

NORMALIZAÇÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS ARTIGOS CIENTÍFICOS

Biblioteca Fatec Marília

Márcio Barrio Nuevo Navas

Bibliotecário CRB 8ª 7998

Marília
2026

Tópicos apresentados neste slide

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

Fontes de informação

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

Fontes de informação acadêmicas textuais (impressa ou digital)

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

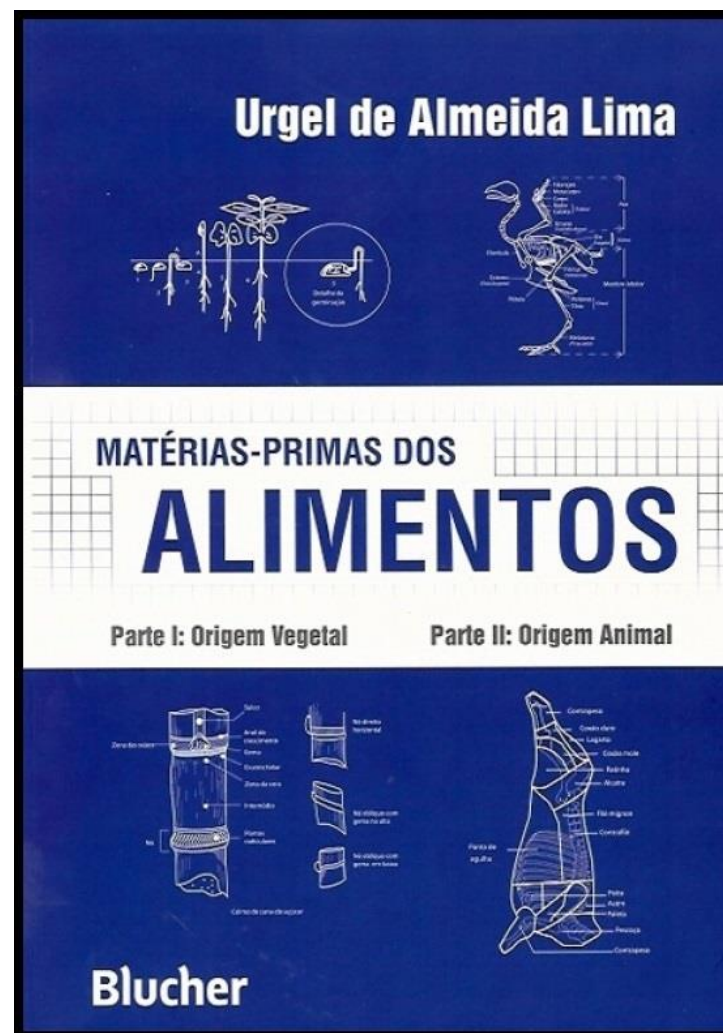
Fontes de informação acadêmicas textuais (impressa ou digital)

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

Tipos documentais: como reconhecê-los?

LIVRO

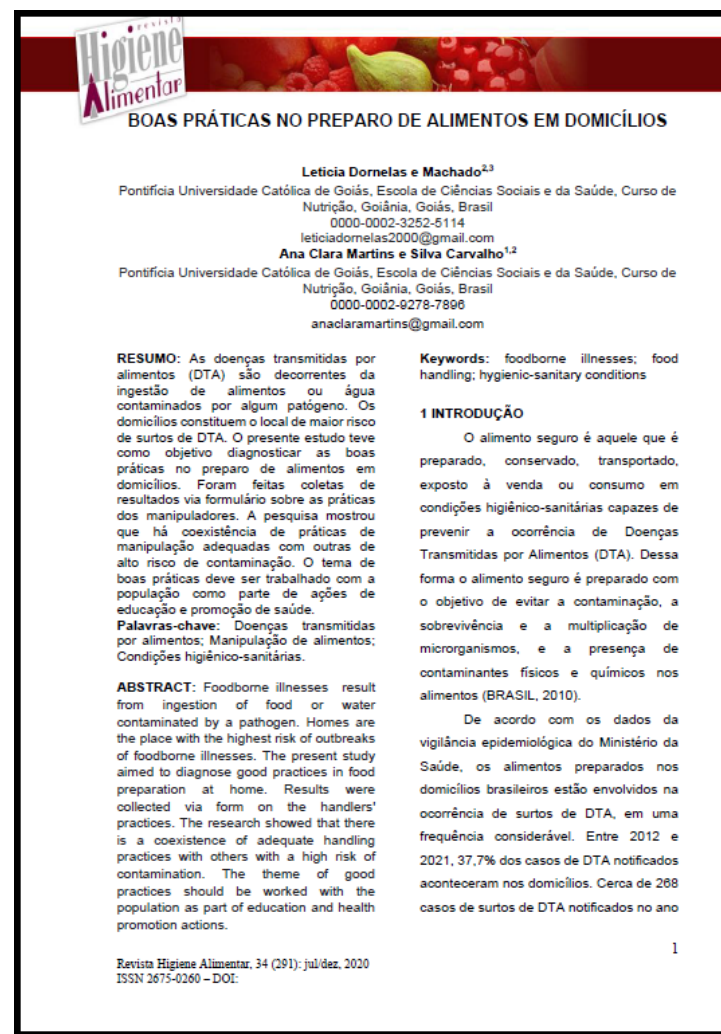
- Capa;
- Folha de rosto;
- Ficha catalográfica;
- Editora;
- Sumário;
- Capítulos;
- Alguns contêm prefácio, referências, glossário e índice;
- Mais de 50 folhas.



Tipos documentais: como reconhecê-los?

