

Encuesta de satisfacción a comensales de los Comedores de la UNCUYO 2025

*Informe de resultados obtenidos en
Centro Universitario y Sede Luján de Cuyo
- Noviembre 2025*



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO

SECRETARÍA DE
**BIENESTAR
UNIVERSITARIO**

COORDINACIÓN GENERAL
**DE GABINETE
Y COMEDOR**



Universidad Nacional de Cuyo

Rectora

Cdora. Esther Sánchez

Vicerrector

Mgter. Gabriel Fidel

Secretario de Bienestar Universitario

Abog. Juan Pablo Cebrelli Riveros

Coordinadora General de Gabinete

Constanza Fosch Rodón

Coordinador de Comedores Universitarios

Darío Grando

Equipo de la Coordinación de Planificación Estratégica y Mejora Continua

Alejandro Cabral Páez

Martina Meneguelli Andía

María José Munaffó Coppoletta

Micaela Veas

Mendoza, Argentina

noviembre de 2025

Índice

| | |
|--|----|
| Introducción | 2 |
| Ficha técnica de la encuesta | 3 |
| Bloque N°1 - Datos generales | 5 |
| Bloque N°2 - Oferta del menú del Comedor en Centro Universitario..... | 12 |
| Bloque N°3 - Atención al público, limpieza e higiene del Comedor en Centro Universitario | 24 |
| Bloque N°4 - Oferta del menú del Comedor en Sede Luján de Cuyo | 30 |
| Bloque N°5 - Atención al público, limpieza e higiene del Comedor en Sede Luján de Cuyo ... | 39 |
| Conclusiones y propuestas de mejora | 45 |

Introducción

En el presente informe se detallan los resultados de la encuesta de satisfacción sobre los servicios prestados por los Comedores Universitarios ubicados en Centro Universitario y Sede Luján de Cuyo. Dicha encuesta es parte de un proyecto de relevamiento de servicios de la Secretaría de Bienestar Universitario, impulsada por la Coordinación de Planificación Estratégica y Mejora Continua de la Coordinación General de Gabinete. El objetivo del proyecto es la obtención de insumos para el mejoramiento operativo e institucional de los Comedores y otras áreas de servicios, a partir de la recolección permanente de datos y la generación de informes.

En el documento se analizan aspectos como el perfil de comensales, la frecuencia de asistencia, las preferencias de menú y las calificaciones otorgadas a distintos elementos del servicio, incluyendo la atención del personal, la limpieza y la comodidad del espacio. Estos datos recopilados aportan información clave que se utilizara en el futuro para optimizar la calidad del servicio brindado y ajustarlo a las necesidades y expectativas de la comunidad universitaria.

Ficha técnica de la encuesta

Nombre: Encuesta de Satisfacción de Servicios del Comedor Universitario.

Objetivo de la encuesta: evaluar la opinión de las personas que acceden a los servicios de almuerzos y ventas de los Comedores ubicados en Centro Universitario y Sede Luján de Cuyo, con el propósito de identificar posibles puntos de mejora.

Diseño de la encuesta: la encuesta se realizó de manera oral y presencial en los Comedores, siendo las/os participantes seleccionados aleatoriamente.

Métodos de recolección de datos: encuesta semiestructurada realizada de manera presencial.

Análisis de resultados: los resultados fueron obtenidos mediante un análisis estadístico descriptivo para identificar patrones y posibles aspectos de mejora. Las opiniones se segmentaron por categorías (atención, calidad del menú, ambiente, etc.) para facilitar la interpretación y la toma de decisiones.

Muestra: la muestra del Comedor de Centro Universitario estuvo compuesta por 367 personas y la correspondiente al Comedor de Sede Luján de Cuyo alcanzó a 78 personas.

Instrumento de medición: se utilizó un cuestionario de 119 preguntas para evaluar la opinión de las personas que acceden al servicio de almuerzos y ventas del Comedor Universitario Central.

Unidad de análisis: la unidad de análisis fueron las personas que acceden a los servicios que ofrecen los Comedores en Centro Universitario y Sede Luján de Cuyo.

Fechas de aplicación: la encuesta fue realizada entre el 29 de octubre y el 6 de noviembre de 2025.

Nivel de confianza: 95%

Margen de error: en Centro Universitario fue de +/- 4% y en Sede Luján de Cuyo fue de +/- 6%.

Responsables de la encuesta: la encuesta fue realizada por el equipo de Coordinación de Planificación Estratégica y Mejora Continua de la Coordinación General de Gabinete

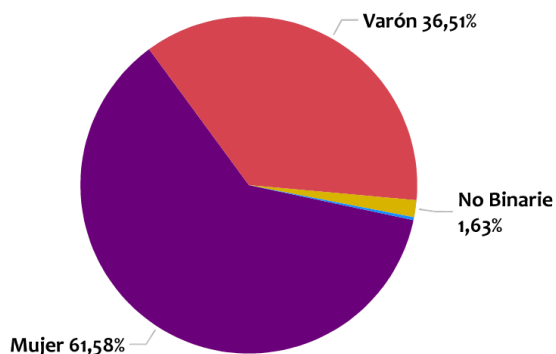
de la Secretaría de Bienestar Universitario, bajo la supervisión de Alejandro Cabral Páez. El equipo de trabajo estuvo formado por Martina Meneguelli Andía, María José Munaffó Coppoletta y Micaela Veas.

Bloque N°1 - Datos generales

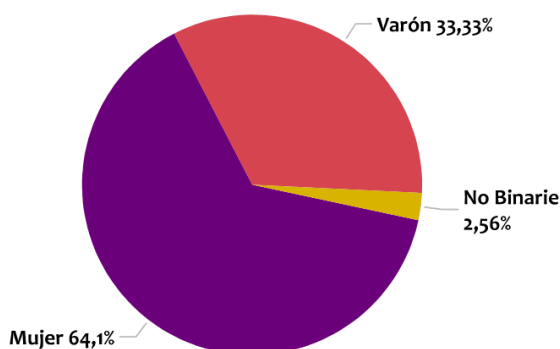
En relación con la variable **género** en el Centro Universitario, el 61,58% de las personas encuestadas se identificó como mujer, mientras que el 36,51% como varón y un 1,63% como no binarie.

En el Comedor de Sede Luján de Cuyo, la distribución fue similar, donde el 64,1% se identificó con el género mujer, el 33,33% como varón y el 2,56% como no binarie.

Género de las personas en Centro Universitario



Género de las personas en Sede Luján de Cuyo

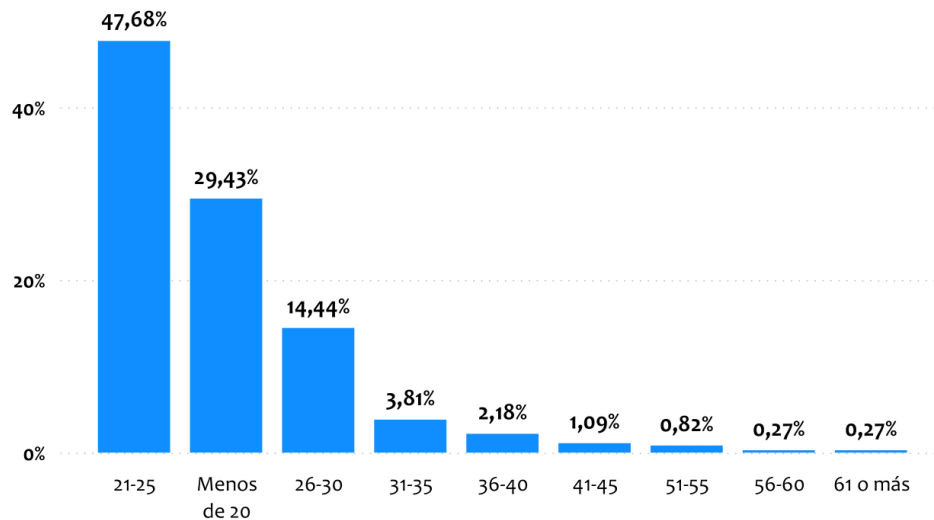


Respecto a la **edad**, en Centro Universitario, el grupo más numeroso fue el de 21 a 25

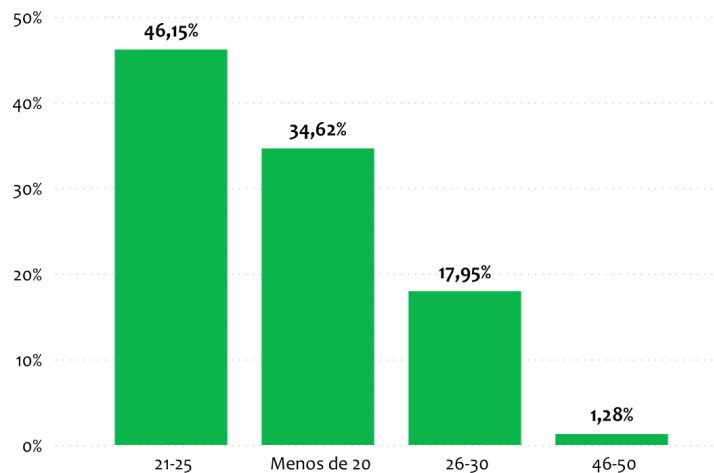
años, que representó el 47,68% de quienes participaron de la encuesta. Le siguieron las personas menores de 20 años con un 29,43%, y el rango de 26 a 30 años con un 14,44%. El 3,81% indicó tener entre 31 y 35 años, el 2,18% entre 36 y 40, y un 1,09% manifestó encontrarse entre 41 y 45 años. En proporciones menores un 0,82% entre 51 y 55 años, un 0,27% entre 56 y 60 años, y también un 0,27% manifestó tener 61 años o más.

En el Comedor Sede Luján de Cuyo, el 46,15% tenía entre 21 y 25 años, el 34,26% menos de 20, el 17,95% entre 26 y 30, y un 1,28% entre 46 y 50 años.

Rango etario de las personas en Centro Universitario



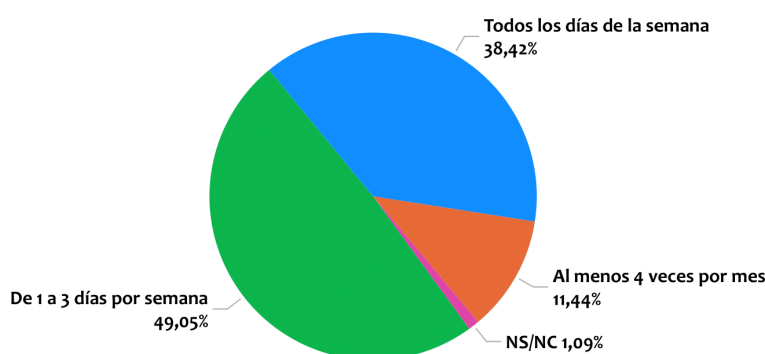
Rango etario de las personas en Sede Luján de Cuyo



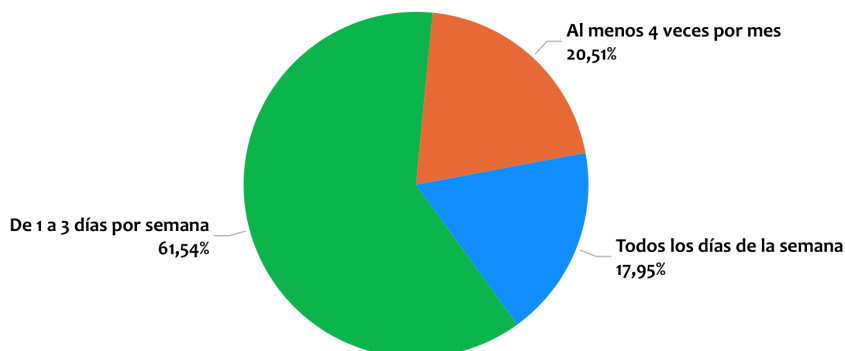
En cuanto a la **frecuencia de asistencia** al comedor del Centro Universitario, el 49,05% manifestó concurrir entre 1 y 3 días por semana, mientras que el 38,42% asistía todos los días. Un 11,44% indicó hacerlo al menos 4 veces al mes y el 1,09% respondió NS/NC.

En el de Sede Luján de Cuyo, el 61,54% asistía entre 1 y 3 veces por semana, el 17,95% concurría todos los días y el 20,51% lo hacía al menos 4 veces en el mes.

