u para comer, então seria legal incrementar frutas já que são essencial para saúde”
Santa Mônica	“Acredito que deveriam ser oferecidos tipos de salada mais diversos e mais palatáveis, pois muitas vezes a salada composta de folhas amargas faz com que o consumidor não queira consumir a salada”
Santa Mônica	“Quantidade de frutas disponíveis é pouquíssima e a variedade também. Salada maior parte dos dias com folhas amargas demais. Poderia ter mais dias com opções de frango e peixe, menos carne vermelha. Opções vegetarianas poderiam ser mais diversas também. Além de café e água, poderiam ofertar opções de sucos naturais, como laranja.”
Santa Mônica	“Amo o RU”
Santa Mônica	“Comida horrível, deprimente, tenebrosa. Me dá tristeza ter que comer aqui. Melhorem por favor”
Santa Mônica	“Pelo valor repassado para a empresa terceirizada, o qualidade do almoço deveria ser infinitamente melhor. É vergonhoso.”

Santa Mônica	“Há de se melhorar o condicionamento dos alimentos, a salada sempre está velha oxidada, tem que ter alimentos mais frescos. Também sugiro melhorar o tempero, usar alho, cebola e condimentos de qualidade, comida tem um gosto industrializado. Última dica seria de enorme agrado aos usuários vcs ofertarem alguma sobremesa (fruta ou doce). Outra questão já entrei no canal de transparência das licitações dos alimentos, tem muita coisa ali que tá superfaturada, peço muito alto por alimentos comuns, tem que investigar isso aí pq com esses valores dava para comprar alimentos melhores , boas carnes e etc.”
Santa Mônica	“Melhore a comida pelo amor de Deus”
Santa Mônica	“Hoje 10.12.25 no jantar encontrei um colher (não era o pegador) dentro da bandeja com macarrão, retirei a colher de dentro do macarrão e coloquei ao lado. A colher estava perto do fundo quando a maior parte dele já foi consumida.”
Santa Mônica	“O principal problema do RU é a distribuição da proteína. Raramente recebemos a quantidade correta (em dia de feijoada as vezes recebo apenas 1 pedaço de carne e meio de calabresa) e, se pedimos mais, agem de má vontade. Outro ponto a ser considerado é o clima do RU que frequentemente está com o ar condicionado desligado mesmo em dias extremamente quentes.”
Santa Mônica	“Pode melhorar essa comida por favor!”
Santa Mônica	“Gostaria que disponibilizasse saches de sal, um possível ou fruta”
Santa Mônica	“O cardápio, de modo geral, é bom. A comida, bem temperada. Minha crítica vai para a qualidade da carne bovina (cubos, bife, vaca atolada, tiras e afins), trata-se de uma carne de PÉSSIMA qualidade, em que, muita das vezes, é apenas cartilagem e outros "restos". E, infelizmente, essas proteínas vem sendo frequentes. É o tipo de coisa que não dá pra se comer.”
Santa Mônica	“Variar um pouco o cardápio. So tem carne de panela todo santo dia. E o strogonoff pelo amor PRECISA ser com batata palha. A salada ter menos rucula e mais alface tbm”
Santa Mônica	“Variedade na proteína, todos os dias é alguma carne de panela com nomes diferentes.”
Santa Mônica	“O feijão está quase sempre com cheiro de velho e a carne moída tem gosto de ração.”
Santa Mônica	“PAREM DE COLOCAR CARNE DE PANELA! É HORRÍVEL! SÓ TEM GORDURA, PÉSSIMO PARA SAÚDE, VOMITO TODAS AS VEZES, TIVE ATÉ QUE IR AO HOSPITAL, PÉSSIMA QUALIDADE DA CARNE”
Santa Mônica	“MELHORAR URGENTEMENTE A QUALIDADE DA COMIDA”
Santa Mônica	“Melhorar a opção vegetariana e as saladas”

Santa Mônica	“Poderia abir outra entrada e otimizar a velocidade de entrada do Ru diminuindo o tempo de filas, quanto aos alimentos, estes devem ser mais variáveis, tendo mais escolhas no cardápio e pode do pegar até 150g de carne, tendo mais opções de salada também.”
Santa Mônica	“As proteinas vegetarianas precisam ter mais proteinas. Colocar legume falando que é proteina é uma falta de respeito com os estudantes. Um ponto a se atentar tb é o cozimento dos alimentos, poe exemplo o grao de bico, chuchu e batata palito quase sempre sao servidos crus.”
Santa Mônica	“Vera é sempre muito respeitosa, otima profissional! Alguns”
Santa Mônica	“O café da manhã, também poderia ser liberado para nós que compramos os vales. Assim, aumentaria o rendimento do RU e sem falar que, necessitamos de frutas no RU, igual antigamente. Sabemos que no café da manhã é servido, por isso pedimos frutas e liberação do café da manhã para quem não é bolsista. Assim, nenhum estudante se sentiria excluído. O café do RU é saboroso!”
Santa Mônica	“Chega a ser desumano a qualidade da comida oferecida. Carnes quase sempre cruas ou de péssima qualidade, carboidratos é sorte de não pegar azedos ou duros. Pelo valor que pagamos, as vezes, nem água gelada tem nos bebedouros do RU. É triste ver a UFU tratando os estudantes dessa maneira em um lugar que muitos tem como única opção alimentícia. Raríssimas vezes em que a comida estava realmente boa.”
Santa Mônica	“Minha principal critica é não ter um banheiro dentro do restaurante”
Santa Mônica	“seria melhor uma maior variedade no cardápio e também a implementação de saches de sal”
Santa Mônica	“Algumas vezes a climatização falha, deixando o ambiente muito quente. Outro ponto importante é a demora pra troca dos recipientes com as comidas, aumentando a fila.”
Santa Mônica	“Deveriam se preparar para atender a demanda da Universidade que é crescente, pois a porção de proteína fornecida não está chegando a 100 gramas em muitos casos.”
Santa Mônica	“a quantidade de proteína é SEMPRE menor do que o indicado e se pedimos mais, negam e fazem cara feia. Os piores dias são de lasanha, os pedaço são minúsculos e nao é possível que vcs acreditem que tem a quantidade mínima de proteína, nao existe um serviço desse jeito, hoje não recebemos nem massa direito na lasanha de tao pequeno que foi o pedaço, o vegetariano estava cru, que é um problema recorrente”
Santa Mônica	“Retirar cardápios a base de carne bovina (com exceção de carne moída). Todos os cortes de carne bovina vem com nervos, sebo.”

