

Estado envia às escolas 1ª remessa de alimentos do ano com 4,6 mil toneladas

23/01/2026

Institucional

A Secretaria de Estado da Educação (Seed), por meio do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar), entrega neste mês de janeiro a primeira remessa centralizada de alimentação escolar para a rede estadual de ensino. As aulas do ano letivo de 2026 iniciam dia 5 de fevereiro.

Nesta primeira etapa de entregas, que se estende até o início de fevereiro, serão distribuídas mais de 4,6 mil toneladas de itens classificados como secos: arroz parboilizado, arroz polido, feijão-carioca, feijão-preto, açúcar cristal, açúcar demerara, biscoitos (seis tipos), cereal de milho, fubá, doce de leite, manteiga, barra de frutas, chá-mate, água de coco integral, banha de porco para os colégios indígenas e quilombolas, entre outros.

Uma novidade é a aquisição de arroz e feijão ensacados com tecnologia Atmosfera Modificada (ATM), que amplia a segurança alimentar ao preservar os grãos e impedir a proliferação de insetos, sem uso de produtos químicos, preservando a saúde dos alunos. “A oferta de alimentos de qualidade na rede estadual é um compromisso do nosso Governo. Com essa tecnologia, estamos colocando a qualidade do alimento e a saúde dos alunos no centro da política pública”, destacou Roni Miranda, Secretário de Educação do Paraná.

O investimento total desta remessa é de R\$ 46,1 milhões, aproximadamente 5% a mais do que a primeira do ano passado. A quantidade de alimentos possibilitará a preparação de quase 1,5 milhão de refeições por dia para os mais de 1,2 milhão alunos dos 2.088 colégios da rede estadual.

Os gêneros alimentícios serão utilizados no preparo das refeições e do cardápio

do Mais Merenda – programa estadual instituído no segundo semestre de 2022 em toda a rede estadual, que acrescenta um lanche na entrada e outro na saída do turno.

A diretora-presidente do Fundepar, Eliane Teruel Carmona, destaca a importância do atendimento às escolas. “As ações são realizadas sempre com foco no aluno, com produtos de qualidade que atendam às necessidades dos estudantes e assegurando uma refeição adequada, nutritiva e pautada na segurança alimentar”, afirmou.

TECNOLOGIA DE CONSERVAÇÃO – Pela tecnologia ATM, aplicada no ensacamento do arroz e feijão-preto entregues às escolas, o ensacamento dos grãos é feito com gases inertes (nitrogênio e dióxido de carbono) e com pouco oxigênio. Essa condição interrompe a proliferação de microrganismos, eliminando possíveis insetos no armazenamento de grãos, sem recorrer ao uso de produtos químicos e sem causar danos à saúde.

O Colégio Estadual Nossa Senhora da Salete, em Curitiba, já recebeu os alimentos. São 2,7 toneladas de alimentos que devem beneficiar cerca de 400 alunos (866 refeições). Entre os grãos, estão o arroz e o feijão ATM. “Essa tecnologia vai propiciar conservação por mais tempo, sem interferir na qualidade do produto do cozimento até o servimento, contribuindo para a alimentação escolar”, disse Tânia Baldão, diretora do colégio.

No caso do arroz, a ATM impede processos de oxidação que comprometem sabor, aroma e aparência, assegurando um alimento com padrão mais elevado de qualidade. Já no feijão, a tecnologia contribui para a preservação da integridade do grão, reduz perdas por infestação e mantém melhores condições de preparo, fator relevante na rotina das cozinhas escolares.

Ao possibilitar maior estabilidade durante o armazenamento, a tecnologia também fortalece o abastecimento contínuo das escolas, reduz desperdícios e contribui para a eficiência da política de alimentação escolar. O resultado é um

alimento mais seguro, mais estável e de melhor qualidade chegando à mesa dos estudantes paranaenses.

TRABALHO CONTÍNUO – Para o ano letivo de 2026, estão previstas mais três remessas centralizadas (março, junho e setembro). Além disso, haverá distribuição periódica de itens perecíveis (carnes congeladas, pães, ovos, frutas e itens da agricultura familiar), que será feita pelos fornecedores diretamente nas unidades escolares.

A remessa dos alimentos segue um processo de fluxo contínuo durante o ano. Para serem adquiridos, os itens passam por uma análise em relação à qualidade técnica e à embalagem, realizada pelo Instituto de Tecnologia do Paraná (Tecpar), para verificar se estão dentro das especificações exigidas em edital.

Os gêneros secos são entregues pelos fornecedores na unidade armazenadora do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-PR), no município de Pinhais. Neste local, os produtos são separados, pesados e acondicionados de acordo com o padrão de armazenagem e identificados por escolas, seguindo as guias de remessa emitidas pelo Fundepar, para então serem distribuídos.

Nas escolas, eles são verificados quanto à qualidade e à quantidade, retirados das embalagens secundárias, higienizados, armazenados nas despensas e organizados pela validade para serem utilizados no preparo das refeições.