



## 1. Cardápio da Semana

22/06 a 26/06 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 22/06	Estrogonofe de Frango / Batata Palha	Estrogonofe de PTS / Batata Palha
Terça - 23/06	Carne de Panela / Polenta	Grão de Bico ao Molho / Polenta
Quarta - 24/06	Assados Suínos / Batata Doce	Ovos / Lentilha / Batata Doce
Quinta - 25/06	Sobrecoxa / Macarrão ao Alho e Óleo	PTS ao Molho / Macarrão ao Alho e Óleo
Sexta - 26/06	Feijoada / Farofa com Couve	Feijoada Vegana / Farofa com Couve

\* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

## 2. Movimento da Semana

08/06 a 12/06 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 08/06	156	1.645	771	2.572
Terça - 09/06	164	1.562	684	2.410
Quarta - 10/06	103	1.756	721	2.580
Quinta - 11/06	132	1.936	793	2.861
Sexta - 12/06	163	1.443	377	1.983
<b>Total Geral</b>	<b>718</b>	<b>8.342</b>	<b>3.346</b>	<b>12.406</b>
Média	144	1.668	669	2.481
Desvio padrão	26	188	169	322
Mediana	156	1.645	721	2.572
Assimetria	-1,19	0,45	-1,89	-0,84
Curtose	0,25	-0,16	3,76	1,57

Fonte: RU (2026).

### 3. RU ESTABELECE PROTOCOLO DE RIGOR MÁXIMO NA SEGURANÇA ALIMENTAR COM MONITORAMENTO DO LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS DO CCS/DAC

*Parceria estratégica entre o Restaurante Universitário e o Laboratório de Microbiologia de Alimentos (CCS/DAC) assegura controle biológico rigoroso das refeições servidas à comunidade acadêmica.*



Por meio de uma parceria estratégica entre o **Restaurante Universitário (RU) e o Laboratório de Microbiologia de Alimentos (Lab-Microbial)**, vinculado ao Departamento de Análises Clínicas (DAC) do Centro de Ciências da Saúde (CCS), foi implementado um sistema de monitoramento recorrente da qualidade microbiológica das refeições, com o controle de qualidade rigoroso de todos os alimentos processados e servidos diariamente, mitigando riscos sanitários e elevando o padrão de excelência da gestão do RU.

Para assegurar a cobertura completa contra possíveis patógenos e indicadores de higiene, o Lab-Microbial oferece um portfólio de 13 análises microbiológicas fundamentais. Na próxima página, detalham-se os indicadores monitorados e seus respectivos objetivos por análise, que englobam Indicadores de Higiene Geral e Qualidade do Processamento; Indicadores de Contaminação Fecal (Higiene Sanitária); e Patógenos Estritos e Produtores de Toxinas.

