

Merenda nota 10: 4 mil cozinheiras cuidam da alimentação escolar no Paraná

30/10/2025

Educação

O Dia da Merendeira Escolar, comemorado nesta quinta-feira (30), celebra os profissionais que têm papel fundamental na alimentação e no bem-estar dos estudantes. No Paraná, a homenagem se estende às mais de 4 mil cozinheiras e cozinheiros escolares que atuam nas mais de 2 mil escolas estaduais, atendendo cerca de 1 milhão de alunos diariamente.

Embora o termo oficial seja “cozinheira escolar”, a palavra “merendeira” ainda representa com carinho essas profissionais que, com dedicação e afeto, ajudam a nutrir a educação pública paranaense. A maioria é formada por mulheres, muitas delas de diferentes nacionalidades.

No Colégio Estadual Leônicio Correia (CELC), em Curitiba, a equipe de oito merendeiras tem integrantes vindas de Cuba, que trouxeram novas experiências e entusiasmo para o preparo das refeições.

A merendeira Mabel Antunes Vazquez, 58 anos, está no Brasil há pouco mais de um ano e meio. Professora de espanhol e ex-empresária em Cuba, ela conta que encontrou na cozinha escolar um novo propósito. “Aprendemos todos os dias”, afirma. “Gosto dos doces brasileiros e me sinto realizada com o reconhecimento dos alunos e por estar próxima da família”.

Mabel trabalha ao lado das conterrâneas Daily Garrido Diaz, Lisbet Vidal Dominguez e Bonnie Esquivel Fonticiella, todas com formação superior em áreas como Informática e Comunicação Social. As profissionais recebem apoio do colégio e da comunidade escolar para validação dos diplomas no Brasil.

- [Colégio do Paraná promove protagonismo feminino na ciência com startup inovadora](#)

A cozinheira Joseli Chiquitti, 48 anos, começou recentemente na função, após trabalhar em restaurantes. Ela lembra das diferenças entre a merenda de sua época de estudante e a atual. “Antes a comida não era tão atrativa. Hoje é bonito ver a alegria deles. Isso me motiva a vir trabalhar”, diz.

Há 14 anos na função, Ivani Souza, responsável pela equipe do colégio, reforça que o segredo está no cuidado e no afeto. “Na minha cozinha não tem desperdício. As crianças gostam da gente pelo jeito que atendemos. Faço o estrogonofe e a farofa como se fosse para a minha casa”, conta.

Para ela, paciência e carinho são os principais ingredientes. “O segredo é cozinhar com amor. Até quem não gosta de cebola acaba gostando”, brinca.

- [**Dia Nacional do Livro: Estado divulga cinco obras mais lidas por estudantes no Leia Paraná**](#)
- [**Tecnologia e ações em equipe: cooperativa mirim transforma rotina de alunos em Sarandi**](#)



Foto: Karina Audrey/Fundepar

PAPEL ESSENCIAL – Nutricionista do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar), Giovana Regina Ferreira destaca a importância das merendeiras no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). “Nós, nutricionistas, elaboramos os cardápios e compramos os alimentos, mas quem executa o cardápio na ponta são as merendeiras. Sem elas, nosso trabalho não seria satisfatório”, afirma.

Segundo ela, essas profissionais também repassam informações importantes sobre a aceitação das refeições pelos estudantes, o que ajuda a aprimorar continuamente o cardápio.

Há um ano, o Governo do Paraná desenvolveu um concurso para as merendeiras. Ao todo, foram 524 receitas inscritas e, entre estas, 100 foram selecionadas para compor um livro exclusivo assinado pela chef Manu Buffara. Jurada do concurso, a paranaense foi reconhecida recentemente como uma das melhores chefs do mundo pelo prêmio The Best Chef Awards.

O prato que ficou em primeiro lugar, o [charuto recheado com arroz cozido em caldo de feijão](#), foi elaborado por Clarice Iaciuk Costa Rosa, merendeira do Colégio Estadual do Campo Cristo Rei, de Prudentópolis, na região Centro-Sul. Há 13 anos na profissão, ela fez uma enquete com os alunos para escolher uma receita que representasse a cidade, que tem a maior colônia ucraniana do Brasil e é também a Capital Nacional do Feijão Preto.

1,5 MILHÃO DE REFEIÇÕES – Diariamente, o Governo do Estado serve mais de 1,5 milhão de refeições nas escolas estaduais do Paraná – são ofertadas três refeições por dia nas escolas de meio período e cinco refeições diárias nos colégios integrais.

Somente de alimentos perecíveis, são distribuídas cerca de 50 mil toneladas por ano, em cardápios elaborados por nutricionistas do Fundepar, com base no Guia Alimentar para a População Brasileira.