



UNIVERSIDADE
FEDERAL DO CEARÁ
COORDENAÇÃO DO RESTAURANTE
UNIVERSITÁRIO

RELATÓRIO DE GESTÃO RU 2025





UNIVERSIDADE
FEDERAL DO CEARÁ
COORDENAÇÃO DO RESTAURANTE
UNIVERSITÁRIO

RELATÓRIO DE GESTÃO RU 2025

ORGANIZADORES

Indira Cely Costa da Silva
Diretora da Divisão de Nutrição e Alimentação

Natália Lopes Vasconcelos
Coordenadora do Restaurante Universitário

APRESENTAÇÃO

O Relatório Anual de Gestão do Restaurante Universitário, referente ao ano-base de 2025, tem como objetivo apresentar, de forma sistematizada, transparente e acessível, os principais resultados, ações desenvolvidas e desafios enfrentados ao longo do exercício. O documento consolida informações estratégicas que permitem avaliar o desempenho do serviço, subsidiar o processo decisório e fortalecer a governança institucional no âmbito da Política de Assistência Estudantil.

Ao longo do relatório, são apresentados dados relacionados à estrutura operacional do RU, ao volume de refeições fornecidas, aos investimentos realizados, à gestão sustentável de resíduos e aos níveis de satisfação dos usuários, bem como informações sobre o perfil dos beneficiários atendidos. Esses indicadores constituem instrumentos fundamentais para o monitoramento da eficiência, da sustentabilidade e da qualidade do serviço prestado, possibilitando uma leitura integrada do funcionamento do Restaurante Universitário.

O documento contempla, ainda, as ações desenvolvidas pelo Serviço de Nutrição e Promoção da Saúde, incluindo atendimentos nutricionais e atividades de educação alimentar e nutricional, reforçando o papel do RU não apenas como equipamento de oferta de refeições, mas também como espaço de promoção da saúde, do cuidado e da permanência estudantil. São também destacadas iniciativas de inovação, aprimoramento de processos e melhorias institucionais implementadas ao longo do ano, voltadas à qualificação do atendimento, à otimização dos recursos públicos e ao fortalecimento das práticas de gestão.

A elaboração deste relatório reflete o trabalho coletivo de uma equipe comprometida com a oferta de refeições seguras, nutricionalmente adequadas, socialmente responsáveis e alinhadas aos princípios da universidade pública. Nesse sentido, o Relatório de Gestão se consolida como instrumento de prestação de contas à comunidade universitária, aos órgãos de controle e à sociedade, contribuindo também para o planejamento, a avaliação e o aprimoramento contínuo das ações desenvolvidas no âmbito do RU.

MENSAGEM DA COORDENAÇÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

O Restaurante Universitário da Universidade Federal do Ceará constitui-se como o maior equipamento de assistência estudantil da instituição e uma política pública de caráter universal, voltada à garantia do acesso diário a refeições nutricionalmente adequadas, seguras e acessíveis à comunidade acadêmica. Mais do que um serviço de alimentação, o RU desempenha papel estruturante na vida universitária, promovendo permanência estudantil, equidade, integração e pertencimento institucional. Defender o Restaurante Universitário é, portanto, defender a universidade pública, gratuita, inclusiva e socialmente referenciada.

A dimensão e a relevância desse serviço expressam-se de forma concreta nos resultados alcançados. Em 2025, os Restaurantes Universitários da UFC serviram mais de 2,6 milhões de refeições, reafirmando o RU como uma das políticas públicas mais estratégicas de apoio cotidiano à comunidade acadêmica, tanto na capital quanto nos campi do interior. Desse total, mais de 99% das refeições foram destinadas a estudantes, evidenciando a centralidade do RU na Política de Assistência Estudantil da universidade.

Destaca-se, ainda, o alcance das ações voltadas à promoção da equidade e à redução das desigualdades socioeconômicas. Em 2025, 42,3% das refeições ofertadas foram destinadas a usuários com isenção total ou parcial, assegurando o direito à alimentação a estudantes em situação de maior vulnerabilidade, sem prejuízo do caráter universal do serviço. Esses dados reafirmam o RU como instrumento essencial de permanência estudantil e de justiça social no ambiente universitário.

Esse compromisso acompanha o Restaurante Universitário desde suas origens. Inaugurado em 15 de dezembro de 1956, em um espaço simples no Clube de Estudantes Universitários, o RU nasceu com a missão de ofertar refeições quase gratuitas a estudantes em situação de vulnerabilidade. Ao longo de quase sete décadas, consolidou-se como uma das políticas públicas mais emblemáticas da UFC, atravessando gerações como expressão concreta do direito à alimentação e do compromisso social da universidade.

O funcionamento cotidiano desse equipamento é sustentado por uma equipe multiprofissional dedicada, que atua de forma integrada na gestão administrativa, na supervisão nutricional, na promoção da saúde e no acompanhamento das atividades operacionais. Destaca-se, nesse contexto, o Serviço de Nutrição e Promoção da Saúde (SENUT), responsável pelos atendimentos nutricionais individualizados e pelas ações contínuas de educação alimentar e nutricional, ampliando o papel do RU como espaço de cuidado, prevenção e promoção da saúde.

Por se tratar de uma política custeada com recursos públicos, a gestão do Restaurante Universitário exige permanente compromisso com a transparência, a responsabilidade fiscal e a eficiência administrativa. Prestar contas à sociedade, à comunidade universitária e aos órgãos de controle não é apenas uma obrigação legal, mas um dever ético inerente às instituições públicas. Nesse sentido, este Relatório de Gestão consolida-se como instrumento fundamental de prestação de contas, memória institucional e planejamento.

Ao apresentar resultados, indicadores, avanços e desafios do exercício de 2025, reafirma-se o compromisso da Coordenação do Restaurante Universitário com o aprimoramento contínuo da política de alimentação estudantil, com a qualificação dos serviços prestados e com a construção de uma universidade cada vez mais inclusiva, democrática e socialmente comprometida. Às vésperas da celebração dos 70 anos do Restaurante Universitário da UFC, renova-se o propósito de fortalecer esse equipamento público essencial, que diariamente assegura o direito à alimentação e contribui para a permanência e o sucesso acadêmico dos estudantes.