Santa Mônica	“Pouca proteína, e se comparado com outros RU do país, aqui é caro”
Santa Mônica	“O arroz está sempre fedendo, as vezes azedo, mas na maioria das vezes não sei distinguir, difícil de comer arroz fedido, as verduras ou estão cruas e duras ou estão passadas, a carne geralmente estão gostosas”
Santa Mônica	“Tem algumas proteínas que não fazem sentido. Um exemplo é a feijoada, um quantidade relevante da massa é só líquido e feijão, ou seja, sobra quase nada de proteína.”
Santa Mônica	“É servido menos proteína do que deveria!! Vem pouquíssima carne, chega a ser ridículo.”
Santa Mônica	“Aumente o salário dos trabalhadores do RU, ou vamos paralisar TUDO! Estejam avisados.”
Santa Mônica	“RU nota 9.9”
Santa Mônica	“As saladas são sempre as mesmas, amargas demais e quando tem uma salada melhor como o pepino não tem quantidade disponível para servir todos. Outra coisa é as carnes, como o rocambole com molho branco, que não tem gosto nenhum de carne. Realmente as vezes é bem ruim comer no R.U por causa que as proteínas são ruins, ex.. quando se serve carne moída, oque é tudo, menos carne. E o filé de peixe empanado que tem puramente gosto de ovo. E quando é uma refeição melhor como a lasanha de frango, serve muita pouca quantidade. Também faz muita falta uma simples bebida para acompanhar.”
Santa Mônica	“poderia voltar a ter suco e uma melhor distribuição de proteína, sempre quando te servem vem uma quantidade muito inferior ao esperado”
Santa Mônica	“A quantidade de proteína é inaceitável, além de nunca colocarem a quantidade indicada (sempre colocam menos sabendo que optamos por nem pesar pra evitar constrangimentos ou atrasos) mas a própria quantidade indicada é ridicula de pequena, não levam em conta que a porção servida é em sua maioria gordura e molho.”
Santa Mônica	“Melhorem porfavor”
Santa Mônica	“Alguns funcionários na entregaram a proteína estipulada(150g)”
Santa Mônica	“Podia muito ter suco!!!!”
Santa Mônica	“Café é muito aguado, e acho que seria interessante a ideia de acrescentar uma fruta ou um suco no cardápio. Além disso o arroz carreteiro podia ser servido mais vezes”
Santa Mônica	“Bandejas com restos de comida, alimentos as vezes cru, já ocorreu de ter peixe, carne suína e frango cru, lasanha sem recheio

	apenas massa e molho, ar condicionado desligado, sendo ligado quando o R.U está para fechar, no café da manhã as salada de frutas parece resto do da semana, fica com um gosto muito ruim, o pão velho que não dá para mastigar e pouca manteiga.”
Santa Mônica	“Melhorar as opções vegetarianas, pois são sempre as mesmas e com sabor e textura ruins. Outro ponto é a salada; é sempre a mesma coisa (acelga, couve, repolho ou alguma outra coisa amarga). O feijão é a guarnição costumam ser bons e bem temperados.”
Santa Mônica	“Ar condicionado que cubra toda a área do RU”
Umuarama	“Na minha visão poderia haver mais ventilação principalmente em épocas de calor, Na minha visão poderia haver mais ventilação principalmente em épocas de calor, Na minha visão poderia haver mais ventilação principalmente em épocas de calor, Na minha visão poderia haver mais ventilação principalmente em épocas de calor”
Umuarama	“Diversas vezes o frango veio com pedaços de ossos (tenho fotos para provar isso), as carnes bovinas sempre possuem gordura, o rocambole estava cru (tenho fotos para provar), e as opções vegetarianas sempre parecem a mesma coisa (um monte de legumes misturado e sem sabor) e na moqueca de banana da terra, a banana estava crua e com gosto de podre. Já peguei talher sujo. O calor dentro do RU é insuportável. A variedade nos pratos também não está favorável, é sempre a mesma coisa, repete toda semana, principalmente do vegetariano”
Umuarama	“Nenhum ar condicionado funciona, apenas o da entrada, creio que é muito importante arrumar isso e também seria melhor reduzirem as gorduras das carnes bovinas, muitas vezes colocam praticamente só gordura no prato.”
Umuarama	“Tenho críticas quanto ao molho de pimenta, que é extremamente sem sabor. Mesmo com uma alta quantidade de molho o gosto ainda fica fraco. Outra crítica é sobre o cardápio feijoada, pois pessoas que não podem consumir feijão ficam sem opção de comida. Desse modo sugiro que no dia q for feijoada a opção Vegetariana seja algo sem feijão ou que adicionem outra opção no dia da feijoada. Agradeço.”
Umuarama	“A carne bovina vem com muitos pedaços de gordura. Impossível comer, com aparência não boa”
Umuarama	“A falta de ar condicionado nos dias de calor dificulta o uso do RU. Ademais, a falta de variedade e q limpeza das carnes faz com que a experiência seja um pouco negativa. No geral, eu gosto do RU”
Umuarama	“Tirar o pimentão da comida e adicionar mais sal!”
Umuarama	“Os ar condicionados do RU Umuarama estão desligados, perdemos até a fome pelo calor que ocorre na parte interna”

