

Inscrições para o primeiro curso ofertado pela Escola do Mar abrem na segunda-feira

27/04/2026

Institucional

Começam na próxima segunda-feira (27) as inscrições para o curso Bases da Cozinha, na Escola do Mar, instalada no Parque Estadual Ilha das Cobras, em Paranaguá. A primeira formação ofertada no local oferecerá 20 vagas e é voltada a pessoas a partir de 16 anos, com ensino fundamental completo. As inscrições seguem até 4 de maio, ou enquanto houver vagas disponíveis.

O curso tem carga horária de 60 horas, com aulas previstas para iniciar na primeira quinzena de maio, no período da tarde, das 14h às 17h. Os participantes contarão com transporte de barco gratuito de ida e volta, com saída do trapiche de Paranaguá às 13h30 e retorno às 17h30.

“A Escola do Mar vem somar e integrar a política que a Secretaria de Educação vem desenvolvendo para fortalecer a educação profissional. Sabemos esse é um fator que faz a diferença na vida das pessoas. Uma pessoa que se qualifica, que faz um curso técnico, tem uma renda 30% maior, em média, dentro da sua capacitação e da sua formação”, destacou o chefe do Departamento de Educação Profissional da Secretaria de Estado da Educação do Paraná (SEED/PR), Anderson Muniz Canizella.

CONTEÚDO – O curso combina atividades teóricas e práticas, com conteúdos que incluem uso de equipamentos de proteção individual (EPI) e boas práticas em serviços de alimentação, como higiene pessoal, ambiental, de utensílios e no manuseio de insumos. Também serão abordados temas como aproveitamento integral de alimentos, prevenção de contaminação cruzada e descarte de resíduos.

Na parte técnica, os alunos aprenderão diferentes tipos de cortes de vegetais, preparo e combinação de aromáticos, marinadas e temperos, além do manuseio de pescados, carnes bovinas e aves, incluindo identificação, limpeza, cortes e preparo de caldos. O curso também contempla a produção de molhos e sopas, além de técnicas de cocção de cereais, legumes, grãos, vegetais e proteínas.

Entre as habilidades desenvolvidas estão a aplicação de boas práticas na cozinha, organização e uso de equipamentos e utensílios, execução de cortes, limpeza e porcionamento de alimentos, preparo de caldos e molhos, além da leitura e interpretação de fichas técnicas.

PROJETO ESCOLA DO MAR – A Escola do Mar tem como objetivo promover a formação prática e a qualificação profissional, aliadas ao desenvolvimento do turismo sustentável e à valorização do território de Paranaguá, por meio da integração entre educação, setor público e mercado.

“A Escola do Mar pode contribuir de forma direta por meio da qualificação profissional. O trabalho com gastronomia e turismo já faz parte da vida dos moradores da região. O que buscamos agora é oferecer capacitação e aprimorar os serviços que já são prestados à comunidade”, disse Paulo Penteado, chefe do Núcleo Regional de Educação de Paranaguá.

A instituição foca na formação voltada às Ciências do Mar, integrando qualificação profissional, geração de renda e valorização da cultura caiçara. A proposta é capacitar ribeirinhos e moradores de toda a Baía de Paranaguá, fortalecendo quem já atua em restaurantes e pousadas da região.

Os interessados podem se inscrever [AQUI](#).