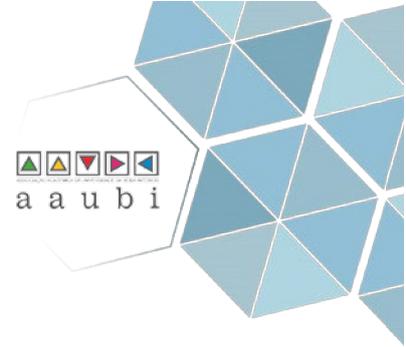


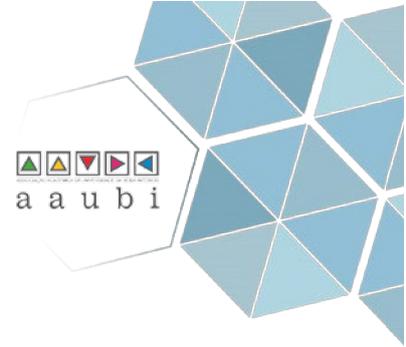
Análise dos dados
referentes ao inquérito
aplicado aos
estudantes da
Universidade da Beira
Interior sobre as
cantinas da UBI



Motivação

Ao longo do mandato 2018 a associação académica tem vindo a receber queixas, por parte dos estudantes da Universidade da Beira Interior, quanto à qualidade das cantinas da UBI. As reclamações vão desde a duração das filas, à qualidade da comida servida e até à variedade dos menus apresentados semanalmente. Face às informações que fomos recebendo, fomos também comunicando com a reitoria estas mesmas queixas. Com vista a resolver um grave problema na Faculdade Ciências da Saúde – fila de mais de meia hora e escassez de lugares, analisou-se a possibilidade de realizar obras para aumentar a dimensão da cantina (o que verificou não concretizável) e acabou por se reduzir o preço do buffet para ajudar a escoar a fila. Infelizmente, a medida não surtiu o efeito necessário. À semelhança deste problema, também nas outras cantinas há situações semelhantes. De forma a darmos voz aos estudantes, decidimos realizar um inquérito para aferirmos quais as necessidades de cada cantina.

Aproveitamos este momento de recolha de opinião para perceber se os estudantes consideram proveitoso o sistema de packs de senhas de refeição, de forma a garantirem descontos diretamente proporcionais ao número de senhas compradas. Pretendemos avaliar se esta proposta, enviada pela AAUBI no final do mês de agosto, ainda sem resposta por parte dos SAUBI e da reitoria da UBI é apoiada pela opinião dos nossos estudantes.



Inquérito

P1 – Qual a cantina que queres avaliar?

P2 - Numa análise global, de 0 a 5 (sendo 0 o mínimo e 5 o máximo), como avalias a qualidade da tua cantina?

P3 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a qualidade da comida servida?

P4 - 4. Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a variedade dos menus servidos, isto é, há muita repetição de menus?

P5 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a temperatura da comida?

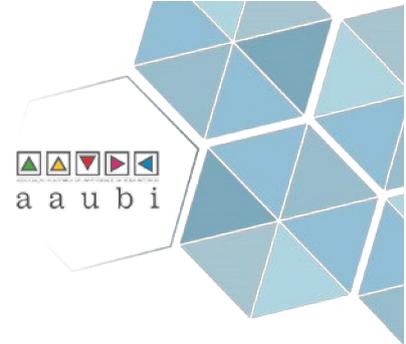
P6 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a fila?

P7 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a relação qualidade-preço?

P8 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas o atendimento?

P9 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a quantidade de comida servida?

P10 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, concordas com a implementação de um sistema de senhas para cantina que permitisse um desconto diretamente proporcional ao número de senhas compradas?



Cantina da Biblioteca Central

Dados: 41 respostas no total

P2 - Numa análise global, de 0 a 5 (sendo 0 o mínimo e 5 o máximo), como avalias a qualidade da

tua cantina?

Média: 1,925

P3 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a qualidade da comida

servida?

Média: 1,725

P4 - 4. Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a variedade dos menus

servidos, isto é, há muita repetição de menus?

Média: 1,75

P5 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a temperatura da comida?

Média: 2,275

P6 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a fila?

