



1. Cardápio da Semana

08/06 a 12/06 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 08/06	Carne de panela / Purê de batata	Ovos / Pts com cenoura / Purê de batata
Terça - 09/06	Bisteca suína / Sopa de mandioca	Grão de bico / Sopa de mandioca
Quarta - 10/06	Filé de frango / Creme de milho	PTS crocante / Creme de milho
Quinta - 11/06	Sobrecoxa assada / Macarrão alho e óleo	Trigo com Lentilha / Macarrão alho e óleo
Sexta - 12/06	Carne de Panela / Polenta	PTS ao molho / Polenta

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

25 /05 a 29/05 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda -25/05	181	1.853	792	2.826
Terça - 26/05	189	1.891	842	2.922
Quarta - 27/05	197	2.175	919	3.291
Quinta - 28/05	188	1.929	784	2.901
Sexta -29/05	200	2.138	656	2.994
Total Geral	955	9.986	3.993	14.934
Média	191	1.997	799	2.987
Desvio padrão	8	148	96	180
Mediana	189	1.929	792	2.922
Assimetria	-0,09	0,50	-0,50	1,64
Curtose	-1,21	-2,92	1,18	3,01

Fonte: RU (2026).

3. RU da UEM recebe treinamento sobre boas práticas e segurança alimentar



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

Servidores do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) participaram, no último dia 3 de junho, de uma capacitação voltada à excelência operacional e segurança alimentar. O treinamento foi ministrado pela Professora Dra. Paula Campanerut Sá, acompanhada por pesquisadoras dos programas de mestrado e doutorado da instituição.

O encontro teve como objetivo central a atualização e o reforço das Boas Práticas de Fabricação (BPF). Durante a atividade, foram apresentadas diretrizes essenciais para assegurar a qualidade sanitária, a segurança dos alimentos e a eficiência dos fluxos de trabalho dentro da unidade.



Integração e Prática

Além da fundamentação teórica, a programação contou com uma dinâmica interativa envolvendo a equipe do RU. A metodologia buscou promover a integração entre os servidores e permitir a reflexão sobre os processos cotidianos, facilitando a aplicação prática dos conceitos de melhoria contínua.

De acordo com a coordenação do evento, a iniciativa reafirma o compromisso da UEM com a segurança da comunidade acadêmica e a valorização do corpo técnico. A ação é parte de um cronograma de aperfeiçoamento que visa elevar os padrões de atendimento e garantir o rigor técnico nos serviços prestados pelo restaurante.

4. Dicas Úteis

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



Acesso ao RU

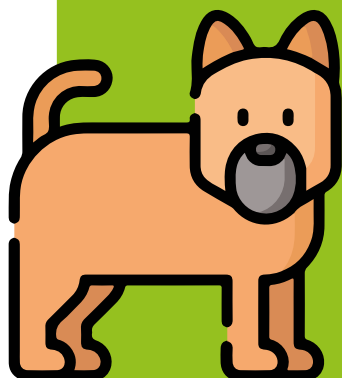
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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:

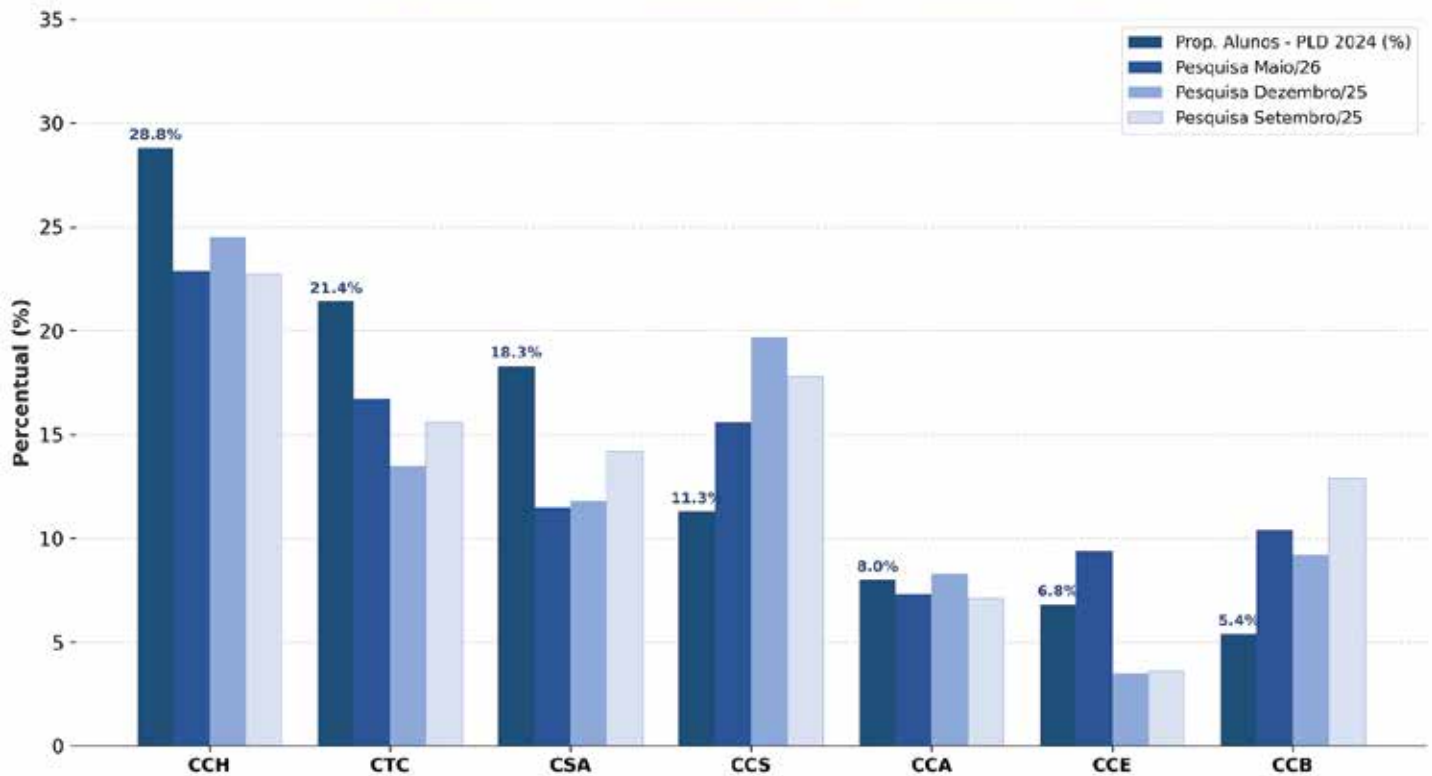
- **Não alimente os cães dentro do RU** - alimentos consumidos no restaurante podem prejudicar a saúde deles.
- Sua colaboração é essencial para o bem-estar dos animais.

5. Saiba mais

Quem mais participa da construção do nosso RU?

Você sabia que a sua opinião ajuda a moldar o cardápio e o atendimento do Restaurante Universitário? Na última pesquisa de satisfação, notamos um engajamento robusto dos alunos dos centros de saúde e biológicas (CCS e CCB), que participaram em uma proporção muito superior ao seu tamanho total na universidade.

Comparativo de Participação por Centro de Ensino (UEM)



Observações: * Participação relativa no total de alunos da UEM (2024, PLD). / ** Participação relativa no total de usuários que responderam as respectivas pesquisas de opinião.

A análise de inferência confirma que a participação nas pesquisas é fortemente guiada pelo tamanho relativo de cada centro de ensino. O p-valor de 0,0120 rejeita a hipótese nula de que não há relação entre os dados, validando a aderência estatística da amostra de maio/2026 à população real de alunos da UEM.

Enquanto centros como o CSA e o CTC mantêm uma participação equilibrada com sua população, o engajamento massivo da área da saúde demonstra um interesse ativo na qualidade nutricional e na logística do restaurante. Queremos que todos os centros tenham essa voz ativa! Se você é das Exatas, Humanas ou Agrárias, sua percepção é fundamental para que o RU atenda às necessidades específicas de cada curso.

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