

# NORMALIZAÇÃO DE ARTIGOS CIENTÍFICOS

Biblioteca Fatec Marília

Márcio Barrio Nuevo Navas

Bibliotecário CRB 8ª 7998

Marília  
2025

# Tópicos apresentados neste slide

- Fontes de Informação;
- Técnicas de pesquisa;
- Citações;
- Referências;
- Artigos científicos

# 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.

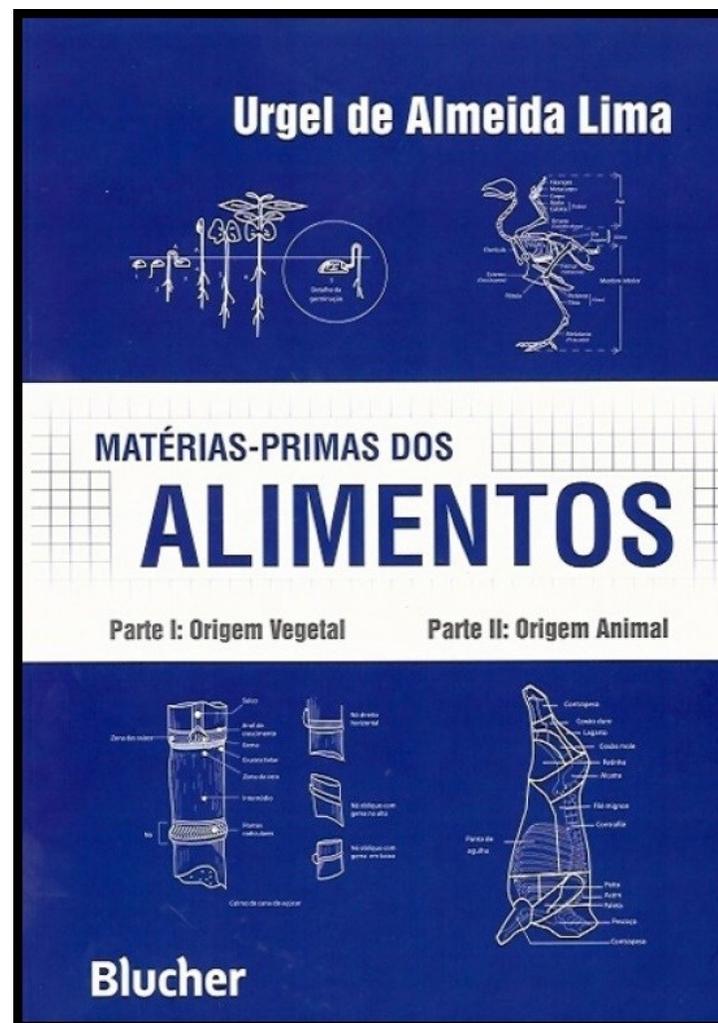
## Fontes de informação acadêmicas textuais (impressa ou digital)

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

# Tipos documentais: como reconhecê-los?

## LIVRO

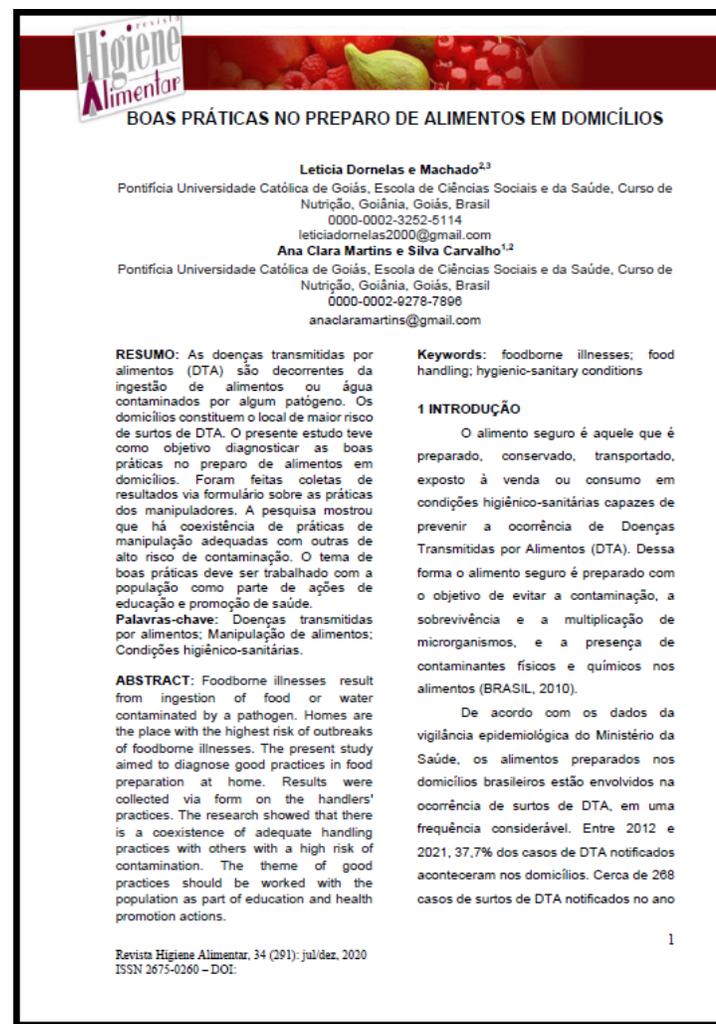
- Capa;
- Folha de rosto;
- Ficha catalográfica;
- Editora;
- Sumário;
- Capítulos;
- Alguns contêm prefácio, referências, glossário e índice;
- Mais de 50 folhas.



# Tipos documentais: como reconhecê-los?

## 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.

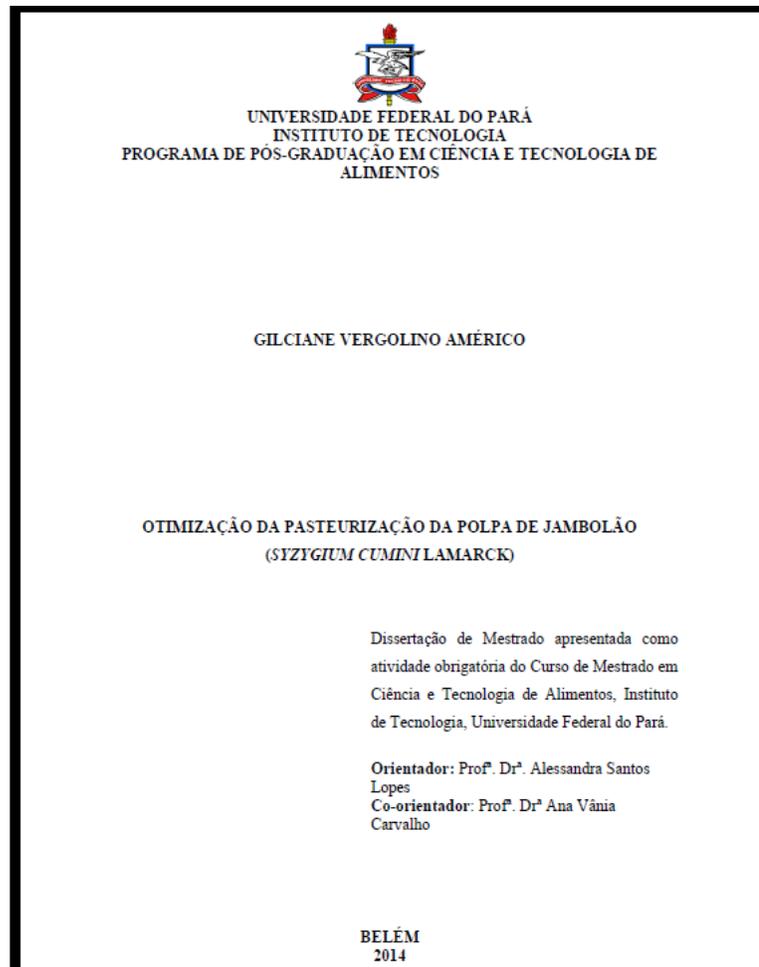


# Tipos documentais: como reconhecê-los?

## 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;

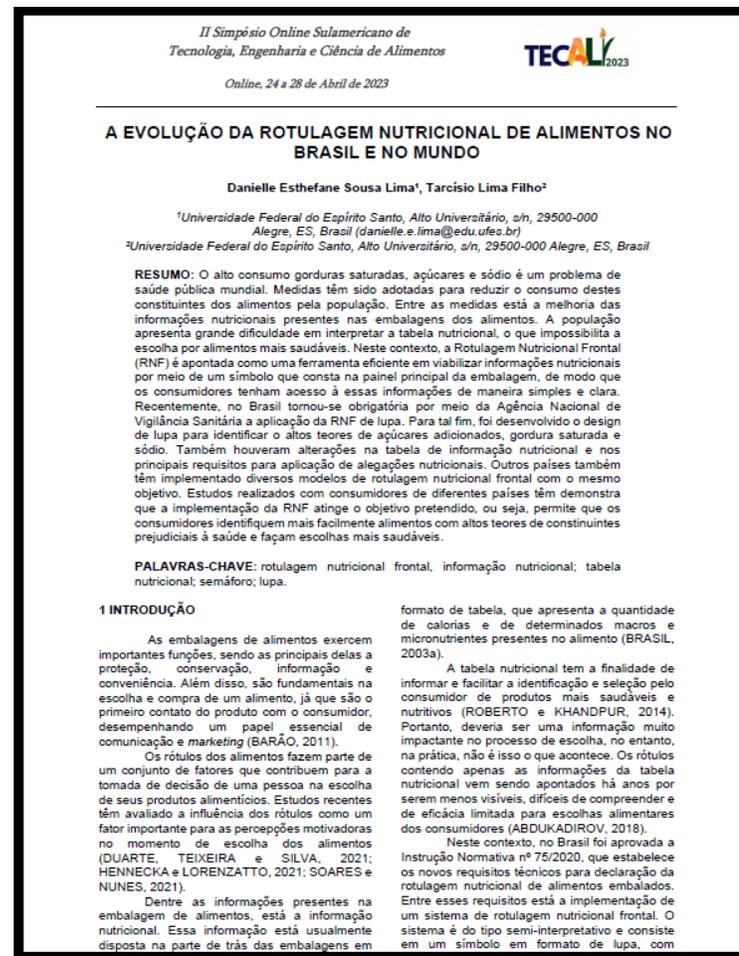


# Tipos documentais: como reconhecê-los?

## 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.



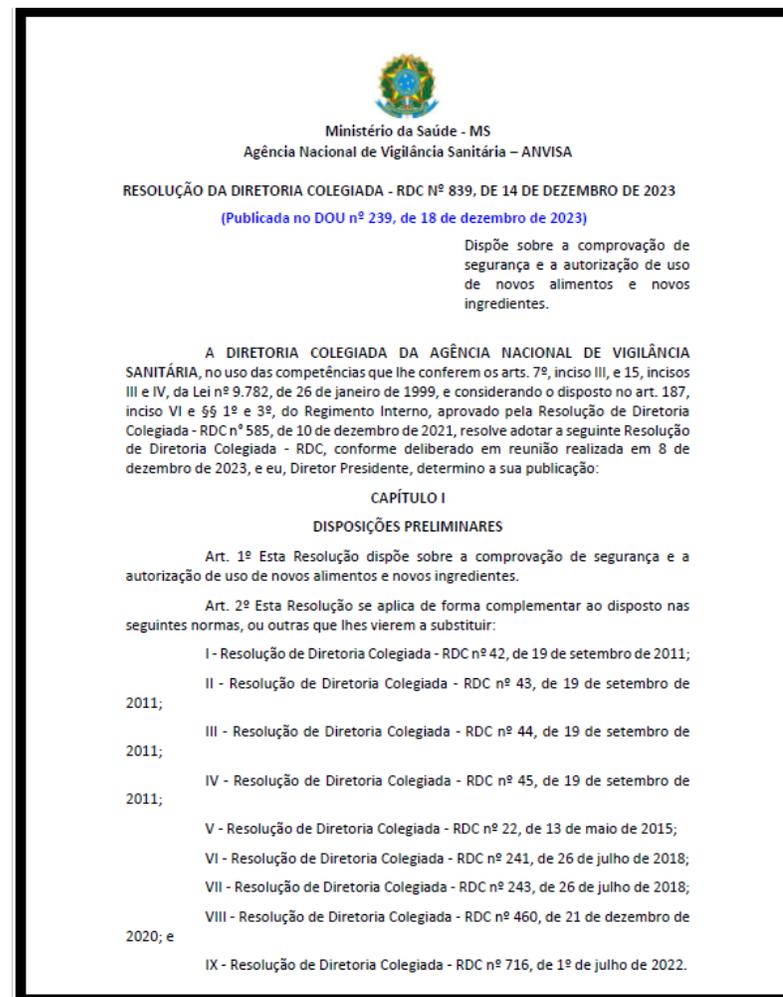
# Tipos documentais: como reconhecê-los?

