



*Feliz
Natal*
Baas Festas!





1. Preferências à Mesa: Pesquisa Revela os Pratos Favoritos no RU da UEM

Uma nova pesquisa de satisfação realizada pelo Escritório de Projetos e Processos (EPP) e pela Diretoria de Assuntos Comunitários (DCT) trouxe à tona o que agrada o paladar da comunidade universitária da UEM. O levantamento, feito entre os dias 11 e 12 de dezembro com 229 respondentes, detalhou os pratos mais "apetitosos" nas categorias tradicional e vegetariana.

Cardápio Tradicional: O Domínio das Aves

A sobrecoxa assada acompanhada de macarrão alho e óleo consolidou-se como a grande favorita, sendo a escolha de um em cada quatro usuários. O frango, inclusive, aparece em três das cinco posições do topo da lista.

1. Sobrecoxa assada com macarrão alho e óleo:

25,12%

2. Estrogonofe de Frango: 20,55%

3. Feijoada com farofa: 18,72%

4. Estrogonofe de Carne: 10,50%

5. Filé de frango assado com cebola e creme de milho: 6,39%

Cardápio Vegetariano: Criatividade e Sabores Caseiros

Entre os vegetarianos, a disputa foi acirrada. A lasanha de Proteína Texturizada de Soja (PTS) conquistou o primeiro lugar por uma pequena margem, seguida de perto pelo clássico ovo frito com farofa.

1. Lasanha de PTS com cenoura refogada: 15,01%

2. Ovo frito com farofa colorida: 14,46%

3. Omelete com seleta de legumes: 13,17%

4. Grão de bico com tomate e cebola e batata doce assada: 7,90%

5. Estrogonofe de PTS com batata palha: 7,90%

Satisfação e Melhorias

Além do ranking de pratos, a pesquisa indicou que a qualidade dos alimentos tem uma aprovação de 58,95%. Outro ponto de destaque foi a aceitação positiva da tilápia no cardápio mensal, com 79,04% de aprovação geral.



2. Movimento da Semana

08/12 a 12/12 e 15/12 a 19/12 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda	200	1.806	757	2.763
Terça	135	1.753	819	2.707
Quarta	185	1.853	700	2.738
Quinta	185	1.623	577	2.385
Sexta	124	1.517	273	1.914
Total Geral	829	8.552	3.126	12.507
Média	166	1.710	625	2.501
Desvio padrão	34	138	216	362
Mediana	185	1.753	700	2.707
Assimetria	-0,51	-0,64	-1,40	-1,44
Curtose	-2,72	-1,28	1,81	1,34

Fonte: RU (2025).





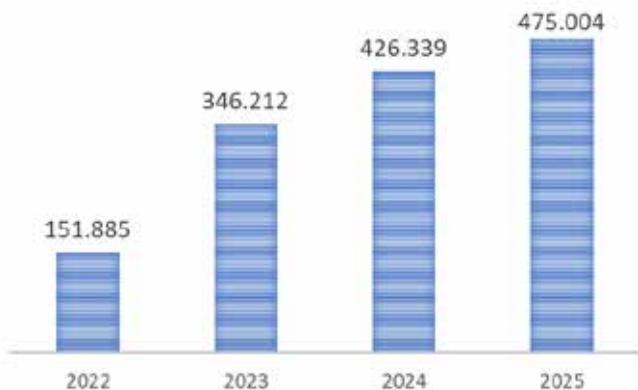
3. Restaurante Universitário bate recordes de atendimento com expansão de serviços sob atual gestão

O Restaurante Universitário (RU) vive um período de crescimento histórico. Entre 2022 e 2025, a unidade registrou um salto expressivo na demanda por refeições, impulsionado por uma série de ampliações estratégicas implementadas pela gestão vigente (2022-2026).



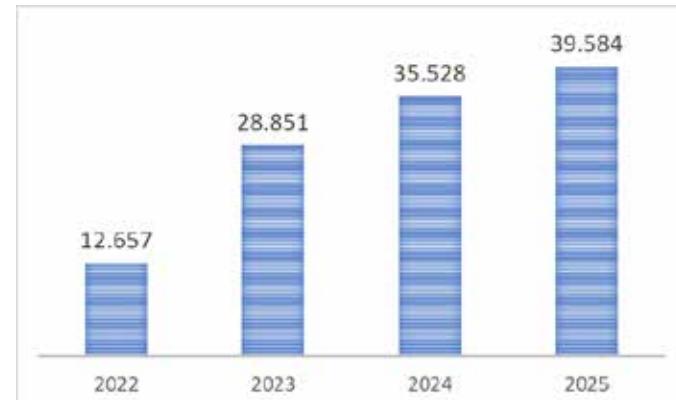
Crescimento Exponencial em Números

Os dados revelam uma trajetória de ascensão contínua. Em 2022, o restaurante serviu um total de **151.885** refeições. Esse número saltou para **346.212** em 2023 e atingiu **426.339** em 2024. O fechamento de 2025 é ainda mais robusto, atingindo o marco de **475.004** refeições servidas.



