NEWSLETTER

Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional

FUNDEPAR

EM PAUTA

Nº 11
Curitiba
Ano 2025
Mês: Julho

BALANÇO 1º SEMESTRE - 2025

A diretora-presidente do Instituto Fundepar, Eliane Teruel Carmona, apresentou o balanço das ações do primeiro semestre de 2025. A exposição foi realizada em formato de bate-papo com o secretário estadual da Educação, Roni Miranda, no palco do Teatro Guaíra, em Curitiba.

Na conversa, Eliane Carmona detalhou como foi investido o montante de mais de **R$ 1 bilhão na rede estadual de ensino em 2025.**

Leia mais

Novas unidades escolares

O Paraná inaugurou cinco novas unidades escolares no primeiro semestre de 2025, com investimentos que **somam R$ 67,6 milhões**. Além disso, outras seis unidades estão com obras em andamento, com previsão de entrega **até o fim do ano. O investimento nessas construções é de R$ 274,5 milhões**. Há ainda nove escolas em etapa inicial de obras, com entrega prevista para 2026.

SUBSTITUIÇÃO DAS SALAS DE MADEIRA JÁ BENEFICIA 12 MIL ALUNOS DE ESCOLAS DO PARANÁ

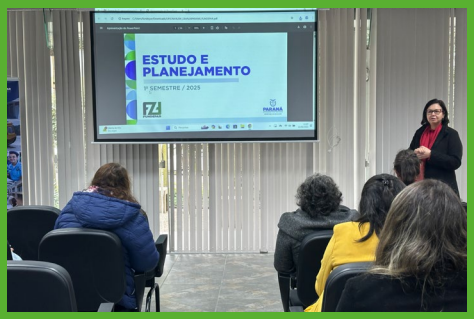
Um dos principais projetos estruturais em andamento é a substituição de antigas salas de madeira por estruturas em alvenaria. Desde o início do projeto, **320 salas já foram substituídas**. A meta é alcançar **505 salas e até a conclusão do projeto**, cerca de **20 mil estudantes terão sido contemplados** com novas estruturas em todas as regiões do Estado.

Apenas **no primeiro semestre de 2025**, foram **contratadas 50 novas salas**, com outras 50 em fase de contratação e **previsão de mais 85 até setembro**. O valor das obras em andamento chega a **R$ 81,9 milhões**. A substituição das salas de madeira faz parte de uma política estadual estruturada de melhoria da **infraestrutura escolar**, conduzida pelo Instituto Fundepar em parceria com a Secretaria de Estado da Educação. O objetivo é **garantir** que todos os **estudantes** da rede pública tenham acesso a **ambientes seguros, modernos e acolhedores para o aprendizado**.

Leia mais

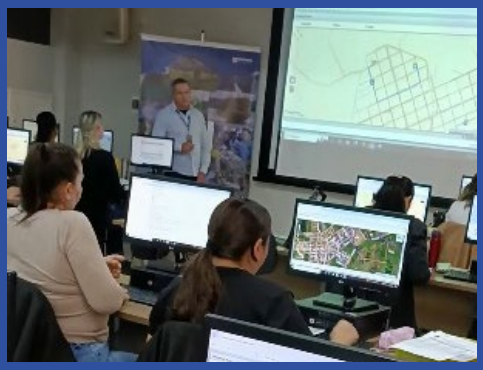
CAPACITAÇÃO REÚNE MAIS DE 100 SERVIDORES EM DOIS DIAS DE FORMAÇÃO

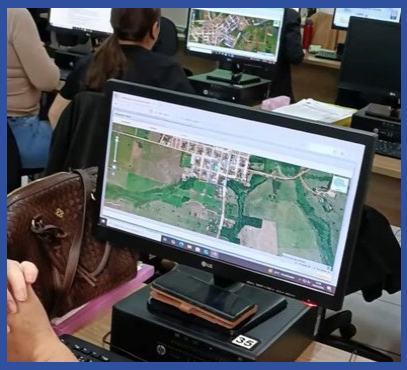
Mais de uma centena de servidores e colaboradores do Fundepar participou de uma formação continuada realizada na sede do instituto, em Curitiba. O evento contou com palestras e oficinas voltadas ao desenvolvimento profissional das equipes.



Leia mais

CURSO DE UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE TRANSPORTE ESCOLAR PARA SERVIDORES MUNICIPAIS





Em parceria com a Escola de Gestão do Paraná, o Departamento de Transporte Escolar do Instituto Fundepar promove curso que capacita servidores municipais a utilizarem o Sistema de Gestão do Transporte Escolar (SIGET). O curso de busca instruir o servidor municipal responsável pelo preenchimento correto do SIGET em cada uma das prefeituras do estado.