Frecuencia de asistencia al Comedor en Centro Universitario



Frecuencia de asistencia al Comedor en Sede Luján de Cuyo

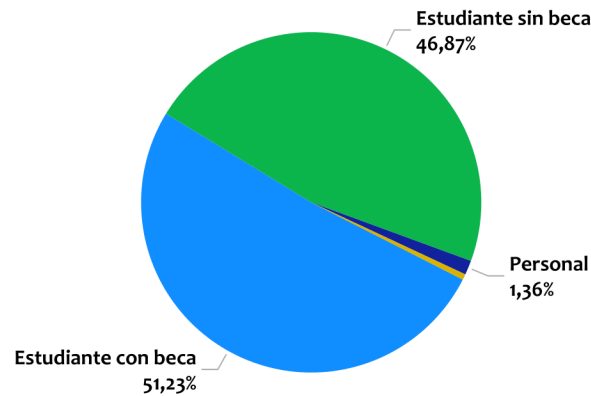


Sobre el **tipo de comensal** en el Centro Universitario, el 51,23% de las personas encuestadas declaró ser estudiante con beca, mientras que el 46,87% era estudiante sin beca. El 1,36% expresó que era personal de la UNCuyo y el 0,54% se identificó como público en

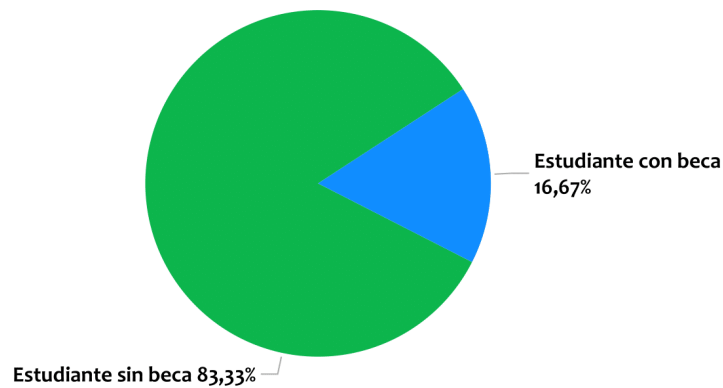
general.

En el Comedor Sede Luján de Cuyo, la mayoría con un 83,33% correspondió a estudiantes sin beca, y solo el 16,67% a estudiantes con beca.

Tipo de comensales que asisten al Comedor en Centro Universitario



Tipo de comensales que asisten al Comedor en Sede Luján de Cuyo

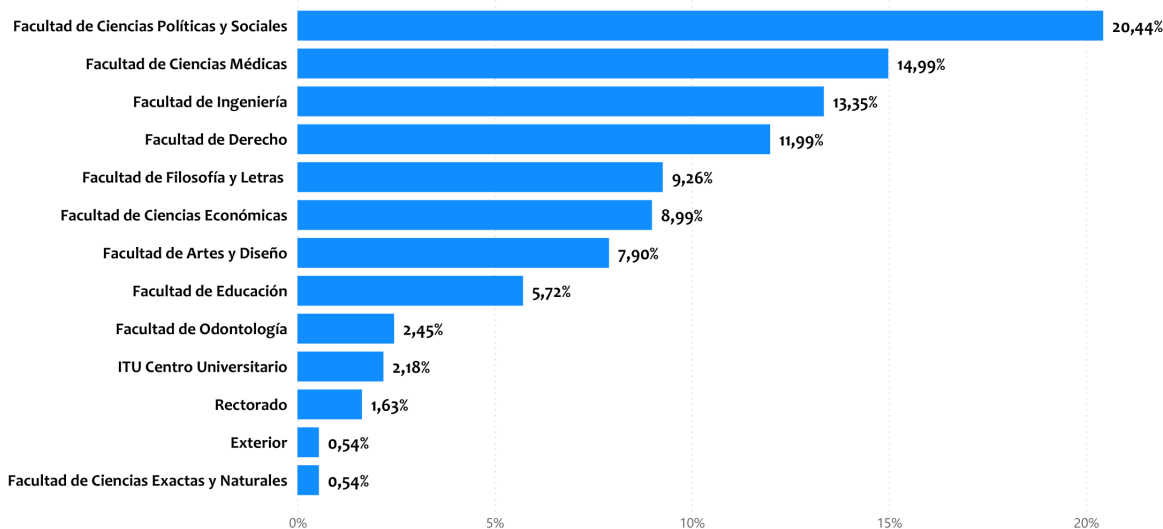


En cuanto a la **unidad académica de procedencia**, en el Comedor del Centro Universitario, el 20,44% pertenecía a la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, mientras que el 14,99% pertenece a la Facultad de Ciencias Médicas. Le siguieron la Facultad de Ingeniería con el 13,35%, la Facultad de Derecho con el 11,99%, y la Facultad de Filosofía y Letras con el 9,26%. Siguiendo con el análisis, el 8,99% corresponde a Ciencias Económicas, mientras que la Facultad de Artes y Diseño representa el 7,90%. Por otro lado, la Facultad de Educación

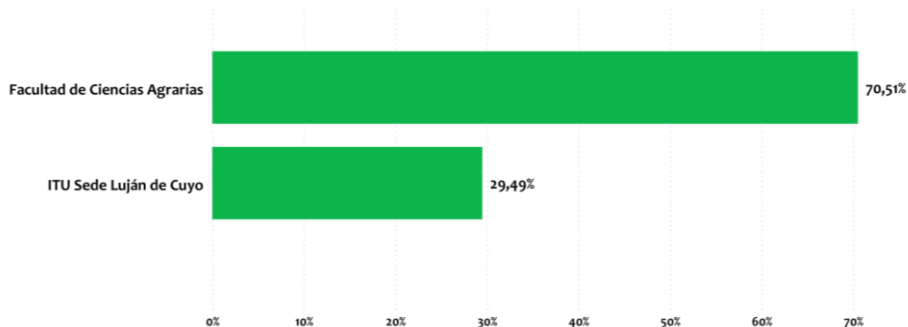
representa el 5,72%, la Facultad de Odontología el 2,45% y la Sede del ITU Centro Universitario el 2,18%. En proporciones menores, el 1,63% corresponde a Rectorado, el 0,54% a Exterior y el 0,54% a la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales.

Con respecto al Comedor Sede Luján de Cuyo, el 70,51% pertenece a la Facultad de Ciencias Agrarias y el 29,49% al ITU que se encuentra en esa sede.

Unidad Académica de procedencia de quienes asisten al Comedor en Centro Universitario



Unidad Académica de procedencia de quienes asisten al Comedor en Sede Luján de Cuyo

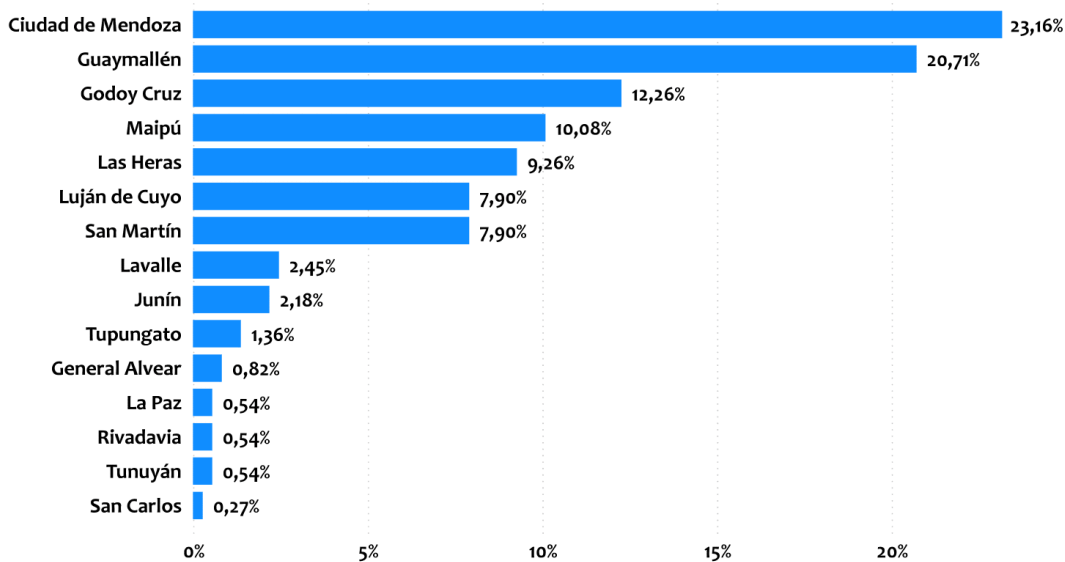


Finalmente, respecto al **departamento de residencia actual**, en el Comedor Centro

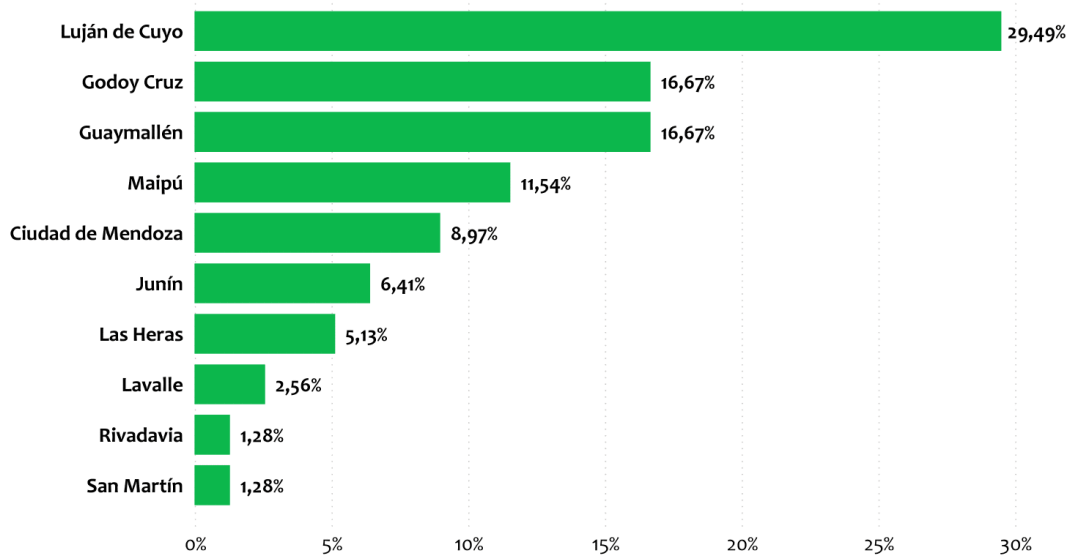
Universitario, las personas encuestadas residen en un 23,16% en Ciudad de Mendoza, mientras que un 20,71% reside en Guaymallén. Un 12,26% en Godoy Cruz, un 10,08% en Maipú, un 9,26% reside en Las Heras, un 7,90% en Luján de Cuyo, y también un 7,90% en San Martín. Un 2,45% reside en Lavalle, un 2,18% en Junín, y un 1,36% en Tupungato. En menores proporciones un 0,83% reside en General Alvear, un 0,54% en La Paz, también un 0,54% en Rivadavia, y en Tunuyán, por último, un 0,27% en San Carlos.

Respecto al Comedor Sede Luján de Cuyo, las personas encuestadas residen en un 29,49% en Luján de Cuyo, un 16,67% en Godoy Cruz, también un 16,67% en Guaymallén, y un 11,54% en Maipú. Un 8,97% reside en Ciudad de Mendoza, un 6,41% en Junín, un 5,13% en las Heras, y un 2,56% en Lavalle. En menor proporción un 1,28% reside en Rivadavia y también un 1,28% en San Martín.

Departamento geográfico de residencia de quienes asisten al Comedor en Centro Universitario



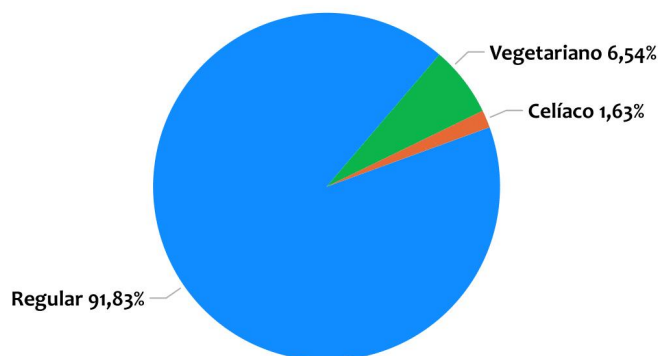
Departamento geográfico de residencia de quienes asisten al Comedor en Sede Luján de Cuyo



Bloque N°2 - Oferta del menú del Comedor en Centro Universitario

En relación con el **tipo de menú consumido** por las personas encuestadas, el 91,83% consume el menú regular, mientras que el 6,54% elige el menú vegetariano y el 1,63% consumió el menú celíaco.

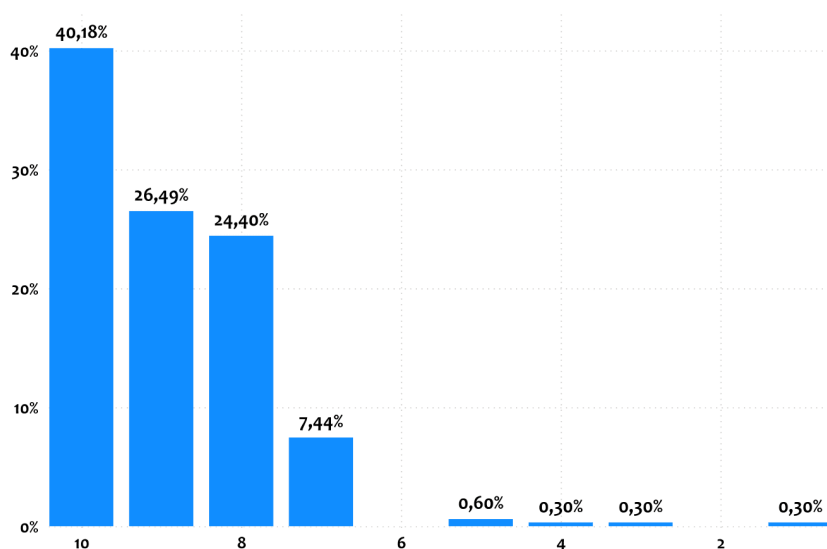
Tipo de menú que se consume en Centro Universitario



Los puntajes del presente informe se obtienen luego de promediar las respuestas dadas por los participantes de la encuesta sobre una escala del 1 al 10, donde el primero se consideraba como *pésimo* y el último como *excelente*.

