

Alimentação escolar no Paraná alia tradições, pesquisa e segurança nutricional

26/01/2026

Educação

Tendo em vista atender a preservação das tradições alimentares das comunidades escolares espalhadas pelo Paraná, o Governo do Estado adota políticas públicas que observam a manutenção destas práticas, também quando o assunto é a merenda. Para tanto, garantir a oferta de ingredientes que compoñham a base alimentar destas comunidades é fundamental. Como é o caso da banha suína que, na culinária indígena, integra a lógica tradicional de aproveitamento integral dos alimentos e de autonomia alimentar.

O ingrediente, viabilizado por meio do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar), é um dos que fazem parte dos itens ofertados pelo Governo do Estado às escolas indígenas, e a demanda pelo produto segue crescente.

Somente em 2025, por exemplo, foram distribuídas cerca de 15 toneladas do produto às unidades escolares, volume quase duas vezes maior do que o registrado no início do atendimento, em 2019, em razão da alta aceitabilidade e do uso regular do ingrediente pelas comunidades atendidas.

A iniciativa integra a política estadual de alimentação escolar e está alinhada ao compromisso do Paraná com o respeito aos hábitos culturais e alimentares de povos e comunidades tradicionais, sem abrir mão da segurança alimentar e nutricional dos estudantes. Atualmente, 62 escolas indígenas e quilombolas são atendidas, oferecendo aproximadamente 9.800 servimentos.

Para a diretora-presidente da Fundepar, Eliane Teruel Carmona, o cardápio escolar vai além da oferta de refeições. “No Paraná, a alimentação escolar é pensada como parte do processo educativo. Respeitar a cultura alimentar das comunidades também é uma forma de promover educação e garantir uma nutrição adequada, que contribui diretamente para a aprendizagem e para o futuro dos estudantes”, afirma.

- **Paraná embarca 40 estudantes da rede estadual para intercâmbio na Nova Zelândia**

ESTUDO APROFUNDADO – Como respaldo técnico da iniciativa, o Fundepar fez uma pesquisa voltada à cultura alimentar indígena, que analisou, entre outros aspectos, a preferência das comunidades pelo uso da banha suína em comparação ao óleo vegetal. O levantamento confirmou práticas já observadas no cotidiano das escolas e fundamentou a inclusão do ingrediente no cardápio destinado a esse público.

A oferta da banha suína é resultado de um processo desenvolvido ao longo do tempo. Segundo a responsável técnica pela execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na Fundepar, Andréa Bruginski, a demanda já era percebida de forma recorrente junto às comunidades, ainda que inicialmente sem registros formais. “A gente sabia empiricamente que a banha era um pleito que aparecia em diferentes momentos e lugares, mesmo sem um pedido oficial estruturado”, afirma.

Por meio do estudo junto às comunidades escolares, ficou evidente a relação do ingrediente com práticas alimentares tradicionais. Entre os povos indígenas, há preparações típicas que utilizam exclusivamente a banha suína, como o tipá, uma massa semelhante a um pão, frita nesse tipo de gordura.

Além disso, a preferência pela carne suína e pelo uso da banha está também associada a hábitos históricos, anteriores à introdução de óleos industrializados na alimentação cotidiana. “A banha é uma gordura tradicional, obtida de forma natural, enquanto o óleo é um produto mais recente e industrializado”, diz Andréa.

Inicialmente destinada às escolas indígenas, a oferta foi posteriormente estendida às escolas quilombolas. A ampliação ocorreu a partir do diálogo com a comunidade escolar, quando uma diretora de escola quilombola, integrante do Conselho de Alimentação Escolar, identificou que o hábito alimentar também estava presente nessas comunidades. Atualmente, duas escolas quilombolas são atendidas pela política, em Adrianópolis e Palmas.

- **Estado envia às escolas 1ª remessa de alimentos do ano com 4,6 mil toneladas**

SAÚDE ALIMENTAR – A política está alinhada às diretrizes do PNAE, que estabelece como requisito a oferta de alimentação saudável e adequada,

respeitando os hábitos alimentares e as tradições culturais dos estudantes.

“Respeitar o hábito alimentar não é um complemento, é um requisito. Quando falamos em hábitos alimentares, falamos também de cultura, de tradição e de identidade. Por isso, o respeito às especificidades culturais é uma base da política pública de alimentação escolar, especialmente no atendimento a povos e comunidades tradicionais”, destaca Andrea.

A pesquisa sobre a cultura alimentar das comunidades indígenas foi feita em 2017 e orientou a adoção da política. A partir desse levantamento, a banha suína passou a integrar o cardápio das escolas indígenas e, posteriormente, das escolas quilombolas.

Ainda de acordo com a responsável técnica, a banha suína integra as remessas de alimentos não perecíveis, distribuídas a partir de uma central logística da Fundepar. Há uma pauta específica para o envio de gêneros alimentícios às escolas indígenas e quilombolas, o que permite destinar o produto exclusivamente a essas unidades, respeitando suas particularidades alimentares.

“A banha suína, quando utilizada de forma equilibrada, pode ser uma alternativa mais natural em relação a gorduras vegetais altamente processadas. Trata-se de uma gordura tradicional, menos industrializada, que faz parte da alimentação histórica dessas comunidades”, acrescenta.

- [Fundepar realiza audiência pública sobre licitações da alimentação escolar para 2026](#)

INVESTIMENTO PARANAENSE – O Governo do Paraná investe mais de R\$ 500 milhões por ano na alimentação escolar. O Estado garante o direito à alimentação de cerca de 1,3 milhão de estudantes em 2.088 escolas, com cardápios variados que valorizam ingredientes locais e preservam tradições regionais.

Além do volume de investimento, o Paraná se destaca por práticas inovadoras na gestão da alimentação escolar. Um diferencial é o sistema centralizado de compras, no qual o próprio Governo do Estado adquire os alimentos e promove a distribuição às escolas. Nesse modelo, a alimentação é calculada por servimento, o que permite que os estudantes repitam as refeições.