## LEGISLAÇÃO

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

Média de 1 a 300 páginas;

- A 1ª 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).



## 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:

- FGV - Fundação Getúlio Vargas  
<https://portal.fgv.br/>
- FGV - Repositório Digital  
<http://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/>
- SEBRAE  
<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae>
- RAE – Revista de Administração de Empresas  
<https://rae.fgv.br/rae/edicoes-anteriores>
- Revista de Ciências da Administração  
<https://periodicos.ufsc.br/index.php/adm/index>
- Revista Eletrônica de Administração  
<https://seer.ufrgs.br/read>

## 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 m<sup>2</sup> 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-científicas (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://bdtb.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 Electronic 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/>

## Arquivos



[Regulamento da Biblioteca](#)



[Manual de pesquisa RIC-CPS](#)



[Normalização de trabalhos acadêmicos](#)



[Normalização de artigos científicos](#)



[Manual de normalização de referências](#)



[Resumão da normalização](#)



[Fontes de informação e técnicas de pesquisa](#)



[Guia da Biblioteca](#)

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

The image shows the BiblioCPS website interface. At the top, there is a navigation bar with the following elements:

- BiblioCPS** logo and "Fatec Marília" text.
- Logos for **CPS** (Centro Paula Souza) and **GOVERNO DO ESTADO SÃO PAULO**.
- Navigation menu: Acervo, Movimentação, Relatórios, Cadastros, Opções, Ajuda.
- User profile: Marcio Navas, Fatec Marília.

Below the navigation bar is a search section:

- Label: Pesquisa Avançada
- Search input field: O que você procura? Pode informar partes do título, descrição, autor, assunto, características...
- Search button: A magnifying glass icon.

The main content area displays a grid of book covers. Visible titles include:

- MANUAL DE HIGIENIZAÇÃO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
- Análise de Alimentos: Métodos Químicos e Biológicos
- Frutas BRASILEIRAS
- Microbiologia: Fundamentos e Perspectivas
- Química de Alimentos de Fennema
- Química Experimental de Alimentos
- PRINCÍPIOS DE BIOQUÍMICA DE LEHNINGER
- Frutas em Calda, Geléias e Doces
- Manual de QUÍMICA com Correlações Clínicas
- 50 Hortaliças: como comprar, conservar e consumir
- Microbiologia de Brock
- Química Geral
- ADMINISTRAÇÃO: CRIAÇÃO E EMPREENDEDORISMO
- MANUAL DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
- Importância dos Alimentos Vegetais para a Proteção da Saúde

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

## Repositório Institucional do Conhecimento - RIC-CPS

cps

CGD



Sobre

Vocabulário Controlado

Relatórios

Ajuda

A



Repositório Institucional do Conhecimento do Centro Paula Souza



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:



CESU - Unidade de Ensino Superior de Graduação



CETEC - Unidade de Ensino Médio e Técnico



UPEP - Unidade de Pós-Graduação, Extensão e Pesquisa

### Pesquisar

no RIC-CPS

### Total de Arquivos

14746 arquivos

### Navegar

[Por data de documento](#)

[Autores](#)

[Títulos](#)

[Assuntos](#)

[Cursos](#)

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

# Google Acadêmico



Em qualquer idioma  Pesquisar páginas em Português

**Sobre os ombros de gigantes**

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

**gov.br** Ministério da Educação/CAPES Órgãos do Governo Acesso à Informação Legislação

**CAPES** **.periodicos.** Sobre Acervo Treinamentos Informativos

Você tem acesso ao conteúdo gratuito do Portal de Periódicos da CAPES  
Acesso CAFe ▾

**Olá.** O que você está procurando? 

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

### Destaques

**18 DE AGOSTO**  
Das 14h às 15h50

**Treinamento Especial**  
EBSCO

Avançando seu conhecimento e carreira



https://www.scielo.br



Scientific Electronic Library Online

ESPAÑOL ENGLISH

Sobre o SciELO Brasil

Entre uma ou mais palavras

Todos os índices

Buscar

Adicionar outro campo +

### Lista de periódicos

Alfabética

Temática

Busca por periódicos

### SciELO Press Releases

2022-08-12 10:05 <b>Dilemas e Perspectivas Internacionais na Formação de Professores</b>	2022-08-10 14:00 <b>O que Freinet faria se fosse um professor primário no Brasil de hoje?</b>	2022-08-10 10:05 <b>Covid-19, Desigualdades e Privilégios na Educação Profissional Brasileira</b>	2022-08-09 14:00 <b>É difícil reciclar o lixo alheio</b>	2022-08-09 10:00 <b>Publique ou perca</b>
---	--	--	---	--

https://oasisbr.ibict.br

gov.br

COMUNICA BR | ACESSO À INFORMAÇÃO | PARTICIPE | LEGISLAÇÃO | ÓRGÃOS DO GOVERNO

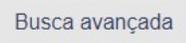
 Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia

INÍCIO | SOBRE | FONTES COLETADAS | INDICADORES | CONTATO | FAQ | IDIOMA ▾

 Oasisbr  
Portal Brasileiro de Publicações e Dados Científicos em Acesso Aberto

Pesquise entre 4.275.243 documentos

Todos os campos ▾

 Buscar  Busca avançada

# Tipos e técnicas de pesquisa

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

https://oasisbr.ibict.br



# Oasisbr

Portal Brasileiro de Publicações e Dados Científicos em Acesso Aberto

endomarketing

Todos os campos ▾

Buscar Busca avançada



<https://oasisbr.ibict.br>

## Dicas de Busca

[Ajuda com a busca avançada](#)

[Ajuda com Operadores de busca](#)

## Busca avançada

Busca por:

[+ Adicionar campo de busca](#)

[+ Adicionar outros campos de busca](#)

Buscar

Todos os campos

Todos os campos

Título

Autor

Assunto

Resumo

Área

ISBN/ISSN

Editor

Coleção

Ano da publicação

Sumário

correspondência da  
busca:

TODOS os termos

Limpar

Limitar a

Idioma:

Albanês  
Alemão  
Alemão  
Aleúte  
Bósnio  
Catalão  
Chinês  
Chinês  
Croata  
Espanhol  
Espanhol

Tipo de documento:

Artigo  
Artigo (review)  
Artigo (working paper)  
Artigo de conferência  
Capítulo de livro  
Conjunto de dados  
Dissertação  
Livro  
Outros  
Patente  
Patente

Ilustrado:

Ano da publicação

Possui ilustrações

De:

Até:

https://oasisbr.ibict.br



# Oasisbr

Portal Brasileiro de Publicações e Dados Científicos em Acesso Aberto

endomarketing

Todos os campos ▾

Buscar Busca avançada



https://oasisbr.ibict.br

Resultados da busca - endomarketing Exportar ▾

Mostrando 1 - 20 resultados de **498** para a busca 'endomarketing', tempo de busca: Ordenar Relevância ▾  
0,42s

### Refinar a Busca

- Instituições ▾
- Título da fonte ▾
- Programa de pós-graduação ▾
- Autor ▾
- Orientador(a) ▾
- Tipo de documento ▾
- Idioma ▾
- Assunto ▾
- Assunto em inglês ▾
- Área do conhecimento ▾
- Ano da publicação ▲

De: Até:

- Endomarketing**  
por [MATTOS, Maristela Lamussi De](#) Publicado em 2022  
Assuntos: "... Endomarketing ..."  
[Acessar documento](#)
- Endomarketing** institucional: a importância do **endomarketing** institucional como ferramenta de gestão  
por [BARBOSA, Graciele](#) Publicado em 2018  
Assuntos: "... Endomarketing ..."  
[Acessar documento](#)  
Trabalho de conclusão de curso
- Endomarketing** nas organizações  
por [MELO, Sara Martins de](#) Publicado em 2022  
Assuntos: "... Endomarketing ..."  
[Acessar documento](#)  
Trabalho de conclusão de curso

https://oasisbr.ibict.br

## Refinar a Busca

Instituições ▾

Título da fonte ▾

Programa de pós-graduação ▾

Autor ▾

Orientador(a) ▾

Tipo de documento ▲

Trabalho de conclusão de curso 237

Dissertação 101

Artigo 80

Tese 6

Artigo de conferência 4

Outros 3

Mais ...

Mostrando 1 - 20 resultados de 498 para a busca 'endomarketing', tempo de busca: Ordenar Relevância ▾  
0,07s

### 1 Endomarketing

por [MATTOS, Maristela Lamussi De](#)

Publicado em 2022

Assuntos: "... Endomarketing ..."

[Acessar documento](#)

### 2 Endomarketing institucional: a importância do endomarketing institucional como ferramenta de gestão

por [BARBOSA, Graciele](#)

Publicado em 2018

Assuntos: "... Endomarketing ..."

[Acessar documento](#)

Trabalho de conclusão de curso

### 3 Endomarketing nas organizações

por [MELO, Sara Martins de](#)

Publicado em 2022

Assuntos: "... Endomarketing ..."

[Acessar documento](#)

Trabalho de conclusão de curso

https://oasisbr.ibict.br

## Refinar a Busca

Instituições

Título da fonte

Programa de pós-graduação

Autor

Orientador(a)

Tipo de documento

Trabalho de conclusão de curso

Idioma

Assunto

Assunto em inglês

Área do conhecimento

Ano da publicação

De:

Até:

Mostrando 1 - 20 resultados de 237 para a busca 'endomarketing', tempo de busca: Ordenar

Relevância



1 **Endomarketing** institucional: a importância do **endomarketing** institucional como ferramenta de gestão

por [BARBOSA, Graciele](#)

Publicado em 2018

Assuntos: "... Endomarketing ..."

[Acessar documento](#)

Trabalho de conclusão de curso

2 **Endomarketing** nas organizações

por [MELO, Sara Martins de](#)

Publicado em 2022

Assuntos: "... Endomarketing ..."

[Acessar documento](#)

Trabalho de conclusão de curso

3 O **endomarketing** na instituição Hey Peppers

por [Reschke, Rosani](#)

Publicado em 2017

Assuntos: "... Endomarketing ..."

[Acessar documento](#)

Trabalho de conclusão de curso

https://oasisbr.ibict.br

Instituições ▾

Título da fonte ▾

Programa de pós-graduação ▾

Autor ▾

Orientador(a) ▾

Tipo de documento ▴

Trabalho de conclusão de curso

Idioma ▾

Assunto ▾

Assunto em inglês ▾

Área do conhecimento ▾

Ano da publicação ▴

De:  Até:

1 **Endomarketing** institucional: a importância do **endomarketing** institucional como ferramenta de gestão

por [BARBOSA, Graciele](#)

Publicado em 2018

Assuntos: "... **Endomarketing** ..."

[Acessar documento](#)

Trabalho de conclusão de curso

2 **Endomarketing** nas organizações

por [MELO, Sara Martins de](#)

Publicado em 2022

Assuntos: "... **Endomarketing** ..."

[Acessar documento](#)

Trabalho de conclusão de curso

3 O **endomarketing** na instituição Hey Peppers

por [Reschke, Rosani](#)

Publicado em 2017

Assuntos: "... **Endomarketing** ..."

[Acessar documento](#)

Trabalho de conclusão de curso

4 Estudo de **endomarketing** em uma agência bancária

https://oasisbr.ibict.br

## Refinar a Busca

Instituições ▾

Título da fonte ▾

Programa de pós-graduação ▾

Autor ▾

Orientador(a) ▾

Tipo de documento ▲

Trabalho de conclusão de curso

Idioma ▾

Assunto ▾

Assunto em inglês ▾

Área do conhecimento ▾

Ano da publicação ▲

Mostrando 1 - 20 resultados de 65 para a busca 'endomarketing', tempo de busca: Ordenar Relevância ▾  
0,65s

1 **Endomarketing nas organizações**

por [MELO, Sara Martins de](#)

Publicado em 2022

Assuntos: "... Endomarketing ..."

[Acessar documento](#)

Trabalho de conclusão de curso

2 **A importância do endomarketing nas empresas**

por [ALMEIDA, Aline Gabriele de](#)

Publicado em 2022

Assuntos: "... Endomarketing ..."