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

Nº	Indicador Microbiológico	Objetivo Principal da Análise	Significado Sanitário e Riscos Associados
1	Bactérias aeróbias mesófilas	Avaliar a carga microbiana global do alimento.	Populações elevadas indicam matéria-prima de baixa qualidade, falhas na higienização ou conservação inadequada de temperatura.
2	Bactérias aeróbias psicrotrófilas	Avaliar a qualidade e a vida útil de alimentos mantidos sob refrigeração.	Multiplicam-se em baixas temperaturas e são os principais responsáveis pela deterioração sensorial (odor, sabor e textura) de resfriados.
3	Bactérias aeróbias termófilas	Monitorar alimentos processados termicamente ou mantidos em distribuição a quente.	Indica falhas no binômio tempo/temperatura durante o armazenamento a quente (estufas) ou sobrevivência de esporos ao tratamento térmico.
4	Bolores e leveduras	Avaliar a contaminação fúngica e as condições de umidade e armazenamento.	Indicam falhas na estocagem, umidade excessiva ou contaminação ambiental. Algumas linhagens de bolores podem produzir micotoxinas nocivas.
5	Coliformes a 35°C e 45°C (NMP)	Indicar falhas de higiene geral (35°C) e contaminação fecal direta ou recente (45°C).	Coliformes a 35°C avaliam a higiene do ambiente e utensílios. Coliformes a 45°C (termotolerantes) indicam alta probabilidade de patógenos entéricos.
6	Pesquisa de Salmonella	Detectar a presença do patógeno em amostras de 25g (tolerância zero).	Patógeno estrito causador da salmonelose (infecção gastrointestinal grave). Sua presença indica falha crítica de higiene ou contaminação cruzada.
7	Pesquisa de Escherichia coli (NMP)	Confirmar a presença de contaminação fecal direta por método qualitativo/estimativo.	É o indicador mais específico de poluição fecal recente, sugerindo condições higiênico-sanitárias gravemente deficientes.
8	Contagem de Escherichia coli	Quantificar a densidade populacional da bactéria na amostra.	Permite avaliar a magnitude da contaminação fecal e o risco proporcional de presença de outros patógenos entéricos na refeição.
9	Estafilococos coagulase positiva	Identificar contaminação oriunda de manipuladores de alimentos.	Bactéria comumente encontrada na pele e fossas nasais humanas. Em altas contagens, produz enterotoxinas termorresistentes que causam intoxicação aguda.
10	Clostrídios Sulfito Redutor	Detectar a presença de bactérias anaeróbias esporuladas.	Indicadores de contaminação ambiental e de solo profunda. Seus esporos resistem ao calor e podem germinar em condições de ausência de oxigênio.
11	Contagem de Clostridium perfringens	Quantificar este patógeno esporulado específico em alimentos cozidos.	Esporos sobrevivem à cocção. O resfriamento lento de grandes volumes de alimentos (como carnes e molhos) permite a germinação e produção de toxinas.
12	Contagem de Bacillus cereus Presuntivo	Monitorar a presença de esporulados em alimentos ricos em amido (arroz, massas).	Seus esporos sobrevivem à cocção e germinam se o alimento for resfriado lentamente, produzindo toxinas diarreicas ou eméticas (vômito).
13	Contagem de Enterobactérias	Avaliar a eficácia do tratamento térmico e monitorar a recontaminação pós-processamento.	Família que engloba diversos patógenos. Funciona como um excelente indicador de higiene de processo e integridade da linha de produção.

Em um ambiente de alimentação coletiva, surtos infecciosos podem ter consequências graves para a saúde pública e para a continuidade das atividades acadêmicas. Ao identificar precocemente qualquer desvio nos padrões microbiológicos, o RU pode agir de forma corretiva imediata nos processos de manipulação, armazenamento ou fornecimento de insumos.

**Com essa ação, a segurança alimentar deixa de ser apenas um conceito teórico para se tornar uma garantia prática na mesa de cada usuário do Restaurante Universitário (RU).**

## 4. Dicas Úteis

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



### Acesso ao RU

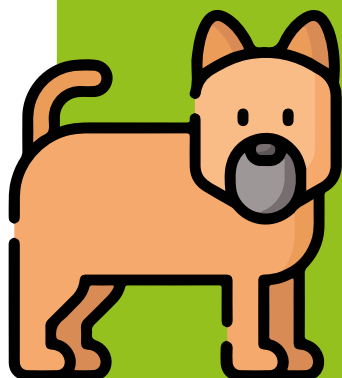
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



