



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
DIREÇÃO DO CAMPUS DE PARAUAPEBAS

RESULTADOS DA PESQUISA PÚBLICA SOBRE A CANTINA DO CAMPUS UFRA DE PARAUAPEBAS – PARA 2024.

RESULTADOS DA PESQUISA PÚBLICA SOBRE A CANTINA DO CAMPUS UFRA DE PARAUAPEBAS – PARA 2024.

Consulta realizada entre 01/09 e 10/09 de 2024, de forma on-line, intitulada: “*Alimentação do Campus Ufra de Parauapebas*”.

O objetivo foi compilar as opiniões de toda comunidade acadêmica da Ufra Parauapebas sobre a sua cantina, identificando os principais problemas e reunindo sugestões de melhorias.

A meta é fornecer a gestão da cantina subsídios, informações quantificadas e sugestões práticas, para que no prazo de 60 dias, possam ser implementadas soluções para os principais problemas apontados. Ao final desse prazo, a gestão da cantina deverá informar à direção do campus as medidas tomadas/implementadas para sanar os problemas, e a direção fará a divulgação para a comunidade.

A gestão da cantina deverá informar e justificar qualquer ponto levantado nesta consulta que não tenha sido atendido ou resolvido. Caso a cantina, considerando limitações econômicas e de espaço disponível no campus, não consiga atender de forma satisfatória às demandas de seus clientes, deverá comunicar à Direção do campus a impossibilidade de realizar as adaptações solicitadas.

Todas as respostas dos participantes são confidenciais, sendo acessíveis exclusivamente à Direção por meio da plataforma da pesquisa. A participação foi voluntária, e as informações coletadas foram processadas e apresentadas em porcentagens, com os resultados dispostos em gráficos do tipo "explosão solar" para os itens de resposta. Os dados foram tratados pelo Prof. Dr. Perlon Maia, Vice-Diretor do campus.

Os questionamentos da consulta foram:

- 1 - Você consome alimentos na cantina do campus?
- 2 - Se respondeu sim, qual o tipo principal?
- 3 - Quantas vezes por semana você consome alimentos na cantina?
- 4 - Você almoça na cantina?
- 5 - Quais os principais horários você vai à cantina?
- 6 - O horário de atendimento da cantina atende suas necessidades?



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
DIREÇÃO DO CAMPUS DE PARAUAPEBAS

7 - O atendimento da cantina (entrega de alimentos e pagamentos) é satisfatório?

8 - Você 'janta' ou lancha a noite na cantina?

9 - Se existisse fornecimento de janta ('jantinha', espetinhos completos e similares) você comeria?

10 - Quais pratos, ou alimentos, você acha que a cantina poderia fornecer à mais?

11 - Quais as principais limitações da cantina?

12 - Você classifica a qualidade (limpo, novo, saboroso) dos alimentos da cantina como?

13 - Você encontra alimentos disponíveis na cantina sempre que precisa?

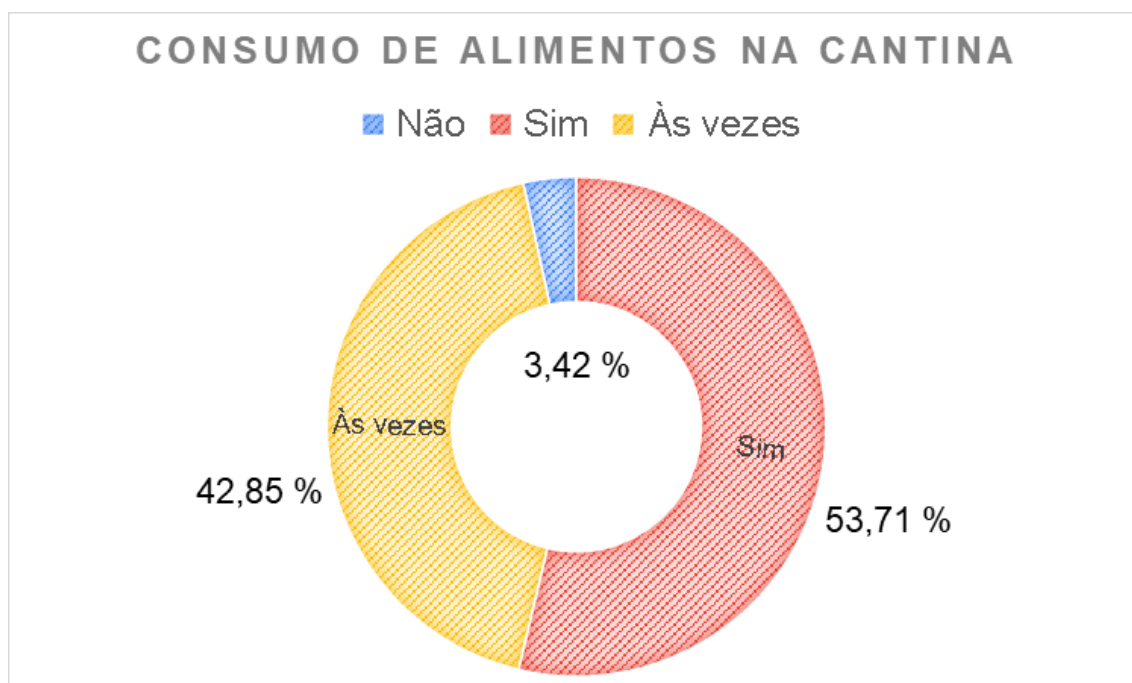
14 - Dê algumas sugestões, de forma sucinta, de novos itens para o cardápio.

15 - Escreva, de forma breve, o que recomenda de melhorias para a cantina.

16 - Você recomenda a aquisição de alimentos na cantina?

