



CONCURSO SUDAMERICANO
DE ACEITES DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



Apresentação

O SUDOLIVA é um Concurso Internacional de Azeite Extravirgem realizado na América do Sul, e que busca valorizar as oliveiras monumentais das principais regiões produtoras do continente.

A terceira edição, deste evento sul-americano, será realizado na cidade de Bagé, entre os dias 26 a 29 de novembro de 2019, uma das principais cidades da Região da Campanha, que possui um número considerável de produtores na olivicultura e oliveiras centenárias, localizadas em propriedades rurais na região de Candiota, Aceguá e Hulha Negra, e em praças públicas e ruas do município de Bagé. Informações sobre o SUDOLIVA através do site www.sudoliva.com e e-mail: sudoliva2019@gmail.com

Em conjunto com um dos principais eventos de análise sensorial de azeites da América do Sul, o SUDOLIVA, outros dois eventos estarão compondo a troca de conhecimentos com a comunidade acadêmica local. O I Workshop Brasileiro de Olivicultura, dias 26 e 28 de Novembro, no anfiteatro do Museu Dom Diogo de Souza.

O Workshop é dividido em três eixos temáticos: Indústria, tecnologia e inovação; Olivicultura e meio ambiente; Gastronomia, nutrição e saúde. Este evento tem por objetivo promover a troca de conhecimento entre as instituições de ensino e pesquisa e os produtores, principais interessados nas pesquisas desenvolvidas. A submissão de trabalhos será entre os dias 1 e 21 de outubro, e informações através do e-mail: cientificoliva2019@gmail.com

Encerrando as atividades ocorrerá, no dia 29 de novembro o I Seminário Técnico de Olivicultura, no mesmo local e com inscrições limitadas, tendo como público alvo os produtores e técnicos atuantes no setor. Inscrições pelo E-mail: seminariosudoliva2019@gmail.com

Este marco para a olivicultura tem a organização do MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e apoio da UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, Prefeitura Municipal de Bagé, EMATER, Embrapa, URCAMP, UNIPAMPA, IDEAU e IFSUL.

Com o título de I WORKSHOP BRASILEIRO DE OLIVICULTURA tem por objetivos:

- Incentivar alunos de graduação e pós-graduação, com o objetivo de formar novos pesquisadores;
- Fomentar a pesquisa nas instituições de ensino superior no país;
- Promover a integração da comunidade científica e acadêmica para a troca de conhecimentos;



CONCURSO SUDAMERICANO
DE ACEITES DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



- Promover a interação das instituições, desenvolvendo assim a cadeia produtiva da olivicultura;
- Divulgar as pesquisas desenvolvidas pelas instituições, aproximando a pesquisa à cadeia da olivicultura.

O I WORKSHOP BRASILEIRO DE OLIVICULTURA, é um evento que tem eixos temáticos sobre a produção de azeite em todos os âmbitos.

Eixo 1 - Indústria, Tecnologia e Inovação.

Eixo 2 – Olivicultura e meio ambiente.

Eixo 3 – Gastronomia, nutrição e Saúde.

Cada linha está dimensionada a seguir, para o enquadramento dos trabalhos enviados.

Eixo 1 - Indústria, Tecnologia e inovação.

- Controle do amadurecimento de frutas e caracterização sensorial do azeite virgem.
- Novos métodos para a caracterização do azeite virgem
- Sistemas instrumentais para apoiar a avaliação sensorial
- Tecnologias avançadas para a produção de azeites de qualidade em fábricas
- Fatores de produção que determinam o desempenho e a qualidade do azeite
- Automação e otimização de processos
- Uso integral dos co-produtos da centrifugação de duas fases
- Novas técnicas para tratamentos de pasta
- Pontos críticos para a produção de azeites de qualidade em fábrica de azeite
- Componentes minoritários do azeite.
- Controle de produção e evolução
- Desenvolvimento de novas tecnologias para o processamento de azeitonas, produção de azeite e conservação da qualidade.
- Avaliação e padronização da qualidade.
- Rastreabilidade nas indústrias de azeitonas.



CONCURSO SUDAMERICANO
DE ACEITES DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



- Avanços no design das indústrias de azeitonas
- Sistemas de referência
- Sistemas de produção e controle de qualidade
- Biomassa, biocombustíveis, biopolímeros
- Sistemas de purificação
- Sistemas de controle de temperatura de processo

Eixo 2 - Olivicultura e meio ambiente.

- Técnicas de manejo do solo
- Fatores de produção: clima, solo e árvores
- Planejamento e projeto da plantação
- Avanços nas técnicas de cultivo: irrigação, fertilização, poda, manejo do solo, etc.
- Desenvolvimento sustentável do olival: controle de erosão e cobertura vegetal
- Produção integrada
- Cultivo ecológico
- Melhoramento de plantas e proteção de culturas
- Mecanização do olival
- Técnicas de coleta
- Sistemas de manejo do solo
- Uso de biomassa do olival
- Uso de co-produtos da indústria da azeitona
- Sistemas de produção tradicionais, intensivos e superintensivos
- Variedades e produção
- Integração olivo pastoril (consórcio)
- Controle de pragas e doenças
- Produtividade e eficiência no uso da água



CONCURSO SUDAMERICANO
DE ACEITES DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



- Sistemas de aquisição de dados e tomada de decisão em olivais
- Mudanças climáticas e cultivo sustentável do olival
- Automação de processos técnicas de cultivo.
- Análise do ciclo de vida na olivicultura.