ARTIGOS DE REVISTA/PERIÓDICO

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

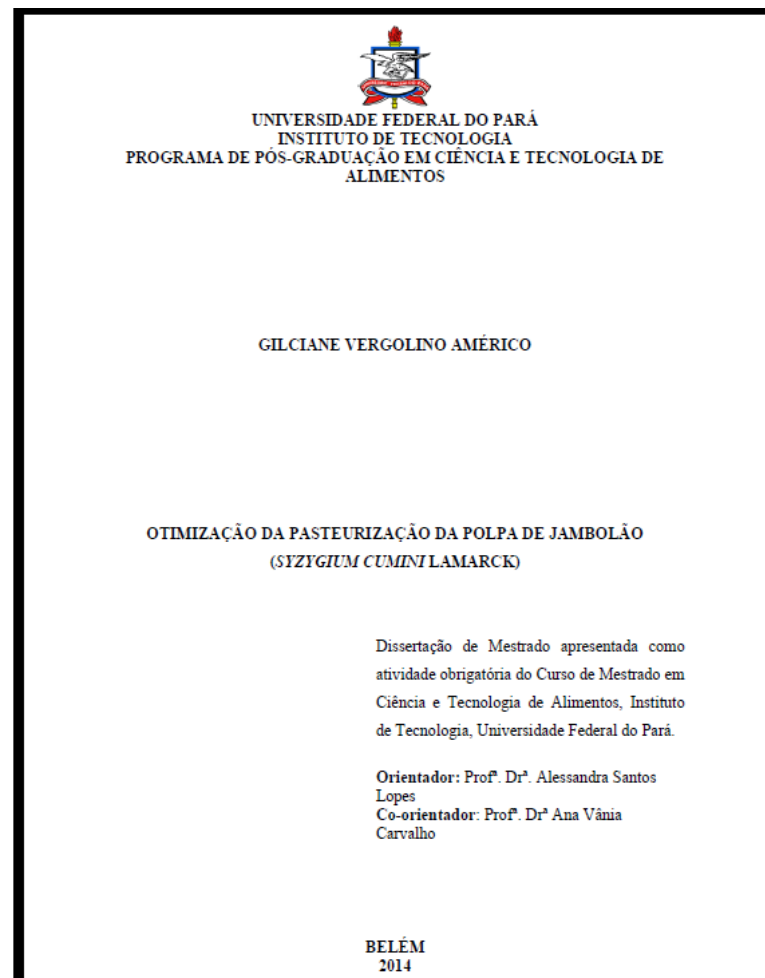


Tipos documentais: como reconhecê-los?

TRABALHOS ACADÊMICOS

(TCCs, dissertações e teses)

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

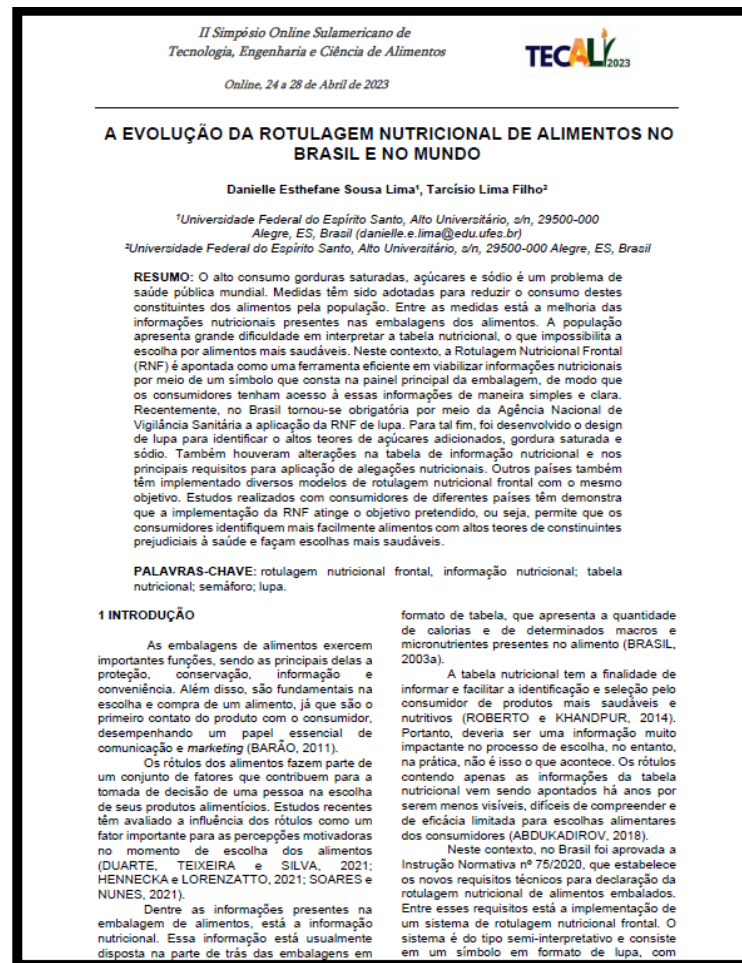


Tipos documentais: como reconhecê-los?

ANAIS DE EVENTO

(Resumo; Resumo expandido; artigo)