Os resultados são:

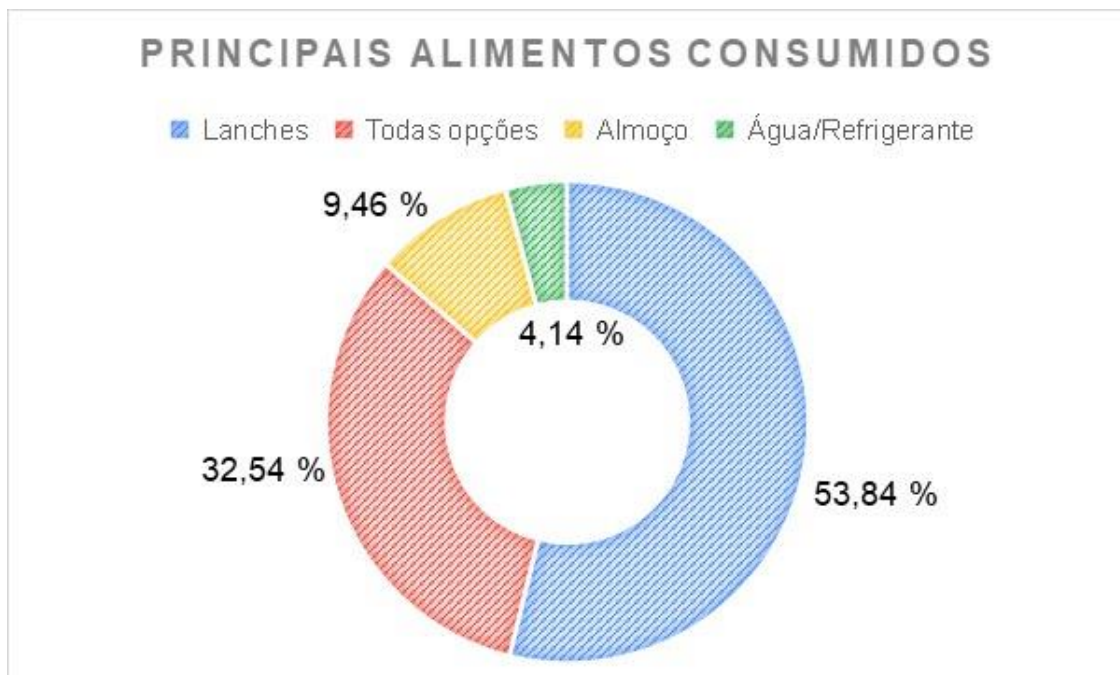
A maior parte da comunidade da UFRA Parauapebas (mais de 50%) consome alimentos regularmente, sendo que mais de 40% utilizam a cantina de forma regular. Diante desse cenário, é razoável supor que a cantina gere lucro, o que possibilitaria o investimento em melhorias para resolver alguns dos problemas apontados a seguir.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
DIREÇÃO DO CAMPUS DE PARAUAPEBAS

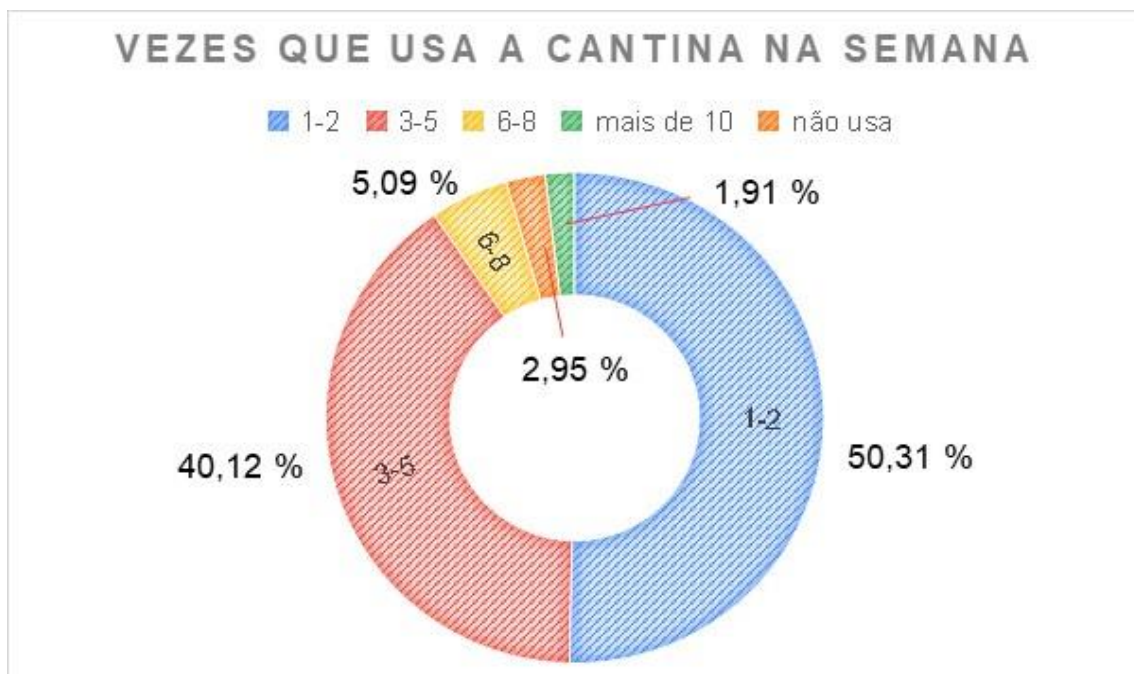
Os principais alimentos consumidos pela comunidade são lanches e almoços, os quais, provavelmente, necessitam de melhorias para melhor atender às demandas dos consumidores.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
DIREÇÃO DO CAMPUS DE PARAUPEBAS

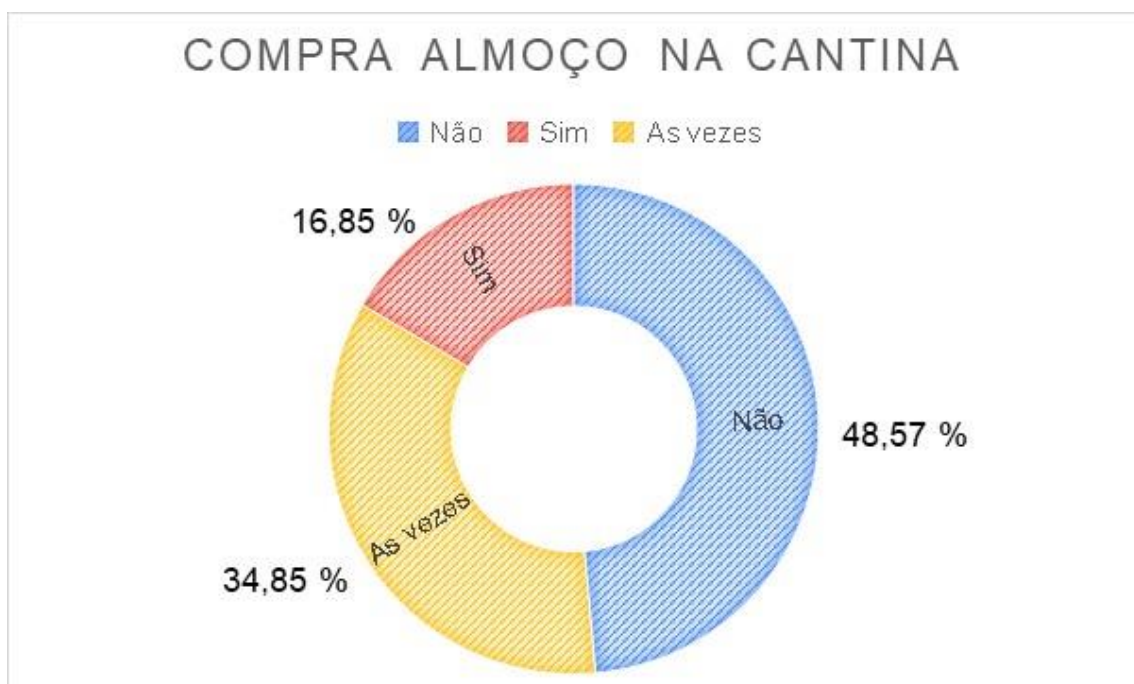
A maioria das pessoas não utiliza a cantina diariamente. Uma forma de aumentar a frequência do público é ofertar maior diversidade de produtos, com preços acessíveis e com melhor qualidade. Embora essa melhoria implique em custos adicionais, poderá resultar no aumento do número de clientes e, conseqüentemente, elevar os lucros.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
DIREÇÃO DO CAMPUS DE PARAUAPEBAS

