



CONCURSO MELHOR MERENDA DO PARANÁ

INTRODUÇÃO E CONTEXTUALIZAÇÃO

A Secretaria de Estado da Educação, por meio do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR, autarquia que desempenha um papel fundamental na promoção da qualidade da educação no Paraná, especialmente através de seu apoio à alimentação escolar. A missão deste Instituto vai além de fornecer os recursos necessários para as escolas, pois garante que cada estudante da rede pública tenha acesso a refeições nutritivas, equilibradas e que respeitem as tradições culturais locais.

Este projeto é uma iniciativa que visa não apenas reconhecer o trabalho das merendeiras e merendeiros, mas também destacar a importância da alimentação escolar como um fator essencial para o desenvolvimento dos estudantes.

Através dessa seleção, a SEED e o FUNDEPAR reforçam o compromisso com a saúde e o bem-estar dos alunos, promovendo a valorização da cultura alimentar regional.

1. OBJETIVO GERAL

- a) **Avaliação Nível Regional:** Selecionar 96 (noventa e seis) receitas elaboradas pelas merendeiras e merendeiros da Rede Pública de Ensino do Estado do Paraná, para participar da criação de um livro de receitas, a serem avaliadas pelo **Núcleos Regionais de Educação;**
- b) **Avaliação Nível Estadual:** Selecionar 32 receitas para serem premiadas pelo **FUNDEPAR;**
- c) **Avaliação Final:** Serão 03 receitas vencedoras a serem selecionadas pela Chef Manu Buffara, que receberão o Selo de aprovação dessa chef e premiações especiais (**Chef Manu Buffara**);
- d) As receitas selecionadas devem representar a diversidade gastronômica do Estado do Paraná, levando em consideração critérios de tradição, localidade, regionalidade e preferência dos estudantes.

2. PARCERIA

Este projeto será realizado em parceria com a Secretaria de Comunicação do Estado do Paraná juntamente com a Chef Manu Buffara que terá o papel de avaliar as receitas finalistas e



assinar/validar o livro de receitas com as preparações selecionadas. As vencedoras também serão incluídas no decorrer do ano nos Cardápios Padronizados enviados para as escolas.

3. PÚBLICO-ALVO

Merendeiras e merendeiros das escolas públicas do Estado do Paraná, vinculadas aos Núcleos Regionais de Educação (NRE)¹.

4. CRONOGRAMA

- Lançamento do Projeto: **08 de outubro de 2024.**
- Inscrições, envio da receita em PDF e dos vídeos de apresentação dos Merendeiros e Merendeiras: **De 09 de outubro a 23 de outubro.**
- Avaliação das receitas pelos Núcleos Regionais de Educação – Nível Regional: **De 24 a 31 de outubro.**
- Avaliação FUNDEPAR – Nível Estadual: **De 04 a 08 de novembro.**
- Divulgação das 32 receitas selecionadas: **11 de novembro.**
- Escolha de 03 receitas vencedoras pela Chef Manu Buffara: **De 11 a 13 de novembro.**
- Para os 32 finalistas: viagem a Curitiba - Minicurso da Chef Manu Buffara e encontro com o Governador, o Secretário de Educação e a Presidente do FUNDEPAR: Data prevista para premiação será **18 de novembro de 2024.**²
- As 03 receitas vencedoras serão divulgadas no evento presencial.

Fiquem atentos aos sites oficiais para não perder nenhuma informação e data importante.

<https://www.parana.pr.gov.br/melhormerenda>

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

5.1 DESTAQUE DOS RECURSOS FORNECIDOS:

- a) O projeto ressalta o bom uso dos itens da alimentação escolar disponibilizados pelo FUNDEPAR. Cada receita inscrita pelas (os) merendeiras (os) deve utilizar 100% dos ingredientes fornecidos pelo FUNDEPAR, inclusive da Agricultura Familiar.

¹ Servidores com vínculo QFEB I que prestam serviços nas cozinhas das escolas ou colaborador terceirizado para função de Merendeiras ou Merendeiros.

² O deslocamento será pelo SICAPE - SEED



- b) Essa exigência não apenas assegura o uso racional dos recursos, mas também demonstra como os ingredientes distribuídos pelo FUNDEPAR, podem ser transformados em pratos criativos, nutritivos e culturalmente relevantes, que refletem a rica tradição culinária do Paraná.

