



# EXPOSIÇÃO DE TRABALHOS CIENTÍFICOS

EDITAL SOBRE AS NORMAS E FORMATO  
PARA A SUBMISSÃO DE RESUMOS,  
AVALIAÇÃO E CRONOGRAMA

39ª Semana Acadêmica de  
Engenharia de Alimentos -  
Criando soluções, nutrindo  
gerações, moldando o sabor  
do futuro com ciência e  
inovação.

# SUMÁRIO

1. Apresentação .....	3
2. Exposição dos trabalhos científicos .....	3
3. Edital .....	4
3.1 Condições de envio .....	4
3.2 Formatação .....	4
4. Avaliação .....	5
5. Apresentação de painéis .....	5
6. Programação .....	6

# 1. APRESENTAÇÃO

A Semana da Engenharia de Alimentos, conhecida como SEMANENG, é um importante evento acadêmico, que ocorre há mais de trinta e oito anos na Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” - UNESP - Câmpus de São José do Rio Preto. Trata-se de um evento acadêmico sem fins lucrativos, realizado com a colaboração de indústrias do segmento alimentício, empresas, pesquisadores, instituições nacionais e profissionais especializados no mercado mundial, que valorizam e apoiam a formação de jovens profissionais. Esse ano, o evento ocorre de 13 a 17 de outubro e tem por objetivo a atualização de conhecimentos sobre inovações no processamento dos alimentos e na aplicação de ingredientes, lançamento de produtos, tendências do mercado de alimentos, bem como para a orientação dos estudantes sobre o perfil do Engenheiro de Alimentos para as exigências do mercado de trabalho.

O evento é organizado e realizado pelos alunos regularmente matriculados no curso, sob supervisão de professores e colaboração de técnicos e pesquisadores da área. O sucesso da SEMANENG também se deve ao apoio de patrocinadores e apoiadores que acreditaram no trabalho que tem sido desenvolvido em todas as edições do evento. Durante essa trigésima nona edição no presente ano de 2025, o evento será realizado presencialmente no campus da UNESP de São José do Rio Preto, Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas - IBILCE.

## 2. EXPOSIÇÃO DOS TRABALHOS CIENTÍFICOS

Com o objetivo de disseminar os trabalhos de pesquisa e extensão, este é um espaço reservado para apresentação de trabalhos realizados por alunos, com temas relacionados à ciência, tecnologia ou engenharia de alimentos.

Neste ano, a exposição homenageia o Profa. Dra. Neuza Jorge, formada em Engenharia de Alimentos (Universidade Federal de Viçosa) com mestrado em Engenharia Agrícola (Universidade Federal de Viçosa) e doutorado em Engenharia de Alimentos (Universidade Estadual de Campinas). Atualmente, é professora de Tecnologia de Óleos e Gorduras no Departamento de Engenharia de Alimentos (DETA) no campus da Unesp de São José do Rio Preto.



CRIANDO SOLUÇÕES, NUTRINDO GERAÇÕES,  
MOLDANDO O SABOR DO FUTURO COM  
CIÊNCIA E INOVAÇÃO.



## 3. EDITAL

O edital tem por objetivo a normatização do processo de seleção dos artigos a serem apresentados, estabelecendo as condições de envio, prazos e formatação a serem utilizados, como segue nos itens 3.1 e 3.2.

Para participar da Exposição de Trabalhos Professora Neuza Jorge, o interessado deverá estar inscrito na Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos por meio da aquisição do **Pacote cursos**, do **Pacote Engeali** ou do **Pacote completo**. Após o aceite, o participante será responsável pela confecção e impressão de seu painel.

A submissão dos trabalhos deverá ser realizada exclusivamente por meio da opção “**Acesso Participante → Resumos**”, disponível no menu de navegação superior do site oficial do evento.

### 3.1 CONDIÇÕES DE ENVIO

Alunos da graduação ou pós-graduação que possuem Projetos de Pesquisa e Extensão na área de alimentos poderão até dois resumos inéditos para apresentação na XXXIX SEMANENG.

Os resumos deverão ser submetidos (em formato PDF seguindo as regras de formatação – item 3.2) no período de 16 a 29 de setembro de 2025, através da opção “Acesso Participante – Resumos” no menu de navegação superior do site. Em caso de dúvidas ou erros entre em contato com a Comissão Organizadora por meio do seguinte e-mail ([semaneng.unesp.rp@gmail.com](mailto:semaneng.unesp.rp@gmail.com)).

### 3.2 FORMATAÇÃO

Os resumos devem ser submetidos a partir do "Modelo para Resumo" disponibilizado no site, juntamente com este Edital. A formatação e as seções já estão previamente definidas, de modo que somente necessitam serem preenchidos os respectivos campos, inserindo conteúdos: título, autores, instituição, palavras-chave e texto, exatamente como indicado.

