



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS JÚLIO DE CASTILHOS

EDITAL Nº 138/2026, DE 01 DE SETEMBRO DE 2026.

REGULAMENTO DA COMPETIÇÃO DO MELHOR ASSADO – PALETA IFFar 2026.

A DIRETORA GERAL DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA - CAMPUS DE JÚLIO DE CASTILHOS, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Portaria nº 1.147/2025, de 25 de junho de 2025, publicada no Diário Oficial da União de 26 de junho de 2025, seção 2, página 20, torna pública o presente Regulamento da **Competição do Melhor Assado – Paleta IFFar 2026**, atividade integrante da Semana Farroupilha do IFFar/Mateada, a realizar-se no dia **15 de setembro de 2026**, no Campus Júlio de Castilhos.

1. DA FINALIDADE

1.1. A Competição do Melhor Assado integra a programação da Semana Farroupilha do IFFar/Mateada e tem como finalidade promover a integração entre os estudantes do IFFar, incentivar o trabalho em equipe, valorizar a cultura e as tradições gaúchas e desenvolver competências relacionadas ao planejamento, organização, divisão de tarefas, cooperação e convivência.

1.2. A atividade será organizada por turmas, cabendo aos estudantes participantes o planejamento e a organização de sua equipe e de seu assado, observadas as disposições deste Regulamento.

2. DA PARTICIPAÇÃO

2.1. A competição será realizada por **turmas do IFFar – Campus Júlio de Castilhos**, mediante inscrição no período estabelecido pela organização.

2.2. Cada equipe será composta por, no máximo, 4 (quatro) estudantes regularmente matriculados na turma representada.

2.3. Cada turma poderá inscrever apenas uma equipe na competição.

2.4. A organização interna da equipe, a divisão das tarefas e a preparação do assado serão de responsabilidade dos participantes.

2.5. As inscrições ocorrerão no período de **1º a 8 de setembro de 2026**, por meio do e-mail: dpep.ic@iffarroupilha.edu.br, informando o nome da equipe, a turma representada e nome completo dos competidores.

2.6. A participação na competição é voluntária, sendo de responsabilidade dos participantes



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS JÚLIO DE CASTILHOS

observar as orientações de segurança, higiene e organização estabelecidas neste Regulamento.

2.7. A participação na competição não implica qualquer obrigação de fornecimento, pelo IFFar – Campus Júlio de Castilhos, de alimentos, ingredientes, bebidas, temperos ou quaisquer outros gêneros alimentícios necessários à preparação do assado.

2.8. O IFFar – Campus Júlio de Castilhos **não se responsabilizará pela aquisição ou fornecimento dos gêneros alimentícios e demais materiais necessários à preparação das equipes**, cabendo integralmente aos participantes providenciar, às suas expensas, os alimentos, ingredientes, temperos, utensílios, equipamentos e demais materiais necessários à execução da atividade.

3. DA REALIZAÇÃO DA COMPETIÇÃO

3.1. A competição será realizada no dia **15 de setembro de 2026**, no IFFar – Campus Júlio de Castilhos.

3.2. Às **11h**, será realizado o acendimento do carvão ou da lenha nos locais destinados à competição, exclusivamente pelos servidores designados pela organização.

3.3. A Competição do Melhor Assado – Paleta IFFar 2026 será realizada no **estacionamento localizado ao lado das mesas de pedra do IFFar – Campus Júlio de Castilhos**.

3.4. As **churrasqueiras destinadas à competição serão previamente montadas e disponibilizadas pela organização do evento**, cabendo às equipes competidoras utilizá-las durante o período estabelecido para o preparo do assado.

3.5. Não será necessária a montagem ou disponibilização de churrasqueira própria pelas equipes participantes.

3.6. A competição terá início oficial às **11h30**.

3.7. As equipes terão o período compreendido entre **11h30 e 15h** para preparação e assamento das carnes e respectivos acompanhamentos.

3.8. Cada equipe será responsável por trazer o **carvão ou a lenha** necessários para a preparação de seu assado.

3.9. Cada equipe será responsável por providenciar a carne utilizada na competição. A eventual preparação e comercialização de alimentos durante a programação noturna da Mateada não integra a presente competição e observará as orientações e autorizações específicas da organização do evento.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS JÚLIO DE CASTILHOS

3.10. Será permitida a utilização de diferentes tipos e cortes de carnes, incluindo:

- I – carne bovina;
- II – carne suína;
- III – carne de frango;
- IV – linguiças e outros embutidos próprios para assar;
- V – outros tipos de carnes de origem legal e próprias para consumo, adequadas à preparação em churrasqueira, mediante prévia autorização da Comissão Organizadora.

