

Programa do Fundepar fortalece combate ao desperdício de alimentos nas escolas estaduais

18/06/2026

Institucional

A alimentação escolar da rede estadual do Paraná ganhou no último mês um novo aliado na promoção da sustentabilidade e do consumo consciente. O Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar) lançou o Programa Prato Consciente, iniciativa que busca reduzir o desperdício de alimentos nas escolas por meio do monitoramento das refeições e de ações de educação alimentar e nutricional.

O Prato Consciente promove, desde maio, atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) nas unidades. Durante as atividades, nutricionistas promovem também ações nos refeitórios nas escolas de toda a rede estadual para orientar os estudantes sobre a montagem de um prato equilibrado, incentivando o consumo de verduras, legumes, cereais, proteínas e leguminosas.

O programa consiste na realização periódica de pesagens da produção total das refeições e das sobras alimentares. Com os dados coletados, as equipes conseguem identificar os principais pontos de desperdício, aperfeiçoar o planejamento das refeições e desenvolver estratégias para o uso mais eficiente dos alimentos e dos recursos públicos.

Além de contribuir para uma gestão mais eficiente da alimentação escolar, o Prato Consciente também tem caráter educativo. A proposta é estimular a reflexão dos estudantes sobre a importância do consumo responsável, da sustentabilidade e dos impactos ambientais causados pelo desperdício de alimentos.

De acordo com o secretário de Estado da Educação, Roni Miranda, a iniciativa

reforça o compromisso da rede estadual com a formação integral dos alunos. "Quando falamos em alimentação escolar, não estamos tratando apenas da oferta de refeições de qualidade, mas também da formação de valores. O Prato Consciente ajuda nossos estudantes a compreenderem a importância do consumo responsável, do respeito aos alimentos e da sustentabilidade. São aprendizagens que ultrapassam os muros da escola e contribuem para a formação de cidadãos mais conscientes", afirmou.

Um [manual](#) foi elaborado para orientar gestores, nutricionistas e merendeiras sobre a execução padronizada do programa. O documento reúne conceitos, metodologias e procedimentos relacionados ao preparo das refeições, realização das pesagens, registro das informações e análise dos resultados obtidos pelas unidades escolares.

Segundo a diretora-presidente do Fundepar, Eliane Teruel Carmona, o material fortalece o trabalho nas escolas e amplia a capacidade de monitoramento da alimentação escolar. "O manual oferece ferramentas práticas para que as escolas possam acompanhar seus indicadores, identificar oportunidades de melhoria e reduzir desperdícios. Mais do que uma ação operacional, o programa promove uma mudança de cultura, envolvendo toda a comunidade escolar em torno do uso consciente dos alimentos e da valorização da alimentação escolar", disse.

Entre os benefícios da adesão ao programa estão o melhor planejamento do preparo das refeições, a redução de desperdícios, o maior controle sobre sobras e restos alimentares, o fortalecimento da gestão da alimentação escolar e a geração de subsídios para ações de educação alimentar e nutricional.

A nutricionista Rosângela Slomski, chefe da Divisão de Planejamento da Alimentação Escolar do Fundepar, reforça que o objetivo do programa também é educar os estudantes fora da escola. "Por meio da Educação Alimentar e Nutricional, buscamos formar estudantes mais conscientes, capazes de fazer escolhas saudáveis e de valorizar os alimentos, reduzindo o desperdício dentro e fora da escola".

Ao envolver nutricionistas, merendeiros, professores, gestores e alunos, o programa fortalece a corresponsabilidade no cuidado com os alimentos e transforma o momento das refeições em uma oportunidade de aprendizado sobre cidadania, sustentabilidade e consumo consciente.