



Prato Cheio 2025: nova pesquisa busca percepção dos alunos sobre a alimentação das escolas

Já está disponível para os estudantes a **Pesquisa Prato Cheio 2025**. O levantamento, que é promovido pelo Departamento de Nutrição e Alimentação (DNA) do Fundepar, busca **entender a percepção** dos mais de **1 milhão de estudantes** da rede estadual **sobre as refeições**.

A **presidente do Fundepar, Eliane Teruel Carmona**, destaca que a participação dos estudantes é fundamental para as decisões de compra e entrega dos alimentos. “Ao responderem à pesquisa, os alunos nos ajudam a entender como as diretrizes que definimos na gestão chegam ao dia a dia das escolas”, afirma.

A pesquisa traz questões sobre a **qualidade da alimentação** servida, a **variedade** de opções, a **quantidade**, a **apresentação** e o **aspecto visual**, e também sobre a **higiene** e a **limpeza** das áreas onde são preparadas e servidas as refeições. “A pesquisa tem como objetivo identificar as escolas com melhor avaliação, além de verificar as **boas práticas** que contribuem para o sucesso da alimentação entre os alunos”, explica o chefe do DNA do Fundepar, Angelo Marco Mortella.

[Leia mais](#)

1 em cada 4 alimentos da agricultura familiar destinados às escolas do Paraná são orgânicos

Pães caseiros, frutas, verduras e sucos naturais. Esses foram alguns dos alimentos orgânicos na alimentação escolar dos estudantes da rede estadual de ensino no último ano. A maior parte dos ingredientes é proveniente da agricultura familiar – 20 mil famílias paranaenses fornecem, para as escolas, mais de 10 mil toneladas de alimentos anualmente. Cerca de 1,4 mil dessas famílias atendem a demanda de orgânicos, que representa mais de 2,7 mil toneladas ou 25% de todos os produtos que vêm da agricultura familiar.

[Leia mais](#)



APÓS INCÊNDIO E GRANDE REVITALIZAÇÃO, COLÉGIO AGRÍCOLA DE SANTA MARIANA É REINAUGURADO



Foto: Igor Jacinto/Vice-Governadoria

Com parte da estrutura comprometida após um incêndio ocorrido em 2023, o **Colégio Agrícola Fernando Costa, em Santa Mariana**, na região Norte, passou por uma ampla obra de revitalização nos últimos meses que envolveu investimentos de **R\$ 4,5 milhões do Governo do Estado, por meio do Fundepar**.

As instalações físicas do colégio totalizam cerca de **3,8 mil metros quadrados**, em uma área total de 532,4 mil metros quadrados. A obra envolveu a construção de novas estruturas de alvenaria e concreto armado, piso e nova cobertura, bem como instalações elétricas e hidráulicas.

[Leia mais](#)

Escola Mais Bonita: unidades indígenas estaduais receberam mais de R\$ 3 milhões neste ano

A rede estadual de educação do Paraná conta com 40 escolas indígenas que atendem cerca de 5,5 mil estudantes das etnias Kaingang, Guarani, Xokleng e Xetá

Neste último mês, celebramos a marca de R\$ 3 milhões destinados à infraestrutura das escolas indígenas no ano de 2025.

Os recursos foram repassados por meio do programa Escola Mais Bonita, viabilizado pelo Fundepar. As instituições estão vinculadas à Seed-PR e cabe ao Fundepar a coordenação das obras de construção, reforma e ampliação.



[Leia mais](#)

Investimento de R\$ 8,3 milhões: Estado vai ampliar Escola de Jovens e Adultos de Ibiporã

O Centro Estadual de Educação de Jovens e Adultos Doutor Francisco Gutierrez Beltrão (Ceebja), de Ibiporã, vai passar por uma ampla obra de reforma e ampliação, coordenada pelo Fundepar. A unidade receberá R\$ 8,3 milhões de investimento do Governo do Estado e o contrato firmado pelo Fundepar prevê que a empresa contratada via licitação inicie a execução em maio deste ano, com prazo para finalização dos serviços em 12 meses.