Natália Lopes Vasconcelos
**Coordenadora do Restaurante
Universitário**

SUMÁRIO

07

Unidades e Pessoal

11

Refeições Fornecidas

15

Investimento

18

Beneficiários

20

Gestão Sustentável de Resíduos

24

Satisfação

31

SENUT

35

Inovações, destaques e melhorias

41

Pesquisas realizadas

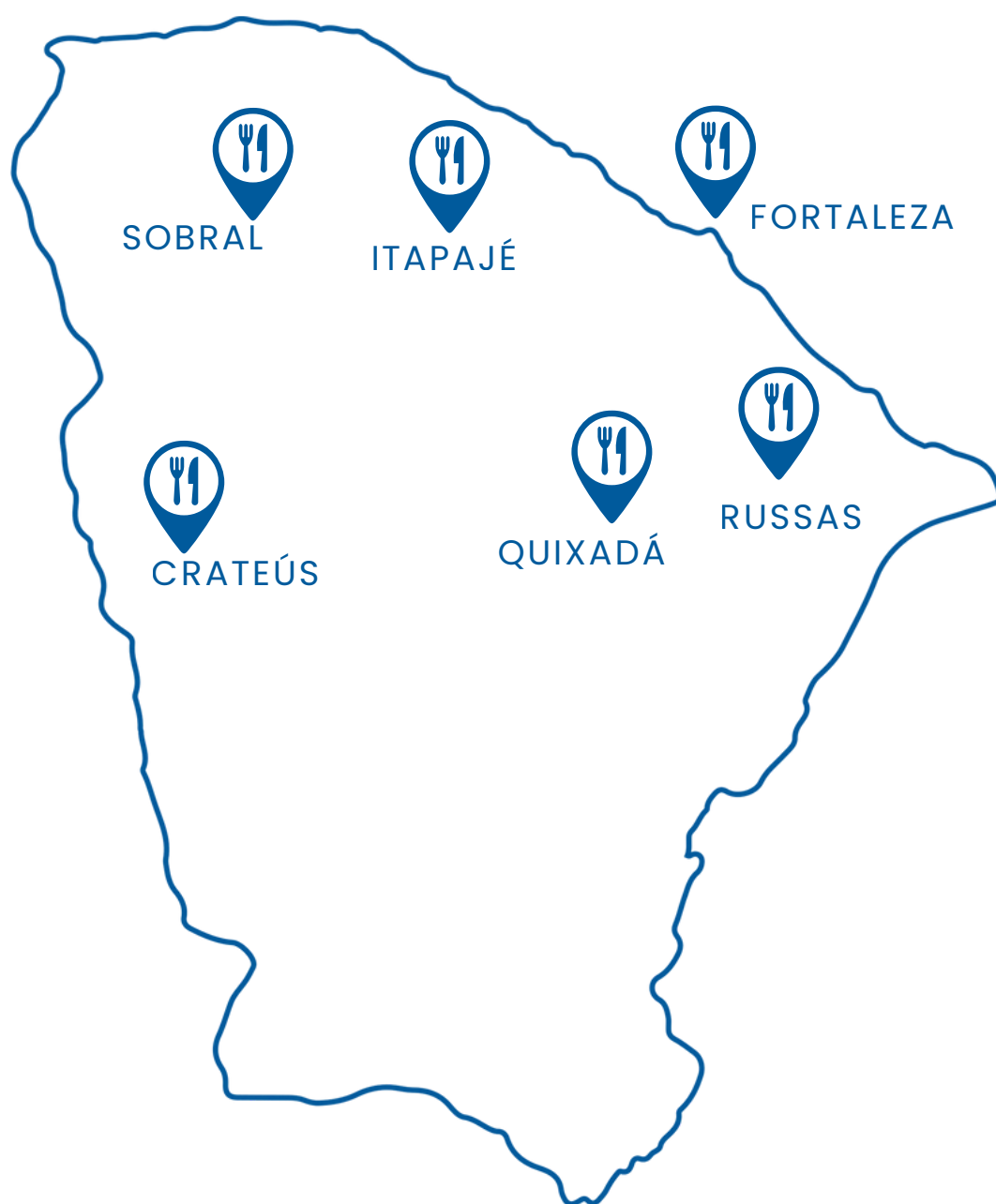
43

Referências



1.UNIDADES E PESSOAL

Atualmente, o Restaurante Universitário conta com 10 unidades distribuídas em seis municípios do Ceará, sendo cinco localizadas nos campi de Fortaleza e cinco no interior do estado.





Benfica



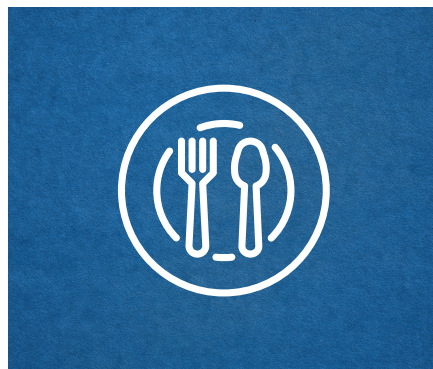
Pici 2



Porangabussu



Pici 1



Russas



Labomar



Quixadá



Sobral



itapajé



Crateús

A Coordenadoria do Restaurante Universitário, vinculada à Pró-Reitoria de Assistência Estudantil, conta com equipe técnica multiprofissional composta por servidores efetivos responsáveis pela gestão administrativa, supervisão nutricional e acompanhamento das atividades operacionais desenvolvidas nos refeitórios da capital e dos campi do interior. A seguir, apresenta-se o quadro sintético de servidores em exercício, com indicação do cargo e lotação.

Nome	Cargo	Lotação	Função comissionada
Ana Cláudia Conceição Duran	Nutricionista	Campus de Quixadá	-
Bruno Firmeza Viana	Nutricionista	Campus de Russas	-
Claudionor Alves Moreira	Marceneiro	Refeitório do Pici 1	-
Cleonice de Castro Silva	Copeiro	Refeitório do Pici 1	-
Conceição de Maria Coelho de Carvalho	Nutricionista	Refeitório do Benfica	Chefe do Refeitório do Benfica
Gleice Ribeiro Pinto	Nutricionista	Campus de Itapajé	
Haquila Andrea Martins da Silva Aguiar	Nutricionista	CRU	Diretora da Divisão de Serviços Operacionais
Hernani Raulino Júnior	Contínuo	Refeitório do Benfica	-
Indira Cely Costa da Silva	Nutricionista	CRU	Diretora da Divisão de Nutrição
Ivana Nogueira Fernandes Dantas	Assistente em Administração	CRU	-
José Pereira Duarte	Eletricista	Refeitório do Pici 1	-
Julliane Nunes Castro	Nutricionista	SENUT	-
Keiva Maria Silva Gomes	Nutricionista	Campus de Crateús	-
Laiana Paula Severo de Sousa	Nutricionista	Campus de Sobral	-

Nome	Cargo	Lotação	Função comissionada
Lara Virginia Pessoa de Lima	Nutricionista	Refeitório do Pici 2	-
Mariana Cavalcante Theophilo de Oliveira	Nutricionista	Refeitório do Benfica	-
Maria Rafaela Martins de Oliveira	Nutricionista	Campus de Russas	-
Natália Lopes Vasconcelos	Nutricionista	CRU	Coordenadora do RU
Natália Viviane Santos Menezes	Nutricionista	Refeitório do Pici 1	Chefe do RU Pici 1
Raniella Borges da Silva	Nutricionista	Campus de Crateús	-
Sansão Lopes de Moraes Neto	Nutricionista	Refeitório do Porangabussu	Chefe do RU Porangabussu
Sylvia Gabriella Mafra	Nutricionista	Refeitório do Labomar	-
Theresa Paula Félix da Silva Meireles	Nutricionista	SENUT	-
Valeria Maria dos Santos Alves	Nutricionista	Refeitório do Pici 1	-

QUADRO-RESUMO REFEIÇÕES FORNECIDAS



Número de
Refeitórios
10



Número de servidores
envolvidos no setor
24

2. REFEIÇÕES FORNECIDAS

No ano de 2025 os Restaurantes Universitários serviram um total de 2.600.187 refeições, distribuídas em 87.679 desjejuns, 1.765.620 almoços e 746.888 jantares.

Esses números evidenciam a ampliação do atendimento e reafirmam o papel estratégico do RU como uma das principais políticas de assistência estudantil da UFC, garantindo o acesso regular a refeições nutricionalmente adequadas e contribuindo diretamente para a permanência, o desempenho acadêmico e a qualidade de vida da comunidade universitária, tanto na capital quanto nos campi do interior.

Tabela – Número de refeições fornecidas em 2025

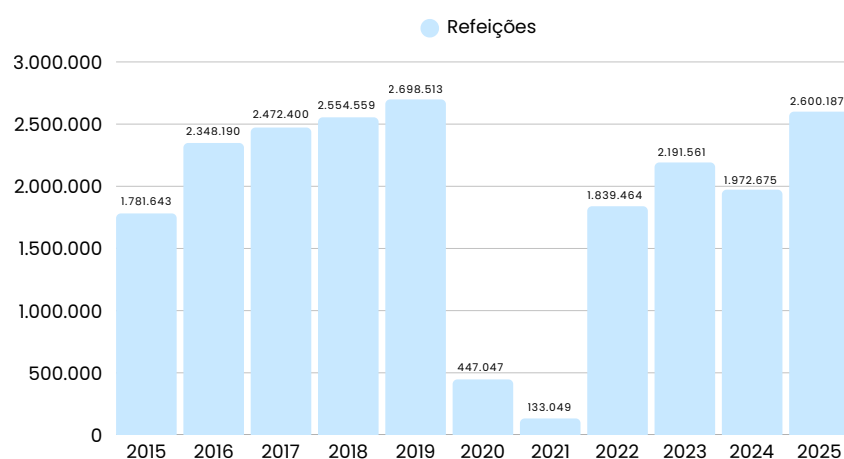
Refeitório	Desjejum	Almoço	Jantar
Fortaleza	87.679	1.319.316	492.610
Sobral	–	135.285	91.440
Quixadá	–	119.935	56.886
Russas	–	112.270	57.769
Crateús	–	67.432	48.183
Itapajé	–	11.382	–
Total	87.679	1.765.620	746.888

Fonte: Coordenadoria do Restaurante Universitário / PRAE / UFC, 2025.