Umuarama	“Melhoria no cardápio e ar condicionado”
Umuarama	“Tentar tirara casca de alguns alimemtos e cuidado mais apropriado na sala, ja peguei comida com formiga.”
Umuarama	“Gostaria que assim como no Santa Mônica, o do Umuarama também tivesse almoço e janta todos os dias”
Umuarama	“incluam mais comidas sem glúten!!!!!!!’
Umuarama	“Comida mal temperada, falta de opções, pouca variedade, nao tem fruta, suco, tempero. No geral tem muito a melhorar”
Umuarama	“Aceitável, Inserir mais opções sem gluten e melhorar a ventilação”
Umuarama	“Ruim , no calor muito quente, salada amarga e sem variedade”
Umuarama	“O R.U. Umuarama possui ar-condicionados instalados, porém eles nunca estão ligados, mesmo nos dias em que está muito calor. Falando por todos, porque sei que é um incômodo geral, queríamos que ligassem até por empatia, os estudantes fazem suas refeições em um calor infernal, é quase impossível aguentar a temperatura de dentro do R.U. Além disso, as refeições vêm muito sem tempero, isso seria um ponto que poderiam melhorar.”
Umuarama	“Deveriam retirar as comidas fritas e incrementar outros tipos de carne, sem ser a de panela”
Umuarama	“Muito bom!”
Umuarama	“Poderia variar mais o cardápio, colocar o suco que tanto prometeram, ligarem os ar condicionado no calor , minha comida veio com coisas estranhas várias vezes, poderia aumentar a quantidade de carne servida, parar de servir kibe porque é péssimo e sempre vem cru por dentro. Fora outras críticas que não lembro no momento.”
Umuarama	“Acho uma falta de respeito com os consumidores, uma vez que ja foram encontrados bichos, pedras, parafusos e outras diversas coisas na comido. Além de que, a climatização do espaço é desumama, pois em dias de calor o ambiente fica hostil.”
Umuarama	“é urgente que haja uma melhor climatização do RU Umuarama, principalmente agora durante as ondas de calor. E eu gostaria de comer uma carne melhor preparada, muitas vezes no meu prato é colocado apenas sobras de nervos e gordura, logo, fico sem comer a proteína.”
Umuarama	“Carne crua frequentemente, pouca variedade (sempre é carne molho). Vegetariano é HORRÍVEL, tem proteína nenhuma e a maioria das vezes é só grão feito como feijão. A frequência de larvas, pedras e outros objetos achados na comida é assustadora. Sugiro deixar o ar-condicionado mais frio em dias muito quentes e com o RU lotado. Poderia ter mais de 1 acompanhamento e

	suco”
Umuarama	“Sugestões: melhorar à climatização”
Umuarama	“Frequentemente tem insetos,a quantidade de proteína é pouca, pq das 120 gramas metade é molho, já teve vez que na feijoada ganhei meia calabresa só, e no fim do turno, mesmo sobrando proteína não oferecem mais, uma vez falaram que iriam descargar 6 bandejas mas que não poderiam, então a gente recebe pouco, não pode pedir mais e jogam fora alimento em boas condições”
Umuarama	“A comida sempre tem algo intragável ou está com um cheiro pessimo que tira o apetite em dias de calor é impossível comer alguma refeição dentro do espaço”
Umuarama	“Alguns estudantes encontram insetos na comida, outra dificuldade é o calor imenso la dentro e a fila que vira até quarteirão, as vezes nem da tempo de almoçar por que temos aula de manhã e a tarde, se for pegar a fila nos atrasamos para a aula da tarde”
Umuarama	“Melhora na carne vermelha comumente sem gosto pouca carne e muitos nervos/gordura”
Umuarama	“No horário de almoço, o calor no interior do recinto por volta de meio dia até treze horas é sufocante.”
Umuarama	“A Salada contem muitas variedades de legumes amargos não agradáveis ao paladar geral, assim impedindo que a maioria consuma ou consuma menos. Também, a quantidade de distribuição da proteína é muito reduzida. Mesmo com a opção de revisão da quantidade, o constrangimento de pedir e o trabalho a mais de exigir o mínimo desincentiva a prática. Os atendentes são ríspidos no tratamento com os estudantes, não é geral a conduta, porém, grosserias são frequentementes.”
Umuarama	“RU do Umuarama é muito quente, dificilmente o ar condicionado está ligado/funcionando”
Umuarama	“As saladas têm muitas verduras muito amargas. Muitas vezes a quantidade de carne é bem pouca, não satisfaz, e as vezes o feijão é muito empapado, não dá vontade de comer”
Umuarama	“Passamos meses sem o uso do ar condicionado, suando enquanto comia, comida nem sempre com tempero, café sempre amargo, atendimento médio, sem a possibilidade praticável de verificarmos a quantidade de proteína, existem cardápios muito bons e outros, a maioria, sem qualquer vontade de se alimentar exceto pela sobrevivência, semelhante a comer ração, falta de frutas, carne bovina sempre ruim, proteína pouca, parece miséria, não acredito q o estado paga tanto para isso, não posso comer o feijão daqui se não eu passo mal, sempre”
Umuarama	“Todas as refeições com carne bovina são muito ruins. Alguns frangos e lombo salvam.”
Umuarama	“Sinceramente preciso melhorar a qualidade do café da manhã, pão com margarina é muito ruim pra saúde, faz uns pates de

