

Do curso à prática: merendeiras do Paraná levam novas técnicas e receitas para as escolas

06/08/2025

Institucional

O curso de formação de merendeiras oferecido pelo Governo do Paraná já está rendendo frutos nas escolas. No Colégio Estadual Professora Marilze da Luz Brand, em Araucária, Região Metropolitana de Curitiba, as merendeiras começaram a aplicar as novas técnicas e receitas aprendidas na formação, proporcionando mais sabor e qualidade nutricional às refeições escolares.

A formação promovida por meio do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar) aconteceu em 22 cidades, em cozinhas-escola do Senac. Quase 2 mil profissionais participaram da capacitação inédita durante o recesso escolar. O investimento do Fundepar foi de R\$ 364 mil.

No cardápio do curso estavam ingredientes menos populares entre os estudantes, como berinjela, couve e beterraba. A proposta foi ensinar maneiras criativas de valorizar esses itens, que fazem parte das remessas regulares enviadas às escolas.

Andreia Correia, merendeira há 15 anos na escola de Araucária e com mais de duas décadas na rede estadual, destacou a importância do aprendizado prático oferecido. "Maravilhoso o curso, né? Amei. Eles dão vários cursos, mas fora da escola, em um lugar como o Senac, nunca tínhamos ido. É maravilhoso. Você aprende, troca experiências com outras merendeiras e com chefs de cozinha", ressaltou.

A merendeira conta que já conseguiu colocar em prática algumas lições de higienização e armazenamento de alimentos, e também a introdução de vegetais em meio à farofa, que é um dos acompanhamentos favoritos dos alunos. "Agora

eu quero testar o pão feito com beterraba, que normalmente é um pouco desprezada pelos alunos. Então pegar a beterraba e transformar em outra coisa é maravilhoso, né?”, disse.

Laura Padilha, aluna da escola, reconhece a dedicação das merendeiras. "Eu acho muito bom, porque elas fazem comida boa, se empenham bastante, e a comida delas é maravilhosa", disse. Jheniffer Jatobá, também aluna, destaca o equilíbrio nutricional das refeições. "Eu sinto que as comidas são boas, têm proteína, carboidrato e salada".

Giovana Ferreira, nutricionista do Fundepar, enfatiza o impacto da iniciativa. "Esse curso foi pioneiro, uma iniciativa inédita do Governo do Estado, na qual as merendeiras aprenderam técnicas culinárias para alimentos menos consumidos pelos alunos. Elas trouxeram para o ambiente escolar novas maneiras de preparar alimentos como legumes e vegetais, com grande importância nutricional", afirmou.

A nutricionista ainda reforçou a relevância das escolas na formação de hábitos alimentares saudáveis. "A escola tem esse papel de fazer os alunos provarem alimentos que normalmente não consomem em casa. Nossa ideia é que as merendeiras aprendam formas criativas e saborosas de preparar esses alimentos, para despertar o interesse dos alunos e garantir uma alimentação equilibrada", concluiu.

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.