



VINIDEAs
FOR WINE PEOPLE
BY WINE PEOPLE

Data e Local

4 e 5 de Junho

Teatro Municipal de Vila Real

CALL FOR ABSTRACTS

● Classificação e Caracterização do Evento

A 4 e 5 de junho de 2014, a **VINIDEAs** volta a organizar a 4ª edição do **infowine.forum**.

As três primeiras edições, respetivamente em 2008, 2010 e 2012, foram realizadas em Vila Real, no Teatro Municipal, afirmando este evento como um dos mais importantes realizados para o setor vitivinícola em território nacional. Estes encontros têm reunido com grande sucesso 400 a 500 pessoas, de instituições científicas, empresas, produtores e outros membros da fileira vitivinícola de diversos países, permitindo o contacto com os melhores protagonistas a nível nacional e internacional do setor e conhecer e discutir os últimos avanços na área da vinha e do vinho. Tem contado com o apoio de muitas instituições e empresas, contribuindo para dar dinamismo ao setor num processo de parceria responsável e profícua.

O **infowine.forum** tem como objetivo valorizar a investigação, pública e privada, salientando a

sua função geradora de inovação e abertura ao serviço do setor vitivinícola. Para tal conta com a presença de vários “experts” de renome mundial nas várias áreas do setor vitivinícola. Congresso de caráter técnico-científico aberto ao público mediante inscrição proporciona ao setor empresarial um contacto com os profissionais da fileira e possibilita a apresentação e valorização do trabalho realizado na área da Investigação e Desenvolvimento.

Assim, o **infowine.forum** será palco para apresentação visual de trabalhos de investigação, enquadrados nas temáticas do evento, realizados nos últimos dois anos.

O período de receção de *abstracts* decorre até ao próximo dia **15 de maio**, sendo que todos os interessados deverão efetuar o seu registo até ao **dia 30 de abril**, através do e-mail vinideas@vinideas.pt.

O **infowine.forum 2014** apresenta como tema **wine fitness – vinhos em forma**.

Um estilo de vida saudável impõe-se e propõe-se. A procura de uma alimentação saudável, uma atitude responsável perante o ambiente, o bem-estar físico, são designios do Homem do Século XXI e nada pode corporizar melhor este espírito, do que uma das mais belas regiões do Mundo e o seu produto natural de excelência: **o Vinho**.

Neste processo o próprio vinho evolui, adapta-se a novos conceitos e por sua vez cria novos paradigmas... O mundo do vinho está em constante tensão para corresponder por um lado e puxar por outro, pelos velhos e novos consumidores! Para isso precisamos de Vinhos em Forma! Vinhos clássicos ou modernos, mas com um perfil cativante, empático, emotivo... Vinhos fonte de prazer e Vinhos participantes numa vida saudável e natural: **Vinhos em forma**



Inovação como alicerce da mudança

- Vinhos inovadores – castas portuguesas no mundo
- Novas técnicas enológicas
- Novos equipamentos
- Novos paradigmas da Viticultura



Produzir vinhos consistentes, focados no objetivo

- Gestão de todas as etapas do vinho de forma rigorosa e objetiva
- Novos métodos de análise e rastreabilidade de vinhos
- Gestão da vinha
 - Novos equipamentos
 - Adaptação cultural às alterações climáticas



Fazer a diferença no Mercado

- Comunicar o vinho como participante de um estilo de vida saudável
- Produzir vinhos com carisma
- Descobrir novos Mercados e trabalhar bem os existentes

Nota: O conteúdo a desenvolver nos posters deverá estar em consonância com os três grandes temas do colóquio: shake your wine, increase your performance, be the special 1

● Apresentação durante o evento

Os trabalhos serão apresentados durante os dois dias do evento sob dois formatos à escolha: apresentação áudio e/ou formato tradicional em papel. (As apresentações áudio estarão condicionadas ao programa)

Espaço projeção de apresentações áudio: Haverá projeção de posters em formato apresentação áudio durante o evento (a apresentação áudio é facultativa). (As apresentações áudio estarão condicionadas ao programa)

Espaço para posters em papel: Os posters serão afixados no espaço onde decorre o evento.

● Publicação dos trabalhos

Os abstracts serão publicados, na íntegra, **no livro de atas do congresso** e na versão portuguesa da revista www.infowine.com – **Revista Internet de Viticultura e Enologia**.

Todos os posters em formato digital (facultativo) e todas as apresentações em formato áudio (facultativo) serão editados na revista www.infowine.com.

Os artigos completos terão a possibilidade de ser publicados numa revista indexada em JCR – Revista Científica – CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA / JOURNAL OF VITICULTURE AND ENOLOGY – revista semestral bilingue (português e inglês), editada desde 1982.

Os artigos a publicar pela CTV, vindos de comunicações ao Forum deverão **respeitar todas as normas da revista**. Os artigos deverão ser propostos pelos autores, com indicação que os propõem para ser publicados pela CTV. Deverão ter um parecer favorável da Comissão Científica do Forum e, como

habitualmente, serão ainda submetidos ao Comité de Leitura da CTV.

A CTV tem Fator de Impacto – 0.636 (2010). É uma edição do INIAV, I.P. / Dois Portos (ISSN 0254-0223) 2565- 191 Dois Portos, Portugal (ctv.doisportos@iniav.pt)

Tem um Conselho de Leitura constituído atualmente por 51 membros de Centros de Investigação de 8 países.

