

Com investimento de R\$ 24 milhões, Pontal do Paraná ganha nova escola estadual.

O Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar) viabilizará a obra de uma **nova unidade** do Colégio Estadual Professora Renée Carvalho de Amorim, em **Pontal do Paraná**, no Litoral do Estado.

Com um investimento aproximado de **R\$ 24 milhões**, a obra atenderá à crescente demanda por vagas na educação pública do município, que, segundo o Censo 2022, registrou o maior crescimento populacional da região.

Localizada no Balneário Ipanema, a nova escola contará com uma **estrutura moderna** e completa, proporcionando melhores condições de ensino para estudantes e professores.

A unidade será construída em um terreno de **8 mil m2**, doado pela Prefeitura Municipal de Pontal do Paraná ao Estado em 2017. A UNV terá área total de mais de **4 mil m2**, incluindo 18 salas de aula, biblioteca, quadra poliesportiva coberta e descoberta, laboratórios de informática e ciências, além de ambientes pedagógicos e administrativos. A previsão é que a obra seja concluída até meados de 2026.

[Leia mais](#)



Autorização da construção da nova unidade do Colégio Estadual Renée Carvalho de Amorim, em Pontal do Paraná
Foto: Gabriel Rosa/AEN

Governo entrega a 2ª remessa de alimentos não perecíveis para as 2 mil escolas estaduais

O Governo do Estado, por meio do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar), está entregando a **2ª remessa de alimentos não perecíveis** destinados à alimentação escolar deste ano letivo.

O segundo lote aprovado para entrega corresponde a um investimento de aproximadamente **R\$ 37 milhões**.

São **4.800 toneladas de produtos** que já passaram por inspeção do Instituto de Tecnologia do Paraná (Tecpar) e que estão sendo distribuídos para as mais de 2.000 escolas estaduais do Paraná, destinados à merenda de mais de **1 milhão de estudantes**. Com o programa Mais Merenda, implementado em 2022, as escolas passaram a oferecer três refeições por turno, com um lanche na entrada e outro na saída, além da refeição principal. O Fundepar começou a distribuição no dia 6 de março e a **previsão é que todos os alimentos** dessa remessa cheguem aos seus destinos **até a primeira semana de abril**.



Foto: Karina Audrey/Fundepar

[Leia mais](#)

Governo do Estado lança novas ações para ampliar utilização do BIM em obras públicas.



Evento de lançamento das Ações de Aceleração da Estratégia BIM Paraná.
Foto: Rodrigo Felix Leal/SEIL

A Secretaria de Infraestrutura e Logística do Paraná (SEIL) realizou um evento de lançamento das Ações de Aceleração da Estratégia BIM Paraná para 2025-2026, com oito iniciativas para ampliar a utilização da metodologia Building Information Modeling (Modelagem da Informação da Construção) no setor de obras públicas.

O BIM é um processo que envolve profissionais de várias áreas e plataformas tecnológicas na elaboração de construções virtuais, desde o estudo de viabilidade até as manutenções futuras, garantindo maior exatidão e transparência na contratação e execução de obras de todos os portes.

[Leia mais](#)

R\$ 150 milhões do projeto Escola Mais Bonita já estão nas contas de 1,5 mil colégios.

O maior investimento da história do projeto Escola Mais Bonita já está na conta das 1.500 unidades da rede estadual de ensino que serão beneficiados em 2025. Iniciativa do Governo do Estado, gerenciada pela Casa Civil e executada pela Secretaria de Estado da Educação e pelo Fundo Rotativo do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar), o Escola Mais Bonita é um dos principais programas de infraestrutura escolar do Paraná.



C. E. Argangelo Nandi Santa Terezinha de Itaipu
Foto: NRE Foz do Iguaçu

[Leia mais](#)

Protagonistas da merenda: alunos do Paraná avaliam novos alimentos do cardápio.

