

# Estado e Senac lançam livro de receitas do curso para merendeiras da rede estadual

19/08/2025

Educação

O Governo do Paraná, por meio do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar), vinculado à Secretaria de Estado da Educação (Seed-PR), e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac) lançaram um livro de receitas que reúne preparações desenvolvidas durante o [curso de formação das merendeiras](#) da rede estadual de ensino. O livro está disponível [no site e nas redes sociais do Fundepar](#).

A publicação é resultado das aulas práticas realizadas em julho, em 22 polos do Senac espalhados pelo Estado, com a participação de mais de 1,8 mil merendeiras. O cardápio contempla pratos que valorizam a criatividade, o aproveitamento integral dos alimentos e a adaptação às realidades das cozinhas escolares.

O livro é organizado em quatro categorias: bebidas, lanches, pratos salgados e pratos doces. São receitas práticas, nutritivas e visualmente atrativas, todas elaboradas com ingredientes disponíveis na alimentação escolar.

- [Tecnologia na educação: Governo formaliza entrega de 15 mil desktops para 526 escolas](#)

Entre os destaques estão o Sanduíche de Frango Crispy com Maionese de Cenoura, que combina proteína com vegetais frescos, e o Pão de Beterraba, que alia cor vibrante e nutrientes, incentivando o consumo de vegetais.

Há ainda preparações que ampliam o repertório das merendeiras, como o Quibe de Carne Moída com Berinjela, o Macarrão ao Molho Branco de Inhame com Tilápia Assada e a Torta de Quirera e Legumes – exemplos de pratos que exploram insumos regionais e oferecem variedade ao cardápio escolar.

Para Rosangela Mara Slomski Oliveira, coordenadora de Planejamento da Alimentação Escolar (CPAE) do Fundepar, o livro representa mais do que um compilado de receitas. “É um instrumento de padronização, inovação e inspiração. Estimula o uso criativo dos insumos, amplia o repertório das nossas

merendeiras e contribui para tornar as refeições escolares mais atrativas e nutritivas”, diz

Segundo Angelo Marco Mortella, diretor do Departamento de Nutrição e Alimentação (DNA), também do Instituto, o material é também um registro histórico. “Essa publicação simboliza uma ação inédita de formação profissional que reforça o compromisso do Fundepar com a capacitação e valorização das equipes de alimentação escolar”, afirma.

A expectativa é de que as merendeiras possam reproduzir e adaptar as preparações apresentadas, reforçando a ideia de que a alimentação escolar pode ser, ao mesmo tempo, saudável e saborosa.

- **[Intercâmbio inédito: 50 alunos de Colégios Agrícolas do Paraná embarcam para os EUA](#)**

**MERENDA NA REDE** – O Governo do Estado adquire por ano quase 50 mil toneladas (49 mil toneladas em 2024) de produtos para servir três refeições por turno aos alunos da rede estadual. Uma boa parte da merenda é abastecida pela agricultura familiar: são mais de 11 mil toneladas de todos os produtos, entre ovos, frutas, verduras, hortaliças, adquiridas de 20 mil famílias paranaenses.

A utilização de orgânicos também ganha corpo todos os anos. Cerca de 1,4 mil famílias fornecem 2,7 mil toneladas de orgânicos, o que corresponde a 25% de todos os produtos que vêm da agricultura familiar.