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 becaCubre 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 minúsculaNumerar 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: |