Leia mais

ESCOLAS ESTADUAIS AGORA TÊM PÃES DE QUEIJO E PALITOS DE QUEIJO

O Instituto Fundepar iniciou este mês a entrega de mais uma novidade do Programa Mais Merenda: pães de queijo e palitos de queijo, novos itens do cardápio para estudantes da rede pública estadual de ensino. No total, são 70 toneladas de pães de queijo e 70 toneladas de palitos de queijo adquiridos para compor os lanches, que são ofertados aos estudantes nos momentos de entrada e saída do turno escolar.

A ação reforça o compromisso do Governo do Paraná, por meio do Instituto Fundepar, com a segurança alimentar e a valorização da alimentação escolar. “É um grande empenho técnico e logístico do Instituto Fundepar para viabilizar essa aquisição em larga escala. É uma satisfação enorme saber que os estudantes do Paraná podem contar com uma alimentação escolar de qualidade, que além de saudável também busca ofertar variedade”, explica a diretora-presidente da Fundepar, Eliane Teruel Carmona.

Leia mais

FALA SERVIDOR!

JUSSARA BAGGIO
Departamento de Nutrição e Alimentação do Fundepar

Jussara Baggio, ou a "Ju", como é carinhosamente conhecida pelos colegas de trabalho, é a alma – e o tempero! – do quadro **Delícias da Escola**, um dos destaques de visualizações no Instagram do Fundepar.

Formada em Magistério pelo Colégio SION, e tendo passado 3 anos no curso de Direito da PUC, foi a **Gastronomia que ganhou seu coração:** "meus bisavós vieram da Itália na I Guerra, e o interesse pela cozinha sempre esteve na família. Meu marido é fotógrafo de alimentos e eu sempre o ajudei com as preparações. Então resolvi fazer um **curso técnico de Gastronomia no Centro Europeu**, em 2007, e me encantei!". Foi lá que Ju conheceu o Chef Celso Freire, que estava estruturando o curso de Gastronomia da PUC. "O conhecimento é valioso, é um bem que ninguém tira da gente. Dei continuidade aos estudos e também me formei **Tecnóloga em Gastronomia na PUC**".

Desde 2023 Ju faz parte do **Departamento de Nutrição e Alimentação do Fundepar.** Além dos vídeos do Delícias da Escola, Ju atua na **análise sensorial dos alimentos**, um processo que avalia a **qualidade dos produtos recebidos de fornecedores antes de eles entrarem no cardápio escolar**.

Querida também pelos supervisores – sua coordenadora a chama de "nosso presente" – a competência na função rende elogios: "Eu adoro trabalhar junto de pessoas e é uma alegria enorme vê-las satisfeitas. Nosso chefe, Angelo Mortella, esteve no evento de **premiação de merendeiras**, em que também participou a renomada Chef Manu Buffara. Ele disse que Manu eleva o nome da Gastronomia paranaense, o que é uma grande verdade, e depois acrescentou que, do mesmo modo, ele tinha '**a Ju no Fundepar**'. Aquela comparação encheu meus olhos de lágrimas, porque a gente coloca **muito amor no ato de cozinhar**. O tempero da comida também **reflete o tempero da nossa alma**. É muita satisfação quando as pessoas sentem isso".

SIGA O FUNDEPAR NAS REDES SOCIAS

AGORA ESTAMOS NO TIKTOK!

linktr.ee

@fundeparpr /fundeparpr @FundeparPR /fundeparpr fundepar

Delícias da Escola

Bolo Salgado de Pinhão

INGREDIENTES MASSA:

- 4 ovos
- ½ xícara de óleo (120ml)
- 1 xícara de leite (240ml)
- 2 xícaras de farinha de trigo (240g)
- 1/3 xícara de amido de milho (50g)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

INGREDIENTES RECHEIO

- 500 g de pinhão cozido e cortado
- 4 dentes de alho
- 1 cebola
- 2 tomates picados (sem pele e sem sementes)
- 1 xícara de ervilha e milho
- 1 xícara de molho de tomate
- 1 xícara de requeijão cremoso caseiro
- 3 colheres (sopa) de óleo (50ml)
- Sal e temperos a gosto
- 100 g de queijo ralado (opcional)
- Cheiro-verde a gosto

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

MODO DE PREPARO RECHEIO:

1. Refogue cebola e alho no óleo.
2. Acrescente o pinhão, ervilha, milho, tomate e molho. Cozinhe por 10 minutos.
3. Misture o requeijão, acerte os temperos e finalize com cheiro-verde.

MODO DE PREPARO MASSA:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma.
2. Bata os ovos com o óleo, adicione o leite e depois os ingredientes secos.
3. Misture o recheio à massa, coloque na forma, polvilhe queijo e asse por 40 a 45 minutos.

Rendimento: aproximadamente 10 fatias generosas.

Dica: Perfeita para o lanche da tarde ou como prato principal em dias mais frios!

FUNDEPAR Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional

Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional - FUNDEPAR
Rua dos Funcionários, 1323 - Cabral - 80035-050 - Curitiba - PR - 41 2117-8100 - www.fundepar.pr.gov.br

PARANÁ GOVERNO DO ESTADO