**Título del trabajo**

Villanueva F. (1), Fuentes A. (1), Ferraro L. (2), Medina J. E. (2)

(1) Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo, Universitat Politècnica de València, Valencia, España.

(2) Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos, Argentina.

Dirección de e-mail: amancio.fuentes@email.com

Resumen

El resumen podrá ser redactado en inglés o español y deberá tener 500 (quinientas) palabras como máximo con el tipo de letra Arial en tamaño 12 del editor de texto. El resumen debe incluir introducción, objetivos, resultados y discusión y conclusiones, sin incluir referencias bibliográficas, tablas o figuras.

**Palabras clave**: Escribir entre 3 (tres) y 5 (cinco) palabras clave.

**1. Introducción**

El Comité Organizador editará electrónicamente el Libro de Trabajos Completos del I Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha - IX Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Poscosecha.

Se publicarán únicamente los trabajos que cumplan estrictamente con el formato de publicación requerido, por lo que se sugiere utilizar este archivo como plantilla y reemplazar el contenido con el material propio del trabajo presentado.

La entrega del resumen y/o trabajo completo es consentimiento para su publicación de así decidirlo el Comité Científico.

Los trabajos completos deben estar escritos en Microsoft Word. No se aceptará otro formato. Tendrán una extensión máxima de ¿7? (siete) carillas en papel tamaño A4, incluyendo figuras, tablas y referencias, escritos en español, portugués o inglés.

La orientación de la hoja será vertical, con formato de columna única. Todos los márgenes serán de 2,5 cm; el encabezado de 0,75 cm y el pie de página 1,25 cm. En el encabezado, la primera página tendrá el logotio del Congreso y a partir de la segunda página figurará el título del trabajo. Las páginas no deben estar numeradas.

El título debe escribirse centrado, en negrita y en letra Arial tamaño 12. La primer letra irá en mayúscula y las demás en minúscula. Deberá tener un máximo de 20 (veinte) palabras.

Los autores se colocarán centrados, primero el apellido con la primera letra en mayúscula y las demás en minúsculas, seguido de la inicial del o de los nombres en mayúscula. Los autores deben estar separados por comas y subrayado el autor que expondrá el trabajo.

Debajo se debe mencionar la institución a la que pertenecen los autores y una dirección electrónica de contacto.

El trabajo debe ser presentado en letra Arial tamaño 12, interlineado sencillo y espaciado anterior 6 pto.

En la **Introducción** se debe exponer el contexto del estudio, es decir, la naturaleza del problema y su importancia, haciendo referencia a los trabajos más relevantes publicados anteriormente. En este apartado se especificarán, en forma clara, los fines y los objetivos de la investigación Se deberán consignar únicamente referencias directas pertinentes y no se deben incluir datos o conclusiones obtenidas en el trabajo que se está reportando. Las siglas deben desarrollarse la primera vez que aparezcan en el texto; por ejemplo: Código Alimentario Argentino (CAA).

**Materiales y Métodos**

Se debe incluir la información y los procedimientos necesarios para la reproducibilidad de los experimentos o del proceso utilizado, indicando los métodos establecidos en la literatura y las modificaciones sustanciales de los mismos. Debe incluir los aspectos relativos al diseño del estudio o experimento, el muestreo (o la selección y descripción de participantes en el caso de estudios clínicos), los criterios de inclusión y exclusión, la obtención y forma de medición de los datos y su análisis y procesamiento estadístico.

El texto puede ser organizado utilizando subtítulos en cursiva. Ejemplo:

*Materia Prima*

*Tratamientos*

*Análisis Estadístico*

**Resultados y Discusión**

Se deben presentar los hallazgos más significativos en una secuencia lógica, utilizando tablas y gráficos para sintetizar la información, especificando los métodos estadísticos utilizados en el análisis.

Se debe destacar los aspectos más novedosos o los aportes más significativos, contextualizándolos en el conjunto de evidencias disponibles, comparando los resultados obtenidos con otros reportados en estudios similares, estableciendo similitudes y/o diferencias. Además, se debe sustentar las posibles explicaciones para ello, destacando las fortalezas o novedad de los resultados, justificación de la contribución y los aportes a la investigación en el tema.

