

FUNDEPAR

em Pauta



Nº 6 | Curitiba | Ano 2025 | Mês: FEVEREIRO

Escolas do Estado já receberam a primeira remessa de alimentos da merenda de 2025

O Governo do Paraná, por meio do Fundepar (Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional), finalizou sexta-feira (31) a entrega da **primeira remessa de 2025 da alimentação escolar** para as mais de 2 mil instituições de ensino do Estado. As aulas retornaram nesta quarta-feira (05).

Foram distribuídas mais de **4,7 mil toneladas** de itens como açúcar, arroz polido, arroz parboilizado, feijão carioca, feijão preto, macarrão, farinha de trigo, biscoitos, barras de frutas, milho de pipoca, ervilha em conserva, leite em pó integral, manteiga, sal, seleta de legumes, composto lácteo, sucos, entre outros.

O investimento total nessa remessa, incluindo alimentos não perecíveis e a agricultura familiar, é de aproximadamente **R\$ 108,5 milhões**, tanto para itens utilizados no preparo das refeições, servidas no intervalo ou almoço, quanto para os que integram o Mais Merenda - programa estadual instituído no segundo semestre de 2022 em toda a rede estadual, que garante três refeições por turno, acrescentando um lanche na entrada e outro na saída.

[Leia mais](#)

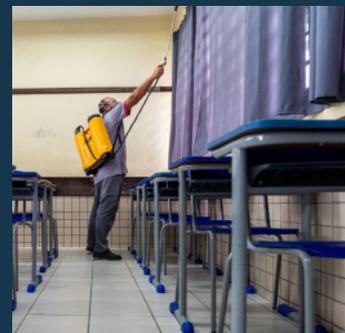


Escolas do Estado já receberam a primeira remessa de alimentos da merenda - Foto: Karina Audrey/Fundepar

Limpeza, roçada e pintura: escolas estaduais se preparam para volta às aulas

A rede estadual de educação retoma as aulas na próxima quarta-feira (05) e a expectativa é alta nas 2 mil escolas estaduais do Paraná. Há ao menos três semanas, servidores das instituições de ensino de todo o Estado trabalham nos preparativos para o novo ano letivo. Neste início de ano, porém, os serviços de manutenção e melhoria também se devem a outro motivo: a prevenção ao mosquito da dengue.

[Leia mais](#)



Limpeza, roçada e pintura: escolas estaduais se preparam para volta às aulas no Paraná. Foto: Lucas Fermin/SEED-PR

Ano letivo vai começar com kits escolares, merenda reforçada e mais cursos técnicos

Ação inédita na rede de ensino, a entrega de kits escolares para todos os alunos da rede estadual. Com um aporte superior a R\$ 43 milhões, a iniciativa contempla estudantes do Ensino Fundamental II, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA), além das escolas indígenas que oferecem o Ensino Fundamental I.

Os kits foram organizados conforme as necessidades pedagógicas de cada nível: estudantes do Fundamental II, Ensino Médio e EJA. O kit das escolas indígenas do Fundamental I terão materiais como giz de cera, canetinhas e tesoura sem ponta, incentivando a criatividade.

[Leia mais](#)



Ano letivo vai começar com kits escolares, merenda reforçada e mais cursos técnicos. Foto: Lucas Fermin/SEED-PR

AUDIÊNCIA PÚBLICA

001/2025

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
DIA 26/02/2025

CLIQUE AQUI OU
ESCANEE O QR CODE
PARA SABER MAIS



CRENCIAMENTO
ATÉ O DIA

21 FEV
2025

WWW.FUNDEPAR.PR.GOV.BR/AUDIENCIAPUBLICA

UNV's para 2025:

- * UNV CEEP Medianeira, Medianeira - previsão maio/2025
- * UNV CEEP Ibiporã, Ibiporã - previsão dezembro/2025
- * UNV Profª Mireille Maria F. Z. Machado, Mandirituba - previsão dezembro/2025
- * UNV Bairro dos Estados, Fazenda Rio Grande - previsão dezembro/2025

Inaugurações do mês de fevereiro:

- Colégio Estadual Jardim Gisella - Toledo/PR
- Colégio Estadual Andreia Neres - Cascavel/PR

VOLTA ÀS AULAS

Vamos ajudar os estudantes a chegar na escola para o início das aulas?



“ FALA SERVIDOR! ”



Claus G. A. Marchiori
Gerente - Mãos amigas

Neste mês completo dois anos no FUNDEPAR, e 23 anos a serviço da Educação do Paraná! Iniciei minha carreira como auxiliar administrativo contratado pelo SSA Paranaeducação em 2002, e logo me encantei com a possibilidade de fazer a diferença na vida das crianças através da educação e ingressei no Curso de Educação Física. Em 2006 após concurso público, assumi a função de secretário escolar, onde as responsabilidades foram aumentando, e em 2009 aceitei o desafio de ser Diretor Escolar, onde atuei por 10 anos. Durante este período assumi o concurso de professor e busquei formação especializada em Gestão Escolar, novas metodologias e o estabelecimento de fluxos para proporcionar a melhoria da aprendizagem de meus alunos, e pude vivenciar de fato a transformação através da educação, não só da vida deles, mais também da comunidade. Acredito que quando um jovem aumenta seu potencial intelectual e acadêmico, uma cadeia se desenvolve ao seu redor, levando a melhoria gradual a todos a sua volta e, diante desta experiência, fui convidado a integrar a equipe da SEED em 2019, atuando

como coordenador de gestão de Núcleos Regionais de Educação. Considero que foram dois anos e meio de muito aprendizado, e em 2021 assumi um novo desafio de ser chefe do Núcleo Regional da Área Metropolitana Norte, um trabalho de imensa responsabilidade e intensidade. Em fevereiro de 2022 iniciei no FUNDEPAR para gerenciar o Programa Mãos Amigas, e diante das necessidades e oportunidades, assumi outras coordenações de projetos para com a manutenção dos prédios escolares, onde atualmente coordeno além do Programa Mãos Amigas, o Projeto Tutor Zelador e o Projeto Cuida PR (em parceria com a SEJU).



Delícias da escola

Barreado

INGREDIENTES:

- 2,5 kg de coxão mole
- 2 cebolas
- 4 tomates
- 2 dentes de alho
- Cheiro verde
- 3 folhas de louro
- 100 ml de óleo
- Sal e temperos a gosto.

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



MODO DE PREPARO:

1. Corte a cebola bem miúda, soque o alho e pique o cheiro verde.
2. Corte os tomates picadinhos
3. Em uma vasilha, misture metade da cebola, o alho, o óleo, o cheiro, os tomates, as folhas de louro, o sal e um pouco de água. Reserve por 20 minutos.
4. Pegue as carnes e doure no óleo. Despeje a marinada sobre as carnes na panela e cubra com água. Leve ao fogo baixíssimo deixando cozinhar por aproximadamente 8 horas.
5. Ao final desse tempo, a carne estará desmanchada no molho.

RENDIMENTO:

10 PORÇÕES

DICAS:

- Sirva com farinha de mandioca e banana.
- Os tomates podem ser substituídos por polpa de tomate, extrato de tomate ou molho de tomate, conforme a disponibilidade.

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

SIGA O FUNDEPAR NAS REDES SOCIAIS