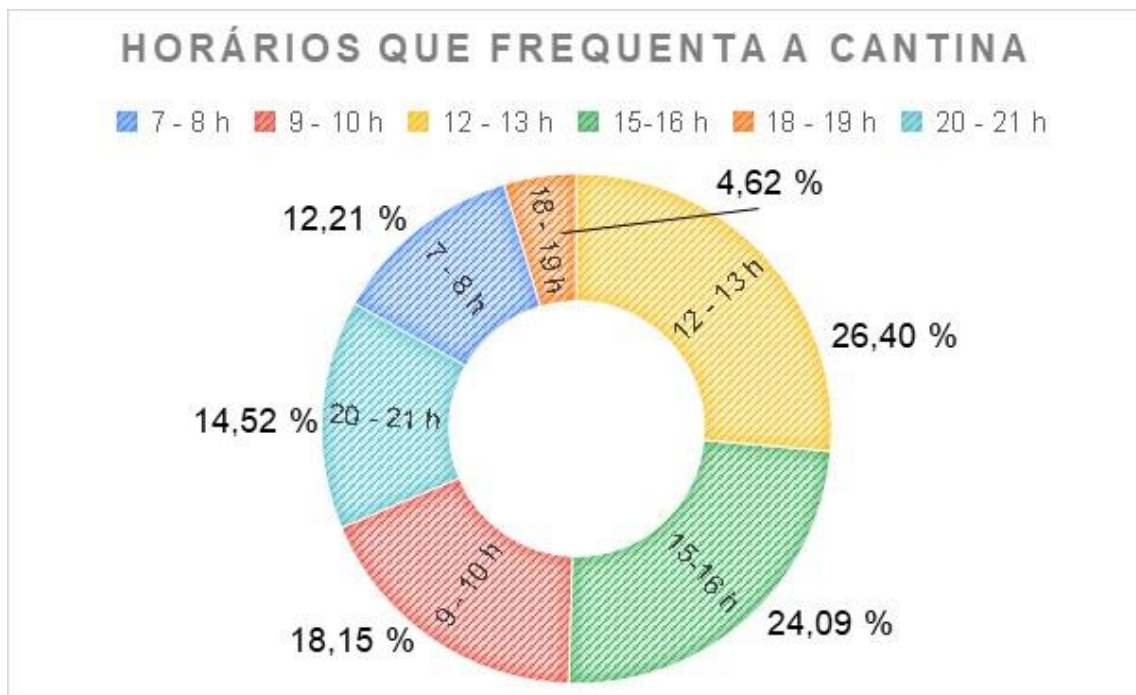
Quase metade (48,57%) das pessoas não almoçam na cantina; e 34,85% só almoçam de vez em quando. Esse é um público que pode ser conquistado. A fidelização de parte desse grupo poderá ocorrer se os alimentos oferecidos forem melhor preparados, temperados e mantidos com elevados padrões de higiene.





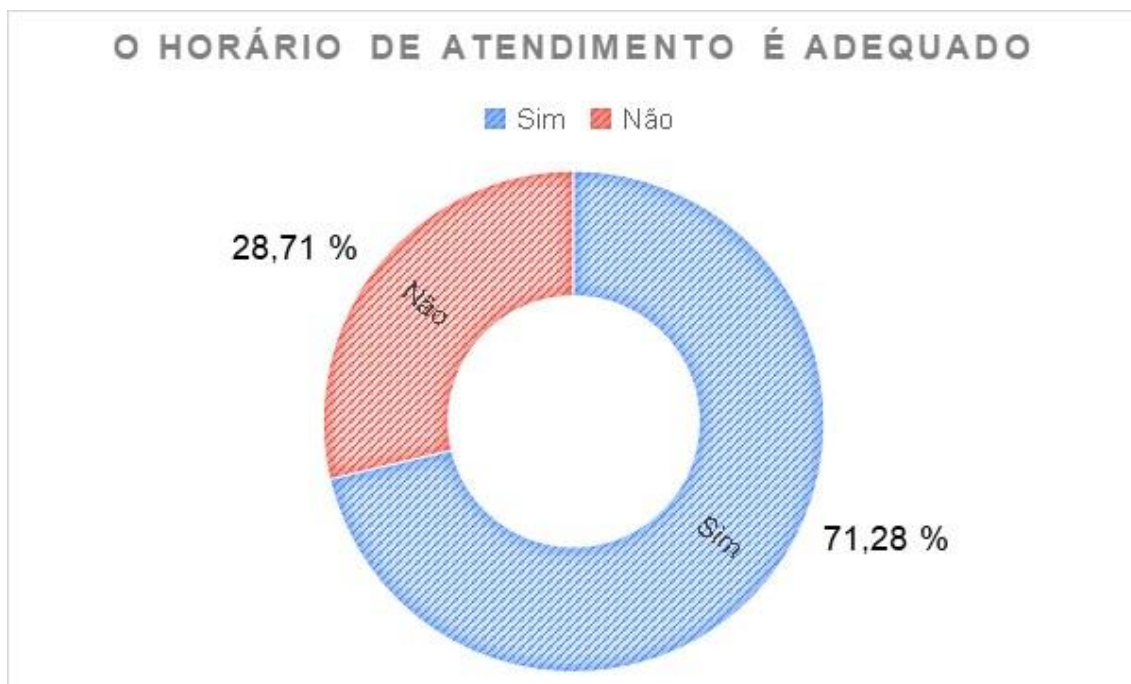
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
DIREÇÃO DO CAMPUS DE PARAUAPEBAS

A frequência à cantina ocorre de forma relativamente distribuída ao longo dos turnos de aula. Horários como 9h-10h, 12h-13h e 15h-16h apresentam maior fluxo de consumidores, demandando maior preparo por parte das funcionárias para atender adequadamente. Nesse período, os pratos devem estar prontos para garantir que os alimentos sejam servidos quentes e frescos. No período noturno, o horário de maior movimento, entre 20h e 21h, também requer atenção especial e preparação antecipada.



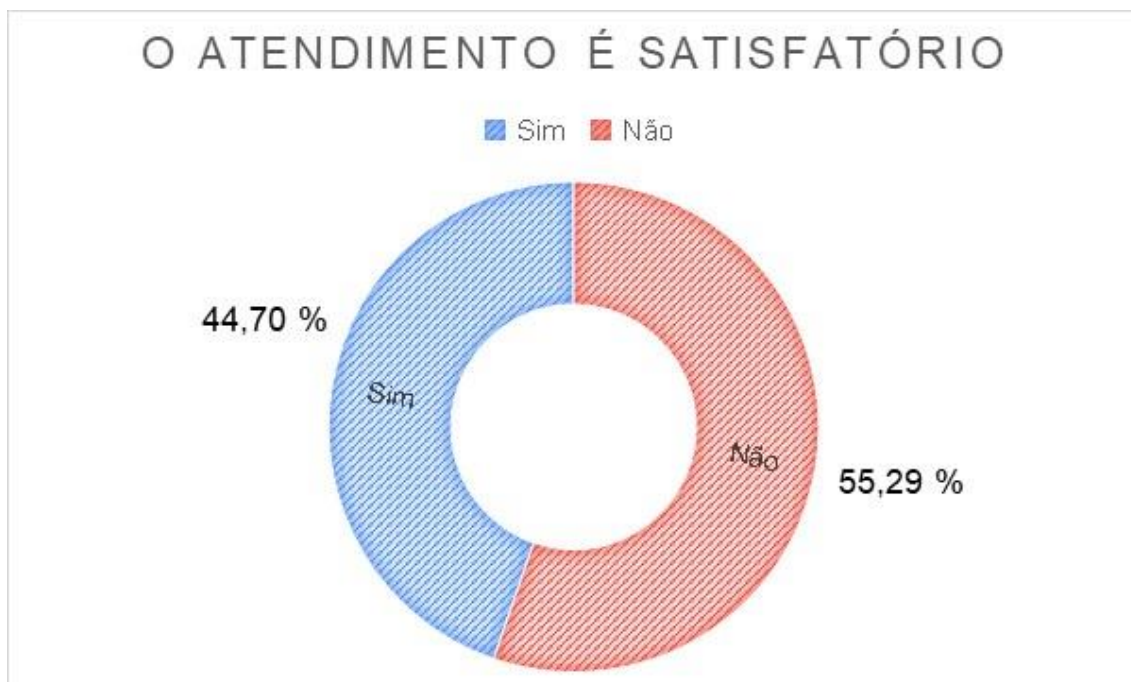


A cantina possui um horário de funcionamento considerado satisfatório por mais de 70% dos usuários, o que indica a necessidade de sua manutenção. Caso haja necessidade de ampliação do horário, recomenda-se uma análise in loco para avaliar a demanda. Recentemente, a cantina permanece fechada entre 13h30 e 15h30 para o descanso das funcionárias e a preparação/reposição dos alimentos. Nesse período, seria oportuno iniciar a preparação dos itens para o turno noturno, especialmente para o horário das 20h às 21h, considerando relatos de alunos que, nesse turno, encontram apenas os alimentos remanescentes do período vespertino.





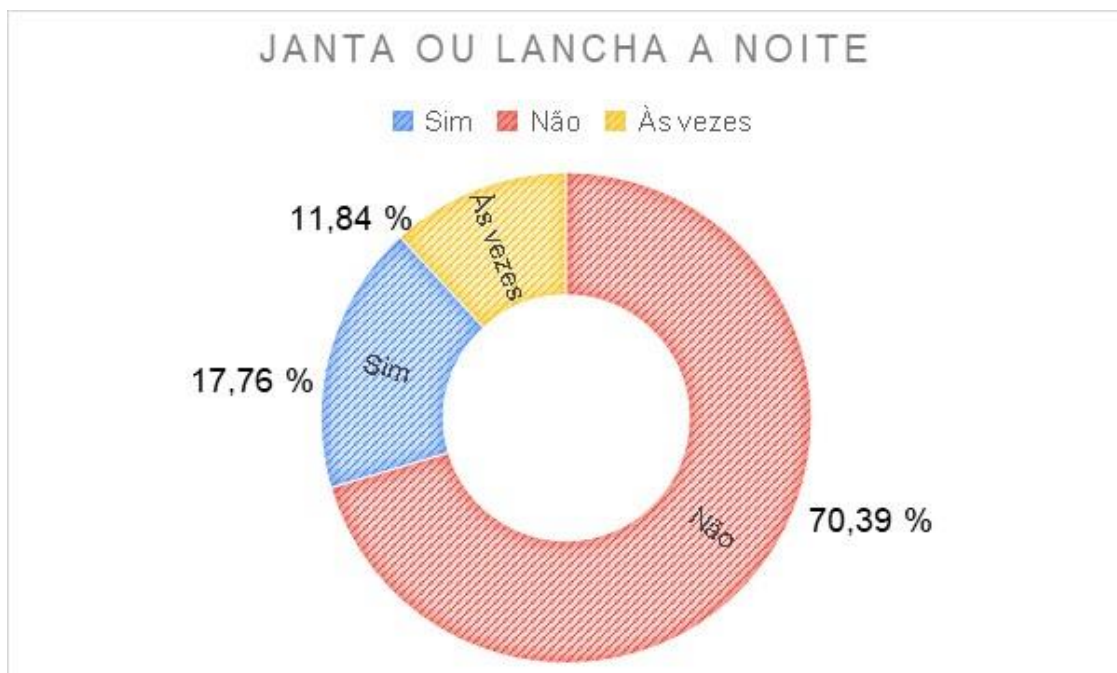
Mais da metade dos frequentadores (55,29%) expressa insatisfação com a forma de atendimento. Os principais problemas mencionados estão relacionados à falta de agilidade e/ou treinamento, à demora no processo de pagamento, e à exaustão das funcionárias. Esse aspecto requer atenção especial, assim como as questões de higiene e preços. Houve muitos relatos de clientes encontrando cabelos nos alimentos, o que torna essencial a adoção de toucas de proteção para as funcionárias. Além disso, é perceptível que parte dos clientes desiste de efetuar a compra enquanto aguarda nas filas.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
DIREÇÃO DO CAMPUS DE PARAUAPEBAS

