



1. Cardápio da Semana

01/06 a 05/06 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 01/06	Almôndegas ao molho de tomate / Macarrão ao alho e óleo	Almôndega vegetariana + molho de tomate / Macarrão ao alho e óleo
Terça - 02/06	Linguiça assada / Batata doce cozida	Grão de bico / Batata doce cozida
Quarta - 03/06	Carne moída / Polenta	Lentilha / Polenta
Quinta - 04/06	RECESSO	RECESSO
Sexta - 05/06	FERIADO	FERIADO

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

18/05 a 22/05 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda -18/05	176	1.716	772	2.661
Terça - 19/05	194	1.781	788	2.763
Quarta - 20/05	191	1.963	767	2.950
Quinta - 21/05	206	1.745	717	2.668
Sexta -22/05	201	1.788	613	2.036
Total Geral	968	8.993	3.657	13.078
Média	194	1.799	731	2.616
Desvio padrão	11	96	71	344
Mediana	194	1.781	767	2.668
Assimetria	-0,9	1,7	-1,6	-1,6
Curtose	0,9	3,4	2,2	3,2

Fonte: RU (2026).

3. Feijoada assume liderança e qualidade da comida sobe 14,8% no Restaurante Universitário (RU)

Pesquisa de satisfação aponta evolução positiva em indicadores críticos, como limpeza de utensílios e diversidade do cardápio; NPS mantém-se em patamares elevados.



O Restaurante Universitário (RU) registrou avanços significativos na percepção de qualidade dos seus usuários ao longo do último ano. É o que revela o mais recente Relatório Técnico de Pesquisa de Satisfação, que comparou dados de três períodos: setembro de 2025, dezembro de 2025 e maio de 2026.

Perfil dos Respondentes

O perfil dos respondentes manteve-se relativamente estável ao longo dos três períodos, com predominância de alunos de graduação, que representam entre 77% e 83% da amostra. A média de idade permaneceu em torno de 24 anos, com moda em 18 anos. A distribuição por vínculo institucional foi a seguinte:

Vínculo	Setembro 2025	Dezembro 2025	Mairo 2026
Graduação	78,2%	77,7%	83,3%
Pós-graduação	12,9%	14,0%	9,4%
Agentes Universitários	3,6%	3,9%	3,1%
Docentes	2,2%	1,7%	1,0%
Comunidade Externa	3,1%	2,6%	3,1%

Observa-se um ligeiro aumento proporcional dos alunos de graduação em maio de 2026, o que pode refletir tanto a maior presença desse público no período letivo quanto uma menor adesão dos demais segmentos.

Evolução Temporal da Satisfação

A tabela a seguir apresenta a evolução da aprovação percentual para os cinco indicadores principais da pesquisa, nos três períodos analisados. Os valores indicam a soma das respostas "Muito Satisfeito" e "Satisfeito" para cada indicador.

Indicador	Setembro 2025	Dezembro 2025	Mai 2026	Varição (Set/25 a Mai/26)
Limpeza e Higiene Geral do RU	77,3%	81,2%	70,8%	-6,5 p.p.
Limpeza de Bandejas e Talheres	45,1%	53,7%	65,6%	+20,5 p.p.
Qualidade dos Alimentos	56,0%	58,9%	70,8%	+14,8 p.p.
Atendimento dos Servidores	84,0%	87,7%	78,1%	-5,9 p.p.
Diversidade do Cardápio	52,0%	48,5%	65,6%	+13,6 p.p.

Os dados revelam que três indicadores apresentaram **melhora consistente e significativa** ao longo do período: a limpeza de bandejas e talheres (+20,5 p.p.), a qualidade dos alimentos (+14,8 p.p.) e a diversidade do cardápio (+13,6 p.p.). Esses ganhos refletem as intervenções realizadas pela equipe do RU, como a reformulação do ciclo de cardápios e o investimento em capacitação da cozinha.

Análise de Cardápio: Transição da Preferência

Um dos achados mais relevantes da série histórica é a inversão na preferência dos usuários quanto ao prato principal. Em setembro de 2025, a **Sobrecoxa Assada** liderava com 25,3% das menções como prato favorito, seguida pelo **Estrogonofe** (21,3%) e pela **Feijoada** (16,0%). Em dezembro de 2025, a Sobrecoxa ainda mantinha a liderança (25,1%), mas a Feijoada já subia para 18,7%, ultrapassando o Estrogonofe (17,9%).

Em maio de 2026, a **Feijoada** tornou-se o prato mais citado, com **19,8%** das preferências, superando a Sobrecoxa Assada (17,7%) e o Estrogonofe (12,5%). Esse movimento pode ser interpretado como uma resposta positiva às melhorias na qualidade geral dos alimentos, que tornaram pratos tradicionais e de preparo mais complexo mais atrativos. Além disso, a Feijoada é um prato que simboliza a cultura alimentar brasileira e sua ascensão sugere que os usuários valorizam a oferta de preparações típicas e bem executadas.

No segmento de opções vegetarianas, a **Lasanha de PTS** (Proteína Texturizada de Soja) perdeu espaço para o **Omelete com seleta de legumes**, que passou a ser a opção vegetariana mais citada entre os respondentes que declararam preferência por pratos sem carne.

