Newsletter

FUNDEPAR

em Pauta

Nº 3 | Curitiba | Ano 2024 | Mês: NOVEMBRO

Jurada do concurso da Melhor Merenda é eleita uma das melhores chefs do mundo.

A paranaense Manu Buffara foi reconhecida nesta quarta-feira (6) como uma das melhores chefs do mundo em 2024. O concurso da melhor merenda teve **524 inscrições** e é **organizado pela Secretaria de Estado da Educação (Seed) em parceria com o Fundepar** com o intuito de chamar a atenção para a **importância da alimentação escolar no desenvolvimento dos estudantes paranaenses.** Além de selecionar as melhores receitas a serem premiadas, Manu também as reunirá em um livro especial assinado por ela.

A seleção regional aconteceram entre os dias 24 e 31 de outubro e as merendeiras responsáveis pelas melhores receitas estão agora na etapa estadual que se estende até 8 de novembro.

A divulgação das **32 finalistas acontecerá no dia 11 deste mês,** com o **evento de premiação em 18 de novembro**, data em que a Manu Buffara também ministrará um minicurso às participantes.

Leia mais

Melhor educação do Brasil: formação e estrutura transformam o ensino no Paraná

Com o maior orçamento do Estado, os recursos destinados para a área no Paraná, em 2024, superam as exigências constitucionais para a educação somando mais de R$ 10 bilhões. No primeiro semestre, o Estado investiu em tecnologia, reformas e construção de novas escolas, além da aquisição de equipamentos.

Leia mais

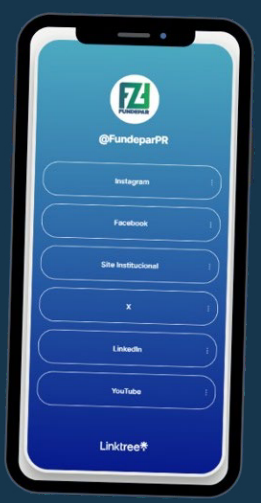
4,3 mil toneladas de alimentos: Governo entrega última remessa da merenda para as escolas.

O Governo do Estado iniciou a entrega da quinta e última remessa da alimentação escolar de 2024, somando, aproximadamente, 4,3 mil toneladas. Elas serão distribuídas para as mais de 2 mil escolas da rede estadual. O envio dos itens deve ser concluído até segunda-feira. Nessa remessa o investimento é de R$ 49,2 milhões.

Leia mais

SIGA O FUNDEPAR NAS REDES SOCIAIS

linktr.ee



ENGENHARIA

SERVIÇOS DE ENGENHARIA E REFORMAS DE 2024

144 projetos em execução

R$ 119,3 MI EM VALOR INVESTIDO

117 projetos finalizados

R$ 60,6 MI EM VALOR INVESTIDO

FUNDEPAR EM AÇÃO

ENCOMUN - Encontro de Comunicação com os Técnicos dos NRE's, Seed e Fundepar.

CONTRATAÇÃO DE ENGENHEIROS - Primeira engenheira admitida pelo Instituto Fundepar assumiu vaga no NRE de Toledo.

AGENDA DE FORMAÇÕES

05/11
ENCONTRO DE REPACTUAÇÃO DO REGIME DE COLABORAÇÃO COM MUNICÍPIOS
Chefes e técnicos dos NRE
Local: Auditório - Fundepar

06,07 e 08/11
REUNIÃO - CHEFES DE NRE
Local: Auditório Fundepar

06 e 07/11
ENCONTRO TRANSPORTE ESCOLAR
Diretores e Secretários da Rede Estadual dos NRE'S
06/11: Pato Branco
07/11: União da Vitória

18/11
OFICINA - MERENDEIRAS PARTICIPANTES DO CONCURSO E ENTREGA DA PREMIAÇÃO
Local: Palácio Iguaçu

FALA SERVIDOR!

AMANDA D. SAMPAIO
Departamento de Planejamento e Finanças - DPF

Vim para o Fundepar em 2017. Fui convidada pela Diretoria de Contabilidade da Secretaria da Fazenda para fazer uma entrevista, por ter formação em Ciências Contábeis. Posteriormente fiz entrevista com o Presidente do Fundepar, Sergio Brun, que me convidou formalmente para assumir o Departamento Financeiro do Fundepar. Trabalhava na parte administrativa, da Secretaria da Escola, há mais de 18 anos, destes, 11 anos como Agente Educacional II, concursada. Amava meu trabalho, imaginava me aposentar lá. Comecei a trabalhar como funcionária no Colégio Estadual Nilson Baptista Ribas, depois fui trabalhar no Colégio que estudei os Ensinos Fundamental e Médio, sendo este o Colégio Estadual Teotônio Vilela, em Curitiba.

Neste ano de 2024 completei um ciclo de 7 anos, na mesma função. Não é possível realizar, junto à equipe do Departamento Financeiro, um trabalho tão comprometido e bonito, sem orgulhar-se do que fazemos. Eu amava trabalhar na escola, mas hoje eu posso dizer que estou muito mais realizada com o nosso trabalho aqui no Fundepar, que impacta positivamente em cada aluno, professor, funcionário, comunidade em geral, da rede pública do Paraná.

Delícias da escola

Carne suína em cubos com abóbora

INGREDIENTES:

- 1 kg de carne suína em cubos
- 4 dentes de alho picados
- 1 cebola grande picada
- 1 alho-poró cortado em meia-lua
- 1/4 de xícara (chá) de óleo
- 4 tomates sem pele e sem sementes
- 4 xícaras (chá) de água quente
- 200 g de abóbora ralada
- Sal a gosto
- Páprica a gosto (opcional)
- 1/4 de xícara (chá) de cheiro verde para finalizar
- 800 g de abóbora em cubos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Água suficiente para cozinhar
- Sal a gosto

Acesse o vídeo pelo QR CODE e acompanhe o modo de preparo ou siga as instruções abaixo:

MODO DE PREPARO DA CARNE

1. Aqueça o óleo em uma panela de pressão em fogo médio e refogue a cebola, o alho e o alho-poró até ficarem levemente dourados.
2. Adicione a carne suína e refogue bem, dourando todos os lados.
3. Tempere com sal e, se desejar, adicione a páprica para intensificar o sabor.
4. Acrescente a abóbora ralada, os tomates picados e a água quente até cobrir os ingredientes.
5. Tampe a panela e cozinhe por aproximadamente 30 a 40 minutos, após pegar pressão.
6. Desligue o fogo, deixe a pressão sair naturalmente e abra a panela com cuidado.

MODO DE PREPARO DA ABÓBORA

1. Em uma panela, adicione água e uma pitada de sal. Cozinhe os cubos de abóbora por cerca de 10 minutos em fogo baixo, até que fiquem al dente.
2. Escorra a água e reserve a abóbora.
3. Em outra panela, aqueça a manteiga e adicione os cubos de abóbora, refogando rapidamente para incorporar o sabor.
4. Acrescente a carne suína já preparada e misture levemente.
5. Finalize com o cheiro verde picado por cima antes de servir.

Esta receita faz sucesso na sua escola? Compartilhe com a gente no @fundeparpr

Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional - FUNDEPAR
Rua dos Funcionários, 1323 - Cabral - 80035-050 - Curitiba - PR
41 2117-8100 - www.fundepar.pr.gov.br