

FUNDEPAR

em Pauta



Nº 4 | Curitiba | Ano 2024 | Mês: DEZEMBRO

Melhor merenda do Paraná é de Prudentópolis: charuto de arroz cozido em caldo de feijão.

Charuto recheado com arroz cozido em caldo de feijão, pão de talos e folhas, maionese de batata-doce e feijoada poveira. Feitos com ingredientes variados, com produtos da agricultura familiar, esses foram os pratos premiados no concurso Melhor Merenda do Paraná, iniciativa inédita no Estado, promovida pela Secretaria de Estado da Educação (Seed) e o Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar).

O anúncio das vencedoras, escolhidas entre 32 finalistas, foi feito nesta segunda-feira (18) pelo governador Carlos Massa Ratinho Junior, que recebeu as merendeiras para um almoço no Palácio Iguacu. 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, e também participou de uma roda de conversa com as finalistas.

[Leia mais](#)



Premiação das vencedoras do concurso: Melhor merenda do Paraná - Foto Roberto Dziura Jr/AEN

CURIOSIDADE

As vencedoras do concurso “Melhor Merenda do Paraná” receberam como prêmio um exclusivo jogo de jantar, personalizado e ilustrado pelo talentoso artista plástico paranaense Toto Lopes. A arte do conjunto é uma homenagem aos elementos icônicos do estado, como a natureza exuberante, a fauna local e símbolos que representam a identidade paranaense. Cada peça do jogo de jantar é uma verdadeira obra de arte, celebrando a rica tradição e a diversidade do Paraná de maneira única e sofisticada.

[Saiba mais sobre o artista clicando aqui.](#)



Estado investe R\$ 73,8 milhões em novas escolas e ampliações de unidades na região de Toledo.

No total cerca de R\$ 73,8 milhões em construções, reformas e ampliações de escolas estaduais em municípios abrangidos pelo Núcleo Regional de Educação de Toledo, no Oeste do Paraná. O conjunto de construções, ampliações, reformas e a substituição de estruturas escolares é executado pelo Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar).

[Leia mais](#)

Cozinheiras revelam segredos das merendas campeãs: inspiração e criatividade

Motivadas pela missão de servir da melhor maneira possível os alunos da rede estadual de ensino, quatro cozinheiras foram premiadas no Concurso da Melhor Merenda Escolas do Paraná. Mesmo com histórias de vida e inspirações diferentes, todas têm em comum a dedicação à profissão e a criatividade para elaborar receitas inovadoras, nutritivas e saborosas.

[Leia mais](#)

SIGA O FUNDEPAR NAS REDES SOCIAIS



linktr.ee



UNV'S QUE TERÃO SUAS ATIVIDADES INICIADAS NO ANO LETIVO DE 2025

- UNV Mauá da Serra
Mauá da Serra
- UNV CEA
Vila Progresso
Goioerê
- UNV CEEP
Medianeira
Medianeira
- UNV Dep Anibal Khury
Guaratuba
- UNV Jardim
Riveira
Cascavel
- UNV Lauro Sangremann
Sengés
- UNV CEEP
Maringá
Maringá
- UNV Jardim
Gisele
Toledo



Delícias da escola

Baião de dois vegano com PTS

INGREDIENTES:

FEIJÃO

- 2 xícaras de feijão preto ou carioca
- 2 folhas louro
- 1 dente de alho
- Sal a gosto
- 4 a 5 xícaras de água

MANDIOCA

- 500 gramas de mandioca

PTS CROCANTE

- 1/2 xícara de PTS

ARROZ

- 2 xícaras de arroz
- 1 cebola roxa ou branca
- Óleo
- Sal a gosto
- 4 a 5 xícaras do caldo do feijão para cozinhar o arroz

PTS

- 1 e 1/2 xícara de PTS já hidratado
- 2 tomates
- 2 dentes de alho
- 1 cenoura
- 1 cebola roxa ou branca
- Óleo
- Cheiro Verde
- Páprica
- Sal a gosto



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

MODO DE PREPARO:

FEIJÃO

1. Cozinhar o feijão na panela de pressão com os temperos até os grãos ficarem cozidos e firmes, aproximadamente 25 minutos.

MANDIOCA

1. Cozinhar as mandiocas em uma panela com água e sal até que fiquem macias.
2. Depois de cozidas, deixar esfriar e cortar a mandioca em palitos para a finalização.

PTS CROCANTE

1. Saltear o PTS na frigideira com óleo para dar crocância.

ARROZ

1. Refogar o arroz com o óleo e a cebola.
2. Em seguida, acrescentar o caldo morno do cozimento do feijão para cozinhar o arroz.
3. Abaixar o fogo e deixar cozinhar por aproximadamente 25 minutos ou até o arroz secar.

PTS

1. Refogar a proteína de soja hidratada com óleo, cebola, alho, tomate, cenoura e os demais temperos.
2. Acertar o sal.

FINALIZAÇÃO:

1. Adicionar o arroz já cozido no PTS.
2. Colocar somente os grãos de feijão.
3. Finalizar com os PTS crocante e o cheiro verde, colocando os palitos de mandioca por último para decorar.
4. Se necessário, pode colocar um pouco do caldo de feijão, pois o prato deve ficar úmido.

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

FUNDEPAR EM AÇÃO



3º ENCONTRO DE CHEFES DOS NÚCLEOS REGIONAIS DE EDUCAÇÃO



34º FÓRUM ESTADUAL EXTRAORDINÁRIO DA UNDIME PR - FOZ DO IGUAÇU

Políticas Educacionais em Tempo de Transição de Governo: finalização e início de gestão.



CONTRATAÇÃO DE ENGENHEIROS

Fundepar reforça a equipe com a contratação de engenheiros(as).

FALA SERVIDOR!



SERGIO F. STACHESKI
Analista do gabinete

Já atuei como Chefe de Núcleo de 2006 a 2010, no Núcleo Regional de Educação da Área Metropolitana Norte. O período foi de muitas atividades que envolviam as artes, o projeto FERA, a Alfabetização de Jovens e Adultos, a Ed. Especial, o Programa Leite das Crianças, a infraestrutura dos Estabelecimentos de Ensino, ao Núcleo Tecnológico (robótica), a reestruturação da demanda de profissionais no Núcleo e nos Estabelecimentos de Ensino, à Formação Continuada dos Profissionais da Educação. Além de ser Chefe de Núcleo, já fui professor de ensino religioso e de História.

Há 8 anos trabalho aqui no Fundepar. O ambiente aqui é muito bom! Desde que cheguei nunca tive nenhum problema. Sempre bem aceito e nós também aceitamos a todos. Há um respeito mútuo. Nunca tive dificuldade nenhuma de contato ou de relacionamento. No trabalho também somos bem assessorados. Tendo dificuldades, nós temos acompanhamento para nos orientar. O setor aqui funciona muito bem. (...) minha expectativa é ficar aqui até me aposentar."