

NORMALIZAÇÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS

Biblioteca Fatec Marília

Márcio Barrio Nuevo Navas

Bibliotecário CRB 8ª 7998

Marília
2025

Tópicos apresentados neste slide

- Fontes de informação;
- Técnicas de pesquisa;
- Normalização do TG;
- Citações;
- Referências.

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.

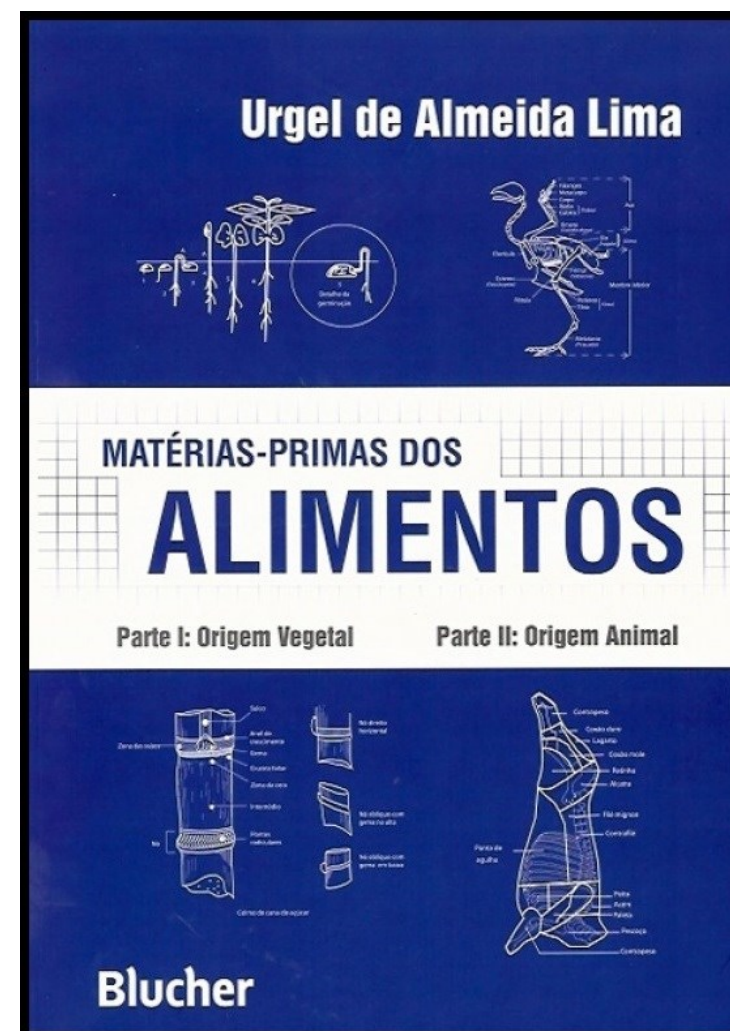
Fontes de informação acadêmicas textuais (impressa ou digital)

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

Tipos documentais: como reconhecê-los?

LIVRO

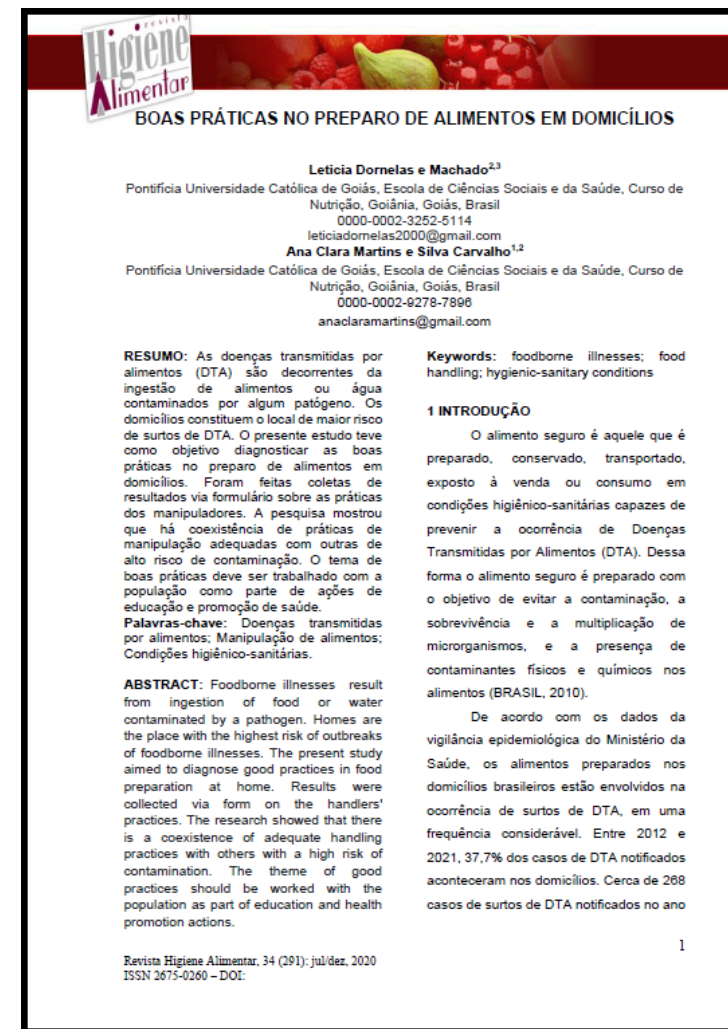
- Capa;
- Folha de rosto;
- Ficha catalográfica;
- Editora;
- Sumário;
- Capítulos;
- Alguns contêm prefácio, referências, glossário e índice;
- Mais de 50 folhas.



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.

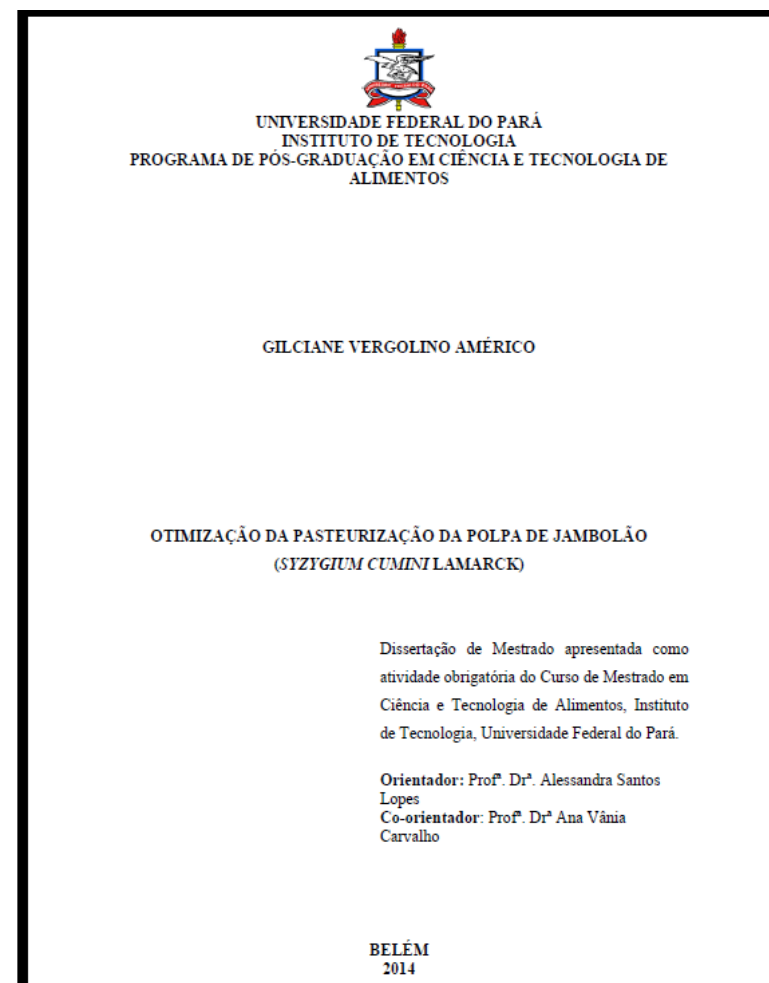


Tipos documentais: como reconhecê-los?

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;

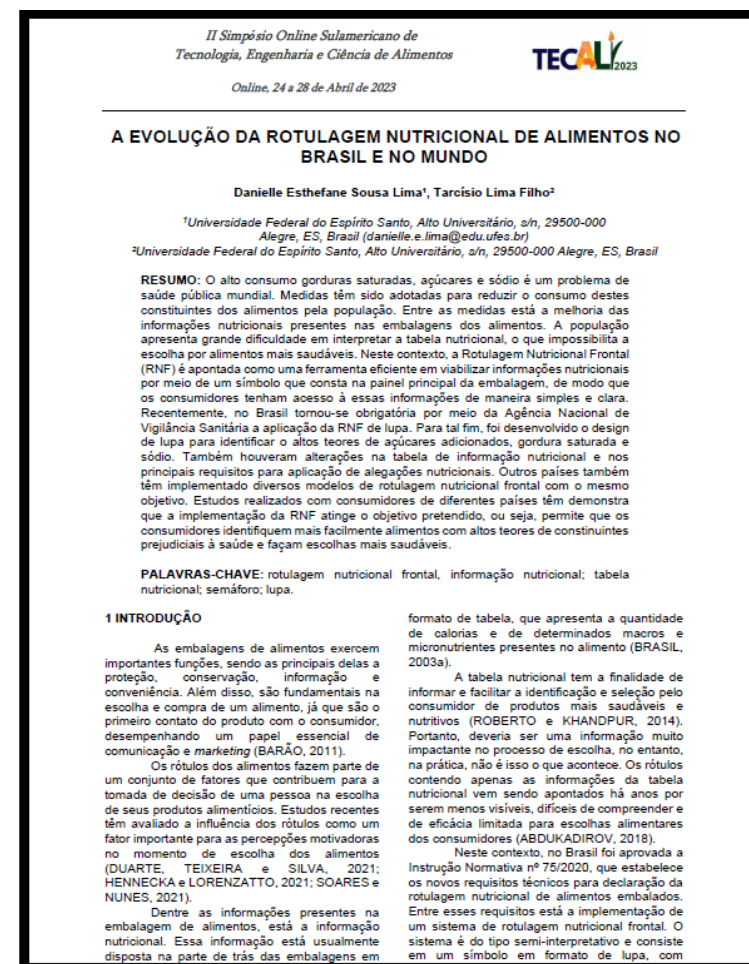


Tipos documentais: como reconhecê-los?

