



## 1. Cardápio da Semana

25/08 a 29/08 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 25/08	Isclas + Músculo bovino ao molho /Farofa	Ovos / Trigo acebolado/Farofa
Terça - 26 /08	Estrogonofe de Frango/batata palha	Estrogonofe de Legumes / Legumes refogado/batata palha
Quarta - 27/08	Tiras de Carne ao Molho Branco/Abobrinha refogada	Ovos /Abobrinha refogada
Quinta - 28/08	Frango à Pizzaiolo (grelhado + molho sugo + muçarela gratinada) /Repolho Refogado	Milho com Legumes/Repolho Refogado
Sexta - 29/08	Feijoada/Farofa de couve	Feijoada Vegetariana/Farofa com Couve

\* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

## 2. Movimento da Semana

11/08 a 15/08 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 11/08	---	615	---	615
Terça - 12/08	---	653	---	653
Quarta - 13/08	---	687	---	687
Quinta - 14/08	---	650	---	650
Sexta - 15/08	---	feriado	feriado	---
<b>Total Geral</b>	---	<b>2.603</b>	---	<b>2.603</b>
Média	---	651	---	651
Desvio padrão	---	29	---	29
Mediana	---	652	---	652
Assimetria	---	-0,05	---	-0,05
Curtose	---	1,45	---	1,45

Fonte: RU (2025).

### 3. Estudantes de Comunicação da UEM transformam Restaurante Universitário em pauta de extensão universitária

Em agosto, o Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) tornou-se cenário de um projeto especial de imersão jornalística. Alunos do curso de Comunicação Social, integrantes do **Projeto Influem**, dedicaram-se a documentar o dia a dia do RU sob perspectivas que unem nutrição, sustentabilidade e comunidade.

A iniciativa, que combina jornalismo experimental e extensão universitária, permitiu que os estudantes realizassem uma **reportagem colaborativa** aprofundada sobre o funcionamento do restaurante que serve diariamente 3,2 mil refeições. Foram entrevistados nutricionistas, servidores, terceirizados e usuários, resultando em um conteúdo rico em vozes e histórias que ilustram a importância do RU no cotidiano universitário.



Além das entrevistas, os alunos promoveram **dinâmicas interativas** no local, criando espaços de escuta ativa e troca de experiências entre frequentadores e trabalhadores. As ações buscaram estimular a reflexão sobre temas como alimentação saudável, combate ao desperdício e o papel social do RU como ambiente de convívio e cuidado.

O projeto reforça a missão do Influem de fomentar o **diálogo e a valorização de experiências coletivas** dentro da UEM, aproximando estudantes de diferentes áreas e promovendo visibilidade para setores essenciais da universidade.



#### **A equipe do RU destacou a importância da iniciativa:**

“Essa parceria enriquece nosso trabalho e amplia o entendimento da comunidade em relação a consciência coletiva sobre alimentação, respeito e cuidado”, afirmou o Chefe do RU, Milton Garcia.

**A ação evidencia como a integração entre ensino, extensão e vivência prática pode gerar aprendizado significativo e, ao mesmo tempo, fortalecer a consciência crítica e cidadã dentro da universidade.**

**O que achou das novidades?**  
Compartilhe sua opinião conosco: [sec-ru@uem.br](mailto:sec-ru@uem.br)!

## 4. Dicas Úteis

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



### Acesso ao RU

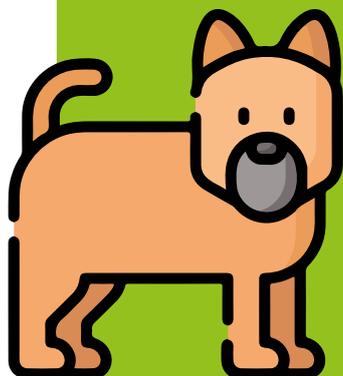
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



### 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. Você Sabia?

### Cada refeição no RU da UEM passa por um controle de qualidade que começa muito antes da comida chegar ao seu prato?

Responsável por servir 3.200 refeições diárias, restaurante universitário segue protocolos rígidos de higiene, desde a seleção de fornecedores até a distribuição das refeições



Todos os dias, o Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) realiza um feito logístico e nutricional: preparar café, almoço e jantar para milhares de estudantes, servindo cerca de 3.200 refeições diárias. Por trás dessa operação de grande escala, um aspecto é tratado com prioridade absoluta: **a segurança alimentar.**

Desde a chegada dos insumos até a hora de servir, os alimentos passam por um rígido controle de qualidade, que envolve equipe especializada, protocolos de higiene e normas técnicas baseadas na legislação sanitária brasileira.

#### Ações que Garantem Qualidade



#### 1. Seleção e Recebimento de Matérias-Primas

Antes mesmo de entrarem na cozinha, os alimentos são inspecionados.

- ✔ **Critérios de aceitação:** aparência, validade, temperatura e integridade das embalagens.
- ✔ **Documentação:** notas fiscais e certificados de origem são verificados.
- ✔ **Testes rápidos:** alguns produtos, como carne e leite, passam por análise de pH e outros indicadores.

#### 2. Armazenamento Adequado

- ✔ Os produtos perecíveis são imediatamente armazenados em câmaras frias sob temperatura controlada.
- ✔ Estoque organizado com sistema PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai).

#### 3. Higienização Rigorosa

- ✔ Frutas, verduras e legumes são lavados em água corrente e imersos em solução clorada.
- ✔ Utensílios e superfícies são sanitizados a cada troca de tarefa.
- ✔ Funcionários utilizam Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e passam por treinamentos constantes.

#### 4. Cozimento e Manipulação

- ✔ Temperaturas são monitoradas durante todo o preparo para eliminar microrganismos.
- ✔ Provas de sabor são realizadas com instrumentos descartáveis.
- ✔ As panelas são tapadas e os alimentos mantidos em balcões térmicos até o momento de servir.

#### 5. Monitoramento e Amostras Testemunhas

- ✔ Diariamente, amostras de cada refeição são armazenadas por 72 horas para eventuais análises.

*“Trabalhamos com um plano de segurança alimentar baseado nas normas da Anvisa e do MAPA. Todos os nossos colaboradores são treinados e conscientizados sobre a importância de cada etapa. Não medimos esforços para evitar qualquer risco à saúde dos nossos usuários.”*

**Jordânia Setubal,**  
Nutricionista do RU da UEM



**O que achou das novidades?**  
Compartilhe sua opinião conosco: [sec-ru@uem.br](mailto: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

Pró-Reitor de Recursos Humanos e Assuntos Comunitários - PRH  
JOSÉ MARIA DE OLIVEIRA MARQUES

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

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