

Merendeiro de Francisco Beltrão vence concurso nacional de receitas escolares

08/06/2026

Institucional

O merendeiro Evandro dos Santos, do Colégio Estadual Cívico-Militar Professor Vicente de Carli, em Francisco Beltrão, foi um dos vencedores da 3ª edição do Concurso Melhores Receitas da Alimentação Escolar, promovido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

Realizada no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a iniciativa reuniu 2.983 profissionais da alimentação escolar de todo o país. Evandro foi o autor do prato Yaki do Chefe, uma das 55 receitas vencedoras da competição. Ao todo, foram premiadas pelo voto popular duas receitas por estado e uma da rede federal de ensino.

Segundo o merendeiro, o resultado representa a valorização de um trabalho desenvolvido diariamente junto aos estudantes. “Quando me inscrevi no concurso, sabia do alto nível dos participantes de todo o Brasil, mas não imaginava que uma receita criada na nossa escola chegaria tão longe”.

“Ver o Yaki do Chefe entre as vencedoras mostra que é possível unir alimentação saudável, criatividade e os alimentos que fazem parte da realidade dos alunos”, afirma Evandro.

Ele também faz questão de compartilhar o resultado com as pessoas que o apoiaram ao longo da trajetória. “Esse reconhecimento também é da minha família, dos colegas da escola, das equipes do Núcleo Regional de Educação de Francisco Beltrão e de todos que contribuíram com a divulgação e a votação. Esse prêmio valoriza o trabalho realizado diariamente nas cozinhas das escolas e reforça nosso compromisso de oferecer uma alimentação de qualidade aos

estudantes”.

Além do reconhecimento nacional, Evandro receberá um prêmio de R\$ 5 mil. A escola onde trabalha também será contemplada com R\$ 8 mil para aquisição de equipamentos ou melhorias na infraestrutura da cozinha escolar.

As receitas vencedoras farão parte de um livro digital que será publicado pelo FNDE, reunindo as experiências e as preparações que valorizam a alimentação escolar em diferentes regiões do País.

De acordo com o secretário estadual da Educação, Roni Miranda, a conquista evidencia a importância dos profissionais que atuam na alimentação escolar.

“Essa vitória mostra que a alimentação escolar da rede vai além de servir 1,5 milhão de refeições por dia. Ela envolve dedicação, criatividade e o compromisso diário dos 7,8 mil profissionais que ajudam a cuidar dos nossos estudantes. O Evandro transformou um desafio da rotina escolar em uma receita reconhecida nacionalmente e enche de orgulho toda a educação paranaense”, ressalta.

O sucesso da receita demonstra que observar os estudantes e buscar soluções criativas para ampliar a aceitação de alimentos saudáveis gera resultados concretos. “A premiação demonstra que é possível ampliar a aceitação de alimentos saudáveis por meio de soluções criativas construídas dentro das próprias escolas”, destaca a diretora-presidente do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar), Eliane Teruel Carmona.

RECEITA CAMPEÃ – Evandro criou o Yaki do Chefe após identificar a baixa aceitação de vegetais e da proteína texturizada de soja (PTS) entre os estudantes. Para tornar esses ingredientes mais atrativos, decidiu combiná-los com o macarrão, um dos alimentos mais apreciados pelos alunos.

A receita reúne espaguete, PTS, couve, brócolis, cenoura, repolho, açafrão-da-terra e pimentões. Inspirado em preparações orientais adaptadas à realidade da alimentação escolar, o prato valoriza alimentos minimamente processados e oferece uma refeição equilibrada e nutritiva.

A combinação de vegetais e proteína vegetal conquistou a aprovação dos estudantes e já integra as refeições servidas pela escola. A criatividade da proposta, aliada à utilização de ingredientes saudáveis e à viabilidade de preparo no ambiente escolar, contribuiu para que o Yaki figurasse entre as receitas vencedoras do concurso nacional.

ESCOLHA DAS RECEITAS - O concurso recebeu 2.983 inscrições de profissionais da alimentação escolar de todo o Brasil. Na fase eliminatória, foram avaliados critérios como o cadastro da nutricionista responsável técnica, a ausência de alimentos ultraprocessados e a apresentação de imagens do prato inscrito.

Ao todo, 2.785 receitas foram habilitadas para a etapa classificatória, na qual uma comissão julgadora analisou aspectos como viabilidade de execução no âmbito do PNAE, criatividade e utilização de ingredientes regionais, tradicionais e minimamente processados.

As 135 receitas mais bem avaliadas avançaram para a fase de votação popular. Ao final do processo, 55 preparações foram escolhidas como vencedoras.

A outra representante do Paraná entre as vencedoras é uma merendeira da rede municipal de ensino do município de Nova Aurora, na região Oeste do Estado.

A cerimônia de premiação será em data e local que ainda serão divulgados pela organização do concurso.