Servidores do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar) realizaram o Teste de Aceitabilidade, que avalia a aceitação de um alimento por parte dos estudantes da rede pública estadual de ensino, antes de torná-lo apto para a lista de licitação e inclusão no cardápio da alimentação escolar.

O teste foi feito com alunos de ensino fundamental do Colégio Estadual Gelvira Corrêa Pacheco, em Curitiba.

Os testes de aceitabilidade são conduzidos pelo Departamento de Nutrição e Alimentação (DNA) da Fundepar, responsável pelo planejamento da alimentação escolar na rede estadual.



[Leia mais](#)

FALA SERVIDOR!



Priscila Gervasio
Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar - CPA

Dizem que quando escolhemos a Educação, ela nos escolhe de volta. No meu caso, foi exatamente assim! Comecei em 2008 como PSS e, em 2015, assumi o concurso, atuando por cinco anos no SAREH, levando a escola até alunos hospitalizados. Foi uma experiência transformadora, que me mostrou o impacto da educação na vida de cada estudante. Com a pandemia, novos desafios surgiram e segui para a SEED, no Departamento de Desenvolvimento Curricular - DDC. Depois, atuei no NRE AM Norte, ampliando minha experiência na gestão educacional.

Em 2023, cheguei ao FUNDEPAR, no Departamento de Nutrição e Alimentação - DNA, mais especificamente na Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar - CPA. Educação e

alimentação têm algo essencial em comum: transformam vidas. Meu papel como pedagoga é conectar esses universos, garantindo que a alimentação escolar também seja uma ferramenta de aprendizado. Atuo na capacitação de nutricionistas e técnicos, na organização de eventos de formação, no desenvolvimento de materiais pedagógicos e na criação de estratégias para envolver toda a comunidade escolar. Acredito que mudanças nos hábitos alimentares ocorrem com formação contínua, metodologias bem estruturadas e inovação, valorizando merendeiras e incentivando os alunos e todos os profissionais envolvidos. O FUNDEPAR conta com uma equipe extremamente dedicada, que trabalha para que cada refeição nas escolas seja planejada com qualidade, respeitando critérios nutricionais e sociais. E para aprofundar ainda mais meu conhecimento, iniciei Gastronomia. Afinal, conhecimento nunca é demais, e comida boa faz a gente feliz!



Delícias da escola

Estrogonofe de carne com creme de inhame

INGREDIENTES:

- * 5 kg de coxão mole picado em cubos
- * 6 cebolas grandes picadas
- * 12 dentes de alho picados
- * 10 tomates grandes pelados e picados
- * 4 inhames médios
- * 2 litros de água
- * Sal a gosto
- * Salsinha e cebolinha picadas a gosto
- * Óleo vegetal para refogar

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



MODO DE PREPARO:

1. Creme de inhame: Cozinhe os inhames picados em água com sal até amaciarem. Escorra a água, reservando 1 xícara. Bata no liquidificador até obter um creme homogêneo. Adicione mais água, se necessário, para ajustar a consistência.
2. Aqueça uma panela grande com óleo e refogue a carne em porções, para não baixar a temperatura da panela. Tempere com sal. Reserve em uma tigela.
3. Na mesma panela usada para o preparo da carne, refogue a cebola e o alho até dourarem e adicione um pouco da água do cozimento do inhame. Adicione os tomates picados e sal, cozinhe por cerca de 10 minutos ou até o molho engrossar. Junte ao molho de tomate a carne reservada e adicione o creme de inhame aos poucos, misturando bem. Cozinhe por mais 5 minutos em fogo baixo, mexendo ocasionalmente.
4. Prove e ajuste o tempero, se necessário. Adicione a salsinha e a cebolinha picadas antes de servir!

RENDIMENTO: 20 PORÇÕES

DICA: É possível adicionar outros legumes para diversificar e enriquecer o sabor da receita!

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

SIGA O FUNDEPAR NAS REDES SOCIAIS



linktr.ee