Ao analisarmos o histórico do RU ao longo dos últimos anos, observamos que este equipamento tem desempenhado papel estratégico na Política de Assistência Estudantil, evidenciado pelo volume expressivo de refeições ofertadas à comunidade acadêmica. No período anterior à pandemia, observou-se trajetória de crescimento contínuo da demanda, culminando, em 2019, no fornecimento de aproximadamente 2,7 milhões de refeições, o que representou incremento significativo em relação aos anos anteriores.

Nos exercícios de 2020 e 2021, verificou-se redução acentuada no quantitativo de refeições servidas, em decorrência dos impactos da pandemia de COVID-19 e da consequente suspensão das atividades presenciais, com registros de 447 mil refeições em 2020 e 133 mil em 2021. A partir de 2022, com a retomada gradual das atividades acadêmicas, iniciou-se processo consistente de recuperação, alcançando-se 1,8 milhão de refeições em 2022 e mais de 2,1 milhões em 2023.

Grafico – Série histórica do número de fornecidas no RU



Fonte: Coordenadoria do Restaurante Universitário / PRAE / UFC, 2025.

Em 2024, apesar das limitações operacionais decorrentes da greve de servidores, os Restaurantes Universitários mantiveram sua centralidade, com cerca de 2 milhões de refeições fornecidas. Já em 2025, o serviço atingiu novamente patamares próximos aos maiores volumes históricos, totalizando aproximadamente 2,58 milhões de refeições servidas.

No concernente à distribuição percentual das refeições por categoria de usuários, em 2025 os RUs serviram refeições distribuídas entre diferentes perfis de usuários. A análise percentual por categoria evidencia o papel estratégico do RU tanto como serviço subsidiado quanto como política pública de assistência estudantil.

Os discentes pagantes, estudantes que não possuem comprovação de vulnerabilidade socioeconômica, mas que acessam o Restaurante Universitário por meio de refeições com valor subsidiado, corresponderam a 57,0% do total de refeições servidas, o que representa 1.482.629 refeições.

Tabela – Distribuição das refeições por categorias – 2025

Categoria de Usuário	Número de Refeições	Percentual (%)
Discente (pagante)	1.482.629	57,02%
Isento Total	516.037	19,85%
Isento Parcial	583.757	22,45%
Funcionários (Técnico Administrativo, Docente e Terceirizado)	10.556	0,41%
Visitantes (Visitante e Participante de Evento Pagante)	7.208	0,28%
TOTAL GERAL	2.600.187	100,00%

Fonte: Coordenadoria do Restaurante Universitário / PRAE / UFC, 2025.

Esse expressivo percentual evidencia que o Restaurante Universitário constitui uma política de assistência estudantil universal da UFC, fundamental não apenas para estudantes em situação comprovada de vulnerabilidade, mas para toda a comunidade discente. Ao garantir acesso regular a refeições nutricionalmente adequadas, seguras e a preços acessíveis, o RU contribui de forma transversal para a permanência, o desempenho acadêmico e a qualidade de vida dos estudantes, reafirmando seu papel estruturante na política institucional de apoio à vida universitária.

Os usuários com isenção total, que incluem residentes universitários, estudantes que recebem auxílio moradia e usuários autorizados institucionalmente representaram 19,8% do total (516.049 refeições). Esse percentual reflete diretamente o impacto das políticas de permanência estudantil voltadas a estudantes em situação de maior vulnerabilidade socioeconômica.

Já os usuários com isenção parcial, categoria que agrega beneficiários de auxílios específicos, isenção parcial, ingressantes, participantes de eventos gratuitos e demais programas institucionais de apoio, corresponderam a 22,4% das refeições servidas (583.757 refeições). A expressiva participação desse grupo evidencia o alcance das ações de assistência estudantil e o esforço institucional para garantir condições adequadas de permanência acadêmica.

Os visitantes, que englobam usuários eventuais e participantes de eventos com pagamento, corresponderam a apenas 0,3% do total de refeições servidas em 2025 (7.208 refeições), evidenciando o caráter residual dessa demanda no conjunto das operações do Restaurante Universitário.

De forma consolidada, os dados demonstram que 99,32% das refeições servidas pelos Restaurantes Universitários da UFC foram destinadas a estudantes, sejam eles discentes pagantes ou beneficiários de isenção total ou parcial, o que reafirma o RU como um equipamento essencial da Política de Assistência Estudantil, com papel central na garantia da permanência, do desempenho acadêmico e da qualidade de vida estudantil. Ademais, observa-se que 42,3% das refeições ofertadas em 2025 foram destinadas a usuários isentos totais ou parciais, evidenciando o alcance e a efetividade das ações institucionais voltadas à promoção da equidade e à redução das desigualdades socioeconômicas no âmbito da UFC, sem prejuízo do caráter universal do serviço.

QUADRO-RESUMO REFEIÇÕES FORNECIDAS



Desjejuns
87.679



Almoços
1.765.620



Jantares
746.888



Estudantes
99,32%

3. INVESTIMENTO

Neste ano a Universidade Federal do Ceará investiu R\$ 35.254.131,76 na operação do Restaurante Universitário, contemplando os campi de Fortaleza, Quixadá, Russas, Crateús, Itapajé e Sobral. Esse montante evidencia a dimensão do RU como uma das principais políticas de assistência estudantil da instituição, assegurando o acesso contínuo à alimentação adequada para a comunidade acadêmica ao longo do ano.

Tabela – Investimento no Restaurante Universitário – 2025

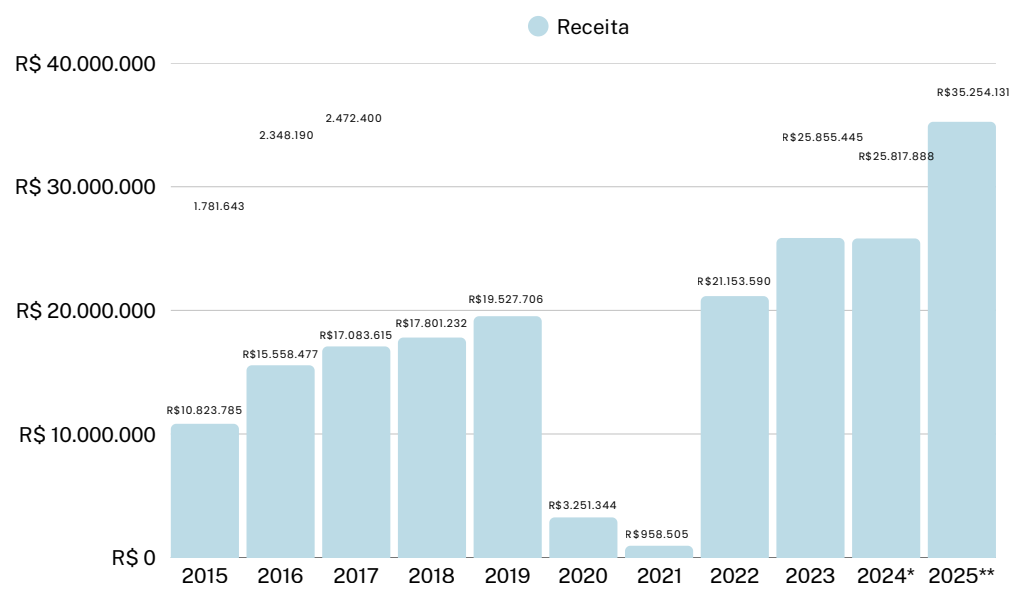
Campus	Valor investido em 2025 (R\$)
Fortaleza	27.574.540,68
Russas	1.729.641,02
Sobral	2.379.531,13
Crateús	1.368.615,04
Quixadá	2.056.362,17
Itapajé	145.441,72
TOTAL GERAL	35.254.131,76

Fonte: Coordenadoria do Restaurante Universitário / PRAE / UFC, 2025.

