



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rod CE 040 Km 137,1 - Bairro Aeroporto - CEP 62800-000 - Aracati - CE
www.ifce.edu.br

REGULAMENTO

1ª MARATONA DIGITAL DE AQUICULTURA

- 1ª MDAqui -

ORGANIZAÇÃO GERAL: IFCE-Aracati

Adna Viana Dutra
Marcos Paiva Scardua
Roberto de Almeida Façanha

COMISSÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA

Adna Viana Dutra (IFCE-Aracati)
Alan Bezerra Torres (IFCE-Aracati)
Anderson Alan da Cruz Coelho (IFCE-Morada Nova)
Carla Cristina Biazi Lorenzi (IFSP-Araraquara)
Carlos Henrique Araújo de Miranda Gomes (UFSC)
Cláudia Aparecida Honorato da Silva (UFGD)
Darlio Teixeira (UFRN)
Emanuel Soares dos Santos (IFCE-Aracati)
Francisco Antônio Quinto Barros (Escola Profissional de Acaraú)
Francisco das Chagas Silva (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA)
Guisla Boehs (Universidade Estadual de Santa Cruz - UESC)
João Henrique Cavalcante Bezerra (IFMA-Viana)
José Roberto de Souza Brito (IFCE-Aracati)
José William Alves da Silva (IFCE-Aracati)
Karina Ribeiro (UFRN)
Luis Antônio Kioshi Aoki Inoue (Embrapa Agropecuária Oeste – CPAO)
Marcos Paiva Scardua (IFCE-Aracati)
Norival Ferreira dos Santos (IFCE-Aracati)
Patrícia Mirella da Silva (UFPB)
Rachel Costa Sabry (IFCE-Aracati)
Renato Teixeira Moreira (IFCE-Morada Nova)
Rubens Galdino Feijó (IFCE-Acaraú)
Sandro Régio de Araújo Neves (IFCE-Aracati)



REGULAMENTO DA 1^a MDAqui

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará / *Campus* Aracati, vem por meio deste instrumento, tornar pública a realização da 1^a MARATONA DIGITAL DE AQUICULTURA - 1^a MDAqui, mediante as condições estabelecidas neste regulamento.

A 1^a MDAqui é uma ação cultural e educativa, de participação voluntária e desvinculada à aquisição de bens, serviços ou direitos, cuja abrangência é dirigida aos alunos, profissionais e interessados na área de aquicultura do território brasileiro.

2. DOS OBJETIVOS

O objetivo da competição é promover e estimular a busca de conhecimento dos estudantes, técnicos, profissionais da área de aquicultura bem como os demais interessados em participar do evento.

Esta maratona também tem como objetivo a integração entre docentes, discentes e a comunidade externa, levando em consideração o afastamento social necessário em tempo da pandemia COVID-19.

3. DOS PARTICIPANTES

A participação é voluntária, gratuita e intransferível para todos os interessados em aperfeiçoar seus conhecimentos na área de aquicultura.

3.1 DA MARATONA

A maratona ocorrerá a partir da formação de dois perfis e, no momento da inscrição o participante poderá escolher de qual perfil ele quer participar, sendo estes:

- a. Nível técnico.
- b. Nível superior e de profissionais da área.

Cada candidato integrante de um perfil concorrerá entre os participantes desse mesmo perfil, ou seja, os integrantes de nível técnico concorrerão contra outros inscritos nesse mesmo perfil de técnico, o mesmo para os do superior.



4. DAS INSCRIÇÕES

Será considerado inscrito no evento o candidato que acessar o link da prova (<http://bit.ly/IMDAqui>) e preencher os campos do formulário contendo os dados de CPF, nome completo e um e-mail válido no dia 17/10/2020. Após preencher essas informações o candidato continuará a realizar a prova no dia da primeira etapa.

O acesso às provas e, portanto, a participação e inscrição do candidato estará disponível nos dias de realização das provas, 17 de outubro das 15:00 às 16:30h.

É importante digitar o nome completo corretamente, bem como um e-mail válido pois, essas informações serão utilizadas para a emissão do certificado e comprovação da participação no evento, os quais serão disponibilizados para os candidatos que participem das duas etapas do evento.

O candidato ao realizar a sua inscrição deverá ler este regulamento para certificar-se de que concorda com todas as condições e regras previstas neste regulamento. Cada candidato poderá se inscrever somente em um nível (técnico ou superior/profissional), caso o candidato participe dos dois níveis, este será desclassificado do evento e não terá direito ao certificado.

