FONTES DE INFORMAÇÃO E TÉCNICAS DE PESQUISA

Biblioteca Fatec Marília

Márcio Barrio Nuevo Navas Bibliotecário CRB 8^a 7998

Marília 2025

Tópicos apresentados neste slide

- Fontes de Informação;
- Técnicas de pesquisa.

Fontes de informação

Fontes de informação são todas as publicações, ferramentas e recursos que disponibilizam informação à pessoa que dela necessita (Menezes, 2021).

Fontes de informação acadêmicas textuais (impressa ou digital)

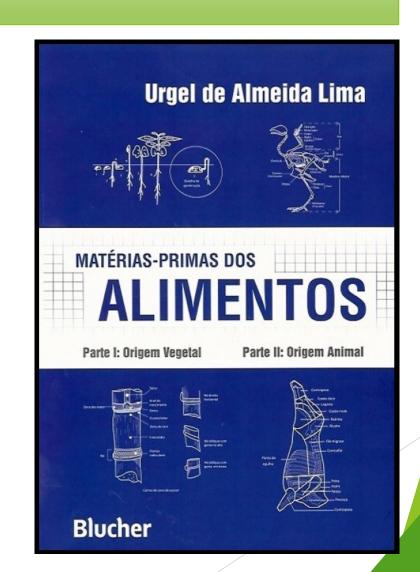
- Livros;
- Dicionários;
- Revistas técnico-científicas (artigos);
- Trabalhos acadêmicos (TCCs/TGs; dissertações e teses);
- Anais de evento;
- Relatórios técnico-científicos;
- Legislação.

Fontes de informação acadêmicas textuais (impressa ou digital)

- Portais de pesquisa acadêmica;
- Repositórios institucionais;
- Catálogo de bibliotecas;
- Bibliotecas digitais.

LIVRO

- Capa;
- Folha de rosto;
- Ficha catalográfica;
- Editora;
- Sumário;
- Capítulos;
- Alguns contêm prefácio, referências, glossário e índice;
- Mais de 50 folhas.



ARTIGOS DE REVISTA/PERIÓDICO

- Média de 5 a 15 páginas;
- Seções: título; resumo, introdução, metodologia, resultados e conclusão;
- A 1ª página já contém (no cabeçalho ou rodapé):
 - Título do artigo;
 - Nome dos autores;
 - Nome da revista;
 - Dados da revista.



Leticia Dornelas e Machado^{2,3}

Pontificia Universidade Católica de Goiás, Escola de Ciências Sociais e da Saúde, Curso de Nutrição, Goiánia, Goiás, Brasil 0000-0002-3252-5114 leticiadomelas2000@mail.com

Ana Clara Martins e Silva Carvalho 1,2

Pontificia Universidade Católica de Goiás, Escola de Ciências Sociais e da Saúde, Curso de Nutrição, Goiánia, Goiás, Brasil 0000-0002-9278-7898 anaclaramartins@gmail.com

RESUMO: As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são decorrentes da ingestão de alimentos ou água contaminados por algum patógeno. Os domicílios constituem o local de maior risco de surtos de DTA. O presente estudo teve como objetivo diagnosticar as boas práticas no preparo de alimentos em domicílios. Foram feitas coletas de resultados via formulário sobre as práticas dos manipuladores. A pesquisa mostrou que há coexistência de práticas de manipulação adequadas com outras de alto risco de contaminação. O tema de boas práticas deve ser trabalhado com a população como parte de ações de educação e promoção de saúde.

Palavras-chave: Doenças transmitidas por alimentos; Manipulação de alimentos; Condições higiênico-sanitárias.

ABSTRACT: Foodborne illnesses result from ingestion of food or water contaminated by a pathogen. Homes are the place with the highest risk of outbreaks of foodborne illnesses. The present study aimed to diagnose good practices in food preparation at home. Results were collected via form on the handlers' practices. The research showed that there is a ocevistence of adequate handling practices with others with a high risk of contamination. The theme of good practices should be worked with the population as part of education and health promotion actions.

Revista Higiene Alimentar, 34 (291): jul/dez, 2020 ISSN 2675-0260 - DOI: Keywords: foodborne illnesses; food handling; hygienic-sanitary conditions

1 INTRODUÇÃO

O alimento seguro é aquele que é preparado, conservado, transportado, exposto à venda ou consumo em condições higiênico-sanitárias capazes de prevenir a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Dessa forma o alimento seguro é preparado com o objetivo de evitar a contaminação, a sobrevivência e a multiplicação de microrganismos, e a presença de contaminantes físicos e químicos nos alimentos (BRASIL. 2010).

De acordo com os dados da vigilância epidemiológica do Ministério da Saúde, os alimentos preparados nos domicílios brasileiros estão envolvidos na ocorrência de surtos de DTA, em uma frequência considerável. Entre 2012 e 2021, 37,7% dos casos de DTA notificados aconteceram nos domicílios. Cerca de 288 casos de surtos de DTA notificados no ano

TRABALHOS ACADÊMICOS

(TCCs, dissertações e teses)

- Capa;
- Folha de rosto:
 - Nome da faculdade e universidade;
 - Nome do curso e do orientador e tipo do trabalho;
- Sumário;
- Seções: resumo, introdução, referencial teórico; metodologia, resultados; conclusão e referências;
- Média de 15 a 150 folhas;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARA INSTITUTO DE TECNOLOGIA PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

GILCIANE VERGOLINO AMÉRICO

OTIMIZAÇÃO DA PASTEURIZAÇÃO DA POLPA DE JAMBOLÃO (SYZYGIUM CUMINI LAMARCK)

Dissertação de Mestrado apresentada como atividade obrigatória do Curso de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto de Tecnologia, Universidade Federal do Pará.

