

# Polpas de frutas nativas enriquecem a merenda nas escolas estaduais do Paraná

13/05/2025

Institucional

Guabiroba, juçara, araçá. Esses são alguns frutos que passaram a integrar o repertório alimentar – e o cardápio diário – dos alunos das escolas do Paraná neste primeiro trimestre letivo. Distribuídas em forma de polpas congeladas, as delícias fazem parte das mais de 24 toneladas entregues às escolas na primeira remessa, enviada aos colégios pelo Governo do Paraná, por meio do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar).

A novidade já integra o cardápio de aproximadamente 300 escolas (cerca de 15% da rede estadual de ensino) e há planos de expansão da oferta ao longo do ano. A ação visa incentivar a manutenção e o resgate de hábitos alimentares saudáveis, uma das diretrizes da alimentação escolar, assim como a sustentabilidade ambiental.

“O incentivo ao consumo de frutas silvestres, promove a conservação da sociobiodiversidade e preserva o patrimônio natural, além da riqueza nutricional e de novos sabores nos cardápios escolares”, explica a nutricionista Responsável Técnica do Programa Nacional de Alimentação Escolar da Fundepar, Andréa Bruginiski.

A novidade chamou a atenção dos alunos do Colégio Estadual João Bettega, em Curitiba, que experimentaram o suco de polpa de araçá como acompanhamento do almoço. Aos poucos, os olhares desconfiados foram sendo substituídos pela surpresa do sabor agradável.

“É uma novidade muito interessante. Eu nunca tinha ouvido falar, nunca vi a fruta nem nada”, contou Matheus Marçal, estudante do 2º ano do Ensino Médio.

O suco foi preparado pelas merendeiras da escola, com apoio da equipe de nutricionistas do Fundepar. Rosicléia Aparecida Lemos, que trabalha há 19 anos

na cozinha do colégio, explica que é preciso “jogo de cintura” para entender os gostos e hábitos dos estudantes, principalmente quando o alimento é novidade.

“Eles costumam ser assim: outro aluno pega, e daí ele pergunta para o outro que gosto que tem. Se o outro falar que está bom, ele vem, pega um pouquinho. E às vezes você tem que insistir, fazer mais de uma vez para eles começarem a gostar. Mas acho que eles vão gostar, porque a textura é boa, sabor doce”, apostou a merendeira.

O palpite, feito minutos antes de o suco de araçá ser servido, logo se demonstrou certo. “Fui ouvir falar hoje só, nunca tinha ouvido falar. Achei gostoso, bem refrescante também”, avaliou Sergio Leonardo de Freitas, aluno do 9º ano.

“A oferta de alimentos naturais, ricos em vitaminas e minerais fundamentais ao desenvolvimento físico e neurológico faz parte da missão do Fundepar, que é proporcionar aos alunos todas as condições para um aprendizado com dignidade e bem-estar”, explica a presidente do instituto, Eliane Teruel Carmona.

**BIODIVERSIDADE** – Além de araçá, guabiroba e juçara, enviadas para escolas de Curitiba e região, outras frutas típicas da biodiversidade paranaense chegaram a escolas de todas as regiões do Paraná, como goiaba, manga, limão caipira, framboesa silvestre, jabuticaba e acerola.

Há ainda a previsão de mais três envios de polpas de frutas congeladas em 2025. Garantia de alimentação saudável, diversa e com sabores tradicionais até o fim do ano letivo. “Experimentar novos ‘antigos’ sabores, que fazem parte da história alimentar de seus ancestrais, é fundamental no resgate alimentar e cultural da nova geração”, conclui a nutricionista Andréa Bruginiski.