



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
Total Geral	718	8.342	3.346	12.406
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!

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

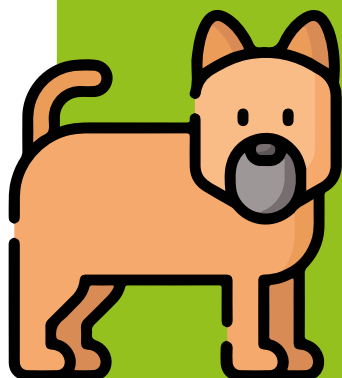
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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)

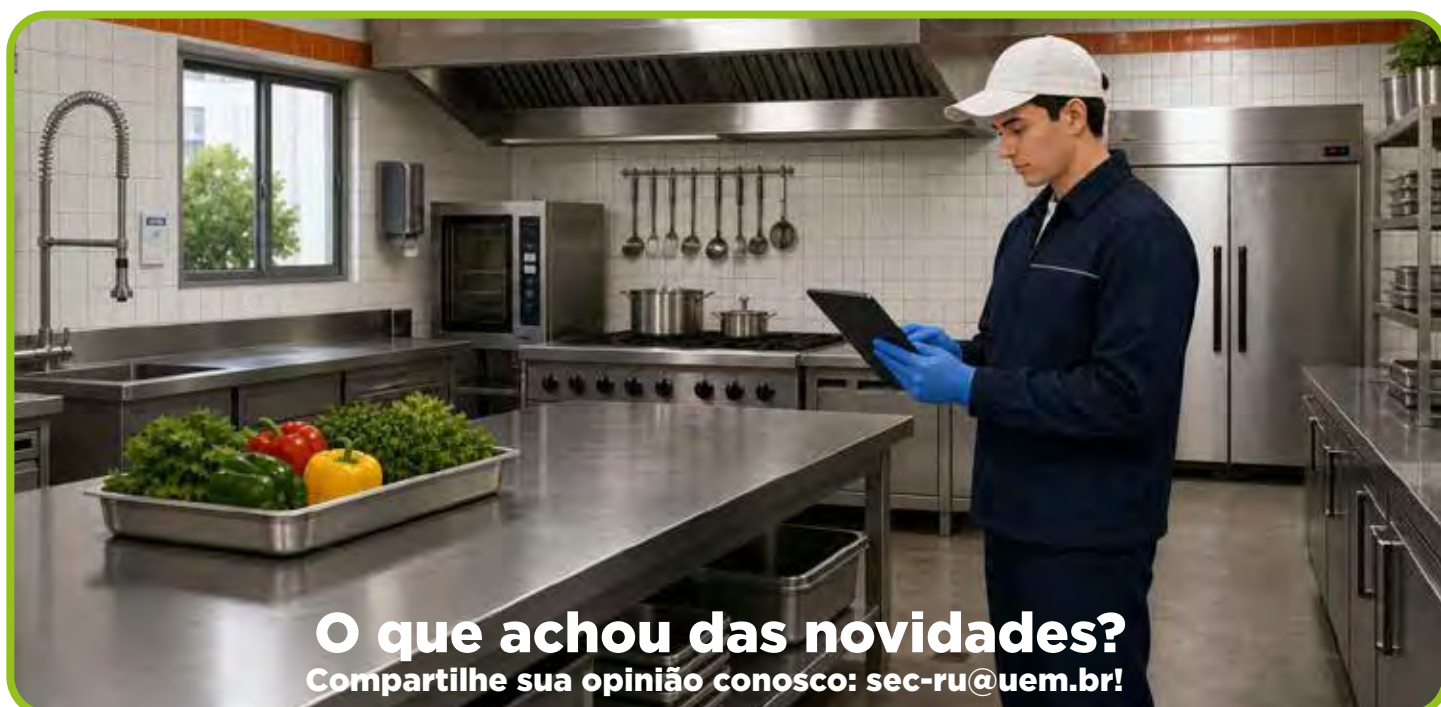
		CERTIFICADO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS Controle de Vetores e Pragas Urbanas CERTIFICADO VÁLIDO ATÉ 18/07/2026		COMPROVANTE
				DATA SERVIÇO 18/06/2026
INFORMAÇÕES DA EMPRESA			INSC. MUNICIPAL 6360/2025	
Razão Social D TECA LTDA		CNPJ 06.351.941/0001-56		
Endereço AV FRANCISCO SEBRIAN MADRID , 134 - CASA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

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