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



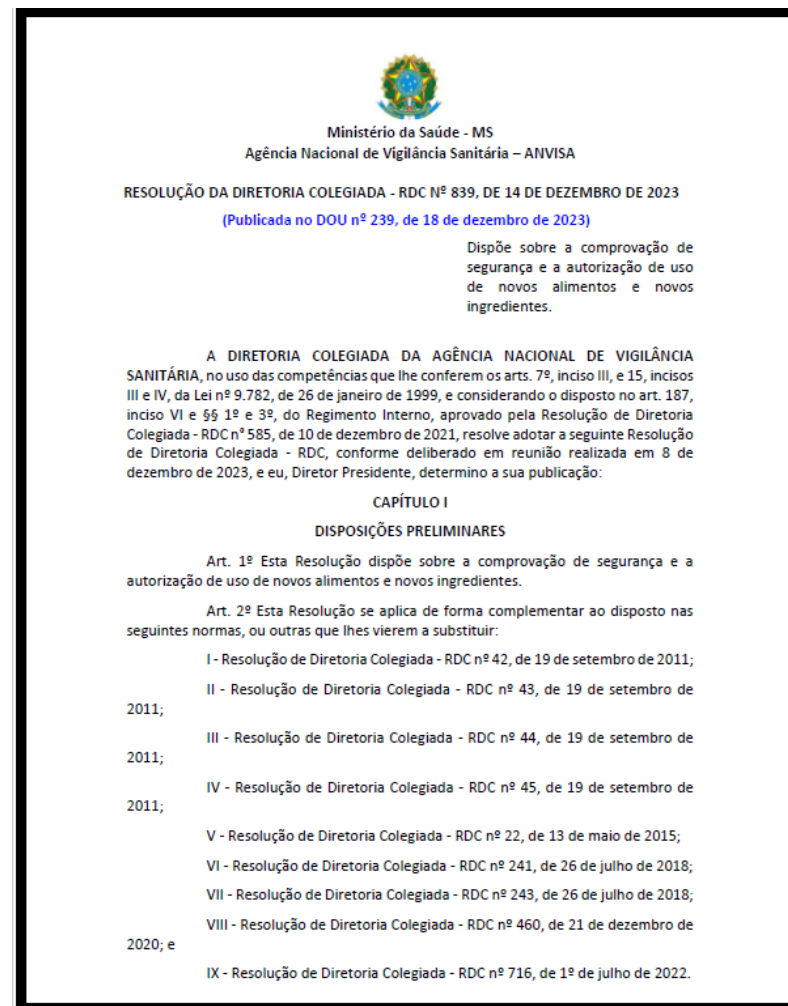
Tipos documentais: como reconhecê-los?

LEGISLAÇÃO

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

Média de 1 a 300 páginas;

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



Fontes de informação: avaliação da qualidade

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

Sites e portais (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/>
- ▶ Higiene Alimentar (Portal e revista)
<https://higienealimentar.com.br/>

Portais e bases de dados para pesquisa acadêmica gratuitos:

- ▶ [Minha Biblioteca](#) (Multidisciplinar. Livros digitais técnicos);
- ▶ [RIC-CPS](#) (Multidisciplinar. 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 - [Indexador](#));
- ▶ [DOAJ](#) (Multidisciplinar. Artigos científicos - [Indexador](#));
- ▶ [BDTD](#) (Multidisciplinar. Dissertações e Teses).

<https://minhabiblioteca.com.br/>

Minha
Biblioteca

Como funciona

Para Você ▾

Para Instituições de Ensino ▾

Para Empresas

Catálogo

Quem Somos ▾

Blog

Contato

Acessar

Contratar

Catálogo

Faça uma busca e navegue pelos milhares de ebooks disponíveis no nosso streaming de livros.

Busque por título, autor ou ISBN



Área ▾

Editora ▾

Mostrando 1 - 36 de 15185 resultados.



<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/>

 **gov.br** Ministério da Educação/CAPES

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

 **CAPES**  **.periodicos.**

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

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

Olá. O que você está procurando?



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

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

Saiba mais

Destaques

18 DE AGOSTO
Das 14h às 15h50

**Treinamen
Especial**
EBSCO

Avançando seu conhecimento e car



https://www.scielo.br




Scientific Electronic Library Online

 ESPAÑOL  ENGLISH

 Sobre o SciELO Brasil

Todos os índices ▼

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 perca

➤

https://oasisbr.ibict.br

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

Instituto Brasileiro de
Informação em Ciência e
Tecnologia

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

Oasisbr
Portal Brasileiro de Publicações
e Dados Científicos em Acesso Aberto

Todos os campos ▾

 Buscar

Busca avançada

https://doaj.org/



OPEN
GLOBAL
TRUSTED

☆ GET PREMIUM

SEARCH ▾ DATA ▾ ABOUT ▾

DIRECTORY OF OPEN ACCESS JOURNALS

Find open access journals & articles.

☒ Journals ☐ Articles

In all fields ▾

SEARCH

92
LANGUAGES

141
COUNTRIES
REPRESENTED

14,418
JOURNALS WITHOUT
FEES

23,336
JOURNALS

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



The image shows the homepage of the BDTD (Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações) website. The header includes the BDTD logo and navigation links: Institucional, Rede, Dúvidas frequentes, and Contato. The main banner features the title 'Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações' and the subtitle 'Acesso e visibilidade às teses e dissertações brasileiras'. Below the banner, four statistics are displayed: 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 to 'Busca avançada' is also present. At the bottom, three sections are highlighted: PARTICIPE, TECNOLOGIA, and INDICADORES.

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

Ícone	Valor	Descrição
	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

Inteligências Artificiais (IAs) para pesquisa acadêmica:

- ▶ Connected Papers: visualize a evolução do conhecimento;
- ▶ Consensus: respostas baseadas em evidências;
- ▶ Elicit: estrutura sua revisão bibliográfica;
- ▶ NotebookLM: sua biblioteca inteligente e interativa;
- ▶ ResearchRabbit: assistente de exploração científica;
- ▶ SciSpace: simplifica o processo de revisão bibliográfica;
- ▶ Scite: cite com mais confiança.

Tipos e técnicas de pesquisa

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

https://oasisbr.ibict.br



Oasisbr

Portal Brasileiro de Publicações
e Dados Científicos em Acesso Aberto

endomarketing

Todos os campos ▾

Q 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

Limitar a

Idioma:

Albanês
Alemão
Alemão
Aleúte
Bósnio
Catalão
Chinês
Chinês
Croata
Espanhol
Eslovênia

Todos os campos

Todos os campos

Título
Autor
Assunto
Resumo
Área
ISBN/ISSN
Editor
Coleção
Ano da publicação
Sumário

X

X

X

correspondência da
busca:

TODOS os termos

Limpar

Tipo de documento:

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

Ilustrado:

Ano da publicação

☐ Possui ilustrações

De:

Até:

https://oasisbr.ibict.br



Oasisbr

Portal Brasileiro de Publicações
e Dados Científicos em Acesso Aberto

endomarketing

Todos os campos ▾

Q Buscar Busca avançada



https://oasisbr.ibict.br

Resultados da busca - endomarketing

Exportar ▾

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

Refinar a Busca

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

De: Até:

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

https://oasisbr.ibict.br

Refinar a Busca

Instituições



Título da fonte



Programa de pós-graduação



Autor



Orientador(a)



Tipo de documento



Trabalho de conclusão de curso 237

Dissertação 101

Artigo 80

Tese 6

Artigo de conferência 4

Outros 3

Mais ...