No "Modelo para Resumo", o autor pode usar, de acordo com sua conveniência, o espaço para introdução, resultados e discussão, agradecimentos, referências etc., podendo incluir tabelas, gráficos e estruturas, desde que seja respeitado o limite de uma página.



CRIANDO SOLUÇÕES, NUTRINDO GERAÇÕES,  
MOLDANDO O SABOR DO FUTURO COM  
CIÊNCIA E INOVAÇÃO.

Os resumos preenchidos devem ser anexados em formato PDF no campo indicado no site do evento. Após o envio, você receberá um email de confirmação da submissão.

## 4. AVALIAÇÃO

A banca examinadora dos resumos e painéis é constituída por pós-graduandos do Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos da UNESP. Estando de acordo com as normas de formatação e conteúdo previamente estabelecidas, o participante receberá um e-mail informando a aprovação ou sugestão de alteração de seu resumo. Vale ressaltar que as datas para envio e aceite dos resumos estão disponíveis no item 6 deste EDITAL.

A emissão de certificado para os trabalhos submetidos estará condicionada ao aceite pela comissão avaliadora e à apresentação do trabalho durante o evento. A avaliação dos trabalhos será realizada por um comitê especializado, assegurando critérios de justiça e imparcialidade no processo de seleção.

## 5. APRESENTAÇÃO DE PAINÉIS

A apresentação dos painéis terá período de duração de uma hora (das 11h30 às 12h30) no dia 13 de outubro de 2025, no qual o participante deverá permanecer ao lado de seu painel até que um membro da banca examinadora avalie seu trabalho. O restante do tempo será destinado para a apresentação aos demais ouvintes e circulação dos participantes pelo local de apresentação.

A apresentação dos trabalhos ocorrerá no próprio câmpus da UNESP, próximo ao Auditório A, cujo endereço será especificado a seguir: Rua Cristóvão Colombo, nº 2265 - Jardim Nazareth - São José do Rio Preto - São Paulo, 15054-000.

## 6. PROGRAMAÇÃO

O quadro apresenta um cronograma detalhado para a submissão dos trabalhos. Reitera-se que as datas estão sujeitas à alterações com aviso prévio aos participantes em caso de mudanças advindas de acontecimentos que influenciam nos prazos dos trabalhos. Todos os participantes que apresentarem seus trabalhos receberão certificado de participação, cuja emissão será realizada e enviada após a conclusão do evento.



CRIANDO SOLUÇÕES, NUTRINDO GERAÇÕES,  
MOLDANDO O SABOR DO FUTURO COM  
CIÊNCIA E INOVAÇÃO.

ETAPA	DATA
ENVIO DOS RESUMOS	16/09 A 29/09 ATÉ 23H59
AVALIAÇÃO PELO COMITÊ CIENTÍFICO	29/09 A 02/10 ATÉ 23H59
DIVULGAÇÃO DOS RESUMOS ACEITOS *	03/10 ÀS 12H
EXPOSIÇÃO DE TRABALHOS PROF <sup>a</sup> . DR <sup>a</sup> . NEUZA JORGE**	13/10 ÀS 11H30
EXPOSIÇÃO DE TRABALHOS DE EXTENSÃO**	16/10 ÀS 14H30

\*Prazo final para o envio dos resumos: 23h59 do dia 29 de setembro de 2025.

\*\*O parecer do avaliador será enviado para o e-mail fornecido no ato da inscrição, à medida que os resumos forem avaliados.

São José do Rio Preto - SP,  
Comissão Organizadora  
XXXIX Semana de Engenharia de Alimentos - SEMANENG 2025.



CRIANDO SOLUÇÕES, NUTRINDO GERAÇÕES,  
MOLDANDO O SABOR DO FUTURO COM  
CIÊNCIA E INOVAÇÃO.





# A COMISSÃO ORGANIZADORA DA XXXIX SEMANA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS AGRADECE A ATENÇÃO E DEDICAÇÃO À LEITURA DO EDITAL E CONTA COM SUA COLABORAÇÃO!

## PRESIDENTE

CAROLINE NOMI SERVINO

☎ +55 17 98159-5935

✉ caroline.nomi@unesp.br

## VICE-PRESIDENTE

ELLEN ARMININI BERTOLONE

☎ +55 17 99251-8538

✉ e.bertolone@unesp.br

## PROFESSORAS COORDENADORAS

PROFa. DRA. ELLEN SILVA LAGO VANZELA

✉ ellen.sl.vanzela@unesp.br

PROFa. DRA. ANDREA CARLA DA SILVA BARRETO

✉ andrea.carla@unesp.br

📷 @semaneng2025

✉ semaneng.unesp.rp@gmail.com

XXXIX SEMANA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - SEMANENG  
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - UNESP/IBILCE  
RUA CRISTÓVÃO COLOMBO, 2265, JARDIM NAZARETH - SÃO JOSÉ DO RIO PRETO