

# O SISTEMA DE ACESSO AO RESTAURANTE INSTITUCIONAL DO INSTITUTO FEDERAL DO PIAUÍ – *CAMPUS* FLORIANO

*Odimógenes Soares Lopes*<sup>1</sup>

*Marina Vasconcelos Almeida Lima*<sup>2</sup>

## INTRODUÇÃO

O presente trabalho<sup>3</sup> tem como objetivo fazer um relato de experiência sobre o Sistema de Acesso ao Restaurante Institucional (SARI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI) *Campus* Floriano, implantado no ano de 2015 e em pleno funcionamento até hoje. O trabalho foi dividido em cinco partes, conforme apresentamos a seguir.

No primeiro tópico, fizemos uma contextualização do *Campus* Floriano que possui 25 anos, contando um pouco de sua história. Destacamos em seguida a trajetória do IFPI, as diversas transformações ocorridas ao longo de seus quase 110 anos, e as dificuldades enfrentadas no início do funcionamento da Unidade de Ensino Descentralizada (UNED) - Floriano, principalmente em relação à contratação de servidores. Apresentamos também um retrato atual da Instituição e da comunidade interna.

O tópico seguinte foi dedicado ao Restaurante Institucional, com a descrição do projeto arquitetônico, sua localização estratégica no prédio do *Campus* Floriano, bem como, as diversas mudanças acontecidas ao longo desses 25 anos de funcionamento. Relatamos como se encontra o Restaurante Institucional hoje e apresentamos alguns desafios para o seu funcionamento. Falamos também da implantação da Política de Assistência Estudantil (POLAE) no IFPI em 2014 e os consequentes desafios. Além disso, estabelecemos um comparativo entre a quantidade de refeições servidas antes e depois da implantação da POLAE e do SARI.

---

<sup>1</sup> Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico do Instituto Federal do Piauí - Campus Floriano - Rua Francisco Urquiza Machado, 462, Campo Velho – CEP: 64808-475 – Floriano - Piauí - Telefone: (89) 3515-6401 - E-mail: odimogenes@ifpi.edu.br

<sup>2</sup> Nutricionista do Instituto Federal do Piauí - Campus Floriano - Rua Francisco Urquiza Machado, 462, Campo Velho – CEP: 64808-475 – Floriano - Piauí - Telefone: (89) 3515-6437 - E-mail: marinavasconcelos@ifpi.edu.br

<sup>3</sup> O resumo desse relato foi apresentado e premiado na sessão das experiências exitosas da Reunião anual dos Dirigentes das Instituições Federais de Educação Profissional e Tecnológica (Reditec) em 2018, evento promovido pelo Instituto Federal Fluminense (IFF), no período de 10 a 14 de setembro na cidade de Búzios (RJ).

Dedicamos o terceiro tópico ao SARI, tendo em vista que apresentamos o sistema, algumas de suas telas e seu funcionamento. Destacamos as principais funcionalidades do SARI e as principais mudanças ocorridas desde o início de sua instalação.

Finalizamos o texto com a exposição de considerações que destacam os principais benefícios do desenvolvimento e implantação do sistema para o *Campus* Floriano para diversos setores da Instituição e para os principais usuários, os alunos. E ainda, ressaltamos algumas reflexões que apontam melhorias no uso do SARI.

## O *CAMPUS* FLORIANO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, ou simplesmente Instituto Federal do Piauí (IFPI), é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação (MEC), através da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC). A Instituição de ensino foi criada em dezembro de 2008, a partir da transformação do Centro Federal de Educação Tecnológica do Piauí (CEFET-PI), antiga Escola Técnica Federal do Piauí (ETFPI).

A história do Instituto Federal do Piauí iniciou portanto no século passado. A saber:

- Criado em 1909, pelo então presidente Nilo Peçanha, como Escola de Aprendizes Artífices, localizada em Teresina, instalando-se inicialmente no bairro Pirajá.
- Posteriormente foi transferido para um velho casarão situado na Praça Pedro II, quando recebeu o nome de Liceu Industrial de Teresina em 1934. Cognominado, em seguida, Escola Industrial de Teresina em 1942.
- Em 1938, constituiu-se a nova sede da Escola, onde ainda hoje permanece, ampliada ao longo desses anos, na Praça da Liberdade. Em 1966, passou-se a chamar Escola Industrial Federal.
- Em 1967, foi levada à categoria de Ensino Técnico do 2º grau, passando a se chamar Escola Técnica Federal do Piauí.
- Em 1994, foi autorizada a transformação em CEFET-PI, pela Lei nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994, em seu Art. 3º “As atuais Escolas Técnicas Federais, criadas pela Lei nº 3.552, de 16 de

fevereiro de 1959 e pela Lei nº 8.670, de 30 de junho de 1983, ficam transformadas em Centros Federais de Educação Tecnológica” (BRASIL, 1994), que se efetivou em 22 de março de 1999, com a assinatura do Decreto autorizativo pelo Presidente da República Fernando Henrique Cardoso.

- No final de 2008 o Centro Federal de Educação Tecnológica do Piauí foi transformado em Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, através da Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, inciso XXIV (BRASIL, 2008), composto pelos *Campi* de Teresina Central, Teresina Zona Sul, Floriano, Picos, Parnaíba, Angical do Piauí, Uruçuí, Corrente, Paulistana, São Raimundo Nonato e Piripiri.
- Atualmente é composto de 20 *Campi*, além dos acima citados, temos ainda os *Campi* Cocal, Pedro II, Oeiras, Valença, Campo Maior, São João do Piauí, Pio IX, José de Freitas e Dirceu.

Através do Programa de Melhoria do Ensino Técnico (PROTEC), em 1994, construiu-se a Unidade de Ensino Descentralizada de Floriano (UNED-Floriano) que era, na época, uma extensão do CEFET-PI na cidade de Floriano, em instalações amplas e adequadamente projetadas para abrigar uma educação tecnológica da melhor qualidade. Porém o projeto de interiorização do Ensino Técnico no Piauí começou em 1987 na gestão do Diretor Geral da então Escola Técnica Federal do Piauí (ETFPPI), professor Castelo. Como citado pelo estudioso Antônio Gerardo Rodrigues, no livro “Centro Federal de Educação Tecnológica do Piauí”:

O Piauí, um dos estados beneficiados, ganhou mais uma Escola a ser implantada no interior, tendo sido confiado à Escola Técnica Federal do Piauí o destino da nova Instituição. O então Diretor, Prof. José Ferreira Castelo Branco, que dirigiu a Escola Técnica no período de 1975 a 1994, estabeleceu como prioridade da sua administração a partir de 1987 a construção e implantação da nova escola posteriormente denominada UNED (Unidade de Ensino Descentralizada). Com isso, teve início, em 1987, a caminhada rumo à realização do grande sonho: nascimento da nova escola e a interiorização do Ensino Técnico no Piauí. (RODRIGUES, 2002, p. 143).