[Leia mais](#)

FALA SERVIDOR!



Geara Carla do Nascimento Lemes da Silva
Analista de Patrimônio
"Parar não faz parte do meu vocabulário"

Entre na SEED em 2011 como Agente Educacional I. Sempre sonhei e orava a Deus para trabalhar em escritório, mas sei que nosso tempo não é o mesmo tempo de Deus. Então **comecei como merendeira em colégios estaduais** de Curitiba e São José dos Pinhais, onde também ajudei na limpeza. Essa foi minha rotina por 7 anos. Em 2018, decidi **fazer o Profucionário**, um programa do estado voltado à capacitação. Foi lá que conheci uma colega que trabalhava no Fundepar e ela me avisou que a equipe do Patrimônio precisava de reforço. Pensei muito, acabei fazendo uma entrevista e não é que deu certo?

Fui **removida para a área administrativa** e o começo foi cheio de desafios. Por diversos momentos achei que não daria conta, mesmo que na época fosse só o patrimônio do Fundepar. Em

2022, o **patrimônio de todas as escolas** do Paraná também migrou pra cá, e com isso formou-se uma nova equipe, novas rotinas administrativas e meu trabalho ficou bem mais complexo.

Aprendi que no Fundepar não dá para ficar parada, tem que estar **sempre estudando**. Com **minha chefia sempre me motivando e confiando no meu trabalho**, fiz faculdade de Pedagogia e uma pós em Gestão Pública. Recentemente ganhei uma bolsa pra minha **segunda graduação**, em Contabilidade.

Em breve deixarei o Fundepar, pois recebi um convite para trabalhar no TRE. É uma oportunidade que não posso perder, pois lá terei uma chance de aprimorar os novos conhecimentos em contabilidade.

Fico emocionada quando lembro do dia que contei que estava saindo. Senti medo de as portas se fecharem, mas fui abraçada por pessoas que sempre confiaram no meu trabalho e choraram porque iam nos separar. **Esse reconhecimento não tem preço**, eu me senti especial e foi a maior alegria que eu poderia ter nesses quase 7 anos dedicados ao Fundepar.



Delícias da escola

Bolo mesclado com brigadeiro de cenoura

INGREDIENTES:

Para a massa do bolo

- 4 ovos
- ½ xícara de óleo
- 200 g de cenoura picada
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 e ½ xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de achocolatado
- 2 colheres (sopa) de amido de milho

Para a cobertura - brigadeiro de cenoura:

- 1 cenoura cortada em cubos
- 500 g de leite condensado caseiro
- 1 colher de manteiga

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



MODO DE PREPARO:

Massa:

1. No liquidificador, bata os ovos, o óleo, a cenoura picada e o açúcar por cerca de 5 minutos, até formar um creme liso.
2. Transfira para uma tigela e acrescente a farinha de trigo peneirada. Misture bem.
3. Adicione o fermento em pó e mexa novamente até incorporar.
4. Divida a massa em duas partes. Em uma delas, misture o achocolatado até ficar bem homogêneo.
5. Em uma forma untada e enfarinhada, despeje as massas alternando entre a de cenoura e a de achocolatado, para formar o efeito mesclado.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 35 a 40 minutos, ou até que, ao espetar um palito, ele saia limpo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Cobertura:

1. No liquidificador, adicione a cenoura em cubos e o leite condensado caseiro.
2. Bata bem por 2 a 3 minutos, até formar um creme liso e homogêneo.
3. Transfira para um recipiente com tampa e leve à geladeira.
4. Espere esfriar e firmar — a mistura ganhará consistência de um leite condensado cremoso.
5. Em uma panela, coloque o leite condensado de cenoura e acrescente uma colher de manteiga. Mexa até adquirir ponto de brigadeiro. Sua cobertura está pronta!

RENDIMENTO: 10 a 12 PORÇÕES

SIGA O
FUNDEPAR
NAS REDES
SOCIAIS