Orientador: Prof^a. Dr^a. Alessandra Santos Lopes Co-orientador: Prof^a. Dr^a Ana Vânia Carvalho

BELÉM 2014

ANAIS DE EVENTO

(Resumo; Resumo expandido; artigo)

- Média de 5 a 15 páginas;
- Seções: resumo, introdução, metodologia, resultados e conclusão;
- A 1ª página já contém (no cabeçalho ou rodapé):
 - Título do artigo;
 - Nome dos autores;
 - Nome do evento;
 - Dados do evento.

II Simpósio Online Sulamericano de Tecnologia, Engenharia e Ciência de Alimentos



Online, 24 a 28 de Abril de 2023

A EVOLUÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS NO BRASIL E NO MUNDO

Danielle Esthefane Sousa Lima¹, Tarcísio Lima Filho²

¹Universidade Federal do Espírito Santo, Alto Universitário, ∞n, 29500-000 Alegre, ES, Brasil (danielle.e.lima@edu.ufeo.br) ²Universidade Federal do Espírito Santo, Alto Universitário, ∞n, 29500-000 Alegre, ES, Brasil

RESUMO: O alto consumo gorduras saturadas, açúcares e sódio é um problema de saúde pública mundial. Medidas têm sido adotadas para reduzir o consumo destes constituintes dos alimentos pela população. Entre as medidas está a melhoria das informações nutricionais presentes nas embalagens dos alimentos. A população apresenta grande dificuldade em interpretar a tabela nutricional, o que impossibilita a escolha por alimentos mais saudáveis. Neste contexto, a Rotulagem Nutricional Frontal (RNF) é apontada como uma ferramenta eficiente em viabilizar informações nutricionais por meio de um símbolo que consta na painel principal da embalagem, de modo que os consumidores tenham acesso à essas informações de maneira simples e clara. Recentemente, no Brasil tornou-se obrigatória por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária a aplicação da RNF de lupa. Para tal fim, foi desenvolvido o design de lupa para identificar o altos teores de açúcares adicionados, gordura saturada e sódio. Também houveram alterações na tabela de informação nutricional e nos principais requisitos para aplicação de alegações nutricionais. Outros países também têm implementado diversos modelos de rotulagem nutricional frontal com o mesmo objetivo. Estudos realizados com consumidores de diferentes países têm demonstra que a implementação da RNF atinge o objetivo pretendido, ou seja, permite que os consumidores identifiquem mais facilmente alimentos com altos teores de constinuintes prejudiciais à saúde e façam escolhas mais saudáveis.

PALAVRAS-CHAVE: rotulagem nutricional frontal, informação nutricional; tabela nutricional; semáforo; lupa.

1 INTRODUÇÃO

As embalagens de alimentos exercem importantes funções, sendo as principais delada a proteção, conservação, informação a conveniência. Além disso, são fundamentais na escolha e compra de um alimento, já que são o primeiro contato do produto com o consumidor, desempenhando um papel essencial de comunicação e *marketing* (BARÃO, 2011) (BARÃO, 2011)

Os rótulos dos alimentos fazem parte de um conjunto de fatores que contribuem para a tomada de decisão de uma pessoa na escolha de seus produtos alimentícios. Estudos recentes tem avaliado a influência dos rótulos como um fator importante para as percepções motivadoras no momento de escolha dos alimentos (DUARTE, TEIXEIRA e SILVA, 2021; HENNECKA e LORENZATTO, 2021; SOARES e NUNES, 2021).

Dentre as informações presentes na embalagem de alimentos, está a informação nutricional. Essa informação está usualmente disposta na parte de trás das embalagens em formato de tabela, que apresenta a quantidade de calorias e de determinados macros e micronutrientes presentes no alimento (BRASIL,

A tabela nutricional tem a finalidade de informar e facilitar a identificação e seleção polo consumidor de produtos mais saudáveis e nutritivos (ROBERTO e KHANDPUR, 2014). Portanto, deveria ser uma informação muito impactante no processo de escolha, no entanto, na prática, não é isso o que acontece. Os rótulos contendo apenas as informações da tabela nutricional vem sendo apontados há anos porserem menos visíveis, difíceis de compreender e de eficácia limitada para escolhas alimentares dos consumidores (ABDUKADIROV, 2018).

Neste contexto, no Brasil foi aprovada a Instrução Normativa nº 75/2020, que estabelece os novos requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional de alimentos embalados. Entre esses requisitos está a implementação de um sistema de rotulagem nutricional frontal. O sistema é do tipo semi-interpretativo e consiste em um símbolo em formato de lupa, com

LEGISLAÇÃO

(Lei, Portaria, Resolução, Instrução normativa, etc.)

Média de 1 a 300 páginas;

- A 1^a página já contém (no cabeçalho ou rodapé):
 - Nome do órgão governamental ou da entidade;
 - Nome da lei;
 - Data da lei;
 - Ementa (resumo do conteúdo da lei);
 - O texto da lei (organizado em artigos, parágrafos, incisos e alíneas).



Ministério da Saúde - MS Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC № 839, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2023

(Publicada no DOU nº 239, de 18 de dezembro de 2023)

Dispõe sobre a comprovação de segurança e a autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes.

A DIRETORIA COLEGIADA DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, no uso das competências que lhe conferem os arts. 79, inciso III, e 15, incisos III e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e considerando o disposto no art. 187, inciso VI e §§ 1º e 3º, do Regimento Interno, aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve adotar a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada - RDC, conforme deliberado em reunião realizada em 8 de dezembro de 2023, e eu, Diretor Presidente, determino a sua publicação:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre a comprovação de segurança e a autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes.

Art. 2º Esta Resolução se aplica de forma complementar ao disposto nas seguintes normas, ou outras que lhes vierem a substituir:

I - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 42, de 19 de setembro de 2011;

II - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 43, de 19 de setembro de

2011;

III - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 44, de 19 de setembro de

2011;

IV - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 45, de 19 de setembro de

2011;

V - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 22, de 13 de maio de 2015;

VI - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 241, de 26 de julho de 2018;

VII - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 243, de 26 de julho de 2018;

VIII - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 460, de 21 de dezembro de

2020; e

IX - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 716, de 1º de julho de 2022.