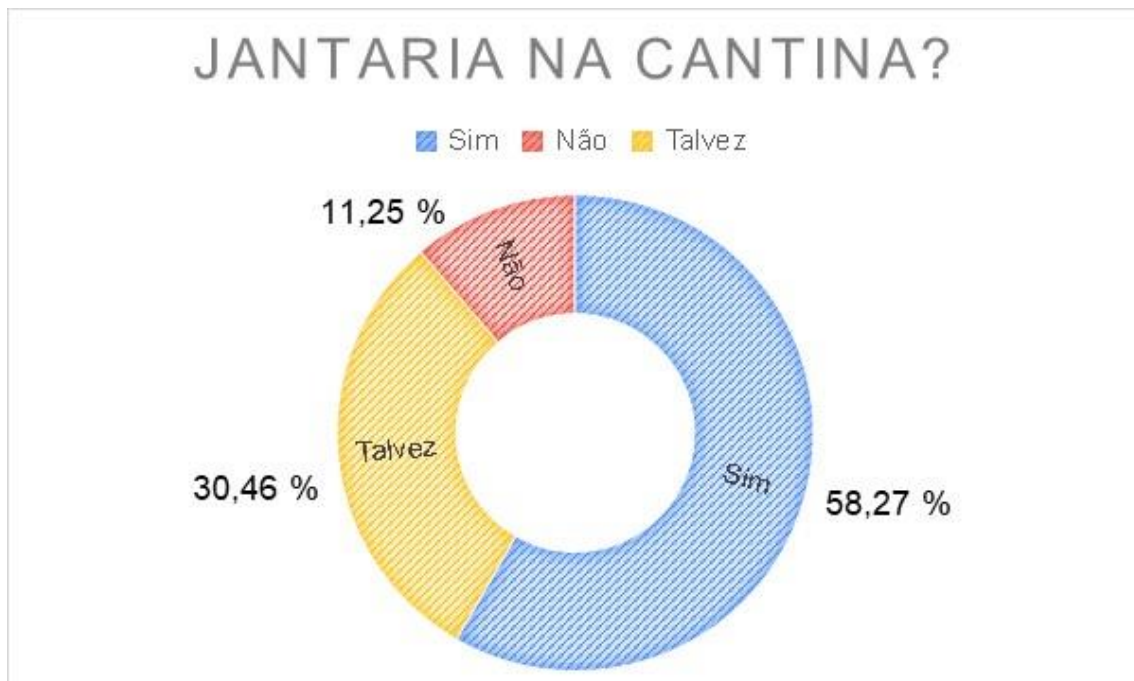
A maioria dos respondentes (70,39%) não utiliza a cantina durante o período noturno. Esse resultado se deve ao fato de grande parte dos participantes da pesquisa serem de cursos diurnos, portanto, não frequentam a cantina à noite. No entanto, é evidente a demanda pelo serviço no turno noturno, especialmente com o aumento previsto das turmas do curso de Enfermagem. A baixa utilização da cantina nesse período pode estar associada à ineficiência no atendimento e à qualidade dos produtos oferecidos. Além disso, há relatos de alunos da UFRA optando por lanchar na UEPA, o que pode indicar limitações na oferta da cantina da UFRA.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
DIREÇÃO DO CAMPUS DE PARAUPEBAS

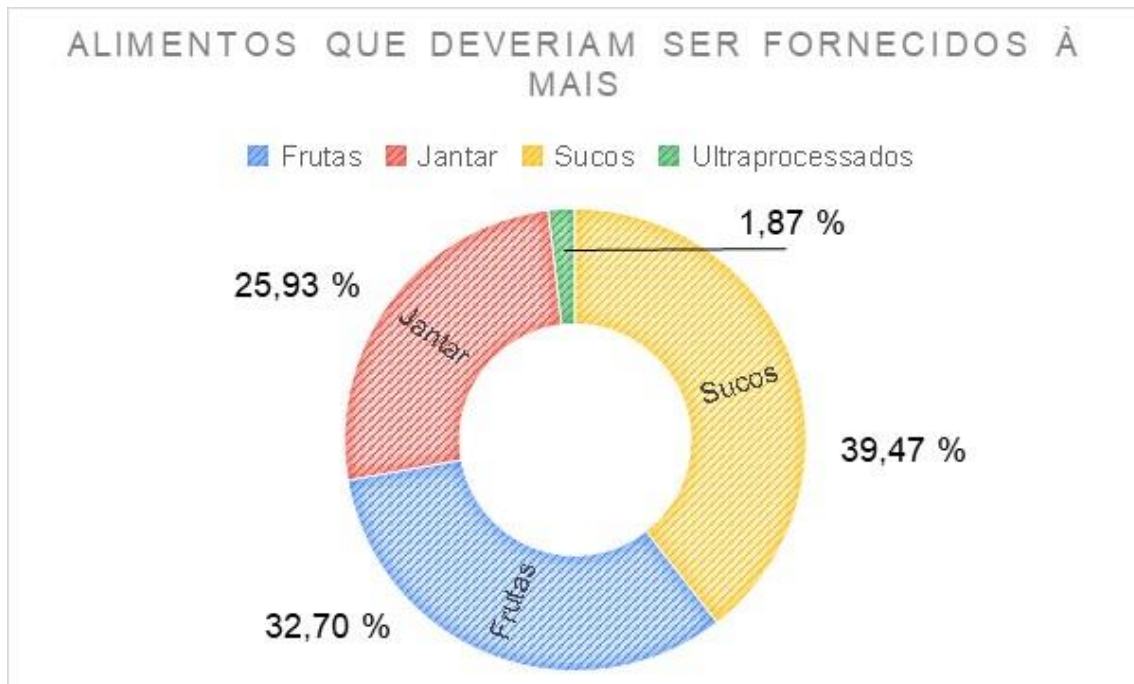
No item anterior, nota-se uma possível menor procura pela cantina no período noturno. Contudo, ao analisar a questão "jantaria na cantina?", percebe-se uma demanda latente, com um público em potencial a ser atendido. A cantina deve buscar alternativas para oferecer jantares, já que 58,27% dos respondentes afirmaram que jantariam e 30,46% indicaram que talvez o fariam. Esses dados demonstram que, para fidelizar esse público, é necessário assegurar a qualidade dos produtos oferecidos.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
DIREÇÃO DO CAMPUS DE PARAUAPEBAS

