

FUNDEPAR

em Pauta



Nº 5 | Curitiba | Ano 2025 | Mês: JANEIRO

Pela 1ª vez, Paraná entregará kits escolares para todos os alunos da rede estadual.

O governo do estado do Paraná juntamente com a Secretaria de Estado da Educação (Seed) e o Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional - Fundepar deu mais um passo para assegurar um melhor aprendizado aos estudantes da rede estadual de ensino. Pela primeira vez na história, todos os alunos receberão um **kit escolar**, com três cadernos, lápis de cor, canetas esferográficas, réguas, apontador com depósito, borracha, entre outros itens, a partir do ano letivo de 2025. **O investimento está estimado em mais de R\$ 40 milhões**, com recursos próprios do Estado. Serão adquiridos cerca de **945 mil kits escolares**.

Os kits **deverão ser entregues já no início do ano letivo de 2025 e serão três modelos**: um destinado ao ensino fundamental I (apenas para escolas indígenas), ensino fundamental II e outro para o ensino médio e EJA.

[Leia mais](#)



Pela primeira vez, Paraná entregará kits escolares para todos alunos da rede estadual. Foto: Adriano Gomes/SEED-PR



Planetário mais moderno da América Latina começará a ser construído em 2025 no Paraná.

Projetado para ser o mais moderno da América Latina, o planetário do Parque da Ciência Newton Freire Maia, em Pinhais, na Região Metropolitana de Curitiba, **começará a ser construído em 2025**.

De acordo com o cronograma do projeto, a licitação da obra está prevista para acontecer ainda no primeiro semestre e as obras devem iniciar logo em seguida.

[Leia mais](#)

AUDIÊNCIA PÚBLICA
001/2025

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
DIA 26/02/2025

CLIQUE AQUI OU
ESCANEIE O QR CODE
PARA SABER MAIS

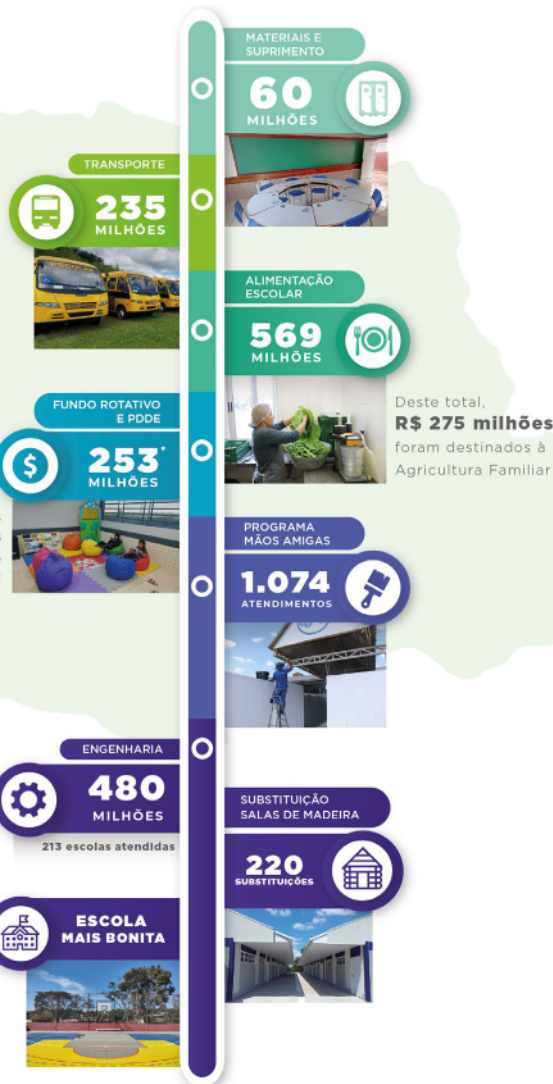


CREDENCIAMENTO
ATÉ O DIA
21 FEV
2025

WWW.FUNDEPAR.PR.GOV.BR/AUDIENCIAPUBLICA

RETROSPECTIVA

R\$ 1,5 BILHÕES EM 2024



O FUNDEPAR NÃO PARA!

“ FALA SERVIDOR! ”



ANGELO MARCO MORTELLA
Departamento de Nutrição e Alimentação - DNA

Sou professor concursado da rede pública, e minha disciplina é Geografia. Durante 11 anos, atuei em sala de aula em Campo Largo, onde pude contribuir diretamente para a formação de muitos jovens. Em 2003, assumi a direção do Colégio Estadual Darlei Adad. Ao longo de 12 anos, junto à equipe escolar, transformamos o colégio em uma referência no município, alcançando o primeiro lugar no IDEB de Campo Largo.

Em 2015, recebi o convite para liderar o Núcleo da Área Metropolitana Norte. Foram 4 anos de desafios pedagógicos e estruturais, que me proporcionaram uma experiência profissional e que ampliou minha visão sobre a importância do trabalho coletivo.

Em 2019, iniciei no Fundepar, atuando inicialmente no setor financeiro. Fui calorosamente recebido pela equipe e pela então chefe Amanda Sampaio, que se tornou uma referência e grande mentora no início dessa jornada. Ainda em 2019, fui convidado pelo Diretor-Presidente José Maria para assumir a coordenação financeira da

Alimentação Escolar. Mais tarde, em junho de 2020, durante a pandemia, assumi a chefia do Departamento de Nutrição e Alimentação Escolar.

Com o empenho de uma equipe dedicada, alcançamos avanços significativos, tornando a alimentação escolar do Paraná uma referência nacional. Este trabalho é motivo de grande orgulho, não apenas pelos resultados obtidos, mas pelo impacto positivo na vida de milhares de estudantes.

Fazer parte da família Fundepar é uma alegria imensurável. O ambiente é marcado pelo companheirismo, profissionalismo e pela vontade genuína de contribuir para a educação do estado. Ser fundepariano é abraçar um compromisso com o futuro e acreditar na força da educação para transformar vidas. Espero continuar fazendo parte desta história por muitos anos, contribuindo com dedicação e amor pela educação paranaense.



Delícias da escola

Charuto recheado com arroz cozido em caldo de Feijão

INGREDIENTES:

- 2 maços de couve
- 5 xícaras de caldo de feijão
- 3 xícaras de arroz polido ou orgânico
- 1 colher de sopa de sal
- 1 maço de cheiro verde
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa de óleo
- 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:

RECHEIO:

Em uma frigideira, fritar o alho e a cebola em óleo, acrescentar o caldo de feijão e o arroz e deixar ferver por 35 minutos em fogo baixo, após colocar o cheiro verde.

MODO DE PREPARAR OS CHARUTOS:

Lave as folhas de couve na água corrente e retire o talo mais grosso, ferva a água em uma panela, mergulhe as folhas por 30 segundos, assim as folhas ficam maleáveis para enrolar os charutos. Coloque uma colher de recheio em cada folha de couve, dobre as laterais para dentro enrole até o final.

MODO DE COZINHAR OS CHARUTOS

Coloque os charutos um ao lado do outro em uma panela até cobrir todo o fundo em seguida acrescente outras camadas até preencher a panela.

Deve-se colocar a maior quantidade possível por camada para que não abra na hora de cozinhar. Em seguida acrescente 2 xícaras de água, uma colher de sal, um dente de alho inteiro, uma cebola cortada ao meio e quatro colheres de óleo.

Deixar ferver por 35 minutos ou até a água evaporar.

ESTA RECEITA FAZ SUCESSO NA SUA ESCOLA? COMPARTILHE COM A GENTE NO @FUNDEPARPR

SIGA O FUNDEPAR NAS REDES SOCIAIS