Ainda de acordo com Rodrigues (2002), a UNED - Floriano foi instalada em 30 de junho de 1994 no final do mandato do Diretor-Geral professor José

Ferreira Castelo Branco. O funcionamento da unidade foi autorizado pelo Ministro da Educação e do Desporto, Murílio de Avellar Hingel, através da Portaria nº 934, de 16 de junho de 1994, sendo inaugurada oficialmente em 16 de agosto de 1994 pelo ministro acima citado e pela recém-empossada como diretora-geral, a professora Rita Martins de Cássia.

A UNED - Floriano iniciou suas atividades com a oferta de cursos Pró-Técnicos, que preparavam estudantes da cidade e região para o ingresso em cursos técnicos integrados ao ensino médio, com a colaboração de professores de outras Instituições, pois não havia professores contratados pelo Governo Federal. Alunos das últimas séries do ensino fundamental, portanto, eram preparados para ingressar na então Escola Técnica Federal do Piauí (ETFPI), posteriormente denominada Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET – Piauí).

Os primeiros passos foram difíceis, porém, evitando-se que a Escola ficasse com o seu espaço físico ocioso e pudesse cumprir a sua Missão junto à comunidade de adolescentes que já aguardava ansiosa o prazer de estudar naquela maravilha de edificação; foi feita a proposta à Escola Sede no sentido de funcionar em caráter intensivo (Novembro/94 a Fevereiro/95) o primeiro Curso Pró-Técnico, preparando assim o alunado de 8ª. série de colégios públicos e/ou privados de Floriano e circunvizinhança, interessados em ingressar em um dos Cursos Técnicos da UNED em 1995. (RODRIGUES, 2002, p. 146).

Os Cursos Técnicos que seriam ofertados na UNED - Floriano, Edificações e Eletromecânica, apresentavam uma dificuldade que persistia – a falta de professores para ministrarem as disciplinas, tendo em vista as medidas adotadas pelo governo Fernando Henrique Cardoso, através do Decreto nº 1.368/95, suspendendo a realização de concurso público e as nomeações para cargos de provimento efetivo. Para contornar o problema, a Direção da UNED resolveu buscar parcerias com Instituições públicas e privadas de Floriano que disponibilizavam horários de seus professores para ministrarem aulas na UNED, de acordo com Rodrigues (2002).

No segundo semestre de 1995, ocorreu o primeiro concurso público para contratação de professores, em um total de vinte vagas para a UNED - Floriano, sendo homologado o resultado em dezembro de 1995, e a posse acontecendo em 17 de janeiro de 1996.

Com a transformação do CEFET-PI em IFPI, a UNED - Floriano passa a ser denominada de *Campus* Floriano, que hoje se constitui como um polo educacional, oferecendo Educação de qualidade a estudantes de quase cinquenta municípios do Nordeste do Brasil.

O IFPI *Campus* Floriano, atualmente localizado numa área de mais de 92.000 m<sup>2</sup>, oferta cursos técnicos na modalidade Integrado, Subsequente, Concomitante, Cursos superiores de Tecnologia e de Licenciatura – nos eixos de Infraestrutura, Controle e Processos Industriais, Informação e Comunicação e Ambiente e Saúde; além de um curso de Mestrado em Matemática em Rede Nacional.

Os cursos ofertados são os seguintes:

- Curso Técnico de Edificações Integrado ao Ensino Médio.
- Curso Técnico de Eletromecânica Integrado ao Ensino Médio.
- Curso Técnico de Informática Integrado ao Ensino Médio.
- Curso Técnico de Meio Ambiente Integrado ao Ensino Médio.
- Curso Técnico de Edificações Subsequente/Concomitante ao Ensino Médio.
- Curso Técnico de Eletromecânica Subsequente/Concomitante ao Ensino Médio.
- Curso Técnico de Informática Subsequente/Concomitante ao Ensino Médio.
- Curso de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas.
- Licenciatura em Ciências Biológicas.
- Licenciatura em Matemática.
- Mestrado Profissional em Matemática em Rede Nacional.

Atualmente o *Campus* Floriano possui aproximadamente 1.200 alunos, 80 professores e 63 servidores técnico-administrativos, além de 42 colaboradores terceirizados nas áreas de limpeza e conservação, manutenção predial, motorista, vigilância e copa e cozinha.



**Figura 1. Vista aérea do IFPI *Campus* Floriano**

Fonte: Arquivo da coordenação de Múltiplos Meios do *Campus* Floriano

## O RESTAURANTE INSTITUCIONAL

O Restaurante Institucional ou Refeitório, como foi denominado no projeto do *Campus*, encontra-se localizado estrategicamente no Bloco C, em uma posição central do prédio original, entre o bloco A, da administração, e o bloco D, do Ensino, além de ficar próximo aos blocos de salas de aula e laboratórios, conforme Rodrigues,

Pessoalmente, eu chamo o Bloco “C” de Centro de Convenções da UNED. Aqui se encontram o Auditório (1), a Cozinha (2), o Refeitório (3), a Cantina (4) e o Recreio Coberto (5), áreas de serviço, dispensa, além de sanitários masculino e feminino. Aqui se podem realizar encontro, conclaves, seminários, cursos, sem interferir nas demais atividades da casa.

(...)

A cozinha é semi-industrial e o refeitório tem 100 lugares.

A área total do bloco é de 655,30 m<sup>2</sup>. (RODRIGUES, 1995, p. 40).