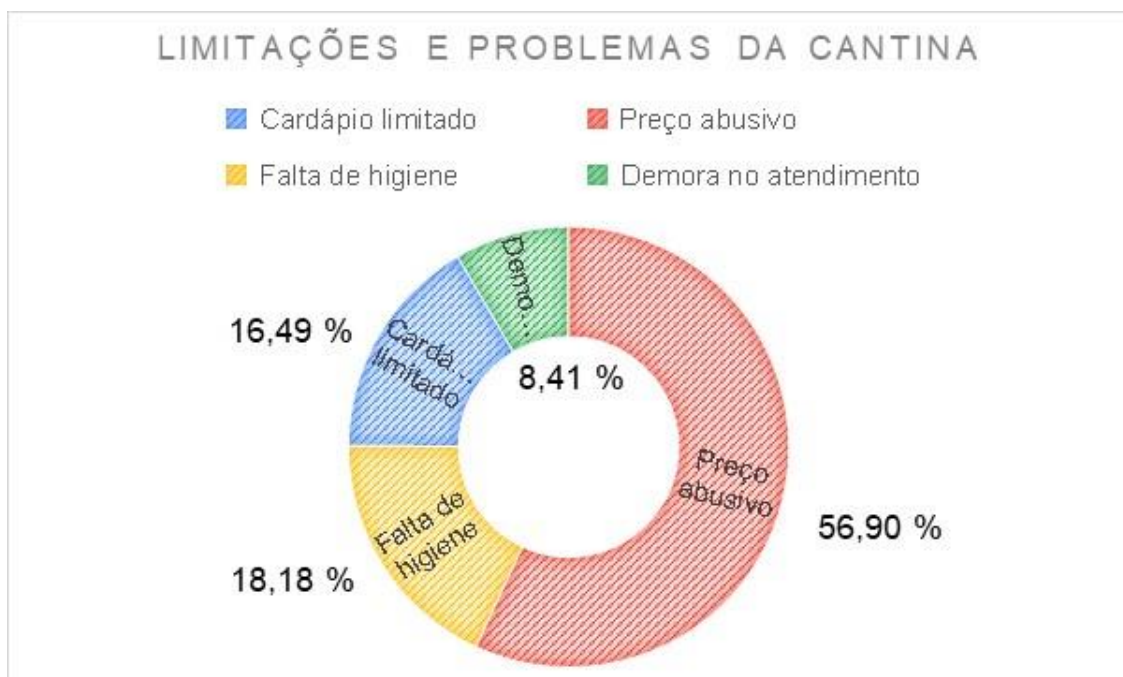
A cantina precisa ofertar, de forma ininterrupta e acessível, frutas frescas e sucos naturais, e, janta a noite.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
DIREÇÃO DO CAMPUS DE PARAUPEBAS

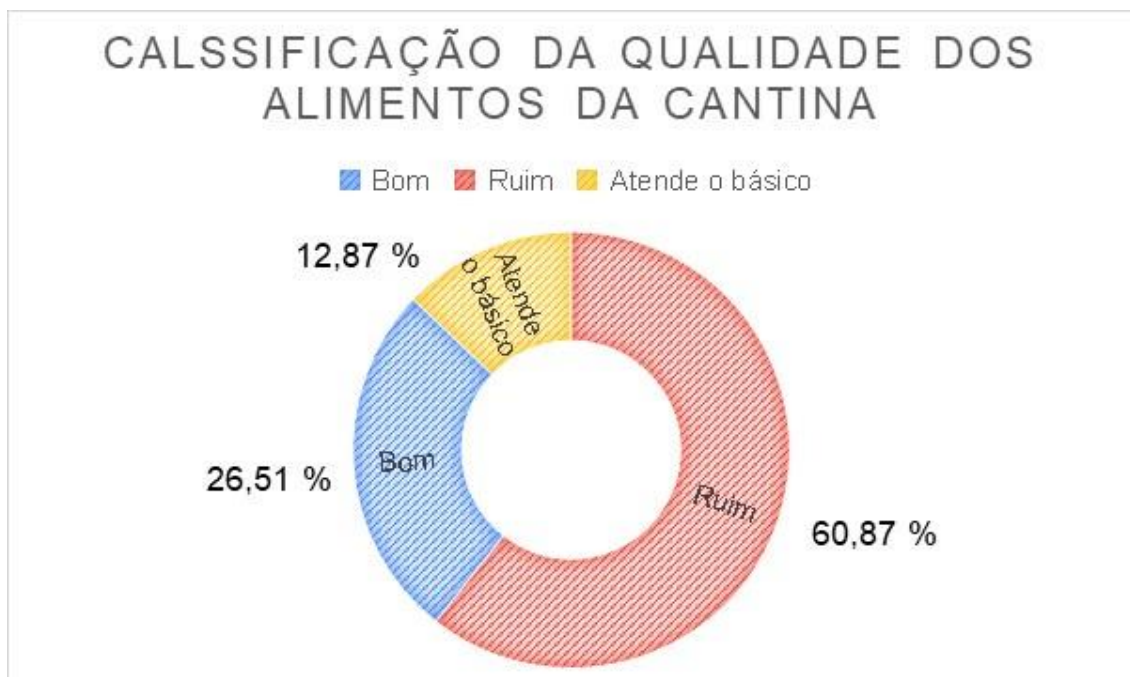
Para que a cantina obtenha maior aceitação, seja mais frequentada e alcance melhores resultados financeiros, é necessário revisar a tabela de preços. Valores mais acessíveis podem aumentar as vendas e, conseqüentemente, elevar o lucro pela maior quantidade de transações. Além disso, é urgente a melhoria da higiene, de forma que seja perceptível aos clientes. A limpeza, iluminação, ventilação e pintura do local também devem ser aprimoradas, a fim de proporcionar uma melhor percepção do ambiente.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
DIREÇÃO DO CAMPUS DE PARAUPEBAS