	frango, queijo mussarela/minas, pão com ovo coisas realmente saudáveis. As carnes vermelhas tanto no almoço e janta são bem ruins cheiro de gordura e pouco sabor. É indispensável substituir o café na hora do almoço/janta por suco de preferência por naturais e frutas como maçã, banana, Melão e etc. Nesta universidade tem vários cursos da saúde bora fazer aí uma parceira com os cursos pra extrais o melhor possível de conhecimento e alimentação. Por favor façam isso para ontem”
Umuarama	“A opção vegetariana quase sempre é sem sabor, talvez seja pelo PTS e inclusive variar o PTS séria bom”
Umuarama	“Mudam o cardápio em cima da hora, e carne de porco deveria ser crime, assim como os derivados. Além disso, 90% dos casos que tem carne vermelha em cubos, a única coisa que tem é gordura.”
Umuarama	“O RU do Umuarama precisa de um climatizador que dê conta de diminuir a temperatura do ambiente no horário de almoço. Tem dias que é impossível ficar no RU na hora do almoço devido ao calor que faz lá dentro.”
Umuarama	“As porções de proteína são vergonhosas, quantidade irrisória e os funcionários acham ruim se você pedir para colocar mais. Favor adequar a quantidade de proteína, não servem nem a quantidade mínima. VERGONHOSO!”
Umuarama	“Pouca proteína, deveria ter frutas, o molho de pimenta caiu de qualidade, café frio”
Umuarama	“Durante meu semestre letivo foram encontradas, em mais de uma ocasião, insetos na comida, o que torna muito difícil gostar da comida. Além disso, é um absurdo que nenhum ar condicionado funcione adequadamente. Nos dias de calor desse semestre, que não foram poucos, certamente a temperatura do RU passou dos quarenta graus, sendo que é extremamente abafado. Se não houver uma mudança nesse ponto, alguém certamente vai passar mal.”
Umuarama	“Pouca quantidade de carne.”
Umuarama	“O RU é muito quente no almoço, principalmente. A porção de proteína servida é muito pequena. O molho para a salada não é apetitoso. O café tem gosto de queimado”
Umuarama	“Todos os pratos sao muito bons tirando dias onde a carne tem muito nervo, tem dias que possuem mais proteína que outros, pratos mais aclamados pelo pessoal que conheço: lasanhas, strogonoff, suínos em cubos, peixe.”
Umuarama	“A verdade é que o RU piora a cada dia. A gestão atual da reitoria se comprometeu com suco natural à vontade em todas as refeições, por meio de parcerias locais (algo que fica só na imaginação de quem gere o RU) e RU todo dia (o que foi tardiamente feito em apenas 1 campus da UFU, que não é o meu). Além disso, a quantidade de proteína que é servida e porcionada NUNCA CHEGARIA NEM REMOTAMENTE PERTO das 120g, conforme estabelecido pela DISAU. É necessário uma gestão muito mais comprometida com a qualidade do RU, atentando para as promessas feitas durante campanha da chapa eleita e comparando

	com outros RUs - o RU da USP, por exemplo, baseado em minha própria experiência, tem suco à vontade, sobremesa, fruta da estação e porções generosas de proteína por DOIS REAIS. Dito isso, MELHOREM O RU UMUARAMA!”
Umuarama	“Por favor!!!! A opção vegetaria do cassoulet de legumes, da soja em grãos e do ratatouille (entre outros) do RU são apenas LEGUMINOSAS e de leguminosa já temos o feijão!!! E essas leguminosas desses pratos sempre estão mal apresentadas, as características sensoriais da cor, do odor e do sabor dá vontade de não comer mais e jogar tudo fora😭😭😭😭😭 Outra coisa, o molho da salada é só água com óleo de soja espalhado e orégano😭 Do que adianta se é líquido e sem sabor o molho?💔💔💔💔😭😭😭 Por favor, ponham uma proteína vegetal preparada de maneira saborosa, vários RUS respeitam os vegetarianos e oferecem uma proteína digna que não sai mais cara do que LEGUMINOSAS, como por exemplo o RU da UnB (que está a anos luz do nosso e oferecem até DUAS opções de proteína, uma vegetariana estrita e uma ovolactovegetariana). E por favor!!! Orientem sobre a quantidade adequada de proteína, porque todas as vezes que ela já vem cortada a pessoa que coloca a proteína CORTA DE NOVO a proteína em três e dá 1/3 para o estudante da quantidade indicada. Também queria sugerir já que a UFU tema fazenda do Glória de se for possível ofertarem frutas de sobremesa. É muito triste não poder comer no RU porque a proteína são feijões. Se for possível variem mais esse cardápio e consultem os estudantes sobre o que NÓS comeremos, por favor😭 ”
Umuarama	“Podia ter uma sobremesa, seja fruta ou coisas simples e/ou suco se possível.”
Umuarama	“Falta tempero, de manhã fica um forno, muito quente, carne moida deixa a desejar”
Umuarama	“Fazer comidas sem partes de inseto, de preferência”
Umuarama	“Uma opinião, no caso das verduras como o chuchu e a abóbora eu gostaria que retirassem a casca, ja que a casca não cozinha ao ponto de ficar macia, e faria muita diferença para o consumo, além do frango feito que eu sempre acho o gosto da carne muito forte e na maioria das vezes pego o vegetariano quando tem essa opção de proteína, tirando isso acho que seria interessante a volta das sobremesas ou suco além do café”
Umuarama	“variedade no cardápio, frutas disponíveis, climatização adequada”
Umuarama	“A comida é boa mas muitas vezes o cardápio é repetido”
Umuarama	“É desrespeitosa a forma em que a comida é manipulada, com frequência alunos encontram coisas nojentas na comida, carne crua, bicho, pedra. Não consigo mais comer no ru sem me sentir enjoada, mas pra mim não é um problema pois tenho condições de pagar outros lugars. Só fico pensando nas pessoas que precisam dessa comida que é feita com tanto descaso!”
Umuarama	“Tem dias que o ar não funciona e o calor fica insuportável.”