Fontes de informação: avaliação da qualidade

- Autoria (formação acadêmica);
- Procedência do documento (Instituições de ensino e pesquisa e/ou órgãos governamentais e entidades da área);
- Texto (escrito de forma clara, estruturada e norma culta?);
- Site é confiável?;
- Ano;
- Referências;

Sites e portais para pesquisa acadêmica:

- ► ANVISA Agência Nacional de Vigilância Sanitária https://www.gov.br/anvisa/pt-br
- ► MAPA Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento https://www.gov.br/agricultura/pt-br/
- ► ITAL Instituto de Tecnologia de Alimentos https://ital.agricultura.sp.gov.br/
- ➤ SBCTA Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos http://www.sbcta.org.br/
- ► Alimentos & Bebidas (Portal e revista) http://www.alimentosebebidas.com.br/
- Higiene Alimentar (Portal e revista) https://higienealimentar.com.br/

Sites e portais para pesquisa acadêmica:

- ► Biblioteca Fatec Marília (site e sistema)
- ► RIC-CPS
- ► Google Acadêmico
- Oasisbr
- Periódicos Capes
- **SCIELO**

https://fatecmarilia.cps.sp.gov.br/biblioteca/

Biblioteca

Horário de Atendimento

Segunda a sexta-feira: 08h30min às 12h, 13h às 21h30min.

Acesso ao sistema da Biblioteca e Catálogo

http://biblio.cps.sp.gov.br/

Objetivo e Infraestrutura

A Biblioteca da Fatec Marília foi criada em 2006, mesmo ano da criação da faculdade. Ela tem como finalidade atender às necessidades informacionais de estudo e pesquisa dos alunos, professores e funcionários da unidade. Ela está localizada no piso térreo, tem 156 m² de área e é compartilhada com a Etec. Em seu espaço há 6 mesas para estudo em grupo com 24 lugares, 2 mesas para estudo individual, 9 computadores com acesso à internet, mesas de atendimento, área administrativa e 1 armário guarda-volumes. O acervo, de acesso livre, é composto por 16 estantes dupla-face (7 da Etec e 9 da Fatec) para guarda de livros, revistas e jornais.

Acervo

É disponibilizado um acervo para consulta e empréstimo com cerca de 9000 livros sendo 6300 livros (Etec), 2800 exemplares e 630 títulos (Fatec). Há também revistas técnico-científicos (5 títulos e 140 exemplares), CDs e DVDs (27 títulos e 130

https://fatecmarilia.cps.sp.gov.br/biblioteca/

Portais Gratuitos de Artigos Científicos e Teses e Dissertações

BDTD - Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações http://bdtd.ibict.br

Google Acadêmico https://scholar.google.com.br

Periódicos Capes http://www.periodicos.capes.gov.br

Portal Oasis http://oasisbr.ibict.br

SCIELO - Scientific Eletronic Library Online http://www.scielo.org

Sites Úteis

Área Alimentos

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária https://www.gov.br/anvisa/pt-br

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento https://www.gov.br/agricultura/pt-br/

ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos https://ital.agricultura.sp.gov.br/

SBCTA - Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos http://www.sbcta.org.br/

Alimentos & Bebidas (Portal e revista) http://www.alimentosebebidas.com.br/

Higiene Alimentar (Portal e revista) https://higienealimentar.com.br/

Revista Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente

https://revistascientificas.ifrj.edu.br/revista/index.php/alimentos

Área Gestão

FGV - Fundação Getúlio Vargas https://portal.fgv.br/

FGV - Repositório Digital http://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/

SEBRAE https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae

https://fatecmarilia.cps.sp.gov.br/biblioteca/

Downloads











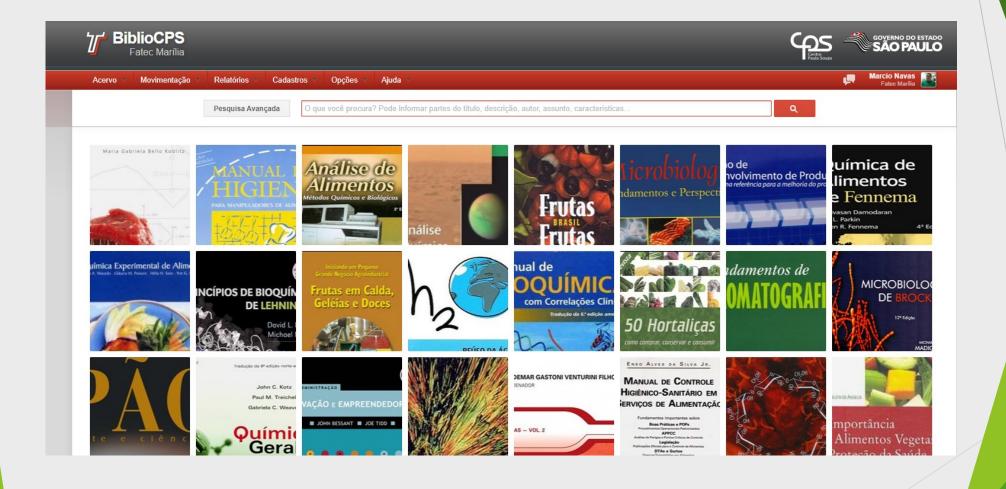








http://www.biblio.cps.sp.gov.br/



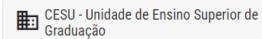
http://ric.cps.sp.gov.br/



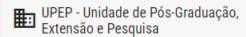


O Repositório Institucional do Conhecimento do Centro Paula Souza (RIC-CPS) é uma ferramenta informatizada capaz de gerenciar, armazenar, preservar e disseminar em formato digital o conhecimento científico, tecnológico, artístico-cultural e técnico-administrativo produzido nas comunidades do Centro Paula Souza.