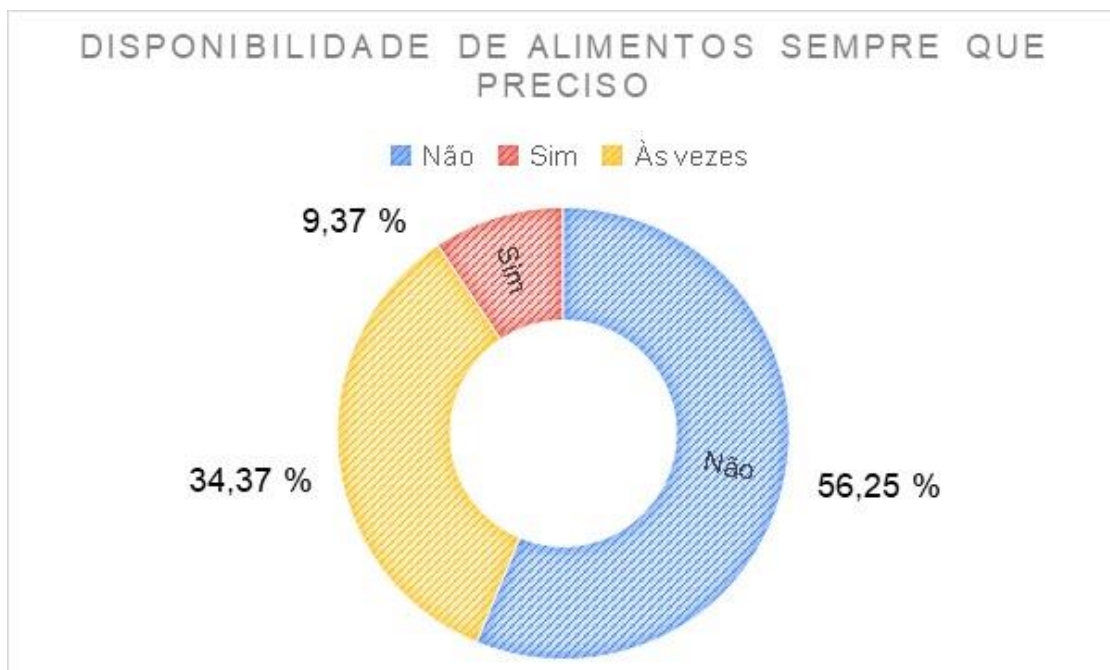
A maioria das pessoas (mais de 60%) avalia a qualidade dos alimentos como insatisfatória, mencionando que são "velhos", frios, sem tempero e, por vezes, apresentam impurezas ou contaminantes. Após o preço, a qualidade dos alimentos é o aspecto mais criticado. A ampliação da variedade e a melhoria na qualidade dos produtos certamente aumentarão a demanda pela cantina.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
DIREÇÃO DO CAMPUS DE PARAUPEBAS

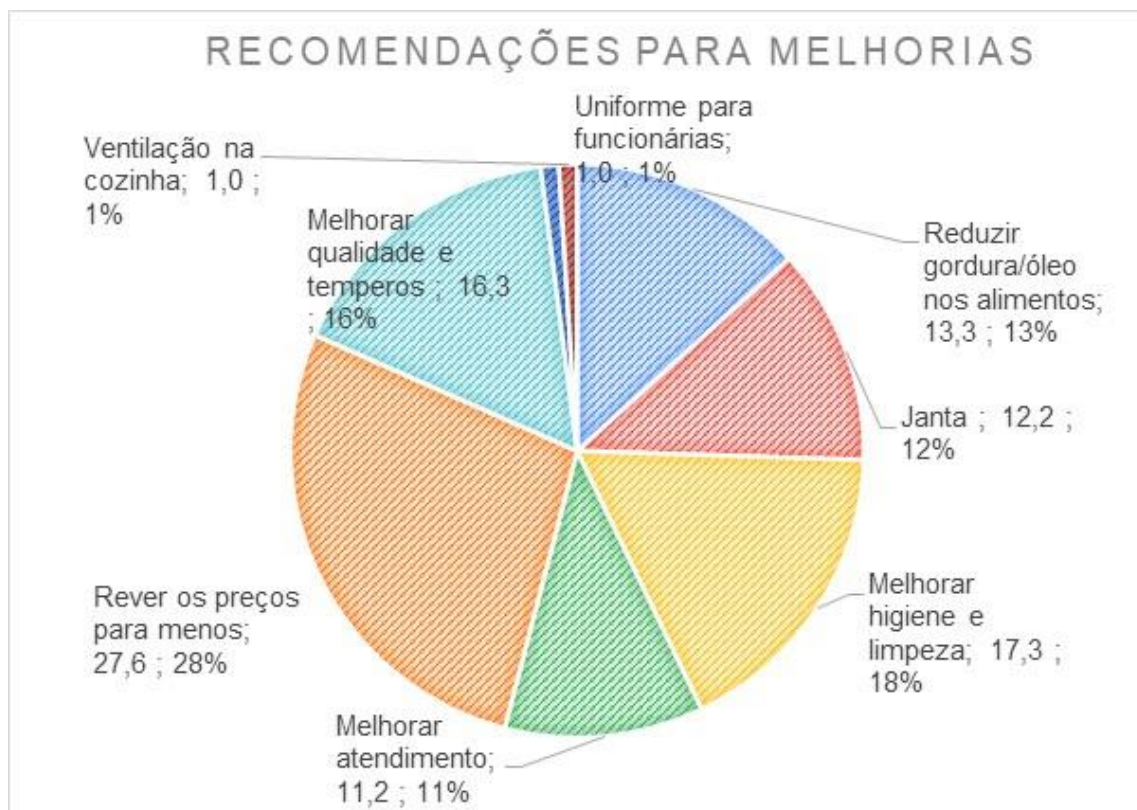
Mais da metade dos frequentadores da cantina (56,25%) não encontra os alimentos que desejam, ou não os encontram nos horários que preferem. Uma parte significativa (34,37%) relata estar satisfeita apenas ocasionalmente. Para minimizar esse problema, a gestão da cantina deve analisar os horários de maior demanda e os alimentos sugeridos, conforme já mencionado anteriormente.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
DIREÇÃO DO CAMPUS DE PARAUAPEBAS