Hecha la aclaración, se evidenciaron los siguientes resultados: la opción 10 tuvo un 40,18% de personas que lo calificaron como tal, la opción 9 un 26,49%, la opción 8 un 24,40%, y la opción 7 un 7,44%. Con menores resultados, la opción 6 no obtuvo ninguna calificación, dejándolo en un 0%, la opción 5 un 0,60%, la opción 4 con un 0,30%, la opción 3 también un 0,30%, la opción 2 no obtuvo ninguna calificación, dejándolo en 0%, y por último la opción 1 también con un 0,30%.

Calificación general de los servicios de almuerzo regulares en Centro Universitario



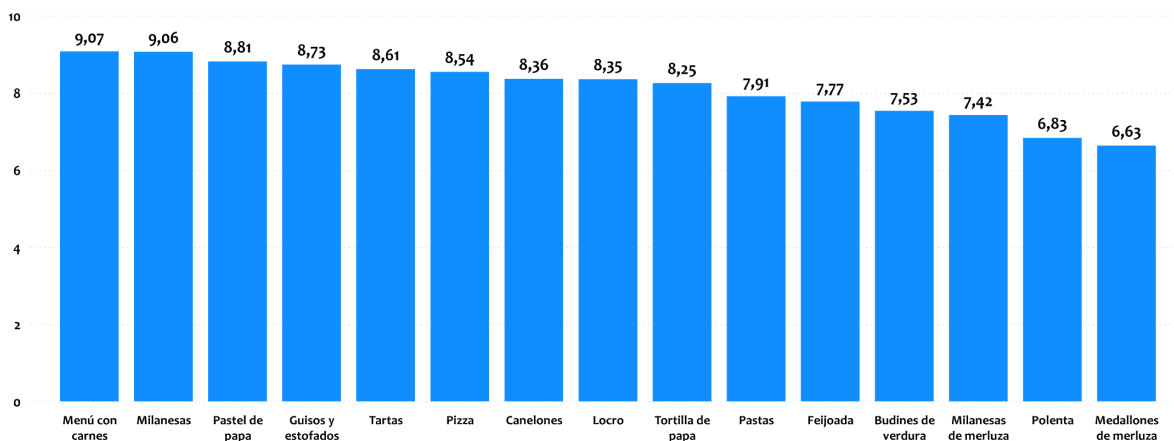
Respecto a la calificación general de los servicios de almuerzo que ofrece el Comedor, las personas que consumen **menú regular** manifestaron una calificación de 8,93, este puntaje subió 21 centésimos de puntos respecto a la encuesta del año 2024, que fue de 8,72.

Así mismo, la opinión de esta parte de la muestra respecto de cada menú regular específico se dispuso de la siguiente manera:

- Menús con carnes: **9,07**. Una gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú.
- Milanesas: **9,06**. Una gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre las milanesas.
- Pastel de papa: **8,81**. Un 67,65% no manifestó comentarios sobre este menú, y un 18,40% no ha probado el menú.
- Guisos y estofados: **8,73**. Un 78,93% no manifestó comentarios al respecto, y un 13,65% no ha probado el menú.
- Tartas: **8,62**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios respecto a las tartas.
- Pizza: **8,54**. Un 70,92% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, mientras que un 10,68% no lo ha probado.

- Canelones: **8,36**. Un 61,72% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, mientras que un 32,05% no lo ha probado.
- Locro: **8,35**. Un 63,80% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, un 24,33% no lo ha probado, y un 8,31% no lo consume.
- Tortilla de papa: **8,24**. Un 76,26% de la muestra no manifestó comentarios sobre el menú, mientras que un 9,49% no lo ha probado.
- Pastas: **7,91**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre las pastas.
- Feijoada: **7,77**. Un 64,98% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, mientras que un 24,63% no lo ha probado.
- Budines de verdura: **7,53**. Un 69,44% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, mientras que un 16,32% no lo ha probado.
- Milanesas de merluza: **7,42**. Un 66,76% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, un 17,51% no lo ha probado, y un 10,98% de la muestra no lo consume.
- Polenta: **6,83**. Un 50,44% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, un 26,41% no lo ha probado, y un 11,27% de la muestra no lo consume.
- Medallones de merluza: **6,64**. Un 63,50% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, mientras que un 13,35% no lo consume.

Calificación particular de los menús regulares en Centro Universitario



Variación interanual de la calificación general y particular de los menús regulares en Centro Universitario

| | 2024 | 2025 | Variación |
|-----------------------------|------|------|-----------|
| Calificación general | 8,72 | 8,93 | 0,21 |
| Menús con carnes | 8,87 | 9,07 | 0,20 |
| Milanesas | 9,22 | 9,06 | -0,16 |
| Pastel de papa | - | 8,81 | - |
| Guisos y estofados | 8,96 | 8,73 | -0,23 |
| Tartas | 8,78 | 8,61 | -0,17 |
| Pizza | - | 8,54 | - |
| Canelones | - | 8,36 | - |
| Locro | - | 8,35 | - |
| Tortilla de papa | - | 8,25 | - |
| Pastas | 7,40 | 7,91 | 0,51 |
| Feijoada | - | 7,77 | - |
| Budines de verduras | 7,89 | 7,53 | -0,36 |
| Milanesas de merluza | 8,22 | 7,42 | -0,8 |
| Polenta | - | 6,83 | - |
| Medallones de merluza | 7,53 | 6,63 | -0,9 |

Finalmente, también se le preguntó a los encuestados si incorporarían alguna otra comida al menú general, la gran mayoría respondió que no incorporaría ninguna comida, y un 10,38% le gustaría que agreguen empanadas al menú diario.

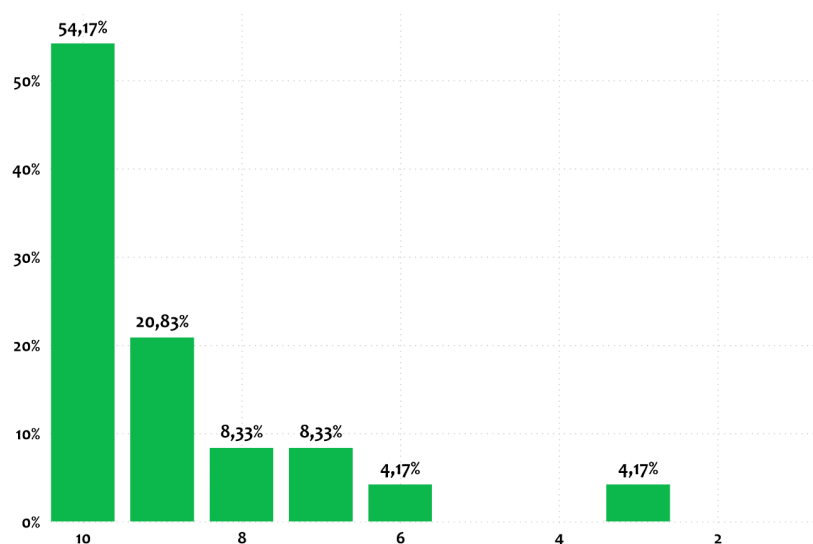
En cuanto al **menú vegetariano** observamos que la calificación general fue del 8,92. Esta calificación fue 42 centésimos más alta a comparación del puntaje del informe 2024, que fue de 8,50.

Esta calificación se obtiene luego de promediar las respuestas dadas por los

participantes de la encuesta sobre una escala del 1 al 10, donde el primero se consideraba como *pésimo* y el último como *excelente*.

Hecha la aclaración, se presentan los siguientes resultados: la opción 10 tuvo un 54,17% de personas que lo calificaron como tal, la opción 9 un 20,83%, la opción 8 un 8,33%, y la opción 7 también un 8,33%. Con menores calificaciones fueron la opción 6 con un 4,16%, la opción 5 y la opción 4 no tuvieron calificación, dejándolos en un 0 %, la opción 3 con un 4,17% y finalmente la opción 2 y 1 no tuvieron calificaciones al respecto.

Calificación general de los servicios de almuerzo vegetarianos en Centro Universitario

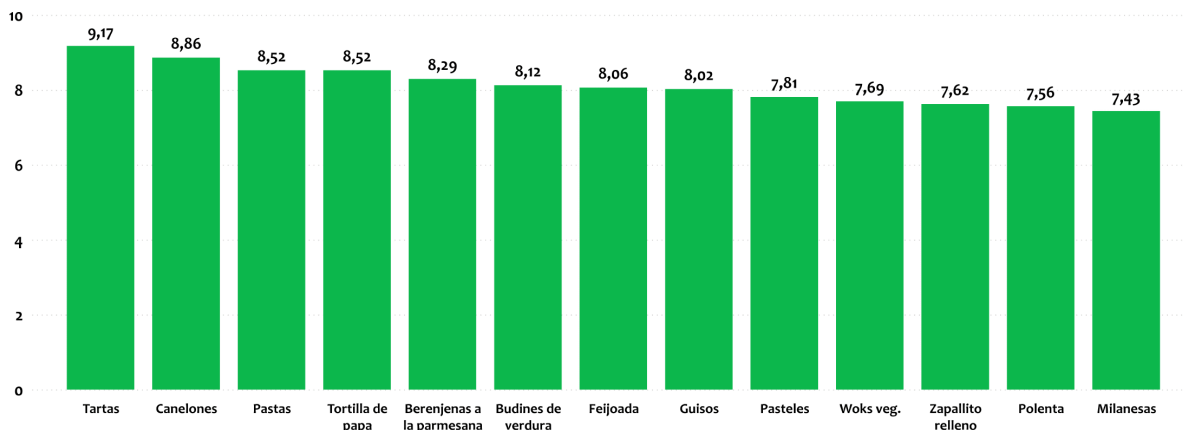


Así mismo, la opinión de esta parte de la muestra respecto de cada menú vegetariano específico se dispuso de la siguiente manera:

- Tartas: **9,17**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre las tartas.
- Canelones: **8,86**. Un 66,66% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, y un 12,5% no lo ha probado.
- Pastas: **8,52**. Un 66,66% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, y un 12,5% no lo ha probado.
- Tortilla de papa: **8,52**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú.

- Berenjenas a la parmesana: **8,29**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú.
- Budines de verduras: **8,12**. Un 66,66% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, y un 16,66% comentó que se podría aumentar la porción.
- Feijoada: **8,06**. Un 62,5% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, y un 29,16% no lo ha probado.
- Guisos: **8,02**. Un 58,33% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, y un 29,16% no lo ha probado.
- Pasteles: **7,81**. Un 70,83% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, y un 16,66% no lo ha probado.
- Woks vegetarianos: **7,69**. Un 45,83% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, y un 41,66% no lo ha probado.
- Zapallitos rellenos: **7,62**. Un 58,33% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, y un 16,66% manifestó que se podría aumentar la porción.
- Polenta: **7,56**. Un 50% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, y un 20,83% no lo ha probado.
- Milanesas: **7,43**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú.

Calificación particular de los menús vegetarianos en Centro Universitario



Variación interanual de la calificación general y particular de los menús vegetarianos en Centro Universitario

| | 2024 | 2025 | Variación |
|-----------------------------|------|------|-----------|
| Calificación general | 8,50 | 8,92 | 0,42 |
| Tartas | 9,46 | 9,17 | -0,29 |
| Canelones | - | 8,86 | - |
| Pastas | 6,15 | 8,52 | 2,37 |
| Tortilla de papa | - | 8,52 | - |
| Berenjenas a la parmesana | - | 8,29 | - |
| Budines de verduras | 7,88 | 8,12 | 0,24 |
| Feijoada | - | 8,06 | - |
| Guisos | 8,29 | 8,02 | -0,27 |
| Pasteles | 7,96 | 7,81 | -0,15 |
| Woks vegetarianos | 8,33 | 7,69 | -0,64 |
| Zapallitos rellenos | - | 7,62 | - |
| Polenta | - | 7,56 | - |
| Milanesas | 8,08 | 7,43 | -0,65 |

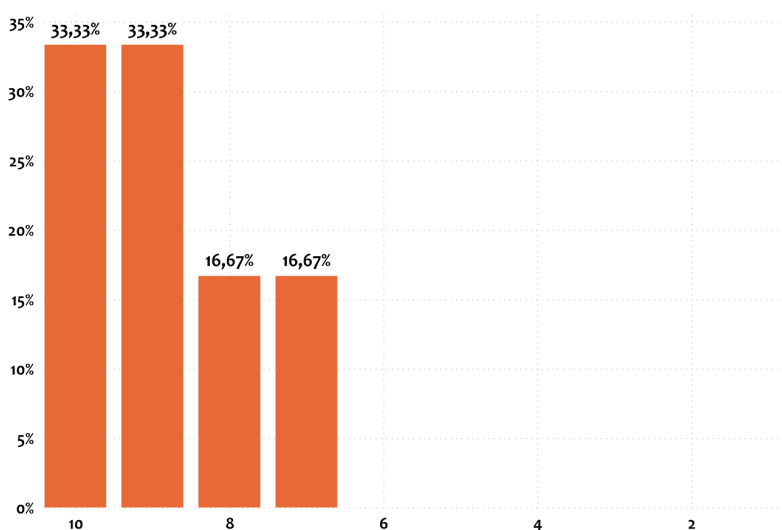
Finalmente, también se le pregunto a los encuestados si incorporarían alguna otra comida al menú general. La gran mayoría de la muestra respondió que no incorporaría ninguna comida.