O campus de Fortaleza concentrou o maior volume de investimentos, com R\$ 27.574.540,68, refletindo sua maior capacidade operacional e a elevada demanda de refeições, incluindo desjejum, almoço e jantar. Nos campi do interior, os investimentos totalizaram R\$ 7.679.591,08, distribuídos entre Sobral (R\$ 2.379.531,13), Quixadá (R\$ 2.056.362,17), Russas (R\$ 1.729.641,02), Crateús (R\$ 1.368.615,04) e Itapajé (R\$ 145.441,72), assegurando a continuidade do serviço de alimentação estudantil de forma descentralizada e equitativa.

A série histórica de investimentos destinados ao Restaurante Universitário da Universidade Federal do Ceará evidencia a relevância estratégica desse equipamento no âmbito da Política de Assistência Estudantil. Entre 2015 e 2019, observa-se crescimento contínuo dos recursos aplicados, passando de R\$ 10,8 milhões para R\$ 19,5 milhões, acompanhando a ampliação da demanda e o fortalecimento do serviço.

Gráfico – Série histórica de investimentos com Refeições no RU



Fonte: Coordenadoria do Restaurante Universitário / PRAE / UFC, 2025.

Nos exercícios de 2020 e 2021, registra-se redução expressiva dos valores executados, em decorrência dos impactos da pandemia de COVID-19 e da suspensão das atividades presenciais, que resultaram em menor funcionamento operacional dos restaurantes. A partir de 2022, com a retomada plena das atividades acadêmicas, os investimentos voltaram a patamares elevados, alcançando R\$ 21,1 milhões em 2022 e aproximadamente R\$ 25,8 milhões em 2023 e 2024.

Em 2025, verifica-se novo incremento significativo, totalizando R\$ 35,25 milhões, o que reafirma o compromisso institucional da UFC com a manutenção e o aprimoramento contínuo do Restaurante Universitário como política pública essencial para a permanência estudantil, a promoção da equidade e a garantia do direito à alimentação no ambiente universitário.

**QUADRO-RESUMO
INVESTIMENTO**

Investimento total
35.254.131,76



Valor médio da refeição
R\$ 13,56

4. BENEFICIÁRIOS

Em 2025, o Restaurante Universitário da UFC beneficiou um total de 33.523 pessoas, considerando todos os restaurantes da instituição. Esse quantitativo refere-se ao número de comensais atendidos, e não ao total de refeições fornecidas, uma vez que um mesmo usuário pode realizar diversas refeições ao longo do ano.

Tabela – Usuários beneficiados pelo Restaurante Universitário

Categoria	Composição do Grupo	Total de Pessoas
Discentes (Pagantes)	Discente	23.452
Isento Parcial (Agrupado)	Isento Parcial + Isento PROINTER + Isento Ingressante + Auxílio Concludente + Isento Pós-Graduação	6.515
Isento Total (Agrupado)	Residente + Autorizado + Isento Total + Moradia	3.086
Técnico Administrativo	Técnico Administrativo	281
Docente	Docente	189

Fonte: Coordenadoria do Restaurante Universitário / PRAE / UFC, 2025.

A tabela apresenta a distribuição dos beneficiários por categoria, com destaque para os discentes pagantes e para os públicos atendidos por diferentes modalidades de isenção, agrupadas em Isento Parcial e Isento Total, conforme os critérios institucionais de assistência estudantil. Ressalta-se que apenas membros da comunidade acadêmica possuem acesso identificado ao RU, pois o ingresso ao serviço está vinculado ao cadastro institucional no sistema SI3, por meio do SIGAA, no caso de estudantes, e do SIGPRH, no caso de servidores docentes e técnico-administrativos, garantindo controle, rastreabilidade e segurança no acesso ao equipamento.

QUADRO-RESUMO BENEFICIÁRIOS



Usuários atendidos
33.523



Investimento por usuário
R\$ 1.051,64

5. GESTÃO SUSTENTÁVEL DE RESÍDUOS

Este tópico apresenta a gestão e o monitoramento dos resíduos alimentares gerados nos Restaurantes Universitários, contemplando a quantificação do rejeito, os indicadores de desempenho relacionados ao consumo, como o Resto Ingesta (%) e o desperdício per capita, bem como as estratégias de destinação ambientalmente adequada.

O rejeito alimentar é um dos principais indicadores utilizados na gestão do Restaurante Universitário para avaliação da eficiência do serviço prestado. Entendido como o alimento descartado pelo comensal após a refeição, o rejeito reflete diretamente a aceitação do cardápio, a adequação das porções ofertadas e a qualidade percebida pelos usuários.

O monitoramento sistemático desse indicador permite identificar padrões de consumo, orientar ajustes nos processos de produção e distribuição e subsidiar a tomada de decisões voltadas à melhoria contínua, à racionalização de recursos e à qualificação do atendimento.

A parceria com o Laboratório de Resíduos Sólidos e Efluentes (LARSE), do NUTEC/UFC, sob a coordenação do professor Ronaldo Stefanutti, representa uma iniciativa estratégica para a gestão sustentável dos resíduos orgânicos gerados pelos Restaurantes Universitários. Essa cooperação viabiliza a destinação adequada de parte do rejeito, por meio de processos de compostagem e produção de biogás, integrando a rotina operacional do RU a atividades de ensino, pesquisa e inovação tecnológica desenvolvidas na própria universidade.

Essa parceria evidencia o trabalho do RU na redução dos impactos ambientais, no aprimoramento dos processos de gestão de resíduos e no fortalecimento de ações alinhadas aos princípios da sustentabilidade institucional. No ano de 2025 foram reutilizados 23 toneladas de resíduos neste projeto.

Tabela – Quantitativo de Rejeito mensal por refeitório

	Pici 1	Benfica	Pici 2	Porang	Labomar	Total
JANEIRO	3223,4	4772,6	1254,4	803,8	135,2	10189,4
FEVEREIRO	2490,1	4472,6	1221	719,9	130,5	9034,1
MARÇO	732,6	1414,5	276,3	184,9	56,2	2664,5
ABRIL	3066,4	3497,8	1195	704,4	167,4	8631
MAIO	3265,5	3362,5	1228,2	684,9	176,8	8717,9
JUNHO	2585,9	3566,1	1168,2	662,8	165,8	8148,8
JULHO	3027,2	4001,2	1449,2	584	171,5	9233,1
AGOSTO	929	1697,9	27	140,6	64,4	2858,9
SETEMBRO	2632,3	3303,7	740,5	729,9	135,8	7542,2
OUTUBRO	2364,6	4424,9	964	724,9	167,5	8645,9
NOVEMBRO	1817,3	3409,8	697,1	477,5	153,4	6555,1
DEZEMBRO	1426,8	3636,5	604,6	376,1	128,8	5796,8
Total						88550,9

Fonte: Coordenadoria do Restaurante Universitário / PRAE / UFC, 2025.

O desperdício alimentar também pode ser avaliado por meio do Rejeito Per Capita e do Resto-Ingesta (RI) percentual.