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.



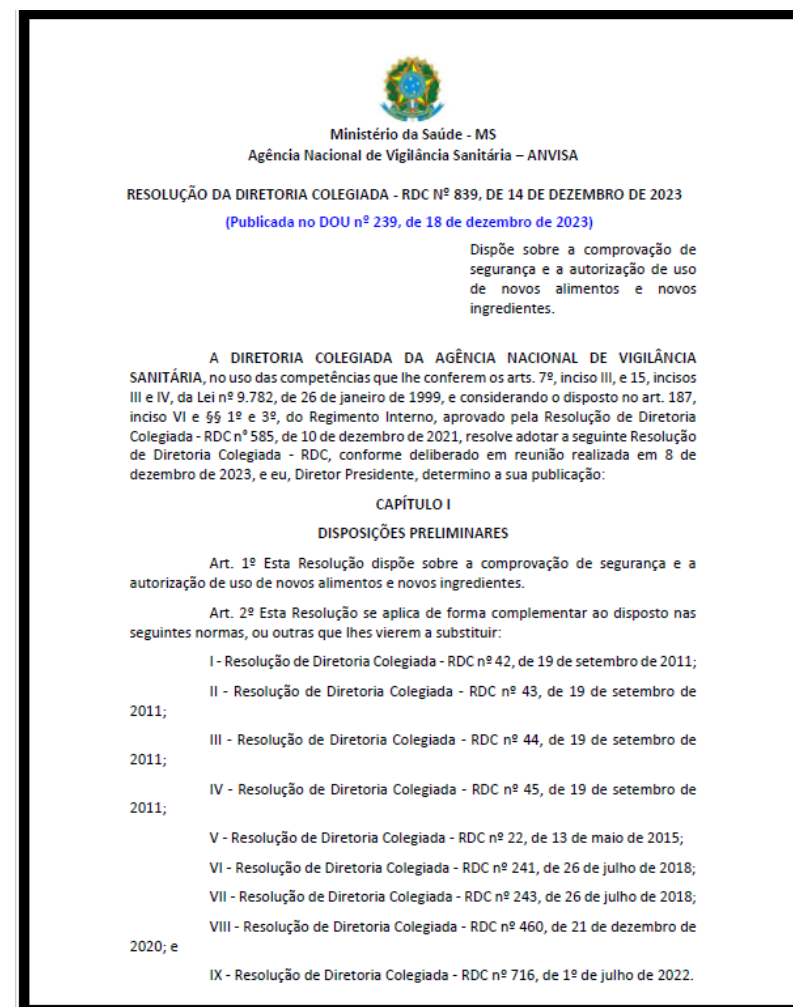
Tipos documentais: como reconhecê-los?

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;
- As bases de dados de pesquisa acadêmica e os acervos das bibliotecas têm documentos confiáveis e de qualidade.

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 gratuitos:

- [RIC-CPS](#) (TGs/TCCs das Fatecs e Etecs)
- [Google Acadêmico](#) (Multidisciplinar e vários tipos de documentos)
- [Oasisbr](#) (Multidisciplinar e vários tipos de documentos)
- [Periódicos Capes](#) (Multidisciplinar. Contém mais artigos científicos)
- [SciELO](#) (Multidisciplinar. Contém mais artigos científicos)
- [BDTD](#) (Multidisciplinar. Dissertações e Teses)

<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-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://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 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/>

**BiblioCPS**
Fatec Marília

**GOVERNO DO ESTADO**
SÃO PAULO

Acervo ▾

Movimentação ▾

Relatórios ▾

Cadastros ▾

Opções ▾

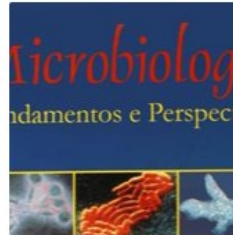
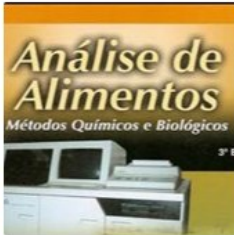
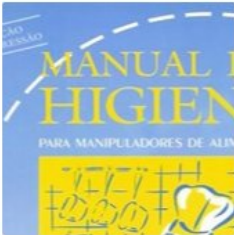
Ajuda ▾

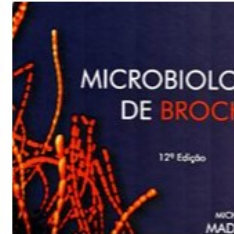
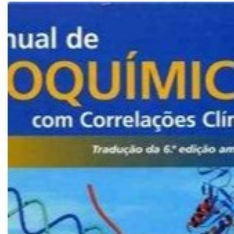
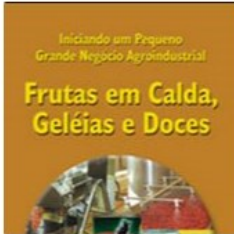
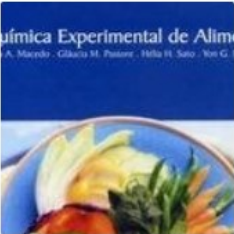
Marcio Navas
Fatec Marília 

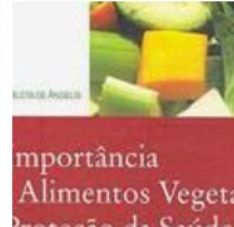
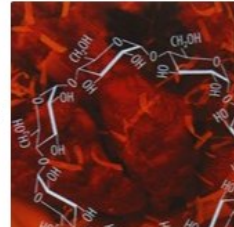
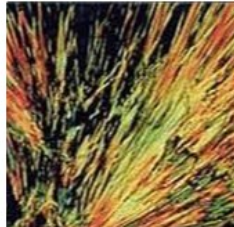
Pesquisa Avançada

O que você procura? Pode informar partes do título, descrição, autor, assunto, características...

Q







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

Repositório Institucional do Conhecimento - RIC-CPS



CGD



Sobre



Vocabulário Controlado



Relatórios



Ajuda



🇧🇷



👤

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/

 Ministério da Educação/CAPES

[Órgãos do Governo](#) [Acesso à Informação](#) [Legislação](#)

[Sobre](#) [Acervo](#) [Treinamentos](#) [Informativos](#)

Você tem acesso ao conteúdo gratuito do Portal de Periódicos da CAPES
[Acesso CAFe](#) ▼

Olá. 

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

**Treinamen
Especial**
EBSCO

Avançando seu conhecimento e ca

https://www.scielo.br/




Scientific Electronic Library Online

 ESPAÑOL  ENGLISH

 Sobre o SciELO Brasil

Buscar 

Adicionar outro campo +

Lista de periódicos

Alfabética

Temática

SciELO Press Releases

2022-08-12 10:05

Dilemas e Perspectivas Internacionais na Formação de Professores

2022-08-10 14:00

O que Freinet faria se fosse um professor primário no Brasil de hoje?

2022-08-10 10:05

Covid-19, Desigualdades e Privilégios na Educação Profissional Brasileira

2022-08-09 14:00

É difícil reciclar o lixo alheio

2022-08-09 10:00

Publique ou pereça

<https://oasisbr.ibict.br/>



Instituto Brasileiro de
Informação em Ciência e
Tecnologia

[INÍCIO](#)

[SOBRE](#)

[FONTES COLETADAS](#)

[INDICADORES](#)

[CONTATO](#)

[FAQ](#)

[IDIOMA ▾](#)



Comunicação interna

Todos os campos ▾

Buscar

Busca avançada

<https://bdtd.ibict.br/vufind/>



The image shows the homepage of the BDTD (Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações) website. The header features the BDTD logo, a home icon, and navigation links for 'Institucional', 'Rede', 'Dúvidas frequentes', and 'Contato'. The main banner area has a teal background with the title 'Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações' and the subtitle 'Acesso e visibilidade às teses e dissertações brasileiras'. Below this, four white boxes display statistics: 163 INSTITUIÇÕES, 771.017 DISSERTAÇÕES, 309.272 TESES, and 1.080.289 DOCUMENTOS. A search bar is located below the statistics, with a dropdown menu set to 'Todos os campos' and a 'Buscar' button. A link for 'Busca avançada' is also present. At the bottom, three white boxes with teal borders contain the sections 'PARTICIPE', 'TECNOLOGIA', and 'INDICADORES', each with a corresponding icon.