Umuarama	“Acho o cardápio muito ruim: toda semana mesma coisa: carne de vaca com o mesmo molho, preparada do mesmo jeito, com o mesmo tempero. Toda semana repete o mesmo cardápio. Gosto da comida muitas vezes é mediano. Da pra engolir por que se nao passa fome. Todo mundo já sabe que cardápio bom é so na janta e nem nos supreende mais.Tem dias que pego prato, talheres ou bandejas sujas, que nao foram bem higienizadas. A climatização está horrível, tem dias de quase passar mal lá dentro do calor, pq está insuportável.”
Umuarama	“A quantidade da proteína está sendo inferior aquela prometida de 100g. O peixe em especial é de uma qualidade inferior e poderia ser substituído. Chicória precisa ser substituída urgentemente por se tratar de uma opção de salada que aparece 4 vezes por semana e a aceitação dos estudantes é zero (por ser amarga). Recentemente a comida veio contaminada com moscas então seria importante o cuidado com higiene. Uma cobrança é a opção de suco que foi prometida já cerca de 1 ano e até agora não tivemos. Um grande reforço para a proteína sendo servida em quantidade inferior a 100g”
Umuarama	“Tem uma servidora que nega colocar caldo da proteína. As vezes a porção de proteína já vem menor e ela ainda nega por o caldo. Além disso tive uma experiência bem desagradável. No cardápio da janta era frango maravilha, sempre que é frango assado ou maravilha o costume é dar um pedaço de coxa e um de sobrecoxa. A servidora estava servindo os dois pedaços para todos os estudantes a minha frente e me deu apenas um. Quando questionei ela disse que sobrecoxa era só um pedaço. Logo em seguida ela serviu dois pedaços para o próximo aluno. Extrema falta de respeito”
Umuarama	“Molho madeira e ferrugem são tenebrosos. Às vezes o frango está cru e o peixe está com gosto extremamente esquisito e ruim (às vezes, o empanado do peixe nem peixe tem, é só empanado). Cubos bovinos, na maioria das vezes, tem só nervos, além disso é nos dado apenas 3 pedaços de cubos bovinos (alguns são não comestíveis por conta dos nervos), os quais não suprem a necessidade proteica dos alunos. Ademais, frequentemente, encontra-se objetos estranhos no meio do feijão como: pregos, parafusos, lascas de pedras, caramujos, pedaços de galho, entre outros.”
Umuarama	“Nos dias mais quentes, fica insuportáveis o calor no fundo do RU. Sem contar que muitas vezes as carnes estão cruas”
Umuarama	“Melhorar na opção vegetariana podendo ser consumida por veganos, colocar sal disponível para o uso, colocar mais fruta na salada e melhorar o sabor da comida”
Umuarama	“O espaço físico do RU Umuarama em relação ao conforto climático é péssimo. Ambiente quente e sem ventilação. Tem dia que é impossivel terminar a refeição por estar extremamente quente no local. O sabor da comida também precisa melhorar bastante.”
Umuarama	“Nada a comentar”
Umuarama	“Espaço abafado, pequeno e quando não está cheio bloqueiam parte dos assentos. Pouca proteína.”

Umuarama	“Ar condicionado desligado quando está muito calor, funcionários não colocam as 200g de proteína e não colocam nem o caldo quando solicitado, as vezes alguns funcionários se direcionam a nós de forma rude, carne moída com gosto estranho sempre, além de já encontrar mosquitos e/ou larvas nos pratos”
Umuarama	“Eu utilizo o ru todos os dias, é a base da minha alimentação aqui em uberlândia e acho inadmissivel a quantidade de proteína que é dado para cada estudante, principalmente na hora do almoço, fico o dia todo na faculdade e o almoço era pra me sustentar para meus estudos mas a quantidade de proteínas é distribuída de maneira ridícula, muitas vezes dao apenas 3 pedacinhos de carne, que não somam nem 50 gramas e se reclama elas ainda afirmam que estão corretas e são rudes. O que é certo tem que ser cumprido, está escrito que é 150 gramas por estudantes. A carne moída muitas vezes vem gelada e crua no meio, se possível retirar do cardápio. A salada só vem um pouquinho da fruta, dá para 4 estudantes só o resto não consegue pegar. Por favor a alimentação é a base para nossa vida e educação, melhorem!!”
Umuarama	“Muitas vezes a quantidade de proteína não atinge as 200 gramas e mesmo tendo pouca carne negam colocar mais caldinho, já encontrei mosquito, cabelo, larva, e por aí vai... As verduras cozidas tem gosto de crua, quase ninguém consegue comer as frutas da salada porque acabam rápido, a carne moída é impossível de comer e o macarrão sempre sem sal e extremamente cozido a ponto de ficar totalmente papado, a climatização de lá não é boa, o ar condicionado nunca está ligado.”
Umuarama	“Voltar a ter batata palha nos dias de strogonoff e ter mais sal na comida”
Umuarama	“Nos dias de strogonoff falta a batata palha e as vezes falta tempero na comida”
Umuarama	“Sempre colocam menos proteina do que o pré-estabelicdo e para conseguir a medida correta exige um constrangimento de se pedir a balança, carnes com muitos nervos e gorduras”
Umuarama	“melhorar climatização, maior período de cozimento nas proteínas muitas das vezes se encontra crua, maior variedade no cardápio e VOLTA BATATA PALHA NO STROGONOFF”
Umuarama	“Constroi um bovo predio, super apertado, pessimo quase”
Umuarama	“é algo totalmente contra a vigilância sanitária, já foram encontradas diversas vezes animais como moscas, larvas e até baratana comida. Utilizo o RU por necessidade”
Umuarama	“Deviam incluir opções de proteína sem lactose nos dias em que a proteína tem derivados de leite, como o estrogonofe. Podem também substituir alimentos que geralmente não são saborosos, como a carne moída, o macarrão a alho e óleo. O espaço físico é frequentemente abafado e quente. Alguns funcionários são grossos com os usuários do RU.”