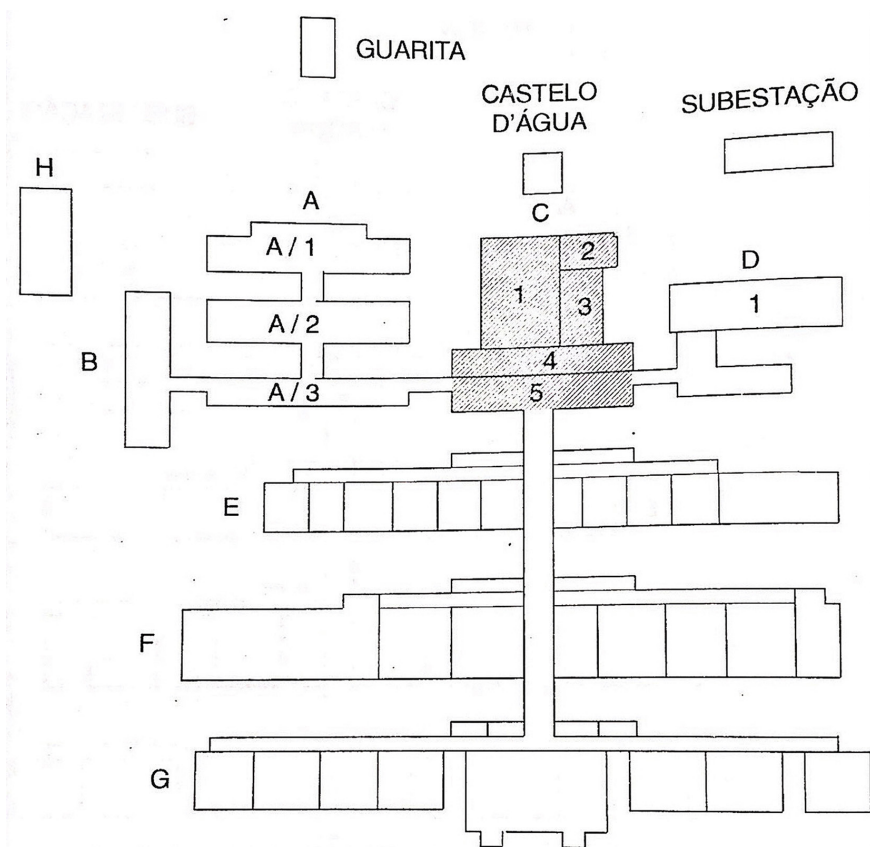


Figura 2. Planta baixa do projeto original da UNED - Floriano, em destaque o Bloco C  
Fonte: Rodrigues (1995, p. 40)

Apesar de a UNED - Floriano ter sido inaugurada em 1994, o Restaurante Institucional só começou a funcionar no ano de 1996, na gestão da primeira diretora-geral da UNED, a professora Maria de Jesus Silva Santana, ofertando o almoço, para o qual era cobrado um *ticket* dos alunos com valor simbólico, não sendo permitida mais de uma refeição por usuário. Em 2008 foi implantado o jantar, na gestão do professor Darley Fiácio de Arruda Santiago, objetivando atender principalmente aos alunos trabalhadores com matrícula nos cursos noturnos.

Até o ano de 2010 não havia nutricionista no *Campus* Floriano, o acompanhamento do Restaurante Institucional era feito pela nutricionista da Unidade Sede, hoje o *Campus* Teresina Central, Regilda Barbosa de Araújo Borges. Contudo, em julho de 2010, através de concurso público, a

nutricionista Marina Vasconcelos Almeida Lima tomou posse, para assumir o Restaurante Institucional do *campus* Floriano José Ferreira Castelo Branco.

O Restaurante Institucional sempre priorizou como público-alvo o corpo discente da Instituição (93,4% da demanda do RI no ano letivo de 2018), que é composto por muitos adolescentes de baixa renda e/ou provenientes de cidades vizinhas, os quais, geralmente, têm como principal refeição diária aquela(s) feita(s) na escola. Outro perfil, bastante encontrado dentre os usuários do restaurante, são alunos do turno da noite que trabalham durante todo o dia e vão direto para o *Campus* estudar.

Sendo assim, o Restaurante fornece boa parcela do aporte diário de energia e de nutrientes necessários para que esse público possa desenvolver suas atividades cotidianas e, indiretamente, contribuir com o acesso, a permanência e o êxito acadêmico desses discentes. Além de estimular a formação de bons hábitos alimentares que podem ser estendidos até a família, promovendo o bem-estar e a saúde dessa comunidade e prevenindo doenças, o que justifica a grande relevância de um Restaurante em uma instituição como o IFPI *Campus* Floriano.

No ano de 2012, para a continuidade do funcionamento do RI do *Campus* Floriano, foi essencial uma reforma, tendo em vista a precária situação em que o setor se encontrava. Os principais pontos contemplados no planejamento da reforma, listados abaixo, contaram com a importante contribuição da nutricionista, pois é o profissional que vivencia diariamente a rotina do setor.

- Modificação no *layout*: Setorização das diversas etapas envolvidas na produção das refeições a fim de evitar a contaminação dos alimentos e produzir refeições seguras. Construção de despensas de alimentos e de utensílios, bem como de depósito de material de limpeza.
- Construção da sala de Nutrição dentro do RI, onde a presença do profissional é essencial em todas as etapas de produção e distribuição das refeições.
- Modificação na estrutura física (piso, parede, iluminação, ventilação, pias, bancadas, entre outros), conforme preconizado pela literatura.
- Aquisição de equipamentos modernos e de utensílios necessários para atender à nova demanda do setor.
- Feita a reforma física, o quadro de funcionários terceirizados foi atualizado para a demanda da época, aumentando de 4 para 13 funcionários, dentre cozinheiros e auxiliares de cozinha.





**Figura 3. Imagens do Restaurante Institucional do *Campus* Floriano**

Fonte: Arquivo do *Campus* Floriano

Além dessas ações locais, realizadas no próprio *campus* com a finalidade de garantir a permanência e êxito do alunado, no ano de 2014, o Conselho Superior do IFPI aprovou a Resolução N° 014/2014 – Conselho Superior, que instituiu a Política de Assistência Estudantil (POLAE) do IFPI, que é um conjunto norteador de princípios e diretrizes acerca da implantação de programas que visam garantir o acesso, a permanência e o êxito acadêmico na perspectiva da inclusão social, formação ampliada, produção do conhecimento e melhoria do desempenho acadêmico.

De acordo com o Art. 7° da Resolução N° 014/2014 – Conselho Superior, a Alimentação Estudantil tem como objetivo oportunizar aos estudantes o atendimento às necessidades básicas de alimentação, de forma gratuita, através da utilização do refeitório. Para tanto propõe (BRASIL, 2014):

**Art. 7º Alimentação Estudantil:** tem como objetivo oportunizar aos estudantes o atendimento às necessidades básicas de alimentação, de forma gratuita, através da utilização do refeitório, para tanto propõe:

I - garantir o fornecimento de uma alimentação equilibrada/balanceada e saudável para a comunidade estudantil, por meio dos refeitórios institucionais, com a supervisão de um Nutricionista, contribuindo para permanência dos estudantes nos campi;

II- desenvolver atividades visando à promoção da saúde alimentar dos estudantes e o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis;

**Parágrafo Único** – As ações referentes ao funcionamento do refeitório nos campi serão acompanhadas pelo Nutricionista, devendo este informar anualmente gastos e resultados da manutenção do mesmo.