BDTD
Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações

[Institucional](#) [Rede](#) [Dúvidas frequentes](#) [Contato](#)

Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações

Acesso e visibilidade às teses e dissertações brasileiras

 163 INSTITUIÇÕES	 771.017 DISSERTAÇÕES	 309.272 TESES	 1.080.289 DOCUMENTOS
--	--	---	--

Pesquise por teses e dissertações

Todos os campos ▼

Buscar

+ Busca avançada

PARTICIPE 

TECNOLOGIA 

INDICADORES 

Tipos e técnicas e pesquisa

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

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 ▾


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/

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 ▾


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 ▾

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:

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

Relevância ▾

Publicado em 2022

1 Endomarketing

por [MATTOS, Maristela Lamussi De](#)

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

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 0,25s

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:

2020

2025

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



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

<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

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>

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 satisfação dos clientes.

<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

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>

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 satisfação dos clientes.

<https://oasisbr.ibict.br/>

 Citar

 Imprimir

 Exportar

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 – Repositório Institucional](#)

Texto Completo:

<https://repositorio.pgskroton.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 ▾](#)



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 Ordenar Relevância
busca: 0,30s

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 ▾

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://oasisbr.ibict.br/>

Google Acadêmico

corante amarelo



☒ Em qualquer idioma ☐ Pesquisar páginas em Português

Sobre os ombros de gigantes

Usar termo comum - **Errado**

https://oasisbr.ibict.br/

Google Acadêmico

corante amarelo

Artigos

Aproximadamente 29.600 resultados (0,03 s)

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

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

Estudo da cinética e do equilíbrio de adsorção dos **corantes** azul turquesa QG e **amarelo** reativo 3R em carvão ativado

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 ...

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

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

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/





 Artigos

Aproximadamente 3.980 resultados (0,05 s)

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

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

Corantes alimentícios amarantho, eritrosina B e **tartrazina**, e seus possíveis efeitos maléficos à saúde humana

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 Brasil²⁴. 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**

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 ...

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 nº 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)

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

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

Corantes alimentícios amarantho, eritrosina B e tartrazina, e seus possíveis efeitos maléficos à saúde humana

L de Barros Anastácio, DA Oliveira, ... - Jour

... A tartrazina é um corante de coloração e fins industriais no Brasil24. A tartrazina ven

☆ Salvar Citar Citado por 33 Artigos

[HTML] Eletroanálise de corantes al tartrazina

MA Kapor, H Yamanaka, PA Carneiro, MVB

Tartrazina e indigo carmin são corantes al alimentícia. Ambos os corantes apresentam

☆ Salvar Citar Citado por 49 Artigos

[HTML] Remoção dos corantes azu tartrazina de soluções aquosas u

GL Dotto, MLG Vieira, JO Gonçalves, AAF

This work compared activated carbon, acti to removal acid blue 9, food yellow 3 and FL

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

Citar

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

BibTeX EndNote RefMan RefWorks

[PDF] Análise da concentração de tartrazina em alimentos consumidos por crianças e adolescentes

A Piasini, S Stulp, SM Dal Bosco, FS Adami - Uninga Review, 2014 - revista.uninga.br

O objetivo do presente estudo foi o de analisar se a concentração do corante tartrazina se enquadrava nas recomendações previstas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (...)

☆ Salvar Citar Citado por 12 Artigos relacionados Todas as 5 versões

Truncagem

- Objetivo: ampliar os resultados da pesquisa encontrando variações de palavras com a mesma raiz.
- Símbolo: * ou \$ (asterisco ou cifrão).
- Exemplo: empreend* (vai buscar termos derivados: empreendedor, empreendimento, empreendedorismo...).

Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações

Acesso e visibilidade às teses e dissertações brasileiras



163

INSTITUIÇÕES



771.017

DISSERTAÇÕES



309.272

TESES



1.080.289

DOCUMENTOS

Todos os campos



Buscar

+ Busca avançada

PARTICIPE



TECNOLOGIA



INDICADORES



empreend*

Todos os campos ▾

Buscar

+ Busca avançada

Resultados da busca: empreend*

Buscas alternativas:

empreend* » [empreende*](#) (Expandir a busca), [empreendo*](#) (Expandir a busca), [empreendi*](#) (Expandir a busca)

Mostrando 1 - 20 resultados de 25.571 para a busca 'empreend*', tempo de busca: 0,12s

Ordenar: Relevância ▾

Exportar ▾

Refinar a Busca

Instituição de defesa ▾

Bases coletadas ▾

Programa de Pós-Graduação ▾

Autor ▾

1

Assuntos: "...Hotelaria; Hospitalidade - Aspectos sociais; Empreendedorismo; Longevidade..."

Hospitalidade e empreendedorismo étnico: restaurantes com mais de 50 anos na cidade de São Paulo

 Por [ARAÚJO, Vera Cristina de](#)
Publicado em 2014

 [Acessar documento](#)

Dissertação



Institucional

Rede

Dúvidas frequentes

Contato



Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações

Acesso e visibilidade às teses e dissertações brasileiras

**163**

INSTITUIÇÕES

**771.017**

DISSERTAÇÕES

**309.272**

TESES

**1.080.289**

DOCUMENTOS

Todos os campos ▾

Buscar

+ Busca avançada

PARTICIPE



TECNOLOGIA



INDICADORES



EMPREENDEDORISMO

Todos os campos ▾

Buscar

+ Busca avançada

Resultados da busca: EMPREENDEDORISMO

Mostrando 1 - 20 resultados de 6.426 para a busca 'EMPREENDEDORISMO', tempo de busca: 0,08s

Ordenar:

Relevância ▾

Exportar ▾

Refinar a Busca

Instituição de defesa ▾

Bases coletadas ▾

Programa de Pós-Graduação ▾

Autor ▾

Orientador(a) ▾

1 | Assuntos: "... Empreendedorismo ..."

Quando o empreendedorismo gera o empreendedor: as microfundações da carreira empreendedoraPor [Borges, Jacqueline Florindo](#)
Publicado em 2012[Acessar documento](#)

Tese

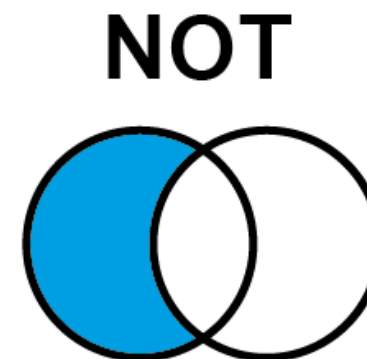
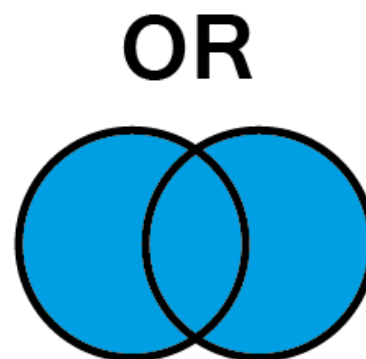
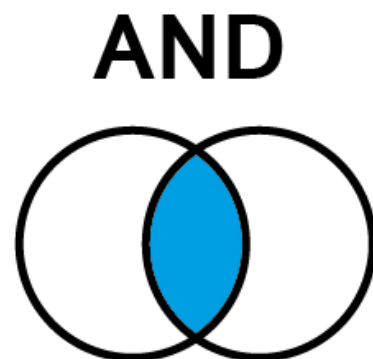
2 | Assuntos: "... Empreendedorismo ..."

E- empreendedor: o empreendedor digital

Operadores booleanos

*Caiu em desuso em alguns portais de pesquisa, sendo substituído por outros recursos da busca avançada

- AND (E);
- OR (Ou);
- NOT (Não);



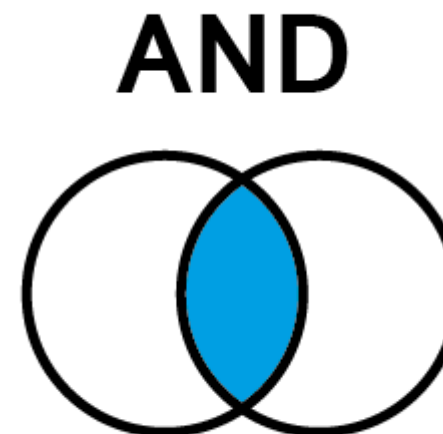
Operadores booleanos

AND (E) - Restringe a busca - Intersecção

- Ex:

embalagem **E** alimentos

marketing **E** digital



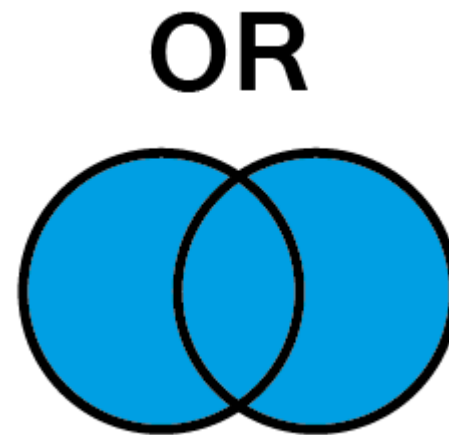
Operadores booleanos

- **OR (OU)** - Amplia a busca - União (mais usado quando você quer encontrar documentos com termos “sinônimos”)

Ex:

legumes **OU** hortaliças

administração **OU** gestão



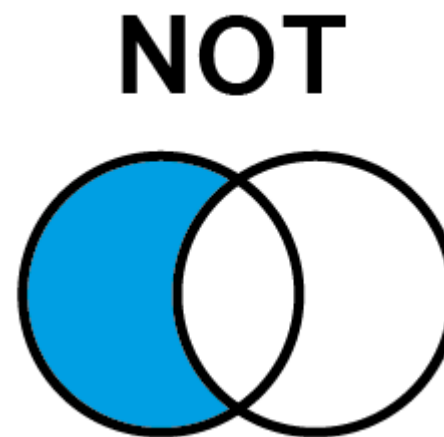
Operadores booleanos

- **NOT (NÃO)** - Exclui termo – Complementar

Ex:

contabilidade **NÃO** custos

pasteurização **NÃO** leite



Trabalhos acadêmicos

- Normalização;
- Citações;
- Referências.

