

Dia Mundial da Alimentação: 2 mil alunos têm cardápio adaptado nas escolas estaduais

16/10/2025

Institucional

No Paraná, mais de 2 mil estudantes da rede estadual de ensino recebem cardápios adaptados às suas necessidades alimentares. São alunos com condições como diabetes, obesidade e doença celíaca ou que seguem dietas por motivos religiosos e valores pessoais, como vegetarianos e veganos. O cuidado faz parte de uma política pública que garante alimentação adequada e inclusiva para todos e é destacado nesta quinta-feira, 16 de outubro, Dia Mundial da Alimentação.

Todos os dias, mais de 1,5 milhão de refeições chegam às mesas das escolas estaduais do Paraná – resultado de um trabalho coordenado entre nutricionistas, merendeiras e gestores. Só de alimentos perecíveis, o Estado distribui anualmente cerca de 50 mil toneladas e mantém cardápios planejados por nutricionistas do Instituto de Desenvolvimento Educacional (Fundepar).

A busca por uma alimentação equilibrada é constante, por isso o Estado segue inovando com políticas públicas que atendam cada vez mais as necessidades dos estudantes. “Existem alunos que só se alimentam na escola, então desde junho de 2022 o programa Mais Merenda foi ampliado. Hoje, os colégios estaduais de meio período servem três refeições diárias; os integrais cinco refeições”, explica o secretário de Estado da Educação, Roni Miranda.

Os cardápios também podem ser modificados de acordo com o perfil de cada escola, respeitando a cultura, as tradições e hábitos alimentares saudáveis de cada uma, como em escolas indígenas e quilombolas.

ADAPTAÇÃO E CUIDADO – O Colégio Estadual Segismundo Falarz, em Curitiba, tem três alunos com restrições alimentares: dois com diabetes e um com doença celíaca. Há cuidado e preparo adaptado dos alimentos para atender as restrições dos estudantes.

Enzo Felipe Freire Trindade, de 11 anos, aluno com diabetes, recebe uma alimentação escolar diferente da servida aos colegas. “Ele tem uma alimentação in natura e com alimentos com baixa quantidade de açúcar. Compramos os alimentos e preparamos de uma forma que se encaixe na dieta dele”, explica a diretora da escola, Francis Mara Dalla Corte Berti.

Já as refeições da Milena Vitória Heuko Sirino de Campos, de 12 anos, diagnosticada com a doença celíaca, exige uma restrição maior de produtos. “Como não pode ter alimentos com glúten e nem feitos nas mesmas panelas devido a contaminação cruzada, a gente compra os alimentos sem glúten e entrega para a família da aluna uma vez por mês. Assim, em casa, a mãe faz a tripla lavagem das frutas e prepara os alimentos que a menina leva à escola”, conta a diretora.

Outro caso é o da Fernanda Florindo dos Reis, de 15 anos, que se adapta à nova rotina após descobrir a diabetes. “Ela ainda está tendo muitas dificuldades na alimentação, e estamos juntos aprendendo os alimentos ideais para o corpo dela”, explica Francis Mara.

ANÁLISE MINUCIOSA – Além de um número maior de refeições servidas aos alunos, o Estado também faz com que os pratos oferecidos nas escolas estaduais do Paraná passem por um processo minucioso de análise de nutricionistas do Instituto de Desenvolvimento Educacional (Fundepar), que criam um planejamento de receitas, conforme o Guia Alimentar da População Brasileira.

Continuamente novos pratos são estudados por esses profissionais, mas não é qualquer receita que entra no menu das escolas. Todas ainda têm que passar pela aprovação de quem mais importa: os alunos. É necessária uma taxa mínima de aprovação de 85% por parte dos estudantes para serem de fato inseridas no cardápio das instituições.

Uma alimentação adequada garante mais do que saciedade aos alunos, mas também os incentiva a ir e permanecer na escola, como explica a diretora-presidente do Fundepar, Eliane Teruel Carmona. “Quando um estudante se alimenta bem, ele aprende melhor, se concentra mais e tem vontade de estar na escola. Cada refeição servida representa cuidado, incentivo e acolhimento. Nosso trabalho é garantir que esse direito chegue a todos os alunos, com qualidade e sabor, reforçando que a educação também começa no prato”, afirma.

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ESCOLAR – Os alimentos não perecíveis são distribuídos para as escolas em quatro remessas para o período de 50 dias cada. A última remessa do ano, já enviada, foi de 4,4 mil toneladas de alimentos. Já os alimentos perecíveis são distribuídos em entregas descentralizadas e correspondem a cerca de 50 mil toneladas ao ano e incluem proteínas, ovos, hortifrutis e pães.

O Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR Paraná) é responsável pelo recebimento, armazenamento, separação e distribuição de todos os alimentos.