

INSTRUÇÕES PARA SUBMISSÃO DE RESUMOS

- **O autor responsável pela apresentação do Resumo deverá estar inscrito;**
- Será permitida a submissão de até 01 Resumo por inscrição.
- Não tente submeter o mesmo Resumo mais de uma vez, se o sistema detectar uma submissão duplicada, seu Resumo será rejeitado.
- As apresentações serão na forma vídeo, caso seu resumo seja aprovado (Veja instruções para vídeo em nosso site).
- **(Os melhores trabalhos serão selecionados para apresentações orais e passam por processo de seleção, o Comitê entrará em contato para informar quais foram selecionados para apresentação oral após concluir a avaliação de todos os resumos submetidos).**
- Não há limite máximo de autores por Resumo.
- Os trabalhos selecionados para apresentações Oraís terão 15-20 minutos para apresentação.
- As apresentações de trabalho serão organizadas de acordo com a **área de pesquisa.**
- **As melhores apresentações orais receberão certificado na seção de encerramento e concorrerão ao prêmio Awards Alive Amazon 2024.**
- Os resumos submetidos em Inglês podem ser apresentados em português.
- Os autores devem manifestar durante a submissão se desejam ter seus Resumos publicados em uma Edição Especial de Periódico Científico Internacional de Alto Impacto (a ser definido pelo comitê científico).
- Os resultados não devem ser publicados antes do evento.
- Os resultados devem ser substanciais. Os autores não devem dividir resultados de um estudo em diversos resumos com informações mínimas.
- **Não será ACEITA revisão bibliográfica.**
- O Resumo deve citar dados quantitativos. Não serão aceitos os resumos que simplesmente declaram que os resultados apresentados deverão ser discutidos posteriormente.
- **Todos os resumos aceitos deverão ter um dos autores inscrito no Congresso, com a taxa paga até 25 de março de 2024. Esses resumos serão incluídos nos Anais do Simpósio.**
- **Os Resumos para apresentação deverão abordar um dos tópicos a seguir:**

Realização:



Patrocínio:



Assessoria:



As áreas de pesquisa são norteadas pelas seguintes temáticas:

ÁREA 1 – Produtos naturais e sustentáveis de origem amazônica serviços ecossistêmicos e inovação alimentar

Temas:

- *Desenvolvimento de novos produtos, processos e estudo a partir de matrizes alimentares amazônicas;*
- *Tecnologias de processos e estudo de novas matrizes alimentares;*
- *Formulação de alimentos, caracterização e análise sensorial.*
- *Relação consumidor-alimentos e serviços de alimentação.*

ÁREA 2 – Segurança Alimentar e a Ciência de Alimentos

Temas:

- *Nutrição, alimentos funcionais e compostos bioativos;*
- *Probióticos, alimentos fortificados, redução de sódio, açúcar ou gordura;*
- *Compostos tóxicos em alimentos, Doenças transmitidas por alimentos - DTA's, microrganismos patógenos e deterioradores;*
- *processamento de alimentos, embalagens, estabilidade e vida-de-prateleira.*

ÁREA 3 – Pesquisa inovadora na área de alimentos relacionadas a saúde

Temas:

- *Efeitos fisiológicos de compostos bioativos no funcionamento do corpo – Estudos in vitro/in vivo;*
- *Impacto dos alimentos na prevenção de doenças crônicas ou na redução de seus efeitos.*

ÁREA 4 – Educação e pesquisa na área de alimentos para alcançar objetivos de desenvolvimento sustentável

Temas:

- *Erradicação da pobreza, fome zero e agricultura sustentável;*
- *Saúde e bem-estar, educação de qualidade;*
- *Indústria, inovação e infraestrutura: crescimento sustentável.*

ÁREA 5 – Caracterização Química e Físico-química de Alimentos

Temas:

- *Composição centesimal, análises físico-químicas, análises de alimentos, estudos de bromatologia;*
- *Quantificação de compostos nos alimentos, pesquisas sobre antioxidantes e técnicas analíticas como análises cromatográficas e espectrofotométricas.*
- *Métodos não invasivos para a análise de alimentos.*

ÁREA 6 – Ciências Sensoriais e Perfil do Consumidor (CS):

Temas:

- *Caracterização sensorial de alimentos e os estudos que investigam a relação entre o consumidor e os produtos alimentares, incluindo aspectos dos serviços de alimentação.*

ÁREA 7 – Engenharia de Processos e Tecnologias Emergentes (ET):

Temas:

- *Encapsulamento de compostos bioativos;*
- *Estudo da reologia dos alimentos;*
- *Processos de extração, modelagem, simulação e otimização de processos;*
- *Tecnologias emergentes aplicadas com alternativas a processos industriais.*

Realização:



Patrocínio:



Assessoria:



- **Regras de Formatação (Template disponível para download):**
- O Resumo deverá ser submetido em um dos seguintes idiomas: português, inglês ou espanhol.
- Conter Título, Autoria (nomes citações na ordem da autoria), Instituição de Ensino, Texto Científico e quando necessário Órgão Financiador.
- Limite de 300 palavras para Texto Científico.
- Tabelas e figuras não devem ser incluídas.
- O Resumo deve conter: introdução, objetivo, metodologia, resultado, discussão e conclusão.
- Não incluir referências a não ser que seja necessário.

- **Revisão**

Cada submissão será avaliada preliminarmente pelo Comitê Científico para revisão e considerações, usando o seguinte critério:

- *Mérito científico*
- *Relevância*
- *Criatividade e conteúdo original*
- *Aplicação prática*

Os Resumos e apresentações não devem ser de natureza comercial e os autores devem evitar o uso excessivo de nomes comerciais de produtos e empresas, a não ser que sejam apresentadas por uma empresa expositora para as Sessões Especial de Expositores do evento.