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

Salvar documentos e TG

- Salvar/Tirar xerox e nomear tudo que você usar no TG: artigos, legislações, trechos/capítulos de livros, etc.

- Salvar o TG (em andamento/finalizado), no mínimo, em **dois** locais:

Opções: e-mails, pen-drives, HD's externos, armazenamento nas nuvens (OneDrive, Google Drive).

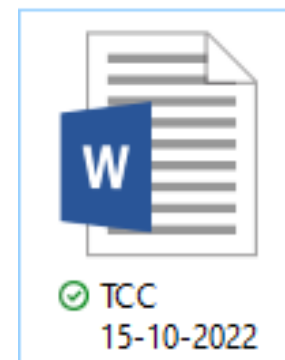
- Sugestão de nomenclatura para os arquivos:

TG 20-10-24

TG 25-10-24



✓ Almeida 2022
Probióticos



✓ TCC
15-10-2022

Estrutura do TG

- Elementos pré-textuais
- Elementos textuais
- Elementos pós-textuais

Estrutura do TG

- Elementos pré-textuais

Folha de rosto (obrigatório)

Errata (opcional)

Folha de aprovação* (obrigatório)

Dedicatória (opcional)

Agradecimentos (opcional)

Epígrafe (opcional)

Resumo (obrigatório)

Abstract (obrigatório)

Lista de ilustrações (opcional)

Lista de tabelas (opcional)

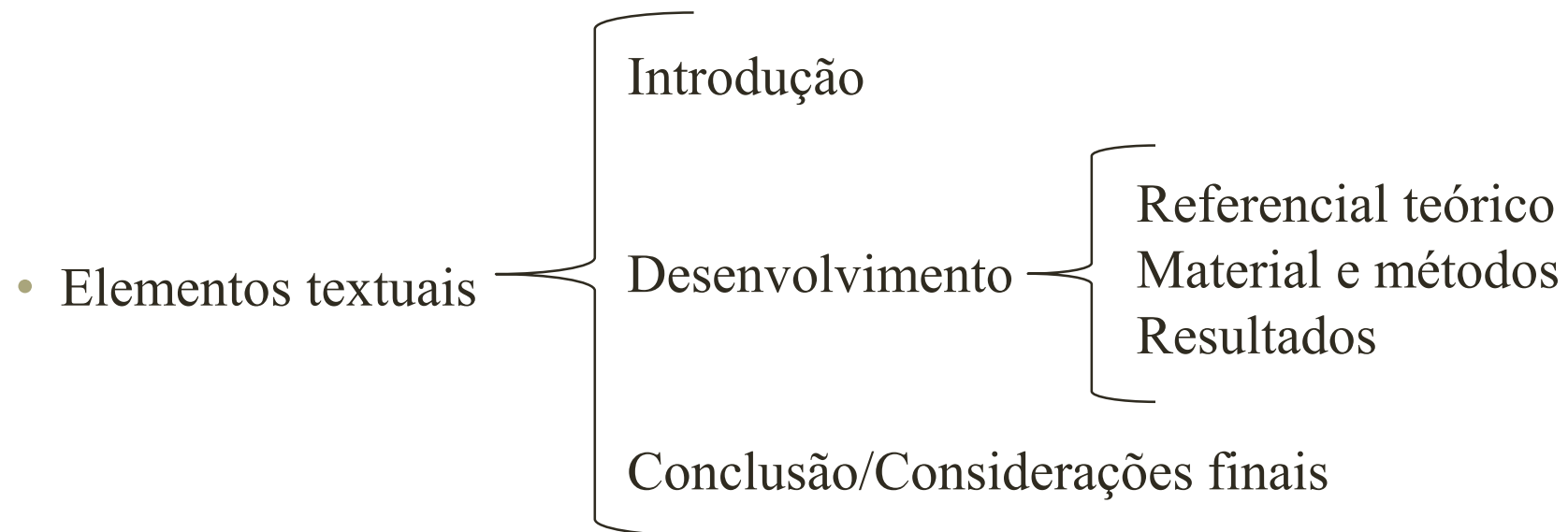
Lista de abreviaturas e siglas (opcional)

Lista de símbolos (opcional)

Sumário (obrigatório)

* Na Fatec Marília é um documento à parte

Estrutura do TG



Estrutura do TG

- Elementos pós-textuais

Referências (Obrigatório)

Glossário (Opcional)

Apêndice (Opcional)

Anexo (Opcional)

Índice (Opcional)

Título

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);

Título

Título – Exemplos:

- Recursos humanos (não está muito explicativo);
- Recursos humanos: impacto da inteligência artificial (já está mais explicado, mas falta a delimitação);
- Recursos humanos: impacto da inteligência artificial no processo de recrutamento e seleção (explicativo e delimitado).

Resumo

O resumo é um elemento pré-textual obrigatório de um trabalho acadêmico.

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.

Formatação: Um bloco de texto de um único parágrafo e sem recuos com espaçamento simples. Deve conter de 150 a 500 palavras.

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.

Resumo

1 - Introdução

RESUMO

2 - Objetivo

3 - Metodologia

Uma das principais tendências de mercado é a busca por saudabilidade. Com isso, os produtos com teor reduzido de açúcar têm sido mais demandados. Como o teor de açúcar não é informação obrigatória nos rótulos, este estudo avaliou o teor de açúcar nos iogurtes brasileiros por meio dos dados do teor de carboidratos informados nos rótulos. Foram coletadas informações de 1.030 iogurtes comercializados no Brasil em 2021. A significância estatística foi avaliada pelo teste Wilcoxon Mann Whitney e o teste de Kruskal Wallis. Em todas as categorias de iogurte analisadas, a presença do açúcar de adição mostrou-se estatisticamente relacionada com um teor de carboidratos mais alto em comparação ao iogurte sem açúcar de adição. A categoria de iogurte parcialmente desnatado apresentou maior quantidade de produtos com adição de açúcar, seguida pelo iogurte integral, grego e, por último, o desnatado. Os iogurtes integral e desnatado sem açúcar foram os que apresentaram menor teor de carboidratos enquanto o iogurte grego apresentou o maior. Portanto, enquanto o teor de açúcar não é informado no rótulo dos alimentos no Brasil, em termos de conteúdo de açúcar, os consumidores estão mais seguros se optarem pelo iogurte desnatado sem adição de açúcar.

Palavras-chave: açúcar de adição; iogurtes; lista de ingredientes; rotulagem nutricional; saudabilidade.

4 - Resultados

5 - Conclusão

Resumo

1 - Introdução

2 - Objetivo

RESUMO

3 - Metodologia

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.

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

5 - Conclusão

4 - Resultados

Resumo

RESUMO

Uma das principais tendências de mercado é a busca por saudabilidade. Com isso, os produtos com teor reduzido de açúcar têm sido mais demandados. Como o teor de açúcar não é informação obrigatória nos rótulos, este estudo avaliou o teor de açúcar nos iogurtes brasileiros por meio dos dados do teor de carboidratos informados nos rótulos. Foram coletadas informações de 1.030 iogurtes comercializados no Brasil em 2021. A significância estatística foi avaliada pelo teste Wilcoxon Mann Whitney e o teste de Kruskal Wallis.

Em todas as categorias de iogurte analisadas, a presença do açúcar de adição mostrou-se estatisticamente relacionada com um teor de carboidratos mais alto em comparação ao iogurte sem açúcar de adição. A categoria de iogurte parcialmente desnatado apresentou maior quantidade de produtos com adição de açúcar, seguida pelo iogurte integral grego e, por último, o desnatado.

Os iogurtes integral e desnatado sem açúcar foram aqueles que apresentaram menor teor de carboidratos enquanto o iogurte grego apresentou o maior. Portanto, enquanto o teor de açúcar não é informado no rótulo dos alimentos no Brasil, em termos de conteúdo de açúcar, os consumidores estão mais seguros se optarem pelo iogurte desnatado sem adição de açúcar.

Palavras-chave: açúcar de adição; iogurtes; lista de ingredientes; rotulagem nutricional; saudabilidade.

Ilustração (figura, foto, gráfico, quadro)

Figura 1 – Beldroega

← Título

Descrição e
Numeração



Figura

Fonte: Oliveira (2022).

Ou

Fonte: Os autores.

Nota: PANC – Planta Alimentícia não Convencional.

