



CRONOGRAMA DAS COMPETIÇÕES

Dia 08/10/2025 (Quarta-feira)

Local: Espaço Cozinha Show

10h-13h30: Competição - Bloco 1: Categoria Processamento de Alimentos.

Equipes:

Equipe 8) Fast protein (IFB).

Equipe 9) CrocFruta – Cubinhos de Fruta com Cereais (IFB).

Equipe 5) ChocoBaru PowerCup, o sabor do cerrado (IFB).

Equipe 11) Gummy Brasil – Sobremesa Saudável e Sem Açúcar para a Alimentação Escolar (IFB).

15h30-19h: Competição - Bloco 2: Categoria Culinária.

Equipe 1) Cerrado Vegano na Escola (IFB).

Equipe 3) Brasilidades no Copo: Do Leite às Flores, do Ipê ao Cacau (IFB).

Dia 09/10/2025 (Quinta-feira)

Local: Espaço Cozinha Show

10h-13h30: Competição - Bloco 3: Categoria Processamento de Alimentos.

Equipes:

Equipe 10) Desenvolvimento de Bala Gelatinosa Solúvel para Preparação de Bebidas Quentes e Frias: Alternativa Saudável para Crianças e Jovens (IFB).

Equipe 7) “Danoninho” de cajuzinho-do-cerrado (IFB).

Equipe 3) Geleias Regionais do Amapá: Abacaxi e Cupuaçu com jambu e pimenta dedo-de-moça (IFAP).

Equipe 4) Merenda escolar inclusiva e sustentável: Bolo de Abóbora com coco e mel para alimentação estudantil com alergia alimentar (IFSUDESTEMG).

Realização

Parceria



14h30-18h30: Competição - Bloco 4: Categoria Gastronomia.

Equipe 1) Encantos de Alagoas – Filé de tainha com crosta de coco, purê de jerimum, legumes salteados, couve crocante e redução de acerola (IFAL).

Equipe 2) O Pratinho Cearense: inclusão da tradição alimentar na alimentação estudantil (IFCE).

Equipe 3) Raízes do Litoral (IFF).

Equipe 4) Desafio Terra Mar: R\$ 2,56 (IFSC)

Dia 10/10/2025 (Sexta-feira)

Local: Espaço Cozinha Show

10h-13h30: Competição - Bloco 5: Categoria Processamento de Alimentos.

Equipes:

Equipe 12) “Sorbet tutti-frutti” (IFB).

Equipe 6) Cookie Sustentável do Cerrado: inovação, identidade cultural e sustentabilidade na alimentação escolar (IFB).

Equipe 2) Elaboração de biscoitos e massas alimentícias contendo farinha de sementes de cupuaçu (*Theobroma grandiflorum Schum*) (IFAP).

Equipe 1) Linguíça de peixe frescal (IFAP).

15h30-19h: Competição - Bloco 6: Categoria Culinária.

Equipe 2) Torta de Legumes do Cerrado – Nutrição e Sustentabilidade no Prato (IFB).

Equipe 4) Sanduíche Natural Pasta de Grão-de-bico (IFB).

Realização

Parceria