Umuarama	“A climatização está péssima, muito calor. Filas muito grande. Opções vegetarianas mal feitas e/ou com pouca quantidade de proteína. Salada quase sempre muito amarga”
Umuarama	“os ar-condicionados não parecem funcionar, nem sinto que estão ligados. refresquem o RU!!!”
Umuarama	“Uma sugestão seria servir ou suco ou alguma sobremesa nas refeições”
Umuarama	“Como sugestão eu indicaria a opção de sucos ou refrigerante para pagamento a parte.”
Umuarama	“Melhorar a quantidade de proteína”
Umuarama	“Eu gosto, o pessoal do RU Umuarama é muito gentil. Sempre atendem a gente bem...As vezes no santa Monica asbandejas estão um pouco sujas”
Umuarama	“Em dias de calor, era quase que impossível ficar dentro do ru, nao conseguia nem comer direito se nao eu passaria mal”
Umuarama	“as carnes bovinas são HORRÍVEIS, em todos os aspectos, veem cheias de gordura e nervos. Sobre as porções nunca ganhamos a quantidade de proteina prometida. O feijão cada dia está de um jeito ou muito seco ou só a agua”
Umuarama	“A proteína nem sempre vem na quantidade adequada. Percebo uma variação de quantidade, as vezes entre pessoas na mesma refeição.”
Umuarama	“Sobre p atendimento da portaria: tem uma mulher que sempre maltrata e da respostas sem educação e sobre a higiene: os pratos e talheres ficam sujos com frequência . E também muita das vezes nao colocam carne no prato so caldo(quando é feijoada)”
Umuarama	“Não façam carne moída. Disponibilizem sal e limão.”
Umuarama	“Aumentar quantidade de carne presente na feijoada”
Umuarama	“molho mais picante, e ligar o ar condicionado em dias quentes.”
Umuarama	“Apenas variar mais as verduras e saladas”
Umuarama	“O restaurante é bom e comida saborosa.”
Umuarama	“As comidas são pouquíssimo temperadas, muitas vezes completamente sem sal. Acho esse um importante ponto para melhorar. Outro ponto é sobre a climatização do ambiente, muitas vezes fica extremamente quente no refeitório, completamente

	desconfortável para fazer a refeição no ambiente.”
Umuarama	“Primeiramente o sistema de refrigeração do RU é falho, como pode um ambiente fechando cheio de pessoas não ter uma janela ou climatizadores que comportem o tamanho do ambiente. Isso é vergonhoso! A questão do fracionamento das carnes é injusto, muitas vezes foi-me servido menos que 80 gramas de proteína animal por refeição”
Umuarama	“a comida muito boa, mas colocaria opção de saches de sal”
Umuarama	“Tiraram minha batata palha,não deram suco até hoje . E tinha um rato morto na porta do RU”
Umuarama	“O ar condicionado do RU Umuarama raramente funciona, em dias quentes, é quase impossível ficar dentro do espaço para terminar a refeição, isso faz com que as pessoas comam correndo para sair o mais rápido possível de dentro do ambiente. Além disso, o café da manhã só é disponível para alunos que são assistidos pelo programa de assistência estudantil. O que também é um problema. Seria interessante oferecer a opção de um saleiro para temperar a salada, haja visto que o molho pra salada costuma ser muito ácido e indigesto.”
Umuarama	“Guarnições repetitivas (principalmente abobrinha). Climatização não é o suficiente.”
Umuarama	“o cardápio vegetariano num geral tem opções ruins, a maioria das refeições tem pts e o pts tem uma qualidade e tempero ruins.”
Umuarama	“Disponibilizar suco para as refeições”
Umuarama	“Necessidade de pratos inclusivas para celíacos e intolerantes a lactose, pratos que antes não tinham glúten agora tem, como o strogonoff que utilizam farinha para engrossar o molho.”
Umuarama	“Aumentar a variação da salada’
Umuarama	“Quando a salada tem complemento, por exemplo repolho com uva passa, couve com abacaxi, poderia ter mais desses complementos. E servir um pouco mais de carne, pois tem dias que vem abaixo da quantidade devida”
Umuarama	“Poderia melhorar a qualidade do café, pra parar de dar queimação e diarreia”
Umuarama	“O ambiente está extremamente quente e abafado, só tem ar condicionado de um lado e aparentemente eles não estão conseguindo gelar nem o lado que ficam. Isso é desumano. E outra coisa, mandioca e batata que vem junto da proteínas são CARBOIDRATOS e não devem ser pesados/considerados como proteína!!!”
Umuarama	“Com muito frenquencia desconfio da quantidade de proteina servida, pois uns vem com um pouco mais, mas a quantidade é

	sempre pequena. Em dias muito quentes e que o ru está cheio, o calor é excessivo, ao ponto de varias pessoas comentarem que estão desconfortáveis.”
Umuarama	“A proteina deveria ser pesada, deveria ter suco, deveria ter sal a gosto, deveria ter peixe frito e lasanha no almoço”
Umuarama	“Poderiam melhorar a refrigeração do local, principalmente em dias muito quentes”
Umuarama	“as carnes bovinas são muito ruins. porções de proteína pequenas macarrão sempre muito mole. poderia ter um pote com sal junto do tempero de salada e da pimenta. os pratos com frango desfiado (como fricasse) são muito bons! carne suína também é muito boa! folhas muito amargas, como almeirão, sempre são menos consumidas. poderia ter suco ou fruta de sobremesa.”
Umuarama	“Aumentem a quantidade de proteína (caldo nao é proteína)”
Umuarama	“Existem pratos especificos que merecem a atenção, como o macarrão alho e oleo, que fica mais tempo em cozimento e acaba ficando com uma testura desagrádavel.”
Umuarama	“Melhorar a questão de tempero urgentemente”
Umuarama	“A comida e muito sem sal, as vezes não tem gosto de nada e sempre repete a mesma comida. Sempre e frango ou carne com algum molho. O macarrão e pura papa, queremos variedades e comida mais gostosa”
Umuarama	“A comida do RU está sempre ruim e sempre com o mesmo cheiro, a climatização do ambiente é horrível no umuarama”
Umuarama	“Cadê o suco?”
Umuarama	“tudo bom, a comida as vezes é pouco temperada”
Glória	“TIREM O TOMATE RECHEADO COM LENTILHA DO CARDÁPIO POR FAVOR (obrigado!)”
Glória	“Um suco cairia bem”
Glória	“Quando tem carne de gado, servem muita gordura e pouca proteína”
Glória	“Poderiam tirar o peixe frito. Ele é murcho e não tem muito sabor”
Glória	“Farofa de qualidade todos os dias, copos descartáveis para o café”

Glória	“A comida falta tempero. A carne, quando nao está crua, possui consistência e cores estranhas, não parece ser de boa qualidade. O RU oferece café mas nao oferece um copo para beber. Uma recomendação é colocar farofa no cardapio diario para disfarçar a falta de tempero. A proteina tem pouca carne e muita gordura e muito nervo.”
Glória	“Deveria ter mais variedade, os rus de algumas outras universidades oferecem mais de uma opcao de proteina, alem de muitos oferecer suco e até sobremesa”
Glória	“Sinceramente, a cada dia a comida do RU parece que piora, e o mais ruim é ver pratos que eram tão bons simplesmente ficarem péssimos, é realmente uma vergonha e uma tristeza ver isso, pois dependo total do RU. Para além disso, a falta de higiene e cuidado com a comida é gigante, sempre há relatos e fotos em portais como no spoted (Instagram) mostrando que pessoas acharam moscas, larvas na comida, já acharam até parafuso e porca uma vez (lembro disso pq me marcou, fiquei indiguinado). Minha opinião é essa, a qualidade que ele estregam não condiz com o valor recebido por prato que é de 15 reais, sendo 3 reais por parte do estudante e 12 por parte do governo federal.”
Glória	“Ultimamente caiu muito a qualidade do ru, muita comida muito.ruim, ar condicionado nao funciona, cheio demais, várias ineficiência que deixam a experiência extremamente desagradável”
Glória	“Ultimamente eles estão colocando bem menos proteína no nosso prato que a quantidade já limitado por pessoa, o molho da salada anda vindo bem oleoso também, couve picada muito grande as fatias. Poderiam melhorar nesses quesitos.”
Glória	“A comida tem pouco sabor/tempero dependendo do dia, deveriam deixar saleiros para que possamos usar caso os alunos queiram mais sal na comida individualmente.”
Glória	“Um comentário: Algumas vezes quando a salada tem repolho roxo ou Alface estes ficam amargando um pouco, uma sugestão inclusão de suco nos complementos”
Glória	“Opção para que possa ser servida mais proteína animal, ainda que, eventualmente, haja um valor adicional mínimo razoável.”
Glória	“O RU do Glória se apresenta como o melhor dos três, se destacando muito no quesito limpeza, atendimento e alimentos, possuindo também funcionários muito bons, humanos, animados e que realizam um serviço incrível para com o corpo estudantil.”
Glória	“melhor na distribuição da proteína”
Glória	“Gosto muito dos funcionários do RU glória, todos muito amigos e gente boa”

ANEXO C – Separação dos comentários por temática

***Campus* Santa Mônica**

Limpeza / Higienização:

- "Às vezes tem objetos estranhos"
- "Os pratos às vezes costumam estar sujos"
- "Ar condicionados fracos e o RU está sujo"
- "Ambiente muito quente RU está claramente sujo"
- "Muitas vezes aparecem objetos"
- "Hoje 10.12.25 no jantar encontrei sujeira"

Qualidade:

- "O fornecedor da salada parece ruim"
- "Melhorar a qualidade da salada"
- "Servem muita gordura quando tem carne"
- "A comida está muito ruim"
- "A comida não tem tempero"
- "Poderiam deixar as leguminosas de molho"
- "O pão duro, poderia ser um pão melhor"
- "Temperem a salada"
- "Batata crua em alguns dias"

- "O arroz está sempre fedendo"
- "Comida horrível, deprimente"
- "Melhore a comida pelo amor de Deus"
- "Parar de temperar carne com pimenta"
- "O feijão está quase sempre com cheiro estranho"
- "Melhorar a opção vegetariana e as proteínas vegetarianas"

Suco:

- "Coloquem sucos e sobremesas iguais"
- "O RU poderia disponibilizar suco e sobremesa"
- "Poderia voltar a ter suco e uma melhor sobremesa"
- "Podia muito ter suco!!!"

Porcionamento:

- "Quantidade de proteína é colocada de forma irregular"
- "Teoricamente a porção da comida deveria ser maior"
- "As porções de proteína deveriam ser maiores"
- "Pouca proteína"
- "A distribuição de proteína precisa melhorar"
- "Falta as 120g de proteína"
- "Alguns funcionários entregam menos proteína"

Ambiente:

- "De vez em quando parece que o ar não funciona"
- "Ar condicionados fracos"
- "Ambiente muito quente"
- "O RU deveria ser em um local fixo"
- "Algumas vezes a climatização falha"

Variedade:

- "Poderia ter mais variedade de comida"
- "Diversificar o cardápio colocando outras proteínas"
- "Variedade na proteína, todos os dias é frango"
- "As saladas são sempre as mesmas"

Restrições Alimentares:

- "Tenho restrição a lácteos e glúten"
- "Por favor, parem de colocar tanta lactose"

Elogios:

- "Gosto muito quando tem lasanha"
- "Amo o RU"
- "RU nota 9.9"

- "Parabenizar pela qualidade"
- "Vera é sempre muito respeitosa"