O Restaurante Institucional (RI) do IFPI *Campus* Floriano possui uma área dividida, basicamente, entre cozinha, refeitório e sala da nutricionista. Atualmente, no seu quadro de servidores, conta com uma nutricionista e treze funcionários terceirizados, divididos entre cozinheiros e auxiliares de cozinha e fornece uma demanda diária de 600 refeições, divididas entre almoço (400) e jantar (200).

Conforme o que foi citado anteriormente pela POLAE, o Restaurante Institucional no IFPI tem função estritamente social e objetiva atender à comunidade do *campus*, produzindo e ofertando refeições (almoço e jantar) que atendam aos padrões nutricionais recomendados, por intermédio do fornecimento de refeições variadas, equilibradas, suficientes, de qualidade, e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário.

Um dos principais desafios atualmente é o quadro técnico insuficiente para atender a demanda do setor. Por essa razão, ainda não foram realizadas atividades complementares à produção das refeições, tais como ações de educação nutricional, desperdício de alimentos, dentre outros temas de igual relevância, faltando condições e disponibilidade para a elaboração e o desenvolvimento dessas atividades voltadas para o público do Restaurante. Outra questão que também preocupa é o espaço físico limitado do refeitório do restaurante, pois além das dificuldades na ampliação do quadro de pessoal e de contratação de trabalhadores terceirizados, essas limitações podem comprometer uma futura ampliação de cursos e de alunos no *Campus* Floriano. Isso acarretará, conseqüentemente, na necessidade de construção de um novo espaço físico.

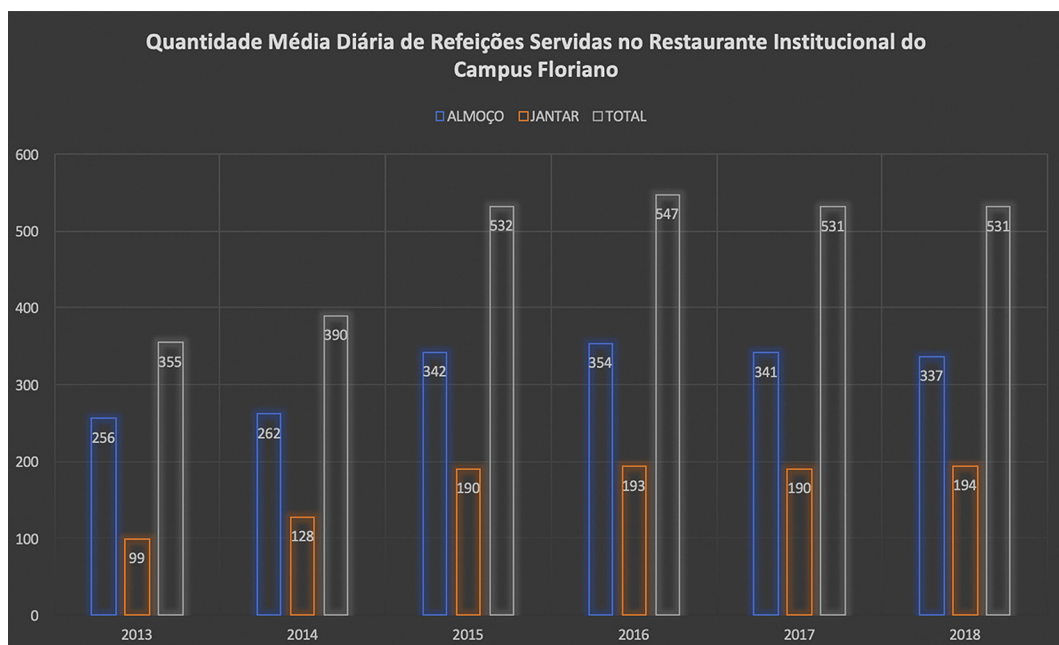
Outro desafio recorrente na administração do Restaurante é a dificuldade na contratação de empresas de manutenção preventiva (principalmente) e/ou corretiva dos equipamentos e da estrutura física do Restaurante, pois, por tratar-se de uma cozinha industrial com diversos equipamentos de uso essencial, qualquer falta compromete o planejamento e dificulta a produção final. Ademais, devido à rotina intensa diária e fluxo de usuários, a estrutura física predial (piso, pintura, vedação de portas e janelas, ventilação, entre outros) também precisa ser revista periodicamente, pois são itens que contribuem para a produção segura das refeições.

Além de tudo isso, até o ano de 2014, o acesso ao RI do *Campus* Floriano era manual e cobrava-se dos usuários discentes uma taxa simbólica, por meio da venda de *tickets* impressos em papel, em um local específico, por um servidor. Entretanto, com a implementação da Política de Assistência Estudantil (POLAE), nesse mesmo ano, tornou-se obrigatória a gratuidade das refeições para os alunos regularmente matriculados na Instituição. A gratuidade do acesso à Alimentação Estudantil aumentou significativamente a demanda pelo Restaurante Institucional.

Em 2015, prevendo o crescimento da demanda com a obrigatoriedade da gratuidade, implantou-se o SARI – Sistema de acesso ao Restaurante Institucional – para controle do acesso dos usuários, na gestão do Diretor-Geral professor Odimógenes Soares Lopes. Essa ação foi necessária para controlar o acesso ao Restaurante e para limitar a quantidade diária de refeições produzidas, sendo 400 almoços e 200 jantares, tendo em vista, principalmente, o espaço físico limitado do Restaurante. Além disso, a deficiência no quadro técnico do setor, entre outros fatores, impede o crescimento proporcional do Restaurante diante do crescimento da Instituição.

A produção de seiscentas refeições por dia tornou-se uma meta, entretanto era difícil atingir esse quantitativo, devido à cobrança de taxa, apesar do pequeno valor que era cobrado aos alunos para o acesso ao Restaurante Institucional e, principalmente, devido à dificuldade na aquisição dos *tickets*. No entanto, ao final do ano de 2015, após a utilização do SARI, alcançamos a média diária de 342 almoços e 190 jantares, com alguns dias da semana sempre atingindo o limite máximo diário e não atendendo à toda a demanda. Isso mostra a importância da gratuidade de acesso à Alimentação Estudantil, bem como da implantação do SARI.

Observe a evolução da demanda no Restaurante Institucional do *Campus* Floriano antes e depois da implantação do SARI, no Gráfico 1.



**Gráfico 1. Quantidade média diária de refeições servidas no RI do *Campus* Floriano**

Fonte: Restaurante Institucional do IFPI *Campus* Floriano/SARI

Um desafio surgido como consequência da gratuidade foi o aumento proporcional no desperdício de alimentos, tanto com usuários que agendam a refeição e não comparecem, como na quantidade diária de restos de alimentos. Porém, ao longo desses anos de funcionamento do SARI muitas mudanças têm sido feitas e a quantidade de desperdício de alimentos provenientes do não comparecimento vem diminuindo chegando a níveis extremamente baixos, conforme observaremos mais adiante.