[Acessar documento](#)

Trabalho de conclusão de curso

3 **Endomarketing como estratégia de gestão**

por [SILVA, Maria Abigail Almeida](#)

Publicado em 2021

Assuntos: "... Endomarketing ..."

[Acessar documento](#)

Trabalho de conclusão de curso

## Registros relacionados

[O endomarketing como ferramenta de gestão para o crescimento das organizações](#)  
por: SILVA, Maria Mariana Costa e  
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

<b>Autor(a) principal:</b>	<a href="#">MELO, Sara Martins de</a>
<b>Data de Publicação:</b>	2022
<b>Tipo de documento:</b>	Trabalho de conclusão de curso
<b>Idioma:</b>	por
<b>Título da fonte:</b>	<a href="#">Scientia – Repositório Institucional</a>
<b>Texto Completo:</b>	<a href="https://repositorio.pgsskroton.com//handle/123456789/51351">https://repositorio.pgsskroton.com//handle/123456789/51351</a>
<b>Resumo:</b>	<p>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 satisfação dos clientes.</p>



<https://oasisbr.ibict.br>

2 / 28 | - 100% + |  

SARA MARTINS DE MELO

## **ENDOMARKETING NAS ORGANIZAÇÕES**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Instituição Faculdade Pitágoras Campus Guarapari, como requisito parcial para a obtenção do título de graduado em Administração.

Orientador(a): Gilmara Ferreira.

https://oasisbr.ibict.br

\* Citar   Imprimir   Exportar registro

### Registros relacionados

[O endomarketing como ferramenta de gestão para o crescimento das organizações](#)  
por: SILVA, Maria Mariana Costa e  
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

<b>Autor(a) principal:</b>	<a href="#">MELO, Sara Martins de</a>
<b>Data de Publicação:</b>	2022
<b>Tipo de documento:</b>	Trabalho de conclusão de curso
<b>Idioma:</b>	por
<b>Título da fonte:</b>	<a href="#">Scientia – Repositório Institucional</a>
<b>Texto Completo:</b>	<a href="https://repositorio.pgsskroton.com//handle/123456789/51351">https://repositorio.pgsskroton.com//handle/123456789/51351</a>
<b>Resumo:</b>	<p>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 satisfação dos clientes.</p>

https://oasisbr.ibict.br

\* Citar   Imprimir   Expd

### Registros relacionados

- [O endomarketing como ferramenta de gestão para o crescimento das organizações](#)  
por: SILVA, Maria Mariana Costa e  
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?](#)

**Referência de acordo com a norma APA**  
MELO, S. M. d. (2022). *Endomarketing nas organizações*.

**Referência de acordo com a norma Chicago**  
MELO, Sara Martins de. *Endomarketing Nas Organizações*. 2022.

**Referência de acordo com a norma MLA**  
MELO, Sara Martins de. *Endomarketing Nas Organizações*. 2022.

Nota: a formatação da citação pode não corresponder 100% ao definido pela respectiva norma, para gerenciar as citações recomenda-se a utilização do software [Zotero](#), que permite o upload automático das referências do Oasisbr.

**Título da fonte:** [Scientia – Repositorio 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 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

https://oasisbr.ibict.br



Instituto Brasileiro de  
Informação em Ciência e  
Tecnologia

[INÍCIO](#) [SOBRE](#) [FONTES COLETADAS](#) [INDICADORES](#) [CONTATO](#) [FAQ](#) [IDIOMA ▾](#)



# Oasisbr

Portal Brasileiro de Publicações  
e Dados Científicos em Acesso Aberto

extração de óleo de soja

Todos os campos ▾

 **Buscar**

Busca avançada

Itens coletados

https://oasisbr.ibict.br

Resultados da busca - extração de óleo de soja

[Exportar CSV](#)

## Refinar a Busca

Instituições

Título da fonte

Programa de pós-graduação

Autor

Orientador(a)

Tipo de documento

Idioma

Assunto

Assunto em inglês

Área do conhecimento

Ano da publicação

Mostrando 1 - 20 resultados de 391 para a busca 'extração de óleo de soja', tempo de busca: 0,30s

Ordenar Relevância

1 **Extração aquosa enzimática de óleo de soja**

por [Santos, Renata Dinnies](#)

Publicado em 2005

“... (Alcalase - protease - e Celluclast - celulase) no processo de extração aquosa de óleo de soja, bem...”

[Acessar documento](#)

Artigo

2 **Extração do estigmasterol a partir do óleo de soja**

por [Eidt, M.A.](#)

Publicado em 1991

[Acessar documento](#)

Artigo de conferência

3 **Extração do estigmasterol a partir do óleo de soja**

por [Linden, Rafael](#)

Publicado em 1991

[Acessar documento](#)

Artigo de conferência

https://oasisbr.ibict.br



Instituto Brasileiro de  
Informação em Ciência e  
Tecnologia

[INÍCIO](#) [SOBRE](#) [FONTES COLETADAS](#) [INDICADORES](#) [CONTATO](#) [FAQ](#) [IDIO](#)



"extração de óleo de soja"

Todos os campos ▾

Q Buscar

Busca avançada



Uso das aspas “ ”

https://oasisbr.ibict.br

"extração de óleo de soja"

Todos os campos ▾

🔍 Buscar

Busca avançada

Resultados da busca - "extração de óleo de soja"

[Exportar CSV](#)

### Refinar a Busca

Instituições ▾

Título da fonte ▾

Programa de pós-graduação ▾

Autor ▾

Orientador(a) ▾

Tipo de documento ▾

Idioma ▾

Assunto ▾

Mostrando 1 - 20 resultados de 61 para a busca "'extração de óleo de soja'", tempo de busca: 0,18s

Ordenar

Relevância ▾

1 **Integração energética da etapa de extração de óleo de soja da Cocamar**

por [JOSE UEBI MALUF](#)

Publicado em 2003

Dissertação

2 **Extração de óleo de soja com etanol e transesterificação etílica na miscela**

por [Celso Tomazin Junior](#)

Publicado em 2008

[Acessar documento](#)

Dissertação

3 **MODELAGEM E SIMULAÇÃO INTEGRADA DAS PRINCIPAIS ETAPAS DE EXTRAÇÃO DO ÓLEO DE SOJA**

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

Google Acadêmico

corante amarelo

Em qualquer idioma  Pesquisar páginas em Português

Sobre os ombros de gigantes

Usar termo comum - **Errado**

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

Google Acadêmico

corante amarelo

Artigos

Aproximadamente 29.600 resultados (0,03 s)

Dica: Pesquisa para resultados somente em Português (Brasil). Você pode especificar seu idioma para pesquisa em Configurações do Acadêmico..

A qualquer momento

Desde 2024

Desde 2023

Desde 2020

Período específico...

Ordenar por relevância

Ordenar por data

Em qualquer idioma

Pesquisar páginas em Português

Qualquer tipo

Artigos de revisão

incluir patentes

incluir citações

Criar alerta

Estudo da cinética e do equilíbrio de adsorção dos **corantes** azul turquesa QG e **amarelo** reativo 3R em carvão ativado [PDF] uff.br

CE Borba, AN Módenes, FR Espinoza-Quiñones... - Engevista, 2012 - periodicos.uff.br

... corante azul, e 1200 min para o corante amarelo. Baseado nos valores inicial e final da concentração dos corantes ... 67 e 82% para os corantes azul e amarelo, respectivamente. Ainda, ...

☆ Salvar Citar Citado por 29 Artigos relacionados Todas as 4 versões

[HTML] Remoção dos **corantes** azul brilhante, **amarelo** crepúsculo e **amarelo** tartrazina de soluções aquosas utilizando carvão ativado, terra ativada, terra ... [HTML] scielo.br

GL Dotto, MLG Vieira, JO Gonçalves, LAA Pinto - Química Nova, 2011 - SciELO Brasil

... Foram utilizados como adsorbato três corantes alimentícios: azul brilhante, amarelo crepúsculo e amarelo tartrazina (Pluryquímica, Brasil). As especificações dos corantes e suas ...

☆ Salvar Citar Citado por 150 Artigos relacionados Todas as 11 versões

[PDF] Avaliando Métricas em Química Verde de Experimentos Adaptados para a Degradação do **Corante Amarelo** de Tartrazina para Aulas no Ensino Médio [PDF] sbq.org.br

KMS Santos, LMA Lima, TS Santos... - Química Nova na ..., 2021 - qnesc.s bq.org.br

... A utilização de corantes tem sido uma preocupação mundial... resultados na degradação de corantes recalcitrantes. Num ... ) para a degradação do corante amarelo de tartrazina (AT), ...

☆ Salvar Citar Citado por 7 Artigos relacionados Todas as 2 versões

Determinação espectrofotométrica simultânea de **corante amarelo** tartrazina e **amarelo** crepúsculo via regressão por componentes principais [PDF] uepg.br

ME dos Santos, N Nagata - Publicatio UEPG: Ciências Exatas e da ..., 2005 - revistas.uepg.br

... A indústria alimentícia utiliza amplamente corantes para ... potencial toxicológico que alguns corantes podem apresentar, ... simultânea de dois corantes alimentícios: amarelo crepúsculo e ...

☆ Salvar Citar Citado por 7 Artigos relacionados Todas as 2 versões

<https://scholar.google.com.br/>

Google Acadêmico

tartrazina



Em qualquer idioma  Pesquisar páginas em Português

Sobre os ombros de gigantes

Usar termo técnico - **Correto**

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

Google Acadêmico

tartrazina

Artigos

Aproximadamente 3.980 resultados (0,05 s)

Dica: Pesquisa para resultados somente em Português (Brasil). Você pode especificar seu idioma para pesquisa em Configurações do Acadêmico..

A qualquer momento

Desde 2024

Desde 2023

Desde 2020

Período específico...

Ordenar por relevância

Ordenar por data

Em qualquer idioma

Pesquisar páginas em Português

Qualquer tipo

Artigos de revisão

incluir patentes

incluir citações

Criar alerta

Corantes alimentícios amarantho, eritrosina B e **tartrazina**, e seus possíveis efeitos maléficos à saúde humana [PDF] ufmg.br

L de Barros Anastácio, DA Oliveira... - Journal of Applied ..., 2016 - repositorio.ufmg.br

... A **tartrazina** é um corante de coloração amarelo-alaranjado atualmente legalizado para fins industriais no Brasil<sup>24</sup>. A **tartrazina** vem sendo estudada desde os anos 70 nos Estados ...

☆ Salvar Citar Citado por 33 Artigos relacionados Todas as 5 versões

[HTML] Eletroanálise de corantes alimentícios: determinação de índigo carmim e **tartrazina** [HTML] scielo.br

MA Kapor, H Yamanaka, PA Carneiro, MVB Zanoni - Eclética química, 2001 - SciELO Brasil

**Tartrazina** e índigo carmim são corantes alimentícios amplamente utilizados na indústria alimentícia. Ambos os corantes apresentam ondas voltamétricas de redissolução catódica bem ...

☆ Salvar Citar Citado por 49 Artigos relacionados Todas as 11 versões

[HTML] Remoção dos corantes azul brilhante, amarelo crepúsculo e amarelo **tartrazina** de soluções aquosas utilizando carvão ativado, terra ativada, terra ... [HTML] scielo.br

GL Dotto, MLG Vieira, JO Gonçalves, LAA Pinto - Química Nova, 2011 - SciELO Brasil

This work compared activated carbon, activated earth, diatomaceous earth, chitin and chitosan to removal acid blue 9, food yellow 3 and FD&C yellow n° 5 dyes from aqueous solutions ...

☆ Salvar Citar Citado por 150 Artigos relacionados Todas as 11 versões



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

Google Acadêmico

tartrazina

Artigos Aproximadamente 3.980 resultados (0,05 s)

Dica: Pesquisa para resultados somente em Português (Brasil). Você pode especificar seu idioma para pesquisa em Configurações do Acadêmico..

