



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rodovia CE - 292 Km 15 - Bairro Giselia Pinheiro - CEP 63115-500 - Crato - CE - www.ifce.edu.br

NOTA INFORMATIVA Nº 3/2025 CCTAGROIN-CTO/DE-CTO/DIREN-CTO/DG-CTO/CRATO-IFCE

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, Campus Crato, por meio da Comissão Organizadora da Gincana, torna público o presente edital para realização da Gincana “Dia Mundial da Alimentação 2025”, a ser realizada em conformidade com as condições e normas estabelecidas a seguir:

1. OBJETIVO

Promover a integração e o engajamento dos estudantes do curso de Agroindústria, estimulando o conhecimento, a reflexão crítica e a prática sobre sustentabilidade na agroindústria, por meio de atividades educativas, culturais e competitivas que valorizem o tema.

2. TEMA DA GINCANA

Sustentabilidade na Agroindústria: Nossa Ação para o Futuro

3. DATA, HORÁRIO E LOCAL

Sorteio das equipes: 16 de outubro de 2025

Realização da Gincana: 31 de outubro de 2025, das 8h00 às 17h00

Local: Campus Crato – IFCE

4. PARTICIPANTES

4.1. Poderão participar da gincana todos os estudantes regularmente matriculados no curso Técnico em Agroindústria do IFCE Campus Crato, garantindo a representatividade e participação ativa dos discentes deste núcleo acadêmico.

4.2. A participação será organizada em equipes, cuja formação se dará por meio de sorteio conduzido pela Comissão Organizadora, de modo a promover a equidade e a integração entre os participantes.

4.3. Durante o sorteio, além da composição das equipes, serão definidos os nomes e as cores que identificarão cada grupo, inspirados em pigmentos naturais presentes em alimentos, tais como: Antocianinas (roxo), Betacaroteno (laranja), Clorofila (verde) e Licopeno (vermelho), simbolizando a diversidade e a importância desses pigmentos para a alimentação saudável e sustentável.

4.4. Cada equipe deverá indicar dois representantes que atuarão como líderes, responsáveis pela comunicação oficial com a Comissão Organizadora durante todo o evento.

4.5. Cada equipe terá o acompanhamento de um professor orientador, que contribuirá com suporte na organização, orientação e execução das atividades propostas ao longo da gincana.

4.6. O uso de camisas e adereços padronizados pelas equipes é incentivado, desde que compatíveis com o ambiente escolar e em conformidade com as normas institucionais vigentes.

5. ORGANIZAÇÃO DAS EQUIPES

- 5.1. As equipes terão seus nomes e cores definidos pela Comissão Organizadora durante o sorteio, incluindo as referências aos pigmentos essenciais na alimentação.
- 5.2. Cada integrante poderá participar de apenas duas tarefas competitivas, visando garantir a ampla participação dos membros.
- 5.3. A composição das equipes e outras definições serão divulgadas imediatamente após o sorteio.

6. DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES

- 6.1. A Gincana será composta por tarefas práticas e teóricas relacionadas ao tema, com tempo determinado para execução.
- 6.2. A marcação oficial do tempo ficará a cargo da Comissão Organizadora.
- 6.3. As atividades incluem desafios como caça ao tesouro nutricional, produção sustentável, análises rápidas, quiz agroindustrial, criação de rótulos, degustações às cegas, montagem de fluxogramas, entre outras.
- 6.4. Pontuações serão atribuídas a cada tarefa, conforme critérios previamente estabelecidos e divulgados à equipe.
- 6.5. Condutas antidesportivas e desrespeito às regras resultarão em penalizações, podendo chegar à perda de até 100 pontos.
- 6.6. Casos omissos ou situações não previstas serão resolvidos pela Comissão Organizadora, cujo julgamento será soberano e irrecorrível.

7. PROVAS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Tarefa 1 - Caça ao Tesouro Nutricional

Descrição:

Todas as equipes participarão simultaneamente da busca por ingredientes previamente escondidos em diferentes ambientes do campus. O objetivo é localizar o maior número possível de itens em um tempo determinado. Após a coleta, cada grupo deverá identificar, para cada ingrediente encontrado, sua função alimentar (ex: fonte de vitaminas, minerais, fibras, antioxidantes) ou tecnológica (ex: espessante, corante natural, emulsificante, conservante), registrando as informações em ficha própria.

Críticos de Avaliação:

Quantidade de ingredientes encontrados pela equipe: cada ingrediente localizado e entregue corretamente à banca avaliadora valerá 1 ponto, até o limite de 30 pontos.

Identificação correta da função alimentar ou tecnológica de cada ingrediente: cada função corretamente identificada valerá 2 pontos, até o limite de 60 pontos.

Pontuação máxima: 90 pontos

Observações:

A atividade valoriza o trabalho em equipe, a capacidade de observação, o conhecimento técnico e a aplicação prática dos conceitos de nutrição e tecnologia de alimentos.

