

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE CAMPUS SOBRAL**EIXO DA PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA**

Edital 01/2017

2º EDIÇÃO/2017.2

CONCURSO DE ELABORAÇÃO DE NOVO PRODUTO ALIMENTÍCIO

TEMA: Elaboração de novo produto a base de resíduos de maracujá e acerola

REAPROVEITAMENTO DE RESÍDUOS DE FRUTAS TROPICAIS: TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

O Eixo de Produção Alimentícia do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia, Campus Sobral, através das Coordenações dos Cursos de Tecnologia em Alimentos, Técnico em Panificação e Técnico em Agroindústria, comunica e convida os alunos do Eixo de Produção Alimentícia a concorrer à 2ª Edição 2017.2 do Prêmio Semana da Alimentação de acordo com as condições estabelecidas no presente Edital.

PRÊMIO SEMANA DA ALIMENTAÇÃO – Reaproveitamento de resíduos de frutas tropicais: Tecnologia e Inovação

Edital para premiação de alunos de nível técnico e superior dos cursos ofertados pelo Eixo de Produção Alimentícia do IFCE – Campus Sobral.

1. DAS INFORMAÇÕES GERAIS**1.1. Justificativa e Contextualização**

Cada ano, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) celebra o Dia Mundial da Alimentação a 16 de Outubro para comemorar a fundação da Organização em 1945. Neste dia são organizados eventos em mais de 150 países no mundo inteiro, tornando-o num dos dias mais celebrados do calendário nas Nações Unidas. Estes eventos promovem a consciência e a ação global em prol daqueles que sofrem de fome e apela à necessidade de garantir a segurança alimentar e uma dieta nutritiva para todos. O Dia Mundial da Alimentação representa também uma importante oportunidade para difundir uma mensagem categórica: podemos acabar com a fome na presente era e tornar-nos na Geração Fome Zero, mas é necessário que todos trabalhem juntos para alcançar este objetivo.

A segurança dos alimentos é considerada uma condição complexa que exige um enfoque holístico e uma série de ações complementares para atacar as causas da fome e da desnutrição. As ações necessárias incluem: promoção do desenvolvimento sustentável, melhoria da produtividade e aumento da renda dos pequenos produtores de alimentos, resiliência do sistema de produção de alimentos e uso sustentável da biodiversidade e recursos genéticos. Isso significa levar em conta e envolver diretamente todas as pessoas.

Dentro deste panorama, o Eixo de Produção Alimentícia do IFCE – Campus Sobral, lança o Prêmio Semana da Alimentação – Reaproveitamento de resíduos de frutas tropicais: Tecnologia e Inovação, que buscará premiar os alunos que apresentarem melhor proposta tecnológica e

inovadora para o uso de resíduos de frutas tropicais da região como matéria-prima para elaboração de produtos alimentícios, em qualquer nível (Técnico ou Tecnológico), objetivando a melhoria do desempenho acadêmico do corpo discente.

1.2. Objetivos do Concurso

O Prêmio tem como maior objetivo apoiar e estimular melhorias no desempenho acadêmico dos alunos dos cursos do Eixo de Produção Alimentícia do Campus Sobral, reconhecendo seus esforços e estimulando-os a desenvolver o espírito científico e inovador em suas atividades discentes.

Espera-se que com esta iniciativa, haja melhorias dos indicadores de desempenho acadêmico no Eixo, traduzindo-se em aumento da participação do corpo discente em atividades de pesquisa e extensão e como consequência final a formação de profissionais melhor preparados para atuar no mercado de trabalho, sendo esta ação traduzida em benefícios diretos à sociedade.

Como mecanismo de incentivo e objetivando o alcance de tais melhorias, o concurso irá premiar os alunos com melhor desempenho na atividade proposta de acordo com os critérios de julgamento apresentados no item 4 deste edital.

1.3. Da Qualificação para Participação

Poderão participar do concurso alunos que atenderem a **TODOS** os critérios de participação expostos abaixo:

- (a) Ser aluno regularmente matriculado em qualquer curso de nível técnico ou tecnológico do Eixo de Produção Alimentícia do IFCE – Campus Sobral;
- (b) Ser membro de uma única equipe de no mínimo 3 (três) e no máximo 5 (cinco) alunos formado por alunos de qualquer nível dos cursos ofertados pelo Eixo de Produção Alimentícia do IFCE – Campus Sobral;
- (c) O grupo de alunos deverá apresentar, no ato da inscrição, a ciência da orientação por um dos professores pertencentes ao Eixo de Produção Alimentícia do IFCE – Campus Sobral;
- (d) Cada grupo deverá apresentar apenas um produto alimentício.

As inscrições deveram ser feita mediante preenchimento e entrega da FICHA DE INSCRIÇÃO (ANEXO I) e os documentos anexos até o dia 16 de outubro de 2017 presencialmente na Coordenação do Eixo de Produção Alimentícia.

2. EXECUÇÃO

Cada equipe deverá desenvolver um produto alimentar inovador e original, correspondendo às exigências descritas abaixo:

- (a) Os tipos de resíduos a serem utilizados como matérias-primas do produto alimentício serão: Resíduos do processamento da acerola (casca, bagaço e sementes) e/ou Resíduos do

processamento do maracujá (casca e sementes), **com teor mínimo de 25% de participação na formulação;**

- (b) O grau de inovação do produto a ser desenvolvido deve corresponder a novos produtos ou melhorias em produtos já existentes no mercado através de alterações nas suas características, métodos de fabrico, forma, embalagens e design e que introduzam valor para o mercado;
- (c) Os produtos submetidos a concurso devem ser originais, sendo os proponentes, os responsáveis pela sua originalidade;
- (d) A viabilidade, desenvolvimento e execução das atividades devem ser acompanhadas pelo professor orientador.
- (e) A aquisição da matéria-prima, realização dos testes e elaboração do produto final ficam completamente a cargo dos alunos candidatos e deverão ser realizados em casa ou em local supervisionado pelo professor orientador.

3. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

A apresentação dos produtos ocorrerá no dia 27 de outubro de 2017 na sala de aula 02 do Eixo de Produção Alimentícia do Campus Sobral às 15:00, a fim de os avaliadores analisem e provem os produtos para avaliação.

Para a avaliação dos juízes o produto deverá ser apresentado de modo que os avaliadores provem individualmente uma porção do produto e juntamente ao produto deve-se apresentar a FICHA DE DESCRIÇÃO DO PRODUTO (ANEXO II);

4. JÚRI E CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

A constituição do Júri é da responsabilidade da Comissão Organizadora do Evento, e poderá contar com representantes de entidades públicas ou privadas, ou ainda personalidades do meio empresarial, académico ou da sociedade civil em geral, que pela sua atuação de destaque no setor agroalimentar possam contribuir para o desenvolvimento dos projetos a concurso.

O Júri avaliará os produtos candidatos através de:

- (a) Avaliação da FICHA DE DESCRIÇÃO DO PRODUTO;
- (b) Avaliação do produto utilizando os seguintes critérios:

Para os produtos que são prontos a consumir:

CRITÉRIO	PONDERAÇÃO
Inovação do Produto, relativamente aos produtos da mesma tipologia já existentes no mercado	20%
Inovação do Produto, relativamente aos produtos da mesma tipologia já existentes no mercado	20%
Inovação no Processo de Fabrico, relativamente aos produtos da mesma tipologia já existentes no mercado	20%
Análise Sensorial	5%
Aspectos de Segurança do Alimento	5%
Aspectos Nutricionais	5%
Aspectos Funcionais	5%

Para os produtos que necessitam de alguma preparação prévia para serem consumidos:

CRITÉRIO	PONDERAÇÃO
Inovação do Produto, relativamente aos produtos da mesma tipologia já existentes no mercado	20%
Inovação no Processo de Fabrico, relativamente aos produtos da mesma tipologia já existentes no mercado	20%
Inovação na Forma de Apresentação, relativamente aos produtos da mesma tipologia já existentes no mercado	20%
Análise Sensorial	5%
Aspectos de Segurança do Alimento	5%
Aspectos Nutricionais	5%
Aspectos Funcionais	5%

O Júri avaliará cada produto segundo os critérios acima descritos, sendo atribuídos os valores conforme as ponderações previstas no presente regulamento.

No caso de empate, serão utilizadas pelo Júri, as informações prestadas na FICHA DE DESCRIÇÃO DO PRODUTO para decidir o produto vencedor.

Os produtos que não cumprirem com as exigências descritas no item 2 serão desclassificados pela comissão de avaliação.

5. DO OBJETO DE PREMIAÇÃO

Os três primeiros grupos colocados receberão certificado de premiação expedido pelo IFCE – Campus Sobral.

6. DA ENTREGA DA PREMIAÇÃO

A entrega da Premiação ocorrerá no dia 27 de outubro de 2017, às 20:00 horas durante a solenidade de encerramento do Evento.

7. DA VIGÊNCIA

O concurso está válido a partir da publicação deste edital até a publicação dos resultados com os vencedores da premiação.

Coordenação do Curso de Tecnologia
de Alimentos

Coordenação do Curso Técnico em
Agroindústria

Coordenação do Curso Técnico em
Panificação

ANEXO I
FICHA DE INSCRIÇÃO

EQUIPE: _____

1. NOME: _____ MATRÍCULA: _____

CURSO: _____ CONTATO: _____

2. NOME: _____ MATRÍCULA: _____

CURSO: _____ CONTATO: _____

3. NOME: _____ MATRÍCULA: _____

CURSO: _____ CONTATO: _____

4. NOME: _____ MATRÍCULA: _____

CURSO: _____ CONTATO: _____

5. NOME: _____ MATRÍCULA: _____

CURSO: _____ CONTATO: _____

PROFESSOR ORIENTADOR: _____

*ANEXAR COMPROVANTE DE MATRÍCULA

SOBRAL, _____ de _____ de 2017

COMISSÃO ORGANIZADORA

ANEXO I
FICHA DE DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1. EQUIPE: _____

2. PRODUTO: _____

3. OBJETIVO DO PRODUTO:

4. INGREDIENTES (Descrever a quantidade em grama sde cada ingrediente utilizado para preparar 100 g do produto)

a _____

5. MODO DE CONSUMO/MODO DE PREPARO:

6. PONTOS DE DESTAQUE DO PRODUTO:

7. ALEGAÇÕES FUNCIONAIS:

ANEXO II
FICHA DE DESCRIÇÃO DO PRODUTO

AVALIADOR: _____

PRODUTO: _____

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (Nº) - _____

Resíduo utilizado:

Maracujá

Casca Bagaço Semente

Acerola

Casca Bagaço Semente

Percentual de Resíduo utilizado na Formulação (Cálculo realizado pela comissão avaliadora com base na ficha de descrição do produto): _____

CRITÉRIO	Nota (1 -10)
Inovação do Produto, relativamente aos produtos da mesma tipologia já existentes no mercado	
Inovação no Processo de Fabricação, relativamente aos produtos da mesma tipologia já existentes no mercado	
Inovação na Forma de Apresentação, relativamente aos produtos da mesma tipologia já existentes no mercado	
Análise Sensorial	
Aspectos Nutricionais (baseado na descrição dos pontos fortes do produto)	
Aspectos Funcionais (baseado na descrição das alegações funcionais do produto)	