Corantes alimentícios amaranto, eritrosina B e tartrazina, e seus possíveis efeitos maléficos à saúde humana. [L de Barros Anastácio, DA Oliveira...](#) [Citar](#) [Citado por 33](#) [Artigos](#)

[HTML] Eletroanálise de corantes alimentícios amaranto, eritrosina B e tartrazina. [MA Kapor, H Yamanaka, PA Carneiro, MVB...](#) [Citar](#) [Citado por 49](#) [Artigos](#)

[HTML] Remoção dos corantes amaranto, eritrosina B e tartrazina de soluções aquosas utilizando carvão ativado. [GL Dotto, MLG Vieira, JO Gonçalves, LAA...](#) [Citar](#) [Citado por 150](#) [Artigos relacionados](#) [Todas as 11 versões](#)

[PDF] Análise da concentração de tartrazina em alimentos consumidos por crianças e adolescentes. [A Piasini, S Stulp, SM Dal Bosco, FS Adami - Uningá Review, 2014 - revista.uninga.br](#) [Citar](#) [Citado por 12](#) [Artigos relacionados](#) [Todas as 5 versões](#)

**Citar**

MLA de Barros Anastácio, Lucas, et al. "Corantes alimentícios amaranto, eritrosina B e tartrazina, e seus possíveis efeitos maléficos à saúde humana." *Journal of Applied Pharmaceutical Sciences* (2016).

NBR 6023 DE BARROS ANASTÁCIO, Lucas et al. Corantes alimentícios amaranto, eritrosina B e tartrazina, e seus possíveis efeitos maléficos à saúde humana. *Journal of Applied Pharmaceutical Sciences*, 2016.

APA de Barros Anastácio, L., Oliveira, D. A., Delmaschio, C. R., Antunes, L. M. G., & Chequer, F. M. D. (2016). Corantes alimentícios amaranto, eritrosina B e tartrazina, e seus possíveis efeitos maléficos à saúde humana. *Journal of Applied Pharmaceutical Sciences*.

[BibTeX](#) [EndNote](#) [RefMan](#) [RefWorks](#)

# Artigo científico



Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação — REASE



doi.org/10.51891/reaae.v10i11.16671

## PRINCÍPIOS E BENEFÍCIOS DA FERMENTAÇÃO NATURAL NA PANIFICAÇÃO: UMA REVISÃO ABRANGENTE

PRINCIPLES AND BENEFITS OF NATURAL FERMENTATION IN BAKING: A  
COMPREHENSIVE REVIEW

PRINCIPIOS Y BENEFICIOS DE LA FERMENTACIÓN NATURAL EN LA PANIFICACIÓN:  
UNA REVISIÓN EXHAUSTIVA

Robison Jesus Rodrigues Mourão<sup>1</sup>  
Vitor Henrique dos Reis Pereira<sup>2</sup>  
Matheus Henrique de Souza<sup>3</sup>  
Pedro Henrique Silva de Rosa<sup>4</sup>  
Anna Cláudia Sahade Brunatti<sup>5</sup>

**RESUMO:** Este artigo tem como objetivo discutir os princípios, práticas e benefícios da fermentação natural na panificação, destacando suas vantagens tecnológicas, sensoriais e nutricionais em relação à fermentação com fermentos comerciais. A pesquisa foi baseada em uma revisão bibliográfica abrangente de artigos científicos que exploram os impactos do uso de leveduras selvagens e bactérias ácido-láticas no processo de fermentação natural. A fermentação natural proporciona uma maior complexidade de sabor e textura, além de benefícios à saúde, como a melhora na digestibilidade, a redução do índice glicêmico e a maior biodisponibilidade de nutrientes. Por fim, este estudo reforça o potencial da fermentação natural para produzir pães mais saudáveis e com maior vida útil, sendo uma prática valorizada tanto por suas características funcionais quanto pelo retorno a métodos tradicionais de panificação.

1445

**Palavras-chave:** Fermentação natural. Panificação. Levain. Saudabilidade. Nutrição.

**ABSTRACT:** This article aims to discuss the principles, practices, and benefits of natural fermentation in baking, highlighting its technological, sensory, and nutritional advantages over commercial yeast fermentation. The research was based on a comprehensive literature review of scientific articles exploring the impacts of wild yeast and lactic acid bacteria in the natural fermentation process. Natural fermentation provides greater complexity in flavor and texture, as well as health benefits, such as improved digestibility, lower glycemic index, and increased bioavailability of nutrients. Finally, this study reinforces the potential of natural fermentation to produce healthier bread with longer shelf life, being a valued practice for both its functional characteristics and its return to traditional baking methods.

**Keywords:** Natural fermentation. Baking. Levain. Healthiness. Nutrition.

<sup>1</sup> Aluno de graduação em Tecnologia em Alimentos. Faculdade de Tecnologia de Marília (FATEC).

<sup>2</sup> Aluno de graduação em Tecnologia em Alimentos. Faculdade de Tecnologia de Marília (FATEC).

<sup>3</sup> Aluno de graduação em Tecnologia em Alimentos. Faculdade de Tecnologia de Marília (FATEC).

<sup>4</sup> Coordenador Mestrando em Biotecnologia. UNESP – Botucatu.

<sup>5</sup> Orientadora Doutora em Agronomia. UNESP – Botucatu.

# Artigo científico

## O que é:

O artigo científico é um pequenos estudo, porém completo, que trata de uma questão científica e é publicado nas revistas/periódicos científicos. Ele distingue-se dos diferentes tipos de trabalho científico pela sua reduzida dimensão e conteúdo (Marconi; Lakatos, 2010).

# Artigo científico

## **Objetivo:**

Divulgar, para o público especializado, resultados de novos estudos e pesquisas, de forma mais rápida e abrangente. (Severino, 2016).

# Artigo científico

## Importância:

- ▶ Sociedade: democratiza o acesso e os benefícios dos resultados da ciência, e contribui para uma sociedade mais informada e participativa;
- ▶ Pesquisador/Instituição: aumenta a visibilidade e reconhecimento do profissional e da instituição, e facilita sua progressão na carreira;

# Artigo científico

## Tipos de artigo científico (NBR 6022):

- ▶ Artigo técnico/científico: Publicação de natureza técnica e/ou científica;
- ▶ Artigo de revisão: Publicação que resume, analisa e discute informações já publicadas;
- ▶ Artigo original: Publicação que apresenta temas ou abordagens originais.

# Em que revista publicar? Parâmetros de qualidade

- Conversar e ouvir sugestões de professores e orientadores que já publicaram;
- Verificar:
  - Normas de publicação e o escopo (assuntos) da revista;
  - Registro no ISSN (International Standard Serial Number). Ex.: ISSN: 2058-4596;
  - Corpo editorial (formação e interinstitucionalidade);
  - Existência do DOI (Digital Object Identifier) nos artigos. Ex.: 10.55905/revconv.18n.3-329

(ABCD USP, 2025)

# Em que revista publicar? Parâmetros de qualidade

## ➤ Verificar:

- Periodicidade regular e pontualidade na publicação;
- Qualis Capes (Classificação: A1, A2, A3, A4, B1, B2, B3, B4, C1);  
<https://sucupira-legado.capes.gov.br/sucupira/>
- Sistema de Revisão por pares (peer review);
- Indexação por importantes bases de dados (Scopus; Embase; PubMed; Web of Science; DOAJ; OVID; EBSCO; BioOne);

(ABCD USP, 2025)

# Artigo científico

## Estrutura (NBR 6022):

### Elementos pré-textuais:

- ▶ Título no idioma do documento (**obrigatório**)
- ▶ Título em outro idioma (opcional)
- ▶ Autoria (**obrigatório**)
- ▶ Resumo no idioma do documento (**obrigatório**)
- ▶ Resumo em outro idioma (opcional)
- ▶ Datas de submissão e aprovação do artigo (**obrigatório**)
- ▶ Identificação e disponibilidade – DOI (opcional)

# Artigo científico

## Estrutura (NBR 6022):

Elementos textuais:

- ▶ **Introdução (obrigatório)**
- ▶ **Desenvolvimento (obrigatório)**
  - ▶ Referencial teórico (às vezes, aparece na Introdução);
  - ▶ Metodologia;
  - ▶ Resultados/Discussão;
- ▶ **Conclusão/Considerações finais (obrigatório)**

# Artigo científico

## Estrutura (NBR 6022):

Elementos pós-textuais:

- ▶ Referências (**obrigatório**)
- ▶ Glossário (opcional)
- ▶ Apêndice (opcional)
- ▶ Anexo (opcional)
- ▶ Agradecimentos (opcional)

# Artigo científico – Elementos da estrutura

## **Título (NBR 6022)**

- ▶ Explicativo e delimitado;
- ▶ Pode conter o subtítulo, sendo separado do título por dois pontos ou diferenciado tipograficamente;
- ▶ Pode conter outro(s) título(s) em outra(s) língua(s): ex.: inglês e espanhol. Ele ficará abaixo do título principal.

# Artigo científico – Elementos da estrutura

## Título – Exemplos:

- ▶ Boas Práticas de Manipulação (não está muito explicativo);
- ▶ Boas Práticas de Manipulação: um estudo sobre riscos sanitários (já está mais explicado, mas falta a delimitação);
- ▶ Boas Práticas de Manipulação: um estudo sobre riscos sanitários em restaurantes (explicativo e delimitado).

# Artigo científico – Elementos da estrutura

## Autoria (nomes) (NBR 6022)

- ▶ Ordem direta: prenome e sobrenome; \*
- ▶ Quando houver mais de 1 autor; os nomes podem ser grafados numa mesma linha, separados por vírgula, ou em linhas distintas. \*
- ▶ O primeiro autor ou os primeiros autores que figuram no artigo são coordenadores e/ou têm uma importância maior na pesquisa;

\* Dependendo da revista, pode haver regra própria.

# Artigo científico – Elementos da estrutura

## **Autoria (nomes) (NBR 6022): Exemplos:**

Berenice Souza Alves, Jackson Costa Limeira Ludwig, Vanessa Silva Rosa, Wellington Menezes Bittencourt, Amanda Benevides Carvalho

OU

Berenice Souza Alves  
Jackson Costa Limeira Ludwig  
Vanessa Silva Rosa  
Wellington Menezes Bittencourt  
Amanda Benevides Carvalho

# Artigo científico – Elementos da estrutura

## Resumo (NBR 6028)

- ▶ Deve conter de 100 a 250 palavras;
- ▶ Pode conter outro(s) resumo(s) em outra(s) língua(s): ex.: inglês e espanhol. Ele ficará abaixo do resumo principal.
- ▶ Abaixo do resumo, vêm as palavras-chave. Devem ser separadas umas das outras por ponto e vírgula e escritas em letra minúscula (exceto para nomes próprios). Mínimo 3 e máximo 5 palavras. \*
- ▶ Ele deve conter introdução, objetivo, metodologia, resultados e conclusão, de tal forma que o resumo possa, inclusive, dispensar a consulta do original.
- ▶ O resumo deve ser composto de uma sequência de frases concisas e não de enumeração de tópicos. Convém se usar o verbo na voz ativa e na terceira pessoa do singular.

\* Dependendo da revista, pode haver regra própria.

# Artigo científico – Elementos da estrutura

1 - Introdução



A comunicação interna desempenha um papel fundamental no ambiente corporativo, influenciando diretamente a produtividade empresarial e a coesão da cultura organizacional. A comunicação interna é vital para o sucesso das organizações, humanizando as relações de trabalho e impactando os resultados de negócios. Este estudo teve como objetivo analisar o impacto da comunicação interna na produtividade organizacional e identificar práticas eficazes para otimizar os resultados. Dividido em duas partes, o trabalho começou com uma revisão bibliográfica, explorando publicações certificadas sobre comunicação interna e sua relação com as relações comerciais. A segunda parte envolveu uma pesquisa de campo para analisar as percepções dos colaboradores sobre a comunicação interna nas organizações. Os resultados indicaram que uma comunicação interna eficaz está diretamente ligada à produtividade, à colaboração e à motivação dos funcionários. As melhores práticas incluem treinamento, comunicação clara de metas, feedback constante e programas de motivação. Conclui-se que a comunicação interna é um elemento estratégico para melhorar o desempenho organizacional, promovendo um ambiente de trabalho colaborativo e motivador.

RESUMO

2 - Objetivo



3 - Metodologia



5 - Conclusão



4 - Resultados



Palavras-chave: comunicação interna; endomarketing; produtividade empresarial; ambiente organizacional; motivação.

# Artigo científico – Elementos da estrutura

**Figura 1 – Beldroega \*** (pode haver um título em outra língua abaixo)

← Título



→  
Descrição e  
Numeração

→  
Figura

Fonte: Oliveira (2022).

← Fonte

Ou

Fonte: Os autores.

Nota: PANC – Planta Alimentícia não Convencional.

← Nota (Informações sobre os dados da figura -  
opcional)

\* Dependendo da revista, pode haver regra própria.