## O SISTEMA DE ACESSO AO RESTAURANTE INSTITUCIONAL

O Sistema de Acesso ao Restaurante Institucional (SARI) é um sistema informatizado que controla o acesso ao Restaurante Institucional do *Campus* Floriano, com reserva (alunos) ou compra (servidores) das refeições pela internet. O SARI foi implantado no ano de 2015, quando se tornou gratuito o acesso dos discentes ao Restaurante Institucional do *Campus* Floriano. Esse sistema foi planejado por diversos setores – Serviço Social, Nutrição, Psicologia, Setor Pedagógico, Setor de Logística e Manutenção e Comissão

de Assistência Estudantil – em parceria com a Direção Geral e desenvolvido pela equipe de Tecnologia da Informação do *Campus*.

Antes da implementação do SARI, para o acesso dos alunos ao restaurante, era cobrada uma taxa, por meio da venda de *tickets* impressos em papel, em um local específico, por um servidor. Para a realização desse serviço era necessária a utilização de servidores técnicos-administrativos, tinta e papel para impressão dos *tickets*. Além disso, havia a circulação de dinheiro dentro da Instituição, que é extremamente recomendável que não ocorra.

O acesso ao restaurante com o SARI passou a ser realizado pela internet por meio do endereço <http://www.floriano.ifpi.edu.br/sari>, onde o usuário tem acesso à tela principal e solicitada a entrada com *login* e senha. Outra opção de acesso ao SARI é pela versão *mobile*, onde o *site* é responsivo a qualquer tela, seja pelo *smartphone* ou computador.



**Figura 4. Tela inicial de acesso ao SARI**

Fonte: Arquivo do *Campus* Floriano

Atualmente a equipe de TI faz o cadastro prévio de todos os alunos ingressantes no Instituto, sendo o *login* o número do Cadastro de Pessoa Física (CPF) e uma senha predeterminada pela equipe de Tecnologia da Informação, por conseguinte o discente deve fazer a alteração no primeiro acesso. Para os servidores terem acesso é feito o cadastro no setor de Tecnologia da Informação e registro de uma senha de acesso,

porém em breve o acesso será realizado pelo próprio servidor através do Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP).

O fato de o SARI ter sido desenvolvido no próprio *campus* favorece a implementação de novas funcionalidades e proporciona que mudanças sejam feitas para melhorar cada vez mais à medida que é utilizado e novas ideias e necessidades surjam e sugestões sejam apresentadas.

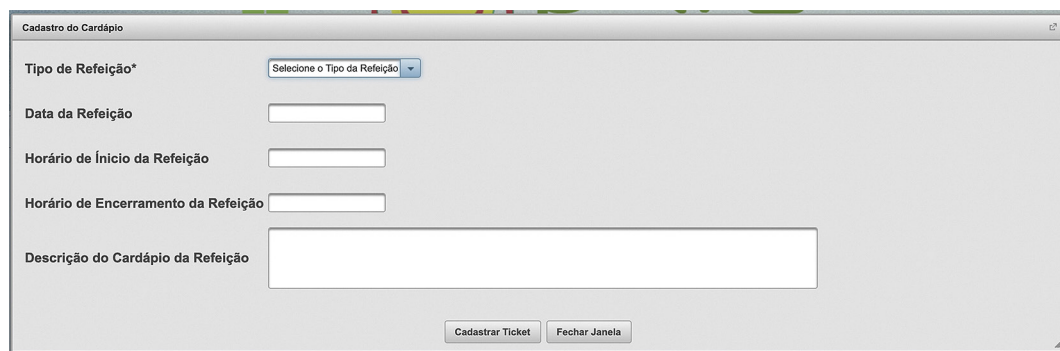
A implantação do SARI tornou mais simples, eficiente e objetiva a identificação dos usuários do Restaurante Institucional, pois o acesso ocorre mediante apresentação e leitura do código de barras inscrito na carteira do aluno, em um terminal de atendimento localizado na entrada do Restaurante (Figura 5). Dessa forma, também se eliminou o risco de atendimento indevido ao público externo.



**Figura 5. Terminal de acesso ao Restaurante Institucional**

Fonte: Arquivo do *Campus* Floriano

A nutricionista cadastra no SARI o cardápio de toda a semana seguinte para ficar imediatamente disponível ao usuário, que assim pode se planejar em relação aos dias e refeições em que fará uso do Restaurante Institucional (Figura 6). Atualmente a oferta é de 400 (quatrocentas) refeições no almoço e 200 (duzentas) refeições no jantar diariamente.



Cadastro do Cardápio

Tipo de Refeição\*

Data da Refeição

Horário de Início da Refeição

Horário de Encerramento da Refeição

Descrição do Cardápio da Refeição

Figura 6. Tela de cadastro do cardápio de acesso restrito da nutricionista e da administração

No início do funcionamento do SARI, todas as refeições da semana eram liberadas no domingo e os usuários poderiam fazer a reserva de toda a semana, para as duas refeições, se assim desejassem. Entretanto, essa regra foi mudando ao longo do tempo, pois se percebeu que muitos usuários, por alguma razão, deixavam de comparecer ao Restaurante Institucional.

Passamos por várias mudanças e atualmente a liberação dos *tickets* ocorre por refeição em horários distintos e por prioridade, da seguinte forma: os *tickets* do almoço são liberados para a reserva às 21 h do dia anterior ao da refeição, com prioridade para os alunos regularmente matriculados nos turnos matutino e vespertino. A partir das 22 h o saldo de *tickets* disponíveis é liberado para todos os usuários e os *tickets* do jantar são liberados às 11 h da manhã do mesmo dia com prioridade para os alunos regularmente matriculados no turno noturno e às 12 h para todos os usuários.

Os usuários devem acessar o SARI, nos horários determinados, com seu *login* e senha cadastrados, e solicitar a refeição, conforme Figura 7, sempre até 90 minutos antes do início do seu fornecimento, momento em que o SARI fecha para as reservas e a nutricionista tem acesso à quantidade de refeições que deve ser preparada, evitando assim excesso ou falta de alimentos. Há um padrão nos dias da semana em que a nutricionista baseia-

se para o preparo prévio dos alimentos, sendo a maior demanda nos dias de quarta-feira, dia em que há mais aulas em turno contrário.