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

Ordenar Relevância



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: 0,25s

Ordenar

Relevância



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

por [BARBOSA, Graciele](#)

Publicado em 2018

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

[Acessar documento](#)

Trabalho de conclusão de curso

- 2 **Endomarketing** nas organizações

por [MELO, Sara Martins de](#)

Publicado em 2022

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

[Acessar documento](#)

Trabalho de conclusão de curso

- 3 O **endomarketing** na instituição Hey Peppers

por [Reschke, Rosani](#)

Publicado em 2017

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

[Acessar documento](#)

Trabalho de conclusão de curso

https://oasisbr.ibict.br

Instituições

Título da fonte

Programa de pós-graduação

Autor

Orientador(a)

Tipo de documento

Trabalho de conclusão de curso

Idioma

Assunto

Assunto em inglês

Área do conhecimento

Ano da publicação

De:

2020

Até:

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: 0,65s

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

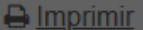
Título da fonte: [Scientia – Repositório Institucional](#)

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.pgsskroton.com/handle/123456789/51351>

Resumo:

Este trabalho tem como objetivo, identificar os processos e benefícios do endomarketing, abordando métodos de melhorias dentro das organizações, para que possam obter melhores resultados em seus processos, captação e manutenção de clientes internos e externo, com as revisões bibliográficas se faz possível o entendimento em relação aos seus conceitos, como o endomarketing pode melhorar o clima organizacional, motivar, reter e atrair novos talentos, tornando-os parte de um grupo ativo na organização, com melhora expressiva dos resultados do processo de trabalho, com o aumento de vendas dos produtos e serviços, processo produtivo e financeiros das empresas, satisfazendo os funcionários e clientes, proporcionando uma alavancagem nos resultados das organizações, utilizando-se de todas as informações que cada ferramenta pode proporcionar para buscar destaque num mercado tão competitivo. Através da

https://oasisbr.ibict.br



Instituto Brasileiro de
Informação em Ciência e
Tecnologia

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



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](#)

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

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 ▲

- Extração aquosa enzimática de óleo de soja**
por [Santos, Renata Dinnies](#) Publicado em 2005
"... (Alcalase - protease - e Cellulast - celulase) no processo de extração aquosa de óleo de soja, bem..."
[Acessar documento](#)
Artigo
- Extração do estigmasterol a partir do óleo de soja**
por [Eidt, M.A.](#) Publicado em 1991
[Acessar documento](#)
Artigo de conferência
- 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](#)

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

Refinar a Busca

- Instituições ▾
- Título da fonte ▾
- Programa de pós-graduação ▾
- Autor ▾
- Orientador(a) ▾
- Tipo de documento ▾
- Idioma ▾
- Assunto ▾

- Integração energética da etapa de extração de óleo de soja da Cocamar**
por [JOSE UEBI MALUF](#) Publicado em 2003
Dissertação
- Extração de óleo de soja com etanol e transesterificação etílica na miscela**
por [Celso Tomazin Junior](#) Publicado em 2008
[Acessar documento](#)
Dissertação
- MODELAGEM E SIMULAÇÃO INTEGRADA DAS PRINCIPAIS ETAPAS DE EXTRAÇÃO DO ÓLEO DE SOJA**

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

Google Acadêmico

corante amarelo

☒ Em qualquer idioma ☐ Pesquisar páginas em Português

Sobre os ombros de gigantes

Usar termo comum - **Errado**

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



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-Quñones](#)... - 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.sbq.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 

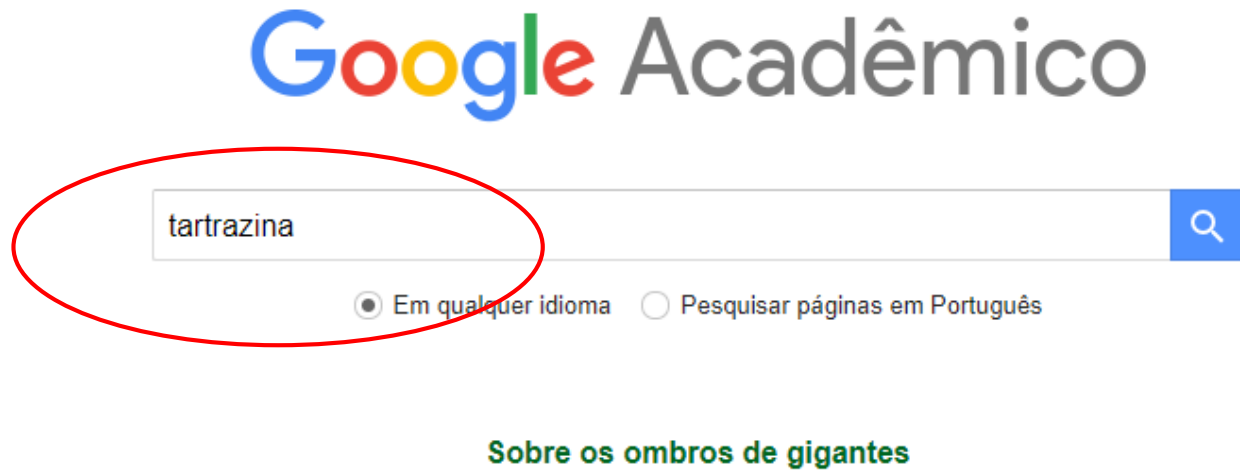
[PDF] uff.br

[HTML] scielo.br

[PDF] sbq.org.br

[PDF] uepg.br

<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/



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 amaranto, 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

[PDF] ufmg.br

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

MA Kapur, 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] scielo.br

[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

[HTML] scielo.br



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

Google Acadêmico

tartrazina

Artigos

Aproximadamente 3.980 resultados (0,05 s)

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

A qualquer momento

Desde 2024

Desde 2023

Desde 2020

Período específico...