Está indexada em: Science Citation Index Expanded, Journal Citation Reports / Science, Chemical Abstracts, OIV, VITIS – Viticulture and Enology, Australian Wine Research Institute, VINIDEAs | Infowine, Latindex, DIALNET e SciELO. A plataforma SciELO informou recentemente que esta revista se encontra em quinto lugar no ranking de consultas (cerca de 50 000 por ano), entre as 27 revistas portuguesas inseridas.

São patrocinadores da revista: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P. e ViniPortugal.



Instituto Nacional de
Investigação Agrária e Veterinária, I.P.

● Condições para apresentação de abstracts

- A apresentação de *abstract* é inteiramente gratuita para os autores, caso pertençam a Institutos de Investigação, Universidades ou Centros Experimentais;
- A apresentação de *abstract* dá direito a duas entradas gratuitas no infowine.forum 2014;
- Os autores que desejem apresentar um *abstract* deverão enviar para o e-mail da organização (vinideas@vinideas.pt), até ao dia **30 de abril de 2014**, o formulário de participação (em anexo) e o *abstract*

● Instruções para a preparação

Apresentações de poster

Os trabalhos deverão conter a seguinte informação:

- Título
- Abstract
- Nome(s) do(s) autor(es)
- Introdução
- Hipóteses
- Conclusão
- Tabelas, Gráficos ou Diagramas que descrevam concisamente o trabalho
- Contactos do(s) autor(es)

A informação deverá ser apresentada no poster conforme indicado no esquema em baixo

até dia **15 de maio** (Máx. 300 palavras). Este resumo será incluído no livro de atas entregue a todos os participantes do **infowine.forum 2014**;

- Os trabalhos finais deverão ser enviados para a organização, impreterivelmente, até ao dia **20 de Maio de 2014**;
- O suporte multimédia para a apresentação oral deverá ser enviado até **20 de maio de 2014**.

Apresentações Áudio: Os trabalhos em formato áudio deverão conter a mesma informação indicada para o formato poster e deverão ser enviados em formato mp3 até **20 de maio de 2014** (os investigadores poderão disponibilizar as apresentações em formato áudio caso pretendam que posteriormente o áudio seja apresentado durante o evento e/ou publicado na revista www.infowine.com com na secção de vídeo seminários.

Número de diapositivos: 20 a 30

Duração da apresentação áudio: 20min. a 30min.

Como apresentar a informação no poster

Abstract ³	Título ¹	
	Subtítulo ² Nome do(s) Autor(es) e da Instituição, contactos, ano	
Introdução	Tabelas, Gráficos e Figuras	Conclusões
	Informações adicionais ⁴	

As coordenadas dos autores, nomeadamente e-mail, deverão estar claramente visíveis, de modo a poderem ser contactados pela organização ou grupo de seleção. Os autores deverão indicar o nome do orador.

Foram elaboradas algumas regras para a edição dos posters, de forma a evitar que os formatos sejam muito distintos:

1 – Título: o título deve refletir, de forma concisa, os aspetos importantes da apresentação, não utilizando mais de 100 caracteres (incluindo espaços). Deve ser todo escrito em maiúsculas e a negrito, utilizando o tipo de letra Calibri com tamanho 14.

2 – Subtítulo: o subtítulo deve conter o nome do(s) autor(es) e da Instituição, os contactos e o ano. O tipo de letra a utilizar deve ser o mesmo do título com um tamanho de letra 12.

3 – Abstract: No abstract é importante mencionar a hipótese, a intenção ou o propósito da investigação, o plano teórico ou experimental utilizado e conclusões importantes. Deve ser utilizado

o tipo de letra Calibri, com o tamanho de letra 10 e espaçamento entre linhas de 1,15. O texto não pode exceder as 300 palavras.

Os *abstracts* devem ser apresentados em Português e em Inglês. Excetuando abreviaturas e símbolos que são padrões de utilização internacional (ex.: HPCL, ATP), não devem ser utilizadas abreviaturas nem símbolos de outro tipo no *abstract*.

4 – Informação adicional: Podem ser inseridas no poster ou apresentações audio ou outras informações relevantes, tais como: palavras-chave, referências bibliográficas, estatísticas, ou tabelas.

● Formato de apresentação do trabalho final

Os trabalhos finais poderão ser entregues em diversos formatos opcionais:

- Tradicional em papel
- Apresentação Áudio
- PDF de alta resolução

● Registo de Participação

Preencher e enviar para VINIDEAs (vinideas@vinideas.pt) em conformidade com as seguintes datas limite:

30.04.2014	Envio do registo de participação; título do Abstract e nome de autores
15.05.2014	Envio de Abstract
20.05.2014	Envio de poster papel ou digital e formato áudio;

Dados da instituição Designação Social: _____

Morada: _____

Código Postal: _____

Tel: _____ Fax: _____

e-mail: _____

Autor a Contactar: _____

Departamento: _____

Tel: _____ Fax: _____

e-mail: _____

Título do poster _____

Autor(es): _____

Data: / / _____

Carimbo da
instituição e
assinatura da
pessoa
responsável:

Apoio Institucional infowine.forum 2014:

