



BRASIL sensorial

CAMU-CAMU

CONCURSOS

BRASIL CUP

EDITAL DE CHAMADA DE TRABALHOS CIENTÍFICOS E ACADÊMICOS



UM DOS MAIORES ENCONTROS DE BEBIDAS DA AMÉRICA LATINA
TODA BRASILIDADE EM AROMAS E SABORES



BRASIL **BEER * WINE**
SPIRITS * CUP

**Brasil Sensorial – Divulgação Científica nos
Eventos Brasil Cup Edição 2026**

Todo o material presente neste documento está protegido por direitos autorais e propriedade intelectual. É estritamente proibida a reprodução, cópia ou distribuição de qualquer texto, imagem ou conteúdo sem consentimento prévio por escrito. Qualquer uso não autorizado será sujeito a medidas legais conforme previsto pelas leis de direitos autorais e propriedade intelectual.

Brasil Spirits Cup 2026
DOI: 10.29327/5194340
<https://doi.org/10.29327/5194340>
ISBN: 978-65-006-5624-4



ATUALIZADO EM 28/05/2026



**BRASIL | BEER
WINE
SPIRITS
CUP**

APRESENTAÇÃO

O Brasil Sensorial Summit nasce com a missão de conectar ciência, território, inovação e diversidade cultural, promovendo a valorização dos saberes e sabores que definem a identidade brasileira. Integrado aos eventos Brasil Cup, o Brasil Sensorial é um espaço de divulgação científica, reunindo pesquisadores, estudantes e profissionais que atuam em temas relacionados ao universo das bebidas e seus múltiplos contextos técnicos, culturais, ambientais e sociais. Mais do que uma exposição acadêmica, o Brasil Sensorial convida à reflexão e ao diálogo entre ciência e sociedade, reconhecendo o conhecimento como fermento da transformação.



OBJETIVO

Promover a divulgação científica de pesquisas, práticas e estudos relacionados às bebidas brasileiras, valorizando seus aspectos técnicos, sensoriais, culturais e sustentáveis, e aproximando a ciência dos agentes do setor produtivo e da sociedade em geral.

TIPO DE SUBMISSÃO

Todos os trabalhos deverão ser submetidos na forma de Resumo Científico com Pôster Presencial. Os trabalhos aprovados serão apresentados na forma de pôsteres impressos, exibidos durante os eventos Brasil Cup 2026. Todos os trabalhos aceitos e apresentados serão publicados nos anais oficiais do Brasil Sensorial, com ISBN e DOI. Os melhores trabalhos serão convidados para publicação em revista científica parceira.

LINHAS TEMÁTICAS

1. Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos e bebidas.
2. Análise Sensorial e Neurociência
3. Biotecnologia e Engenharia Genética
4. Sustentabilidade, Economia Circular e Bioeconomia
5. Antropologia, Cultura e Patrimônio
6. Gastronomia e Turismo
7. Mercado, Inovação e Tendências

CRONOGRAMA

Lançamento da chamada: 30 de maio

Período de submissão: 30 de maio até 03 de agosto

Resultado da avaliação dos trabalhos: até 20 dias após a submissão

Divulgação da programação: 17 de agosto

Apresentação dos pôsteres: 07 a 10 de setembro de 2026

TAXA DE INSCRIÇÃO

- Estudante de Graduação: R\$ 200,00
- Estudante de Mestrado: R\$ 250,00
- Estudante de Doutorado: R\$ 300,00
- Professores e Pesquisadores: R\$ 450,00
- Profissionais da Indústria: R\$ 450,00

O valor da inscrição inclui:

- Certificado de apresentação do trabalho;
- Publicação nos anais do Brasil Sensorial, com ISBN e DOI;
- Participação na exposição oficial de pôsteres nos eventos Brasil Cup;
- Possibilidade de seleção para publicação em revista científica parceira.