Ordenar por relevância

Ordenar por data

Em qualquer idioma

Pesquisar páginas em Português

Qualquer tipo

Artigos de revisão

☐ incluir patentes

☒ incluir citações

☒ Criar alerta

Corantes alimentícios amarantho, efeitos maléficos à saúde humana

L de Barros Anastácio, DA Oliveira... Journal of Applied Pharmaceutical Sciences (2016).

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

☆ Salvar Citar Citado por 33 Artigos

[HTML] Eletroanálise de corantes al tartrazina

MA Kapor, H Yamanaka, PA Carneiro, MVB

Tartrazina e índigo carmim são corantes ali 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, LAA

This work compared activated carbon, activ to removal acid blue 9, food yellow 3 and F

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

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

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

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

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

Técnicas de pesquisa

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

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



[Buscar](#)[+ Busca avançada](#)

Resultados da busca: EMPREENDEDORISMO

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

Ordenar:

[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 empreendedora



Por [Borges, Jacqueline Florindo](#)
Publicado em 2012



[Acessar documento](#)

Tese

2

Assuntos: "...Empreendedorismo..."

E-empreendedor: o empreendedor digital

Técnicas de pesquisa

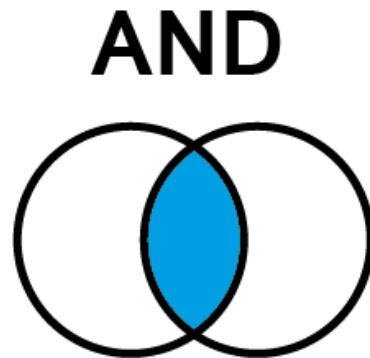
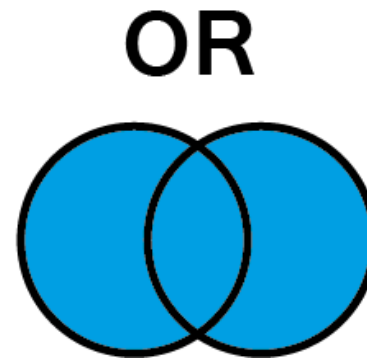
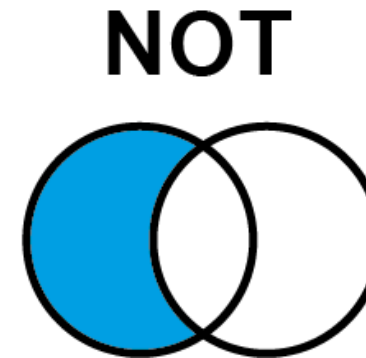
Operadores booleanos

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

► AND (E);

► OR (Ou);

► NOT (Não);



Técnicas de pesquisa

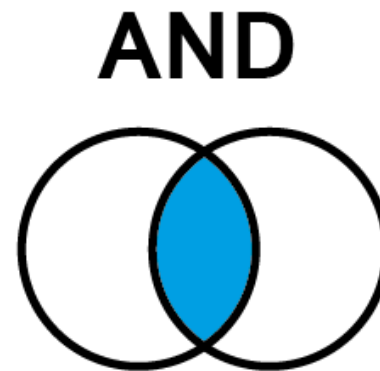
Operadores booleanos

AND (E) - Restringe a busca - Intersecção

► Ex:

embalagem **E** alimentos

marketing **E** digital



Técnicas de pesquisa

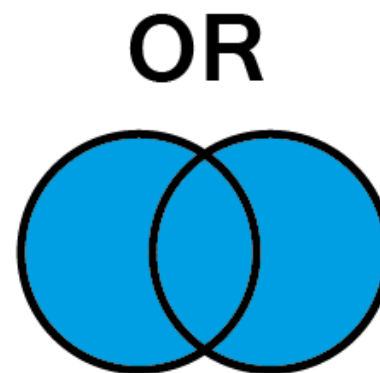
Operadores booleanos

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

Ex:

legumes **OU** hortaliças

administração **OU** gestão



Técnicas de pesquisa

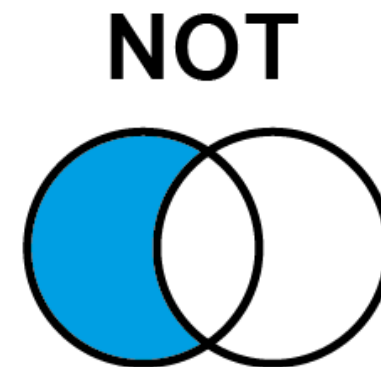
Operadores booleanos

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

Ex:

contabilidade **NÃO** custos

pasteurização **NÃO** leite



Artigo científico



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



doi.org/10.51891/reaae.v10i11.16671

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

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

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

Robison Jesus Rodrigues Mourão¹
Vitor Henrique dos Reis Pereira²
Matheus Henrique de Souza³
Pedro Henrique Silva de Rosa⁴
Anna Cláudia Sahade Brunatti⁵

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

1445

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

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

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

¹ Aluno de graduação em Tecnologia em Alimentos. Faculdade de Tecnologia de Marília (FATEC).

² Aluno de graduação em Tecnologia em Alimentos. Faculdade de Tecnologia de Marília (FATEC).

³ Aluno de graduação em Tecnologia em Alimentos. Faculdade de Tecnologia de Marília (FATEC).

⁴ Coordenador Mestrando em Biotecnologia. UNESP – Botucatu.

⁵ Orientadora Doutora em Agroecologia. UNESP – Botucatu.