Média: 2,825

P7 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a relação qualidade-

preço?

Média: 2,225

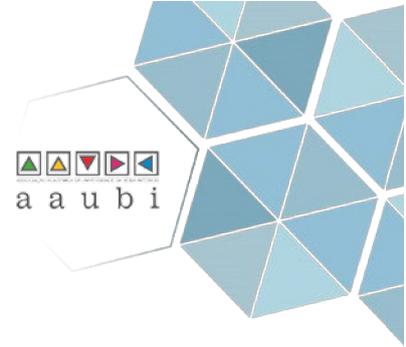
P8 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas o atendimento?

Média: 2,9

P9 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a quantidade de comida

servida?

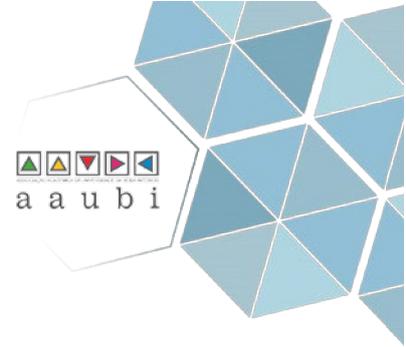
Média: 2,7



P10 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, concorda com a implementação de um sistema de senhas para cantina que permitisse um desconto diretamente proporcional ao número de senhas compradas?

Média: 3,9

Aspeto mais criticado: Variedade dos menus servidos.



Cantina de Sto. António

Dados: 6 respostas no total

P2 - Numa análise global, de 0 a 5 (sendo 0 o mínimo e 5 o máximo), como avalias a qualidade da

tua cantina?

Média: 2

P3 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a qualidade da comida

servida?

Média: 1,83

P4 - 4. Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a variedade dos menus

servidos, isto é, há muita repetição de menus?

Média: 2

P5 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a temperatura da comida?

Média: 2,5

P6 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a fila?

Média: 2,67

P7 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a relação qualidade-

preço?

Média: 3

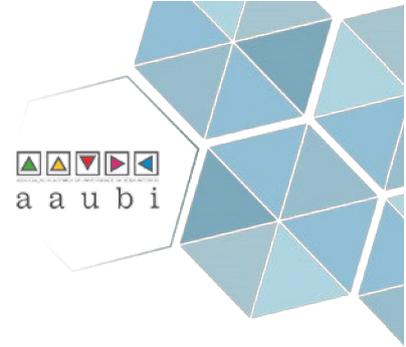
P8 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas o atendimento?

Média: 3,33

P9 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a quantidade de comida

servida?

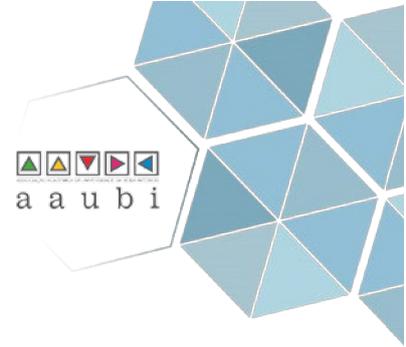
Média: 3



P10 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, concorda com a implementação de um sistema de senhas para cantina que permitisse um desconto diretamente proporcional ao número de senhas compradas?

Média: 2,33

Aspeto mais criticado: Qualidade da comida.



Cantina da Faculdade das Engenharias

Dados: 14 respostas no total

P2 - Numa análise global, de 0 a 5 (sendo 0 o mínimo e 5 o máximo), como avalias a qualidade da tua cantina?
Média: 2,86

P3 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a qualidade da comida servida?
Média: 2,79

P4 - 4. Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a variedade dos menus servidos, isto é, há muita repetição de menus?
Média: 3,07

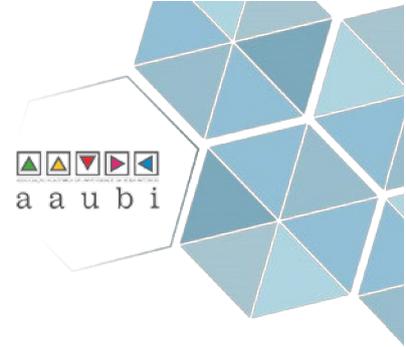
P5 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a temperatura da comida?
Média: 3,07