Comunidades:



CETEC - Unidade de Ensino Médio e Técnico

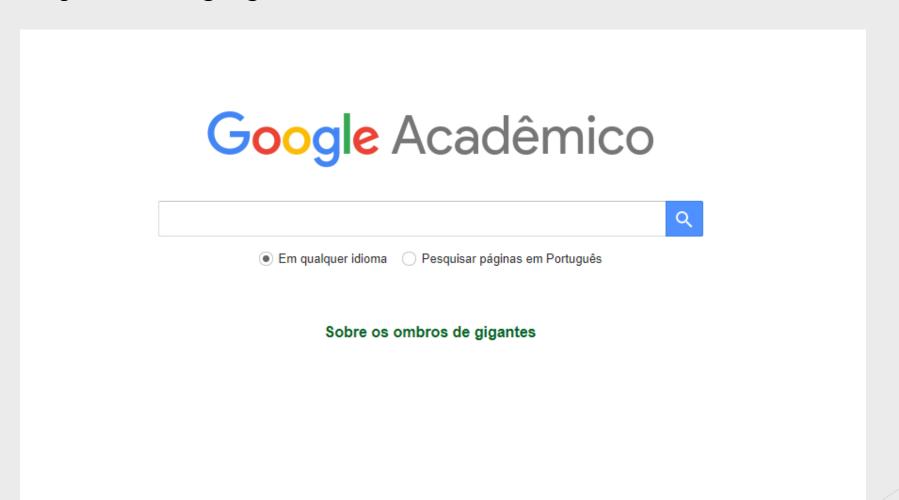




Total de Arquivos 14746 arquivos

Navegar

Por data de documento
Autores
Títulos
Assuntos
Cursos



https://www-periodicos-capes-gov-br.ezl.periodicos.capes.gov.br/



Olá. O que você está procurando?

Q

Aqui você encontra conteúdo científico diversificado para deixar sua pesquisa ainda melhor.

Desde livros, normas técnicas, patentes e estatísticas até vídeos e áudios reunidos em um só lugar.

Saiba mais



https://www.scielo.br



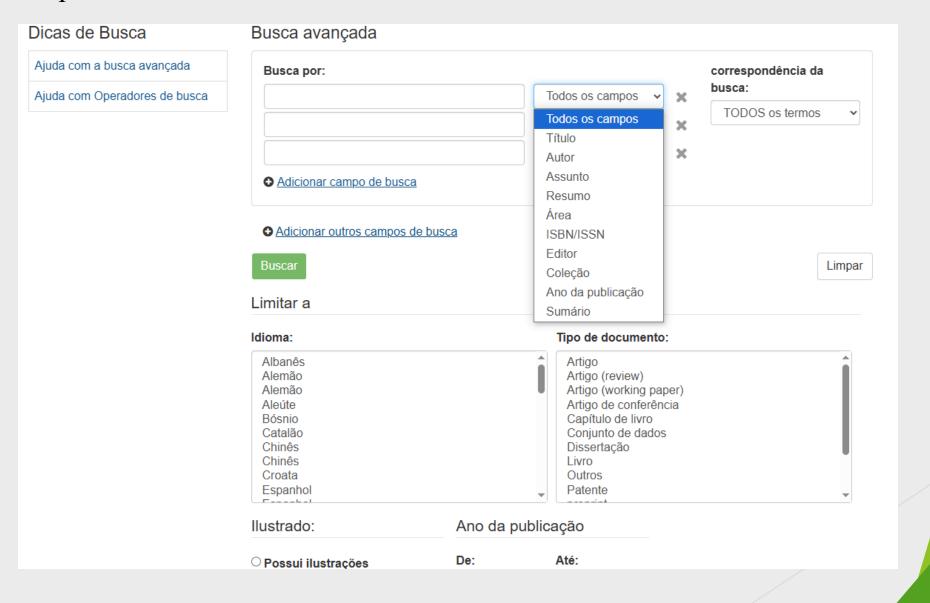


Tipos e técnicas de pesquisa

- Busca simples;
- Busca avançada;
- Busca facetada (filtros);
- Técnicas de pesquisa;

