

**III SIMPÓSIO CEARENSE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - SIMCEALI**

**Desafios da Indústria Alimentícia para Atender os Consumidores do Futuro**

 14 a 18 de outubro de 2019.

**EDITAL**

**INSCRIÇÃO DOS TRABALHOS**

 O Centro Acadêmico XVI de Outubro – Gestão Interligados V, por meio da sua Comissão de Ensino TORNA PÚBLICO o presente edital de seleção de trabalhos científicos a serem apresentados no III Simpósio Cearense de Engenharia de Alimentos. Os interessados em inscrever trabalhos científicos deverão seguir as seguintes orientações contidas neste EDITAL.

CAPÍTULO I

 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - A inscrição de trabalhos no III Simpósio Cearense de Engenharia de Alimentos se dará exclusivamente por meio da Inscrição no Evento e Envio do Trabalho Completo. Não serão aceitos revisão bibliográfica e relatos de experiência. As normas para apresentação de trabalhos estão disponíveis **no ANEXO A** (SIMCEALI\_Normas).

CAPÍTULO II

 DA SUBMISSÃO DOS TRABALHOS

Art. 2º - O envio do arquivo referente ao trabalho deverá ser feito exclusivamente no site do evento. Não serão aceitos inscrições de trabalhos por e-mail ou envio postal. O trabalho deverá ocupar no mínimo seis e no máximo oito laudas, conforme o modelo disponível no site do evento **www.simceali.com**, na página **SUBMISSÃO DE TRABALHOS.**

*NOTA: Os autores poderão optar por submeter trabalhos em língua vernácula (Português Brasileiro) ou Inglês.*

Art. 3º - A Ficha de Inscrição de Trabalho estará disponível no site **www.simceali.com** e deverá ser preenchida online. Nela deverá constar título completo definitivo do trabalho e nome dos autores (limitados ao máximo de cinco, contando com o orientador), conforme as instruções. **O autor responsável pela apresentação do Trabalho deverá estar inscrito.**

*NOTA: Não serão aceitos trabalhos que excedam o limite de autores, nem inclusões e/ou exclusões dos mesmos.*

Art. 4º - A responsabilidade pelos dados inscritos e enviados é dos autores, sendo vedado à comissão organizadora o acesso dos arquivos eletrônicos para quaisquer alterações dos mesmos, ainda que mediante a autorização dos autores.

Art. 5º - Período de submissão de Trabalhos: **12 de julho a 07 de outubro de 2019.** Todos os trabalhos aceitos serão apresentados de forma Oral com a presença do Banner Digital nos dias do evento, indicados com antecedência no site **www.simceali.com**. Será permitida a submissão de **até 2 Trabalhos** por inscrição.

*NOTA: A submissão duplicada de trabalhos acarreta em rejeição do mesmo pelo sistema.*

Art. 6º - As apresentações ocorrerão em grupo no período de 1 hora, sendo obrigatório a permanência de pelo menos um dos autores nesse período na sala respectiva a do seu trabalho. Mesmo com apermanência de mais de um dos autores na sala de apresentação, a apresentação dos trabalhos deverá ser por um autor. As apresentações ocorrerão dentro de 15 minutos, onde os autores terão no máximo de 10 minutos para apresentação, seguido de, 5 minutos para Perguntas e Respostas.

*NOTA: A banca avaliadora consistirá de um professor e dois mestrandos/doutorandos da área em que o seu trabalho se encaixa.*

Art. 7º - O Trabalho deve conter dados quantitativos, seus resultados não devem ser publicados antes do evento, devendo ainda serem substanciais. Os autores não devem dividir resultados de um estudo em diversos Trabalhos com informações mínimas. Não serão aceitos os Trabalhos que declaram que os resultados apresentados deverão ser discutidos posteriormente.