***Campus* Umuarama**

Qualidade:

- "Diversas vezes o frango veio cru"
- "Carne bovina com muitos pedaços de gordura"
- "Comida mal temperada, falta de opções"
- "Carne crua frequentemente"
- "A comida sempre tem algo intragável"
- "Melhora na carne vermelha"

Ambiente:

- "Nenhum ar condicionado funciona"
- "RU do Umuarama é muito quente"
- "É urgente que haja uma melhor climatização"
- "No horário de almoço, o calor é insuportável"

Limpeza / Higienização:

- "Frequentemente tem insetos"
- "Alguns estudantes encontram insetos na comida"

Variedade:

- "Incluam mais comidas sem glúten"
- "Retirar comidas fritas e variar mais opções"

Restrições Alimentares:

- "Inserir mais opções sem glúten"

Suco:

- "Gostaria que disponibilizasse suco"

Elogios:

- "Muito bom!"

***Campus* Glória**

Qualidade:

- "A comida servida no RU Glória muitas vezes vem fria"
- "O arroz frequentemente está cru"
- "A carne bovina tem excesso de gordura"
- "As opções vegetarianas são mal preparadas"

Ambiente:

- "O RU Glória é muito quente, falta climatização"
- "O espaço é pequeno para a quantidade de alunos"

Limpeza / Higienização:

- "Já encontrei sujeira nos pratos"
- "As bandejas estavam mal lavadas"

Variedade:

- "Pouca variedade de saladas"
- "Sempre repetem o mesmo cardápio"

Restrições Alimentares:

- "Não há opções sem lactose"
- "Faltam opções sem glúten"

Suco / Bebidas:

- "Não há suco disponível"
- "Gostaria que tivesse suco diariamente"

Elogios:

- "O atendimento dos funcionários é muito bom"
- "A sobremesa estava ótima em alguns dias"

Síntese dos comentários por *campus*

***Campus* Santa Mônica**

- **Qualidade**: reclamações sobre comida sem tempero, arroz e batata crus, feijão com cheiro estranho, excesso de gordura nas carnes, pão duro.
- **Porcionamento**: proteína insuficiente, falta de padronização na quantidade servida, pedidos por colheres medidoras.
- **Ambiente**: calor excessivo, ar-condicionado ineficiente, climatização falha.
- **Limpeza/Higienização**: objetos estranhos encontrados na comida, pratos e bandejas sujos.
- **Variedade**: cardápio repetitivo, saladas sempre iguais, pouca diversidade de proteínas.
- **Restrições alimentares**: falta de opções sem lactose e sem glúten.
- **Suco/Sobremesa**: pedidos frequentes por suco e sobremesas regulares.
- **Elogios**: reconhecimento positivo em alguns dias (ex.: lasanha, atendimento da funcionária Vera, RU nota 9.9).

***Campus* Umuarama**

- **Qualidade**: frango cru em diversas ocasiões, carne bovina gordurosa, comida mal temperada.
- **Ambiente**: RU muito quente, ausência de climatização adequada, ar-condicionado não funciona.
- **Limpeza/Higienização**: presença de insetos relatada por estudantes.
- **Variedade**: cardápio pouco diversificado, excesso de frituras, necessidade de mais opções vegetarianas.
- **Restrições alimentares**: pedidos por mais opções sem glúten.

- **Suco**: reclamações pela ausência de suco.
- **Elogios**: alguns comentários positivos sobre o RU (“Muito bom!”).

***Campus* Glória**

- **Qualidade**: comida servida fria, arroz cru, carne bovina com excesso de gordura, opções vegetarianas mal preparadas.
- **Ambiente**: espaço pequeno e quente, falta climatização adequada.
- **Limpeza/Higienização**: pratos e bandejas mal lavados.
- **Variedade**: pouca diversidade de saladas e cardápio repetitivo.
- **Restrições alimentares**: ausência de opções sem lactose e sem glúten.
- **Suco/Bebidas**: falta de suco diário, pedidos para incluir bebidas regularmente.
- **Elogios**: funcionários bem avaliados.

Comparativo entre os *campi*

Categoria	Santa Mônica	Umuarama	Glória
Qualidade	Comida sem tempero, arroz/batata crus, feijão com cheiro estranho, excesso de gordura.	Frango cru, carne bovina gordurosa, comida mal temperada.	Comida fria, arroz cru, carne gordurosa, opções vegetarianas mal preparadas.

Porcionamento	Proteína insuficiente, falta de padronização, pedidos por colheres medidoras.	Proteína insuficiente, saladas com excesso de verduras.	Porções pequenas, falta de equilíbrio entre proteína e acompanhamentos.
Ambiente	Muito quente, ar-condicionado ineficiente, climatização falha.	RU muito quente, ar-condicionado não funciona, calor insuportável.	Espaço pequeno, quente, falta climatização adequada.
Limpeza/Higienização	Objetos estranhos na comida, pratos e bandejas sujos.	Presença de insetos relatada por estudantes.	Pratos e bandejas mal lavados.
Variedade	Cardápio repetitivo, saladas sempre iguais, pouca diversidade de proteínas.	Pouca diversidade, excesso de frituras, necessidade de mais opções vegetarianas.	Pouca variedade de saladas, cardápio repetitivo.

Restrições alimentares	Falta de opções sem lactose e sem glúten.	Pedidos por mais opções sem glúten.	Ausência de opções sem lactose e sem glúten.
Suco/Sobremesa	Pedidos frequentes por suco e sobremesas regulares.	Reclamações pela ausência de suco.	Falta de suco diário, pedidos para incluir bebidas regularmente.
Elogios	Reconhecimento positivo em alguns dias (ex.: lasanha, RU nota 9.9, funcionária Vera).	Comentários positivos (“Muito bom!”).	Funcionários bem avaliados.