### 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

# Segurança Alimentar e Controle Integrado de Pragas no Restaurante Universitário (RU)

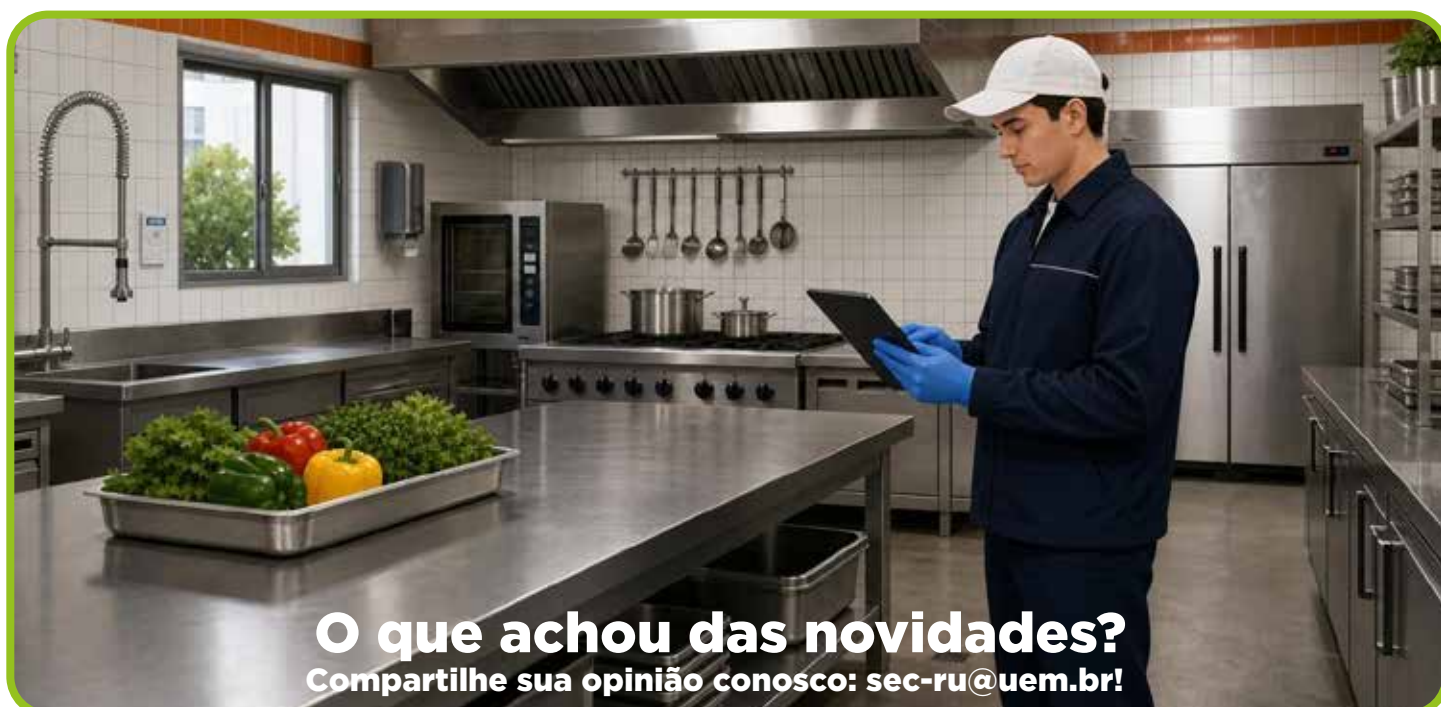
 <p><b>DTECA</b> DESINSETIZAÇÃO COM TECNOLOGIA E COMPROMISSO AMBIENTAL</p>	<b>CERTIFICADO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS</b> <b>Controle de Vetores e Pragas Urbanas</b> <b>CERTIFICADO VÁLIDO ATÉ 18/07/2026</b>		<b>COMPROVANTE</b>
			<b>DATA SERVIÇO</b> <b>18/06/2026</b>
<b>INFORMAÇÕES DA EMPRESA</b>		<b>INSC. MUNICIPAL 6360/2025</b>	
<b>Razão Social</b>	D TECA LTDA	<b>CNPJ</b>	06.351.941/0001-56
<b>Endereço</b>	AV FRANCISCO SEBRIAN MADRID , 134 - CASA - LOTEAMENTO MADRID - CEP 87053-515	<b>Telefone</b>	(44) 98828-0272
<b>Município</b>	MARINGÁ / PR	<b>E-Mail</b>	ALINE@DTECA.COM.BR
<b>Licença Ambiental</b>	344995-R1	<b>Licença Sanitária</b>	6360/2025
<b>Validade</b>	09/04/2031	<b>Validade</b>	30/01/2028

A gestão do Restaurante Universitário da Universidade Estadual de Maringá (RU-UEM), reafirma seu compromisso com a excelência operacional, a transparência administrativa e a segurança alimentar de toda a comunidade acadêmica.

Nesse sentido, o funcionamento do RU é estritamente balizado pelas diretrizes da Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que regulamenta as Boas Práticas para Serviços de Alimentação. No âmbito desta normativa, o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas constitui um dos pilares

das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e configura-se como um pré-requisito mandatório para a estruturação do sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).

O sistema APPCC atua na identificação, avaliação e controle de perigos significativos para a segurança dos alimentos. No RU, o controle sistemático de pragas funciona como uma barreira sanitária preventiva externa, impedindo o ingresso de vetores que possam comprometer a integridade microbiológica das matérias-primas, das superfícies de manipulação e dos utensílios de cocção.



**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



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