

# CONIB - 2° MOSTRA CIENTÍFICA

Local: SESC Alagoinhas – Bahia

Data: 7 e 8 de novembro

Realização: UFBA - Universidade Federal da Bahia, Prefeitura Municipal de

Alagoinha, Secretária de Cultura e Governo do Estado da Bahia.

Co-realização: Sol Eventos

Tema: Sistemas Integrados de Qualidade, Sustentabilidade e Inovação da

Cadeia Cervejeira Artesanal – Tendências e Desafios

# NORMAS PARA APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS

## 1. Participação

- 1.1 Para o 6° Congresso Internacional da Cerveja (CONIB), serão aceitos trabalhos na forma de resumo expandido para alunos da graduação, pesquisadores e profissionais das áreas de Agronomia, Empreendedorismo e Gestão, Engenharia, Gastronomia, Sustentabilidade, Tecnologia e Inovação e Turismo e áreas conexas que contribuam para o desenvolvimento técnico, econômico, social e cultural da produção de bebidas fermentadas/destiladas.
- 1.2 Para que possam apresentar seus trabalhos, pelo menos um dos autores deverá estar inscrito no evento. Os trabalhos deverão ser encaminhados para apreciação da Comissão Científica nos prazos fixados neste regulamento.

### 2. Conteúdo

**2.1** O conteúdo dos trabalhos submetidos deverá versar sobre as seguintes áreas temáticas:

Agronomia – Estudos relacionados à produção de matérias-primas (como cevada, lúpulo, frutas fermentáveis e insumos alternativos), manejo agroecológico, inovação na agricultura e integração da agricultura familiar à cadeia cervejeira artesanal.

Empreendedorismo e Gestão – Focando no impacto econômico da cerveja artesanal no desenvolvimento local e regional, estratégias de negócios, análise de cadeias produtivas e comerciais e modelos de gestão inovadores no setor















cervejeiro.

Engenharia – Abrangendo todas áreas da engenharia relacionadas à otimização de processos produtivos, automação, inovação tecnológica, gestão de recursos, desenvolvimento de novos equipamentos e materiais aplicados à indústria cervejeira.

Gastronomia – Focando na ciência e arte dos alimentos e bebidas, processos de produção, qualidade e segurança alimentar, inovações na criação de novos produtos, e o papel da gastronomia no setor cervejeiro, com ênfase nas interações entre técnicas culinárias e as propriedades da cerveja.

Sustentabilidade – Práticas sustentáveis no setor cervejeiro, considerando a redução de impactos ambientais, o desenvolvimento econômico local e regional, e a promoção de responsabilidade social, além de iniciativas que contribuam para a sustentabilidade em todos os níveis da cadeia produtiva.

**Tecnologia e Inovação** – Envolvendo estudos sobre o uso de novas tecnologias no processo produtivo da cerveja, automação, inovação em equipamentos, métodos de produção avançados e novas formas de engajamento com o consumidor no setor cervejeiro.

**Turismo** – Exploração das intersecções entre turismo e cultura cervejeira, desenvolvimento de rotas turísticas relacionadas à cerveja artesanal, turismo experiencial e seu impacto no desenvolvimento econômico e cultural de regiões produtoras.

Além dessas áreas temáticas, também serão aceitos trabalhos oriundos de campos do conhecimento que dialoguem com a cadeia produtiva da cerveja artesanal e apresentem pertinência com o escopo do congresso, contribuindo para o aprimoramento técnico, cultural, sensorial ou socioeconômico do setor.

**2.2** A comissão organizadora poderá desmembrar ou reunir grupos de trabalho (GTs) de acordo com o número de submissões.

#### 3. Idioma

Os idiomas oficiais dos trabalhos serão o português, espanhol e inglês.

#### 4. Autores

- **4.1** Poderão ser submetidos até 3 resumos expandidos por autor, incluindo coautorias, sendo 1 como primeiro autor.
- **4.2** O número máximo de autores por trabalho será de no máximo (02) duas páginas. Um dos autores deverá estar inscrito no congresso e comparecer para















apresentar o trabalho aprovado.

### 5. Normas de submissão dos trabalhos

- **5.1** Os resumos expandidos deverão ter entre 1 e 2 páginas, incluindo ilustrações e referências. Devem seguir o template disponibilizado no site do evento.
- **5.2** O autor deverá enviar dois arquivos, através do formulário de inscrição disponibilizado no site (CONIB 2025 MOSTRAS CIENTÍFICAS) em www.conibbrasil.com
- Um arquivo em PDF sem identificação de autoria, para avaliação;
- Um arquivo em Word com identificação dos autores para publicação nos anais.

## 6. Critérios de avaliação

- **6.1** A avaliação será feita por meio de revisão cega por pares (double-blind review).
- **6.2** Serão avaliados os seguintes aspectos:
- Clareza e alinhamento do título com o conteúdo;
- Coerência e organização do texto;
- Originalidade, relevância e inovação;
- Consistência metodológica e pertinência temática.

### 7. Datas importantes

- Data-limite para envio dos trabalhos: 10/10/2025
- Divulgação dos resultados: 25/10/2025

## 8. Apresentação dos trabalhos

- 8.1 A apresentação dos trabalhos será realizada em duas modalidades:
- a) Apresentação oral destinada a trabalhos selecionados pela Comissão















Científica, com duração de 10 minutos, seguidos de 5 minutos para perguntas e discussão.

- b) Apresentação em pôster aplicada à maioria dos trabalhos aprovados. Os pôsteres serão afixados em área de circulação do congresso durante os dias do evento. Cada autor deverá permanecer junto ao seu pôster durante o horário destinado à visitação, para interação com o público e avaliação.
- **8.2** A seleção dos trabalhos para apresentação oral será realizada com base na avaliação cega por pares e nos critérios de originalidade, relevância e alinhamento temático. Os autores serão comunicados com antecedência pela organização do evento.
- **9. Publicação dos trabalhos** Os trabalhos aprovados serão publicados nos anais do evento. Os certificados de apresentação de trabalhos serão disponibilizados após o evento.

## 10. Disposições Finais

- **10.1** Casos omissos neste regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora e Científica do evento.
- 10.2 A submissão de trabalhos implica na aceitação integral das normas aqui descritas.
- 10.3 O 6° Congresso Internacional da Cerveja CONIB reafirma seu compromisso com a promoção da pesquisa, da inovação e da valorização da cadeia cervejeira artesanal, incentivando a articulação entre ciência, território e cultura.
- 10.4 Dúvidas e esclarecimentos poderão ser encaminhados para o e-mail oficial do congresso: conib2025.bahia@gmail.com













