RU UEM

EM FOCO

BOLETIM INFORMATIVO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UEM

01 SETEMBRO 2025

1. Cardápio da Semana

01/09 a 05/09 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda – 01/09	Estrogonofe de carne/batata palha	Estrogonofe de Legumes / Legumes/batata palha
Terça –02 /09	Frango Grelhado (assadeira) com Brócolis e Molho Branco /Macarrão ao Alho e Óleo	Ovos / Macarrão ao Alho e Óleo
Quarta – 03/09	Linguiça Toscana Assada/Farofa de Carne Seca com Banana	Lentilha /Farofa de Banana
Quinta – 04/09	Carne de Panela/Batata Doce Assada	Grão de Bico ao Sugo/Batata Doce Assada
Sexta – 05/09	Tiras de Frango com Milho ao Molho Sugo/Polenta	Lentilha ao Molho/Polenta

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

18/08 a 22/08 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda – 18/08	-	1.671	734	2.405
Terça – 19/08	-	1.967	778	2.745
Quarta – 20/08	-	1.676	746	2.422
Quinta – 21/08	-	2.190	867	3.057
Sexta – 22/08	-	1.384	539	1.923
Total Geral	**-**	**8.888**	**3.664**	**12.552**
Média	-	*1.778*	*733*	*2.510*
Desvio padrão	-	*309*	*120*	*424*
Mediana	-	*1.676*	*746*	*2.422*
Assimetria	-	*0,19*	*-1,14*	*-0,16*
Curtose	-	*-0,56*	*2,42*	*0,21*

Fonte: RU (2025).

3. Treinamento de Integração no Restaurante Universitário da UEM

Em 29 de agosto de 2025, foi realizado um treinamento de integração direcionado às novas colaboradoras do Restaurante Universitário da Universidade Estadual de Maringá (UEM). A iniciativa, conduzida por estagiárias do 4º ano de Psicologia da UEM, proporcionou uma manhã de acolhimento, diálogo e fortalecimento de laços, marcada por sensibilidade e profissionalismo.

O objetivo principal do encontro foi promover a adaptação das novas profissionais ao ambiente de trabalho, incentivando o sentimento de pertencimento e destacando a importância de cada uma na dinâmica do restaurante. Por meio de dinâmicas interativas e rodas de conversa, as estagiárias criaram um espaço seguro para compartilhamento de experiências, expressão de expectativas e construção de relações harmoniosas entre a equipe.

Os temas abordados incluíram comunicação interpessoal, trabalho em equipe, empatia no ambiente profissional e estratégias para enfrentar os desafios diários. As colaboradoras participaram com entusiasmo e abertura, contribuindo para o êxito da iniciativa.

Essa ação reflete o compromisso da UEM com a formação integral de seus estudantes e com a criação de ambientes de trabalho mais humanos e colaborativos. Também evidencia o papel da Psicologia no apoio à gestão de pessoas e na promoção de relações profissionais sólidas e respeitosas.

Agradecemos às estagiárias pela dedicação e à equipe do Restaurante Universitário pela receptividade. Que este treinamento marque o início de uma jornada de cooperação, respeito e crescimento coletivo.

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.

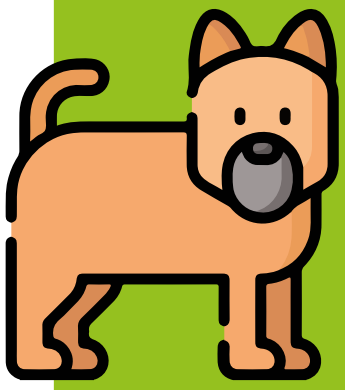
Descarte correto de resíduos

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 (RU) DA UEM FAZ 46 ANOS EM 03 DE SETEMBRO

Fonte: Acervo Maringá Histórica

O Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) foi inaugurado em 3 de setembro de 1979, sob a gestão do então reitor Neumar Adélio Godoy. Desde sua criação, o RU desempenha um papel fundamental no desenvolvimento da universidade, sendo um pilar essencial para a assistência e a permanência estudantil.

Com uma média de 3.200 usuários por dia, o restaurante oferece suporte nutricional e social, promovendo a inclusão e o bem-estar dos estudantes, contribuindo diretamente para a qualidade da vida acadêmica e o sucesso educacional na UEM.

Parabéns e vida longa ao nosso RU!

O que achou das novidades?

Compartilhe sua opinião conosco: sec-ru@uem.br!

6. Horário de funcionamento e Valor das Refeições por Categoria

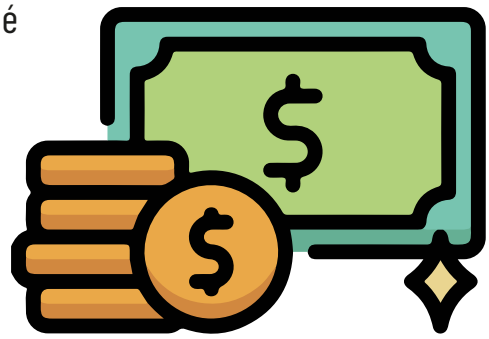
Café da manhã: 6h40 – 7h40
Almoço: 10h45 – 13h00
Jantar: 17h45 – 19h45

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