3.11. Temperos, marinadas, molhos e técnicas de preparo serão de livre escolha das equipes, desde que preparados e utilizados durante o período oficial da competição.

3.12. Cada equipe deverá preparar **um acompanhamento** para ser apresentado juntamente com a carne aos jurados.

3.13. Os acompanhamentos, os temperos e a preparação das carnes deverão ser realizados integralmente durante o período oficial da competição, não sendo permitida a apresentação de carnes previamente temperadas, marinadas ou parcialmente preparadas.

4. DA APRESENTAÇÃO DOS PRATOS

4.1. Às **15h** será encerrado o período destinado à preparação do prato que será submetido ao julgamento.

4.2. A equipe que não apresentar o prato até o horário determinado será desclassificada, salvo ocorrência excepcional reconhecida pela organização.

4.3. A organização disponibilizará pratos ou recipientes padronizados para a apresentação das amostras destinadas à avaliação.

4.4. Cada equipe deverá preparar e disponibilizar porções suficientes para a avaliação dos integrantes da Comissão Julgadora Técnica e do Júri Popular.

4.5. Cada porção deverá conter:

- I – uma amostra da carne preparada pela equipe; e
- II – uma porção do acompanhamento escolhido pela equipe.

4.6. A apresentação das amostras deverá seguir as orientações da organização, assegurando condições equivalentes de avaliação para todas as equipes.

4.7. Cada equipe deverá disponibilizar, no mínimo, 10 (dez) porções para avaliação dos jurados.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS JÚLIO DE CASTILHOS

5. DO JULGAMENTO

5.1. O julgamento oficial ocorrerá no período compreendido entre **15h e 16h**.

5.2. A avaliação será realizada por dois grupos:

- I – **Comissão Julgadora Técnica, composta por 4 (quatro) jurados;** e
- II – **Júri Popular, composto por 6 (seis) jurados.**

5.3. A Comissão Julgadora Técnica será composta por pessoas convidadas pela Comissão Organizadora, preferencialmente com experiência ou conhecimento relacionado ao preparo e à avaliação de assados.

5.4. O Júri Popular será composto conforme critérios estabelecidos pela Comissão Organizadora.

5.5. A pontuação final terá valor máximo de **10 (dez) pontos**, distribuídos da seguinte forma:

- I – **Comissão Julgadora Técnica: 6,0 pontos;**
- II – **Júri Popular: 4,0 pontos.**

5.6. Cada jurado atribuirá nota de 0 (zero) a 10 (dez) para cada um dos quesitos de avaliação. A nota individual de cada jurado corresponderá à média aritmética das notas atribuídas aos 10 (dez) quesitos. Posteriormente, será calculada a média das notas dos integrantes de cada grupo de jurados. A nota final da equipe será calculada de acordo com a seguinte fórmula: $\text{Nota Final} = (\text{Média da Comissão Julgadora Técnica} \times 0,6) + (\text{Média do Júri Popular} \times 0,4)$.

5.7. O julgamento será realizado mediante ficha padronizada de avaliação, observados os critérios estabelecidos no item 6 deste Regulamento.

6. DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Serão considerados os seguintes **10 (dez) quesitos**:

Nº	Quesito	Aspectos observados
1	Sabor da carne	Qualidade geral do sabor e agradabilidade ao paladar
2	Ponto de cocção	Adequação do ponto ao tipo e corte da carne apresentada
3	Maciez	Facilidade de corte e mastigação
4	Suculência	Preservação da umidade e dos sucos naturais da carne
5	Tempero	Equilíbrio e adequação dos temperos utilizados



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS JÚLIO DE CASTILHOS

6	Aroma	Qualidade e atratividade dos aromas do assado
7	Aparência da carne	Aspecto visual, coloração e atratividade
8	Apresentação do prato	Organização, cuidado e apresentação da porção
9	Qualidade do acompanhamento	Sabor, preparo e adequação do acompanhamento à carne
10	Harmonia do conjunto	Equilíbrio entre carne, temperos, técnica de preparo e acompanhamento

6.1. Cada quesito será avaliado de acordo com a escala estabelecida na ficha de avaliação.

6.2. Os jurados deverão avaliar individualmente cada preparação, observando exclusivamente os critérios previstos neste Regulamento.

7. DA APURAÇÃO

7.1. Às **16h**, será encerrado o período oficial de julgamento.

7.2. Após o encerramento das avaliações, a Comissão Organizadora realizará a conferência das fichas e a apuração das notas.

