

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, SAÚDE E TECNOLOGIA
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
II CONGRESSO DE ENGENHARIA, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
VII SEMANA ACADÊMICA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

COMISSÃO CIENTÍFICA

NORMAS PARA SUBMISSÃO DE RESUMOS



Imperatriz – MA
2017

Normas para Submissão de Resumos

Apenas podem ser submetidos resumos de trabalhos finalizados (que já apresentem resultados e conclusão).

1. Inscrição para Submissão de Resumo

- Os interessados em inscrever resumos deverão preencher a ficha de inscrição no site do evento.
- Para submeter os trabalhos, selecionar a aba “SUBMISSÃO DE TRABALHOS”, preencher as informações solicitadas e anexar o resumo sem identificação dos autores.

2. Cronograma de Submissão do Resumo

- Prazo para a inscrição do resumo: 08/12/17 até o dia 04/02/2018.
- Prazo para a Comissão Científica do evento responder aos autores com o parecer da análise do resumo: até o dia 30/04/18.
- Prazo para a Comissão Científica do evento divulgar a programação dos pôsteres e apresentações orais: a partir de 01/05/2018.

3. Inscrição do Autor

- Se faz necessário que o autor-apresentador faça a inscrição no evento até dia 02/04/2018 com a devida comprovação do pagamento da taxa de inscrição.
- Se até a data de 02/04/2018, o autor não tiver efetuado o pagamento da inscrição, automaticamente o resumo será desclassificado.
- Cada inscrição permite submeter até dois resumos.

4. Normas para Confecção e Preparação do Resumo

- Prepare o resumo em um editor de textos, com fonte *Times New Roman*, tamanho 12 e margens de 2,5 cm para superior e inferior e 3 cm para esquerda e direita.
- O resumo deverá conter somente texto.
- Não insira tabelas, gráficos, imagens ou fórmulas.
- Não utilize tabulações, parágrafos com recuos ou marcadores automáticos.
- O resumo deverá conter Título, Texto Científico, palavras-chaves e quando necessário Órgão Financiador.
- Limite de 10 autores por trabalho.
- Limite de 350 palavras para Texto Científico.
- Não incluir referências a não ser que seja necessário.
Baixe a *template* para produzir seu resumo.

5. Parecer do Resumo/Cancelamento

- Até o dia 30/03/18 o prazo para a Coordenação do Evento responder com o parecer de aceite ou de recusa do resumo dado pelos assessores. Os resumos serão analisados à medida que forem submetidos e a resposta ficará disponível no site do Evento a partir do dia 01/05/18.
- Serão selecionados 10 trabalhos que irão ser apresentados oralmente e o melhor deles poderá ser publicado na Revista Food Science and Technology (SBCTA) (este deverá posteriormente se adequar às normas da revista antes de ser submetido à mesma).
Obs.: O prazo de resposta será diferente para cada resumo submetido, devido às particularidades de cada um. Atenção: O resumo que estiver em análise, ou estiver aceite ou recusado, NÃO poderá ser alterado (no conteúdo do texto ou nomes dos autores/orientadores) nem substituído pelos autores para reavaliação.

6. Programação do Pôster e apresentação oral

- Todos os trabalhos aceitos serão programados para apresentação na forma de pôster e na forma oral nos dias 15, 16 ou 17/05/18, das 14 às 15hs. Durante a apresentação

do pôster será solicitado a um dos autores presentes: a apresentação de documento de identidade com foto.

7. Atestado de Apresentação do Pôster e apresentação oral

- Direito ao Atestado:

- Apenas os trabalhos aceitos e apresentados (com a presença de pelo menos um dos autores) na Sessão de Pôsteres (de acordo com a programação do Evento e com as Normas de Pôster) e na Sessão Oral (de acordo com a programação do Evento e com as Normas de apresentação oral) terão direito ao atestado.

- Não serão emitidos atestados nos seguintes casos:

- O pôster foi fixado em data ou espaço diferente do programado pela organização ou não for realizada a apresentação oral.
- O pôster foi colocado mas sem a presença de um dos autores.
O autor permaneceu apenas parte do tempo na sessão.

8. Áreas para Classificação do Resumo

Área 1: Microbiologia e biotecnologia de alimentos

Área 2: Análise sensorial

Área 3: Química e análise de alimentos

Área 4: Segurança alimentar

Área 5: Tecnologia e Engenharia de Alimentos