Data	Refeição	Horário de Funcionamento	Quant. Disponível	Quant. Comprada	Compra de Ticket
08/03/2019 (Sexta)	Jantar - Salada crua, Arroz, Feijão, Lasanha de Queijo e Presunto, Batata Palha - Melão	de 17:30 às 19:00	200 tickets disponíveis	0	
08/03/2019 (Sexta)	Almoço - Salada crua, Arroz colorido, Feijão, Peixe assado ao forno com batata, Macarrão - Banana	de 11:30 às 13:00	400 tickets disponíveis	0	
07/03/2019 (Quinta)	Jantar - Salada crua, Arroz com colorido, Feijão Preto, Bisteca suína, Macarrão - Melancia	de 17:30 às 19:00	200 tickets disponíveis	0	
07/03/2019 (Quinta)	Almoço - Salada crua, Arroz à grega, Feijão, Assado de Panela, Farofa - Manjarr Branco	de 11:30 às 13:00	155 tickets disponíveis	0	+

\*\* SAIR DO SISTEMA \*\*

**VALORES**  
ALUNO: R\$ 0,00 PROFESSOR: R\$ 2,00 TÉCNICO ADMINISTRATIVO: R\$ 2,00 TERCEIRIZADO: R\$ 1,00  
ATENDEMOS EXCLUSIVAMENTE À COMUNIDADE DO IFPI  
EVITE O DESPERDÍCIO!

**Observações:** O ticket do almoço para o dia corrente estará disponível a partir das 21:00 horas do dia anterior para alunos do turno da manhã/tarde e para servidores e terceirizados. Quando for apartir das 22:00 o ticket do almoço estará disponível para todos os usuários do sistema.  
Já com relação ao ticket do jantar só poderá ser reservado no dia corrente e o mesmo estará disponível apartir das 11:00 para alunos do turno da noite e para servidores e terceirizados. Quando for apartir das 12:00 horas o ticket do jantar do dia corrente estará disponível para todos os usuários do sistema.  
Lembrando que todos os tickets estarão disponíveis para venda e cancelamento até o período de 1h:30min antes do início da refeição.

Figura 7. Tela para reserva da refeição

Data	Refeição	Horário de Funcionamento	Quant. Disponível	Quant. Comprada	Compra de Ticket
08/03/2019 (Sexta)	Jantar - Salada crua, Arroz, Feijão, Lasanha de Queijo e Presunto, Batata Palha - Melão	de 17:30 às 19:00	200 tickets disponíveis	0	
08/03/2019 (Sexta)	Almoço - Salada crua, Arroz colorido, Feijão, Peixe assado ao forno com batata, Macarrão - Banana	de 11:30 às 13:00	400 tickets disponíveis	0	
07/03/2019 (Quinta)	Jantar - Salada crua, Arroz com colorido, Feijão Preto, Bisteca suína, Macarrão - Melancia	de 17:30 às 19:00	200 tickets disponíveis	0	
07/03/2019 (Quinta)	Almoço - Salada crua, Arroz à grega, Feijão, Assado de Panela, Farofa - Manjarr Branco	de 11:30 às 13:00	154 tickets disponíveis	1	-

\*\* SAIR DO SISTEMA \*\*

**VALORES**  
ALUNO: R\$ 0,00 PROFESSOR: R\$ 2,00 TÉCNICO ADMINISTRATIVO: R\$ 2,00 TERCEIRIZADO: R\$ 1,00  
ATENDEMOS EXCLUSIVAMENTE À COMUNIDADE DO IFPI  
EVITE O DESPERDÍCIO!

**Observações:** O ticket do almoço para o dia corrente estará disponível apartir das 21:00 horas do dia anterior para alunos do turno da manhã/tarde e para servidores e terceirizados. Quando for apartir das 22:00 o ticket do almoço estará disponível para todos os usuários do sistema.  
Já com relação ao ticket do jantar só poderá ser reservado no dia corrente e o mesmo estará disponível apartir das 11:00 para alunos do turno da noite e para servidores e terceirizados. Quando for apartir das 12:00 horas o ticket do jantar do dia corrente estará disponível para todos os usuários do sistema.  
Lembrando que todos os tickets estarão disponíveis para venda e cancelamento até o período de 1h:30min antes do início da refeição.

Figura 8. Tela para reserva da refeição

Nessa tela do SARI, os usuários têm o cardápio das refeições, o horário de funcionamento, a quantidade de *tickets* disponíveis, a quantidade solicitada pelo usuário, no período destinado para a reserva. Na Figura 7, o botão de mais (+) indica que o usuário pode solicitar a refeição, assim altera-se a quantidade disponível e o botão de mais vira menos (-) (Figura 8). A partir desse momento até 90 minutos antes do início do fornecimento da refeição, o usuário poderá cancelar a reserva, clicando no botão de menos, porém depois desse prazo o SARI não permite mais reservar nem cancelar a reserva.

Dessa forma, faltando 90 minutos para a abertura do restaurante, a nutricionista acessa informações importantes sobre quantidade de refeições solicitadas e sobre quem solicitou com seus dados e foto, clicando em Visualiza Compradores (Figuras 9 e 10).



Data do Ticket (aaaa-mm-dd)	Tipo de Refeição	Horário de Funcionamento	Visualiza Compradores	Visualiza Tickets Usados
08/03/2019 (Sexta)	Jantar	de 17:30 às 19:00	Visualiza Compradores	Visualiza Tickets Usados
08/03/2019 (Sexta)	Almoço	de 11:30 às 13:00	Visualiza Compradores	Visualiza Tickets Usados
07/03/2019 (Quinta)	Jantar	de 17:30 às 19:00	Visualiza Compradores	Visualiza Tickets Usados
07/03/2019 (Quinta)	Almoço	de 11:30 às 13:00	Visualiza Compradores	Visualiza Tickets Usados
01/03/2019 (Sexta)	Jantar	de 17:30 às 19:00	Visualiza Compradores	Visualiza Tickets Usados
01/03/2019 (Sexta)	Almoço	de 11:30 às 13:00	Visualiza Compradores	Visualiza Tickets Usados
28/02/2019 (Quinta)	Jantar	de 17:30 às 19:00	Visualiza Compradores	Visualiza Tickets Usados
28/02/2019 (Quinta)	Almoço	de 11:30 às 13:10	Visualiza Compradores	Visualiza Tickets Usados
27/02/2019 (Quarta)	Jantar	de 17:30 às 19:00	Visualiza Compradores	Visualiza Tickets Usados
27/02/2019 (Quarta)	Almoço	de 11:30 às 13:05	Visualiza Compradores	Visualiza Tickets Usados