5.2 SELEÇÃO DE VÍDEOS VENCEDORES DAS MERENDEIRAS E MERENDEIROS

Os vídeos submetidos pelas(os) merendeiras(os) serão avaliados pelos chefes dos Núcleos Regionais de Educação e pelos técnicos responsáveis pela alimentação escolar, que receberão esses vídeos por meio de uma planilha disponibilizada para cada Núcleo via o e-mail institucional. Essa avaliação será embasada nos seguintes critérios:

5.2.1 TRADIÇÃO

A receita deve refletir as tradições culinárias locais, preservando técnicas e ingredientes que façam parte da cultura da região, utilizando-se dos itens disponibilizados na Merenda Escolar.

5.2.2 LOCALIDADE E REGIONALIDADE

Valorização de ingredientes locais e regionais, com ênfase em produtos frescos e de origem conhecida - Agricultura Familiar, que são recebidos nas instituições de ensino. Assim, serão promovidas as receitas que representem a diversidade cultural e gastronômica do Paraná.

5.2.3 CRIATIVIDADE

Inovação na adaptação de receitas tradicionais para o ambiente escolar, mantendo o equilíbrio nutricional. Criando receitas possíveis de serem feitas em grande escala, pensando no dia a dia das cozinhas escolares que ofertam muitos servimentos a cada refeição.

5.2.4 SUSTENTABILIDADE

Uso consciente dos recursos, evitando o desperdício de alimentos. Inclusão de práticas que promovam a sustentabilidade na produção das refeições.

6. REGULAMENTO

6.1 PRIMEIRA FASE

6.1.1 INSCRIÇÃO

- a) As merendeiras e merendeiros devem enviar um vídeo de 30 (trinta) segundos a 01(um) minuto, com apresentação pessoal e da receita preparada, enfatizando a importância da preparação para a região e justificando a escolha da sua receita para ganhar o concurso;

- b) No vídeo uma breve descrição do passo a passo de como fazer a receita e ingredientes utilizados;
- c) Enviar o documento PDF com a descrição da receita, sua respectiva categoria e dados da escola onde o (a) merendeiro (a) está vinculado (a);
- d) O vídeo e o PDF com a receita, devem ser encaminhados através do site <https://web.cas.seed.pr.gov.br/home-lunch>;
- e) Ao final do prazo de inscrições os respectivos Núcleos Regionais de Educação receberão uma planilha no e-mail institucional para fazer seleção dos melhores vídeos, seguindo os critérios estabelecidos em Edital;
- f) Cada Núcleo selecionará 03 receitas. Uma de cada categoria:
 - 01 (uma) receita na Categoria **Lanche**;
 - 01 (uma) receita na Categoria **Almoço/Jantar/Refeição**; e
 - 01 (uma) receita na Categoria **Sobremesa**.
- g) Após análise e escolha, as 03 (três) receitas selecionadas pelos Núcleos Regionais de Educação devem ser informadas ao FUNDEPAR, considerando os números de Inscrição de cada uma. Conforme ANEXO IV, enviar o referido Ofício, para o e-mail: funde.par.cpae@funde.par.pr.gov.br

6.1.2 VÍDEO

- a) Apresentação pessoal da merendeira e/ou merendeiro;
- b) Explicação da origem da receita e a relevância dela no contexto escolar;
- c) O vídeo deve ter entre 30 segundos a 1 minuto e deve ser gravado na vertical, em full HD ou 4K, salvo na extensão MP4.

6.1.3 SELEÇÃO DAS RECEITAS PELOS NRES:

- a) O NRE deve instituir 03 (três) servidores para atuarem como selecionadores das receitas e vídeos inscritos – Chefe NRE, Técnico da Alimentação Escolar e uma pessoa indicada pelo Chefe do NRE;
- b) Para avaliação, a equipe do NRE deverá respeitar os tópicos:
 - I - Sobre a Premiação Principal;
 - II - Sobre os Critérios de Seleção; e
 - III - Sobre os Procedimentos de Avaliação.



- c) Cada inscrição deverá ter uma planilha preenchida, conforme ANEXO I - Planilha de Avaliação que deve ser enviada ao FUNDEPAR em PDF, junto com o vídeo e a descrição receita – Conforme ANEXO III.
- d) Até o dia **31 de outubro de 2024**, 03 (três) receitas de merendeiras (os) serão selecionadas pelos Núcleos Regionais de Educação para compor o grupo dos finalistas.