Eixo 3 – Gastronomia, nutrição e Saúde

- Prevenção de doenças e consumo de azeite.
- Aspectos benéficos do consumo de azeite para a saúde.
- Efeitos saudáveis da comida mediterrânea na saúde.
- Harmonização
- Valor nutricional e terapêutico do azeite em comparação com outros óleos comestíveis.
- Cosméticos e produtos fitoterápicos
- Estresse oxidativo e envelhecimento.
- Compostos antioxidantes de azeite e colesterol.
- Fatores nutricionais e modulação do metabolismo.
- Efeito do azeite nos mecanismos de defesa
- Dieta e esporte
- Dieta do mediterrâneo
- Estilo de vida e nutrição
- Nutrigenômica e azeite virgem

Regras para submissão

Os autores dos trabalhos devem atentar as seguintes regras para a submissão do trabalho:

- a) A submissão de trabalhos deverá obedecer ao formato de resumo expandido. Os trabalhos devem ser submetidos no momento da inscrição, conforme modelo (*template*) disponível no site evento.



CONCURSO SUDAMERICANO
DE ACEITES DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



b) O nome e o e-mail de todos os autores, inclusive se houver orientador, deverão ser corretamente indicados no formulário de inscrição, cujo preenchimento é de inteira responsabilidade dos autores.

d) Após a submissão, não será possível fazer nenhuma alteração no resumo.

f) A Comissão Organizadora não se responsabilizará por resumos não recebidos em decorrência de eventuais problemas técnicos e de internet.

g) Cada trabalho poderá ter no máximo 1 (um) autor e 5 (cinco) co-autores.

h) *Todos os trabalhos devem incluir um RESUMO EXPANDIDO de acordo com as seguintes indicações:*

- Extensão: no máximo 5 (cinco) páginas.

- Idioma: português, espanhol e inglês.

- Ser digitado em página formato A4 (210 x 297mm), com margens superior e esquerda de 3 cm e inferior e direita com 2 cm; fonte Arial, tamanho 12, com espaçamento simples.

- Título: (fonte 14) Negrito, centralizado, espaçamento simples.

- Autor(es) (nome e sobrenomes) em negrito e fonte (10) com número de rodapé;

- NOTA DE RODAPÉ – Curso ou formação, Instituição, e-mail (conforme modelo)

- Palavras-chave : (fonte 10) Itálico

- O trabalho deve ser ENVIADO no formato PDF.

i) O não cumprimento de quaisquer das instruções descritas acima implicará automaticamente na rejeição da publicação do trabalho nos Anais do Workshop.

j) O resumo expandido deve ter os seguintes itens: Introdução (contexto, justificativa, objetivo), Desenvolvimento (Metodologia e Resultados/ Discussão) e Conclusões. Referências nas normas ABNT.

- Os trabalhos poderão ser submetidos nas modalidades: **pesquisa** (divulgação de pesquisa original e inédita, cujos resultados corroboram ou ampliam conhecimentos disponíveis sobre um dos eixos temáticos do evento) e **relato de experiência** (estudo em que se descreve uma situação prática, as estratégias de intervenção e a avaliação de sua eficácia).

* NÃO serão aceitos resumos de PROJETOS de pesquisa, ensino e/ou extensão, pois o que deve ser publicado são os resultados (parciais ou finais).



CONCURSO SUDAMERICANO
DE ACEITES DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



PRAZO PARA SUBMISSÃO DE TRABALHOS

Para ser admitido para análise do avaliador, os trabalhos devem ser enviados seguindo o cronograma a seguir:

CRONOGRAMA	
Inscrições no evento	01 de outubro a 25 de novembro de 2019
- Submissão de trabalhos	De 1 a 21 de outubro de 2019 até as 22hs
Divulgação da lista de trabalhos aceitos	8 de novembro de 2019
Divulgação da lista de trabalhos que serão apresentados na sessão oral	8 de novembro de 2019
Confirmação do autor(es) para a apresentação oral	11 de novembro de 2019
Envio das apresentações em (.ppt) dos trabalhos para apresentação oral.	20 de novembro de 2019
Realização do evento	27 e 28 de novembro de 2019

Envio do Trabalho

Exclusivamente pelo correio eletrônico:

- No corpo da mensagem será indicado:
- Nome, endereço completo, telefone, e-mail do autor ou autores.
- Título do artigo a ser enviado.
- Endereço eletrônico: cientificoliva2019@gmail.com

Seleção dos trabalhos

O Comitê Científico do evento fará uma avaliação prévia entre os trabalhos enviados e conforme os conceitos atribuídos aos trabalhos serão selecionados os três trabalhos destaque (melhor pontuação) de cada eixo temático, serão apresentados oralmente e todos os trabalhos serão enviados para publicação nos ANAIS DO EVENTO, com a emissão de certificado aos autores (anexo 1).



CONCURSO SUDAMERICANO
DE ACEITES DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



A avaliação dos trabalhos submetidos será realizada por professores e profissionais com área de atuação e conhecimento sobre o tema, esses convidados das instituições parceiras.

Apresentações Orais

A exposição oral será realizada no dia 28 de novembro durante a programação do evento.

O slide padrão deverá ser utilizado como fundo das apresentações, e os autores tem um espaço de 10 min para a explanação (anexo 2). Os autores dos trabalhos selecionados para a apresentação oral, serão notificados até o dia 8 de novembro, com confirmação do autor para a apresentação até 11 de novembro e terão até o dia 20 de novembro para o envio do mesmo a comissão organizadora.

Padrão poster (tamanho máximo) 90 cm x 1,10 cm. (anexo 3)

INFORMAÇÕES

E-mail – cientificoliva2019@gmail.com

ANEXO 1 – Template para a submissão dos trabalhos.

ANEXO 2 – Template apresentação

ANEXO 3 – Template Poster