Artigo científico

O que é:

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

Artigo científico

Objetivo:

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

Artigo científico

Importância:

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

Artigo científico

Tipos de artigo científico (NBR 6022):

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

Em que revista publicar? Parâmetros de qualidade

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

(ABCD USP, 2025)

Em que revista publicar? Parâmetros de qualidade

➤ Verificar:

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

(Adaptado de
ABCD USP, 2025)

Artigo científico

Estrutura (NBR 6022):

Elementos pré-textuais:

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

Artigo científico

Estrutura (NBR 6022):

Elementos textuais:

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

Artigo científico

Estrutura (NBR 6022):

Elementos pós-textuais:

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

Artigo científico – Elementos da estrutura

Título (NBR 6022)

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

Artigo científico – Elementos da estrutura

Título – Exemplos:

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

Artigo científico – Elementos da estrutura

Autoria (nomes) (NBR 6022)

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

* Dependendo da revista, pode haver regra própria.

Artigo científico – Elementos da estrutura

Autoria (nomes) (NBR 6022): Exemplos:

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

OU

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

Artigo científico – Elementos da estrutura

Resumo (NBR 6028)

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

* Dependendo da revista, pode haver regra própria.

Artigo científico – Elementos da estrutura

1 - Introdução

2 - Objetivo

RESUMO

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

Artigo científico – Elementos da estrutura

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

Título



Descrição e
Numeração

Figura

Fonte: Oliveira (2022).

Fonte

Ou

Fonte: Os autores.

Nota: PANC – Planta Alimentícia não Convencional.

Nota (Informações sobre os dados da figura -
opcional)

* Dependendo da revista, pode haver regra própria.

Artigo científico – Elementos da estrutura

Quadro 1 – Estrutura dos tributos e contribuições sociais no Brasil

Título

Descrição e numeração

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

Quadro (dados textuais)

Fonte: Viceconti e Neves (2012)

Fonte (tamanho 10)

Artigo científico – Elementos da estrutura

EXEMPLO

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

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%

Fonte: Oliveira e Oliveira (2022).

Ou

Fonte: Os autores.

Nota: Teste de Qui-Quadrado: p-valor: 0,0000

Descrição e
Numeração

Não pode haver
linhas verticais
fechando a
tabela

Nota (opcional - tamanho 10)

Fonte (tamanho 10)

Tabela
(dados
numéricos)

Artigo científico – Elementos da estrutura

Elementos textuais

1 Introdução

2 Metodologia

3 Resultados e Discussão

4 Conclusão/Considerações finais

Artigo científico – Elementos da estrutura

Referências

As referências devem ser apresentadas:

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

* Dependendo da revista, pode haver regra própria.

Artigo científico – Elementos da estrutura

REFERÊNCIAS – Sistema Autor-data ABNT

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

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

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

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

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

Artigo científico – Elementos da estrutura

REFERÊNCIAS – Sistema Numérico ABNT

- 1 SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 24. ed. São Paulo: Cortez, 2016.
- 2 MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- 3 CUNHA, M. B. da. **Manual de fontes de informação**. 2. ed. Brasília: Briquet de Lemos, 2020.
- 4 TRAINOTTI FILHO, A. M.; TRAINOTTI, C. G. **Fontes de informação**. Indaial, SC: UNIASSELVI, 2018.
- 5 MENEZES, S. **Fontes de informação**: definição, tipologia e confiabilidade. 10 ago. 2021. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/bibeng/fontes-de-informacao-definicao-tipologia-confiabilidade/>. Acesso em: 25 abr. 2024.

Artigo científico – Elementos da estrutura

REFERÊNCIAS – Norma APA

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

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

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

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

O que é ABNT?

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

Principais normas usadas na normalização de trabalhos acadêmicos

- ▶ ABNT. **NBR 6023**: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2025.
- ▶ 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, 2023.
- ▶ ABNT. **NBR 14724**: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro, 2025.

Outras normas internacionais de trabalhos acadêmicos

- APA
- Chicago
- ISO
- MLA
- Vancouver

Redação científica: Definição

A redação científica é um estilo de escrita objetivo e formal usado por pesquisadores para comunicar os resultados de uma pesquisa científica.

Redação científica: Características

- ▶ **Clareza:** As ideias devem ser facilmente compreendidas pelo leitor. Usar frases curtas e diretas, na sequência: Sujeito + verbo + complemento.
- ▶ **Objetividade:** Ir diretamente ao assunto, evitando informações desnecessárias ou ficar enrolando.
- ▶ **Precisão:** Utilizar palavras que expressem exatamente aquilo que se pretende dizer.
- ▶ **Coerência:** Manter uma sequência lógica entre as ideias.
- ▶ **Concisão:** Evitar repetições, excesso de palavras e informações que não contribuem para o trabalho.

Redação científica: Características

- ▶ **Formalidade:** Utilizar linguagem adequada ao contexto acadêmico. Usar termos técnicos da área;
- ▶ **Fundamentação:** As afirmações devem estar apoiadas em evidências, pesquisas e referências. Usar citações;
- ▶ **Imparcialidade:** Evitar opiniões pessoais sem fundamentação científica. Usar verbos na terceira pessoa + a partícula “se”. Ex.: Objetivou-se. Concluiu-se;
- ▶ **Ética:** Sempre citar e referenciar os trabalhos utilizados para evitar o plágio.

Citação - Definição

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

Citação: tipos

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

Citação: artigos científicos

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

Citação: começo do texto

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

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

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

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

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: final do texto

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

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

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

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

Citação: sistema numérico

Sistema numérico:

Em alimentos de baixa acidez ($\text{pH} > 4,5$, como o leite), a pasteurização é utilizada para minimizar possíveis riscos à saúde devido à contaminação com microrganismos patogênicos¹

OU

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

Referência:

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

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

Até 3 autores – citar os 3 autores

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

Moreira; Lopes; Lourenço; Franco; Spoto; Ribeiro

Vai ficar

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

ou

(Moreira *et al.*, 2022)

Citação – citação de citação



REVISTA DE GESTÃO E SECRETARIADO
MANAGEMENT AND ADMINISTRATIVE
PROFESSIONAL REVIEW
ISSN: 2178-9010

Revista GeSec

São Paulo, SP, Brasil v. 14,
n. 10, p. 19018-19038, 2023

DOI: <http://doi.org/10.7769/gesec.v14i10.3098>

**A importância das estratégias de marketing e nível de serviço na retenção
e prospecção de clientes para o sucesso empresarial**

**The importance of marketing and service level strategies in retaining and
prospecting customers for business success**

Geovana de Sousa Marinho¹

Sidriane Guimarães de Souza²

Suellen Diniz Galvão³

José Carlos Alves Roberto⁴

José Roberto Lira Pinto Junior⁵

Citação – citação de citação

Vasconcelos (2015) com relação ao mercado que está sempre mudando, para estabelecer vantagens competitivas duradouras, as empresas precisam identificar suas habilidades fundamentais e ajustar seus processos internos para que possa facilitar a constante renovação de seu conjunto de recursos.