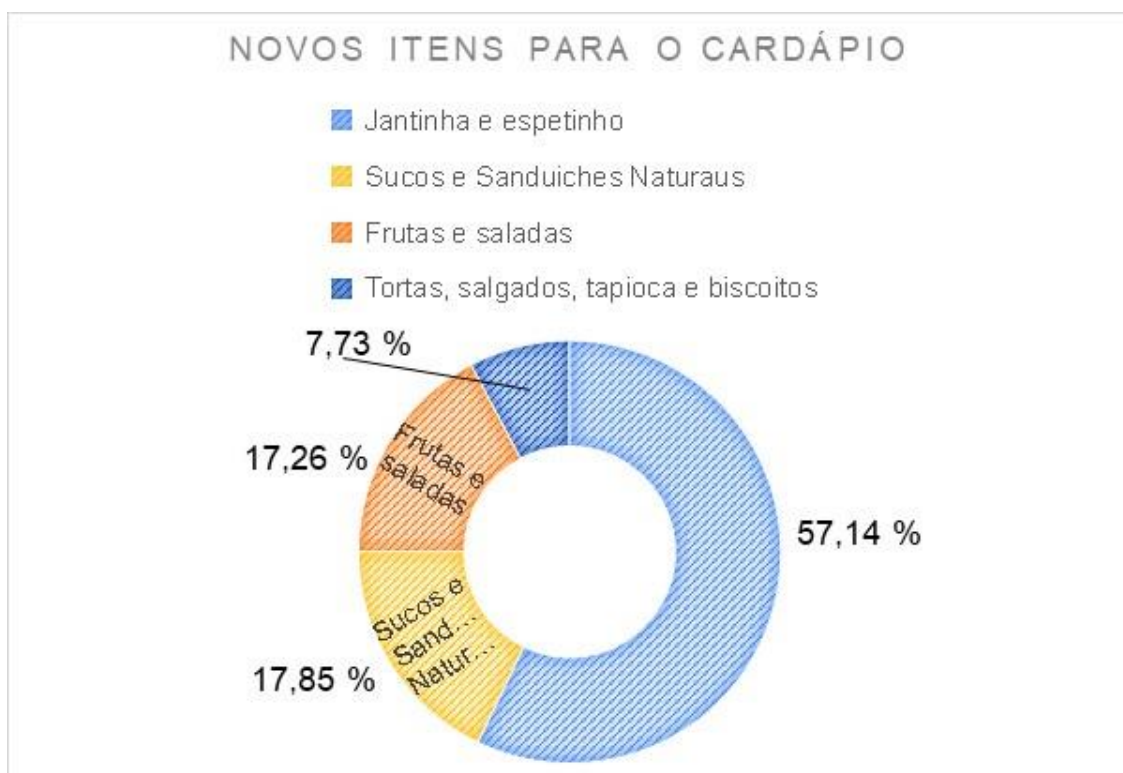
As cinco ações mais mencionadas para aprimorar o serviço da cantina, organizadas em ordem decrescente de frequência de citações pelos respondentes, são: 1) melhorar os preços; 2) aprimorar a higiene dos alimentos e do ambiente; 3) elevar a qualidade e o tempero dos pratos; 4) reduzir a quantidade de gordura e óleo nos alimentos; e 5) oferecer opções de jantar.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
DIREÇÃO DO CAMPUS DE PARAUAPEBAS

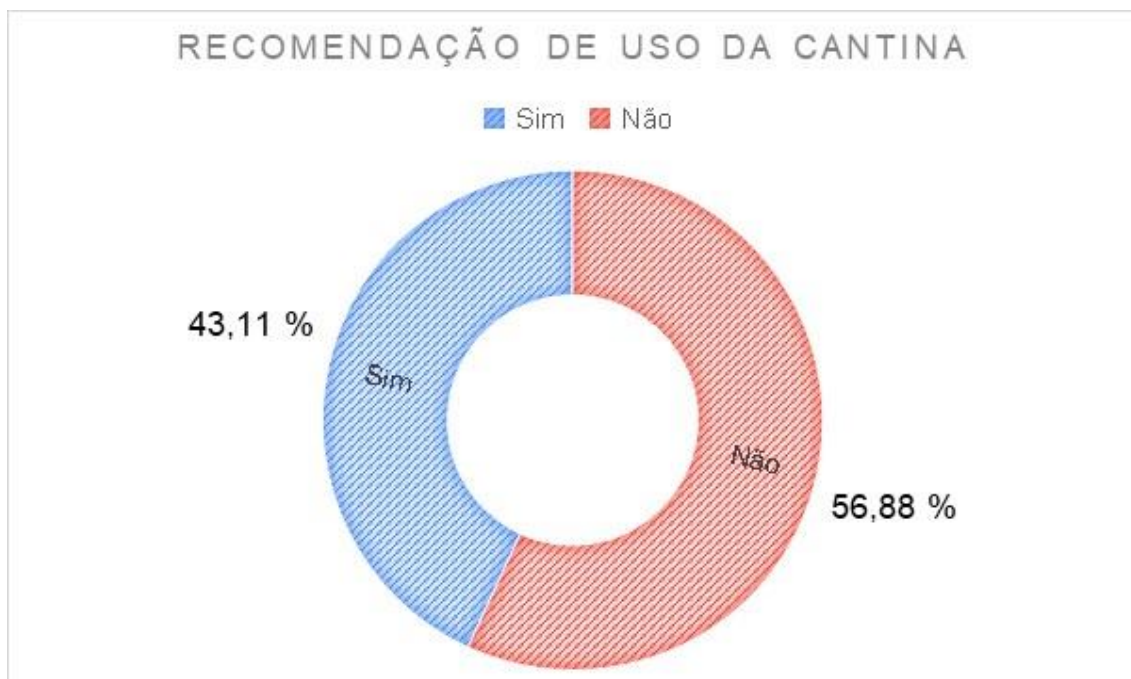
A cantina deve considerar a inclusão de novos itens em seu cardápio. A maioria dos respondentes dos cursos noturnos mencionou a demanda por opções de jantar. Por sua vez, uma parcela significativa dos respondentes dos cursos diurnos solicitou alimentos mais saudáveis, como frutas, saladas e sucos naturais.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
DIREÇÃO DO CAMPUS DE PARAUPEBAS

Devido à significativa quantidade de pontos negativos associados à cantina, atualmente, a maioria das pessoas não recomenda a aquisição de alimentos na cantina da UFRA - Campus Parauapebas. É imperativo realizar investimentos para aprimorar a qualidade dos alimentos e, assim, alterar a percepção da comunidade em relação ao serviço oferecido.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
DIREÇÃO DO CAMPUS DE PARAUAPEBAS

Considerações finais

Os resultados evidenciam ações diretas e práticas que a gestão da cantina deve implementar para aprimorar o serviço prestado. Os respondentes foram incisivos ao indicar o que e como a cantina deve oferecer em relação a lanches, almoços e jantares.

As palavras mais recorrentes nas respostas dos voluntários foram:

- Higiene
- Preços
- Qualidade
- Janta
- Diversificar
- Frutas
- Sucos
- Saudáveis