6.2 SEGUNDA FASE

6.2.1 RESPONSABILIDADE DO NRE:

- a) Enviar o número da inscrição da merendeira ou merendeiro selecionado (a) via Ofício – ANEXO IV, Planilha de avaliação – ANEXO II e Receita em PDF – ANEXO III , ao Instituto FUNDEPAR, **até dia 31/10/2024**, via e-mail fundepar.cpae@fundepar.pr.gov.br;
- b) O arquivo da planilha de pontuação deve estar em PDF e totalmente preenchido com as notas deliberadas pela comissão julgadora estabelecida em cada NRE.

6.2.2 AVALIAÇÃO FINAL

- a) As Receitas selecionadas pelo Núcleos Regionais de Educação serão avaliadas pela equipe julgadora do FUNDEPAR;
- b) As três melhores receitas entre todos os Núcleos Regionais de Educação serão avaliadas pela chef Manu Buffara.

7. PREMIAÇÃO PRINCIPAL

7.1. PARTICIPAÇÃO NO LIVRO DE RECEITAS:

Serão selecionadas 96 receitas para publicação no livro de receitas assinado pela chef Manu Buffara.

7.2. PREMIAÇÕES INDIVIDUAIS

Premiação para as três melhores receitas:

- a) **Jogo de jantar:** Um jogo de jantar de porcelana personalizado com arte do artista plástico Paranaense Toto Lopes;
- b) **Viagem:** Voucher para o ganhador e um acompanhante, para desfrutarem de um passeio de Litorina, com destino ao litoral do Paraná, com validade de 01 ano (sem hospedagem inclusa);
- c) **Livros de culinária:** Kit de livros para enriquecer ainda mais as receitas do dia a dia.

7.3. PREMIAÇÃO PARA TODAS AS MERENDEIRAS SELECIONADAS

- a) **Certificado de Reconhecimento:** Um certificado oficial do governo do Paraná, assinado pelo Governador e pela chef Manu Buffara, reconhecendo a participação e a contribuição da (o) merendeira (o) para a educação alimentar dos estudantes, a serem deixados expostos nas cozinhas da respectiva escola;
- b) **Avental Personalizado:** Um avental exclusivo com o nome da (o) merendeira(o) e a logomarca do projeto, como um símbolo de sua conquista;
- c) **Dia de Homenagem e minicurso com a Chef Manu Buffara:** Um evento de homenagem pra as (os) 32 merendeiras (os), onde elas (es) serão reconhecidas (os) publicamente pelo seu trabalho, com a participação de representantes do governo e da chef Manu Buffara. Este evento contemplará também um minicurso, de aproximadamente 02 horas de duração, onde a chef reproduzirá algumas receitas e dará dicas sobre as melhores utilizações dos alimentos.

8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

8.1. Tradição - Peso: 25%

Descrição: A receita deve refletir tradições culinárias locais, regionais, escolares com relevância histórica ou cultural.

Avaliação do item Tradição:

- I. **História da Receita:** A (O) merendeira (o) deve apresentar a origem da receita e explicar como ela preserva ou revitaliza tradições com essa receita;
- II. **Método de Preparo:** O método de preparo deve seguir técnicas tradicionais, sem alterar a essência da receita;
- III. **Conexão Cultural:** A avaliação deve considerar a ligação da receita com a cultura local, incluindo festas típicas, celebrações ou costumes da comunidade.

8.2. Localidade e Regionalidade - Peso: 25%

Descrição: A receita deve utilizar ingredientes locais e regionais, destacando a gastronomia paranaense, com foco na sustentabilidade e no uso de itens da merenda fornecidos pelo Instituto FUNDEPAR.

