



## 1. Cardápio da Semana

29/06 a 03/07 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 29/06	Sassami ao Molho e Polenta	PTS, Legumes e Polenta
Terça - 30/06	Bisteca Suína / Macarrão ao Alho e Óleo	Grão de Bico ao Molho / Macarrão ao Alho e Óleo
Quarta - 01/07	Frango ao Molho Vermelho / Polenta	PTS ao Molho Vermelho/ polenta
Quinta - 02/07	Iscas de Carne / Batata Doce	Grão de Bico com Trigo / Batata Doce
Sexta - 03/07	Almôndegas / Chuchu e Abobrinha Refogado	PTS ao Molho Sugo / Chuchu e Abobrinha Refogado

\* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

## 2. Movimento da Semana

15/06 a 19/06 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda -15/06	125	1.472	627	2.224
Terça - 16/06	161	1.753	828	2.742
Quarta - 17/06	159	1.682	591	2.432
Quinta - 18/06	151	1.698	716	2.565
Sexta - 19/06	154	1.400	-	1.554
<b>Total Geral</b>	<b>750</b>	<b>8.005</b>	<b>2.762</b>	<b>11.517</b>
Média	150	1.601	691	2.303
Desvio padrão	15	155	106	460
Mediana	154	1.682	672	2.432
Assimetria	-1,84	-0,59	0,78	-1,36
Curtose	3,57	-2,43	-0,87	2,00

Fonte: RU (2026).

### 3. O RU que renasceu: depois de cinco anos fechado, o restaurante universitário da UEM hoje serve cerca de 50 mil refeições por mês



Depois de um longo período de estagnação – incluindo cinco anos completamente inativo – o Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) passou por uma série de intervenções que transformaram a estrutura e os serviços oferecidos à comunidade acadêmica.

O marco zero dessa retomada está na atual gestão da universidade (2022-2026), que colocou a reestruturação do espaço e a ampliação dos serviços ofertados como prioridades. Desde então, o RU tem registrado avanços progressivos, saindo de um cenário de abandono para um processo contínuo de requalificação. Confira o histórico das principais medidas, após breve resgate histórico:

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

**1979** ● Inauguração do RU:  
3 de setembro de 1979 pelo reitor Neumar Adélio Godoy

**2013** ● Fechado para Reforma:  
janeiro de 2013 a março de 2016

**2016** ● Reabertura com almoço:  
março de 2016

**2020** ● Fechado em razão da Covid-19:  
março de 2020 a janeiro de 2022

**2022** ● Fechado por Questões Administrativas:  
janeiro a maio de 2022

**2022** ● Reabertura com almoço:  
maio de 2022



**2023** ● Liberado o jantar  
janeiro de 2023

**2024** ● Disponibilizado o cardápio vegetariano  
janeiro de 2024

**2024** ● Liberado o café da manhã  
julho de 2024

**2025** ● Finalização na climatização  
janeiro de 2025

**GESTÃO  
2022 - 2026**



Após constatar que grande parte dos equipamentos não era substituída há aproximadamente três décadas, a atual gestão elaborou um projeto de planejamento e captação de recursos que resultou em um investimento de cerca de R\$ 1,5 milhão na infraestrutura do Restaurante Universitário (RU).

Entre os itens adquiridos estão seis panelões industriais, três fatiadores de legumes e carnes, três bebedouros, quatro suportes para buffet e dois *pass throughs* – equipamentos utilizados para conservação de refeições prontas. Também foram contempladas a climatização do salão

principal, cozinha e lavanderia, além da compra de fritadeiras elétricas, refresqueiras e utensílios para o café da manhã.

O RU também foi contemplado com um grupo gerador a diesel como parte de R\$ 6 milhões investidos em 17 novos equipamentos no Campus Sede.

Paralelamente aos investimentos em infraestrutura, o RU mantém um programa de treinamentos contínuos voltado a servidores efetivos e terceirizados, com o objetivo de atender às exigências da Vigilância Sanitária.

## 4. Dicas Úteis

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



### Acesso ao RU

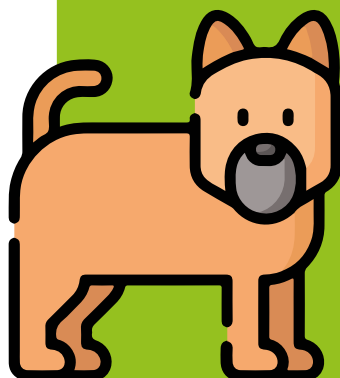
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



### 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



O Laboratório de Microbiologia de Alimentos da Universidade Estadual de Maringá (UEM) foi contratado para realizar análises microbiológicas em amostras coletadas no Restaurante Universitário.

Os parâmetros analisados para cada item são os seguintes:

### 1. Arroz

- *Bacillus cereus* (presuntivo);
- *Clostridium perfringens*;
- Aeróbios mesófilos.

### 2. Carne

- *Salmonella spp.*;
- *Escherichia coli*;
- Estafilococos coagulase positiva;
- *Clostridium perfringens*.

### 3. Saladas cruas

- Coliformes a 35 °C e 45 °C (NMP);
- *Escherichia coli*;
- Bolores e leveduras;
- Aeróbios psicrotrófilos.

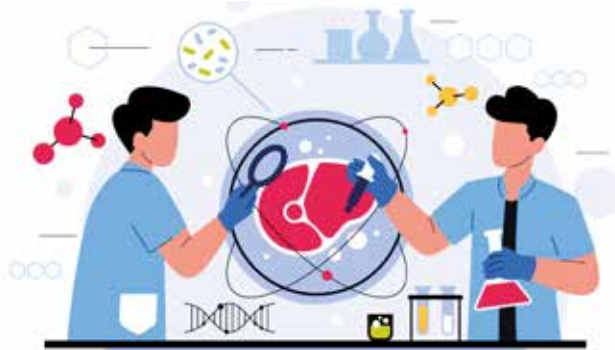
### 4. Feijão

- *Clostridium perfringens*;
- *Bacillus cereus* (presuntivo);
- Aeróbios mesófilos;
- Coliformes a 35 °C e 45 °C;
- *Escherichia coli*;
- *Salmonella spp.*

### 5. Bandejas e utensílios

- Aeróbios mesófilos;
- Coliformes totais e termotolerantes;
- *Escherichia coli*;
- Estafilococos coagulase positiva;
- Bolores e leveduras.

É o RU preocupado com a qualidade e segurança alimentar!



**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