O Rejeito Per Capita corresponde à quantidade média de alimento descartada por comensal, sendo considerados aceitáveis, de acordo com a literatura, valores inferiores a 45 g/comensal (Vaz, 2011).

Já o RI percentual expressa a relação entre o alimento rejeitado e o alimento distribuído, devendo permanecer abaixo de 5% em Unidades de Alimentação e Nutrição. Esses indicadores permitem avaliar a aceitação das preparações, a adequação do porcionamento e a eficiência do serviço (Vaz, 2011; Castro;Queiroz, 2007)

Tabela – Médias de Rejeito Per Capita

	Pici 1	Ben	Pici 2	Porang	Lab	Média
JAN	43	34	23	53	42	39
FEV	39	37	25	61	45	41
MAR	48	47	19	47	47	42
ABR	35	24	21	43	40	33
MAI	37	22	20	44	40	33
JUN	34	25	21	47	43	34
JUL	39	29	24	46	41	36
AGO	47	50	2	46	47	38
SET	36	29	14	45	38	32
OUT	29	28	17	46	45	33
NOV	30	30	17	48	48	34
DEZ	33	40	17	53	53	39

Média Anual 36

Tabela – Médias de Resto-Ingesta

	Pici 1	Ben	Pici 2	Porang	Lab	Média
JAN	4,4%	4,9%	2,2%	4,5%	2,8%	3,7%
FEV	3,6%	4,8%	2,3%	4,5%	2,7%	3,6%
MAR	3,7%	5,0%	1,7%	3,1%	2,2%	3,1%
ABR	3,6%	4,7%	2,1%	3,7%	3,3%	3,5%
MAI	3,6%	3,5%	2,0%	3,7%	3,5%	3,3%
JUN	3,2%	3,6%	2,1%	3,9%	3,4%	3,3%
JUL	3,7%	3,9%	2,4%	3,4%	3,3%	3,3%
AGO	3,6%	5,8%	0,2%	2,7%	2,9%	3,0%
SET	3,4%	3,9%	1,4%	4,4%	3,0%	3,2%
OUT	2,9%	4,0%	1,7%	4,1%	4,0%	3,3%
NOV	2,8%	5,3%	1,7%	4,3%	4,1%	3,6%
DEZ	0,1%	6,1%	1,8%	4,5%	0,1%	2,5%

Média Anual 3,3%

Fonte: Coordenadoria do Restaurante Universitário / PRAE / UFC, 2025.

QUADRO-RESUMO
GESTÃO SUSTENTÁVEL DE RESÍDUOS



Desperdício
per capita
36g



Resto-ingesta
3,3%



Resíduos
reutilizados
23T

6. SATISFAÇÃO

A avaliação da satisfação dos usuários do Restaurante Universitário é um elemento fundamental para garantir o cumprimento dos objetivos da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). Para isso, são adotadas metodologias que possibilitam a identificação de eventuais problemas e a implementação de melhorias no serviço prestado.

- ISC

Um dos principais indicadores utilizados é o Indicador de Satisfação do Cliente (ISC), que avalia diretamente a percepção dos usuários quanto à refeição consumida. O ISC é aferido por meio de uma votação em que os usuários classificam sua experiência como “bom”, “regular” ou “ruim”. Esse processo ocorre diariamente nos Refeitórios Universitários, permitindo a avaliação de cada um dos três tipos de cardápios proteicos oferecidos (proteína vermelha, branca e vegetariana), conforme a escolha do usuário na refeição.

O cálculo do ISC segue a metodologia proposta por Abreu et al. (2011), utilizando a seguinte fórmula:

$$\text{ISC} = (10 \times \Sigma \text{bom}) + (5 \times \Sigma \text{regular}) + (1 \times \Sigma \text{ruim}) / (\Sigma \text{bom} + \Sigma \text{regular} + \Sigma \text{ruim})$$

Os resultados do ISC são interpretados da seguinte forma:

- 0,1 a 2,0 – Satisfação Ruim
- 2,1 a 4,0 – Satisfação Comprometida
- 4,1 a 6,0 – Satisfação Regular
- 6,1 a 8,0 – Satisfação Boa
- 8,1 a 10,0 – Satisfação Total

Para fins de análise, adotou-se como critério de satisfação dos usuários os resultados do ISC iguais ou superiores a 6,1, faixa que corresponde às classificações de Satisfação Boa e Satisfação Total. Dessa forma, considera-se que valores nessa faixa refletem uma avaliação positiva da refeição pelos usuários, indicando atendimento adequado às expectativas quanto à qualidade, aceitabilidade e experiência geral no Restaurante Universitário. A consolidação desses resultados permite mensurar, de forma objetiva, o nível de satisfação dos usuários em relação aos cardápios ofertados.

Nesse sentido, em consonância com o Indicador de Satisfação do Cliente, no ano de 2025, verificamos que o almoço disponibilizado pelo RU obteve um percentual de satisfação de 92,6%, considerando somente os parâmetros de satisfação total e satisfação boa. O jantar obteve uma aceitação de 87,6% e o café da manhã 100%, levando, também, em consideração os mesmos parâmetros, o que evidencia o elevado padrão de qualidade das refeições servida.

Tabela - Média e Percentuais ISC Almoço

	Média ISC Mensal	Percentual de Satisfação	Satisfação Total	Satisfação Boa
JAN	7,77	90,00%	51,70%	38,30%
FEV	7,78	93,30%	51,70%	41,70%
MAR	8,24	97,80%	73,30%	24,40%
ABR	7,89	94,70%	50,90%	43,90%
MAI	7,64	88,30%	48,30%	40,00%
JUN	7,68	93,00%	47,40%	45,60%
JUL	7,83	91,30%	52,20%	39,10%
AGO	8,34	95,00%	68,30%	26,70%
SET	7,97	93,90%	59,10%	34,80%
OUT	7,69	92,10%	47,60%	44,40%
NOV	7,99	92,60%	66,70%	25,90%
DEZ	7,73	88,90%	42,20%	46,70%
Média	7,88	92,60%		

Tabela - Média e Percentuais ISC Jantar

	Média ISC Mensal	Percentual de Satisfação	Satisfação Total	Satisfação Boa
JAN	8,06	90,00%	63,33%	26,67%
FEV	7,85	90,00%	51,67%	38,33%
MAR	8,35	93,30%	68,89%	24,44%
ABR	7,9	94,70%	54,39%	40,35%
MAI	7,8	86,70%	60,00%	26,67%
JUN	7,77	93,00%	47,37%	45,61%
JUL	8,11	92,80%	65,22%	27,54%
AGO	6,99	75,00%	58,33%	16,67%
SET	7,65	89,40%	53,03%	36,36%
OUT	7,68	88,90%	49,21%	39,68%
NOV	6,39	68,50%	42,59%	25,93%
DEZ	7,74	88,90%	53,33%	35,56%
Média	7,69	87,60%		

Fonte: Coordenadoria do Restaurante Universitário / PRAE / UFC, 2025.

• AVALIAÇÃO QUALITATIVA

Complementando o monitoramento contínuo da satisfação dos usuários por meio do Indicador de Satisfação do Cliente, foi realizada, ao final do semestre letivo 2025.2, uma Pesquisa de Satisfação do Restaurante Universitário, com o objetivo de avaliar de forma ampla e integrada a percepção dos usuários sobre os serviços ofertados.

Essa pesquisa mais ampla foi enviada por e-mail institucional a todos os estudantes com matrícula ativa, abrangendo usuários de todos os campi atendidos pelos Restaurantes Universitários da UFC, independentemente da frequência de utilização ou da categoria de acesso. A estratégia de aplicação ao final do semestre permitiu captar uma avaliação consolidada da experiência do usuário ao longo do período letivo, considerando não apenas a refeição em si, mas também os demais componentes que estruturam o serviço de alimentação universitária.