Eficiência Operacional e Net Promoter Score (NPS)
No quesito operacional, o RU mantém um ritmo ágil: cerca de 72% dos usuários conseguem ser atendidos em até 15 minutos. Esse desempenho reflete no Net Promoter Score (NPS), indicador que mede a disposição dos usuários em recomendar o serviço. O índice fechou maio de 2026 em 78,13%, consolidando o restaurante como um serviço bem avaliado pela comunidade acadêmica.

Apesar dos números positivos, o relatório destaca que a principal reivindicação dos alunos — que compõem mais de 83% do público — continua sendo a redução no valor do ticket, tema recorrente nas observações em aberto do levantamento.

Resumindo

- Melhor indicador: Limpeza de bandejas e utensílios (+20,5 p.p.).
- Prato favorito: Feijoada (19,8%).
- Público-alvo: Majoritariamente estudantes de graduação (83,3%).
- NPS: 78,13% (Alto índice de recomendação).

4. Dicas Úteis

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



Acesso ao RU

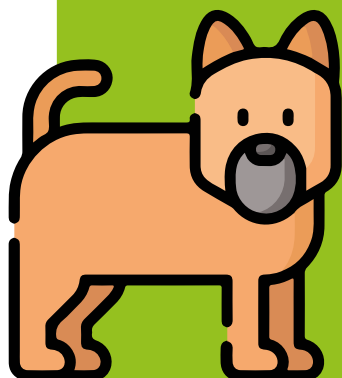
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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

Subsídio e Normalização do Café da Manhã com Itens Complementares



O café da manhã servido no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) insere-se em uma política institucional de segurança alimentar e assistência estudantil. A operação é viabilizada pelo **Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável (PASAS)**, que fornece a quase totalidade dos insumos consumidos diariamente, com exceção das frutas, adquiridas por meio de parcerias com produtores locais.

A taxa cobrada do usuário é de **R\$ 2,00** por refeição matutina, valor que representa uma fração residual do custo real de produção. Esse modelo de subsídio institucional é adotado para garantir a acessibilidade ininterrupta de estudantes e servidores, independentemente de sua condição socioeconômica. A política está alinhada com os princípios do direito humano à alimentação adequada, previstos no art. 6º da Constituição Federal e da Lei Estadual 22.366 de 23 de abril de 2025, que autoriza as Instituições Estaduais de Ensino Superior a criarem

Programa de Segurança Alimentar e Nutricional para o corpo discente universitário.

A manutenção do valor de R\$ 2,00 é um compromisso institucional com a permanência estudantil, absorvendo pela universidade os custos operacionais e de insumos não cobertos pela tarifa.

Para assegurar a transparência na gestão do serviço, é necessário distinguir os itens mínimos garantidos pela taxa de R\$ 2,00 daqueles que dependem da produção excedente da unidade agropecuária vinculada ao programa.

A taxa de R\$ 2,00 cobre estritamente um conjunto de itens mínimos diários, que continuam sendo entregues sem interrupção:

- Café;
- Leite;
- Dois pães;
- Queijo muçarela;
- Uma fruta.

Já os itens adicionais — **queijo Minas e bebida láctea** — são classificados como itens complementares. Sua oferta é condicionada ao excedente de produção de leite da **Fazenda Experimental de Iguatemi (FEI)**, unidade produtora associada ao PASAS e responsável pelo fornecimento da matéria-prima láctea. Dessa forma, enquanto o leite para o café e o queijo muçarela são prioritários, os demais derivados processados dependem de um excedente produtivo que, no momento, encontra-se restrito.

A ausência temporária do queijo Minas e da bebida láctea não decorre de falha administrativa, logística ou orçamentária, mas de um fator estritamente biológico e sazonal.

A produção de leite na FEI, que abastece o PASAS, sofreu uma redução de aproximadamente **50%** nos primeiros meses de 2026. Essa queda deve-se ao fenômeno fisiológico conhecido como "vacas leiteiras secas", período natural de descanso do rebanho que antecede novos partos. Durante essa fase, a produção de leite cai significativamente, pois o organismo do animal direciona energia para a gestação e a recuperação metabólica.

O valor cobrado já é residual e não cobre os custos reais de produção, sendo fortemente subsidiado pela UEM por meio do PASAS. Os itens mínimos, que compõem a base nutricional do café da manhã, continuam sendo entregues integralmente. Abaixo, apresentamos a comparação de custos entre o que o usuário paga no RU e o que desembolsaria no mercado local por uma refeição equivalente.

Os dados demonstram que, mesmo no cenário de oferta reduzida (Cenário A), o subsídio institucional alcança 67% do valor de mercado. Quando a oferta complementar for restabelecida (Cenário B), o subsídio subirá para 78%.

O ciclo biológico do rebanho leiteiro da FEI está em fase de transição. As matrizes leiteiras que estavam em período seco já iniciaram o processo de parição e retorno à produção lactante.

Com base nas projeções técnicas da Fazenda Experimental de Iguatemi, a previsão de normalização completa da produção de leite — e, conseqüentemente, do restabelecimento integral da oferta de queijo Minas e bebida láctea, é até o final de junho de 2026.



Cenário de Consumo	Itens Inclusos	Custo Estimado no Mercado	Taxa Cobrada no RU	Nível de Subsídio (%)
Cenário A – Apenas Itens Mínimos	Pães, Muçarela, Café com Leite e Fruta	R\$ 6,00	R\$ 2,00	67%
Cenário B – Itens Mínimos + Complementares	Todos os anteriores + Queijo Minas e Bebida Láctea	R\$ 9,00	R\$ 2,00	78%

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