

DIRETRIZES PARA SUBMISSÃO DE TRABALHOS CIENTÍFICOS – IV CONBRACA

1. DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1. O IV Congresso Brasileiro de Ciência dos Alimentos (CONBRACA) receberá submissões de trabalhos científicos para apresentação e publicação nos Anais do evento. Cada inscrição confirmada no evento confere ao participante o direito de submeter:

- 01 (um) Resumo Simples;
- 01 (um) Capítulo de Livro.

1.3. O limite máximo de autoria permitido é de 07 (sete) autores por trabalho submetido.

1.4. É obrigatório que todos os autores possuam cadastro ativo e atualizado no ORCID. O identificador será inserido como hiperlink junto aos nomes dos autores na publicação final.

2. MODALIDADES E FORMATAÇÃO

Os trabalhos devem, obrigatoriamente, adequar-se aos modelos oficiais (*templates*) disponibilizados pela organização e respeitar as seguintes normas:

2.1. Pesquisa Científica (Dados Originais)

Formatos aceitos: Resumo Simples ou Capítulo de Livro.

Extensão (Capítulo de Livro): Mínimo de 07 (sete) e máximo de 15 (quinze) páginas.

2.2. Revisão de Literatura

Formatos aceitos: Exclusivamente **Capítulo de Livro**.

Nota: Não serão aceitos Resumos Simples nesta modalidade.

Extensão: Mínimo de 10 (dez) e máximo de 20 (vinte) páginas.

Critério Bibliográfico: Para revisões de literatura, exige-se que, no mínimo, **50% das referências bibliográficas** sejam provenientes de publicações dos últimos 5 (cinco) anos.

3. PROCESSO DE AVALIAÇÃO E PUBLICAÇÃO

3.1. As submissões serão analisadas por uma Comissão Avaliadora composta por especialistas, considerando os seguintes critérios:

- Originalidade e ineditismo;
- Relevância científica e tecnológica para a área;
- Rigor na apresentação e discussão dos dados;
- Qualidade redacional e ortográfica.

3.2. Os trabalhos aprovados serão publicados no Livro Oficial do Congresso, editado pela Editora Agronfy, condicionados à apresentação durante o evento.

3.3. Do Indeferimento: A taxa de inscrição destina-se ao custeio das atividades do evento e do processo técnico de avaliação. Portanto, a não aceitação (reprovação) do trabalho pela comissão científica não ensejará direito a reembolso ou devolução de valores.

4. APRESENTAÇÃO DOS TRABALHOS

4.1. A apresentação dos trabalhos aprovados é requisito obrigatório para a publicação e emissão de certificado.

4.2. Formato: A apresentação ocorrerá na modalidade E-banner.

4.3. O autor responsável deverá gravar uma apresentação em vídeo (formato .mp4) com duração máxima de 05 (cinco) minutos e enviá-la à Comissão Organizadora após a divulgação do resultado.

4.4. Os vídeos serão transmitidos em telas dispostas no salão do evento. Trabalhos não apresentados (não envio do vídeo) serão excluídos da publicação final.

5. PROCEDIMENTOS DE SUBMISSÃO

5.1. As submissões devem ser realizadas exclusivamente via sistema eletrônico: <https://submissao.agronfoodacademy.com>.

5.2. O sistema de submissão independe do sistema de inscrição. O autor deve realizar um novo cadastro na plataforma de submissão, utilizando, preferencialmente, o mesmo e-mail da inscrição.

5.3. A submissão deve ser realizada pelo participante inscrito na categoria que contempla o envio de trabalhos.

5.4. Versão Final: Não será permitida a substituição de arquivos ou alteração de autoria após a conclusão da submissão ou após a aprovação do trabalho.

5.5. Em casos excepcionais de correção após aprovação, será aplicada uma taxa administrativa conforme descrito no Termo de Submissão. Alterações de conteúdo técnico não serão permitidas nesta fase.

6. MENÇÕES HONROSAS

6.1. A Comissão Científica selecionará os 06 (seis) melhores trabalhos do evento.

6.2. Os autores premiados receberão Menção Honrosa e serão convidados a realizar a apresentação oral do trabalho, ao vivo, na programação oficial do congresso.

7. ÁREAS TEMÁTICAS

Os trabalhos devem ser classificados em uma das seguintes áreas:

1. Análises de alimentos;
2. Bioquímica e biotecnologia de alimentos;
3. Desenvolvimento e processamento de alimentos (origem animal, vegetal e/ou bebidas);
4. Engenharia de alimentos e automação de processos;
5. Gestão ambiental na indústria de alimentos;
6. Gestão e controle de qualidade de alimentos;
7. Higiene, legislação e segurança dos alimentos;
8. Microbiologia de alimentos e análise sensorial.

Canais de Atendimento ao Autor:

E-mail: contato@agronfy.com.br

WhatsApp: (16) 99335-5004