Avaliação do item Localidade e Regionalidade:

- I. **Origem dos Ingredientes:** Deve ser verificado se os ingredientes são produzidos localmente ou regionalmente, priorizando aqueles adquiridos de pequenos produtores ou cooperativas locais da Agricultura Familiar;
- II. **Uso de Ingredientes da Merenda Escolar:** A receita deve obrigatoriamente incluir 100% de ingredientes fornecidos pelo Instituto FUNDEPAR, como arroz, feijão, farinha de milho, frutas e verduras sazonais, entre outros;
- III. **Valorização da Gastronomia Regional:** A receita deve ressaltar ingredientes típicos da região e sua importância na alimentação local, como pinhão, erva-mate, mandioca, etc.
- IV. **Sazonalidade e Sustentabilidade:** A escolha dos ingredientes deve considerar a sazonalidade, favorecendo alimentos disponíveis na época de preparo, minimizando impactos ambientais.

8.4. Criatividade e Apresentação - Peso: 25%

Descrição: A receita deve demonstrar inovação na adaptação de pratos tradicionais para o ambiente escolar, mantendo o equilíbrio nutricional e utilizando ingredientes da alimentação escolar.

Avaliação do conjunto Criatividade e Apresentação:

Inovação e Adaptação: A receita deve mostrar criatividade ao adaptar pratos tradicionais com os ingredientes fornecidos pelo Instituto FUNDEPAR, mantendo o valor nutricional e atendendo ao paladar dos estudantes.

- I. **Apresentação Visual e Organizacional:** O prato final deve ser bem apresentado no vídeo, com atenção à estética, organização, higiene e atratividade visual e utilização dos itens fornecidos pelo FUNDEPAR (Pratos, talheres, eletrodomésticos, mobiliário entre outros).
- II. **Facilidade de Reprodução:** A receita deve ser prática para ser reproduzida em grande escala nas cozinhas escolares, utilizando os utensílios e equipamentos disponíveis na maioria das escolas.

8.5. Sustentabilidade - Peso: 25%

Descrição: A receita deve incorporar práticas sustentáveis, promovendo o uso consciente de recursos, evitando desperdícios e utilizando os itens da merenda escolar.

Avaliação do item Sustentabilidade:

- I. **Gestão de Resíduos:** Verificar práticas de manejo dos resíduos gerados durante o preparo da receita, como compostagem ou reciclagem de materiais.
- II. **Sustentabilidade na Escolha dos Ingredientes:** A escolha dos ingredientes deve ser sustentável, favorecendo aqueles que têm menor impacto ambiental e que são adquiridos de forma responsável.
- III. **Consumo Consciente:** A receita deve ser projetada para maximizar o uso dos ingredientes disponíveis na merenda escolar, evitando a necessidade de insumos adicionais que possam gerar desperdício.

9. PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO DOS NÚCLEOS REGIONAIS DE EDUCAÇÃO

9.1. AVALIAÇÃO DOS VÍDEOS E DAS RECEITAS EM PDF:

Os Núcleos Regionais de Educação devem formar uma comissão julgadora com 03 membros para assistir a cada vídeo e analisar cada receita com atenção, utilizando uma tabela de pontuação padronizada, onde cada critério é avaliado com notas de 01 a 10, ponderadas conforme o peso especificado neste documento.

9.2. PONTUAÇÃO DETALHADA

- I. **História e Tradição:** Verificar a narrativa e a conexão cultural da receita (25%).
- II. **Uso de Ingredientes Regionais e da Merenda Escolar:** Confirmar a inclusão dos ingredientes da merenda (25%).
- III. **Criatividade e Apresentação:** Avaliar a inovação, apresentação e viabilidade prática da receita (25%).
- IV. **Sustentabilidade:** Analisar práticas de sustentabilidade e consumo consciente (25%).

9.3. EMPATE

Em caso de empate na pontuação final, os critérios de "Uso de Ingredientes Regionais e da Merenda Escolar" e "Sustentabilidade" devem ter prioridade como fatores de desempate, tendo em vista a maior nota nestes critérios.

Esse detalhamento visa garantir uma avaliação precisa e justa, considerando não apenas a qualidade da receita, mas também o cumprimento das diretrizes estabelecidas pelo Instituto FUNDEPAR e a promoção da cultura alimentar regional do Paraná para uma Alimentação Escolar com mais qualidade para todos os estudantes.

9.4. SISTEMA DE PONTUAÇÃO E PONDERAÇÃO DOS CRITÉRIOS

Para mensurar os percentuais de cada critério na avaliação das receitas enviadas pelas merendeiras, é necessário adotar um sistema de pontuação quantitativa e ponderada.

