Formato de presentación de resumen (abstracts) de trabajos POSTERS para postulación

**II MUESTRA POSTERS - INOFOOD**

**ACTUALIZANDO A LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS**

Lea cuidadosamente las **BASES INVITACIÓN A PRESENTACION DE TRABAJOS** antes de llenar este formulario.

Presentar el resumen de postulación de su trabajo en formulario adjunto (página siguiente)

|  |  |
| --- | --- |
| **Idioma** | **Español o inglés** |
| **Formato** | Word, hoja tamaño carta (ancho 21.59 cm y alto 27.94 cm).  El archivo correspondiente al resumen debe tener por nombre “Resumen INOFOOD – Apellido y Nombre del primer autor, investigador o encargado de desarrollo”. |
| **Letra** | Arial, tamaño 11 o similar |
| **Texto** | Espacio sencillo, justificado a izquierda y derecha |
| **Extensión** | Máximo 3 páginas |

**Formulario para resumen de trabajo o caso a postular (asegurarse de haber leído las instrucciones)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| He leído las bases de postulación |  |  | Postulo a beca  Cubre el valor total o parcial del registro del poster al evento |  |

Marcar a continuación el área y/o temática del trabajo postulado- Puede marcar más de una opción:

|  |  |
| --- | --- |
| * Sustentabilidad en los alimentos (diseño de productos, envases, desafíos de calidad e inocuidad) * Agua * Antimicrobianos * Deterioro microbiano de los alimentos * Métodos aplicados de laboratorio * Analítica Molecular, Genómica y Microbioma * Peligros químicos alimentarios y alérgenos alimentarios * Bebidas y aguas * Alimentos Ácidos/Acidificados * Métodos nuevos de laboratorio * Comunicación y educación * Patógenos * Epidemiología * Riesgos * Toxicología de alimentos * Microbiología General * Cultura de inocuidad * Estándares * Fraude o Defensa de los alimentos * Manejo de riesgos COVID-19 * Modelado y Evaluación de Riesgos | * Desafíos en calidad e inocuidad para la nueva generación de alimentos (veganos, por biotecnología, etc) * Alimentos del mar * Lácteos * Frutas y hortalizas * Carnes y aves * Huevos * Alimentos procesados, platos preparados * Alimentos de actividad baja en agua * Métodos de proceso * Envases y embalajes, sustentabilidad, materiales versus calidad e inocuidad. * Nuevos materiales de uso en recubrimientos, ropa de trabajo, otros versus inocuidad. * Ingredientes y aditivos * Gestión y análisis de datos * Digitalización como apoyo * Buenas prácticas * Equipos o herramientas * Saneamiento e Higiene * Ley y Reglamentos de Alimentos * Seguridad en el comercio minorista y el servicio de alimentos * Otro (especificar) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Resumen para trabajos de la II Muestra de Posters INOFOOD** | |
|  | |
| Título: | Mayúscula negrita |
|  | |
| Nombre del autor(es)- investigador(es) o encargado(s) del desarrollo: | Negrita en mayúscula y minúscula  Numerar autores y subrayar nombre del posible expositor |
| Dirección contacto principal: | Departamento, institución, casilla postal, ciudad, país, email, teléfono |
|  | |
| Palabras clave (3): | Palabras que identifican el contenido del trabajo o caso |
|  | |
| Texto del trabajo o caso:  (Se sugiere ajustarse a no más de 350 palabras).  Trabajo: Incluir introducción, objetivos, metodología, resultados y discusión, conclusiones.  Caso: Incluir introducción, objetivos, desarrollo del caso y aplicación, resultados y discusión, conclusiones. | |
|  | |
| Fuentes de financiamiento o agradecimientos: | |