O instrumento foi estruturado em quatro seções, contemplando:

- perfil do usuário e seus hábitos de utilização do RU;
- avaliação da qualidade nutricional e sensorial do cardápio;
- aspectos relacionados ao serviço, atendimento, infraestrutura, higiene, conforto, horários de funcionamento e política de acesso; e
- uma avaliação global do Restaurante Universitário, incluindo confiança no serviço, percepção de melhorias ao longo dos semestres e identificação de pontos fortes e prioridades de aprimoramento.

Além de perguntas objetivas, com escala de satisfação do tipo Likert, a pesquisa incorporou campos abertos, possibilitando aos usuários registrar sugestões, críticas e relatos de situações específicas, ampliando a compreensão qualitativa dos resultados. Também foram incluídas questões voltadas ao conhecimento e uso dos canais oficiais de comunicação e escuta institucional, permitindo avaliar a efetividade das estratégias de comunicação do RU.

A Pesquisa contou com a participação de 1.705 respondentes, distribuídos entre os campi de Fortaleza e do interior, majoritariamente estudantes (99,3%), dos quais 35,3% são beneficiários de isenção total ou parcial. Destaca-se que 78,1% dos participantes utilizam o Restaurante Universitário pelo menos três vezes por semana, evidenciando a centralidade do RU na rotina alimentar e acadêmica dos estudantes.

A avaliação quantitativa, baseada em escala Likert de cinco pontos (1 = muito insatisfeito a 5 = muito satisfeito), revelou nível geral de satisfação entre moderado e elevado, com médias globais concentradas entre 3,0 e 4,0 na maioria dos indicadores avaliados.

AVALIAÇÃO NA CAPITAL

Nos Restaurantes Universitários de Fortaleza, a avaliação geral do serviço apresentou médias próximas ou superiores a 4,0, evidenciando percepção favorável dos usuários. Destacam-se como pontos fortes:

- Atendimento dos colaboradores, com médias entre 4,31 e 4,41;
- Tratamento respeitoso aos usuários, com médias superiores a 4,40;
- Organização do serviço e das filas, com médias acima de 4,10;
- Avaliação do valor cobrado em relação à qualidade oferecida, com médias entre 4,41 e 4,56;
- Adequação dos horários de funcionamento, com médias superiores a 4,25.

No eixo de qualidade nutricional, os resultados indicam avaliação positiva, com médias próximas ou superiores a 4,0 para a qualidade nutricional das refeições. Entretanto, observam-se pontos de atenção relacionados à variedade do cardápio ao longo das semanas, às opções de proteína e às saladas, cujas médias se situaram em torno de 3,0 a 3,3.

No eixo de infraestrutura e conforto, os indicadores de limpeza e higiene apresentaram médias satisfatórias, enquanto o conforto térmico desponta como o principal desafio, especialmente em algumas unidades, refletindo limitações estruturais já identificadas pela gestão.

AVALIAÇÃO NOS CAMPI DO INTERIOR

Nos campi do interior, os resultados evidenciam maior heterogeneidade entre as unidades, com médias mais elevadas em Crateús e avaliações mais baixas em algumas dimensões nos campi de Sobral, Russas e Quixadá.

Ainda assim, mantêm-se como pontos fortes consolidados:

- Atendimento dos colaboradores, com médias entre 4,04 e 4,88;
- Tratamento respeitoso aos usuários, com médias superiores a 4,15;
- Avaliação do valor cobrado em relação à qualidade oferecida, com médias próximas ou superiores a 4,0 na maioria das unidades;
- Facilidade de acesso ao cartão e regras de acesso, bem avaliadas de forma geral.

Por outro lado, os dados apontam desafios mais intensos nos campi do interior nos eixos de:

- Qualidade nutricional e sensorial das refeições, especialmente quanto à variedade de proteínas, saladas e frutas;
- Sabor e temperatura das preparações, com médias inferiores a 3,0 em algumas unidades;
- Conforto térmico, que apresentou as menores médias do levantamento, sobretudo no campus de Sobral;
- Avaliação global do serviço e confiança na qualidade das refeições, com médias inferiores às observadas na capital.

SÍNTESE ANALÍTICA

De forma integrada, a Pesquisa de Satisfação de 2025 evidencia que o Restaurante Universitário da UFC apresenta avaliação global positiva, com fortes indicadores de atendimento, organização do serviço, política de preços e acesso, reforçando a relevância do RU como política pública essencial de permanência estudantil.

Ao mesmo tempo, os resultados apontam desafios estruturais e operacionais, mais acentuados nos campi do interior, especialmente relacionados à infraestrutura física, conforto térmico e diversificação do cardápio, os quais subsidiam o planejamento de ações corretivas, investimentos e melhorias contínuas.

Assim, a Pesquisa consolida-se como instrumento estratégico de escuta qualificada, monitoramento e tomada de decisão, orientando o aprimoramento da qualidade dos serviços ofertados à comunidade universitária.

Tabela – Quadro Resumo – Pesquisa de Satisfação – 2025

Eixo Avaliado	Fortaleza (média)	Interior (média)	Leitura Estratégica
Qualidade Nutricional	3,6	3	Avaliação satisfatória na capital; desempenho abaixo do desejável no interior, com impacto da variedade do cardápio
Avaliação Sensorial	3,7	2,8	Boa aceitação sensorial em Fortaleza; fragilidade relevante no interior
Serviço e Atendimento	4,3	4,04	Principal ponto forte do RU, homogêneo em todas as unidades
Infraestrutura, Higiene e Conforto	3,8	3,8	Higiene bem avaliada; conforto térmico reduz a média geral
Horário e Funcionamento	4,2	3,8	Horários adequados à rotina acadêmica; ajustes necessários em períodos especiais
Preço, Acesso e Assistência	4,4	4,1	Forte reconhecimento do caráter subsidiado e da política de assistência
Avaliação Global e Confiança	3,9	3,1	Diferença territorial expressiva, refletindo cardápio e infraestrutura

Fonte: Coordenadoria do Restaurante Universitário / PRAE / UFC, 2025.

QUADRO-RESUMO SATISFAÇÃO



Desjejum
100%



Almoço
92,6%



Jantar
87,6%

7. SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE - SENUT

ATENDIMENTO INDIVIDUALIZADO

O atendimento nutricional individualizado teve início em 12/03/2025, com a incorporação de uma nutricionista dedicada exclusivamente ao setor. Diante do aumento da demanda, em agosto houve a ampliação da equipe, com a chegada de mais uma nutricionista para fortalecer o serviço. Em média, foram ofertados 80 atendimentos mensais ao longo do ano.

Tabela - Número de Atendimentos Individualizados

Status	Quantitativo	Percentual (%)
Concluído	478	63,50%
Indeferido	25	3,30%
Não Compareceu	146	19,40%
Reagendado	104	13,80%
Total geral	753	100,00%
VAGAS DE ATENDIMENTO DISPONIBILIZADAS	(excluindo as indeferidas)	728

Fonte: Coordenadoria do Restaurante Universitário / PRAE / UFC, 2025.

ATENDIMENTO EM GRUPO

Durante o ano, as ações de atendimento em grupo foram desenvolvidas no âmbito do Módulo de Acolhimento ao Ingressante, com uma turma a cada semestre letivo.

**Módulo Nutrição Fora da Caixa - Turma 1**

Realizado no período de 05/06 a 24/07/2025, contou com a participação média de 13 pessoas por encontro.

**Módulo Nutrição Fora da Caixa - Turma 2**

Realizado no período de 09/10 a 27/11/2025, contou com a participação média de 6 pessoas por encontro.

AÇÕES EDUCATIVAS E EVENTOS

As ações educativas e os eventos desenvolvidos ao longo do ano tiveram caráter informativo e educativo, com foco na promoção da educação alimentar e nutricional, adequando-se aos diferentes públicos atendidos pelo serviço. Foram realizadas quatro ações educativas itinerantes, além da participação em dois grandes eventos institucionais da universidade: a Feira das Profissões e a II Semana da Assistência Estudantil. No total, 1.643 pessoas foram contempladas pelas atividades.