P6 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a fila?
Média: 1,43

P7 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a relação qualidade-preço?
Média: 3,07

P8 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas o atendimento?
Média: 3,21

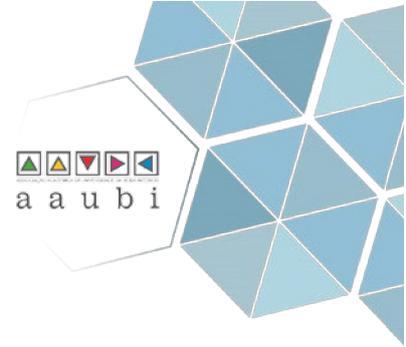
P9 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a quantidade de comida servida?
Média: 3,57



P10 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, concorda com a implementação de um sistema de senhas para cantina que permitisse um desconto diretamente proporcional ao número de senhas compradas?

Média: 4

Aspeto mais criticado: Fila da cantina.



Snack-Bar do Polo I

Dados: 8 respostas no total

P2 - Numa análise global, de 0 a 5 (sendo 0 o mínimo e 5 o máximo), como avalias a qualidade da

tua cantina?

Média: 2,875

P3 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a qualidade da comida

servida?

Média: 2,75

P4 - 4. Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a variedade dos menus

servidos, isto é, há muita repetição de menus?

Média: 3,125

P5 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a temperatura da comida?

Média: 3,375

P6 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a fila?

Média: 3,125

P7 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a relação qualidade-

preço?

Média: 2,625

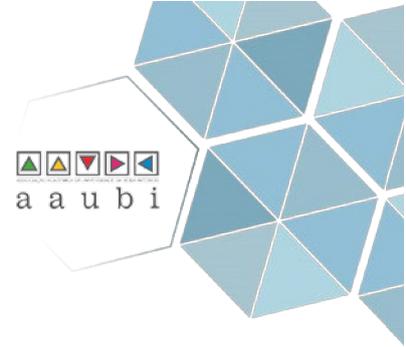
P8 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas o atendimento?

Média: 3,625

P9 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a quantidade de comida

servida?

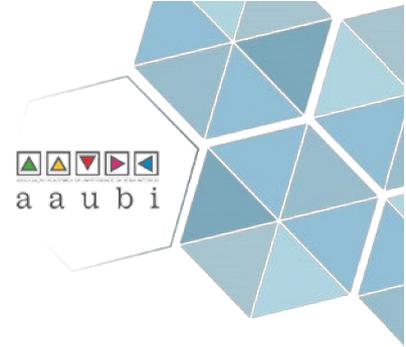
Média: 3,125



P10 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, concorda com a implementação de um sistema de senhas para cantina que permitisse um desconto diretamente proporcional ao número de senhas compradas?

Média: 4,25

Aspeto mais criticado: Relação qualidade-preço.



Cantina da Faculdade das Ciências Sociais e Humanas

Dados: 17 respostas no total

P2 - Numa análise global, de 0 a 5 (sendo 0 o mínimo e 5 o máximo), como avalias a qualidade da tua cantina?
Média: 3,29

P3 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a qualidade da comida servida?
Média: 3

P4 - 4. Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a variedade dos menus servidos, isto é, há muita repetição de menus?
Média: 2,94

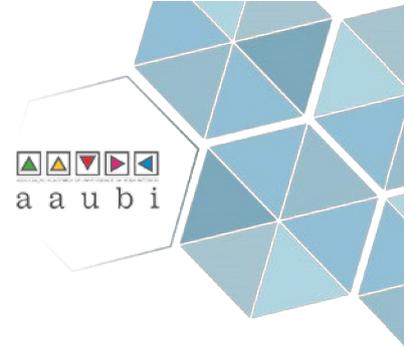
P5 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a temperatura da comida?
Média: 2,53

P6 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a fila?
Média: 3

P7 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a relação qualidade-preço?
Média: 3,12

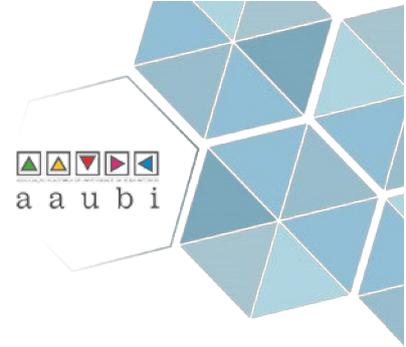
P8 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas o atendimento?
Média: 3,65

P9 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a quantidade de comida servida?
Média: 3,06



P10 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, concorda com a implementação de um sistema de senhas para cantina que permitisse um desconto diretamente proporcional ao número de senhas compradas?
Média: 2,88

Aspeto mais criticado: Temperatura da comida.



