



## 1. Cardápio da Semana

18/08 a 22/08 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 18/08	Carne bovina ao Molho/Farofa	Ovos / Legumes/Farofa
Terça - 19 /08	Frango Xadrez/Macarrão	Legumes ao Shoyu/Macarrão
Quarta - 20/08	Bife ao Molho Madeira/Batata Doce	Almôndega Vegetariana ao Molho Madeira//Batata Doce
Quinta - 21/08	Sobrecoxa Assada/Creme de Milho	Legumes ao Molho Branco e Ervilhas/Creme de Milho
Sexta - 22/08	Pernil Suíno Acebolado/Mandioca	Virado de Feijão (com e sem Ovos)/Mandioca

\* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

## 2. Movimento da Semana

04/08 a 08/08 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 04/08	68	848	308	1.224
Terça - 05/08	63	817	340	1.220
Quarta - 06/08	83	886	331	1.300
Quinta - 07/08	79	768	321	1.168
Sexta - 08/08	76	781	218	1.075
<b>Total Geral</b>	<b>369</b>	<b>4.100</b>	<b>1.518</b>	<b>5.987</b>
<i>Média</i>	74	820	304	1.197
<i>Desvio padrão</i>	8	48	49	83
<i>Mediana</i>	76	817	321	1.220
<i>Assimetria</i>	-0,40	0,40	-1,92	-0,54
<i>Curtose</i>	-1,63	-1,35	3,86	0,85

Fonte: RU (2025).

### 3. RU recebe gerador a diesel em investimento de R\$ 6 milhões para garantir energia no Campus-Sede

A Universidade deu mais um passo para acabar com as quedas de energia no Campus-Sede. Na última semana (07/08), começaram as obras para instalar **17 geradores a diesel**, em um investimento de **R\$ 6 milhões**. A ação complementa a modernização da subestação elétrica, concluída em maio deste ano.



#### Dois eixos de atuação

O projeto foi dividido em duas etapas:

- ✓ **Subestação modernizada** – R\$ 1,3 milhão foram investidos na troca de equipamentos.
- ✓ **Novos geradores** – A instalação dos 17 equipamentos está prevista para agosto e setembro de 2025.

A instalação do gerador a diesel no Restaurante Universitário (RU) traz impactos diretos na **qualidade dos alimentos, segurança sanitária e conforto térmico**, essenciais para um local que serve milhares de refeições diárias.

A iniciativa visa garantir um fornecimento estável de energia, evitando interrupções nas atividades universitárias. Além do RU, que receberá um equipamento de 348 kVA Generac (Bloco P01), segue a relação de blocos atendidos, no quadro ao lado.

Capacidade do Grupo Gerador	Blocos Atendidos
39 kVA Generac	C56
125 kVA Generac	Estação de Piscicultura de Floriano
180 kVA Generac	C67
297 kVA Generac	F67, G68, G56, G54, G34 e P02
297 kVA Generac	T27 e T19
348 kVA Generac	C23, C34, B33 e D34
348 kVA Generac	D67 e E46
348 kVA Generac	T20
348 kVA Generac	K10 e J90
348 kVA Generac	I12
646 kVA Generac	26, 27, 28, 29, 30 e 38
646 kVA Generac	11, 101, 102, 109, 110, 123, Q02 e Q03
646 kVA Generac	K80, I90, H90, H79, H67 e I78
646 kVA Generac	F67, G68, G56, G54, G34 e P02
646 kVA Generac	P03 (Biblioteca Central)

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

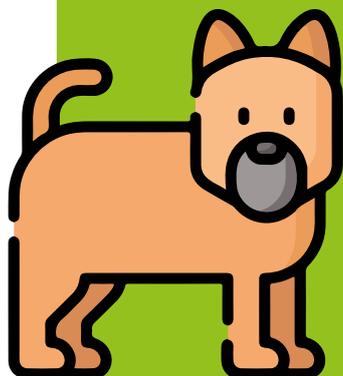
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



### 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?

**Você sabia que em agosto comemoramos o dia do Nutricionista - profissionais essenciais na promoção da saúde e segurança alimentar no RU-UEM?**

Em 31 de agosto, comemora-se o **Dia do Nutricionista**, profissional regulamentado por lei e responsável por garantir alimentação segura e nutritiva em diversos ambientes, incluindo o **Restaurante Universitário da Universidade Estadual de Maringá (RU-UEM)**.

No RU, esses especialistas desempenham um papel estratégico, assegurando refeições balanceadas, fiscalizando a qualidade dos alimentos e contribuindo para a formação de futuros nutricionistas por meio de estágios supervisionados.

Atualmente, o RU conta com **três nutricionistas**, Angela, Jordânia e Valmir, que gerenciam as operações diárias e orientam estagiários do curso de Nutrição. Essa integração entre teoria e prática é fundamental para formar profissionais qualificados e éticos.



### Atuação do nutricionista no RU-UEM

De acordo com o **Conselho Federal de Nutricionistas (CFN)**, as atribuições exclusivas do profissional incluem:

- ✓ **Planejar e supervisionar** a produção de refeições;
- ✓ **Elaborar cardápios** nutricionalmente equilibrados;
- ✓ **Garantir o cumprimento** das normas de segurança alimentar;
- ✓ **Promover educação nutricional** para a comunidade acadêmica.

### Impacto na comunidade universitária

Além de oferecer refeições acessíveis, o RU-UEM funciona como um espaço de aprendizagem, onde estudantes vivenciam a rotina de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). A equipe supervisiona desde o controle de qualidade dos alimentos até a adequação nutricional dos pratos servidos.

Neste Dia do Nutricionista, a UEM reconhece a importância desses profissionais, que unem conhecimento técnico e compromisso com a saúde para servir toda a comunidade acadêmica.

## 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