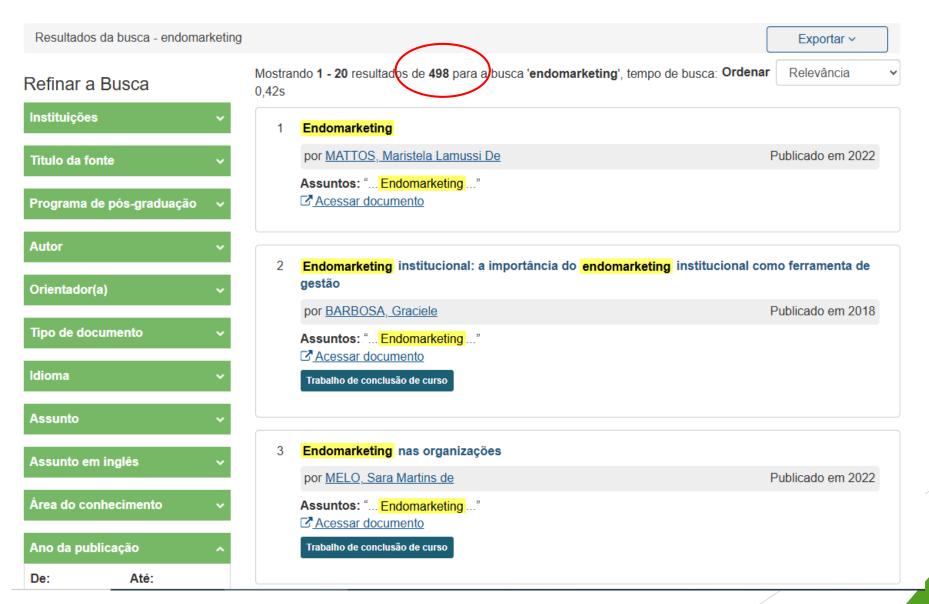


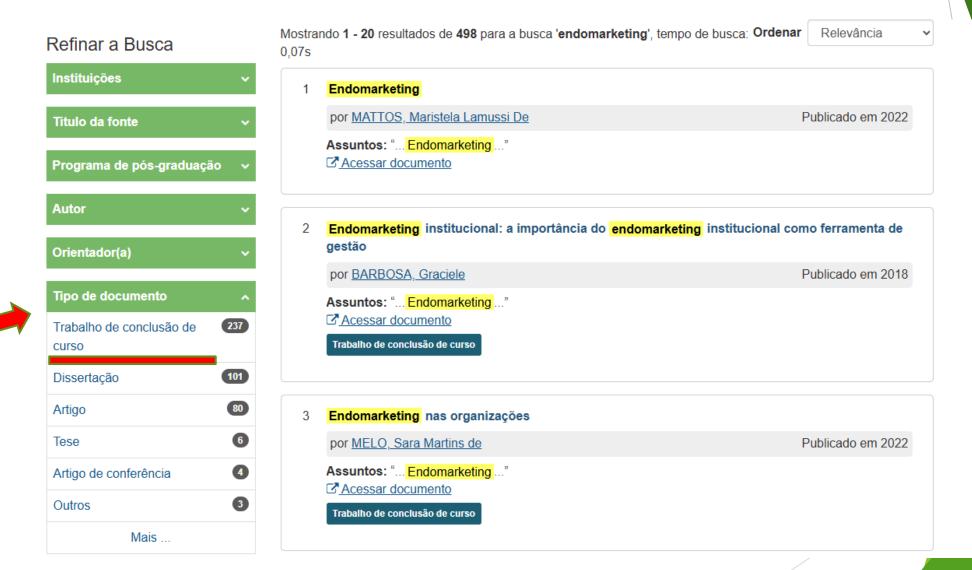


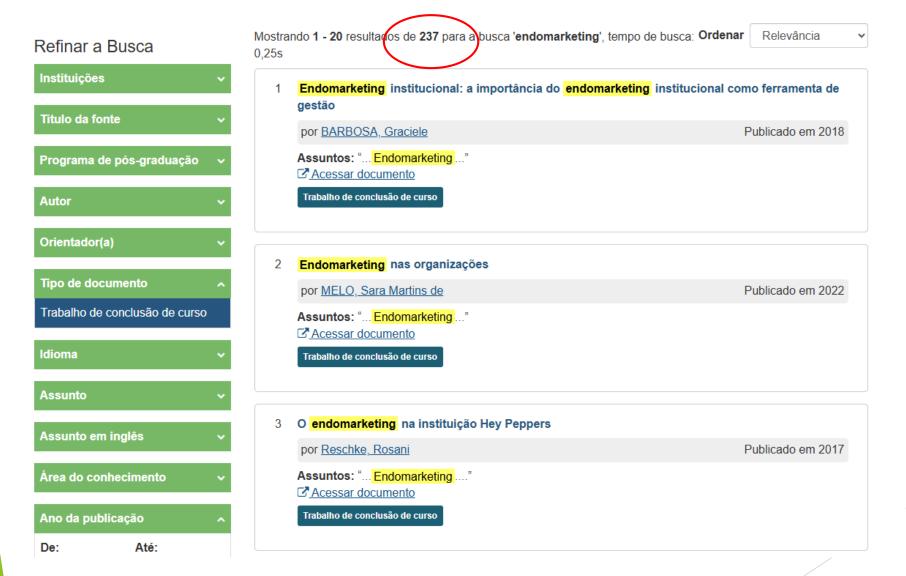


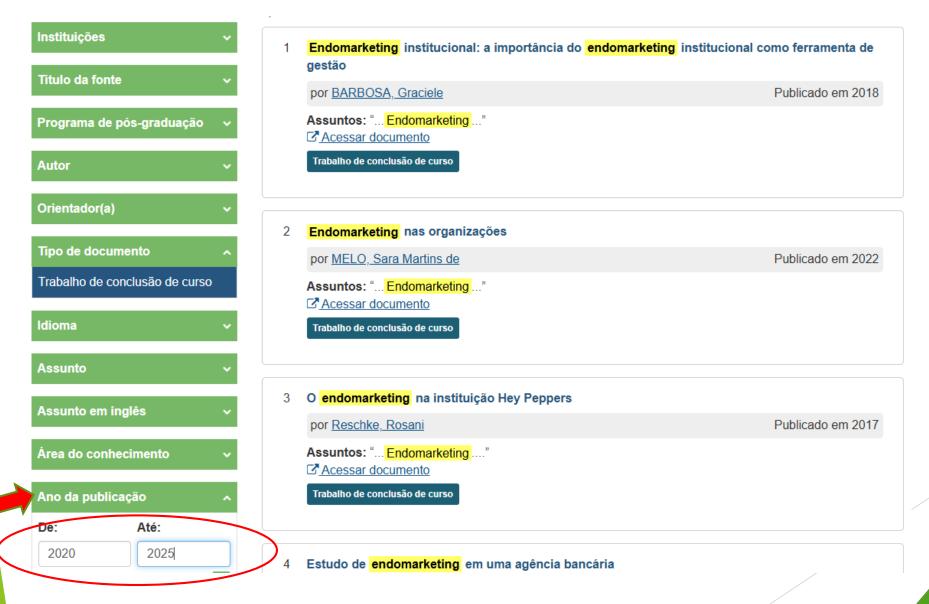


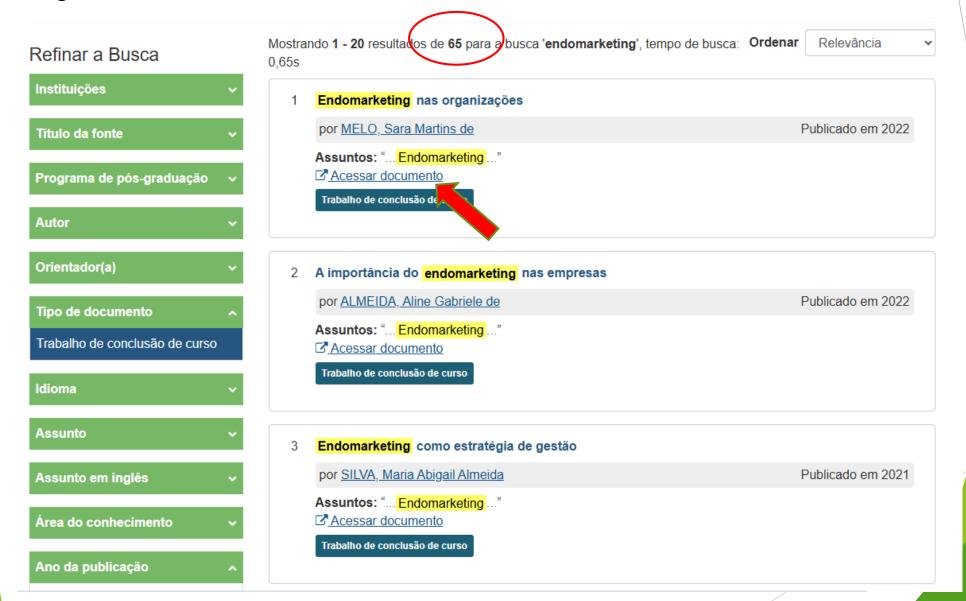












* Citar

A Imprimir

☑ Exportar registro

Registros relacionados

O endomarketing como ferramenta de gestão para o crescimento das organizações

por: SILVA, Maria Mariana Costa

Publicado em: (2022)

A importância do endomarketing nas empresas

por: ALMEIDA, Aline Gabriele de Publicado em: (2022)

SATISFAÇÃO DOS
COLABORADORES DE UMA
ÓTICA SOBRE A VISÃO DO
ENDOMARKETING

por: Timm, Beatriz Ferreira Publicado em: (2022)

Comunicação interna, endomarketing ou marketing interno?

por: Souza, Elton Muniz de Publicado em: (2014)

A importância do endomarketing nas organizações

Endomarketing nas organizações

Autor(a) principal: MELO, Sara Martins de

Data de Publicação: 2022

Tipo de documento: Trabalho de conclusão de curso

Idioma: por

Título da fonte: Scientia – Repositório Institucional

Texto Completo: https://repositorio.pgsskroton.com//handle/123456789/51351

satisfação dos clientes.

Resumo: Este trabalho tem como objetivo, identificar os processos e benefícios do

endomarketing, abordando métodos de melhorias dentro das organizações, para que possam obter melhores resultados em seus processos, captação e manutenção de clientes internos e externo, com as revisões bibliográficas se faz possível o entendimento em relação aos seus conceitos, como o endomarketing pode melhorar o clima organizacional, motivar, reter e atrair novos talentos, tornando-os parte de um grupo ativo na organização, com melhora expressiva dos resultados