Por último, las personas que consumen **menú celíaco**, la calificación general de los servicios de almuerzo fue del 8,83. Esta calificación aumentó 1,33 puntos en comparación con la calificación del informe 2024 que fue de 7,50.

Ésta se obtiene luego de promediar las respuestas dadas por los participantes de la encuesta sobre una escala del 1 al 10, donde el primero se consideraba como *pésimo* y el último como *excelente*.

De esta manera, se manifestaron los siguientes resultados: la opción 10 tuvo un 33,33% de personas que lo calificaron como tal, la opción 9 también un 33,33%, la opción 8 16,67 un %, la opción 7 también un 16,67%, y finalmente de las opciones del 6 al 1 no hubo calificación al respecto.

Calificación general de los servicios de almuerzo celiacos en Centro Universitario



Así mismo, la opinión de esta parte de la muestra respecto de cada menú celiaco específico se dispuso de la siguiente manera:

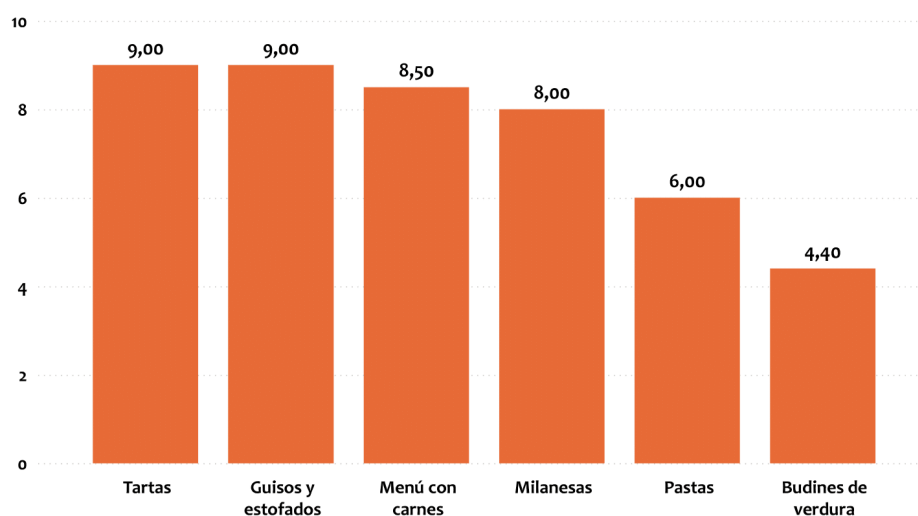
- Tartas: **9,00**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú.
- Guisos y estofados: **9,00**. La totalidad de los encuestados no manifestó comentarios sobre este menú.
- Milanesas: **8,00**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú.
- Menús con carnes: **8,50**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú.
- Pastas: **6,00**. Un 50% de la muestra no manifestó comentarios sobre las pastas, mientras que el 50% restante solicita que se respete el menú, ya que no hay

coincidencia del menú regular con el celiaco.

- Budines de verduras: **4,40**. Un 50% de la muestra no manifestó comentarios sobre los budines, mientras que el 50% restante no los considera de su agrado.

Las puntuaciones correspondientes a los medallones de merluza y a las milanesas de merluza quedaron pendientes de confirmación ya que los encuestados no los habían probado.

Calificación particular de los menús celiacos en Centro Universitario



Variación interanual de la calificación general y particular de los menús celiacos en Centro Universitario

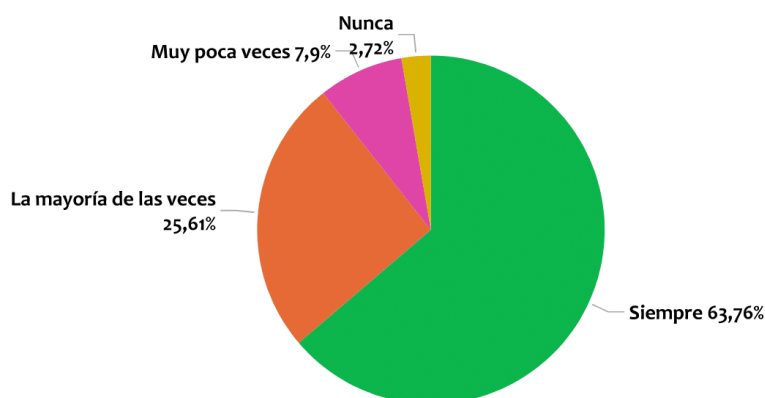
| | 2024 | 2025 | Variación |
|-----------------------------|-------|------|-----------|
| Calificación general | 7,50 | 8,83 | 1,33 |
| Tartas | 8,50 | 9,00 | 0,50 |
| Guisos y estofados | 5,50 | 9,00 | 3,50 |
| Milanesas | 9,00 | 8,00 | -1,00 |
| Menús con carnes | 9,00 | 8,50 | -0,50 |
| Pastas | 10,00 | 6,00 | -4,00 |
| Budines de verdura | 8,50 | 4,40 | -4,10 |

Por último, se le preguntó a los encuestados si incorporarían alguna otra comida al menú general celiaco, la gran mayoría respondió que no incorporaría ninguna comida.

Por otro lado, al consultar sobre el **consumo habitual de ensaladas y acompañamientos ofrecidos junto al plato principal**, el 63,76% indicó consumirlos *siempre*, el 25,61% señaló hacerlo *la mayoría de las veces*, el 7,9% manifestó consumirlos *muy pocas veces* y el 2,7% declaró no consumirlos *nunca*.

El 2,7% que manifestó no consumir nunca ensaladas y acompañamientos, el motivo principal es porque no le gustan las verduras.

¿Sos de consumir habitualmente las ensaladas y acompañamientos que se brindan junto al plato principal? (Centro Universitario)

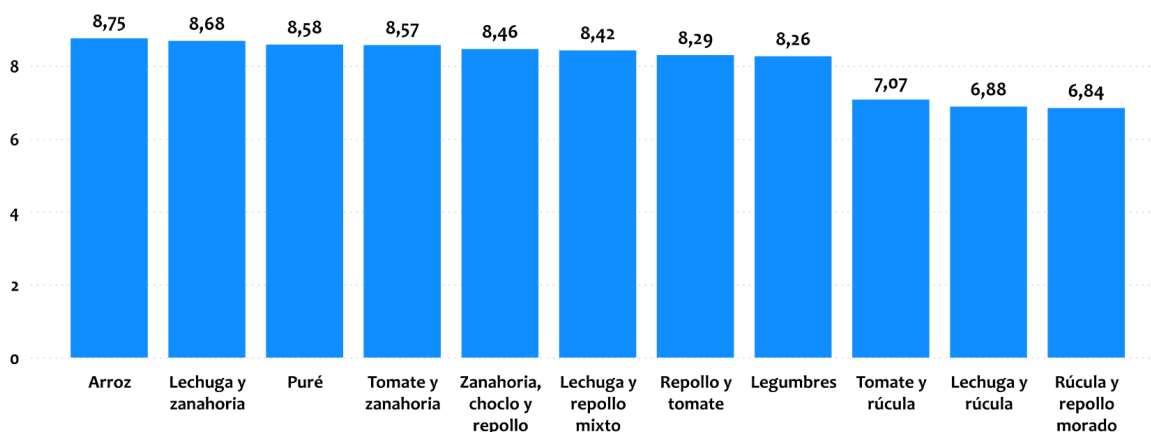


Los valores de puntuación registrados para cada tipo de ensalada o acompañamiento son los siguientes:

- Arroz: **8,75**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre el arroz.
- Lechuga y zanahoria: **8,68**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre la ensalada.
- Puré: **8,58**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre el puré.

- Tomate y zanahoria: **8,57**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre la ensalada.
- Zanahoria, choclo y repollo: **8,46**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre la ensalada.
- Lechuga y repollo mixto: **8,42**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre la ensalada.
- Repollo y tomate: **8,29**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre la ensalada.
- Legumbres: **8,26**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre las legumbres.
- Tomate y rúcula: **7,07**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre la ensalada.
- Lechuga y rúcula: **6,88**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre la ensalada.
- Rúcula y repollo morado: **6,84**. Un 67,85% de la muestra no manifestó comentarios sobre esta ensalada, mientras que un 12,53% no la consume directamente.

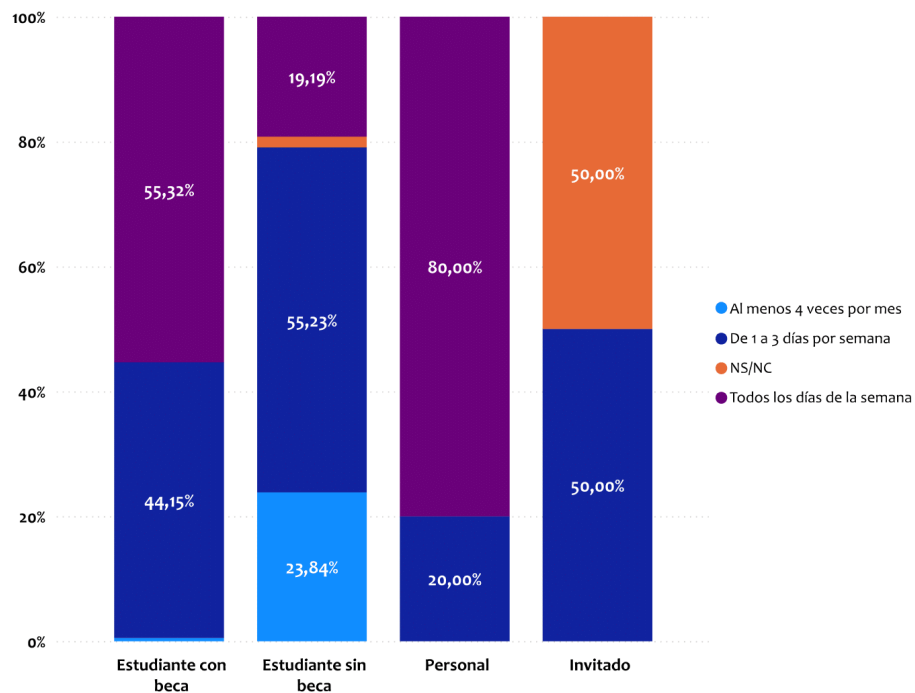
Calificación de las ensaladas y acompañamientos en Centro Universitario



Con los resultados obtenidos, se realizó **entrecruzamiento entre la frecuencia con la que almuerzan en el Comedor y el tipo de comensal**. Entre las/os **estudiantes con beca**, más de la mitad (55,32%) asiste todos los días de la semana, mientras que el 44,15% concurre entre uno y

tres días por semana. En el caso de los **estudiantes sin beca**, la mayoría (55,23%) asiste entre uno y tres días por semana, seguidos por quienes concurren al menos cuatro veces al mes con un 23,84% y, en menor medida con un 19,19% por quienes almuerzan allí todos los días de la semana; el porcentaje que no sabe o no contesta es mínimo. En cuanto al personal, predomina ampliamente la asistencia diaria con un 80%, siendo una minoría de un 20% la que concurre entre uno y tres días por semana. Finalmente, entre los invitados, la asistencia se divide de manera equitativa entre quienes concurren entre uno y tres días por semana y quienes respondieron NS/NC

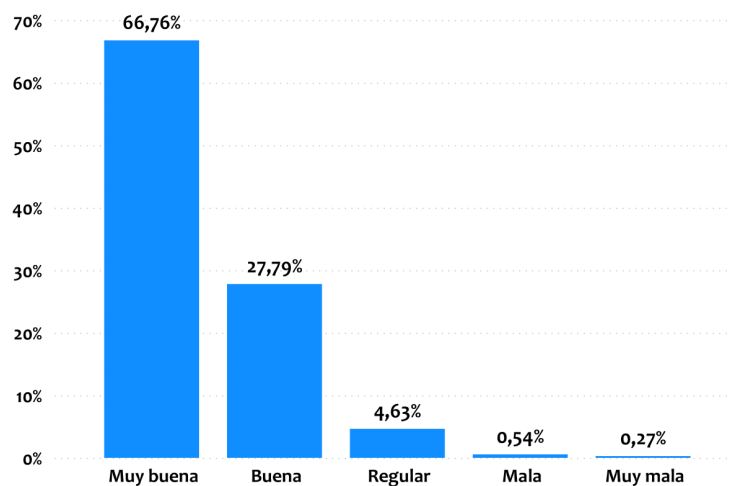
Frecuencia de asistencia según tipo de comensales en Centro Universitario



Bloque N°3 - Atención al público, limpieza e higiene del Comedor en Centro Universitario

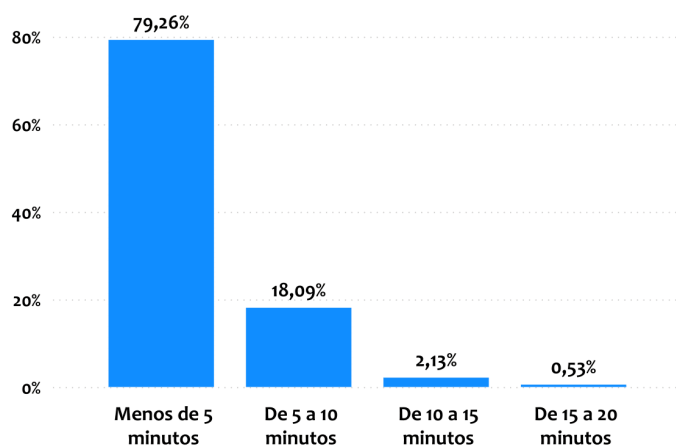
Respecto a la calificación sobre **la atención en el Comedor**, el 66,76% de las personas encuestadas calificó la atención como *muy buena*, seguido por un 27,79% que la consideró *buena*. Las valoraciones menos favorables fueron mínimas: un 4,63% la evaluó como *regular*, un 0,54% como *mala*, y apenas un 0,27% como *muy mala*.

¿Cómo consideras la atención del personal del Comedor? (Centro Universitario)



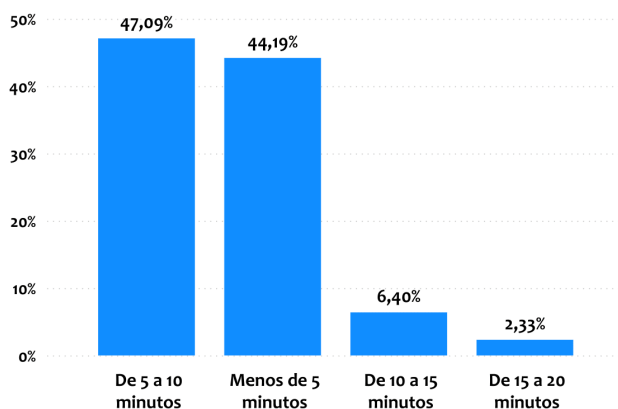
A su vez, sobre la frecuencia con la que los **estudiantes con beca experimentan tiempos de espera para retirar el ticket en el Comedor**, indicaron mayoritariamente que esperan menos de 5 minutos, representando el 79,26% de las respuestas. Un 18,09% señaló que espera entre 5 y 10 minutos. En proporciones menores, el 2,13% indicó esperar entre 10 y 15 minutos y el 0,53% entre 15 y 20 minutos.

¿Cuánto tiempo experimentas regularmente cuando retiras el ticket en el Comedor Universitario? (estudiantes con beca - Centro Universitario)



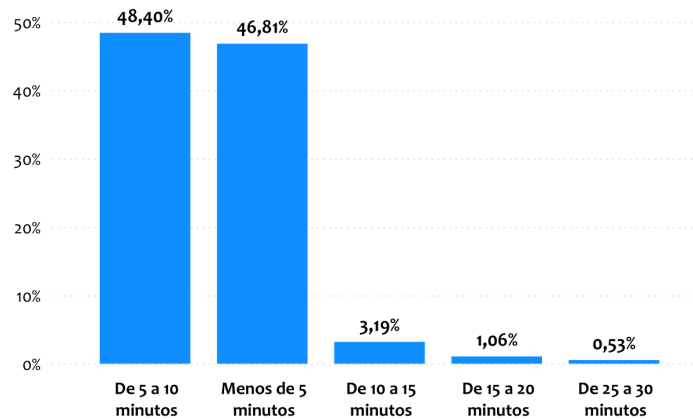
Por su parte, entre las/os **estudiantes sin beca**, el 47,09% expresó que espera de 5 a 10 minutos en comprar el ticket, mientras que el 44,19% indicó tiempos menores a 5 minutos. Un 6,40% manifestó esperar entre 10 a 15 minutos, y el 2,33% entre 15 y 20 minutos.

¿Cuánto tiempo experimentas regularmente cuando compras el ticket en el Comedor Universitario? (estudiantes sin beca - Centro Universitario)



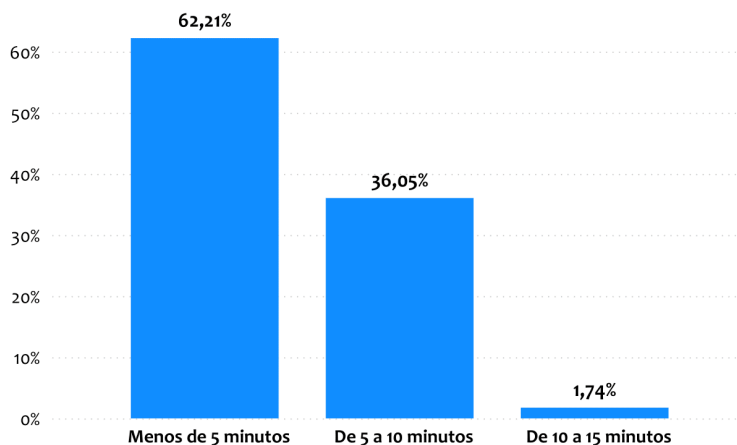
Respecto al **tiempo regular de espera al momento de retirar la bandeja**, las/os **estudiantes con beca** informaron que el 48,40% demora de 5 a 10 minutos. El 46,81% expresó que el tiempo de espera es de menos de 5 minutos. Un 3,19% manifestó entre 10 y 15 minutos, un 1,06% entre 15 y 20 minutos y el 0,53% afirmó esperar entre 25 y 30 minutos.

¿Cuánto tiempo de espera experimentas regularmente cuando retiras la bandeja en el Comedor Universitario? (estudiantes con beca - Centro Universitario)



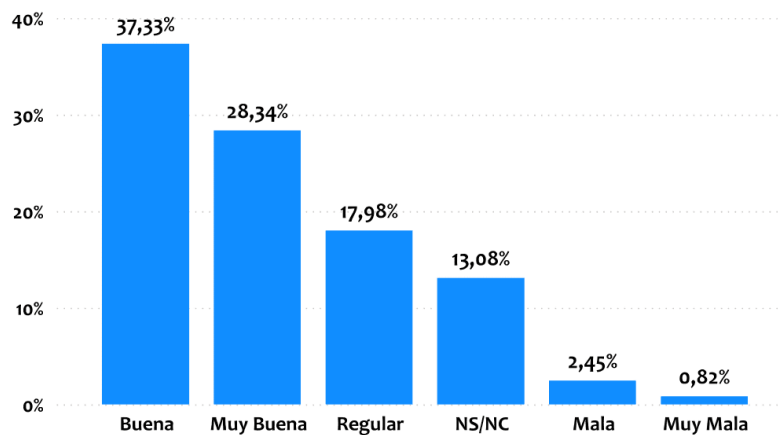
Entre las/os **estudiantes sin beca**, el 62,21% manifestó esperar menos de 5 minutos al retirar la bandeja, seguido por un 36,05% que indicó tiempos de entre 5 y 10 minutos. Apenas un 1,74% señaló demoras de entre 10 y 15 minutos.

¿Cuánto tiempo de espera experimentas regularmente cuando retiras la bandeja en el Comedor Universitario? (estudiantes sin beca - Centro Universitario)



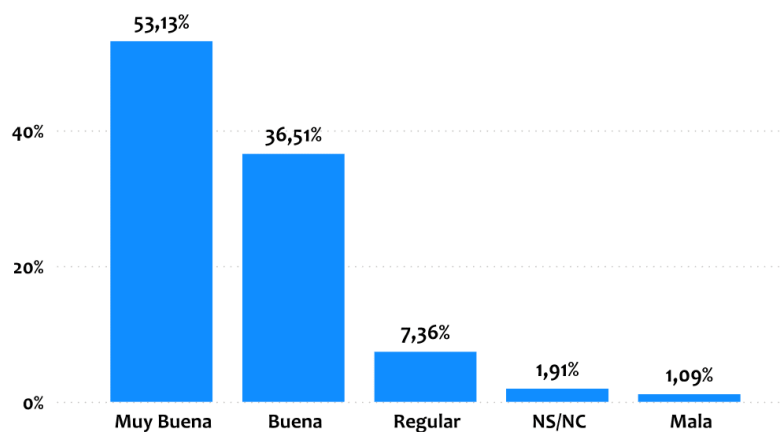
Respecto a la calificación **sobre la limpieza e higiene de los baños**, los resultados muestran que la mayoría de las personas encuestadas los calificó como *buena* con un 37,33%, seguida de *muy buena* con un 28,34%. El 17,98% la consideró *regular*, mientras que el 13,08% optó por NS/NC. El 2,45% *mala* y un 0,82% *muy mala*.

**¿Cómo calificarías la limpieza e higiene de los baños que hay en el Comedor?
(Centro Universitario)**



Sobre la **limpieza e higiene de los salones**, la opinión fue mayoritariamente favorable, en la que un 53,13% lo calificó como *muy buena*, un 36,51% como *buena*, y un 7,36% como *regular*. Solo el 1,91% lo evaluó “NS/NC”, y un 1,09% como *mala*.

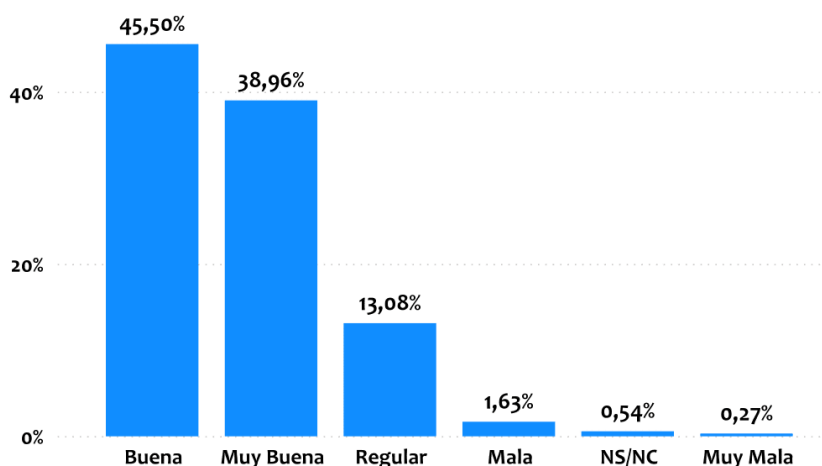
**¿Cómo calificarías la limpieza e higiene de los salones que se encuentran en el Comedor?
(Centro Universitario)**



Finalmente, sobre la valoración de la **limpieza e higiene del mobiliario** del Comedor, un

45,50% eligió la opción *buen*a, y un 38,96% la opción *muy buena*. Un 13,08% señaló que la limpieza es *regular*, un 1,63% la consideró *mala*, un 0,54% “NS/NC”, y un 0,27% la considera *muy mala*.

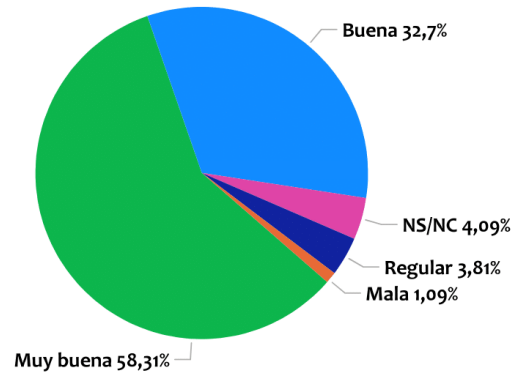
**¿Cómo calificarías la limpieza e higiene del mobiliario que se encuentra en el Comedor?
(Centro Universitario)**



En cuanto a las opiniones sobre el **ambiente general del Comedor** (luminosidad, ventilación, distribución del espacio, etc.) gran parte de la muestra (35,42%) manifestó que es muy buena, y un 17,71% no manifestó comentarios sobre el mismo. Por otro lado, un 13,35% manifestó aumentar y/o mejorar la iluminación del salón general, y a un 7,90% le gustaría disponer de mayor mobiliario para almorzar afuera en los jardines del Comedor. A un 6,27% le gustaría mayor ventilación en el comedor, y un 5,72% de la muestra considera que el ambiente general del comedor es muy ruidoso.

Por otro lado, respecto a la opinión sobre las **formas de pago con las que cuenta actualmente el Comedor**, el 58,31% de las personas encuestadas calificó las formas de pago como *muy buenas*, mientras que el 32,7% las consideró *buenas*. El 4,09% respondió NS/NC, el 3,81% señaló que son *regulares* y apenas el 1,09% las evaluó como *malas*.