Art. 8º - Os Trabalhos para apresentação deverão seguir as orientações do **ANEXO B** (SIMCEALI\_Banner), abordando os pontos demonstrados a seguir:

* **Inovações nos processos industriais, logísticos e de controle na ciência e tecnologia de produtos de origem animal e/ou vegetal:** higiene e segurança alimentar, pontos críticos de controle, programa de gerenciamento (psicologia organizacional, economia e administração), controle de qualidade, layout industrial e desenvolvimento para a indústria de alimentos, manuseamento das matérias primas, beneficiamento de grãos e frutos, alterações bioquímicas no pós abate ou pós colheita.
* **Bioquímica e biotecnologia na sua utilização nos alimentos:** desenvolvimento enzimático e/ou microbiano de produtos e/ou processos de interesse alimentar, alimentos e microrganismos geneticamente modificados, alterações bioquímicas em alimentos, nanotecnologia, química de alimentos.
* **Novas técnicas de produção e sustentabilidade no ramo alimentar:** desenvolvimento de produtos, processamento de alimentos, biofilmes, estabilidade e vida de prateleira, métodos e técnicas de conservação de alimentos (ultrassom, campos elétricos pulsados, microondas, etc.), inovação em embalagens para produtos, epistemologia alimentar (relação alimento consumidor), desperdícios, programas de descarte de resíduos, engenharia ambiental (bioenergia e biomassa, etc.)
* **Análises quantitativas e qualitativas aos alimentos:** formulação de produtos, ciências sensoriais, caracterização química e físico-química de alimentos, composição centesimal, bromatologia, quantificação de compostos em alimentos, análise de antioxidantes, espectrofotométricas, métodos não destrutivos de análise de alimentos, microbiologia de alimentos.
* **Qualidade e bem-estar no ramo de alimentos:** alimentos funcionais, alimentos transgênicos, biotransformação na indústria de alimentos (vinícola, cervejeira, cachaça, frutas fermentadas, produtos cárneos fermentados, lacticínios, etc.), gastronomia molecular, aditivos alimentares, restrições alimentares (alergênicos, dietas parental e/ou enteral).

Art. 9º – Formatação: Devem seguir as especificações contidas no **ANEXO A** (SIMCEALI\_Normas).

Art. 10º – Revisão dos Trabalhos: Os Trabalhos serão enviados para o Comitê de Ensino para revisão e considerações. O Comitê de Ensino reserva o direito de recusar. O resultado dos trabalhos será informado via e-mail de recusa/correção durante o período de submissão dos mesmos, lembrando que a data máxima de envio para submissão é **07 de outubro de 2019.** Cada submissão será avaliada preliminarmente usando os seguintes critérios:

* Criatividade e conteúdo original;
* Mérito científico;
* Relevância;
* Aplicação prática;
* Clareza e organização da metodologia, resultados, conclusões e referências.

Todos os trabalhos receberão notas para cada item avaliado (que poderão ter pesos diferenciados).

*NOTA: Os Trabalhos e apresentações não devem ser de natureza comercial e os autores devem evitar o uso excessivo de nomes comerciais de produtos e empresas.*

Art. 11º - O prazo final para resposta do parecer da Comissão será até às **23h 59min do dia 11 de outubro de 2019**, podendo ser disponibilizado uma listagem parcial dos trabalhos aceitos até o dia 04 de outubro de 2019 no site **www.simceali.com.**

Art. 12 - A partir do dia **11 de outubro de 2019**, os autores deverão consultar no site os horários das Áreas Técnicas para sua apresentação.

Art. 13 - Cada trabalho científico apresentado receberá um certificado, constando os nomes de todos os autores. Para o recebimento do certificado relativo ao trabalho será obrigatória a apresentação do mesmo. A emissão será via online, diretamente no site, após o período de encerramento do simpósio.

CAPÍTULO III

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 14 – A inscrição implica o reconhecimento e a aceitação, pelo proponente, das condições totais previstas neste Edital.

Art. 15 – A Comissão de Ensino do III Congresso Nacional de Engenharia de Alimentos não cobrirá eventuais gastos do proponente com transporte, alimentação e hospedagem.

Art. 16 – As disposições e instruções contidas no formulário de Inscrição e nas normas para preparação de Trabalhos constituem normas que passam a integrar o presente Edital.

Art. 17 – Incorporar-se-ão a este Edital, para todos os efeitos, quaisquer editais complementares ou avisos oficiais que vierem a ser publicados pela Comissão de Ensino deste Simpósio, sujeitos os mesmos a modificações.

Art. 18 – Maiores esclarecimentos através do e-mail **simcealiufc@gmail.com**

*Parágrafo Único – Todas as informações adicionais podem ser encontradas no site* ***www.simceali.com.***

 Fortaleza, 01 de outubro de 2019.

 **Fernando Eugênio Teixeira Cunha Andrea Cardoso de Aquino**

 **Coordenador Adjunto de Ensino Presidente de Honra da Banca Avaliadora**

 **João Pedro da Silva Nascimento** 

**Coordenador Geral III SIMCEALI**

**** 