do processo de trabalho, com o aumento de vendas dos produtos e serviços, processo produtivo e financeiros das empresas, satisfazendo os funcionários e clientes, proporcionando uma alavancagem nos resultados das organizações, utilizando-se de todas as informações que cada ferramenta pode proporcionar para buscar destaque num mercado tão competitivo. Através da presente pesquisa entende-se que será possível para a sociedade e comunidade acadêmica, tomando como base o estudo do ambiente interno da organização, se torna possível compreender as contribuições positivas referente a aplicação do

endomarketing para a vida organizacional, ambiente profissional das empresas e na





Imprimir

☑ Exportar registro

Registros relacionados

O endomarketing como ferramenta de gestão para o crescimento das organizações

por: SILVA, Maria Mariana Costa

Publicado em: (2022)

A importância do endomarketing nas empresas

por: ALMEIDA, Aline Gabriele de Publicado em: (2022)

SATISFAÇÃO DOS
COLABORADORES DE UMA
ÓTICA SOBRE A VISÃO DO
ENDOMARKETING

por: Timm, Beatriz Ferreira Publicado em: (2022)

Comunicação interna, endomarketing ou marketing interno?

por: Souza, Elton Muniz de Publicado em: (2014)

A importância do endomarketing nas organizações

Endomarketing nas organizações

Autor(a) principal: MELO, Sara Martins de

Data de Publicação: 2022

Tipo de documento: Trabalho de conclusão de curso

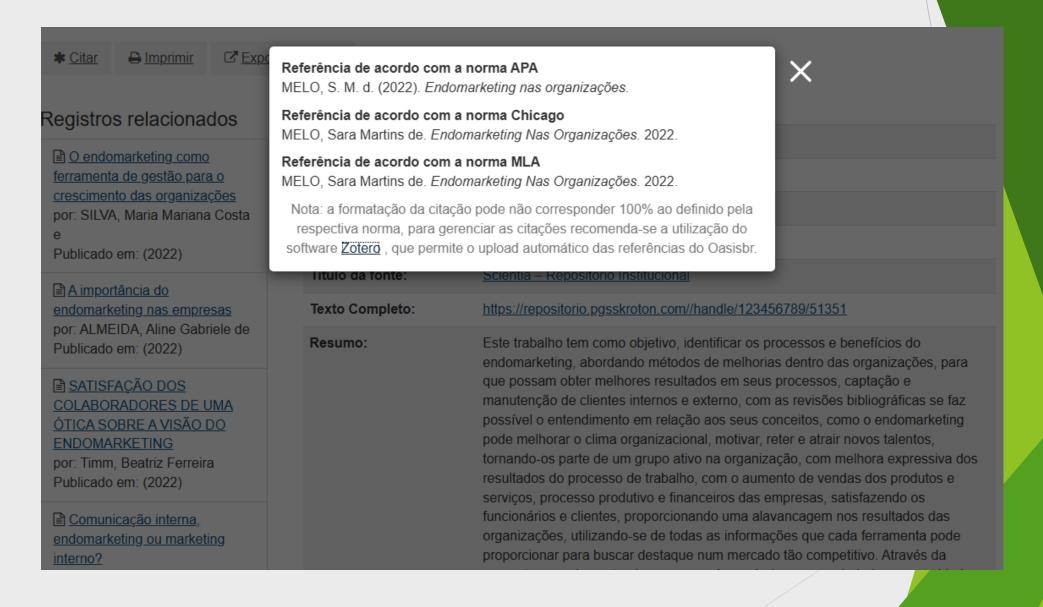
Idioma: por

Titulo da fonte: Scientia – Repositório Institucional

Texto Completo: https://repositorio.pgsskroton.com//handle/123456789/51351

Resumo: Este trabalho tem como objetivo, identificar os processos e benefícios do

