

6º ECTAL 2023



6º Encontro de Ciência e Tecnologia de Alimentos
6 a 8 de Dezembro - Garanhuns, Pernambuco

REGRAS DE SUBMISSÃO E AVALIAÇÃO

O 6º Encontro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, aceitará a submissão de 1 resumo simples e/ou 1 capítulo de livro por participante, limitado a 5 autores por trabalho, onde eles deverão se adequar as normas sugeridas no arquivo modelo. O Autor que irá apresentar o trabalho deverá estar inscrito, não sendo necessário ser o primeiro autor.

Os resumos serão publicados como anais de congresso e o capítulo de livro será publicado na editora Agron Food Academy no livro do evento. A publicação ficará atrelada a apresentação do trabalho no congresso. O Autor correspondente deve ler as regras e se adequar ao modelo, não será aceito trabalho fora das regras e não deve ser submetido duas vezes. No caso de trabalhos duplicados o sistema excluirá.

A modalidade aceita para publicação do resumo será a de pesquisa científica. Os Capítulos de livro poderão ser de pesquisa científica, revisão de literatura e relato de caso.

A comissão avaliadora composta por especialistas avaliará os trabalhos e emitirá posicionamento a respeito da sua aceitação ou não. A não aceitação não dará direito a reembolso tendo em vista o trabalho desempenhado pela equipe técnica e de avaliadores.

As apresentações dos trabalhos acontecerão em formato e-banner. A gravação da apresentação deve ser realizada em formato .mp4 e enviada para a comissão organizadora. Para facilitar o envio, criamos um link específico para o upload dos vídeos.

Os critérios de avaliação serão:

- Originalidade;
- Apresentação dos dados;
- Relevância do trabalho;
- Qualidade ortográfica.

Áreas temáticas:

- Análises físicas, químicas e físico e ou químicas dos alimentos;
- Bioquímica e biotecnologia de alimentos;
- Desenvolvimento e processamento de alimentos de origem animal, vegetal e/ou bebidas;
- Engenharia de alimentos e automação de processos;
- Gestão ambiental dos resíduos na indústria de alimentos;
- Gestão e controle de qualidade na indústria de alimentos;
- Higiene, legislação e segurança dos alimentos;
- Microbiologia de alimentos e análise sensorial.