7.3. A pontuação final de cada equipe será calculada conforme a fórmula estabelecida no item 5.6 deste Regulamento, totalizando o máximo de 10,0 (dez) pontos.

8. DA CLASSIFICAÇÃO

8.1. Será declarada vencedora da **Competição do Melhor Assado – Paleta IFFar 2026** a turma que obtiver a maior pontuação final.

8.2. Em caso de empate, serão utilizados, sucessivamente, os seguintes critérios:

I – maior pontuação no quesito **Sabor da carne**;

II – maior pontuação no quesito **Ponto de cocção**;

III – maior pontuação no quesito **Maciez**;

IV – maior pontuação no quesito **Suculência**;

V – persistindo o empate, decisão da Comissão Julgadora Técnica.

9. DA PREMIAÇÃO

9.1. A turma classificada em primeiro lugar será declarada **Campeã da Competição do Melhor Assado – Paleta IFFar 2026**. O resultado será divulgado durante a mateada do IFFar, que acontecerá entre 18h e 22h, no ginásio do campus.

9.2. A turma campeã será contemplada com 01 (uma) ovelha, destinada à realização de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS JÚLIO DE CASTILHOS

confraternização coletiva dos estudantes da respectiva turma.

9.3. A premiação será disponibilizada em data e condições previamente acordadas entre a Comissão Organizadora e os representantes da turma vencedora, não implicando necessariamente a entrega de animal vivo aos estudantes.

9.4. A premiação possui caráter coletivo, sendo destinada à turma vencedora, não podendo ser convertida em dinheiro.

9.5. As condições para utilização da premiação deverão observar as normas sanitárias, de segurança e demais orientações institucionais aplicáveis.

10. DA RESPONSABILIDADE DOS PARTICIPANTES

10.1. Os participantes são responsáveis pela correta aquisição, transporte, conservação, armazenamento, manipulação e preparação dos gêneros alimentícios utilizados na competição, devendo observar as condições adequadas de higiene e segurança alimentar.

10.2. Os gêneros alimentícios utilizados pelas equipes deverão ser de origem lícita e própria para consumo, cabendo aos participantes verificar as respectivas condições de conservação, validade e integridade das embalagens, quando aplicável.

10.3. É de responsabilidade de cada equipe providenciar os utensílios, equipamentos, recipientes e demais materiais necessários à execução de sua preparação, salvo aqueles expressamente disponibilizados pela organização.

10.4. O IFFar – Campus Júlio de Castilhos não será responsável por perdas, danos, deterioração ou descarte de alimentos, ingredientes ou materiais pertencentes às equipes, ressalvadas as hipóteses decorrentes de responsabilidade institucional devidamente caracterizada.

10.5. Os participantes deverão zelar pela conservação dos espaços, equipamentos e demais bens institucionais eventualmente utilizados durante a atividade.

10.6. Eventuais danos causados ao patrimônio institucional em decorrência de ação ou omissão atribuível ao participante ou à equipe serão apurados nos termos da legislação e das normas institucionais aplicáveis.

10.7. A Comissão Organizadora poderá determinar a retirada de alimentos, materiais ou equipamentos que estejam em desacordo com as normas de segurança, higiene ou com as disposições deste Regulamento.

10.8. O descumprimento das disposições deste Regulamento poderá resultar na advertência, interrupção da participação ou desclassificação da equipe, conforme a



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS JÚLIO DE CASTILHOS

gravidade da ocorrência e decisão fundamentada da Comissão Organizadora.

10.9. A participação na competição envolve atividades de preparação de alimentos e utilização de fogo, carvão, lenha, churrasqueiras e utensílios que podem apresentar riscos. Os participantes deverão adotar todas as medidas de prevenção e segurança necessárias.

10.10. É expressamente proibido o consumo e utilização de bebidas alcoólicas durante a competição.

11. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1. A inscrição na competição implica ciência e concordância com as regras estabelecidas neste Regulamento.

11.2. As situações não previstas neste Regulamento serão analisadas e decididas pela Comissão Organizadora da Paleta IFFar.

11.3. Em caso de condições meteorológicas que inviabilizem a realização segura da atividade, o evento será adiado para nova data a ser determinada pela Comissão Organizadora.

11.4. As decisões relativas à avaliação e à classificação serão registradas pela organização, observados os critérios previstos neste Regulamento.

Júlio de Castilhos, 02 de setembro de 2026.

Silvia Regina Montagner
DIRETORA GERAL
Port. N° 1.147/2025