

# UFFS inaugura restaurante

**Durante o evento também ocorreu o Seminário sobre Segurança Alimentar e Nutricional**

UFFS/DIVULGAÇÃO

**Efapi** - O último encontro do Seminário sobre os Restaurantes Universitários (RUs) na Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) aconteceu na sexta-feira, no Campus Chapecó. O evento contou com a presença do secretário Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Arnoldo de Campos, e também marcou a abertura oficial do RU.

Depois de três refeições de teste, o almoço foi o primeiro do funcionamento do restaurante. O vice-reitor da UFFS, Antônio Andrioli,

acredita que o RU traz a possibilidade de "mais vida acadêmica no campus, mais aproveitamento dos estudantes e mais vínculo com a instituição".

A estudante Michele Luisa Kroetz, da terceira fase de Ciência da Computação, tem a mesma opinião. "Almoçando e jantando aqui é possível ficar no campus para estudar. Também troco o tempo de preparo da comida e da limpeza dos utensílios em casa por mais tempo de estudo", afirma.

Michele, que vem de São João do Oeste, aprovou o restaurante. "O valor é baixo e a comida tem boa qualidade, com tudo o que precisa na refeição", constatou.



**Secretário Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Arnoldo de Campos, participou do evento**

## *Seminário sobre os RUs*

Sobre o seminário, Andrioli destacou pontos importantes sobre a política de implantação dos Restaurantes Universitários na UFFS e abordou os esforços que vêm sendo feitos no sentido de implementar os espaços nos campi.

Já Campos tratou sobre a "A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e a implantação dos Rus". Segundo o secretário, a política perpassa vários setores, dentre eles, a educação. Ele também apontou que, nas experiências já vividas no Brasil, da compra de alimentos da agricultura familiar, é fundamental o diálogo. "É necessário, para fazer uma chamada de compra, saber se existe o produto nas especificidades necessárias, embalagem, tipologia, classificação, se há regularidade e se os produtos cumprem a legislação sanitário. Isso tudo serve para que se tenha coerência com a oferta existente. Por outro lado, também é preciso que os agricultores entendam as necessidades do RU", frisou.