



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**

FÓRUM DESCENTRALIZADO DA ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL — EDIÇÃO 2025

Identificação

Grupo de Trabalho: Alimentação saudável na universidade

Campus: Angicos

Data: 05 / 11 / 2025

Mediadoras: Andressa Soares de Araújo Batista; Ana Gabriella Costa Lemos da Silva;

Relatora: Ana Cecília Barbosa Pordeus

Delegados: Matheus Dantas Nogueira; José Ricardo da Silva Firmino

Resultados

Objetivos do Grupo de Trabalho de Alimentação saudável na universidade: avaliar a oferta dos serviços prestados pelos equipamentos que fornecem refeições no campus e propor estratégias de melhoria.

Pontos positivos

Melhora na qualidade do RU

- Inclusão da sopa.
- Inclusão da papa (mingau).
- Oferta do limão, etc.

Pontos negativos

1. Alta precificação na cantina;
2. Falta de qualidade dos alimentos da cantina;
3. Preparações com pouca proteína: macarronada sem carne; torta sem frango;
4. Falta de planejamento da demanda (ineficiência na reposição dos alimentos);
5. Desperdício de comida na reposição das cubas;
6. Falta de remolho dos grãos;
7. Aparente insegurança de quem serve a proteína quanto à quantidade;
8. Copos e pratos quebrados;
9. Filas grandes nos horários de pico;
10. Falta de constância na qualidade da comida: comida salgada ou sem sal;
11. Deficiência na limpeza: água do bebedouro com gosto estranho; mesas sujas.
12. O número de refeições e bebidas ofertadas

não cobre as três refeições diárias e todos os dias da semana.

Encaminhamentos

Especificar:

- 1. O quê (problema/demanda)**
- 2. Para quem (responsáveis pela resolução/parceiros(as) com quem possa se articular)**
- 3. Quando (prazos e perspectiva temporal)**

Alta precificação na cantina e falta de qualidade dos produtos;

- Gestor do contrato — Requerer os preços fixados no contrato e pesquisar os preços de mercado dos lanches na cidade para comparar com os preços dos itens disponibilizados pela contratada; e verificar a qualidade dos produtos — imediato;
- PROAE, PROPLAN, PROAD — Prever na próxima contratação, solicitar combos de alimentos no termo de referência;
- PROAE, PROPLAN, PROAD — “Quebrar” o monopólio da cantina nas próximas licitações, permitindo que os alunos vendam seus próprios alimentos, criando concorrência.

Preparações com pouca proteína:

- Para quem? Gestor e Fiscal Técnica do contrato;
- Informar à empresa desta insatisfação e cobrar mais rigor aos termos do contrato (imediato);
- Reforçar com os alunos que eles podem requerer a pesagem da proteína aos funcionários do RU (2026.1);

Falta de planejamento da demanda (ineficiência na reposição dos alimentos) e outros pontos de logística:

- Para quem? Gestor e Fiscal Técnica do contrato;
- Cobrar mais rigor ao cumprimento do contrato pela empresa (imediato);
- Desenvolver projeto com os engenheiros de produção para garantir um método mais adequado (2026);
- 2º Leitor de código de barras (filas); máquina de cartão (filas).
- Reunião quinzenal de representante dos alunos com a fiscal técnica e/ou gestora do contrato.

Falta de constância na qualidade da comida:

- Para quem? Gestor e Fiscal Técnica do contrato — cobrar mais rigor da contratada (imediato);
- Desenvolver projeto com os estudantes da engenharia de produção para garantir um método mais adequado (2026);
- QR codes levando a uma pesquisa de satisfação perene para constante avaliação dos usuários (2025.2);

- Reunião quinzenal de representante dos alunos com a fiscal técnica, gestora do contrato e empresa.

Deficiência na limpeza das mesas:

- Para quem? Gestor e Fiscal Técnica do contrato — notificar a contratada (imediato);
- campanha de conscientização junto aos alunos para recolher os restos de alimentos (2026);
- Inclusão das bandejas.

Colocar o bebedouro em local mais visível:

- Para quem? COAE e Infraestrutura — Colocar o bebedouro fora do prédio, próximo ao caixa.

Aumentar o número de refeições e bebidas ofertadas no RU:

- Para quem? PROAE e COAEs — Ofertar café-da-manhã todos os dias úteis (2026);
- Para quem? PROAE e COAEs — Ofertar almoço no domingo (2026);
- Para quem? PROAE — Aumentar a quantidade de suco para dois copos (2026).