**Bloco RU Folia - "DICAS DE NUTRIÇÃO PARA CAIR NA FOLIA"**

Realizada entre os dias 18 e 30 de fevereiro, em todos os campi de Fortaleza, contou com a participação de 499 pessoas. A atividade teve como objetivo promover a conscientização sobre a importância de uma alimentação saudável e balanceada durante o período de Carnaval, fornecendo dicas práticas para manter a energia e o bem-estar físico.

* Não contabilizado o número de pessoas atendidas na Feira das Profissões.



Como montar um prato Saudável

Realizada entre os dias 23 a 30 de abril, em todos os campi de Fortaleza, contou com a participação de 239 pessoas. A atividade teve como objetivo a conscientização sobre a importância de como montar um prato saudável através da adequada distribuição dos grupos alimentares, ampliando a autonomia dos participantes em fazer escolhas alimentares saudáveis.



Arraiá dos Sabores

Realizada entre os dias 18 a 25 de junho, em todos os campi de Fortaleza, contou com a participação de 476 pessoas. A atividade teve como objetivo promover a conscientização sobre a cultura alimentar regional voltada para o período junino, promovendo o (re)conhecimento de alimentos, preparações culinárias, costumes e jogos típicos deste período do ano, enfatizando a comida nordestina brasileira.



Feira das Profissões

Realizada entre os dias 3 a 6 de junho, no campus do Pici, contou com a participação de aproximadamente 30 mil pessoas. A atividade teve como objetivo promover a ambientação e familiarização dos estudantes do ensino médio acerca das ações desenvolvidas pela PRAE UFC, no âmbito da alimentação e nutrição, abordando o serviço do Restaurante Universitário e Educação Nutricional.



Oficina Nutrição Fora da Caixa

Realizada no dia 30 de setembro, na sala coletiva do SENUT, contou com a participação de 9 pessoas. A atividade teve como objetivo promover a conscientização sobre a conservação dos alimentos e planejamento de refeições, visando facilitar o dia-a-dia dos(as) estudantes universitários(as).



Raízes que Alimentam

Realizada entre os dias 18 a 26 de novembro, em todos os campi de Fortaleza, contou com a participação de 420 pessoas. A atividade teve como objetivo evidenciar como os saberes, técnicas culinárias e ingredientes de origem africana foram incorporados ao cotidiano alimentar nordestino, influenciando sabores, modos de preparo e práticas culturais que permanecem até hoje. A ação integrou uma série de eventos promovidos no I Novembro Negro da UFC, em alusão ao Dia Nacional de Zumbi e da Consciência Negra.

QUADRO-RESUMO
SENUT

Vagas de
atendimentos
728



Ações
Educativas
06



Grupos
02

8. INOVAÇÕES, DESTAQUES E MELHORIAS

Ao longo do período, o Restaurante Universitário apresentou avanços relevantes em acessibilidade, inovação tecnológica, qualificação de equipes, modernização normativa, produção acadêmica e ampliação de ações de promoção da saúde e qualidade de vida, reforçando seu papel estratégico na política de permanência estudantil.

- INCLUSÃO, ACESSIBILIDADE E FORTALECIMENTO DE AÇÕES AFIRMATIVAS

No eixo da inclusão, o RU consolidou avanços relevantes a partir da articulação institucional entre a Coordenadoria do Restaurante Universitário, a Secretaria de Acessibilidade e o programa UFC Inclui. Foram realizadas reuniões técnicas, levantamento de demandas e capacitação da equipe do RU em práticas inclusivas e acolhedoras, com carga horária de 10 horas, voltada à qualificação do atendimento a estudantes com deficiência, contribuindo para o aprimoramento dos canais de comunicação e do atendimento presencial nos restaurantes universitários.

- INOVAÇÃO TECNOLÓGICA E MODERNIZAÇÃO DA GESTÃO

No campo da inovação, foi finalizado o desenvolvimento do aplicativo institucional do Restaurante Universitário, em parceria com a Superintendência de Tecnologia da Informação (STI).

A ferramenta disponibiliza funcionalidades como consulta de saldo e extrato do cartão, acesso ao cardápio diário e avaliação do serviço pelos usuários, representando um avanço significativo na comunicação com a comunidade acadêmica, na transparência das informações e na modernização dos processos de gestão do RU. Adicionalmente, foram realizadas providências para viabilizar a disponibilização do aplicativo também para o sistema iOS, ampliando o acesso à solução tecnológica.

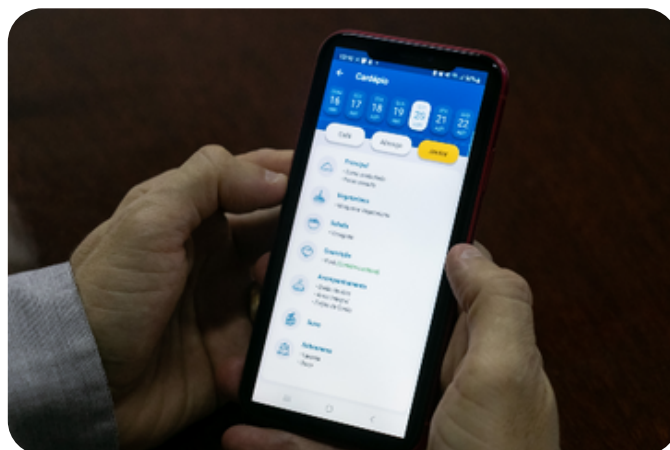


Foto: Viktor Braga/UFC

- QUALIFICAÇÃO DE PESSOAS E PADRONIZAÇÃO INSTITUCIONAL

No eixo da melhoria contínua e da valorização dos colaboradores, a Coordenação do RU promoveu o Programa Anual de Capacitação dos Colaboradores do Restaurante Universitário, encerrado em 22 de dezembro de 2025. O programa foi estruturado em 12 módulos temáticos, abordando dimensões técnicas, éticas, institucionais e humanas do trabalho nos restaurantes universitários, com conteúdos relacionados à padronização de procedimentos, atendimento na diversidade, gestão de conflitos, ética profissional, trabalho em equipe, clima organizacional, mapeamento de processos e melhoria contínua. A culminância do programa incluiu certificação, integração e reconhecimento institucional do engajamento das equipes, fortalecendo a qualidade do atendimento e a uniformização das práticas nos RUs.

- INTEGRAÇÃO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Foram registrados avanços significativos na integração do RU com o ensino, a pesquisa e a extensão universitária. Destaca-se a implantação de convênios para estágio supervisionado em Nutrição com a Universidade Estadual do Ceará (UECE) e com a Universidade Christus, ampliando o campo de formação prática para estudantes e fortalecendo a articulação acadêmica interinstitucional. No âmbito da gestão participativa, foram realizados grupos focais com estudantes vegetarianos, cujos resultados subsidiaram a reestruturação do cardápio vegetariano, alinhando a oferta alimentar às necessidades e preferências dos usuários. O Restaurante Universitário também se destacou pela produção científica e pelo reconhecimento institucional, com a apresentação de trabalhos em eventos acadêmicos e a participação em ações de extensão.

- PROJETOS INSTITUCIONAIS

A Coordenação do Restaurante Universitário obteve a aprovação do projeto de extensão “Gestão e Promoção da Qualidade de Vida Universitária: Estratégias Interdisciplinares de Apoio ao Bem-Estar, ao Sucesso Acadêmico e à Permanência Estudantil”. A proposta, de autoria de Natália Lopes Vasconcelos e Theresa Paula Félix da Silva Meireles, integra o conjunto de Ações Curriculares em Comunidades de Saberes (ACCS) a serem desenvolvidas em 2026.