Esse aumento se reflete diretamente na média mensal de atendimentos, que mais do que triplicou no período:

- **2022:** média de 12.657 refeições/mês.
- **2023:** média de 28.851 refeições/mês.
- **2024:** média de 35.528 refeições/mês.
- **2025:** média de 39.584 refeições/mês



Ações Estratégicas e Novos Serviços

A explosão na demanda não é por acaso. A administração atual focou na diversificação e no acolhimento da comunidade acadêmica por meio da reintrodução e criação de novos serviços.

Em **2023**, o retorno do **jantar** foi o primeiro grande passo para ampliar o horário de funcionamento e atender alunos do período noturno. No ano seguinte, em **2024**, o RU deu um passo importante em direção à inclusão alimentar com a implementação do **cardápio vegetariano**. No mesmo ano, em julho, a unidade passou a oferecer também o **café da manhã**, consolidando o restaurante como um pilar essencial da permanência estudantil ao longo de todo o dia.



4. Dicas Úteis

Seguir essas regras contribui para a organização do espaço e a harmonia da comunidade universitária.



Acesso ao RU

A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.

Descarte correto de resíduos

Para garantir a separação adequada do lixo, siga as orientações:

- Utilize as **lixeiras específicas** para resíduos orgânicos e não orgânicos, localizadas na saída.
- **Talheres** devem ser colocados na estrutura fixada na parede.
- **Bandejas** devem ser deixadas no balcão indicado para coleta.

Respeito aos cães comunitários

Os animais que circulam pelo câmpus já recebem alimentação adequada em pontos estratégicos. Por isso:

- **Não alimente os cães dentro do RU** – alimentos consumidos no restaurante podem prejudicar a saúde deles.
- Sua colaboração é essencial para o bem-estar dos animais.



5. Saiba mais

Da Fazenda para o Prato



O almoço especial de encerramento no Restaurante Universitário (RU), servido para 618 usuários, não foi apenas uma celebração de final de ano, mas um exemplo prático da **integração entre ensino, pesquisa e extensão** da nossa universidade.

Os leitões servidos foram provenientes da **Fazenda Experimental de Iguatemi (FEI/UEM)** - Unidade do Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável (**PASAS**). Sob a coordenação do Prof. Paulo Pozza, o setor de suinocultura desenvolve pesquisas de ponta em nutrição e genética animal, garantindo uma carne de altíssima qualidade e procedência controlada.

Essa parceria reforça o compromisso do RU em oferecer refeições nutritivas enquanto valoriza a produção interna da instituição, conectando o conhecimento gerado no campo diretamente ao dia a dia dos nossos usuários.

A equipe do Restaurante Universitário deseja a todos um encerramento de ciclo repleto de alegria e renovação. Que o espírito de união que compartilhamos em cada refeição nos acompanhe nas festas de fim de ano, e que 2026 chegue trazendo novas conquistas, saúde e, claro, muitos momentos memoráveis à mesa.



O que achou das novidades?
Compartilhe sua opinião conosco: sec-ru@uem.br!



6. Horário de funcionamento e Valor das Refeições por Categoria



Café da manhã: 6h40 – 7h40
Almoço: 10h45 – 13h00
Jantar: 17h45 – 19h45



Valores de aquisição dos tickets

Café da Manhã	
Categorias	Valor da Refeição
Estudantes e servidores	R\$ 2,00
Almoço/Jantar	
Categorias	Valor da Refeição
Estudantes	R\$ 5,00
Servidores com renda até 3 salários mínimos	R\$ 5,00
Servidores com renda acima de 3 salários mínimos	R\$ 10,00
Comunidade Externa	R\$ 19,00

Para adquirir os tickets ou acessar o Restaurante Universitário (RU) da UEM, é obrigatória a apresentação de um documento de identificação válido.

- **Estudantes** devem apresentar o **Registro Acadêmico (RA)**, que é de uso pessoal e intransferível.
- **Servidores** (docentes e técnico-administrativos) precisam apresentar a **Carteira Funcional** como comprovante.

A identificação é necessária para garantir o acesso ao RU.



Formas de pagamento: dinheiro, PIX, cartão de débito ou crédito.

ELABORAÇÃO



Diretora de Assuntos Comunitários – DCT
PROFA. DRA. ADRIANA APARECIDA PINTO

Coordenador de Reestruturação do RU
CANUTO VIEIRA NETTO

Chefe do Restaurante Universitário - RU
MILTON GARCIA

Nutricionistas do RU
ANGELA PIERINA DOS REIS BUZZO
JORDÂNIA LIMA DE SOUZA SETÚBAL
VALMIR ANTONIO CORREA

COLABORAÇÃO
Coordenador Técnico do Escritório de Projetos e Processos - EPP
SIDINEI SILVÉRIO DA SILVA

Coordenadora Geral do Escritório de Projetos e Processos - EPP
PROFA. DRA. GISLAINE CAMILA LAPASINI LEAL