← Fonte (tamanho 10)

← Nota (Informações sobre os dados da figura –
opcional – tamanho 10)

Quadro – usado para dados textuais

Quadro 1 – Estrutura dos tributos e contribuições sociais no Brasil

← Título

Descrição e numeração

Quadro (dados textuais)

IMPOSTOS FEDERAIS				
Imposto	Fato gerador	Contribuinte	Base de cálculo	Alíquota
Imposto de importação	Entrada de mercadoria estrangeira no território nacional	I - O importador ou quem a lei ele equiparar; ou II - o arrematante de produtos ou apreendidos ou abandonados.	Valor CIF das mercadorias importadas.	Aplicável variável conforme o grau de proteção que se deseja dar ao produto nacional.
Imposto de Exportação	Saída de produtos nacionais ou nacionalizados para o exterior.	O exportador ou quem a lei a ele equiparar.	Valor FOB (Free on Board) da mercadoria exportada.	Variável conforme o produto.
Imposto territorial rural	A propriedade, o domínio útil ou a posse de imóvel localizado fora da zona urbana do município.	O proprietário do imóvel, o titular de seu domínio útil, ou o seu possuidor a qualquer título.	Valor da terra nua.	Variável conforme o grau de aproveitamento da terra.

Laterais fechadas

Fonte: Viceconti e Neves (2012)

← Fonte (tamanho 10)

Tabela – usada para dados numéricos

EXEMPLO

Título

Tabela 1 – Alteração de peso e uso diário de telas por crianças matriculadas na rede básica de ensino no município de Pederneiras, SP durante a pandemia

Descrição e
Numeração

Alteração de peso	Tempo diário de uso de telas em número de famílias				
	Não assistia	Menos de 1 hora	De 1 a 2 horas	De 2 a 4 horas	Mais de 4 horas
Manteve-se	0,58%	7,7%	22,67%	26,89%	41,71%
Diminuiu	0%	0,9%	20,25%	20,25%	47,73%
Aumentou	1,95%	5,85%	13,17%	25,37%	53,66%

Não pode haver
linhas verticais
fechando a tabela

Tabela
(dados
numéricos)

Fonte: Oliveira e Oliveira (2022).
Ou
Fonte: Os autores.
Nota: Teste de Qui-Quadrado: p-valor: 0,0000

Fonte (tamanho 10)

Nota (opcional – tamanho 10)

Apêndice e anexo

- **Apêndice:** texto ou documento elaborado pelo autor, a fim de complementar sua argumentação, sem prejuízo da unidade nuclear do trabalho.
- **Anexo:** texto ou documento não elaborado pelo autor, que serve de fundamentação, comprovação e ilustração.

Apêndice e anexo: exemplo

APÊNDICE A- Fichas técnicas de preparo de receitas utilizando as raízes e tubérculos citados nesse trabalho científico e composição nutricional das preparações.

RECEITA 1

NHOQUE PROTEÍCO		
Nome técnico: NHOQUE DE MANDIOQUINHA COM FRANGO		
		
Ingredientes	Quantidade (g)	Medidas caseiras
MASSA		
Mandioquinha cozida	500g	2 xícaras
Azeite	15 ml	1 colher de sopa
Amido de milho	100g	5 colheres de sopa
MOLHO		
Frango desfiado	300g	1 peito médio
Molho de tomate	300g	1 sachê
Cebola	100g	1 unidade

Fonte: Os autores.

Apêndice e anexo: exemplo

ANEXO A – Lei nº 13.709 – Lei Geral de Proteção de Dados



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 15/08/2018 | Edição: 157 | Seção: 1 | Página: 59
Órgão: Atos do Poder Legislativo

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).

OPRESIDENTEDAREPÚBLICA

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre o tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, por pessoa natural ou por pessoa jurídica de direito público ou privado, com o objetivo de proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural.

Art. 2º A disciplina da proteção de dados pessoais tem como fundamentos:

I - o respeito à privacidade;

Fonte: Diário Oficial da União.

Seções: alinhamento e indicativo numérico

Elementos pré-textuais e pós-textuais

Centralizados e sem indicativo de seção

RESUMO

ABSTRACT

SUMÁRIO

REFERÊNCIAS

APÊNDICE

ANEXO

Elementos textuais

Alinhados à esquerda e com indicativo de seção

1 INTRODUÇÃO

2 REFERENCIAL TEÓRICO

3 MATERIAIS E MÉTODOS

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

5 CONCLUSÃO

Seções: ordenação e tamanho/modos fontes

- Seções primárias: toda maiúscula, negrito, tamanho 12 ou 14 (iniciam em folha distinta e no topo por serem principais);
- Seções secundárias: minúscula, negrito, tamanho 12;
- Seções terciárias: minúscula, negrito, itálico, tamanho 12;
- Seções quaternárias: minúscula, negrito, sublinhado, tamanho 12;
- Seções quinárias: minúscula, sublinhado, tamanho 12.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Microbiologia

2.1.1 Microbiologia dos alimentos

2.1.1.1 Microrganismos patogênicos

2.1.1.1.1 Salmonella spp

Numeração progressiva das seções

Em sua escrita devem ser utilizados algarismos arábicos (1; 2; 3.1; 3.1.2).

O indicativo de seção e o título devem vir alinhados à esquerda.

Entre o último número da seção e o título não deve haver nenhum símbolo, pontuação. Apenas um espaço em branco.

Errado

1 – INTRODUÇÃO

1.1) Objetivos

Certo

1 INTRODUÇÃO

1.1 Objetivos

Espaçamento entre texto e seção

Diante do exposto, o presente trabalho teve por objetivo investigar hábitos alimentares e comportamento de crianças matriculadas na rede básica de ensino do município de Pederneiras-SP durante a pandemia da COVID-19.



1,5 cm antes

2 MATERIAL E MÉTODOS



1,5 cm depois

Na elaboração deste trabalho uma pesquisa quantitativa e qualitativa *online*, foi realizada no período de 10 a 26 de novembro de 2021 e encaminhada há 4393 famílias de crianças matriculadas em escolas públicas de ensino infantil (EMEI) e fundamental (EMEF) do município de Pederneiras-SP.

O questionário aplicado foi desenvolvido pelos autores através da plataforma *Google Forms* e encaminhado aos gestores das escolas.

Regras de apresentação

- Papel: A4;
- Fonte: Arial;
- Margens superior, inferior, direita e esquerda: 2,5 cm.
- Tamanho da fonte: 12 (Exceto citações diretas de mais de 3 linhas, notas de rodapé, paginação, fontes e legendas de ilustrações e tabelas;
- Cor: Preta (Ilustrações podem ser coloridas);
- Recuo da primeira linha do parágrafo (tabulação): 1,25 cm;
- Texto com alinhamento justificado;
- Espaçamento entre linhas: 1,5 (Exceto citações diretas de mais de 3 linhas, notas de rodapé, legendas e fontes de figuras e tabelas, referências e natureza do trabalho (na folha de rosto);
- Paginação: canto superior direito da folha em algarismo arábico. Contar a partir da folha de rosto e figurar a partir da primeira folha da parte textual.

Definição de citação

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 direta: até 3 linhas

Até 3 linhas:

A parte citada deve vir entre aspas duplas e conter, além do sobrenome(s) do(s) autor(es), o ano e a página do documento:

De acordo com Canella-Rawls (2010, p. 93) “A farinha é composta basicamente por cinco componentes primários: água, amido, minerais, gordura e proteína”.

Citação direta: acima de 3 linhas

Acima de 3 linhas:

A parte citada deve vir com recuo de 4 cm da margem esquerda, com fonte menor (10) que o texto e sem aspas. Também inclui autor(es), ano e página.

À medida que o varejo e os varejistas mudam, é igualmente importante que a educação no marketing de varejo evolua paralelamente, a educação no varejo também deve refletir os avanços tecnológicos, essas tendências levaram a 27 um crescimento exponencial do varejo na internet, bem como a desafios e oportunidades para o setor de varejo.

Os varejistas enfrentam o desafio diário de se diferenciarem de seus concorrentes, o ritmo das mudanças mercadológicas, a competitividade, as inovações e o amadurecimento da visão dos consumidores estão aumentando cada vez mais. Considerando esses fatos relacionados com a crescente concorrência e a busca pela satisfação do consumidor, faz-se necessário achar instrumentos de diferenciação entre as empresas – novas estratégias. Por isso, deve-se inserir a gestão da inovação de forma sistêmica, utilizá-la corretamente dentro da organização, aumentando a competitividade. (Siluk; Marques, 2012, p. 315).

O comércio varejista passa por uma renovação causada pela rápida apropriação por parte das empresas na reestruturação organizacional baseada nas inovações e tecnologias de automação, o que proporciona um aumento da concorrência.

Citação indireta: começo do texto

Quando vier no começo do texto:

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 indireta: final do texto

Quando vier no final do texto:

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).

Palavras/expressões que introduzem as citações no começo do parágrafo

De acordo com Bortoleto (2022)...

Segundo Carvalho e Borges (2024)...

Conforme Ramos, Nascimento e Pereira (2023)...

Para Santana (2025)...

Citação – citação de citação

apud = citado por

citado por



Conforme Chiavenato (2005 *apud* Maciel, 2013) uma vez definida, a estratégia deve ser desdobrada em planos táticos que por sua vez são desdobrados em planos operacionais específicos.