Las **figuras** deben estar centradas. Los epígrafes estarán escritos en letras Arial 12, centrados, interlineado sencillo. Estos epígrafes estarán numerados correlativamente (por ejemplo, **Figura 1**. Xxxxxx. **Figura 2**. Xxxxxxx). De ser necesario, se incluirán notas explicativas que aclaren los símbolos utilizados y aspectos necesarios para el entendimiento del lector.



**Figura 1**. Epígrafe.

Las **tablas** no deberán superar el ancho de la columna de texto. El texto del relleno de las mismas se escribirá en letras Arial 12. Las tablas estarán numeradas correlativamente (por ejemplo, **Tabla 1**. Xxxxxx. **Tabla 2**. Xxxxx.) y llevarán una leyenda que se ubicará en la parte superior de la tabla, que irá centrada y escrita en letra Arial 12, formato centrado, interlineado sencillo.

De ser necesario, se incluirán notas explicativas que aclaren los símbolos utilizados y aspectos necesarios para el entendimiento del lector.

**Tabla 1**. Título de la tabla.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tratamiento | L\* | a\* | b\* |
| SA |  |  |  |
| LI |  |  |  |

Las **ecuaciones** y expresiones matemáticas estarán centradas. Deberán enumerarse consecutivamente a lo largo del artículo utilizando la numeración decimal (arábiga) entre paréntesis: (1), (2), etc. Se recomienda utilizar el SI (Sistema Internacional) de unidades.

$ax^{2}+bx+c=0$ (1)

**Conclusiones**

Antes de finalizar el artículo, se indicarán, de ser posible las conclusiones del mismo y, eventualmente, las recomendaciones que los autores pudieran hacer como orientación de futuros trabajos sobre la temática desarrollada.

**Nomenclatura**

Si los autores consideran necesario podrán incluir el apartado Nomenclatura.

**Agradecimientos**

Si los autores consideran necesario podrán incluir agradecimientos.

**Referencias**

Se usará el sistema Harvard con las variaciones de estilo adoptadas, según los siguientes ejemplos:

- Cuando se haga referencia de manera general a una obra, se escribirá el apellido del autor, el año de edición y el número de página, dentro de un paréntesis (Gutiérrez, 2004) o en el caso de dos autores (Ozuna y Rojano, 2016); si son más de dos autores se anotará (Marinho et al., 2015).

- Cuando el autor aparezca mencionado en la oración, el año de publicación se indicará entre paréntesis: Como lo indica Rosales (2007),…

- La autoría de las citas textuales se indicarán entre comillas y colocando los autores y el año de publicación como se señaló anteriormente, ejemplo: “el método propuesto permitió fermentar ....” (Perricone, 2016).

- En el caso de mencionarse dos o más obras del mismo autor publicadas en el mismo año, se individualizará a la primera mencionada como (Sánchez, 2004a), luego (Sánchez, 2004b) y así sucesivamente.

- En el apartado Referencias se incluirán solamente las obras citadas en el texto. Se ordenarán alfabéticamente según autor, y cronológicamente (en caso de varias obras). Los apellidos de los autores se consignarán en mayúsculas y de los nombres sólo iniciales; los títulos de libros y nombres de revistas en cursiva. Ejemplos:

Para libros:

ASTIASARÁN AI, LAS HERAS AB, ARIÑO PAH, MARTÍNEZ HJA. (2003). *Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria*. Madrid: Díaz de Santos.

Para artículos en revistas o capítulos de libros:

ERSUS S, YURDAGEL U. (2007). Microencapsulation of anthocyanin pigments of black carrot (*Daucuscarota* L.) by spray drier, en: *Journal of Food Engineering*, 80:805-812.

FAN G, HAN Y, GU Z, CHE D. (2008a). Optimizing conditions for anthocyanins extraction from purple sweet potato using response surface methodology (RSM), en: *Food Science and Technology*, 41(1):155–160.

FAN G, HAN Y, GU Z, GU F. (2008b). Composition and colour stability of anthocyanins extracted from fermented purple sweet potato culture, en: *Food Science and Technology*, 41(8):1412–1416.

Para referencias a sitios web:

Se indicará la ruta completa del trabajo señalando la fecha de consulta:

VISQUERT-FAS M. (2015). *Influencia de las condiciones térmicas en la calidad de la miel*. Universitat Politècnica de València. Disponible en: < https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=74887 > [19 de mayo de 2017].