9.5. ESCALA DE PONTUAÇÃO:

Cada critério será avaliado em uma escala de 01 a 10 pontos, onde:

- 01 a 03: Abaixo do esperado.
- 04 a 06: Satisfatório.
- 07 a 08: Bom.
- 09 a 10: Excelente.

9.5.1. PONDERAÇÃO DE CADA CRITÉRIO:

Após a atribuição dos pontos para cada critério, estes pontos serão multiplicados pelo peso (percentual) correspondente ao critério, para calcular a contribuição ponderada desse critério na nota final.

Exemplo Prático:

Suponha que uma (um) merendeira (o) receba as seguintes notas em cada critério:

- Tradição (Peso 25%): Nota 08
- Localidade e Regionalidade (Peso 25%): Nota 09
- Criatividade e Apresentação (Peso 25%): Nota 06
- Sustentabilidade (Peso 25%): Nota 08

Cálculo das Notas Ponderadas:

- Tradição: $8 \times 0,25 = 2$
- Localidade e Regionalidade: $9 \times 0,25 = 2,25$
- Criatividade e Apresentação: $6 \times 0,25 = 1,5$
- Sustentabilidade: $8 \times 0,25 = 2$

Somando as Notas Ponderadas:

- Nota final = $2 + 2,25 + 1,5 + 2 = 7,75$

Interpretação:

A nota final dessa (e) merendeira (o) seria 7,75 em uma escala de 01 a 10, levando em consideração o peso atribuído a cada critério da avaliação.

9.6. PASSO A PASSO PARA A MENSURAÇÃO PERCENTUAL

Observar que a escola pode envolver os (as) alunos (as) para ajudar as (os) merendeiras (os) na produção dos vídeos. Incentivando a integração e valorização desse trabalho e desses profissionais que tanto se dedicam em prol do atendimento dos educandos. Integrar toda a comunidade escolar para a valorização desse serviço essencial, colocando nossas (os) merendeiras (os) num patamar de valorização diária.

Lembrando que esses profissionais também são responsáveis pela gestão, frequência e desempenho dos estudantes.

9.6.1. ATRIBUIÇÃO DE PONTOS:

- a) Durante a avaliação, cada jurado atribui uma nota de 01 a 10 para cada critério baseado na observação do vídeo e dos elementos apresentados;
- b) Cada Núcleo Regional de Educação deverá definir seus jurados. Sendo eles funcionários distintos vinculados ao Núcleo Regional de Educação (Chefia, Técnicos da Alimentação Escolar, Logística, SERE etc).

9.6.2. CLASSIFICAÇÃO FINAL:

As (os) merendeiras (os) serão classificadas de acordo com suas notas finais e aquela (e) que obtiver a maior nota final será o (a) vencedor (a) do Núcleo Regional de Educação.

10. CAPÍTULO ESPECIAL NO LIVRO DE RECEITAS:

- a) O livro de receitas assinado por Manu Buffara poderá contar com uma breve introdução a ser efetuada pela Diretora-Presidente do FUNDEPAR.
- b) O livro também pode incluir depoimentos das (os) merendeiras (os) sobre como o apoio do FUNDEPAR e o acesso aos ingredientes de qualidade impactaram positivamente seu trabalho e a alimentação dos estudantes.

11. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este projeto visa valorizar o trabalho das (os) merendeiras (os), reconhecendo sua contribuição para a educação alimentar dos estudantes e promovendo a rica cultura gastronômica do Estado do Paraná.

12. RESULTADOS ESPERADOS

Este projeto não apenas celebra a criatividade e dedicação das (os) merendeiras (os), mas também tem um impacto positivo na comunidade escolar. Ao valorizar a cultura alimentar local e os recursos fornecidos pelo FUNDEPAR, esperamos que as escolas adotem essas



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL



receitas como parte regular do cardápio escolar, promovendo uma alimentação mais saudável e culturalmente significativa.

Os resultados deste projeto servirão como um exemplo a ser seguido em outras regiões, demonstrando a eficácia das políticas públicas de alimentação escolar coordenadas pelo FUNDEPAR. Além disso, espera-se que o projeto fortaleça o vínculo entre a escola, a comunidade e a cultura regional.