Você consultou o documento do Maciel onde o Chiavenato fora citado. Na referência colocar somente o Maciel.

Evitar usar este tipo de citação. Sempre procurar o documento original (quando possível).

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).

Citação: Supressão

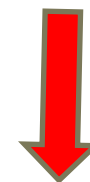
Supressão: [...]

A reengenharia pode ser entendida como um trabalho participativo de elevada amplitude direcionado para os negócios e seus resultados, que tem como sustentação o desenvolvimento e a implementação de novos processos que integram funções e unidades da empresa [...] (Oliveira, 2019, p. 45).



Citação: Interpolação

Interpolação: []



A batata (*Solanum tuberosum* L.), [também conhecida como batata inglesa] pertence à família Solanaceae e é umas das poucas espécies que do seu gênero que produz tubérculos (Koblitz, 2016, p. 26).

Citação: Ênfase

Ênfase:

Quando o chocolate sai da temperatura de 48°C, está fluido e entra no resfriamento, é importante que atinja 28°C, **ponto de solidificação da manteiga de cacau.** (Oetterer; Reginato-d'Arce; Spoto, 2006, grifo nosso).



Citação: Tradução

Tradução:

A ordem mundial existente, em qualquer momento, reflete o equilíbrio do poder econômico e político global. Ela pode mudar ao longo do tempo como resultado de mudanças decisivas nesse equilíbrio (Nayyar, 2025, tradução nossa).



Citação – vários documentos numa mesma citação

Separar um documento do outro por *ponto e vírgula* e colocar em ordem alfabética.

A cultura passa, portanto, a ser um elemento de coesão dentro de uma organização o que permite que suas decisões e ações tenham coerência e embasamento para cumprir metas pré-estabelecidas. Contudo, para que os colaboradores tenham satisfação e bom desempenho é necessário que estejam em sintonia com a cultura da organização (Lacombe, 2012; Robbins, 2010).

Citação – documento sem autoria

Fazer a entrada pela primeira palavra significativa do título seguido de reticências vírgula ano:

Os alimentos fabricados a partir desta data seguirão os novos rótulos determinados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária para facilitar a informação para o consumidor. Segundo a agência, o objetivo é melhorar a clareza e legibilidade dos rótulos e, assim, auxiliar a pessoa a fazer escolhas alimentares mais conscientes. (Novas regras [...], 2022).

Citação – autorias com sobrenomes e datas iguais

Colocar a inicial do primeiro prenome para diferenciar. Se as iniciais forem as mesmas colocar o primeiro prenome por extenso.

(Silva, B., 2022) - (Silva, L., 2022)

(Silva, Marcos, 2021) - (Silva, Maria, 2021)

Citação – diversos documentos de um mesmo autor publicados no mesmo ano

Colocar letra do alfabeto em minúsculo após o ano para diferenciar o documento. Nas referências a letra também deve vir:

Ribeiro (2022a)

Ribeiro (2022b)

Ribeiro (2022c)

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.

Elementos da referência

- Autoria:
 - Pessoa física
 - Pessoa jurídica

Elementos da referência

- **Autoria - Pessoa jurídica** (órgãos governamentais, empresas, instituições, associações)

Tem entrada pelo seu próprio nome, por extenso ou abreviado e em letra maiúscula:

ASSOCIAÇÃO COMERCIAL E DE INOVAÇÃO DE MARÍLIA.

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.

IBGE.

FGV.

Elementos da referência

- **Autoria - Pessoa jurídica**

Quando a entidade tem uma denominação genérica, seu nome é precedido pelo nome do órgão superior ou pelo nome da jurisdição geográfica a qual pertence;

Se for uma autarquia, a entrada é feita pelo nome da autarquia mesmo:

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

SÃO PAULO (Estado). Secretaria da Fazenda e Planejamento.

ANVISA. RDC nº 12.

Elementos da referência

- **Autoria - Pessoa física**

Tem entrada pelo último sobrenome, em letra maiúscula, *vírgula*, seguido do(s) prenome(s) e outros sobrenomes, abreviado(s) ou não (manter a uniformidade).

Maria Cristina dos Santos Bezerra

vai ficar:

BEZERRA, Maria Cristina dos Santos

ou:

BEZERRA, M. C. dos S (Sempre manter 1 espaço entre as letras)

BEZERRA,M.C.dosS (Errado)

Elementos da referência

- **Autoria - Pessoa física**

Acima de 3 autores pode-se optar por colocar o primeiro autor seguido da expressão latina *et al.* (significa “entre outros”):

Renata Carraro Kitagawa; Andreza Sanches da Silva; Herika Fernanda Leme Cachone; Fernanda Cavallari Nascimento; Núbia Rui Fernandes Ferreira

vai ficar:

KITAGAWA, R. C. *et al.*

(ou tira o *et al.* e escreve todos os nomes – recomenda-se assim para não deixar nenhum colaborador de fora).

Elementos da referência

- **Autoria – Pessoa física**

Vários autores com um ou mais responsável(is) pela obra: A entrada deve ser feita pelo nome do(s) responsável(is) seguida da abreviação do tipo de participação:

Organizador (org.) – Coordenador (coord.) – Editor (ed.)

Carmen Martini Costa e Walkiria de Assis – Coordenadoras

vai ficar

COSTA, C. M.; ASSIS, W. de. (coord.)

Elementos da referência

- **Sem autoria**

Quando a autoria é desconhecida a entrada se dá pela primeira palavra significativa do título em letra maiúscula:

DIAGNÓSTICO do setor de leite no Brasil.

BOLETIM de estatística do setor empresarial.

Elementos da referência

- **Título e Subtítulo**

Somente a primeira letra da palavra do título é em letra maiúscula (exceto nomes próprios). O subtítulo (se houver) deve ser separado do título por dois pontos e deve ser escrito todo em letra minúscula:

Principles of meat science.

Administração de sistemas de informação: como otimizar a empresa por meio dos sistemas de informação.

Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. (certo)

Tecnologia do Processamento de Alimentos - princípios e prática. (errado)

Elementos da referência

- **Edição**

Colocar a partir da 2ª edição. Deve estar em algarismo arábico, seguido de ponto e da abreviação “ed.”. Não confundir edição com reimpressão e seus respectivos anos:

3ª edição

vai ficar

3. ed.

Elementos da referência

- **Local**

Nome da cidade onde foi publicado o documento. Se não for encontrado o nome da cidade pode ser colocado o nome do estado ou país, desde que essa informação esteja escrita no documento.

Marília

São Paulo

London

New York

Elementos da referência

- **Editora**

Deixar de lado prenomes e palavras que designam sua natureza jurídica:

Editora Atlas Ltda

vai ficar

Atlas

Elementos da referência

- **Data**

O ano do documento deve ser escrito em algarismos arábicos e é um elemento essencial da referência. Não pode ficar sem. Mesmo que o ano não seja localizado deve-se colocar o ano do copyright/impressão/depósito ou uma data aproximada entre colchetes.

2022

c2015 - data do copyright;

[2014] - data certa, não indicada no documento, mas localizada em outra fonte.

Elementos da referência

- **Meses do ano**

Os meses em português são escritos em letra minúscula e abreviados com as 3 primeiras iniciais.

* Em inglês os meses são escritos com a primeira inicial em letra maiúscula.

Ex:

janeiro = jan.

março = mar.

setembro = set.

O mês de **maio** é a exceção, não se abrevia.

Referência por tipo de documento

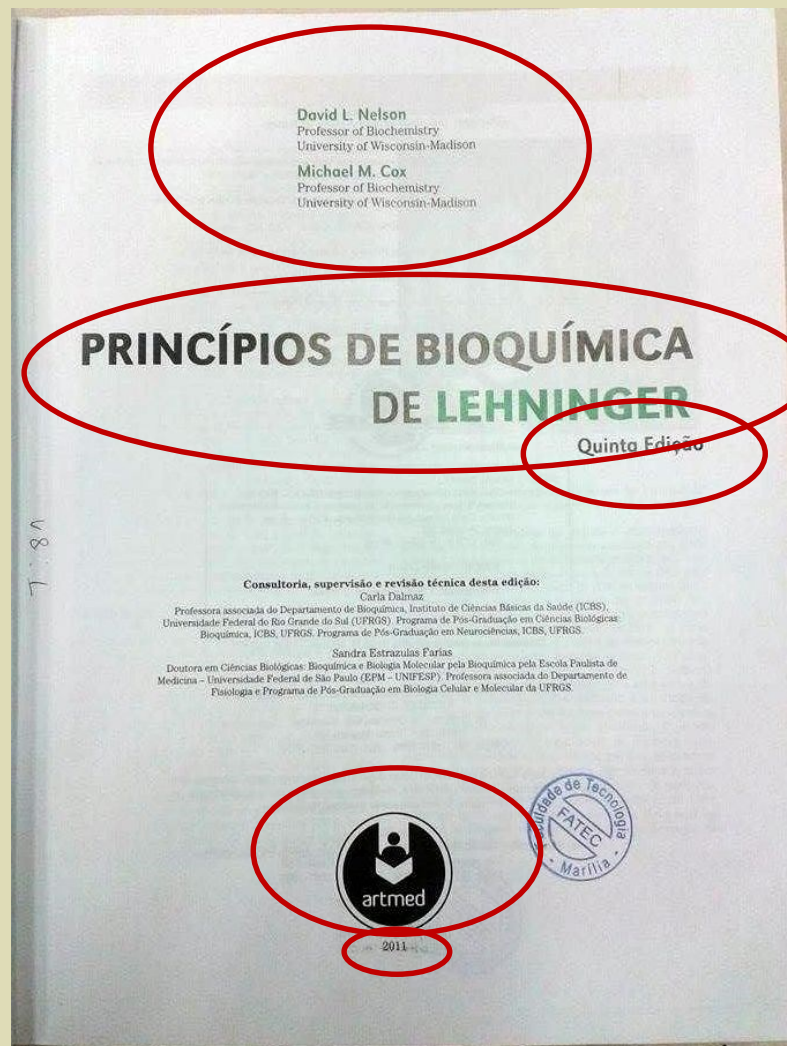
- **Livro**

Elementos essenciais:

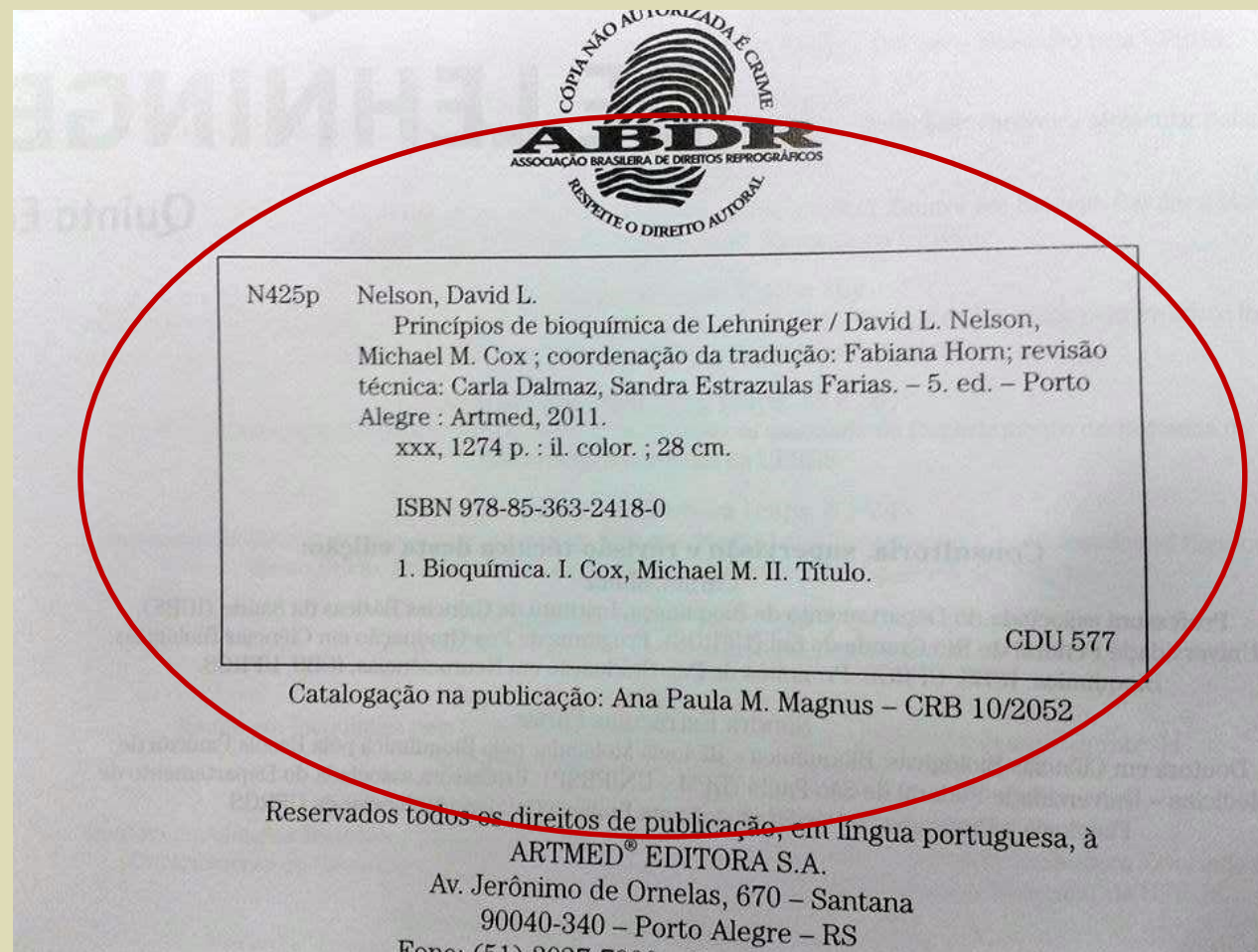
AUTOR(ES). **Título:** subtítulo (se houver). Edição (colocar a partir da 2. ed.). Cidade da editora: Editora, Ano.

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



☐ Selecionar

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

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

Fonte de informação: Currículo Lattes


Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico





[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

- **Capítulo de Livro**

AUTOR(ES) do capítulo. Título do capítulo. *In:* AUTOR(ES) do livro. **Título do livro**. Edição. Local: Editora, Ano. Número do capítulo ou página inicial e final.

BERTERO, Carlos Osmar. Cultura organizacional e instrumentalização do poder. *In:* FLEURY, Maria Tereza Leme; FISCHER, Rosa Maria (coord.). **Cultura e poder nas organizações**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2012. p. 55-72.

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. *Observar os espaços.

NORONHA, M. E. S.; HAYASHI, V. T.; SILVA, L. O. E. da;
LIMA, M. N. A vantagem competitiva das empresas *cleantechs* e o desenvolvimento de capacidades dinâmicas utilizando internet das coisas. **Revista Eletrônica de Administração**, Porto Alegre, v. 28, n. 2, p. 455-486, maio/ago. 2022.

Fonte de informação: Cabeçalho do Artigo



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
 <https://orcid.org/0000-0003-4640-6690>

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

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

Matheus Nunes Lima
Universidade de São Paulo (USP)
 <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

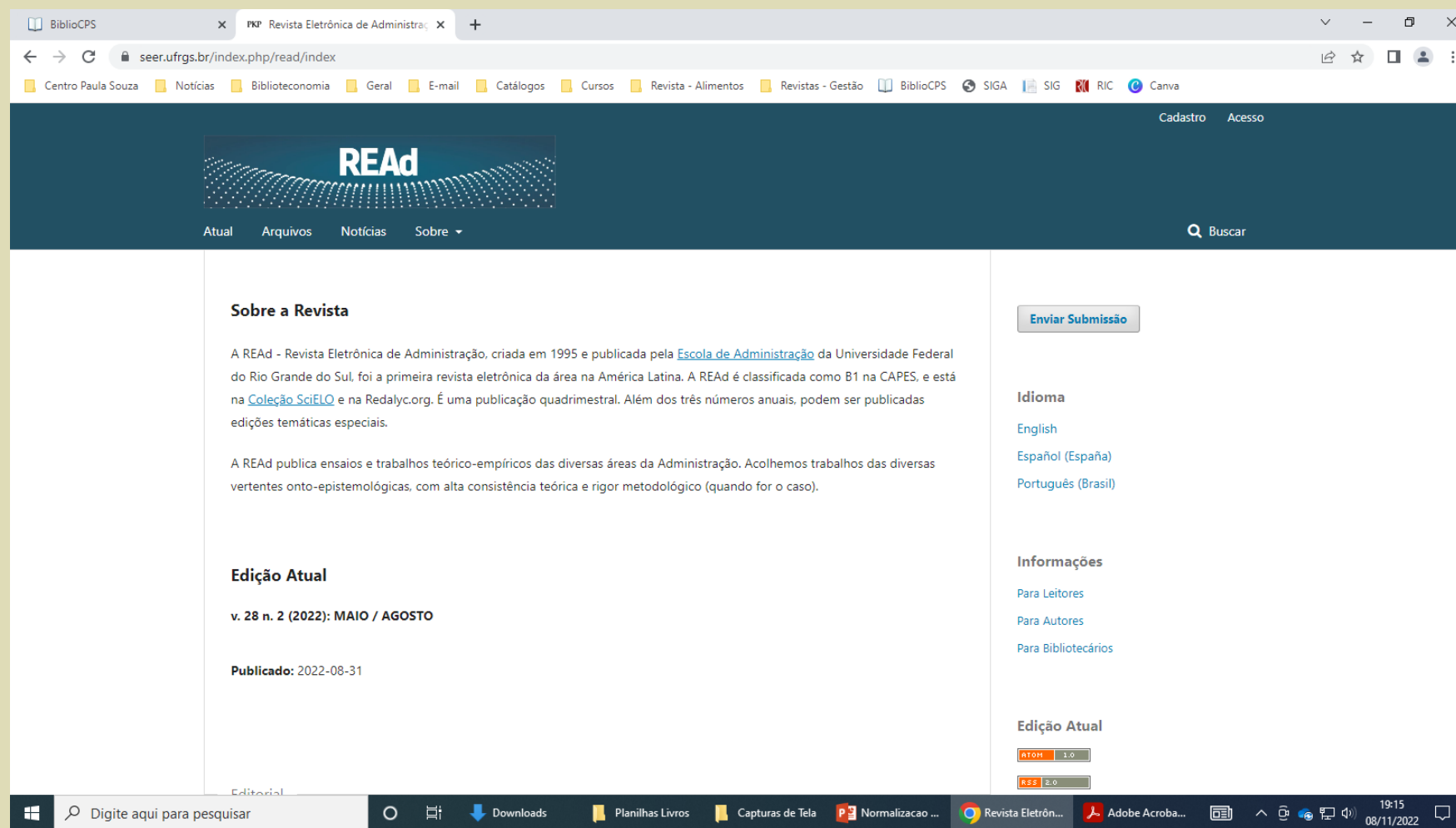
A banana é a fruta mais consumida do Brasil. É bastante consumida devido suas características organolépticas bastante apreciada pelos consumidores. A desidratação é uma alternativa tecnológica à redução das perdas pós-colheita de frutos. Com este trabalho objetivou-se a obtenção de banana passa (como 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.