**¿Cómo consideras a las formas de pago con las que cuenta actualmente el Comedor?
(Centro Universitario)**



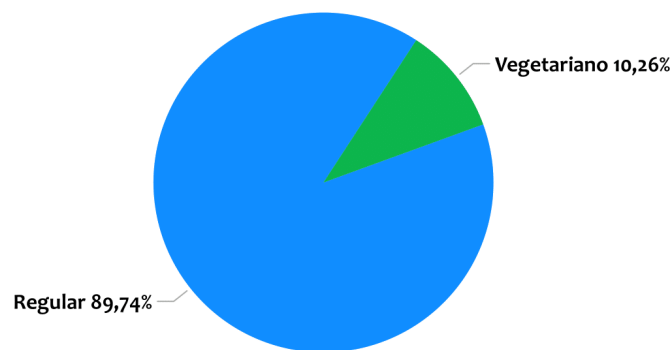
En cuanto a las respuestas brindadas sobre que métodos de pagos les gustaría que se incluyeran, el 72,48% de la muestra está conforme con los métodos de pagos actuales con los que cuenta el comedor. Por otro lado, un 20,71% manifestó que se podría incluir tarjetas (débito o crédito) como método de pago, y un 4,09% le gustaría poder pagar por transferencia.

Por último, se les consultó si **tenían alguna otra sugerencia** para agregar. Gran parte de la muestra, el 58,04%, no manifestó sugerencias al respecto, y solo un 4,90% manifestó que le gustaría mejorar la calidad de las frutas que se ofrecen en el comedor, agregando más variedad y priorizando las frutas de temporada.

Bloque N°4 - Oferta del menú del Comedor en Sede Luján de Cuyo

En relación con el **tipo de menú** consumido, la gran mayoría optó por el menú regular, representando el 89,74% de las respuestas, mientras que el 10,26% manifestó consumir menú vegetariano.

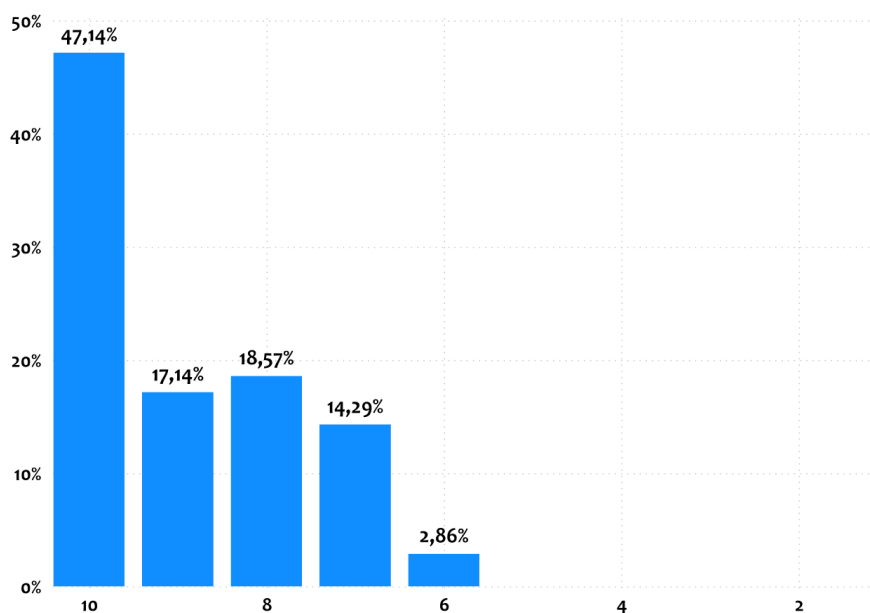
Tipo de menú que se consume en Sede Luján de Cuyo



Al igual que en Centro Universitario, los puntajes se obtienen luego de promediar las respuestas dadas por los participantes de la encuesta sobre una escala del 1 al 10, donde el primero se consideraba como *pésimo* y el último como *excelente*.

Hecha la aclaración, se presentan los siguientes resultados: la opción 10 tuvo un 47,14% de personas que lo calificaron como tal, la opción 9 un 17,14%, la opción 8 un 18,57%, la opción 7 un 14,29%, la opción 6 un 2,86%. Por otro lado, de la opción 5 al 1 no hubo calificación al respecto.

Calificación general de los servicios de almuerzo regulares en Sede Luján de Cuyo



Respecto a la calificación general de los servicios de almuerzo que ofrece el Comedor, las personas que consumen **menú regular** manifestaron una calificación de 8,91.

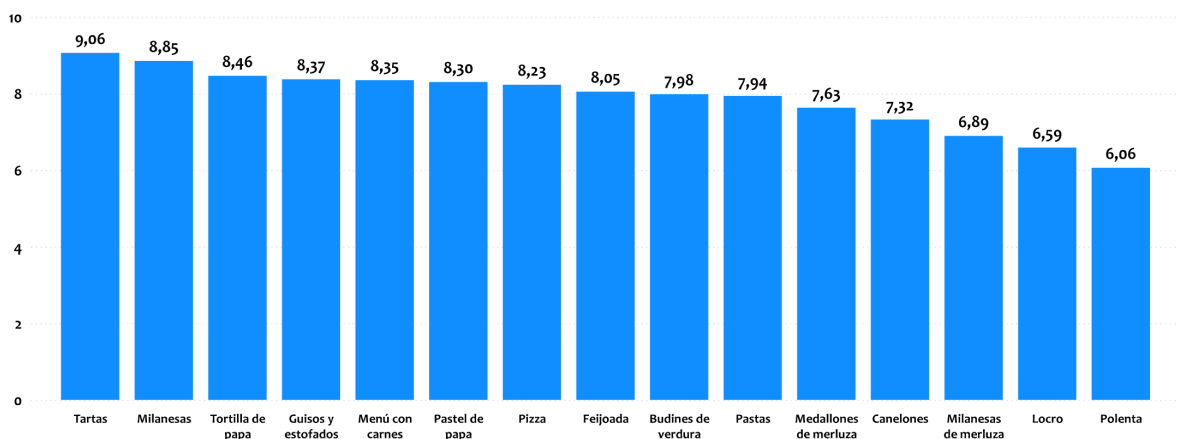
Así mismo, la opinión de esta parte de la muestra respecto de cada menú regular específico se dispuso de la siguiente manera:

- Tartas: **9,06**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú.
- Milanesas: **8,85**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú.
- Tortilla de papa: **8,46**. Un 70,42% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, mientras que un 23,94% no lo ha probado.
- Guisos y estofados: **8,37**. Un 59,15% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, mientras que un 29,58% no lo ha probado.
- Menús con carnes: **8,35**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú.
- Pastel de papa: **8,30**. Un 59,15% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, mientras que un 32,39% no ha probado este menú.
- Pizza: **8,23**. Un 61,97% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú,

mientras que un 26,76% no ha probado este menú.

- Feijoada: **8,05**. Un 52,11% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, mientras que un 42,25% no ha probado este menú.
- Budines de verdura: **7,98**. Un 70,42% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, mientras que un 16,90% no ha probado este menú.
- Pastas: **7,94**. Un 63,38% de la muestra no manifestó comentarios respecto a este menú, mientras que un 23,94% de la muestra manifestó que la salsa es “aguada”. Otra parte mencionó que les falta sabor, y que la porción les resulta pequeña.
- Medallones de merluza: **7,63**. Un 51,43% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, un 22,86% no lo ha probado, y un 21,34% no los consume por elección propia.
- Canelones: **7,32**. Un 53,52% de la muestra no ha probado este menú, mientras que un 43,66% no manifestó comentarios sobre los canelones.
- Milanesas de merluza: **6,89**. Un 40,85% de la muestra manifestó no haber probado este menú, un 39,44% no manifestó comentarios sobre este menú, mientras que un 18,31% señaló que no las consume por elección propia.
- Locro: **6,59**. Un 59,15% de la muestra manifestó no haber probado este menú, mientras que un 33,80% no manifestó comentarios sobre este menú.
- Polenta: **6,06**. Un 56,34% de la muestra manifestó no haber probado este menú, mientras que un 30,99% no manifestó comentarios sobre este menú.

Calificación particular de los menús regulares en Sede Luján de Cuyo

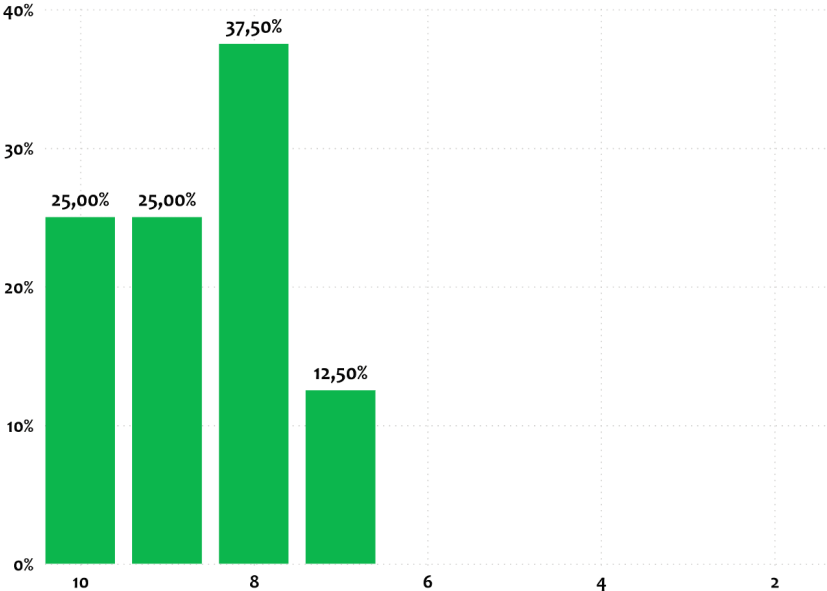


Por último, se les consultó si incorporarían alguna otra comida al menú regular, la gran mayoría respondió que no incorporaría ninguna comida. Solo un 11,59% de la muestra manifestó que le gustaría incorporar empanadas al menú general.

En cuanto al **menú vegetariano**, observamos que la calificación general fue del 8,62. Esta calificación se obtiene luego de promediar las respuestas dadas por los participantes de la encuesta sobre una escala del 1 al 10, donde el primero se consideraba como *pésimo* y el último como *excelente*.

De esta manera, se presentan los siguientes resultados: la opción 10 tuvo un 25,00% de personas que lo calificaron como tal, la opción 9 un 25,00%, de la opción 8 un 37,50%, y la opción 7 con un 12,50%.

Calificación general de los servicios de almuerzo vegetarianos en Sede Luján de Cuyo

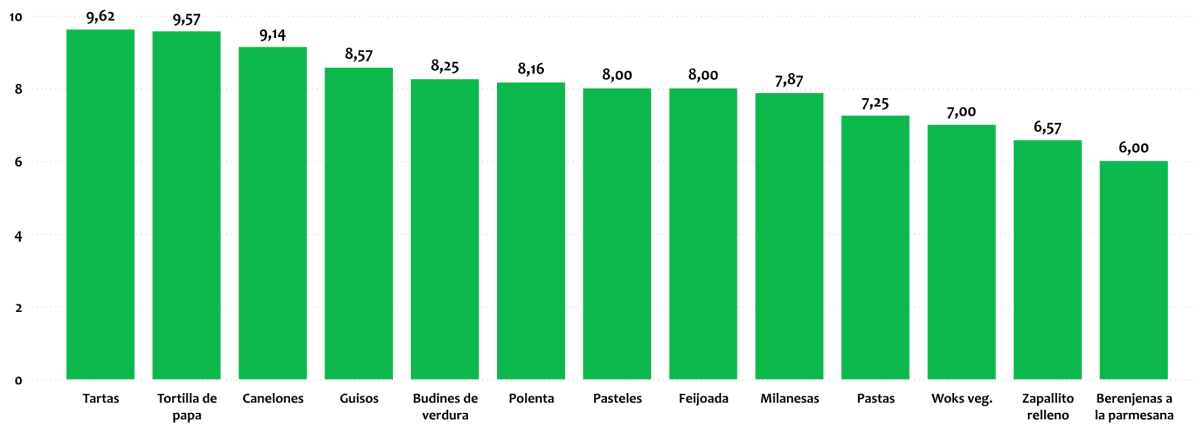


Así mismo, la opinión de esta parte de la muestra respecto de cada menú vegetariano

específico se dispuso de la siguiente manera:

- Tartas: **9,62**. La totalidad de los encuestados no manifestó comentarios sobre este menú.
- Tortilla de papa: **9,57**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú.
- Canelones: **9,14**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú.
- Guisos: **8,57**. Un 62,5% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, mientras que un 25% manifestó que les falta sal y que la porción es pequeña.
- Budines de verdura: **8,25**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú.
- Polenta: **8,16**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú.
- Pasteles: **8,00**. Un 50% de la muestra no manifestó comentarios respecto de este menú, un 25% de la muestra manifestó no haber probado este menú, y otro 25% manifestó que deberían quitarles las pasas de uva.
- Feijoada: **8,00**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú.
- Milanesas: **7,87**. Un 62,5% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, mientras que un 37,5% considera que son secas, que les falta queso y que las de soja no tienen buen sabor.
- Pastas: **7,25**. Un 50% de la muestra no manifestó comentarios sobre las pastas, mientras que el otro 50% manifestó que la salsa es muy “aguada”.
- Woks vegetarianos: **7,00**. Un 66,5% de la muestra manifestó no haber probado este menú, mientras que un 25% no manifestó comentarios.
- Zapallito relleno: **6,57**. Un 62,5% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, mientras que un 25% manifestó que la porción es pequeña.
- Berenjenas a la parmesana: **6,00**. Un 50% de la muestra no manifestó comentarios sobre este menú, mientras que un 25% no lo ha probado.