NORMAS PARA SUBMISSÃO

- Submissão: <https://www.brasilbeercup.com.br/brasilsensorial>
- Até dois trabalhos por autor principal
- Resumo com até 2.000 caracteres com espaços (aprox. 1 lauda), incluindo título, introdução, objetivos, metodologia, resultados e conclusões
- Idiomas aceitos: português, espanhol ou inglês
- Modelo de pôster e demais orientações estarão disponíveis no site oficial.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- Relevância e originalidade do tema
- Clareza e objetividade na redação
- Consistência e adequação metodológica
- Alinhamento com a linha temática escolhida
- Contribuição para o desenvolvimento científico, tecnológico ou sociocultural do setor

CERTIFICAÇÃO E PUBLICAÇÃO

- Certificado oficial de apresentação para todos os trabalhos aprovados
- Publicação nos anais do Brasil Sensorial com ISBN e DOI
- Seleção dos destaques para publicação em revista científica parceira

DECLARAÇÃO DE INEDITISMO E RESPONSABILIDADE

Os autores declaram que:

- O conteúdo é original e não foi publicado anteriormente;
- Assumem total responsabilidade pela autoria e veracidade das informações apresentadas.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO

- A inscrição é pessoal e intransferível
- Não haverá reembolso em caso de desistência após pagamento ou submissão

FORMAS DE PAGAMENTO

A taxa de inscrição para a submissão de trabalhos científicos deverá ser paga exclusivamente por meio de depósito bancário ou PIX nos dados abaixo:

Dados para o transferir recursos:

- Banco: Banco BTG Pactual S.A. (208)
- Ag: 0001
- c/c: 01326941-0
- Finalidade: Crédito em Conta Corrente
- Nome: ASSOCIACAO SCIENCE HUB
- Documento: 52.752.098/0001-37

A inscrição apenas será considerada homologada após o envio do comprovante de pagamento. O comprovante deverá ser enviado até o dia , às [Horário], para o e-mail: pedagogico@sciencehub.com.br

- Para garantir a organização, o e-mail de envio deve seguir obrigatoriamente o padrão abaixo:
- Assunto do e-mail: Comprovante [Nome do Autor Principal] - Título do Trabalho (ou parte dele)
- Arquivo anexo: O comprovante deve estar em formato PDF, JPEG ou PNG, renomeado com o nome do autor
- (Exemplo: comprovante_joao_silva.pdf).

COMITÊ CIENTÍFICO

Dra. Amanda F. Reitenbach

Doutora em Neuroengenharia (UFSC), com parte experimental na VLB Berlin. Especialista em percepção sensorial e neuroengenética, pesquisa multissensorialidade e valorização de biomas brasileiros em bebidas. Fundadora do Science Inovatech, autora de artigos, capítulos e patentes, coordena projetos de inovação público e privados.



Dra. Rayane Kunert Langbehn

Doutora e Mestre em Engenharia Química pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e Engenheira Química pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), com período sanduíche na Universidad Autónoma de Madrid. Atuou como pesquisadora de pós-doutorado no Laboratório de Biotecnologia Ambiental (e-biotech/UFSC) e atualmente integra o time do Science Inovatech.

Me. Aghata Frade

Aghata Frade é Mestre em Contabilidade pela Universidade Federal de Santa Catarina, com experiência em liderança de equipes, organização estratégica e gestão de projetos. Atua há mais de 10 anos na organização de concursos de bebidas e alimentos, coordenando processos, relacionamento com jurados e operações de eventos nacionais e internacionais. Possui habilidade em Microsoft PowerPoint e perfil voltado à comunicação, planejamento e desenvolvimento de soluções colaborativas.



COMISSÃO ORGANIZADORA

Me. Paula Cristina M.dos Santos

Engenheira de Alimentos, Mestre em Engenharia Química e Sommelière de Cervejas formada pelo Science of Beer. Trabalha com projetos de inovação e captação de recursos para empresas de todos os portes, atualmente no Instituto Gene e Centro de Inovação Blumenau. Atua também junto ao grupo de pesquisas do Science Inovatech no desenvolvimento de projetos com o Aroma Sensory Training e Beer Sensory Pro, além da escrita de artigos científicos.



Dra. Alessandra Bugatte Palazzo

Engenheira de alimentos e pós-doutora em Alimentos e Nutrição pela UNICAMP, com mais de 20 anos de experiência em Análise Sensorial, Pesquisa de Consumidor e Desenvolvimento de Produtos. Especialista em metodologias sensoriais avançadas, atua como revisora científica em periódicos internacionais e possui liderança ativa na Associação Brasileira de Ciências Sensoriais e do Consumidor (ABCSC).