A banca avaliadora poderá solicitar justificativas científicas para as funções atribuídas aos ingredientes, promovendo o aprofundamento do aprendizado.

Tarefa 2 - Criação de Produto Sustentável

Descrição:

Cada equipe deverá criar e apresentar um produto alimentício inovador, utilizando obrigatoriamente ingredientes locais e priorizando práticas sustentáveis. O

desenvolvimento do produto deve considerar a redução de resíduos, o uso racional de recursos naturais, o aproveitamento integral dos ingredientes e a valorização de saberes tradicionais da região. Ao final, cada equipe fará uma apresentação oral detalhada do produto, destacando seus diferenciais, processo produtivo e benefícios para a sustentabilidade.

Critérios de Avaliação:

Originalidade e criatividade do produto: 30 pontos

Adequação ao tema sustentabilidade: 30 pontos

Utilização de ingredientes locais e aproveitamento integral: 20 pontos

Apresentação sensorial (sabor, aroma, textura, aparência): 20 pontos

Clareza e fundamentação na apresentação oral: 20 pontos

Viabilidade técnica e econômica: 15 pontos

Documentação do processo produtivo: 15 pontos

Pontuação máxima: 150 pontos

Tarefa 4 - Desafio da Rotulagem

Descrição:

As equipes deverão criar um rótulo completo para um produto alimentício fictício, seguindo rigorosamente a legislação brasileira vigente (RDC 429/2020 e IN 75/2020 da ANVISA). O rótulo deve conter todas as informações obrigatórias, como denominação de venda, lista de ingredientes em ordem decrescente, tabela nutricional, advertências sobre alergênicos, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação e uso, além de advertências específicas exigidas por normas técnicas. O design visual deve ser atrativo, claro e facilitar a compreensão do consumidor.

Formas de Apresentação:

O rótulo poderá ser apresentado de duas maneiras:

Impressa: utilizando recursos digitais para criação, diagramação e impressão do layout final.

Manual: confeccionado à mão, com materiais diversos, desde que mantenha legibilidade, organização e contenha todas as informações obrigatórias exigidas pela legislação vigente.

Ambas as formas serão igualmente avaliadas quanto à conformidade legal, clareza, criatividade e justificativa das escolhas de design.

Critérios de Avaliação:

Conformidade legal: 40 pontos

Clareza, legibilidade e organização das informações: 20 pontos

Criatividade e apelo visual do rótulo: 20 pontos

Correção gramatical e uso adequado da linguagem: 10 pontos

Justificativa das escolhas de design e informações: 10 pontos

Pontuação máxima: 100 pontos

Tarefa 5 - Quiz Agroindustrial

Descrição:

A prova consiste em um quiz de múltipla escolha sobre temas da agroindústria, sustentabilidade, legislação, segurança alimentar e inovação tecnológica. O quiz será realizado no formato "passa ou repassa", envolvendo as quatro equipes participantes. Serão apresentadas 20 perguntas, cada uma direcionada a uma equipe, que poderá responder ou repassar a questão para outra equipe, conforme a dinâmica do jogo. O tempo para resposta será limitado, estimulando agilidade e tomada de decisão estratégica.

Critérios de Avaliação:

Cada resposta correta valerá 4 pontos, totalizando até 80 pontos ao final das 20 perguntas.

Pontuação máxima: 80 pontos

Observações:

Apenas as respostas corretas serão pontuadas.

O quiz será conduzido por um mediador, que garantirá o cumprimento das regras e o tempo de resposta estipulado.

Em caso de empate, será considerada a equipe com maior participação coletiva e agilidade nas respostas.

A atividade busca estimular o conhecimento técnico, a capacidade de argumentação e o espírito de equipe entre os participantes.

Tarefa 6 - Gincana dos Sentidos

Descrição:

Cada equipe deverá identificar corretamente três produtos alimentícios em cada uma das seguintes etapas sensoriais:

Olfato: identificação de especiarias e aditivos alimentares apenas pelo cheiro.

Tato: reconhecimento de texturas de alimentos ao toque, sem visualização.

Paladar: degustação às cegas para identificar ingredientes ou preparações.

Critérios de Avaliação:

Para cada produto corretamente identificado em cada etapa, a equipe receberá 10 pontos, totalizando até 30 pontos (10 olfato, 10 tato e 10 paladar).

Pontuação máxima: 30 pontos

Observações:

Apenas as respostas corretas serão pontuadas.

Em caso de empate, será considerada a equipe que acertar mais rapidamente o maior número de itens.

A atividade valoriza o conhecimento técnico, a percepção sensorial e o trabalho em equipe.

Tarefa 7 - Corrida do Fluxograma de Produção

Descrição:

Cada equipe participará de uma prova em formato de revezamento, na qual deverá montar o fluxograma de um processo produtivo típico da agroindústria (como

produção de polpa, pasteurização ou embalagem). O processo a ser representado será sorteado no momento da prova. Todas as etapas do fluxograma estarão embaralhadas, incluindo etapas corretas e itens que não pertencem à sequência do processo. Cada membro da equipe será responsável por escolher e posicionar uma etapa, colaborando para que o fluxograma final esteja correto e completo.