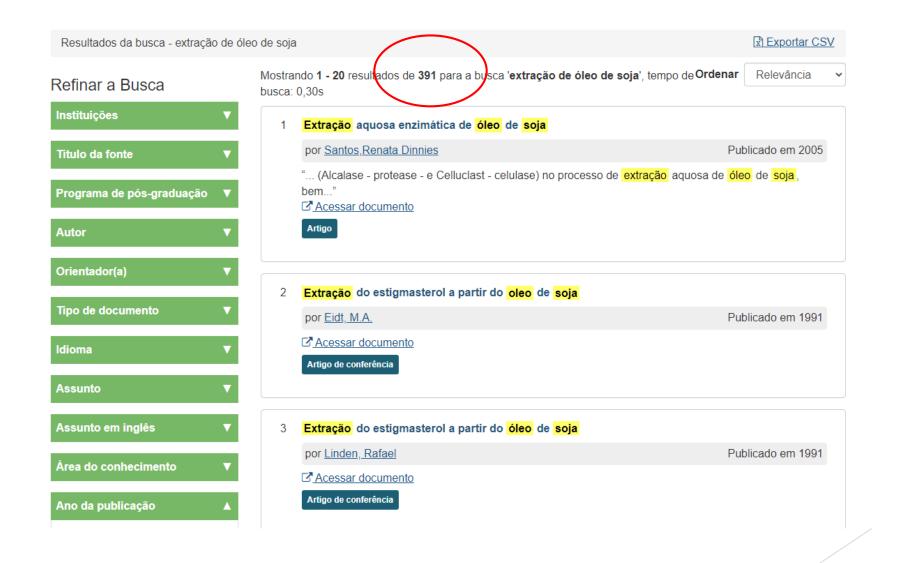
endomarketing, abordando métodos de melhorias dentro das organizações, para que possam obter melhores resultados em seus processos, captação e manutenção de clientes internos e externo, com as revisões bibliográficas se faz possível o entendimento em relação aos seus conceitos, como o endomarketing pode melhorar o clima organizacional, motivar, reter e atrair novos talentos, tornando-os parte de um grupo ativo na organização, com melhora expressiva dos resultados do processo de trabalho, com o aumento de vendas dos produtos e servicos, processo produtivo e financeiros das empresas, satisfazendo os funcionários e clientes, proporcionando uma alavancagem nos resultados das organizações, utilizando-se de todas as informações que cada ferramenta pode proporcionar para buscar destaque num mercado tão competitivo. Através da presente pesquisa entende-se que será possível para a sociedade e comunidade acadêmica, tomando como base o estudo do ambiente interno da organização, se torna possível compreender as contribuições positivas referente a aplicação do endomarketing para a vida organizacional, ambiente profissional das empresas e na satisfação dos clientes.







Itens coletados





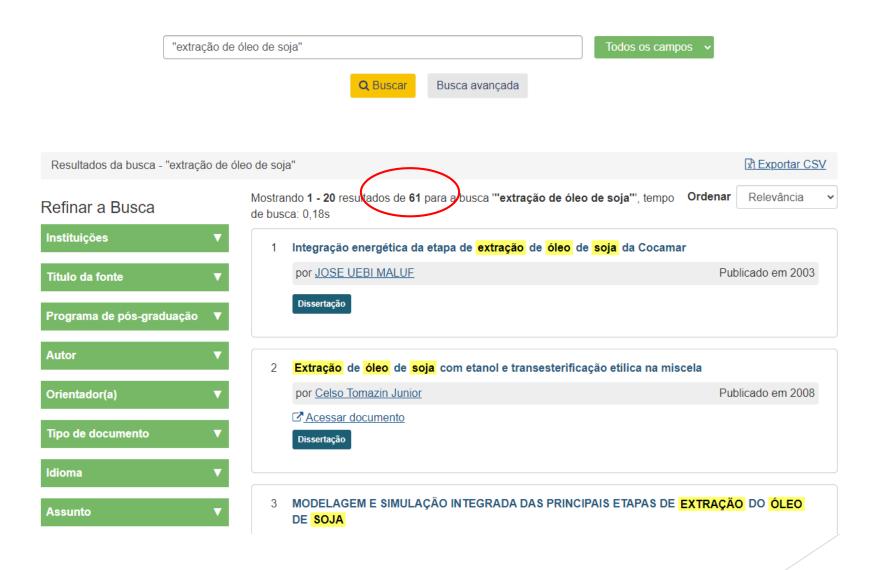


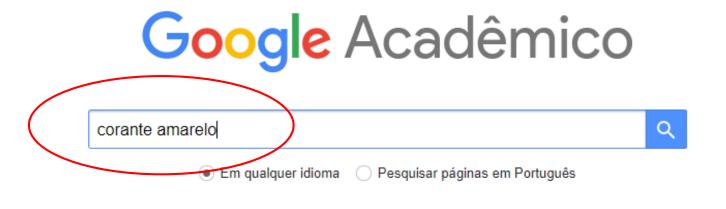
"extração de óleo de soja"

