

Estado reforça capacitação de 7,9 mil profissionais da alimentação escolar

22/06/2026

Institucional

A política de formação continuada das merendeiras e merendeiros da rede estadual de educação do Paraná será ampliada em 2026, reforçando o compromisso do Estado com a qualificação de mais de 7,9 mil profissionais responsáveis por garantir alimentação e acolhimento nas escolas. A iniciativa, viabilizada pelo Governo do Estado, por meio do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar), amplia a capacitação em uma rede já estruturada que movimenta diariamente as cozinhas de 2.081 colégios estaduais, onde são preparadas cerca de 1,5 milhão de refeições servidas a aproximadamente 1 milhão de estudantes em todas as regiões do Paraná.

Além de garantir alimentação de qualidade, esses profissionais desempenham papel essencial na construção de vínculos e acolhimento no ambiente escolar.

Com a expansão da capacitação, o programa alcançará 24 polos regionais, além da utilização de unidades móveis com cozinhas industriais. Somados os investimentos de 2025 e 2026, a iniciativa chega a cerca de R\$ 700 mil.

Segundo a diretora-presidente do Fundepar, Eliane Teruel Carmona, a estratégia busca aumentar o alcance da formação e garantir que o conhecimento chegue a toda a rede. “A formação já foi realizada em parceria com o Senac-PR, em cozinhas-escola distribuídas em 22 polos, com a participação de uma merendeira por colégio, para que elas atuem como multiplicadoras dos conhecimentos nas unidades em que trabalham”, afirma.

Mais do que o preparo das refeições, o trabalho das merendeiras e merendeiros se reflete no cotidiano escolar como um importante elo de convivência e cuidado

com os estudantes.

O secretário de Estado da Educação, Roni Miranda, destaca que a alimentação escolar está diretamente ligada ao processo de aprendizagem e ao bem-estar dos alunos. “Quando falamos em qualidade da educação, também estamos falando de acolhimento e bem-estar. As merendeiras e merendeiros são parte fundamental desse ambiente, ajudando a construir vínculos e garantindo diariamente uma alimentação adequada para melhores condições de aprendizagem”, afirma.

CONEXÃO COM OS ESTUDANTES - A realidade vivida nas cozinhas das escolas reflete nas histórias de profissionais que transformam a rotina alimentar em gesto de cuidado e proximidade com os estudantes.

Em Lunardelli, a merendeira Regina Aparecida de Almeida Santos, da Escola Estadual do Campo Leonardo Becher, encontra na profissão realização pessoal e propósito. Mesmo sem seguir a carreira docente, seu inicial objetivo profissional, ela encontrou na cozinha a forma de fazer parte da formação dos estudantes.

Para ela, cada refeição é também uma forma de acolhimento. Entre os pratos de sua autoria, o de maior sucesso é o estrogonofe, que virou sua marca registrada. “Sempre gostei de trabalhar com crianças e de estar em uma escola. Faço tudo com muito carinho, porque acredito que cuidar da alimentação também é uma forma de cuidar dos alunos”, afirma.

Em Umuarama, Sandra Aparecida Branco Lara, do Colégio Estadual Durval Seifert, também constrói uma trajetória marcada pela conexão com os estudantes. Finalista do Concurso Melhor Merenda Escolar do Paraná em 2024, ela destaca o orgulho da profissão e o vínculo criado com os alunos ao longo dos anos. “Eu sempre tento fazer o melhor para eles, para que possam comer tudo o que a gente prepara, sem deixar sobras. Amo trabalhar com as crianças e sempre procuro dar o meu melhor”, relata.

Já em Francisco Beltrão, o merendeiro Evandro dos Santos, [vencedor do concurso nacional Melhores Receitas da Alimentação Escolar do FNDE](#), reforça o sentido de cuidado que envolve a profissão. Autor do prato “Yaki do Chefe”, ele destaca o impacto da alimentação na rotina dos estudantes. “Trabalhar na rede estadual é motivo de gratidão. Fazemos tudo pensando nos nossos alunos, porque eles são a razão do nosso trabalho”, afirma.

CAPACITAÇÃO - A formação das merendeiras da rede estadual será realizada entre os dias 10 e 22 de julho, em 24 polos distribuídos pelo Paraná, com carga horária de 8 horas. As turmas terão, em média, de 15 a 20 participantes, totalizando aproximadamente 1,5 mil profissionais capacitados em todo o Estado. Eles são multiplicadores de conhecimentos nas unidades em que atuam.

Entre os conteúdos abordados estão técnicas básicas de culinária, preparo de cardápios mais atrativos, apresentação de pratos e utilização de fornos combinados. A iniciativa busca aperfeiçoar o trabalho nas cozinhas escolares, ampliar a variedade e a aceitação das refeições servidas e reduzir o desperdício de alimentos.

A ação dá sequência à formação realizada em 2025, quando quase 2 mil merendeiras participaram de cursos presenciais voltados ao aprimoramento das boas práticas de manipulação, ao aproveitamento integral dos alimentos e ao preparo de receitas mais atrativas e nutritivas com itens do cardápio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).