# Artigo científico – Elementos da estrutura

## Elementos textuais

1 Introdução

2 Metodologia

3 Resultados e Discussão

4 Conclusão/Considerações finais

# Artigo científico – Elementos da estrutura

## Referências

As referências devem ser apresentadas:

- ▶ Ao final do trabalho, após a conclusão;
- ▶ Alinhadas à esquerda e sem recuo (não são justificadas); \*
- ▶ Espaçamento simples; \*
- ▶ Separadas entre si por um espaço simples;
- ▶ Em ordem alfabética pela entrada dos sobrenomes (Sistema autor-data) ou
- ▶ Em ordem de aparecimento no texto (Sistema numérico).

\* Dependendo da revista, pode haver regra própria.

# Artigo científico – Elementos da estrutura

## REFERÊNCIAS – Sistema Autor-data ABNT

CUNHA, M. B. da. **Manual de fontes de informação**. 2. ed. Brasília: Briquet de Lemos, 2020.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

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

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 24. ed. São Paulo: Cortez, 2016.

TRAINOTTI FILHO, A. M.; TRAINOTTI, C. G. **Fontes de informação**. Indaial, SC: UNIASSELVI, 2018.

# Artigo científico – Elementos da estrutura

## REFERÊNCIAS – Sistema Numérico ABNT

1 SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 24. ed. São Paulo: Cortez, 2016.

2 MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

3 CUNHA, M. B. da. **Manual de fontes de informação**. 2. ed. Brasília: Briquet de Lemos, 2020.

4 TRAINOTTI FILHO, A. M.; TRAINOTTI, C. G. **Fontes de informação**. Indaial, SC: UNIASSELVI, 2018.

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

# Artigo científico – Elementos da estrutura

## REFERÊNCIAS – Norma APA

Aidar, D.S. (2010). A mandaçaia: biologia de abelhas, manejo e multiplicação artificial de colônias de *Melipona quadrifasciata* Lep. (Hymenoptera, Apidae, Meliponinae) (1ed). Ribeirão Preto: FUNPEC-Editora.

Amaral, T.; Carniatto, I. (2024). O declínio das abelhas a partir das publicações levantadas em um estudo bibliométrico. *Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas Agrárias e da Saúde*, 27(3), 308–313.

Antunes, T. O. (2005). Abelha jataí como agente polinizador de cultivares de morangueiro em ambiente protegido. Dissertação de Mestrado, Universidade de Passo Fundo, Passo Fundo, RS, Brasil.

Ávila, S. et al. (2019). Bioactive compounds and biological properties of Brazilian stingless bee honey have a strong relationship with the pollen floral origin. *Food Research International*, 123, 1-10.

# O que é ABNT?

- ABNT: Associação Brasileira de Normas Técnicas
- Comitês
- NBRs: Normas Brasileiras Regulamentadoras

# Principais normas usadas na normalização de trabalhos acadêmicos

- ▶ ABNT. **NBR 6023**: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2018.
- ▶ ABNT. **NBR 6024**: informação e documentação: numeração progressiva das seções de um documento: apresentação. Rio de Janeiro, 2012.
- ▶ ABNT. **NBR 6027**: informação e documentação: sumário: apresentação. Rio de Janeiro, 2012.
- ▶ ABNT. **NBR 6028**: informação e documentação: resumo: apresentação. Rio de Janeiro, 2021.
- ▶ ABNT. **NBR 10520**: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002.
- ▶ ABNT. **NBR 14724**: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro, 2011.

## Outras normas internacionais de trabalhos acadêmicos

- APA
- Chicago
- ISO
- MLA
- Vancouver

## Citação - Definição

Menção de uma informação extraída de outra fonte (NBR 10520).

## Citação: tipos

- **Citação direta:** Transcrição textual fiel (igual) de parte da obra do autor consultado (menos usada). Empregada para verbetes, definições e citações principais.
- **Citação indireta (paráfrase):** Texto baseado nas ideias do autor consultado, ou seja, escrito e explicado com as próprias palavras do autor do trabalho (mais usada).

## Citação: artigos científicos

- Na grande maioria dos artigos científicos (inclusive na área de Alimentos), somente é usada a citação indireta.

## Citação: começo do texto

Quando vier no começo do texto: \* Pouco usado em artigos

último sobrenome do(s) autor(es) fora dos parênteses seguido do ano do documento entre parênteses.

Yang, Park e Lee (2013) postularam que a CIM determinada para *S. Typhimurium* foi a mais alta dentre as bactérias testadas, com 50µg/mL, sendo a concentração mais efetiva determinada de 10µg/mL, a qual inibiu o crescimento de *L. monocytogenes*, *B. cereus* e *S. aureus*.

Segundo Sebrae (2013), um plano de negócio permite identificar e restringir seus erros no papel, ao invés de cometê-los no mercado. Desta forma, diminui as possibilidades de desperdiçarem recursos e esforços em um negócio inviável.

## Citação: final do texto

Quando vier no final do texto: \* **Muito usado em artigos**

Tudo dentro dos parênteses: último sobrenome do autor *vírgula* e ano do documento. Até 3 autores, separá-los por ponto e vírgula. Tudo tem espaço.

As bactérias ácido-láticas mais comuns associadas aos alimentos probióticos são dos gêneros *Lactobacillus* sp. e *Bifidobacteria* sp, encontrados na microbiota do trato gastrointestinal humano saudável (Yilmaz, 2017).

Existem vários métodos e ferramentas que auxiliam na identificação de aspectos prejudiciais à saúde e bom desempenho do indivíduo em seu ambiente de trabalho. Estes aspectos podem variar entre posturais, cognitivos e organizacionais (Shida; Santos; Bento, 2012).

## Citação: sistema numérico

### Sistema numérico:

Em alimentos de baixa acidez ( $\text{pH} > 4,5$ , como o leite), a pausterização é utilizada para minimizar possíveis riscos à saúde devido à contaminação com microrganismos patogênicos<sup>1</sup>

OU

[...] microrganismos patogênicos (1) ou [1]

### Referência:

<sup>1</sup> FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

## Citação: acima de 3 autores – *et al.*

Até 3 autores – citar os 3 autores

Acima de 3 autores, ou seja, 4 pra cima, colocar o primeiro autor seguido da expressão *et al.*

Moreira; Lopes; Lourenço; Franco; Spoto; Ribeiro

Vai ficar

De acordo com Moreira *et al.* (2022)

ou

(Moreira *et al.*, 2022)

## Citação: nomes com hífen

Sobrenomes ligados por hífen não se separam:

Ex.: Renato Costa-Telles

**Errado: Segundo Telles (2025)**

**Certo: Segundo Costa-Telles (2025)**

## Citação: Agnomes

Agnome é um elemento do nome que serve para diferenciar pessoas da mesma família que têm o mesmo prenome.

Ex.: Filho, Júnior, Neto, Sobrinho

Como agnome não é considerado um sobrenome, ele não pode vir sozinho nas citações e referências.

Ex.: Rodrigo Lopes Ferraz Junior

**Errado: De acordo com Junior (2025).**

**Certo: De acordo com Ferraz Junior (2025).**

## Definição de referência

Conjunto padronizado de elementos descritivos, retirados de um documento, que permite sua identificação (NBR 6023).

# Elementos da referência

- A referência é composto por 4 elementos, na sequência:
  - Autoria;
  - Título;
  - Dados do documento;
  - Ano.

# Referência por tipo de documento

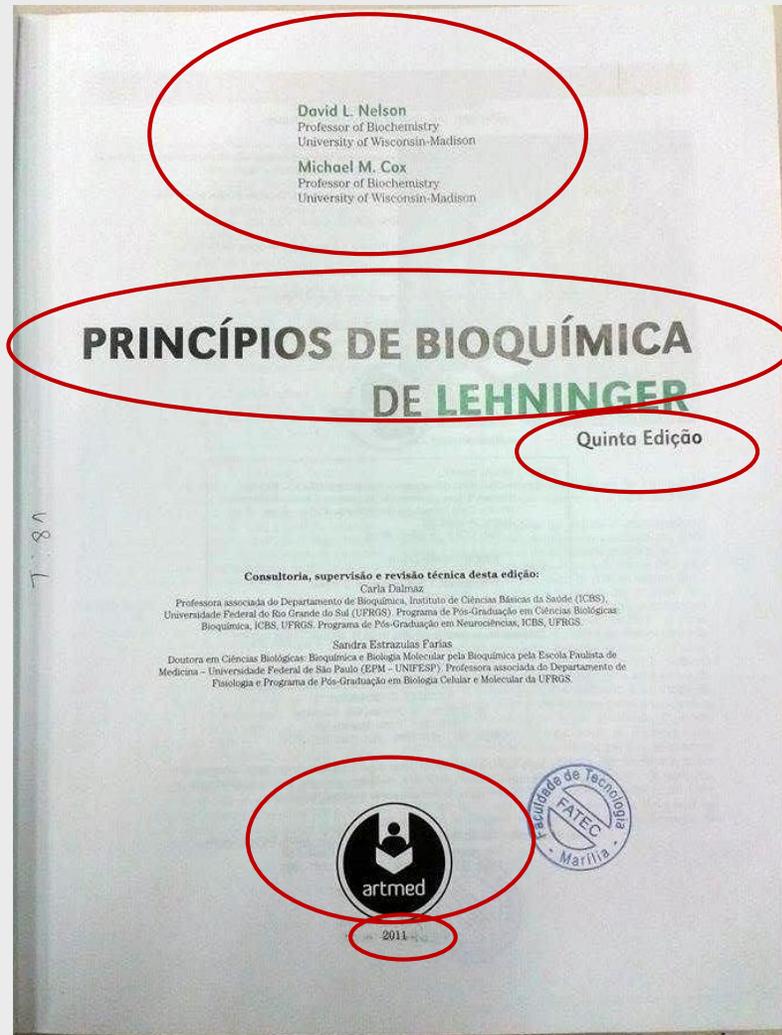
## ► Livro

### Elementos essenciais:

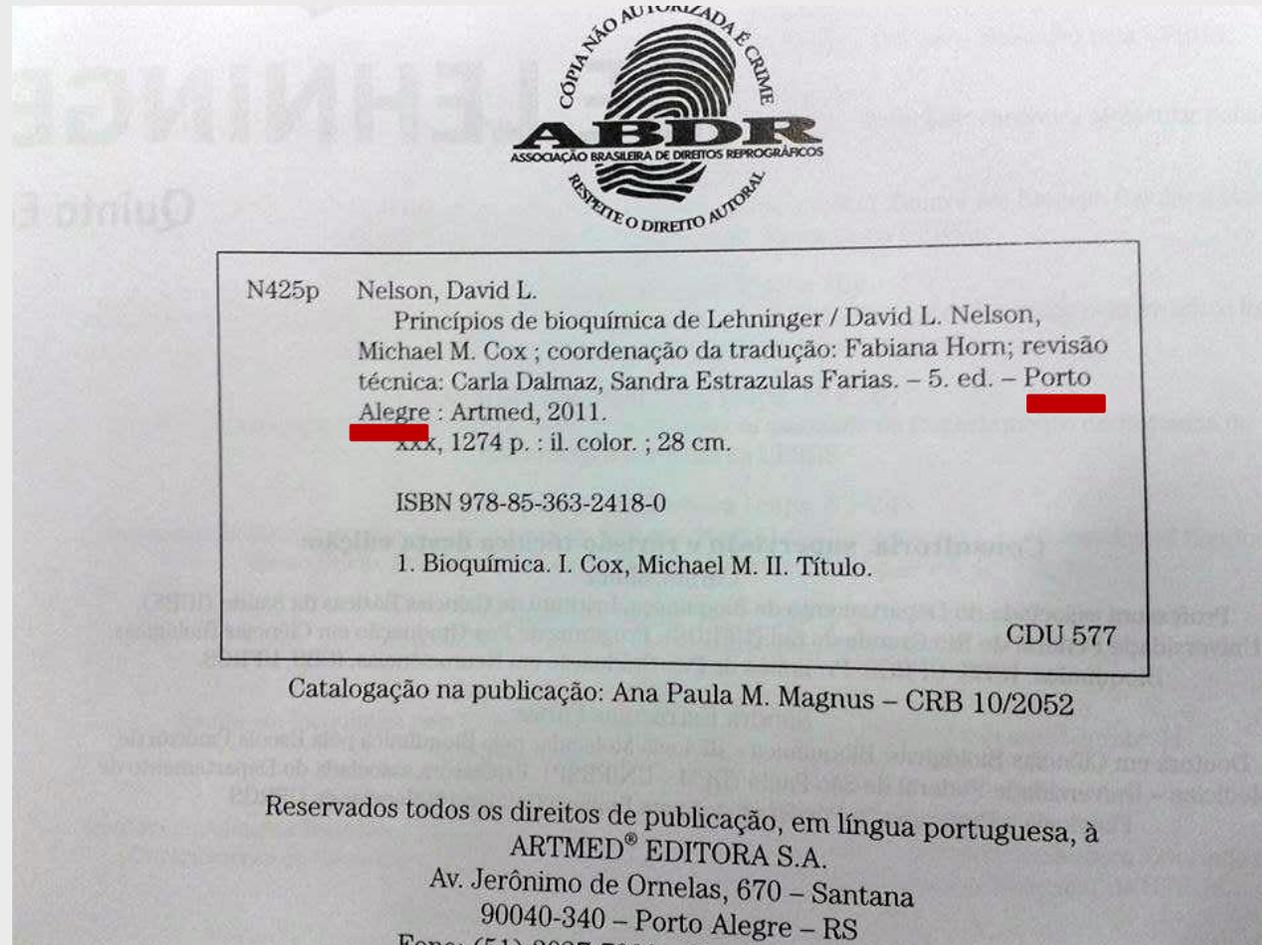
AUTOR(ES). **Título:** subtítulo (se houver). Edição (colocar a partir da 2. ed.). Cidade da editora: Editora, Ano.

**NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.**

# Fonte de informação: Folha de rosto



# Fonte de informação: verso da folha de rosto – ficha catalográfica



# Fonte de informação: Catálogo Biblioteca Nacional e outros catálogos de bibliotecas

**Biblioteca Nacional** Todos os acervos

Acervo Título princípios de bioquímica de Lehninger Busca avançada



**Princípios de bioquímica de Lehninger / David L. Nelson, Michael M. Cox ; tradução Ana Beatriz Gorini da Veiga ... [et al].**  
Lehninger, Albert L., 1917-

<b>Material</b> Livro	<b>Idioma</b> Português	<b>ISBN</b> 9788582710722 (enc.)
<b>Classificação Dewey</b> 572 (Edição 23)	<b>Localização</b> Obras Gerais - IV-402,6,26	
<b>Título uniforme</b> [Principles of biochemistry]		
<b>Publicação</b> Porto Alegre : Artmed, 2014.	<b>Descrição física</b> xxx, 1298 : il. (algumas col.) ; 29 cm.	
<b>Nota geral</b> Tradução de: Lehninger principles of biochemistry. (6. ed.)		
<b>Nota bibliográfica</b> Inclui bibliografia e índice		
<b>Notas locais 5</b> BNB		
<b>Assuntos</b> Bioquímica		

# Fonte de informação: Currículo Lattes



Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico





## Heloisa Mascia Cecchi

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/2034709918562778>

ID Lattes: **2034709918562778**

Última atualização do currículo em 05/07/2001

Possui graduação pela Universidade Estadual de Campinas(1973), mestradopela Universidade Estadual de Campinas(1978) e doutoradopela Universidade Estadual de Campinas(1988). Atualmente é PROFESSORA ASSISTENTE DOUTORA da Universidade Estadual de Campinas. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Ciência de Alimentos. Atuando principalmente nos seguintes temas:Carotenoides, Sucos, Vitamina A. **(Texto gerado automaticamente pela aplicação CVLattes)**

### Identificação

<b>Nome</b>	Heloisa Mascia Cecchi
<b>Nome em citações bibliográficas</b>	CECCHI, H. M.
<b>Lattes ID</b>	 <a href="http://lattes.cnpq.br/2034709918562778">http://lattes.cnpq.br/2034709918562778</a>

### Endereço

<b>Endereço Profissional</b>	Universidade Estadual de Campinas. Cidade Universitária Zeferino Vaz Barão Geraldo 13083-970 - Campinas, SP - Brasil Telefone: (019) 37882169 Fax: (019) 32892832
------------------------------	--

# Referência por tipo de documento

## ► Artigo de revista/periódico

AUTOR(ES) do artigo. Título do artigo. **Título do periódico (abreviado ou não)**, cidade, volume, número, página inicial e final, mês(es) abreviado(s), Ano. Disponível em: Acesso em:

CAMONES, M. A. I; ARROYO, G. C. A.; LÓPEZ, O. B. F. Avaliação da segurança pré-clínica de um iogurte probiótico feito com polpa de tumbo (*Passiflora tripartita* Kunth). **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 27, n. 2, p. 36-45, jan./mar. 2024.

Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/bjft/a/Bth9cnvB4pxybC5jKmt3m3g/?lang=en>.

Acesso em: 20 abr. 2024.

Opcional para qualquer tipo de referência



# Fonte de informação: Cabeçalho do Artigo



The image shows the header of an article on the REAd journal website. The header includes the journal logo, navigation menu, breadcrumb trail, article title, author information with ORCID links, a PDF download button, publication date, and citation information.

**REAd**

Atual Arquivos Notícias Sobre ▾

Início / Arquivos / v. 28 n. 2 (2022): MAIO / AGOSTO / Artigos

## A vantagem competitiva das empresas cleantechs e o desenvolvimento de capacidades dinâmicas utilizando internet das coisas

**Matheus Eurico Soares Noronha**  
Escola Superior de Propaganda e Marketing  
ID <https://orcid.org/0000-0003-4640-6690>

**Victor Takashi Hayashi**  
Escola Politécnica da Universidade de São Paulo  
ID <https://orcid.org/0000-0001-6672-4296>

**Luiz Otávio Estevam da Silva**  
Universidade Presbiteriana Mackenzie  
ID <https://orcid.org/0000-0002-6070-0944>

**Matheus Nunes Lima**  
Universidade de São Paulo (USP)  
ID <https://orcid.org/0000-0002-4365-1335>

PDF

Publicado  
2022-08-31

Como Citar  
Eurico Soares Noronha, M., Hayashi, V. T., Otávio Estevam da Silva, L., & Nunes Lima, M. (2022). A vantagem competitiva das empresas cleantechs e o desenvolvimento de capacidades dinâmicas utilizando internet das coisas. *Revista Eletrônica De Administração*, 28(2), 455–486. Recuperado de <https://seer.ufrgs.br/index.php/read/article/view/123816>

# Fonte de informação: Rodapé do Artigo

## BANANA-PASSA COMO SUBSTITUTO DO AÇÚCAR EM FORMULAÇÃO DE BOLO FUNCIONAL

### RESUMO

A banana é a fruta mais consumida do Brasil. É bastante consumida devido suas características organolépticas bastante apreciada pelos consumidores. A desidratação é uma alternativa tecnológica à redução das perdas pós-colheita de frutos. Com este trabalho objetivou-se a obtenção de banana passa (como substituto do açúcar na formulação de bolo) por meio de desidratação de banana de variedade Prata, com posterior secagem convectiva em estufa e avaliar os parâmetros físico-químicos de: teor de água, sólidos solúveis totais, cinzas, pH e acidez. A desidratação foi realizada em

estufa à temperatura de 70°C, por 16 horas. Foram realizadas cinco formulações de bolos produzidos com diferentes concentrações (0%, 25%, 50%, 75% e 100%) de banana desidratada. Com base nos resultados apresentados, a utilização da banana como substituto do açúcar é uma alternativa para as pessoas que querem reduzir o nível de açúcar de sua alimentação sem comprometer a qualidade sensorial e aumentar a qualidade nutricional. Portanto, os bolos elaborados poderiam ser disponibilizados no mercado a fim de aumentar a gama de produtos sem açúcar.

**Palavras chave:** Secagem, Conservação, Bolo, Frutos.

HOLOS, Ano 38, v.1, e13735, 2022



Este é um artigo publicado em acesso aberto sob uma licença Creative Commons.

# Fonte de informação: Site da Revista/Periódico

The screenshot displays the website for REAd (Revista Eletrônica de Administração) at the URL [seer.ufrgs.br/index.php/read/index](http://seer.ufrgs.br/index.php/read/index). The browser's address bar and tabs are visible at the top. The website's header features a dark blue navigation bar with the REAd logo, a search bar labeled 'Buscar', and links for 'Cadastro' and 'Acesso'. Below the header, the main content area is divided into several sections:

- Sobre a Revista**: A section providing information about the journal, including its history (founded in 1995), its affiliation with the Universidade Federal do Rio Grande do Sul, and its classification (B1 in CAPES). It also mentions its publication frequency (quadrimestral) and the presence of special thematic editions.
- Edição Atual**: A section highlighting the current issue, 'v. 28 n. 2 (2022): MAIO / AGOSTO', published on 2022-08-31.
- Enviar Submissão**: A button for authors to submit their work.
- Idioma**: A section for language selection, offering options for English, Spanish (Español (España)), and Portuguese (Português (Brasil)).
- Informações**: A section with links for 'Para Leitores', 'Para Autores', and 'Para Bibliotecários'.
- Edição Atual**: A section showing the current issue's cover image and title.

The Windows taskbar at the bottom of the screenshot shows the system tray with the date and time (19:15 on 08/11/2022) and several open applications, including a search bar, Downloads, Planilhas Livros, Capturas de Tela, Normalização, Revista Eletrônica, and Adobe Acrobat.

# Fonte de informação: Currículo Lattes



Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico



Print, A+, A, XML, ? icons

Dados gerais | Formação | Atuação | Produções | Orientações | +

---



## Heloisia Mascia Cecchi

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/2034709918562778>

ID Lattes: **2034709918562778**

Última atualização do currículo em 05/07/2001

Possui graduação pela Universidade Estadual de Campinas(1973), mestradopela Universidade Estadual de Campinas(1978) e doutoradopela Universidade Estadual de Campinas(1988). Atualmente é PROFESSORA ASSISTENTE DOUTORA da Universidade Estadual de Campinas. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Ciência de Alimentos. Atuando principalmente nos seguintes temas:Carotenoides, Sucos, Vitamina A. (Texto gerado automaticamente pela aplicação CVLattes)

### Identificação

**Nome** Heloisia Mascia Cecchi

**Nome em citações bibliográficas** CECCHI, H. M.

**Lattes ID**  <http://lattes.cnpq.br/2034709918562778>

### Endereço

**Endereço Profissional** Universidade Estadual de Campinas.  
Cidade Universitária Zeferino Vaz  
Barão Geraldo  
13083-970 - Campinas, SP - Brasil  
Telefone: (019) 37882169  
Fax: (019) 32892832

# Referência por tipo de documento

## ► Trabalhos acadêmicos

**TCC:** Trabalho de Conclusão de Curso ou

**TG:** Trabalho de Graduação ou

**Monografia:** Trabalhos de graduação e Pós-graduação *lato sensu* (Especialização).

**Dissertação:** Pós-graduação *stricto sensu* (Mestrado).

**Tese:** Pós-graduação *stricto sensu* (Doutorado).

# Referência por tipo de documento

## ► Trabalhos acadêmicos

AUTOR. **Título:** subtítulo (se houver). Ano do depósito.  
Tipo do trabalho (Grau e vinculação acadêmica) – Nome da faculdade, Nome da universidade, Cidade, Ano da defesa.

**FERREIRA, Clara Maria. Adição de farinha de subprodutos vegetais em pães. 2020. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2020.**

# Fonte de informação: Folha de rosto



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS  
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
ALIMENTOS

CLARA MARIA FERREIRA

ADIÇÃO DE FARINHA DE SUBPRODUTOS VEGETAIS EM PÃES

FORTALEZA  
2020

CLARA MARIA FERREIRA

ADIÇÃO DE FARINHA DE SUBPRODUTOS VEGETAIS EM PÃES

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Ceará como parte dos requisitos para obtenção do título de mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Área de concentração: Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal.

Orientador: Prof. Dr. Marcos Rodrigues Amorim Afonso.  
Coorientador: Prof. Dr. Rafael Audino Zambelli.

FORTALEZA  
2020

# Fonte de informação: Folha de rosto



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS**  
**DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE**  
**ALIMENTOS**

**CLARA MARIA FERREIRA**

**ADIÇÃO DE FARINHA DE SUBPRODUTOS VEGETAIS EM PÃES**

# Fonte de informação: Folha de rosto

## ADIÇÃO DE FARINHA DE SUBPRODUTOS VEGETAIS EM PÃES

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Ceará como parte dos requisitos para obtenção do título de mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Área de concentração: Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal.

Orientador: Prof. Dr. Marcos Rodrigues Amorim Afonso.

Coorientador: Prof. Dr. Rafael Audino Zambelli.