Cantina da Faculdade Ciências da Saúde

Dados: 17 respostas no total

P2 - Numa análise global, de 0 a 5 (sendo 0 o mínimo e 5 o máximo), como avalias a qualidade da tua cantina?
Média: 2,82

P3 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a qualidade da comida servida?
Média: 3

P4 - 4. Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a variedade dos menus servidos, isto é, há muita repetição de menus?
Média: 3,12

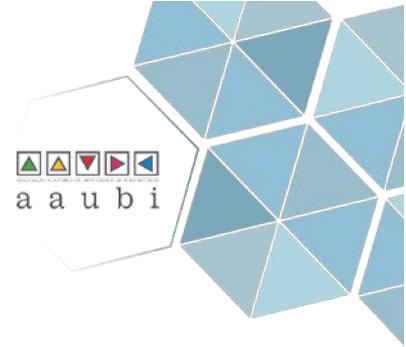
P5 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a temperatura da comida?
Média: 3,18

P6 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a fila?
Média: 2,24

P7 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a relação qualidade-preço?
Média: 2,88

P8 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas o atendimento?
Média: 3,76

P9 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, como qualificas a quantidade de comida servida?
Média: 3,65



P10 - Continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, concorda com a implementação de um sistema de senhas para cantina que permitisse um desconto diretamente proporcional ao número de senhas compradas?
Média: 3,82

Aspeto mais criticado: Fila da cantina.

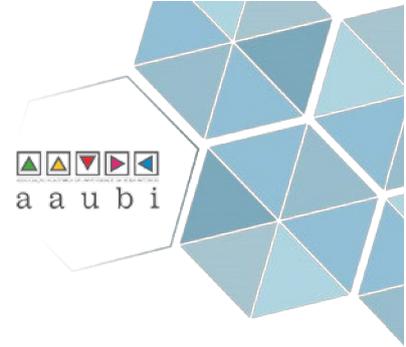
Conclusão

Embora apenas tenhamos resposta de pouco mais de uma centena de estudantes, é importante tentar perceber quais são os problemas em cada cantina e tentar arranjar soluções para os resolver.

Cantina/Snack-Bar	Aspeto mais criticado
Biblioteca Central	Variedade dos menus servidos
Sto. António	Qualidade da comida
Faculdade das Engenharias	Fila da cantina
Polo I	Relação qualidade-preço
Faculdade Ciências Sociais e Humanas	Temperatura da comida
Faculdade Ciências da Saúde	Fila da cantina

É interessante analisar as diferenças que se verificaram entre a cantina privada e as cantinas da Universidade. Na resposta à primeira pergunta (numa análise global, de 0 a 5 (sendo 0 o mínimo e 5 o máximo), como avalias a qualidade da tua cantina?) a cantina da Biblioteca Central é a pior conotada com 1,925, enquanto as outras apresentam: 2; 2,82; 2,86 e 3,29. Relativamente à questão sobre a relação qualidade-preço, volta a acontecer o mesmo padrão. A cantina da Biblioteca Central foi avaliada em 2,225, enquanto que as restantes cantinas foram conotadas em: 2,88; 3; 3,07 e 3,12.

Num universo de 103 respostas a média de resposta à última questão (continuando a mesma lógica da avaliação de 0 a 5, concorda com a implementação de um sistema de senhas para cantina que permitisse um desconto diretamente proporcional ao número de senhas



compradas?) foi de $3,84 \approx 4$. Assim sendo, a proposta da AAUBI para a implementação de um sistema de senhas que permita um desconto diretamente proporcional ao número de senhas vendidas, é corroborada pela opinião dos estudantes da UBI.