(Assinado Eletronicamente)

Roni Miranda Vieira

Secretário de Estado da Educação

Decreto nº 11/2023

(Assinado Eletronicamente)

Eliane Teruel Carmona

Diretora-Presidente - FUNDEPAR

Decreto nº 3270/2023

ANEXO I - Planilha de Avaliação**Exemplo:**

Critério	Peso (%)	Nota (1-10)	Nota Ponderada (Nota x Peso)
Tradição	25%	8	2
Localidade e Regionalidade	25%	9	2,25
Criatividade e Apresentação utilizando os itens do FUNDEPAR	25%	6	1,5
Sustentabilidade	25%	8	2
Total	100%		NOTA FINAL: 7,75

Este método de pontuação por média ponderada é eficiente porque respeita a importância de cada critério na avaliação geral e minimiza a subjetividade, assegurando uma seleção justa e alinhada com os objetivos do projeto.

ANEXO II - TABELA DE PONTUAÇÃO

Critério	Peso (%)	Nota (1-10)	Nota Ponderada (Nota x Peso)
Tradição	20%		
Localidade e Regionalidade	20%		
Preferência dos Estudantes	20%		
Criatividade e Apresentação utilizando os itens do FUNDEPAR	20%		
Sustentabilidade	20%		
Total	100%		NOTA FINAL:

OBS: COLOCAR LINK DA TABELA COM FÓRMULA PARA CÁLCULO AUTOMÁTICO

ANEXO III



Inscrição do Concurso – Melhor merenda do Paraná

O Governo do Paraná, por meio da Secretaria de Estado da Educação (SEED-PR) e o Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (FUNDEPAR), está abrindo inscrições para o Concurso da Melhor Merenda/Merendeira(o) do Paraná.

Esse concurso visa reconhecer e valorizar o trabalho das merendeiras e merendeiros das escolas estaduais, que diariamente preparam refeições saudáveis e saborosas para os alunos.

Valorize seu talento e enriqueça a alimentação escolar! Sua receita pode ser a estrela do nosso cardápio!

As receitas inscritas devem ser de servimentos realizados nas escolas e preparadas com os ingredientes do Programa da Alimentação Escolar.

A receita selecionada passará por uma avaliação no nível Regional e, caso escolhida, competirá na etapa Estadual.

Preencha os dados abaixo (O documento deve ser preenchido digitalmente e salvo em PDF):

Nome da/o Merendeira/o:	
Nome completo da escola:	
Município:	
Núcleo Regional de Educação:	

Nome da Receita: _____

Categoria: Lanche () Almoço/Jantar/Refeição () Sobremesa

Ingredientes: (Liste todos os ingredientes utilizados na receita, especificando as quantidades.)

Modo de Preparo: (Descreva o passo a passo detalhado para o preparo da receita, incluindo o tempo de preparo e de cozimento)



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL**



ANEXO IV

MODELO DE OFÍCIO PARA ENVIO AO FUNDEPAR, conforme item 6.1.1 (g) da Inscrição.

[Nome da sua Instituição]

Ofício nº [número]/2024

[Local], [Data]

Assunto: *Envio das receitas selecionadas para o Concurso A MELHOR MERENDA DO PARANÁ.*

Prezados,

Conforme solicitado, encaminhamos as 3 receitas selecionadas pelo Núcleo Regional de Educação de _____.

Informando os respectivos números de inscrição das receitas selecionadas para participação no Concurso, conforme estabelecido em Edital Nº

Segue abaixo a lista das receitas selecionadas:

1. Número de inscrição: [0000] – Nome da receita – Nome da (o) merendeira (o)
2. Número de inscrição: [0000] – Nome da receita – Nome da (o) merendeira (o)
3. Número de inscrição: [0000] – Nome da receita – Nome da (o) merendeira (o)

Colocamo-nos à disposição para eventuais dúvidas ou esclarecimentos.

Atenciosamente,

[Seu Nome]

[Seu Cargo]

[Nome da Instituição]

[E-mail e telefone de contato]

À

Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar - CPA

FUNDEPAR

Nesta Capital



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL



Referências

- Manu Buffara: a chef que colocou Curitiba no cenário gastronômico mundial | Mulheres do Nosso Tempo - <https://www.youtube.com/watch?v=vj6NgSlvx2k>
- Como Curitiba virou uma referência em hortas urbanas - <https://exame.com/agro/como-curitiba-virou-uma-referencia-em-hortas-urbanas/>