# Fonte de informação: Folha de rosto

Orientador: Prof. Dr. Marcos Rodrigues  
Amorim Afonso.  
Coorientador: Prof. Dr. Rafael Audino  
Zambelli.

FORTALEZA  
2020

# Fonte de informação: Catálogos e Repositórios institucionais



Repositório Institucional  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

preservar  
acessar  
& difundir

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

Repositório Institucional UFC / CCA - Centro de Ciências Agrárias / DTA - Departamento de Tecnologia de Alimentos / DTA - Dissertações defendidas na UFC

Use este identificador para citar ou linkar para este item: <http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/62400>

Título:	Adição de farinha de subprodutos vegetais em pães
Título em inglês:	Addition of vegetable by-products flour in breads
Autor(es):	Ferreira, Clara Maria
Orientador(es):	Afonso, Marcos Rodrigues Amorim
Coorientador(es):	Zambelli, Rafael Audino
Palavras-chave:	Farinha de subprodutos Pão Brócolis Batata doce Abóbora
Data do documento:	2020

# Fonte de informação: Currículo Lattes



The screenshot shows the Lattes CV profile for Heloisa Mascia Cecchi. At the top, there is the CNPq logo and the text 'Currículo Lattes'. Below this is a navigation bar with tabs for 'Dados gerais', 'Formação', 'Atuação', 'Produções', and 'Orientações'. The profile section includes a placeholder for a photo, the name 'Heloisa Mascia Cecchi', and several key identifiers: a URL to access the CV, the Lattes ID '2034709918562778', and the last update date '05/07/2001'. A paragraph of text describes her education and professional role. Below this, there are sections for 'Identificação' and 'Endereço', each containing specific details about her name and professional address.

**CNPq**  
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

**Currículo Lattes**

Dados gerais | Formação | Atuação | Produções | Orientações | +

 **Heloisa Mascia Cecchi**

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/2034709918562778>

ID Lattes: **2034709918562778**

Última atualização do currículo em 05/07/2001

Possui graduação pela Universidade Estadual de Campinas(1973), mestradopela Universidade Estadual de Campinas(1978) e doutoradopela Universidade Estadual de Campinas(1988). Atualmente é PROFESSORA ASSISTENTE DOUTORA da Universidade Estadual de Campinas. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Ciência de Alimentos. Atuando principalmente nos seguintes temas: Carotenoides, Sucos, Vitamina A. **(Texto gerado automaticamente pela aplicação CVLattes)**

**Identificação**

**Nome** Heloisa Mascia Cecchi

**Nome em citações bibliográficas** CECCHI, H. M.

**Lattes ID**  <http://lattes.cnpq.br/2034709918562778>

**Endereço**

**Endereço Profissional** Universidade Estadual de Campinas.  
Cidade Universitária Zeferino Vaz  
Barão Geraldo  
13083-970 - Campinas, SP - Brasil  
Telefone: (019) 37882169  
Fax: (019) 32892832

# Referência por tipo de documento

## ► Anais de evento (Artigos/Resumos de conferências)

AUTOR(ES). Título: subtítulo (se houver). *In*: NOME DO EVENTO POR EXTENSO, número do evento em algarismo arábico., Ano, Cidade da realização do evento. **Título do documento/publicação** [...]. (Exemplo: **Anais** [...]. *ou* **Resumos** [...].) Cidade da publicação: Editora ou associação organizadora, Data. Página inicial e final da parte referenciada.

MARQUES, D. F.; SANTOS, L. G. dos. A influência da comunicação interna e do endomarketing para a motivação dos colaboradores. *In*: SIMPÓSIO DE GESTÃO COMERCIAL, 3., 2021, Santa Maria, RS. **Anais** [...]. Santa Maria, RS: Faculdade Integrada de Santa Maria, 2021. p. 1-5.

# Fonte de informação: Cabeçalho do documento



ÁREA TEMÁTICA: Gestão de Pessoas

## A INFLUÊNCIA DA COMUNICAÇÃO INTERNA E DO ENDOMARKETING PARA A MOTIVAÇÃO DOS COLABORADORES

MARQUES, Daniel<sup>1</sup>  
SANTOS, Leticia<sup>2</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

Na conjuntura atual, a chamada 4ª Revolução Industrial, com muitos avanços tecnológicos e inovações, as organizações buscam por um diferencial, pois estão inseridas em um mercado cada vez mais exigente, competitivo e dinâmico. Com isso "[...]as empresas precisam ser, cada vez mais, ágeis, eficientes e eficazes, portanto, necessitam estabelecerem programas e planejamentos que possam influenciar os funcionários em assimilar a sua missão, os seus valores e as suas políticas" (ARRUDA et al., 2019, p. 108).

# Fonte de informação: Cabeçalho do documento

## **RESUMO**

*Este trabalho teve como objetivo elaborar e avaliar cookies formulados com diferentes concentrações de farinha de arroz em substituição a farinha de trigo. Para isso, foram elaboradas três formulações de biscoitos com as seguintes concentrações de farinha de arroz: 0% (controle), 10% e 20%. A aceitação sensorial foi realizada por 60 julgadores não treinados que avaliaram, mediante escala hedônica, os atributos: impressão global, cor, aparência, aroma, sabor e textura, mediante escala hedônica de 9 pontos. Além disso, foi utilizada escala do ideal de 9 pontos para avaliar o termo crocância. Por fim, foi usada escala de intenção de compra estruturada mista de 5 pontos. De acordo com os resultados, para escala hedônica, em todos os atributos avaliados os maiores percentuais foram para a região de aceitação. Os atributos cor, textura e impressão global aumentaram os percentuais de aceitação com a adição de farinha de arroz. A crocância aumentou o percentual na região do ideal com a inclusão de 20% de farinha de arroz. A intenção de compra dos consumidores foi maior também com a inclusão dessa farinha. Portanto, os biscoitos tipo cookie adicionados de farinha de arroz nas concentrações 10 e 20% foram bem aceitos pelos consumidores.*

**Palavras-chave:** Escala hedônica. Crocância. Intenção de compra.

## **ABSTRACT**

*This study aimed to elaborate and evaluate cookies formulated with different concentrations of rice flour instead of wheat flour. For this, three cookie formulations were prepared with the following rice flour concentrations: 0% (control), 10% and 20%. Sensory acceptance was performed by 60 untrained judges who evaluated, by hedonic scale, the attributes: overall liking, color, appearance, aroma, taste and texture, using a 9-point hedonic scale. Moreover, an ideal 9-point scale was used to assess the term crispness. Finally, a 5-point structured purchase intention scale was used. According to the results, for hedonic scale, in all evaluated attributes the highest percentages were for the acceptance region. The attributes color, texture and overall impression increased the acceptance percentages with the addition of rice flour. The crispness increased the percentage in the ideal region with the inclusion of*

# Fonte de informação: Site do evento

The screenshot shows the homepage of the 11th SIAL (Simpósio de Alimentos 2021) website. At the top left is the UPF logo (Universidade de Passo Fundo) with navigation links for 'Universidade', 'Intercâmbios', 'Bibliotecas', and 'Inscrições Abertas'. On the top right, there are links for 'Acessibilidade', 'Mapa do Site', 'Português', 'Intranet', and a search icon. Below this is an orange navigation bar with links for 'Home', 'Sobre o evento', 'Programação', 'Inscrições', 'Organização', 'Trabalhos Científicos', and 'Contato'. The main banner features a large green and orange logo for '11º SIAL' and the text 'Produção de alimentos, saudabilidade e sustentabilidade ambiental'. To the right is a photo of hands holding a small plant. Below the logo, it says 'Evento transmitido pelo Canal do Youtube do SIAL' and '24, 25 e 26 de março de 2021'. There are also icons for a gear and a flask.

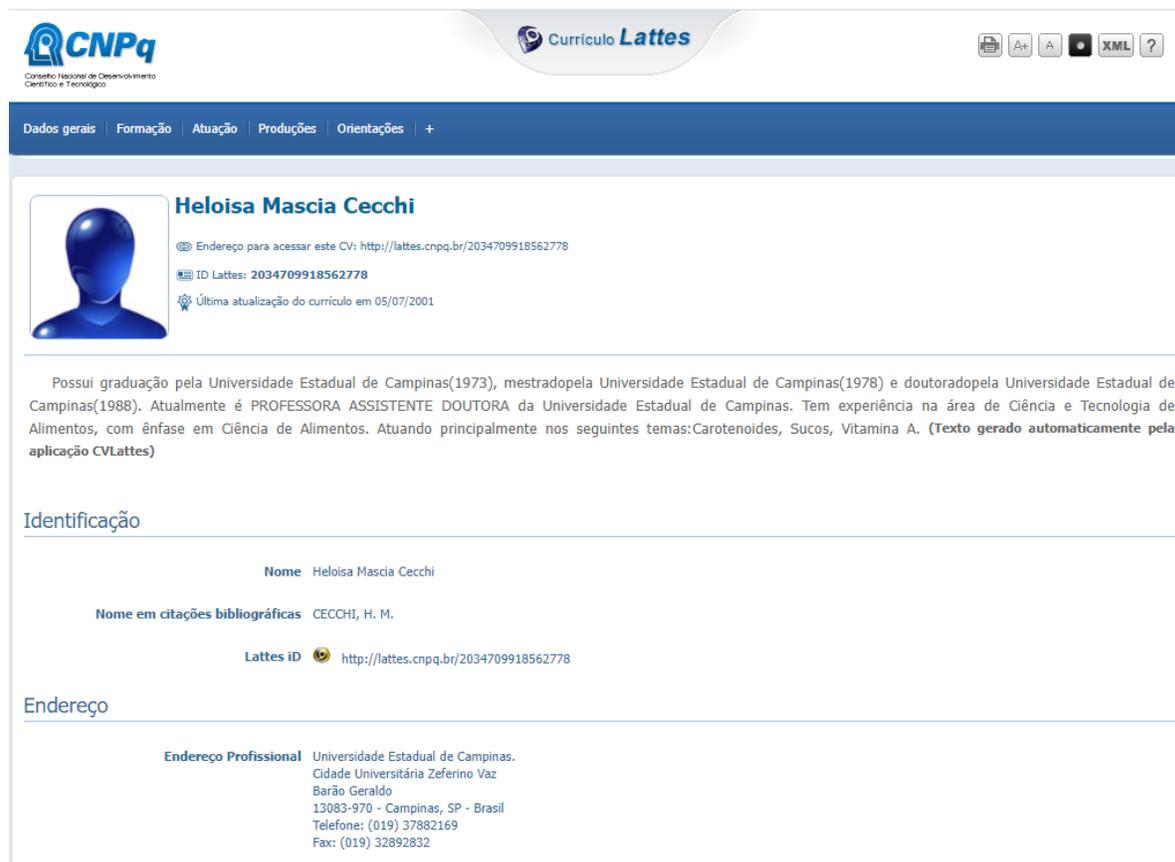
Portal Institucional > Simpósio de Alimentos - SIAL

## Home

O 11º Simpósio de Alimentos é um evento organizado pelo Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) e pelo curso de Engenharia de Alimentos da Universidade de Passo Fundo (UPF). O principal objetivo do SIAL é promover um debate científico, proporcionando a troca de conhecimentos das áreas afins a Ciência, a Tecnologia e a Engenharia dos Alimentos.

Nesta 11ª edição, o SIAL será um evento para fomentar discussões científicas sobre a Produção de alimentos, saudabilidade e a sustentabilidade ambiental. Neste contexto, propor

# Fonte de informação: Currículo Lattes



The screenshot shows the Lattes CV profile for Heloisa Mascia Cecchi. At the top, there are logos for CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico) and Currículo Lattes. A navigation bar includes links for 'Dados gerais', 'Formação', 'Atuação', 'Produções', and 'Orientações'. The profile header features a placeholder image, the name 'Heloisa Mascia Cecchi', and key identifiers: 'Endereço para acessar este CV: http://lattes.cnpq.br/2034709918562778', 'ID Lattes: 2034709918562778', and 'Última atualização do currículo em 05/07/2001'. A biographical paragraph states she has a degree from UNESP (1973), a master's from UNESP (1978), and a doctorate from UNESP (1988), currently working as an Assistant Professor and Doctor at UNESP. Her research focuses on Carotenoids, Juices, and Vitamin A. Below this, the 'Identificação' section lists her name, citation name (CECCHI, H. M.), and Lattes ID. The 'Endereço' section provides her professional address at UNESP, including the city, street, and contact information.

