

**UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ**

**Projeto: Criação do restaurante universitário**

**TAUBATÉ-SÃO PAULO**

**2025**

## Sumário

<b>1. Introdução.....</b>	<b>3</b>
<b>2. Justificativa .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Objetivos .....</b>	<b>3</b>
<b>4. Metodologia .....</b>	<b>4</b>
4.1. Parcerias .....	4
4.2. Infraestrutura .....	4
4.3. Desenvolvimento do Cardápio.....	4
4.4. Financiamento .....	4
4.5. Sustentabilidade .....	5
4.6. Divulgação.....	5
<b>6. Conclusão.....</b>	<b>5</b>

## **Projeto: Criação do restaurante universitário**

### **1. Introdução**

A criação de um restaurante universitário visa oferecer aos estudantes e funcionários refeições saudáveis, balanceadas e acessíveis, promovendo a integração social e contribuindo para a qualidade de vida acadêmica e profissional. Este projeto busca atender à crescente demanda por uma alimentação de qualidade no ambiente universitário, levando em consideração a diversidade alimentar e as necessidades nutricionais de toda a comunidade acadêmica.

### **2. Justificativa**

A alimentação tem um impacto direto na saúde e no desempenho acadêmico dos estudantes, bem como no bem-estar e na produtividade dos funcionários da universidade. Muitos alunos e servidores enfrentam dificuldades financeiras para garantir uma alimentação adequada e equilibrada durante sua jornada acadêmica ou profissional, além de lidarem com a rotina corrida e exigente, que muitas vezes dificulta o preparo de refeições saudáveis e nutritivas. O restaurante universitário surge como uma alternativa para superar essas barreiras, proporcionando refeições acessíveis e equilibradas para alunos e funcionários, ao mesmo tempo que promove a integração entre diferentes membros da comunidade universitária.

### **3. Objetivos**

- Objetivo Geral: Criar um restaurante universitário que ofereça refeições saudáveis, equilibradas e acessíveis, promovendo a inclusão social e a convivência entre os estudantes e funcionários.
- Objetivos Específicos:
  1. Garantir a oferta de refeições nutritivas e balanceadas.
  2. Fomentar a integração entre os alunos e funcionários.
  3. Incentivar uma alimentação saudável e acessível para todos.

## **4. Metodologia**

### **4.1. Parcerias**

- Estabelecer parcerias com fornecedores locais de alimentos frescos e de qualidade, como agricultores e mercados, para garantir a variedade e a excelência dos produtos.
- Colaborações dos alunos e professores do curso de Agronomia, garantindo produtos frescos e locais.
- Parceria com a prefeitura de Taubaté.
- Oferecer estágios e oportunidades de aprendizado para os alunos do curso de Nutrição.

### **4.2. Infraestrutura**

- Realizar um estudo sobre a localização mais estratégica para garantir fácil acesso aos estudantes e funcionários da universidade, considerando a “Quadra D” (Praça da CTI) como uma possível opção, embora precise de reforma no local. Outra alternativa é o Complexo Nutricional, localizado na Rua Pasqual Scalzoto Pastorelli, que já possui toda a infraestrutura necessária para ser utilizado.

### **4.3. Desenvolvimento do cardápio**

- Elaborar um cardápio variado e diversificado, com a colaboração de estudantes e professores do curso de Nutrição, garantindo uma abordagem nutricional equilibrada e adequada às necessidades e restrições da comunidade acadêmica.

### **4.4. Financiamento**

- Desenvolver um orçamento detalhado que contemple todos os custos envolvidos, como aquisição de alimentos, pessoal, infraestrutura e manutenção.

- Buscar fontes alternativas de financiamento, como parcerias com empresas, prefeitura de Taubaté, contribuições voluntárias, além de possíveis taxas simbólicas para os usuários.
- Para alunos e funcionários interessados em utilizar o restaurante universitário, será cobrada uma taxa simbólica, paga através do portal do aluno, para cada refeição diária. O objetivo é garantir a manutenção do restaurante, otimizar a utilização dos alimentos e reduzir o desperdício.

#### **4.5. Sustentabilidade**

- Implementar práticas sustentáveis no funcionamento do restaurante universitário, como a redução do desperdício de alimentos e o aproveitamento de sobras.
- Estudar a possibilidade de implementar um sistema de compostagem para os restos de alimentos. Esse sistema de compostagem pode ser utilizado para fornecer adubo ao campus de Agronomia, promovendo práticas de economia circular ao aproveitar os resíduos alimentares para a produção agrícola local.

#### **4.6. Divulgação**

- A criação e execução da campanha serão de responsabilidade da Acom – Central de Comunicação, escolhendo a melhor opção de divulgação.
- Informar alunos e funcionários sobre os benefícios do restaurante universitário, destacando a importância de uma alimentação saudável e balanceada, de modo a gerar interesse desde o início.

#### **6. Conclusão**

A criação do restaurante universitário representa uma oportunidade de transformar a experiência alimentar dos estudantes e funcionários, oferecendo refeições de qualidade, saudáveis e acessíveis. Além de contribuir para o bem-estar físico e mental de toda a comunidade acadêmica, o projeto também visa promover a inclusão social, a sustentabilidade e o fortalecimento da cultura local. Com a colaboração da comunidade universitária e a implementação de um planejamento estratégico, o restaurante

universitário pode se tornar um ponto central de integração e de melhoria na qualidade de vida na universidade.