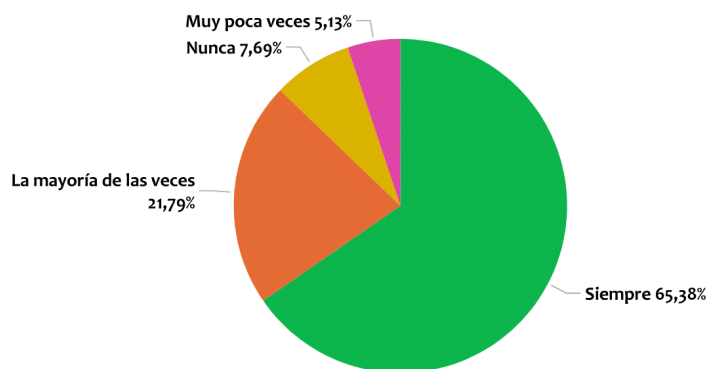
Calificación particular de los menús vegetarianos en Sede Luján de Cuyo



Por último, se les consultó si incorporarían alguna otra comida al menú vegetariano: la gran mayoría respondió que no incorporaría ninguna comida. Por otro lado, un 25% de la muestra manifestó que le gustaría que se incorporen más legumbres al menú diario.

En relación con el consumo habitual de **ensaladas y acompañamientos que se brindan junto al plato principal**, el 65,38% indicó que siempre los consume, mientras que el 21,79% manifestó hacerlo la mayoría de las veces. Las frecuencias más bajas se concentraron en el 7,69% que señalaron que nunca las consume y el 5,13% que indicó hacerlo muy pocas veces.

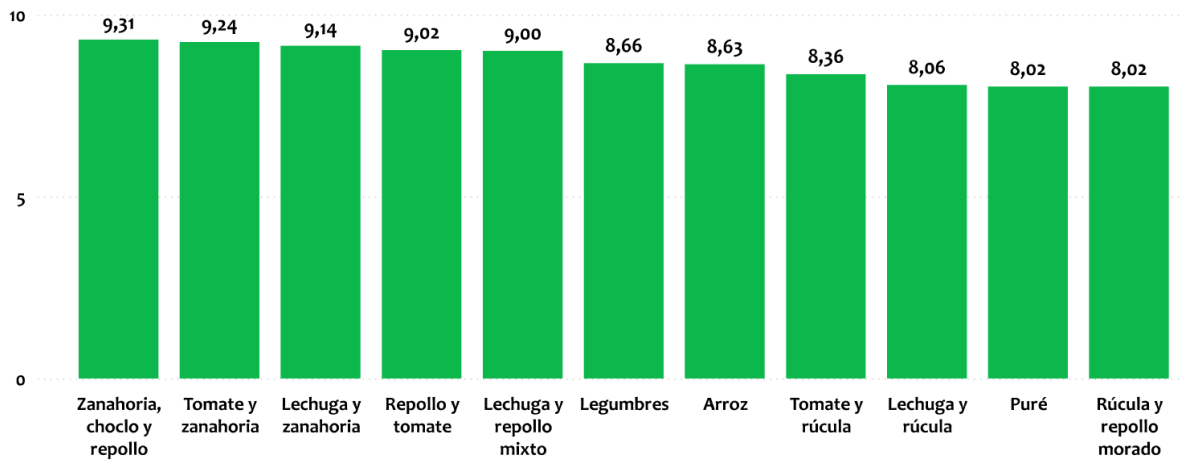
¿Sos de consumir habitualmente las ensaladas y acompañamientos que se brindan junto al plato principal? (Sede Luján de Cuyo)



Los valores de puntuación registrados para cada tipo de ensalada o acompañamiento son los siguientes:

- Zanahoria, choclo y repollo: **9,31**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre la ensalada.
- Tomate y zanahoria: **9,24**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre la ensalada.
- Lechuga y zanahoria: **9,14**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre la ensalada.
- Repollo y tomate: **9,02**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre la ensalada.
- Lechuga y repollo mixto: **9,00**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre la ensalada.
- Legumbres: **8,66**. Un 71,79% de la muestra no manifestó comentarios sobre esta ensalada, mientras que un 16,66% no la ha probado.
- Arroz: **8,63**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre la ensalada.
- Tomate y rúcula: **8,36**. Un 73,08% de la muestra no manifestó comentarios sobre esta ensalada, mientras que un 14,10% manifestó que no le gusta la rúcula, y que el tomate es muy poco en proporción a la rúcula.
- Lechuga y rúcula: **8,06**. Un 75,64% de la muestra no manifestó comentarios sobre esta ensalada, mientras que un 14,10% no la consume por elección propia.
- Rúcula y repollo morado: **8,02**. Un 66,66% de la muestra no manifestó comentarios sobre esta ensalada, mientras que un 11,54% no la ha probado.
- Puré: **8,02**. Gran parte de la muestra no manifestó comentarios sobre el puré.

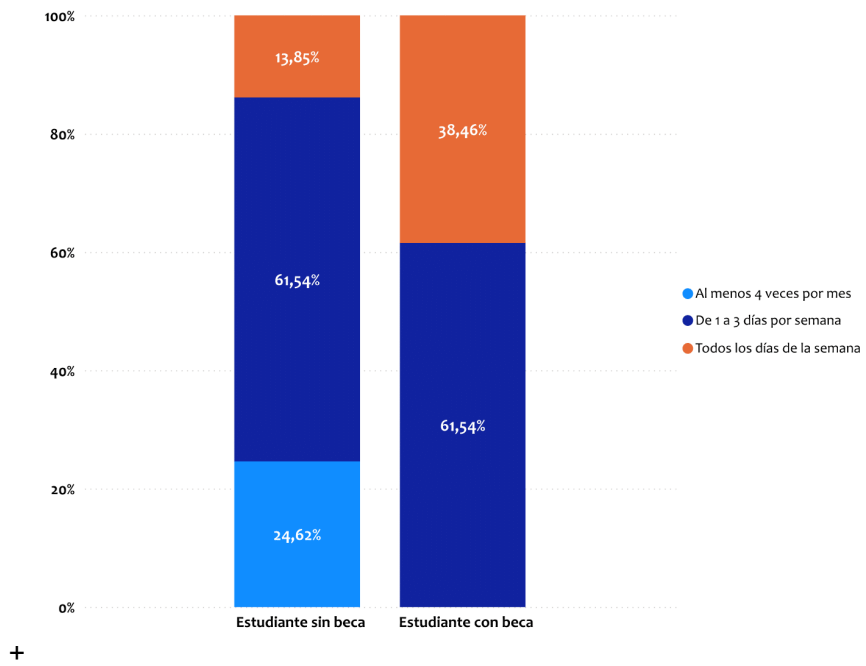
Calificación de las ensaladas y acompañamientos en Sede Luján de Cuyo



Con los resultados obtenidos, se realizó el **entrecruzamiento entre frecuencia con la que almuerzan en el comedor y el tipo de comensal**: entre las/os **estudiantes sin beca** podemos observar que más de la mitad con un 61,54% de la almuerzo en el Comedor de 1 a 3 días por semana, un 24,62% de las/os estudiantes almuerza al menos 4 veces por el mes, y en menor medida con un 13,85% almuerzan todos los días de la semana.

Por otro lado, en la/os **estudiantes con beca** podemos observar que también más de la mitad con un 61,54% almuerza en el Comedor de 1 a 3 días por semana, y un 38,46% lo hace todos los días de la semana.

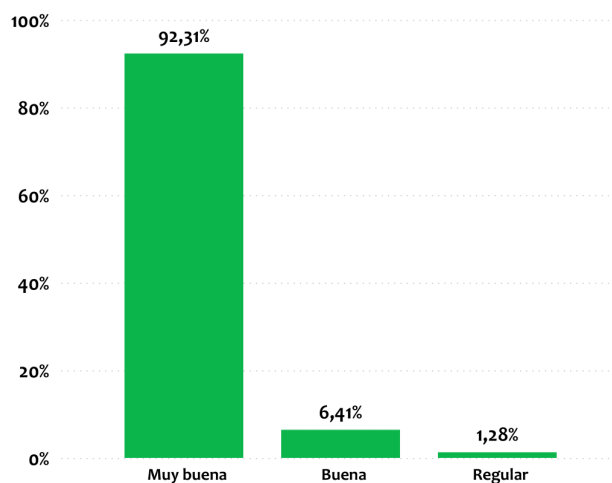
Frecuencia de asistencia según tipo de comensal en Sede Luján de Cuyo



Bloque N°5 - Atención al público, limpieza e higiene del Comedor en Sede Luján de Cuyo

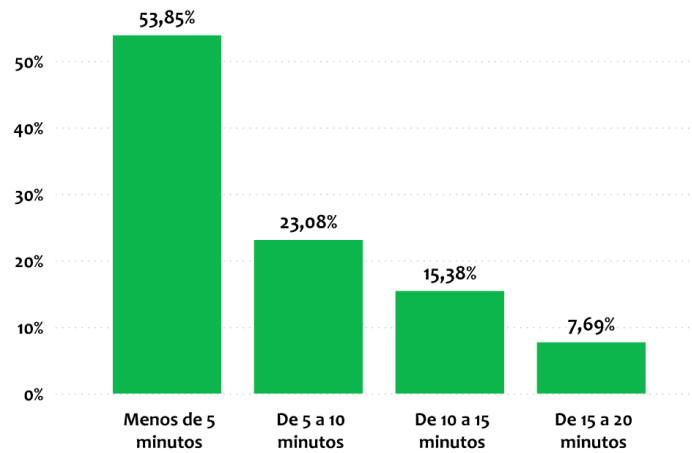
Respecto a la calificación de la **atención del personal del Comedor**, el 92,31%, consideró la atención del personal como *muy buena*. Le sigue la calificación de *buena* con un 6,41%. Finalmente, una proporción muy pequeña de los encuestados, el 1,28%, consideró la calidad como *regular*.

¿Cómo consideras la atención del personal del Comedor? (Sede Luján de Cuyo)



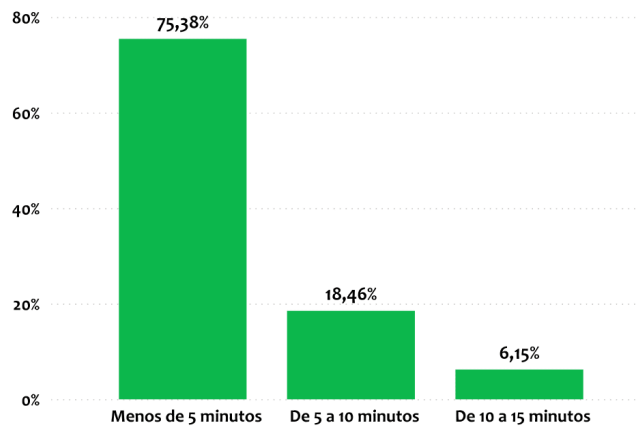
A su vez, sobre la frecuencia con la que las/os **estudiantes con beca experimentan tiempos de espera para retirar el ticket en el comedor**, indicaron mayoritariamente que esperan menos de 5 minutos, representando el 53,85% de las respuestas. Un 23,08% señaló que espera entre 5 y 10 minutos. En proporciones menores, el 15,38% indicó esperar entre 10 y 15 minutos y el 7,69% entre 15 y 20 minutos.

¿Cuánto tiempo de espera experimentas regularmente cuando retiras el ticket en el Comedor Universitario? (Sede Luján de Cuyo – estudiantes con beca)



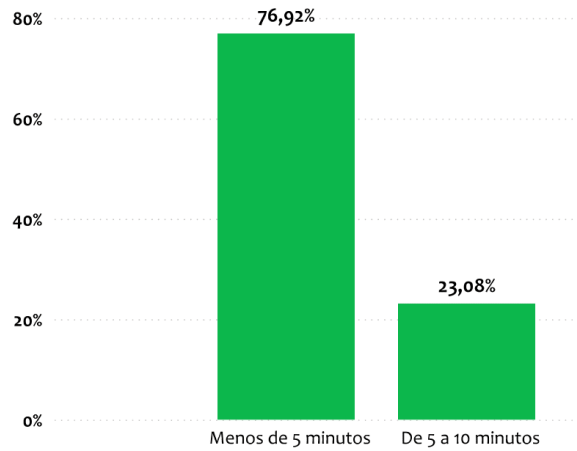
Por su parte, entre las/os **estudiantes sin beca**, la gran mayoría con un 86,15% expresó que espera de menos de 5 minutos en comprar el ticket, mientras que el 12,31% indicó que espera entre 5 a 10 minutos, y por último un 1,54% manifestó esperar entre 10 a 15 minutos.

