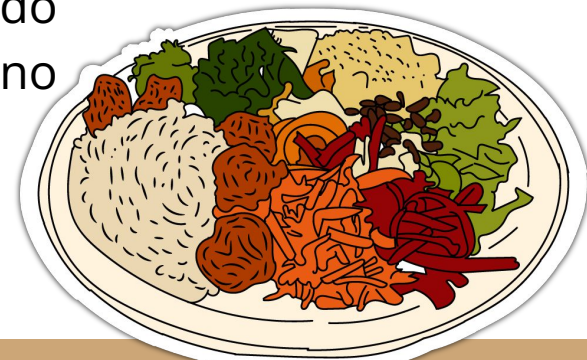


Cartilha de
funcionamento do
Restaurante
Universitário UFVJM
Campus Mucuri

APRESENTAÇÃO

Esta cartilha foi elaborada pela Seção do Restaurante Universitário da Pró-Reitoria de Acessibilidade e Assuntos Estudantis (Proaae) - Campus do Mucuri, com o intuito de informar a comunidade acadêmica sobre o funcionamento do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), localizado no Campus do Mucuri, em Teófilo Otoni - MG.



BEM-VINDOS AO RU UFVJM - CAMPUS MUCURI !!!

O Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM) foi inaugurado em 6 de junho de 2023 e tem como objetivo atender aos usuários com alimentação diversificada e balanceada, sempre observando as melhores práticas e os padrões de qualidade e segurança alimentar. Tem ainda o objetivo de proporcionar à comunidade acadêmica um importante espaço de convivência, integrando ações de alimentação, saúde, educação, lazer e formação profissional. A alimentação se constitui como uma das principais políticas de assistência estudantil, capaz de contribuir para a permanência do estudante na universidade, reduzindo a evasão e favorecendo a formação acadêmica. O Restaurante Universitário possui um refeitório amplo com capacidade para servir até 1.000 refeições/dia. Produzidas na própria cozinha do RU por empresa terceirizada, as refeições são dispostas em buffet, com modalidade mista de serviço self-service e porcionamento. Atualmente, são servidas três refeições: café da manhã, almoço e jantar.

PÚBLICO-ALVO

O público-alvo é composto pela comunidade acadêmica do Campus do Mucuri (servidores, estudantes de graduação e pós-graduação, prestadores de serviços) e também visitantes.



HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

TIPO DE REFEIÇÃO	INÍCIO	ENCERRAMENTO	DIAS DA SEMANA
Café da manhã	7h	8h30	De segunda a sexta-feira
Almoço	11h	14h	De segunda a sexta-feira
Jantar	18h	20h	De segunda a sexta-feira



COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

Os cardápios são elaborados por um corpo técnico de nutricionistas, de acordo com as orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira. São balanceados e executados obedecendo às normas de higiene.

CAFÉ DA MANHÃ - Sistema de Autosserviço

Composição: café com e sem açúcar, leite integral, pães (francês, batata, doce) ou quitandas caseiras ou bolo, manteiga, 1 fruta.

ALMOÇO/JANTAR - Sistema de Autosserviço com porcionamento do prato principal e da sobremesa

Composição do Almoço/Jantar: 3 opções de entrada: 1 opção salada de folhosos + 1 opção de salada de legumes (cozido ou cru) + 1 opção de salada composta (mínimo de dois ingredientes)

Prato Principal – à base de carne animal; opção do prato principal (preparações à base de ovos); opção prato vegetariano (a base de vegetais, grãos, ovos, soja e outros, para usuários devidamente cadastrados); 1 opção de guarnição; 2 acompanhamentos (feijão + arroz branco + 1 opção de arroz integral), 1 (uma) sobremesa, 1 copo de suco (200ml).

Porção mínima de carne de 120g (porção referente à preparação já pronta para o consumo).

As frutas serão oferecidas diariamente como sobremesa. No dia em que for oferecido doce como sobremesa, também deverá ser oferecida a fruta como opção, devendo o usuário escolher apenas UMA das opções. Em relação a saladas, frutas, alimentos *in natura* que compõem as guarnições, a contratada deverá sempre priorizar por fornecer essas preparações utilizando gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar.

PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES

CAFÉ DA MANHÃ

Café com e sem açúcar: 150ml

Leite: 200ml

Pães/quitandas caseiras: 1 unidade de 50g

Manteiga: 5g

Fruta: 1 unidade de no mínimo 150g



Guarnição (acompanhamento do prato principal): à vontade

Prato principal: porção de 120g por pessoa (carnes bovina ou suína ou ave ou peixe)

OU prato vegetariano: porção de 120g normalmente composta por ovos, legumes, verduras, proteína texturizada de soja, trigo ou grãos

ALMOÇO/JANTAR

Arroz branco: à vontade

Arroz integral: à vontade

Feijão: à vontade

Salada: à vontade



SOBREMESA

Uma fruta (150g) ou um doce (1 unidade) por pessoa

SUCO

Com ou sem açúcar: 200ml

PROMOÇÃO DE SAÚDE ATRAVÉS DA ALIMENTAÇÃO

O RU segue os princípios da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) que tem como propósito melhorar as condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis. A fim de atingir esse objetivo, o cardápio do RU é planejado para ofertar uma alimentação diversificada e nutritiva, e segue algumas exigências estabelecidas por contrato, como a limitação da oferta de frituras e a oferta diária de frutas como sobremesa.



QUAL O VALOR DAS REFEIÇÕES?

REFEIÇÃO	VALOR
Café da manhã	R\$ 5,27
Almoço	R\$ 13,14
Jantar	R\$ 13,14

Políticas de Subsídio:

- Refeição totalmente subsidiada (isenção total): Estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica avaliados pelo Serviço Social da Proaae, por meio de submissão a edital, não pagam pelas refeições no Restaurante Universitário e são subsidiados integralmente através do Programa de Assistência Estudantil (PAE) com recursos do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).
- Refeição não subsidiada (sem isenção): Servidores, colaboradores, visitantes e demais estudantes não atendidos pelo PAE pagam o valor integral.

EQUIPE TÉCNICA GESTORA DO CONTRATO DO RU

A equipe técnica do contrato é composta por dois fiscais técnicos (sendo um deles nutricionista), um gestor titular e um gestor substituto. Entre outras atividades, a equipe supervisiona o funcionamento do RU para verificar a composição dos cardápios, a dinâmica de distribuição das refeições, o cumprimento da legislação sanitária e do contrato vigente, e o atendimento aos clientes, com objetivo de melhorar a qualidade do serviço prestado.



COMO É FEITO O CONTROLE DE QUALIDADE?

O controle das refeições é feito por meio de avaliações sensoriais (cor, odor, sabor e textura) pela nutricionista da empresa Eden Serviços Alimentícios e da nutricionista fiscal técnica do contrato. Amostras de todas as preparações servidas são coletadas e mantidas por 72 horas e submetidas rotineiramente à análise microbiológica. A temperatura das preparações é aferida no início da distribuição.

Pesquisa de satisfação: a nutricionista da UFVJM elaborou um questionário de satisfação com objetivo de avaliar a qualidade da refeição oferecida no RU.

CONTATOS

E-mail: ru.mucuri@ufvjm.edu.br ; rusecao.proaaeto@ufvjm.edu.br

Tel: (33) 3529-2700

Endereço: Rua do Cruzeiro nº 1 - Jardim São Paulo - CEP: 39803-371

Equipe de fiscalização

Gestora do contrato: Rosalina Alves Prates

Fiscalização técnica: Helen Cristina Soares e Soares

Chefe da Seção do Restaurante Universitário: Amanda de Sousa Andrade