

Merendeiro da rede estadual de ensino é finalista de concurso nacional de receitas

26/05/2026

Institucional

O merendeiro Evandro dos Santos, do Colégio Estadual Cívico-Militar Professor Vicente de Carli, em Francisco Beltrão, no Sudoeste, está entre os finalistas da 3ª edição do Concurso Melhores Receitas da Alimentação Escolar, promovido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que reuniu 2.983 profissionais de todo o Brasil. Com 262 inscritos, o Paraná ficou em quarto lugar no número de participantes da competição nacional, atrás apenas de São Paulo, Minas Gerais e Rio Grande do Sul.

O concurso incentiva a criação de preparações saudáveis, elaboradas com ingredientes regionais e alinhadas às diretrizes do Plano Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Ao final, 55 receitas vencedoras serão selecionadas - duas por unidade da federação e uma da rede federal de ensino - e publicadas em um livro digital. Os vencedores receberão prêmio de R\$ 5 mil, enquanto as escolas serão contempladas com R\$ 8 mil para aquisição de equipamentos ou melhorias na infraestrutura das cozinhas.

Conforme o secretário estadual da Educação, Roni Miranda, o desempenho do Paraná no concurso reforça a qualidade do trabalho desenvolvido pelos profissionais da alimentação escolar da rede estadual. “O Evandro representa o talento, o cuidado e o comprometimento dos cerca de 7,8 mil merendeiras e merendeiros que atuam diariamente nas escolas estaduais do Paraná. São profissionais essenciais para garantir uma alimentação saudável, acolhedora e de qualidade aos nossos estudantes”, afirmou.

O resultado também reflete o trabalho contínuo de formação promovido pelo Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar), entidade vinculada à Seed-PR, responsável pela alimentação escolar da rede estadual. Ao

longo do ano, merendeiras participam de capacitações sobre boas práticas na manipulação de alimentos, segurança alimentar e elaboração de preparações saudáveis.

Para a diretora-presidente do Fundepar, Eliane Teruel Carmona, a formação continuada contribui diretamente para a qualidade da alimentação escolar. “As capacitações permitem que as merendeiras ampliem conhecimentos sobre alimentação saudável, segurança alimentar e aproveitamento dos ingredientes, refletindo diretamente na qualidade das refeições servidas aos estudantes”, destacou.

RECEITA – Entre as receitas finalistas do concurso está o “Yaki do Chefe”, criado pelo merendeiro Evandro dos Santos após identificar baixa aceitação de vegetais e proteína de soja (PTS) entre os estudantes. Há quase 19 anos na rede estadual, ele decidiu combinar os ingredientes com um dos pratos preferidos dos alunos: o macarrão.

Com um nome chamativo, apresentação colorida e ingredientes já presentes no cardápio escolar, a receita leva espaguete, couve, brócolis, cenoura, repolho, açafrão-da-terra e pimentões. O prato teve boa aceitação entre os alunos e passou a integrar as refeições da escola.

“Todos nós estamos muito confiantes e mobilizados com a votação e o engajamento das pessoas. Sabemos que todos os finalistas têm seus méritos, mas acredito que tenho reais chances de vencer com a minha receita, representando o meu colégio e o meu Núcleo Regional de Educação e, principalmente, o Paraná em nível nacional”, afirmou Evandro.

PROCESSO DE AVALIAÇÃO – Na fase eliminatória, foram analisadas 2.983 inscrições, considerando critérios como cadastro da nutricionista responsável técnica, presença de alimentos ultraprocessados e inclusão de imagens do prato inscrito.

Já na etapa classificatória, 2.785 receitas deferidas passaram pela avaliação da comissão julgadora. Entre os critérios observados estavam viabilidade de execução no âmbito do PNAE, criatividade e uso de ingredientes regionais, tradicionais e minimamente processados.

Os 135 finalistas seguem agora para votação popular, que definirá as 55 receitas vencedoras.

A eleição popular segue aberta até o próximo sábado (30). Para participar, o público deve primeiro realizar um cadastro na plataforma oficial do concurso. Após o registro, basta preencher o formulário e escolher a receita favorita. Cada pessoa poderá registrar apenas um voto.

O resultado será divulgado no dia 10 de junho, no site do FNDE. A cerimônia de premiação será realizada em data e local ainda a serem definidos pelos organizadores do concurso.

DIVERSIDADE CULINÁRIA – Levantamento realizado a partir das receitas inscritas no concurso mostra predominância de pratos principais (1.191) e receitas de panificação e confeitaria (848). Também foram identificadas preparações cremosas (228) e acompanhamentos e pratos regionais (229).

Entre as receitas estão o "Hambúguer de Pirarucu", a "Moqueca de mamão com carne moída" e a "Farofa de carne de caju com ora-pro-nóbis". Algumas preparações destacaram ingredientes pouco comuns no cardápio escolar, como pequi, jatobá, jambu, palma e taioba, reforçando a diversidade alimentar das cozinhas públicas brasileiras.