Figura 9. Tela de acesso restrito para visualização das solicitações

Compradores do Ticket da Refeição: Almoço Dia: 07/03/2019 (Quinta) Cardápio: Salada crua, Arroz à grega, Feijão, Assado de Panela, Farofa - Manjar Branco

Procurar nos campos matrícula, nome, CPF:  Carregar

Imprimir Lista

Lista de Compradores do Almoço Dia: 07/03/2019 (Quinta) Cardápio: Salada crua, Arroz à grega, Feijão, Assado de Panela, Farofa - Manjar Branco  
Horário da Refeição: de 11:30 às 13:00  
(Obs: Só poderá atualizar o status dos tickets a partir de 10 minutos antes do início da refeição e até o final do horário da refeição.)  
Total Geral de Tickets Comprados para a refeição selecionada: 299  
Total Geral de Tickets Usados: 0/299

Foto	Matrícula	Turno	Nome	CPF	Ticket	Quantidade	Status
		Manhã/Tarde			07/03/2019 (Quinta) Almoço	1	Não Usado
		Manhã/Tarde			07/03/2019 (Quinta) Almoço	1	Não Usado
		Manhã/Tarde			07/03/2019 (Quinta) Almoço	1	Não Usado

Figura 10. Tela com os usuários que solicitaram sua refeição

Durante o horário de funcionamento do Restaurante Institucional, conforme os usuários têm acesso ao RI, por meio da leitura do código de barras disponível na carteira do aluno/servidor, o SARI verifica se aquele usuário reservou ou não aquela refeição autorizando ou não o seu acesso. Em tempo real, os trabalhadores do setor fazem o acompanhamento da quantidade de *tickets* já utilizados, clicando em Visualiza Tickets Usados (Figura 9). Assim, aparecerá uma tela com informações sobre quantidade de *tickets* usados e solicitados para aquela refeição.

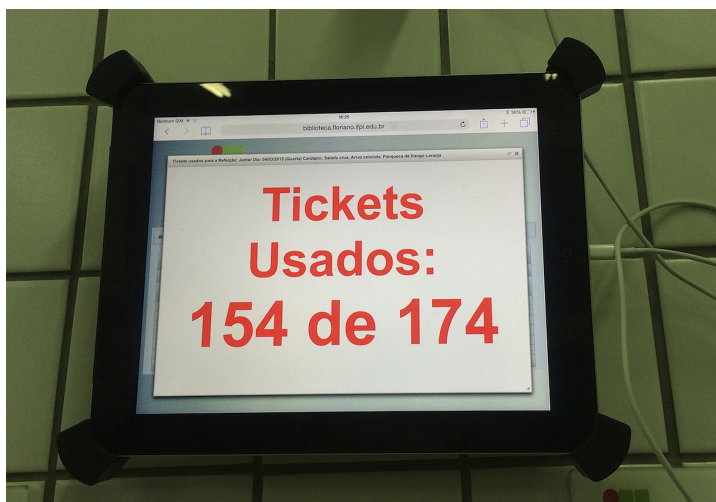


Figura 11. Tela de visualização do andamento do fornecimento das refeições  
Fonte: Arquivo do *Campus* Floriano

Dessa maneira, os *tickets* validados têm seu *status* alterado de **Não Usado** para **Usado**. Após o horário de funcionamento do Restaurante Institucional, o sistema fecha e não autoriza mais acesso de usuários ao Restaurante Institucional e faz o registro dos usuários que não utilizaram seu *ticket*, alterando o *status* de **Não Usado** para **Expirado** (Figura 12).

Compradores do Ticket da Refeição: Almoço Dia: 11/03/2019 (Segunda) Cardápio: Salada crua, Arroz à grega, Feijão, Frango assado, Farofa - Banana

Procurar nos campos matrícula, nome, CPF:  Carregar

[Imprimir Lista](#)

Lista de Compradores do Almoço Dia: 11/03/2019 (Segunda) Cardápio: Salada crua, Arroz à grega, Feijão, Frango assado, Farofa - Banana  
Horário da Refeição: de 11:30 às 13:17  
(Obs: Só poderá atualizar o status dos tickets a partir de 10 minutos antes do início da refeição e até o final do horário da refeição.)  
Total Geral de Tickets Comprados para a refeição selecionada: 181  
Total Geral de Tickets Usados: 180/181

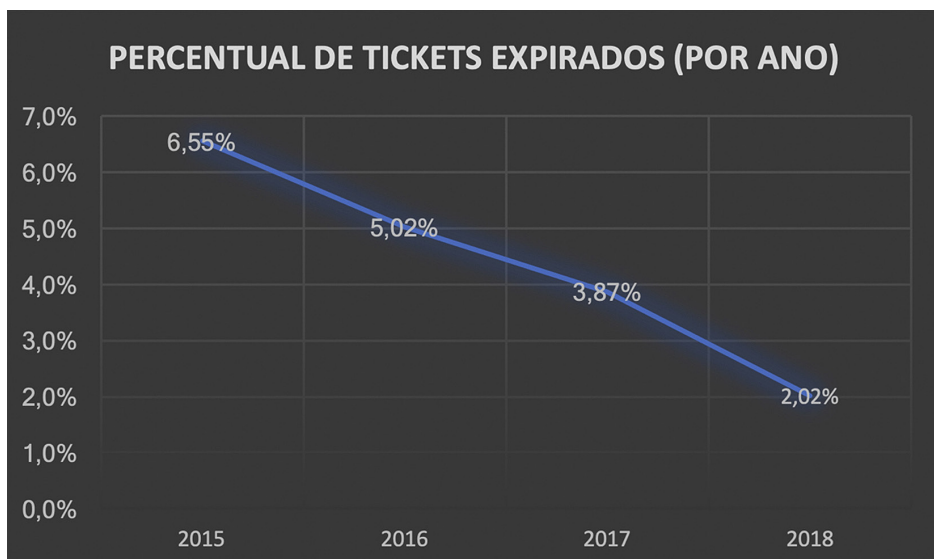
Foto	Matrícula	Turno	Nome	CPF	Ticket	Quantidade	Status
		Noite			11/03/2019 (Segunda) Almoço	1	Expirado
		Manhã/Tarde			11/03/2019 (Segunda) Almoço	1	Usado
		Manhã/Tarde			11/03/2019 (Segunda) Almoço	1	Usado

Figura 12. Tela de visualização dos *tickets* Usados e Expirados

Para acompanhar a responsabilidade dos usuários em relação ao desperdício de refeições produzidas, após dois *tickets* solicitados e Expirados o usuário é bloqueado do SARI. Para reverter essa situação, o usuário deve registrar uma solicitação de desbloqueio, no próprio sistema, informando o motivo da não utilização da refeição e o que fará para evitar novos bloqueios. O pedido é analisado podendo ser deferido ou indeferido, quando indeferido o usuário só conseguirá desbloquear sua carteira com o Diretor-Geral.

