



1. Cardápio da Semana

21/07 a 25/07 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 21/07	Carne de panela / polenta	Lentilha ao molho de tomate/polenta
Terça - 22 /07	Linguiça /ensopado de mandioca	Falafel/ensopado de mandioca
Quarta - 23/07	Bife acebolado / repolho refogado	Creme de ervilha /repolho refogado
Quinta - 24/07	Estrogonofe de carne/batata palha	Estrogonofe de grão de bico/batata palha
Sexta - 25/07	Pernil ao molho barbecue/farofa	Legumes ao forno ou ao molho com milho e ervilha/farofa

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

07 a 11/07 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 07/07	196	1.605	754	2.555
Terça - 08/07	183	1.818	738	2.730
Quarta - 09/07	191	2.288	968	3.447
Quinta - 10/07	133	fechado	fechado	133
Sexta - 11/07	113	fechado	371	484
Total Geral	816	5.711	2.831	9.349
Média	163	1.142	566	1.870
Desvio Padrão	38	1.072	382	1.469
Mediana	183	1.605	738	2.555
Assimetria	-0,70	-0,36	-0,84	-0,40
Curtose	-2,35	-2,90	-0,26	-2,70

Fonte: RU (2025).

3. Água e Superfícies do RU/UEM Aprovadas em Análise Microbiológica

O **Restaurante Universitário da UEM** reforça seu compromisso com a **segurança alimentar** ao divulgar os resultados das **análises microbiológicas** realizadas em **água e superfícies** da unidade. Os laudos comprovam que todos os parâmetros atendem aos **padrões legais**, garantindo qualidade e segurança para a comunidade acadêmica.

Análise da Água: Potável e Segura

Realizada pelo **Laboratório de Microbiologia de Água (LAGUA/UEM)**, a avaliação analisou:

- ✓ Coliformes totais;
- ✓ Escherichia coli.

Resultado: A água utilizada no preparo de alimentos e consumo está **dentro dos padrões de potabilidade**, sendo **própria para uso no RU**.

Avaliação de Superfícies: Higiene em Dia

O monitoramento rotineiro das áreas de manipulação de alimentos, por meio do Laboratório de Microbiologia e Microscopia de Alimentos (DAB/UEM), analisou:

- ✓ Estafilococos Coagulase Positiva;
- ✓ Coliformes Totais;
- ✓ Escherichia coli.

Resultado: Os índices estão **dentro do satisfatório**, comprovando que **os protocolos de limpeza e desinfecção são eficazes**.

Compromisso com a Qualidade

Os resultados reforçam a excelência do RU/UEM em:



Segurança alimentar;
Boas práticas de manipulação;
Saúde pública.

A comunidade pode confiar na **qualidade e higiene** dos serviços oferecidos!



O que achou das novidades?
Compartilhe sua opinião conosco: 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

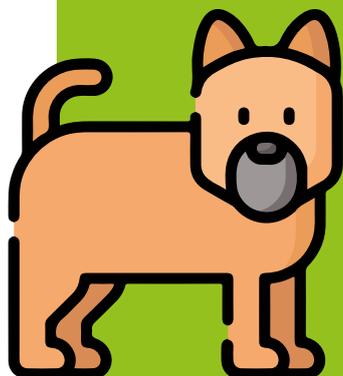
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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?

O Restaurante Universitário da UEM é também um laboratório de ciência, ensino e inovação!

Além de oferecer refeições balanceadas, o **Restaurante Universitário da Universidade Estadual de Maringá (RU/UEM)** funciona como um espaço **dinâmico de aprendizado**, integrando ensino, pesquisa e extensão de forma prática.



Ciência no Prato

Em parceria com o **Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos**, o RU forneceu cascas de beterraba para uma pesquisa de mestrado, contribuindo para estudos sobre **aproveitamento de resíduos e ingredientes funcionais**.



Salas de Aula Além da Universidade

Estudantes de **Psicologia** realizam **TCCs e estágios** no RU, investigando temas como **comportamento alimentar e ambientes acolhedores**.



Engenharia e Estatística a Serviço da Comunidade

Alunos de **Engenharia de Alimentos, Produção e Estatística** (graduação e pós) desenvolvem projetos no RU, desde **melhorias de processos** até **análises de dados**, em parceria com a equipe do restaurante.



Inovação no Cardápio

Uma das iniciativas mais criativas foi o **sorvete funcional**, desenvolvido por alunos de **Engenharia de Alimentos** com ingredientes alternativos e alto valor nutricional – distribuído aos frequentadores do RU como parte de um projeto de **educação alimentar**.



Mais que um Restaurante, um Espaço de Transformação

O **RU/UEM** prova que vai além do serviço essencial: é um **ambiente de formação**, onde a universidade cumpre seu papel de **gerar conhecimento e promover inovação com ciência, colaboração e impacto social**.

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

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