Tempo para conclusão:

Cada equipe terá até 5 minutos para finalizar a montagem do fluxograma e realizar a apresentação oral do processo.

Critérios de Avaliação:

Sequência correta das etapas do processo: 70 pontos

Apresentação oral do processo: 30 pontos

Pontuação máxima: 100 pontos

Observações:

Caso a equipe ultrapasse o tempo limite de 5 minutos, perderá 5 pontos a cada minuto excedido.

A atividade valoriza o domínio técnico, a organização e a comunicação clara dos participantes.

A banca avaliadora poderá solicitar justificativas para a inclusão ou exclusão de etapas, promovendo o aprofundamento do conhecimento sobre processos agroindustriais.

Tarefa 8 - Desafio Criativo: Estética da Equipe com Pigmentos Naturais

Descrição:

As equipes deverão organizar sua identidade visual utilizando adereços, camisas e elementos de organização conforme a cor temática sorteada, inspirada em pigmentos naturais de alimentos. A equipe deverá apresentar uma explicação científica sobre o pigmento escolhido, abordando sua origem, propriedades, benefícios à saúde e aplicações alimentares.

Critérios de Avaliação:

Criatividade e estética visual dos adereços e camisas: 15 pontos

Apresentação científica sobre o pigmento natural utilizado: 10 pontos

Pontuação pela participação visual: até 15 pontos

Cada participante da equipe que estiver devidamente caracterizado com camisa ou adereço da cor temática receberá 1 ponto, até o limite de 15 pontos por equipe.

Pontuação máxima: 40 pontos

Observações:

A apresentação será feita por meio de desfile ou exposição dos adereços e camisas, acompanhada da explicação científica sobre o pigmento escolhido.

A banca avaliadora poderá solicitar esclarecimentos adicionais sobre o pigmento, promovendo o aprofundamento do conhecimento científico e cultural.

9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E DESEMPATE

9.1. A soma das pontuações obtidas em todas as tarefas definirá a classificação final das equipes.

9.2. Critérios de desempate incluem: maior pontuação na tarefa de Criação de Produto

Sustentável, desempenho na tarefa Desafio Criativo com Pigmentos Naturais, e sorteio conduzido pela Comissão Organizadora, nesta ordem.

10. PREMIAÇÃO

Serão premiadas as equipes que alcançarem as primeiras posições, conforme critérios e categorias definidos pela Comissão Organizadora, em cerimônia a ser realizada após o término da gincana.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A participação na Gincana pressupõe a aceitação irrestrita deste edital e das decisões da Comissão Organizadora.

11.2. A Comissão Organizadora reserva-se o direito de alterar datas, horários ou regras em situações excepcionais, informando previamente os participantes.

11.3. Casos omissos neste edital serão decididos pela Comissão Organizadora.

12. COMPORTAMENTOS ANTIDESPATIVOS

12.1. Serão considerados comportamentos antidesportivos quaisquer atitudes que firam o respeito, a ética, a integridade física ou moral dos participantes, membros da Comissão Organizadora, público ou patrimônio do IFCE, bem como ações que prejudiquem o andamento justo e colaborativo da gincana.

12.2. Exemplos de comportamentos antidesportivos incluem, mas não se limitam a:

Agressões físicas ou verbais entre participantes ou contra membros da organização.

Desrespeito às regras, tentativas de fraude, sabotagem ou manipulação de resultados.

Atrapalhar deliberadamente o desempenho de outras equipes, inclusive por meio de barulho, provocações ou obstruções.

Danos ao patrimônio, como pichação, sujeira, destruição de materiais, equipamentos ou instalações do campus.

Uso de linguagem ofensiva, discriminatória ou preconceituosa.

Descumprimento dos horários, ausência injustificada ou abandono de tarefas sem comunicação prévia à Comissão Organizadora.

Porte ou consumo de bebidas alcoólicas, substâncias ilícitas ou objetos perigosos durante o evento.

12.3. Penalidades:

Cada ocorrência de comportamento antidesportivo poderá resultar na perda de até 100 pontos para a equipe envolvida, conforme avaliação da Comissão Organizadora.

Em casos graves, como agressão física, destruição de patrimônio ou reincidência, a equipe poderá ser desclassificada da gincana, sem direito a recurso.

Todas as decisões referentes a penalidades serão comunicadas oficialmente aos líderes das equipes e registradas pela Comissão Organizadora.

12.4. A Comissão Organizadora reserva-se o direito de aplicar outras sanções previstas no regimento escolar e nas normas institucionais do IFCE, sempre visando preservar o ambiente educativo, seguro e respeitoso para todos os participantes.



Documento assinado eletronicamente por **Jarderlany Sousa Nunes**,
Coordenador(a) do Curso Técnico em Agroindústria, em 15/10/2025, às
15:02, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site
https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código
verificador **8009158** e o código CRC **540499E8**.

23265.002113/2025-09

8009158v2