5. DA APLICAÇÃO DA PROVA

A realização da prova será através da resolução de questões mediante o preenchimento do Google formulário e consistirá na resolução de 100 questões de múltipla escolha, contendo apenas uma resposta correta, sendo 10 questões por área de conhecimento. Totalizando 100 pontos (1 ponto por questão corretamente respondida).

A aplicação das provas ocorrerá em duas etapas e em cada etapa serão disponibilizadas 50 questões para que os participantes respondam.

Será disponibilizado com antecedência o link para acesso das provas de cada etapa. O tempo para à resolução das provas será de uma hora e meia (01:30h), no qual a prova estará disponível e após esse tempo o acesso será bloqueado.

As provas estarão disponíveis para serem acessadas das 15 às 16:30 horas do dia de cada etapa conforme o cronograma de provas do evento (item 5.2.1 deste regulamento).

5.1. DAS ÁREAS DE CONHECIMENTO

Serão contempladas 10 áreas de conhecimento da aquicultura, as quais são normalmente abordadas nos currículos dos cursos de aquicultura no país, sendo estas:

1. Água e solo (qualidade de água e ciência do solo)
2. Alimento vivo
3. Aquicultura continental (peixes, camarões e rãs)
4. Aquicultura marinha (peixes, moluscos e macroalgas)
5. Biologia aquática e sustentabilidade ambiental



6. Carcinicultura marinha
7. Construções para aquicultura
8. Fisiologia e nutrição de organismos aquáticos
9. Patologia de organismos aquáticos (peixes, moluscos e crustáceos)
10. Processamento de pescado

5.2. DAS DATAS E HORÁRIOS DAS PROVAS

As provas ocorrerão nos dias 17/10/2020 e 18/10/2020 e estarão disponíveis para sua resolução no intervalo das 15h às 16:30hs (horário de Brasília) através dos links fornecidos. Serão disponibilizadas 10 questões por área de conhecimento, totalizando 50 questões em cada etapa, segundo o cronograma (item 5.2.1).

5.2.1 CRONOGRAMA DE PROVAS

Informações sobre etapas e conteúdo.

Etapa	Áreas de conhecimento
1ª Etapa	Água e solo (qualidade de água e ciência do solo) Biologia aquática e sustentabilidade ambiental Alimento vivo Aquicultura continental (Peixes, camarões e rãs) Aquicultura marinha (Peixes, moluscos e macroalgas)
2ª Etapa	Carcinicultura marinha Construções para aquicultura Fisiologia e nutrição de organismos aquáticos Patologia de organismos aquáticos (peixes, moluscos e crustáceos) Processamento de pescado

Informações sobre os *links* para acesso às provas e ao gabarito do nível Técnico:

Nível Técnico	Etapa 1	Prova: http://bit.ly/IMDAqui
		Data: 17/10/2020 De: 15:00 Até: 16:30
		Gabarito: http://bit.ly/IMDAqui
		Data: 17/10/2020 De: 17:30 Até: 18:30
	Etapa 2	Prova: http://bit.ly/IMDAqui
		Data: 18/10/2020 De: 15:00 Até: 16:30
		Gabarito: http://bit.ly/IMDAqui
		Data: 18/10/2020 De: 17:30 Até: 18:30

*Acesso será disponibilizado apenas durante a execução da prova.



Informações sobre os *links* para acesso às provas e ao gabarito do nível Superior:

Nível Superior	Etapa 1	Prova: http://bit.ly/IMDAqui		
		Data: 17/10/2020	De: 15:00	Até: 16:30
		Gabarito: http://bit.ly/IMDAqui		
		Data: 17/10/2020	De: 17:30	Até: 18:30
	Etapa 2	Prova: http://bit.ly/IMDAqui		
		Data: 18/10/2020	De: 15:00	Até: 16:30
		Gabarito: http://bit.ly/IMDAqui		
		Data: 18/10/2020	De: 17:30	Até: 18:30

*Acesso será disponibilizado apenas durante a execução da prova.

6. DOS RESULTADOS

O gabarito da prova de cada etapa será disponibilizado 1 hora após o horário do término de execução das mesmas conforme item 5.2.1 deste edital.

A classificação final contendo os 10 primeiros colocados de cada nível sairá até o dia 30/10/2020 até às 18h, horário de Brasília, respeitando o prazo de análise de recursos (item 7 regulamento).