Fonte de informação: Site da Revista/Periódico



Fonte de informação: Currículo Lattes



Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico





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

- **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>

Fonte de informação: Currículo Lattes



Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico





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



"PRÁTICAS INSPIRADORAS NAS ORGANIZAÇÕES"
25,26 E 27 DE MAIO DE 2021 | SANTA MARIA -RS

ÁREA TEMÁTICA: Gestão de Pessoas

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

MARQUES, Daniel ¹
SANTOS, Letícia ²

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: Rodapé 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



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


Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico



[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



ISSN 1677-7042

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO
REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL • IMPRENSA NACIONAL

1808

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.

.....

5. 11. Com o montante global referido no parágrafo anterior, integralmente

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

Referência por tipo de documento

- **Documentos disponíveis na internet**

Após a referência do documento acrescentar:

Disponível em: (endereço do site). Acesso em: (dia, mês abreviado, ano).

DESNUTRIÇÃO aumenta no Brasil; índice é maior entre meninos negros.
27 jul. 2022. Disponível em:
<https://www.uol.com.br/vivabem/noticias/redacao/2022/07/27/desnutricao-aumenta-no-brasil-indice-e-maior-entre-meninos-negros.htm?cmpid=copiaecola>. Acesso em: 18 ago. 2022.

Referências: apresentação e formatação

As referências devem vir:

- 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 das referências (sobrenomes).

Referências: apresentação e formatação

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

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

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

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

AHRENS, R. De B. (org.). **A gestão estratégica na administração**. Ponta Grossa, PR: Atena Editora, 2017. v. 2.

BARBAROTO JUNIOR, M. **Comunicação interna e a produtividade empresarial**. Orientadora: Fernanda Reis da Silva. 2024. 48 f. Trabalho de conclusão de curso (Curso superior de Tecnologia em Gestão Comercial) – Fatec Estudante Rafael Almeida Camarinha, Marília, SP, 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12, 02 de janeiro de 2001. Estabelece padrões microbiológicos de alimentos. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, 10 jan. 2001.

Referências: apresentação e formatação

IBGE. **Normas de apresentação tabular**. 3. ed. Rio de Janeiro, 1993. 61 p.

KOBLITZ, M. G. B. (coord.). **Matérias-primas alimentícias**: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

LIMA, U. de A. Matérias-primas sacarinas. *In*: LIMA, U. de A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010. cap. 5 ou p. 119-140.

LIMA, U. de A. Soja. *In*: LIMA, U. de A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010. p. 177.

MARTINS, J. F. P. **Princípios de conservação de alimentos**. jun. 2006. Material de aula. 56 slides. Disponível em: <http://www.ia.ufrrj.br/ppgea/conteudo/T3SF/Martins/PPGEA%20aula%20Jul%202006.ppt>. Acesso em: 28 abr. 2014.

METRI, A. C.; BION, F. M.; OLIVEIRA, S. R. P. de; LOPES, S. M. L. Farinha de mandioca enriquecida com bioproteínas (*Saccharomyces cerevisiae*), em associação ao feijão e arroz, na dieta de ratos em crescimento. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 1, jan./mar. 2003.

NELSON, David L.; COX, Michael M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 1273 p.

Referências: apresentação e formatação

NAYYAR, D. A world order in crisis and transition: contemplating its future. **Brazilian Journal of Political Economy**, v. 45, n. 2, p. 235-252, April-June 2025.

NOVAS REGRAS sobre rótulos de alimentos passam a valer a partir deste domingo. 9 out. 2022. Disponível em: <https://g1.globo.com/saude/noticia/2022/10/09>. Acesso em: 7 nov. 2022.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

OLIVEIRA, A. dos S.; OLIVEIRA, M. V. S. B. de. **Diagnóstico dos hábitos alimentares de crianças durante a pandemia de Covid-19 no município de Pederneiras-SP**. 2022. Trabalho de conclusão de curso (Curso superior de Tecnologia em Alimentos) – Fatec Estudante Rafael Almeida Camarinha, Marília/SP, 2022.

OLIVEIRA, D. de P. R. de. **Administração de processos**: conceitos, metodologia, práticas. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

OLIVEIRA, E. R. de. **Estratégias de marketing**: inovação tecnológica na competitividade do varejo supermercadista de Santa Catarina. 2021. Dissertação (Mestrado em Administração) – Universidade do Sul de Santa Catarina, Florianópolis, 2021.

Referências: apresentação e formatação

OLIVEIRA, E. T., dos S. *et al.* Avaliação microbiológica de sorvetes comercializados nos principais supermercados de Maceió- AL. *In: CONGRESSO NORTE NORDESTE DE PESQUISA E INOVAÇÃO*, 7., 2012, Palmas. **Anais [...]**. Palmas: IFTO, 2012. p. 25-30.

OLIVEIRA, I. **Histórias e sabores**: confundida com erva daninha a beldroega é uma PANC. 21 maio 2022. Disponível em: <https://atarde.com.br/colunistas/historias-esabores/confundida-com-erva-daninha-a-beldroega-e-uma-panc-1195975>. Acesso em: 26 out. 2022.

OLIVEIRA NETO, Rafaela; SCHETTINO, João Pedro Junqueira; SIQUEIRA, Kenna Beatriz. Avaliação da presença de açúcar em iogurtes brasileiros. **Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente**, Rio de Janeiro, v. 3, n. 2, abr./jun. 2022.

SANCHO, S. de O. **Estudo do potencial de resíduos de frutas tropicais para elaboração de suplemento alimentar probiótico**. 2011. Tese (Doutorado em Biotecnologia) – Centro de Ciências, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2011.

SANTOS, J. K. dos; VASCONCELOS, L. de A. **Avaliação microbiológica de saladas de frutas minimamente processadas em supermercado da cidade de Marília**. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos) – Faculdade de Tecnologia Estudante Rafael Almeida Camarinha, Marília, 2013.

Referências: apresentação e formatação

SOUZA, G. da S. de. *et al.* Uso da alta pressão hidrostática em leite e derivados lácteos. **Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente**, v. 3, n. 2, 2022.

SPOTO, M. H. F.; GUTIERREZ, A. S. D. Qualidade pós-colheita de frutas e hortaliças. *In*: OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006. cap. 9.

VICECONTI, P.; NEVES, S. das. **Introdução à economia**. 11. ed. São Paulo: Saraiva, 2012.

Referências: apresentação e formatação

LIMA, U. de A. Soja. *In*: LIMA, U. de A. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010. p. 177.

MARTINS, J. F. P. Princípios de conservação de alimentos. jun. 2006. Material de aula. 56 slides. Disponível em: <http://www.ia.ufrj.br/ppgea/conteudo/T3SantosMartins/PPGEA%20aula%20jun%202006.ppt>. Acesso em: 28 abr. 2014.

METRI, A. C.; BION, F. M.; OLIVEIRA, S. R. P. de; LOPES, S. M. L. Farinha de mandioca enriquecida com bioproteínas (*Saccharomyces cerevisiae*), em associação ao milho e arroz, na dieta de ratos em crescimento. *Revista de Nutrição, Campinas*, v. 16, n. 1, jan./mar. 2003.

LEHNINGER, David L.; COX, Michael M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 1273 p.

NOVAS REGRAS sobre rótulos de alimentos passam a valer a partir deste domingo. 9 out. 2022. Disponível em: <https://g1.globo.com/saude/noticia/2022/10/09>. Acesso em: 7 nov. 2022.

OLIVEIRA, A. dos S.; OLIVEIRA, M. V. S. B. **de. Diagnóstico dos hábitos alimentares de crianças durante a pandemia de Covid-19 no município de Pederneiras-SP.** 2022. Trabalho de conclusão de curso (Curso superior de Tecnologia em Alimentos) – Fatec Estudante Rafael Almeida Camarinha, Marília/SP, 2022.

SOUZA, G. da S. de. *et al.* Uso da alta pressão hidrostática em leite e derivados lácteos. *Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente*, v. 3, n. 2, 2022.

SPOTO, M. H. F.; GUTIERREZ, A. S. D. Qualidade pós-colheita de frutas e hortaliças. *In*: OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. cap. 9.

Referências: apresentação e formatação

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saude/bvs/anvisa/2001/res0012_02_01_2001.html

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

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2021/esta-em-vigor-norma-que-classifica-alimentos-a-base-de-cereais-como-integrais>

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

<https://memoria.ifrn.edu.br/handle/1044/26>

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

Sites geradores de Referências

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 Referências



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 Referências

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

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