Todos os campos

Q Buscar Busca avançada

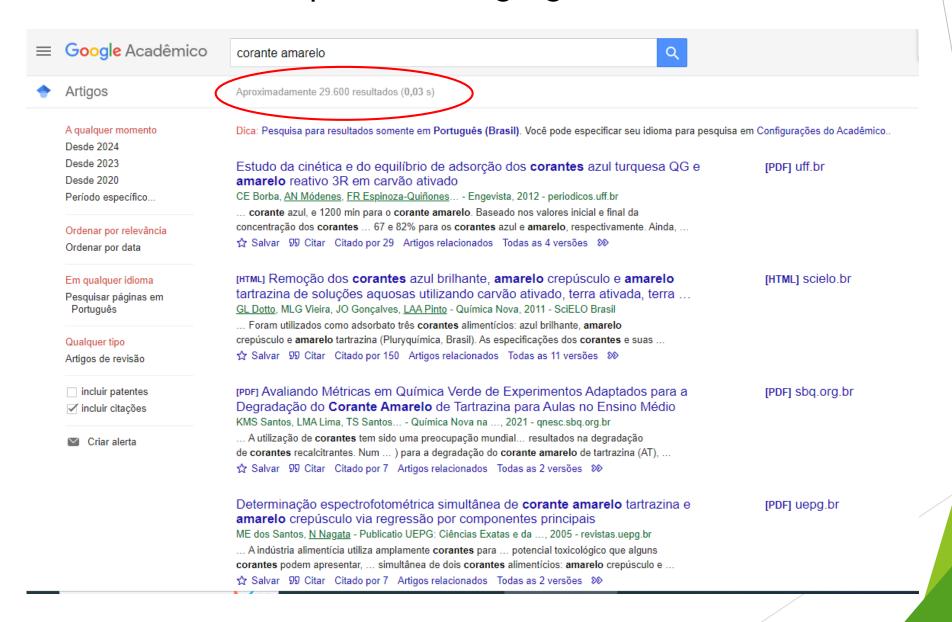






Sobre os ombros de gigantes

Usar termo comum - Errado

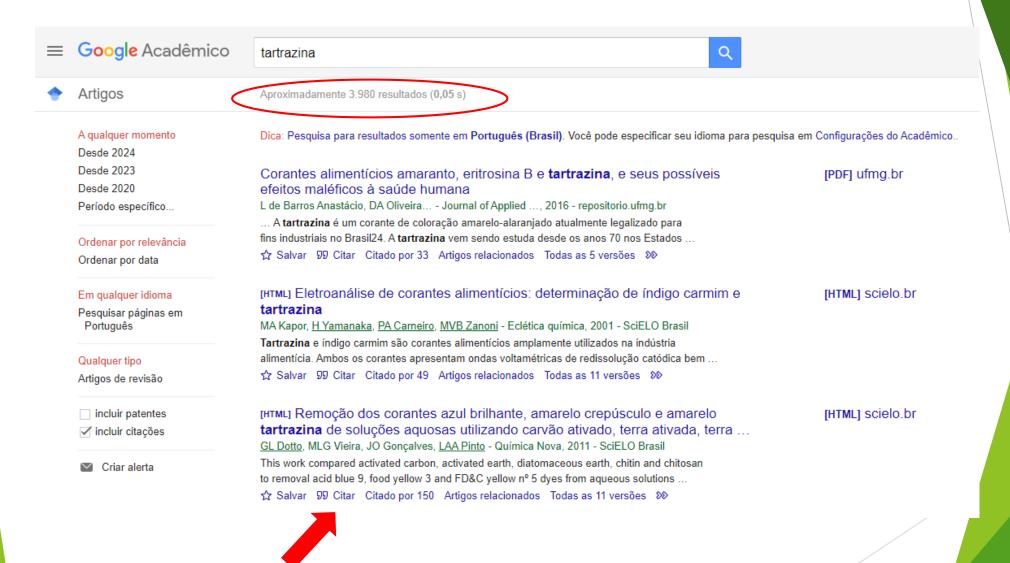


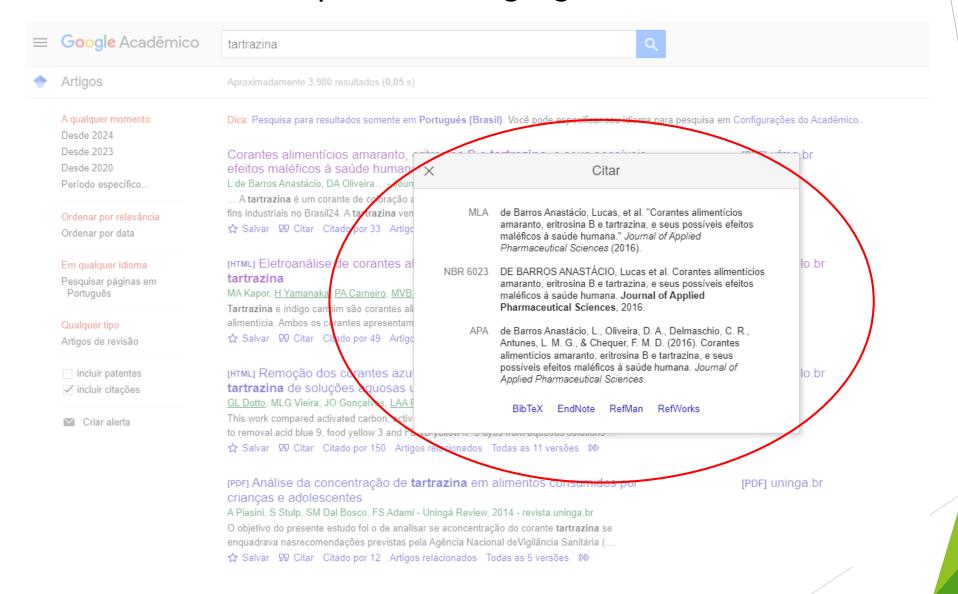
Google Acadêmico



Sobre os ombros de gigantes

Usar termo técnico - Correto





Referências: apresentação e formatação

REFERÊNCIAS

MENEZES, S. **Fontes de informação**: definição, tipologia e confiabilidade. 10 ago. 2021. Disponível em: https://www.ufrgs.br/bibeng/fontes-de-informação-definicao-tipologia-confiabilidade/. Acesso em: 25 abr. 2024.

Contato

Obrigado!

Contato:

E-mail: f130bibli@cps.sp.gov.br

Instagram: @biblioteca.fatec.marilia