Dra Grace Ferreira Ghesti

Doutora em Química pela Universidade de Brasília (UnB), com Pós-Doutorado pela Universidade de Lisboa e Especialização Brewmaster pela VLB Berlim. Atualmente é Coordenadora de Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia na UnB. No Brasil Sensorial Summit, atua na Comissão Organizadora como responsável pela curadoria técnica das palestras, mesas-redondas e avaliações de trabalhos acadêmicos. Lidera o eixo de Inovação Tecnológica e Bioprocessos, com foco em propriedade intelectual, sustentabilidade, competitividade industrial e na articulação entre academia e mercado.



COMISSÃO ORGANIZADORA

Me. Edmilson Jose Kleinert UFFS

Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) e Licenciado em Química pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Atualmente, atua como Técnico de Laboratório na UFFS, prestando suporte estratégico e analítico junto aos cursos de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química. No Brasil Sensorial Summit, integra a Comissão Científica e de Organização, sendo responsável pela supervisão técnica, validação metodológica das submissões e articulação entre processos químicos e engenharia de bioprocessos



Esp Laís Felipe Reitenbach Fávoro

Especialista em Gestão Social e Políticas Públicas. No Brasil Sensorial Summit, atua como Coordenadora Pedagógica e de Diversidade, Equidade, Inclusão (DEI) e Impacto Social. É responsável por garantir que as diretrizes pedagógicas e a submissão de trabalhos estejam alinhadas aos rigorosos padrões de responsabilidade social e às metas do ODS 10 (Redução das Desigualdades) da ONU.



Naiara Felipe Estevam

Com formação em Marketing, Naiara atua há mais de 5 anos com marketing digital, comunicação estratégica e desenvolvimento de marcas, com experiência em criação de conteúdo, branding e posicionamento digital. Também participa da organização de concursos, contribuindo na coordenação de eventos, unindo comunicação, estratégia e gestão de pessoas.



DIREITOS AUTORAIS E USO DE IMAGEM

Os autores autorizam a organização do Brasil Sensorial a:- Publicar o conteúdo nos anais e canais oficiais- Utilizar imagens dos pôsteres, trechos dos resumos e fotos do evento em materiais de divulgação, com devidos créditos

CONTATO

Dúvidas e informações:



pedagogico@sciencehub.com.br



www.brasilbeercup.com.br/brasilsensorial



**TÍTULO EM LETRAS MAIÚSCULAS, TIMES NEW ROMAN 12, NEGRITO,
PARÁGRAFO CENTRALIZADO, ESPAÇO SIMPLES**

Nome dos autores conforme o exemplo abaixo, indicando com asterisco (*) o autor para correspondência

Autor A 1 *, Autor B 1 , Autor C 2 , Autor D 3
Times New Roman 10, negrito, parágrafo centralizado, espaço simples

*Inserir o endereço da Instituição dos autores e o e-mail do autor para correspondência em Times New Roman 10,
itálico, parágrafo centralizado, espaço simples*

1 Departamento de Química - UFSC – SC (autor@ufsc.br)

2 Departamento de Física – UFSC - SC

2 Departamento de Matemática – UFSC - SC

RESUMO: Este modelo apresenta as instruções para a preparação de trabalhos para o Brasil Sensorial. Os autores devem segui-lo para a preparação de manuscritos originais. Somente os trabalhos que respeitarem este modelo serão considerados para a aceitação no evento. O RESUMO pode ser escrito em Português, Inglês ou Espanhol. Os RESUMOS devem ser escritos em parágrafo único, espaço simples, em itálico, tamanho 10 e conter até 2.000 caracteres, contendo: Introdução; Objetivos; Metodologia; Resultados (parciais ou finais) e Conclusões.

Palavras-Chaves: Usar no mínimo 3 e no máximo 5 palavras chaves

91.44 cm

TÍTULO

Author/s and affiliation/s

Background and Objectives

Materials and Methods

Results including Figures

Results including Figures

Conclusions

Acknowledgements and References

152.4 cm

TÍTULO

Author/s and affiliation/s

Background and Objectives

Materials and Methods

Results including Figures

Results including Figures

Conclusions

Acknowledgements and References



Background and Objectives



Materials and Methods

Results including Figures



Results including Figures



Conclusions



Acknowledgements and References