**CNPq**  
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

**Currículo Lattes**

Dados gerais | Formação | Atuação | Produções | Orientações | +

**Heloisa Mascia Cecchi**

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/2034709918562778>

ID Lattes: 2034709918562778

Última atualização do currículo em 05/07/2001

Possui graduação pela Universidade Estadual de Campinas(1973), mestradopela Universidade Estadual de Campinas(1978) e doutoradopela Universidade Estadual de Campinas(1988). Atualmente é PROFESSORA ASSISTENTE DOUTORA da Universidade Estadual de Campinas. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Ciência de Alimentos. Atuando principalmente nos seguintes temas:Carotenoides, Sucos, Vitamina A. (Texto gerado automaticamente pela aplicação CVLattes)

**Identificação**

**Nome** Heloisa Mascia Cecchi

**Nome em citações bibliográficas** CECCHI, H. M.

**Lattes iD** <http://lattes.cnpq.br/2034709918562778>

**Endereço**

**Endereço Profissional** Universidade Estadual de Campinas.  
Cidade Universitária Zeferino Vaz  
Barão Geraldo  
13083-970 - Campinas, SP - Brasil  
Telefone: (019) 37882169  
Fax: (019) 32892832

# Referência por tipo de documento

## ► Legislação

JURISDIÇÃO (PAÍS, ESTADO ou MUNICÍPIO) ou CABEÇALHO DE ENTIDADE ou AUTARQUIA. Título (Lei, Decreto, Portaria, etc...) numeração, dia mês por extenso e ano. Descrição da legislação/norma. **Título da publicação**, dados da publicação (jornal, revista ou livro), local, data da publicação.

ANVISA. Resolução RDC nº 623, 09 de março de 2022. Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, n. 51, p. 119, 16 mar. 2022.

BRASIL. Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018. Dispõe sobre a proteção de dados pessoais e altera a Lei nº 12.965, de 23 de abril de 2014 (Marco Civil da Internet). **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, ed. 157, p. 59, 15 ago. 2018.

# Fonte de informação: Cabeçalho



## DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 16/03/2022 | Edição: 51 | Seção: 1 | Página: 119

Órgão: Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada

### RESOLUÇÃO - RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022

Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III e IV da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 187, VI, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve adotar a seguinte Resolução, conforme deliberado em reunião realizada em 9 de março de 2022, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

#### CAPÍTULO I

#### DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Art. 2º Esta Resolução se aplica a toda a cadeia produtiva de alimentos.

# Fonte de informação: Rodapé

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 42, DE 18 DE OUTUBRO DE 2018

O Secretário de Defesa Agropecuária, Substituto, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no uso das atribuições que lhe confere o art. 18 do Decreto nº 8.852, de 20 de setembro de 2016 e o Art. 219 do Regimento Interno da Secretaria de Defesa Agropecuária, aprovado pela Portaria nº 562, de 11 de abril de 2018, e tendo em vista o que consta no processo 21000.018450/2018-66 resolve:

Art. 1º Alterar o Parágrafo único do Artigo 2º da [Instrução Normativa nº 28, de 05 de setembro de 2018](#), que passa a vigorar com a seguinte redação:

"art. 2º. ....

Parágrafo único. Para cumprimento da determinação contida no caput, os titulares ou responsáveis técnicos disporão do prazo até 17 de dezembro de 2018 ."

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JORGE CAETANO JUNIOR

D.O.U., 22/10/2018 - Seção 1 Página 07.

# Fonte de informação: Diários oficiais, Portais: Anvisa/MAPA



## DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL • IMPRENSA NACIONAL

ISSN 1677-7042



Ano CLX Nº 164

Brasília - DF, segunda-feira, 29 de agosto de 2022

SEÇÃO 1

### Sumário

Atos do Poder Executivo .....	1
Presidência da República .....	1
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento .....	4
Ministério da Defesa .....	8
Ministério da Economia .....	8
Ministério da Justiça e Segurança Pública .....	9
Ministério de Minas e Energia .....	9
Ministério das Relações Exteriores .....	12
Ministério do Trabalho e Previdência .....	12
Tribunal de Contas da União .....	13
Entidades de Fiscalização do Exercício das Profissões Liberais .....	13

.....Esta edição é composta de 13 páginas .....

### Atos do Poder Executivo

#### MEDIDA PROVISÓRIA Nº 1.135, DE 26 DE AGOSTO DE 2022

Altera a Lei Complementar nº 195, de 8 de julho de 2022, a Lei nº 14.399, de 8 de julho de 2022, e a Lei nº 14.148, de 3 de maio de 2021, para dispor sobre o apoio financeiro ao setor cultural e ao setor de eventos.

**O PRESIDENTE DA REPÚBLICA**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 62 da Constituição, adota a seguinte Medida Provisória, com força de lei:

Art. 1º A Lei Complementar nº 195, de 8 de julho de 2022, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 3º Fica a União autorizada a destinar, no exercício de 2023, aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios, o montante máximo de R\$ 3.862.000.000,00 (três bilhões, oitocentos e sessenta e dois milhões de reais) para aplicação em ações que visem combater e mitigar os efeitos da pandemia da covid-19 sobre o setor cultural, observada a disponibilidade orçamentária e financeira.

### Presidência da República

#### DESPACHO DO PRESIDENTE DA REPÚBLICA

##### MENSAGEM

Nº 488, de 26 de agosto de 2022. Encaminhamento ao Congresso Nacional do texto da Medida Provisória nº 1.135, de 26 de agosto de 2022.

##### CASA CIVIL

#### PORTARIA Nº 677, DE 26 DE AGOSTO DE 2022

**O MINISTRO DE ESTADO CHEFE DA CASA CIVIL DA PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA**, no uso de suas atribuições regulamentares conferidas pelos incisos I e II, parágrafo único do art. 87 da Constituição Federal, e com fundamento no art. 16 do Decreto nº 9.906, de 09 de julho de 2019, resolve:

Art. 1º Alterar o anexo I da Portaria nº 675, de 06 de julho de 2022, publicada no Diário Oficial de União no dia 07 de julho de 2022, Seção 1, que aprova o Regulamento do Prêmio Nacional de Incentivo ao Voluntariado - Edição 2022.

Art. 2º Fica revogada a Portaria nº 676, de 05 de agosto de 2022, publicada no Diário Oficial da União em 08 de agosto de 2022, Seção 1.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

CIRO NOGUEIRA LIMA FILHO

##### ANEXO I

#### PRÊMIO NACIONAL DE INCENTIVO AO VOLUNTARIADO - EDIÇÃO 2022

##### 3. DA PARTICIPAÇÃO

3.6 Na categoria voluntariado empresarial, deverão se inscrever empresas ou institutos e fundações ligados a empresas.

##### 4. DAS CATEGORIAS DO PRÊMIO

4.5 Após submetida (enviada), a inscrição não será mais passível de alteração, mas poderá ser complementada conforme descrito no item 5.8 deste Regulamento.

##### 5. DA INSCRIÇÃO

5.2 As inscrições ao Prêmio Nacional de Incentivo ao Voluntariado - Edição 2022 - são gratuitas, individuais e devem ser realizadas mediante o preenchimento de formulário eletrônico, disponibilizado no endereço <https://www.gov.br/patriavoluntaria/home> no período de 09/07/2022 a 23/09/2022, às 23h59min (horário de Brasília - DF).

##### 9. DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA ETAPA CLASSIFICATÓRIA

# Referências: apresentação e formatação

## REFERÊNCIAS

ABCD USP. **Seleção de revista para publicação**. Disponível em: <https://www.abcd.usp.br/apoio-pesquisador/escrita-publicacao-cientifica/selecao-revistas-publicacao/>. Acesso em: 1 abr. 2025.

ABNT. **NBR 6022**: informação e documentação – Artigo em publicação periódica técnica e/ou científica - Apresentação. Rio de Janeiro, 2018. 8 p.

ABNT. **NBR 6028**: informação e documentação – resumo, resenha e recensão – apresentação. Rio de Janeiro, 2021. 7 p.

ABNT. **NBR 6023**: informação e documentação – referências – elaboração. Rio de Janeiro, 2018. 74 p.

ABNT. **NBR 10520**: informação e documentação – citações em documentos – apresentação. Rio de Janeiro, 2023. 23 p.

# Referências: apresentação e formatação

## REFERÊNCIAS

ABNT. **NBR 14724**: informação e documentação - trabalhos acadêmicos - apresentação. Rio de Janeiro, 2024. 16 p.

CUNHA, M. B. da. **Manual de fontes de informação**. 2. ed. Brasília: Briquet de Lemos, 2020.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

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

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 24. ed. São Paulo: Cortez, 2016.

TRAINOTTI FILHO, A. M.; TRAINOTTI, C. G. **Fontes de informação**. Indaial, SC: UNIASSELVI, 2018.

# Referências: apresentação e formatação

## REFERÊNCIAS

ABNT. **NBR 6023**: informação e documentação – referências – elaboração. Rio de Janeiro, 2002. 24 p. ABNT. **NBR 60520**: informação e documentação – citações em documentos – apresentação. Rio de Janeiro, 2002. 07 p. CUNHA, M. B. da. **Manual de fontes de informação**. 2. ed. Brasília: Briquet de Lemos, 2020. MENEZES, S. **Fontes de informação: definição, tipologia e confiabilidade**. 10 ago. 2021. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/bibeng/fontes-de-informacao-definicao-tipologia-confiabilidade/>. Acesso em: 25 abr. 2024. TRAINOTTI FILHO, A. M.; TRAINOTTI, C. G. **Fontes de informação**. Indaial, SC: UNIASSELVI, 2018.

# Referências: apresentação e formatação

## REFERÊNCIAS

[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2001/res0012\\_02\\_01\\_2001.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2001/res0012_02_01_2001.html)

<https://higienealimentar.com.br/comunicacao-ambiental/contaminacao-ambiental-uma-agroindustria-familiar-de-queijo-colonial-no-sudoeste-paranaense/>

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/normas-anvisa/2023/ja-esta-em-vigor-norma-que-classifica-alimentos-a-base-de-cereais-com-graos-integrais>

<https://ital.agricultura.sp.gov.br/documento/amendora>

<https://memoria.ifrn.edu.br/handle/1044/2079>

<https://tedebc.ufma.br/jspui/handle/tede/1002>

# Sites geradores de Referência

GORB - Gerador On-line de Referências Bibliográficas

**<https://gorb.viacarreira.com/>**

MORE - Mecanismo On-line para Referências

**<https://more.ufsc.br/inicio>**

# Sites geradores de Referência



Mecanismo Online para Referências

Cadastrar Usuário

Login

Início

Criar Referências

Pesquisar

Minha Conta

Ajuda

Links

Sobre

Contato

Tutorial

FAQ

Sua localização: Livros » Inserir Livros

## ELABORAR REFERÊNCIA A LIVROS

Escolha uma Coleção de Referências

Não Classificada

Tipo do Autor

Pessoa(s) Física(s)

Responsabilidade Intelectual

Autor da Obra

Forma Abreviada p/ mais de 3 Autores?

Não

Informar Quantidade de Autores

Desconhecida

Autor \*

Nome completo do 1º autor.

Título \*

Transcrever o título do livro.

Subtítulo

Transcrever o subtítulo do livro.

Nº da Edição

Ex: 5

Local (Cidade) \*

Ex: Florianópolis

Editora \*

Ex: Pearson Prentice Hall

Ano(aaaa) \*

Ex: 1998

Nº de Páginas, Volumes ou Folhas

Nº de Páginas Ex: 326

Série

Notas

Ex: Tradução de: Machado de Assis

On-Line?

Não

Cancelar

Gerar Referência e Citações



# Sites geradores de Referência

Referência gerada com sucesso.

**Referência:** BRUNATTI, Anna Cláudia Sahade; ASSUMPÇÃO, Amanda Gabriele Telles da; BALLURA, Manira Pinheiro William; ROSSI, Pedro Henrique Silva de; REPETTI, Leandro. BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO: um estudo sobre riscos sanitários em restaurantes. **International Contemporary Management Review**, [S.L.], v. 6, n. 1, p. 1-13, 21 jan. 2025. Brazilian Journals.  
<http://dx.doi.org/10.54033/icmr6n1-001>.

# Contato

# Obrigado!

## **Contato:**

E-mail: [f130bibli@cps.sp.gov.br](mailto:f130bibli@cps.sp.gov.br)

Instagram: [@biblioteca.fatec.marilia](https://www.instagram.com/biblioteca.fatec.marilia)