A ACCS prevê ações interdisciplinares nas áreas de nutrição, saúde, bem-estar e sustentabilidade, incluindo oficinas e campanhas educativas, avaliações antropométricas, produção de materiais acessíveis, ações voltadas à redução do desperdício alimentar, além de atividades de análise de dados, comunicação institucional, inovação e apoio ao monitoramento de indicadores de acesso, satisfação e permanência discente. A iniciativa fortalece a articulação entre extensão universitária e a Política de Assistência Estudantil da UFC.

Ainda nesse eixo, destaca-se a aprovação do projeto cultural “De Bandeja, o RU servindo sabor e saberes”, no âmbito do Programa de Promoção da Cultura Artística, reforçando o Restaurante Universitário como espaço de produção cultural, educativa e extensionista. A veiculação do programa ocorre na Rádio Universitária FM 107,9, ampliando o alcance das ações de educação alimentar, cultura alimentar, sustentabilidade e cidadania para além do espaço físico dos Restaurantes Universitários.

No campo da iniciação acadêmica, houve a renovação de projetos vinculados à Bolsa de Iniciação Acadêmica da Pró-Reitoria de Assistência Estudantil. Foram renovados os projetos de autoria de Theresa Paula Félix da Silva Meireles, na categoria UFC Integra, com os títulos “Nutrição e Promoção da Saúde” e “Controle de Qualidade e Segurança Alimentar no RU”, bem como o projeto de autoria de Indira Cely Costa da Silva, também contemplado no respectivo edital.



Leandro Stigliano, Thaís Aragão e Natália Viviane nos bastidores da gravação (Foto: Acervo da Coordenação do RU)

- PREMIAÇÕES E RECONHECIMENTO INSTITUCIONAL

O Restaurante Universitário destacou-se, ainda, pela expressiva produção científica e pelo reconhecimento institucional, com a obtenção de premiações relevantes. A equipe de Nutrição do RU foi duplamente premiada, recebendo reconhecimento regional do Conselho Regional de Nutrição da 11ª Região (CRN-11) pela experiência “Gestão Inovadora, Inclusiva e Resiliente do Restaurante Universitário da UFC”. Além disso, o trabalho “Evolução Operacional e Financeira do RU da UFC: Tendências e Desafios (2015–2024)” foi agraciado com o Prêmio UFC, Ciência e Sociedade, durante os Encontros Universitários 2025.



Encontros Universitários 2025 – Premiação
Foto: Gladson Caldas

Outro destaque foi o documentário “As Primeiras da Família”, desenvolvido por membro da equipe do RU, vencedor do Prêmio UFC, Ciência e Sociedade, na categoria Projetos Novos, no âmbito do XII Encontro de Cultura Artística, integrando a programação dos Encontros Universitários 2025. A obra narra as trajetórias de mulheres negras que foram as primeiras de suas famílias a acessar o ensino superior, impulsionadas pelas políticas de cotas, e teve sua produção viabilizada por meio da aprovação no Edital nº 02/2024 do Programa de Promoção da Cultura Artística 2025 (PROCULT/UFC).

A nutricionista Natália Viviane Santos de Menezes, integrante da equipe do Restaurante Universitário da UFC e atualmente chefe do RU Pici I, atuou como vice-coordenadora do Projeto Audiovisual “Mulheres Negras na Universidade”, além de exercer as funções de diretora e produtora do documentário, disponível para acesso público na plataforma YouTube.



Equipe do RU na Premiação do Conselho Regional de Nutricionistas

Soma-se a esses reconhecimentos a publicação internacional, em dezembro de 2025, de artigo científico no periódico ACS Omega (Qualis A), oriundo de pesquisa de doutorado da nutricionista Mariana Cavalcante Theophilo Gaspar de Oliveira, integrante da equipe do RU, ampliando a visibilidade e o impacto da produção científica vinculada à Universidade Federal do Ceará.

- PROMOÇÃO DA SAÚDE

O exercício foi marcado pela consolidação do Serviço de Nutrição e Promoção da Saúde (SENUT), com a implantação dos atendimentos individualizados, totalizando a oferta de 728 vagas ao longo de nove meses de funcionamento.

- INFRAESTRUTURA E PLANEJAMENTO FÍSICO

No eixo da infraestrutura, foram implementadas melhorias no mobiliário e nos espaços de convivência, com aquisição de bancos para os halls dos restaurantes e reforma de mesas. Paralelamente, foram realizados diagnósticos técnicos das condições estruturais das unidades, subsidiando o planejamento de intervenções futuras. Destaca-se ainda a participação ativa da equipe do RU no planejamento do novo Restaurante Universitário do Campus Iracema, com contribuições técnicas para a definição do layout do refeitório, assegurando funcionalidade, acessibilidade e adequação às demandas operacionais desde a fase de projeto.

QUADRO-RESUMO

INOVAÇÕES, DESTAQUES E MELHORIAS



Prêmios Recebidos
03



Projetos Institucionais
04

9. PESQUISAS REALIZADAS

CONTEXTUALIZAÇÃO DAS PESQUISAS DESENVOLVIDAS PELO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

No âmbito das ações de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas pelo Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal do Ceará, a equipe técnica tem atuado de forma sistemática na produção e disseminação de conhecimento científico voltado à qualificação da política de alimentação estudantil. As pesquisas realizadas abordam dimensões operacionais, financeiras, nutricionais, sanitárias, ambientais, educativas e de acessibilidade, fortalecendo o RU como espaço estratégico de promoção da permanência estudantil, da saúde e do desenvolvimento sustentável.

Os trabalhos apresentados em eventos institucionais e acadêmicos nacionais estão alinhados principalmente aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030, com destaque para o ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável), ODS 3 (Saúde e Bem-Estar) e ODS 6 (Água Potável e Saneamento). As produções contemplam análises históricas da evolução dos custos e da oferta de refeições, avaliação do perfil e do comportamento dos usuários, estudos sobre boas práticas de manipulação de alimentos, ações de educação alimentar e nutricional, sustentabilidade ambiental e estratégias de comunicação pública do RU.

Em 2025, destaca-se ainda o reconhecimento institucional da produção científica do RU, com a premiação do trabalho “Evolução operacional e financeira do RU da UFC: Tendências e desafios (2015–2024)”, no âmbito dos Encontros Universitários 2025, reforçando a relevância acadêmica, social e institucional das pesquisas desenvolvidas pela equipe.

SÍNTESE DAS PESQUISAS DESENVOLVIDAS – RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFC

Nº	Título do trabalho
1	Evolução das refeições e custos no RU da UFC (2013–2024)
2	Evolução operacional e financeira do RU da UFC: tendências e desafios (2015–2024)
3	Distribuição de refeições por comensal no RU da UFC
4	Perfil do consumo de salada no RU da UFC
5	RU como espaço promotor de saúde: metodologias ativas em EAN
6	Avaliação do conhecimento em boas práticas entre manipuladores
7	Oferta de alimentos regionais no RU segundo o Guia Alimentar
8	“De Bandeja” para a sociedade: o RU em ondas sonoras
9	Percepção da comunidade sobre práticas de higiene no RU
10	Capacidade de atendimento no RU: rotatividade de assentos
11	“De Bandeja”: educação alimentar nas ondas do rádio
12	Avaliação da pegada hídrica em cardápios com carne e vegetarianos
13	Comida regional no prato principal do RU
14	Perfil dos usuários da acessibilidade nos RUs – Fortaleza
15	Implantação do atendimento clínico nutricional na UFC
16	Percepções da qualidade de higienização de um restaurante universitário

REFERÊNCIAS

- CASTRO, FAF; QUEIROZ, VMV. Cardápios: planejamento e etiqueta. 22.ed. Viçosa: UFV, 2007. 97p.
- Vaz CS. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. 2ª ed. Brasília: LGE; 2011.
- Abreu ES de, Spinelli MGN, Pinto AM de S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5. ed. rev. ampl. São Paulo: Metha; 2013. 378 p.