Ademais, o sistema emite relatórios importantes para o acompanhamento do uso do Restaurante Institucional. São relatórios diários, semanais e mensais com informações sobre a quantidade de *tickets* usados e não usados, por data e tipo de refeição, que servem para acompanhamento do desperdício de alimentos por não comparecimento ao RI.

Ao longo do tempo de funcionamento do SARI, a equipe tem observado o comportamento dos usuários do restaurante e tomado ações para evitar o aumento dos *tickets* expirados (reservados e não usados). Essas ações têm contribuído para uma redução do percentual de *tickets* expirados (Gráfico 2). Ainda assim, os *tickets* expirados não significam necessariamente desperdício de alimentos, pois ainda havendo refeições disponíveis, a equipe do restaurante é autorizada a liberar o acesso de alunos que não reservaram o *ticket* no prazo estipulado e queiram se alimentar.



**Gráfico 2. Quantidade anuais de *tickets* usados e expirados**

Fonte: Restaurante Institucional do IFPI *Campus* Floriano/SARI

Verificamos, portanto, que os benefícios alcançados pelo SARI são tão significativos, que apesar de ter sido desenvolvido pelo *Campus* Floriano, temos o prazer em disponibilizar para outros *Campi* do IFPI que já utilizam o sistema, alguns deles são: *Campus* de Angical do Piauí, Campo Maior, Pedro II, Paulistana, Oeiras e São João do Piauí, e serviu de modelo para o desenvolvimento de sistemas equivalentes em outros *Campi* como o *Campus* Corrente, Picos, Piripiri e Valença do Piauí.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Vimos, portanto, ao longo deste trabalho que a implantação do SARI proporcionou diversos benefícios para a comunidade do *Campus* Floriano como um todo, desde à Direção-Geral, setor de ensino, setor de administração e planejamento, setor de nutrição e, principalmente, para os discentes, pois se observou um aumento significativo na procura de alunos pelo Restaurante Institucional, considerando-se que o serviço se tornou gratuito e seu acesso mais prático.

Com o SARI, evitamos a impressão e venda de *tickets* diariamente, além da utilização de servidores para tal finalidade, tendo em vista que os *tickets* são digitais e o acesso é realizado pela internet, não sendo mais necessário dispor de um servidor diariamente para a impressão e venda. Com isso também não temos mais circulação de dinheiro na Instituição, atendendo assim à recomendação da auditoria interna do IFPI, e um maior acompanhamento e controle no uso dos recursos públicos.

Para o setor de ensino, o crescimento da procura dos alunos pelo Restaurante Institucional indica que esses alunos terão mais condições de aprendizagem, tendo em vista que não precisam mais sair da Instituição para se alimentar, bem como a certeza de uma alimentação balanceada e equilibrada para um número maior de estudantes.

Para a nutricionista, vários benefícios foram observados: a possibilidade de visualizar, nos horários preestabelecidos, a quantidade de usuários agendados por refeição, a fim de evitar desperdício na sua produção; emissão de relatórios constando a quantidade e o nome dos usuários que utilizaram o *ticket* e os que não compareceram à refeição agendada, em um determinado dia ou período de tempo, para fins de controle e acompanhamento; durante a distribuição das refeições, o acompanhamento da quantidade de usuários que já fizeram a refeição e os que faltam, para controle dos alimentos que

estão sendo servidos; e ainda, na entrada do refeitório, a identificação dos usuários por fotos, evitando o acesso de pessoas externas à Instituição.

Para os discentes, os principais benefícios foram: a gratuidade do acesso e a facilidade na reserva do *ticket*, pois antes do sistema ser implantado o aluno deveria se dirigir ao *Campus* para fazer a reserva; a divulgação do cardápio em meio eletrônico; e a possibilidade do aluno de, até 90 minutos antes do início das refeições, desfazer a reserva do *ticket* em caso de desistência.

Entretanto, além de todos esses benefícios, indicamos ações a serem realizadas futuramente em vistas à melhoria do SARI: a aquisição de uma catraca eletrônica com leitor de impressão digital para o acesso ao Restaurante Institucional, dando mais agilidade à entrada dos usuários; a emissão de alertas de avisos aos usuários de alterações no cardápio e de proximidade do final do prazo de reserva; a criação de um módulo para o registro de visitantes de outros *Campi* que às vezes utilizam o serviço; e, a melhoria da parte gráfica do sistema, que é ainda muito simples.

Para finalizar, sugerimos à Reitoria do IFPI que o SARI seja melhorado, institucionalizado e, conseqüentemente, implantando em todos os *campi* que possuem Restaurantes Institucionais. Dessa forma, a equipe responsável pelo acompanhamento da Assistência Estudantil seria mais eficiente, podendo inclusive o SARI ser integrado a outros sistemas da Instituição como Q-Acadêmico, Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP) e o Sistema de Fluxo de Atendimento ao Estudante (SIFAE).

Assista a um vídeo sobre o SARI, disponível em <https://goo.gl/q94Erq> ou fazendo a leitura do QR CODE ao lado:



## REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 8.948, de 08 dezembro de 1994. Dispõe sobre a instituição do Sistema Nacional de Educação Tecnológica e dá outras providências. *Lex*: Coletânea de Legislação e Jurisprudência, Brasília. Legislação Federal e margiñalia. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/LEIS/L8948.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8948.htm). Acesso em: 5 mar. 2019.

BRASIL. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. *Lex*: Coletânea de Legislação e Jurisprudência, Brasília. Legislação Federal e margiñalia. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/Lei/L11892.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11892.htm). Acesso em: 5 mar. 2019.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ. Aprova a Política de Assistência Estudantil do IFPI. Resolução Nº 014/2014, 08/04/2014. *Lex*: Resoluções CONSUP/IFPI, Piauí. Legislação Federal e margiñalia. Disponível em: [https://www5.ifpi.edu.br/consup/attachments/article/10/resolu%C3%A7ao\\_consul\\_0142014.pdf](https://www5.ifpi.edu.br/consup/attachments/article/10/resolu%C3%A7ao_consul_0142014.pdf). Acesso em: 5 mar. 2019.

RODRIGUES, A. G. *A Escola Técnica Federal do Piauí e sua 1ª UNED*: mãe aos 84 anos. 1. ed. Teresina: ETFPI, 1995.

RODRIGUES, A. G. 90 anos de Ensino Profissionalizante. *In*: RODRIGUES, A. G. *Centro Federal de Educação Tecnológica do Piauí*. Teresina: EDUFPI, 2002.