¿Cuánto tiempo de espera experimentas regularmente cuando retiras el ticket en el Comedor Universitario? (Sede Luján de Cuyo – estudiantes sin beca)



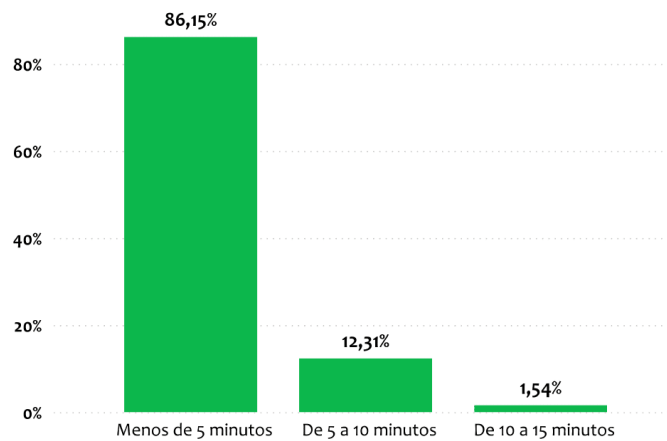
Respecto al **tiempo regular de espera al momento de retirar la bandeja**, las/os **estudiantes con beca** informaron que la gran mayoría con un 76,92% espera menos de 5 minutos, y el 23,08% expresó que espera entre 5 y 10 minutos.

¿Cuánto tiempo de espera experimentas regularmente cuando retiras la bandeja en el Comedor Universitario? (Sede Luján de Cuyo – estudiantes con beca)



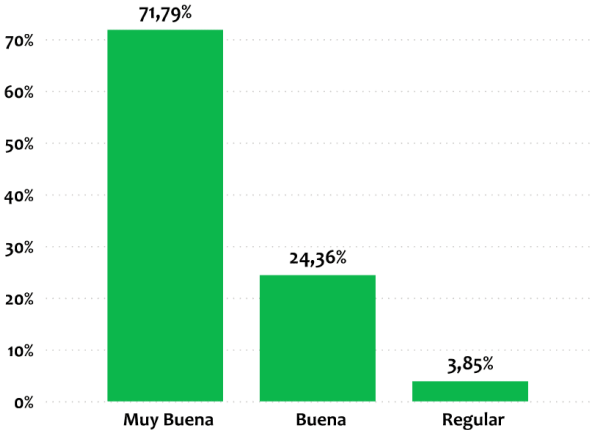
Entre las/os **estudiantes sin beca**, el 86,15% manifestó esperar menos de 5 minutos al retirar la bandeja, seguido por un 12,31% que indicó tiempos de entre 5 y 10 minutos. Apenas un 1,54% señaló demoras de entre 10 y 15 minutos.

¿Cuánto tiempo de espera experimentas regularmente cuando retiras la bandeja en el Comedor Universitario? (Sede Luján de Cuyo – estudiantes sin beca)



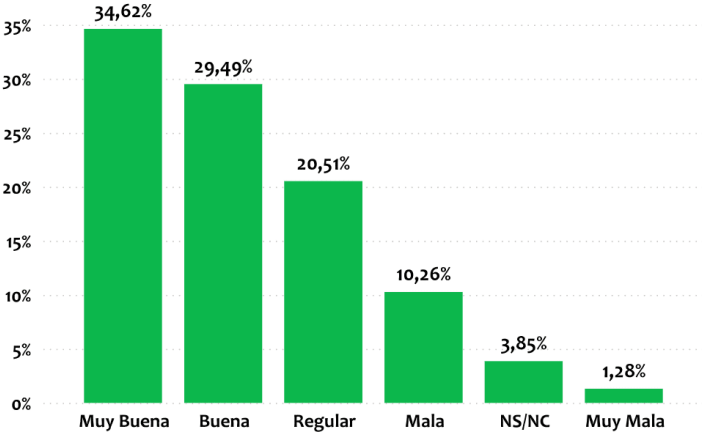
Sobre la **limpieza e higiene de los salones del comedor**, la mayoría expresó una valoración muy positiva, donde el 71,79% seleccionó *muy buena* y el 24,36% la opción *buena*. Solo un 3,85% consideró la limpieza como *regular*.

**¿Cómo calificarías la limpieza e higiene de los salones que se encuentran en el Comedor?
(Sede Luján de Cuyo)**



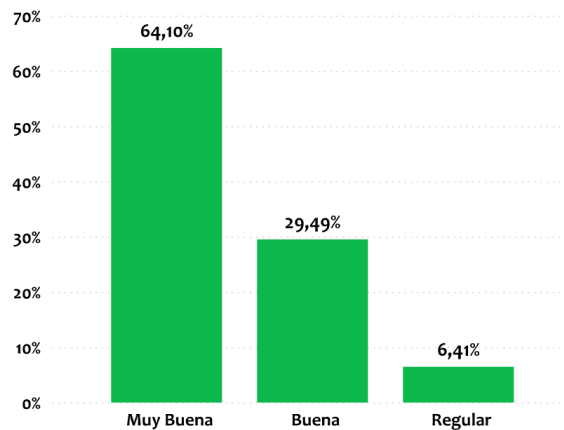
Respecto a la **limpieza e higiene de los baños que hay en el Comedor**, también predominó una percepción positiva, aunque con mayor dispersión. El 34,62% los calificó como *muy buena* y el 29,49% como *buena*. En contraste, un 20,51% indicó que la limpieza es *regular*, un 10,26% la evaluó como *mala*, un 3,85% optó por *NS/NC* y en menor medida un 1,28% eligió la opción de *muy mala*.

**¿Cómo calificarías la limpieza e higiene de los baños que hay en el Comedor?
(Sede Luján de Cuyo)**



En cuanto a la **limpieza e higiene del mobiliario del Comedor**, la valoración fue claramente favorable, donde un 64,10% eligió *muy buena* y el 29,49% la opción de *buena*. Solo un 6,41% la consideró *regular*, sin registros en las categorías *NS/NC* o *mala*.

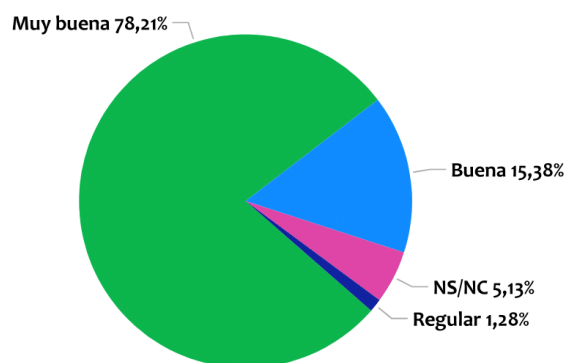
**¿Cómo calificarías la limpieza e higiene del mobiliario que se encuentra en el Comedor?
(Sede Luján de Cuyo)**



Por último, en cuanto a las opiniones sobre el **ambiente general del Comedor** (luminosidad, ventilación, distribución del espacio, etc.) el 76,9% de los encuestados dejaron comentarios al respecto, de los cuales el 26,9% de la muestra no manifestó opiniones sobre el ambiente general del comedor. Por otro lado, un 23,1% de la muestra manifestó que le gustaría más sillas y mesas particularmente afuera del comedor, un 12,8% manifestó que el ambiente general del comedor está muy bien, mostrando una conformidad con el mismo, y a un 7,7% le gustaría que agreguen más dispenser de agua en los salones del comedor.

Respecto a las **formas de pago con las que cuenta actualmente el comedor**, el 78,21% indicó que son *muy buenas*, mientras que el 15,38% las calificó como *buenas*. En menor medida, un 5,13% eligió *NS/NC* y únicamente el 1,28% las evaluó como *regular*.

**¿Cómo consideras las formas de pago con las cuenta actualmente el Comedor?
(Sede Luján de Cuyo)**



Finalmente, se les consultó si **tenían alguna otra sugerencia** para agregar. La gran mayoría de la muestra (66,66%) no manifestó sugerencias. Por otro lado, un 8,97% de la muestra manifestó que tiene que coincidir los menús semanales del comedor de Sede Luján con los de Sede Centro Universitario. También un 8,97% manifestó que le gustaría que los menús en general sean mas abundantes, que exista más variedad, y que estos se entreguen calientes. En menor medida, con un 6,41% los encuestados manifestaron mejorar la limpieza de los baños, y que estos tengan más papel y jabón.

Conclusiones y propuestas de mejora

En términos generales, se observa que los servicios de almuerzo ofrecidos por los Comedores de Centro Universitario y Sede Luján de Cuyo han obtenido calificaciones positivas, dado que la mayoría de los resultados obtenidos por cada tipo de menú son igual o superan el número 8 en una escala del 1 al 10, siendo el primer número *pésimo* y el último *excelente*.

En Centro Universitario, el 91,10% de los comensales del menú regular calificaron con 8, 9 o 10 al servicio de almuerzo, presentando un aumento del 2,52% a comparación de los resultados obtenidos en el año 2024. Respecto al menú vegetariano, el 83,33% de los comensales calificaron con 8, 9 o 10 al servicio, lo que significó el aumento del 10,23% respecto al año 2024.

En cuanto a la Sede Luján de Cuyo, el 82,85% de los comensales calificaron con un 8,9 o 10 al menú regular, mientras que el 87,50% le otorgó la misma calificación al menú vegetariano.

Los resultados indican que los servicios de almuerzo tienen un nivel de satisfacción considerablemente alta, señalando la posibilidad de que realicen mínimas mejoras en cuanto a la calidad de los menús ofrecidos para continuar con el mismo nivel de satisfacción.

Un punto a tomar en cuenta de estos resultados está en la modificación de la frecuencia de asistencia al Comedor en Centro Universitario. Se ha registrado un cambio a comparación del año pasado, ya que la opción que más predomina en 2025 es la asistencia “entre 1 y 3 días” por semana (representó el 49,05%) a diferencia de lo registrado en 2024. En ese año, la respuesta más elegida fue la de “todos los días” con el

53,98%.

Otro cambio evidenciado es en la proporción de los tipos de comensales. En el informe de 2024, se señaló que 62,22% eran estudiantes con beca y el 36,08% eran estudiantes sin beca. En 2025, la proporción de estudiantes con beca baja al 51,23% y la de estudiantes sin beca aumenta al 46,87%.

En cuanto a la atención al público en el Comedor de Centro Universitario, se puede afirmar que ha obtenido una evaluación positiva, dado que el 94,55% de las personas encuestadas calificó la atención como *buena y muy buena*, aumentando el porcentaje en un 1,37% respecto al 2024. En cuanto a Sede Luján de Cuyo, la calificación es considerablemente positiva, ya que el 98,71% expresó que la atención del personal es *buena y muy buena*.

Sobre la calificación recibida respecto a la limpieza e higiene de los baños del comedor, en Centro Universitario fue del 65,67% respecto a los resultados presentados en el informe del 2024 se pudo observar una baja de la calificación de un 6,49%. En Sede Luján de Cuyo la calificación fue de 64,11%.

Con el fin de optimizar los servicios brindados en los comedores universitarios de Centro Universitario y Sede Luján de Cuyo, el equipo de la Coordinación de Planificación Estratégica y Mejora Continua realiza una serie de propuestas para perfeccionar el funcionamiento de estos.

A partir del análisis de los resultados obtenidos se identificó que gran parte de la muestra expresó no tener sugerencias ni propuestas de mejora hacia los servicios que brinda el comedor universitario.

En Centro Universitario, si bien la mayoría de los usuarios valoran positivamente el ambiente general del Comedor, mencionaron que se podrían realizar algunas mejoras relacionadas con el mobiliario, la iluminación y la limpieza de los baños. Se propone la incorporación de más mesas y sillas en el patio exterior como también aumentar las instancias de limpieza de los baños, reponiendo los materiales de higiene necesarios.

Siguiendo con la propuesta, se debería contemplar la incorporación de, al menos, un dispenser de agua en el salón Blanco del Comedor. Por otro lado, en menor proporción se manifestó que se podría mejorar la calidad y variedad de las frutas, sugiriendo la entrega de frutas de temporada.

Luego del análisis del Centro Universitario, también se identificaron aspectos susceptibles de mejora en Sede Luján de Cuyo.

En primer lugar, se recomienda revisar los menús ofrecidos en Centro Universitario y los que llegan efectivamente en Sede Luján de Cuyo, puesto que hay una variedad de menús ofrecidos que suelen no coincidir con los que se publican en redes sociales y los que efectivamente se obtienen en el Comedor. Por otro lado, se debería considerar aumentar el tamaño de las porciones de los menús que son ofrecidos.

Si bien la mayoría de los usuarios valoran positivamente la limpieza y el ambiente del comedor, se mencionaron algunas áreas de mejora relacionadas con la distribución del espacio. Ante la demanda y falta de espacio, se propone la incorporación de mesas y sillas en el patio exterior, realizando acuerdos con la Facultad de Ciencias Agrarias si es necesario. Esto ayudaría a reducir el tiempo de espera de muchos estudiantes a la hora de almorzar. Por otro lado, podría evaluarse la colocación de tomas de corriente para que las/os comensales pudieran utilizarlo para cargar sus dispositivos electrónicos, mejorando la experiencia general de las personas que asisten.

En síntesis, contemplar estas observaciones no solo mejoraría la calidad y satisfacción general de los Comedores del Centro Universitario y Sede Luján de Cuyo, sino que también contribuiría a crear un ambiente más inclusivo, saludable y eficiente para todas las personas que hacen uso de este espacio.