Ao final do evento sairá a pontuação de cada perfil, definindo a classificação dos dez (10) primeiros colocadas em cada perfil bem como a sua instituição de origem ou local de trabalho, sendo que para tal, todo o participante inscrito no evento concorda previamente na divulgação de seu nome bem como de sua instituição de estudo ou de trabalho na lista de classificação, no caso de sua classificação estar entre os 10 primeiros colocados.

Será considerado como critério para desempate dos candidatos que obtenham a mesma pontuação o tempo de execução da prova. O candidato que enviar as respostas em menor tempo ocupará a melhor posição frente aos demais que tenham a mesma pontuação.

7. DOS RECURSOS

Os participantes inscritos na 1ª MDAqui são responsáveis por acompanharem a programação, os resultados e as eventuais alterações no cronograma do evento.

Os participantes que julguem necessário, poderão solicitar recurso contra as questões das avaliações no final do último dia de realização de prova do evento. O recurso deverá ser enviado para o e-mail do evento (mda.aracati@ifce.edu.br) até às 18:00h do dia 21 de outubro de 2020, horário de Brasília, indicando o número da questão e a justificativa da



resposta, juntamente com a argumentação referenciada. Recursos solicitados fora do prazo serão desconsiderados.

Os resultados dos recursos serão analisados pela organização e comissão técnica científica do evento e respondidos em até 3 dias após seu recebimento, e caso necessário será recalculada a pontuação do candidato e sua reclassificação.

8. PREMIAÇÃO

Será concedido um certificado de participação da 1^a MDAqui para todos aqueles que participaram da resolução das provas em todas as etapas do evento.

Os candidatos que atingirem nota igual ou superior a 80 pontos estarão concorrendo a premiação de menção ao mérito.

A menção ao mérito será concedida como prêmio aos dez (10) primeiros colocados em cada categoria. A menção ao mérito consistirá em um certificado com menção a sua posição na classificação do evento.

Caso nenhum candidato atinja a nota mínima (80 pontos) não haverá emissão do certificado de menção ao mérito.

Os certificados serão disponibilizados, para os que cumprirem as exigências deste regulamento, de forma digital no formato “pdf”, os quais serão disponibilizados no link do evento (<http://bit.ly/IMDAqui>).

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

A inscrição na 1^a MDAqui implicará na implícita aceitação das normas e condições estabelecidas neste Regulamento, incluindo as eventuais retificações, das quais os participantes não poderão alegar desconhecimento.

No Caso seja averiguado que o candidato consiga realizar a prova mais de uma vez, enviar mais de uma resposta para a mesma prova, o candidato será imediatamente desclassificado de evento e não terá direito a receber o certificado de participação.

Caso seja averiguado que o candidato consiga realizar a prova mais de uma vez, ou enviar mais de uma resposta para a mesma prova, o candidato será imediatamente desclassificado de evento e não terá direito a receber o certificado de participação.

A divulgação de dados específicos e não estatísticos da 1^a MDAqui fica condicionada à autorização dos candidatos, de modo a garantir a privacidade dos participantes em cumprimento da legislação de proteção de dados.

Os casos omissos e as eventuais dúvidas referentes a este Regulamento serão decididos e esclarecidos pela comissão organizadora da 1^a MDAqui.



10. CRONOGRAMA DA 1ª MARATONA DIGITAL DE AQUICULTURA

O candidato poderá acompanhar as etapas a serem realizadas no evento observando o detalhamento das informações no cronograma abaixo, o qual especifica cada etapa, com sua data e horário bem como o *link* de acesso à informação de cada etapa.

Informações sobre a realização das etapas do evento:

ETAPA	LOCAL	DATA E HORÁRIO*
Inscrições e realização de prova: 1ª etapa	http://bit.ly/IMDAqui	15 às 16:30h 17/10/2020
Realização de prova: 2ª etapa	http://bit.ly/IMDAqui	15 às 16:30h 18/10/2020
Divulgação do gabarito da 1ª etapa	http://bit.ly/IMDAqui	17:30 às 18:30h 17/10/2020
Divulgação do gabarito da 2ª etapa	http://bit.ly/IMDAqui	17:30 às 18:30h 18/10/2020
Solicitação de recursos	mda.aracati@ifce.edu.br	até 21/10/2020 às 18:00h
Resposta aos recursos	http://bit.ly/IMDAqui	até 24/10/2020 às 18:00h
Divulgação do resultado final	http://bit.ly/IMDAqui	até 30/10/2020 às 18:00h
Emissão de certificados	http://bit.ly/IMDAqui	até 30/10/2020 às 18:00h

*Horário de Brasília.