Segundo Robbins (2017) a gestão de pessoas ou a administração de recursos humanos (RH), tem por sua vez uma fundamental importância para a construção de equipes produtivas e na obtenção de vantagem competitiva, dentro da gestão de empresas.

Conforme Rocha-Pinto (2015), em vez de limitar-se a um departamento ou até mesmo uma área específica, a administração de recursos humanos deve ser vista como uma prática que demanda atenção integral em todos os departamentos da organização.

A gestão de pessoas tem como principal objetivo aprimorar o desempenho e o bem-estar dos funcionários em busca do alcance das metas organizacionais. Para atingir essa finalidade, são adotadas estratégias e práticas que abrangem a seleção, o desenvolvimento, a motivação e a retenção dos colaboradores dentro da organização. Essa abordagem visa garantir que os recursos humanos sejam recrutados de maneira adequada, desenvolvam suas

Citação – citação de citação

OLIVEIRA, Maria Socorro Silva de. et al. Proposta de implementação Kaizen na gestão de estoques: estudo de caso na empresa Sumaúma Distribuidora. **Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento**. Ano. 06, Ed. 10, v. 03, pp. 120-144. 2021. DOI: 10.32749/nucleodoconhecimento.com.br/administracao/gestao-de-estoques. Disponível em: <https://www.nucleodoconhecimento.com.br/administracao/gestao-de-estoques>. Acesso em: 30 set 2023

ROBBINS, Stephen P. **Lidere & inspire: a verdade sobre a gestão de pessoas**. Saraiva Educação SA, 2017.

ROCHA PINTO, Sandra Regina; Et al. **Dimensões funcionais da gestão de pessoas**. Editora FGV, 2015.

SANTOS, Vanessa dos. **Coprodução do conhecimento na formulação de políticas públicas**. 2021. Tese(Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) - Programa de pós-graduação em engenharia e gestão do conhecimento, Universidade Federal De Santa Catarina, 2021. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/229770/PEGC0700-T.pdf?sequence=-1&isAllowed=y>. Acesso em: 30 set 2023.

SMITH, Adam. **Ensaio filosófico**. Editora UNESP, 2020.

Citação – citação de citação

apud = citado por

citado por



Segundo Robbins (2017 *apud* Marinho *et al.*, 2023) a gestão de pessoas ou a administração de recursos humanos (RH), tem por sua vez uma fundamental importância para a construção de equipes produtivas e na obtenção de vantagem competitiva, dentro da gestão de empresas..

Você consultou o documento do Marinho onde o Robbins fora citado. Na referência colocar somente o Marinho.

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

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 – 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.

Referência por tipo de documento

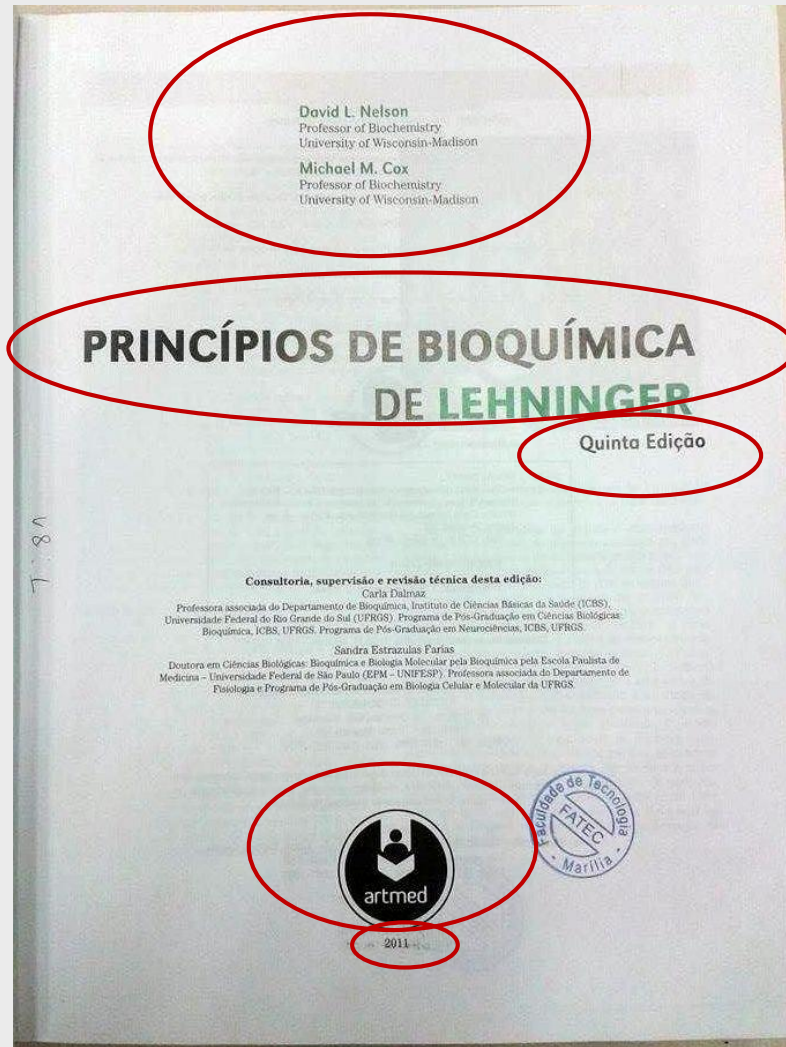
► Livro

Elementos essenciais:

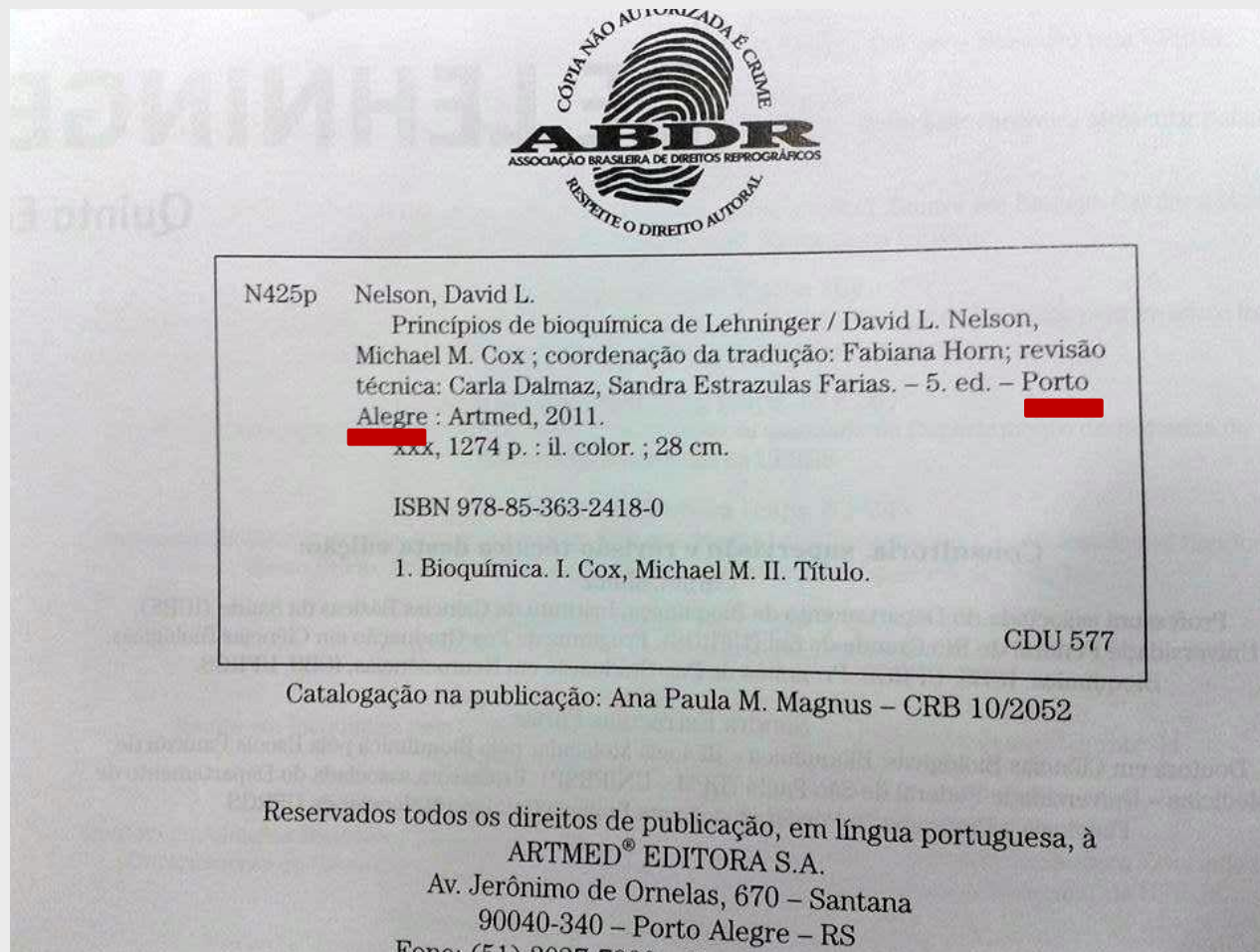
AUTOR(ES). **Título:** subtítulo (se houver). Edição (colocar a partir da 2. ed.). Cidade da editora: Editora, Ano.

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. Disponível em: Acesso em:

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

Disponível em:

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

Acesso em: 20 abr. 2024.

→ Opcional para qualquer tipo de referência

Fonte de informação: Cabeçalho do Artigo



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.

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



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

Fonte de informação: Site da Revista/Periódico

The screenshot displays the website of the REAd (Revista Eletrônica de Administração) in a web browser. The browser's address bar shows the URL `seer.ufrgs.br/index.php/read/index`. The website's header features the REAd logo and navigation links such as 'Atual', 'Arquivos', 'Notícias', and 'Sobre'. A search bar is also present. The main content area is titled 'Sobre a Revista' and provides information about the journal's history, its classification (B1 in CAPES), and its publication schedule. It also mentions the journal's focus on theoretical and empirical research in administration. On the right side, there is a sidebar with links for 'Enviar Submissão', 'Idioma' (English, Español, Português), 'Informações' (Para Leitores, Para Autores, Para Bibliotecários), and 'Edição Atual' (with links for NTOM 1.0 and RSS 2.0). The bottom of the image shows the Windows taskbar with various open applications and the system clock indicating 19:15 on 08/11/2022.

Sobre a Revista

A REAd - Revista Eletrônica de Administração, criada em 1995 e publicada pela [Escola de Administração](#) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, foi a primeira revista eletrônica da área na América Latina. A REAd é classificada como B1 na CAPES, e está na [Coleção SciELO](#) e na Redalyc.org. É uma publicação quadrimestral. Além dos três números anuais, podem ser publicadas edições temáticas especiais.

A REAd publica ensaios e trabalhos teórico-empíricos das diversas áreas da Administração. Acolhemos trabalhos das diversas vertentes onto-epistemológicas, com alta consistência teórica e rigor metodológico (quando for o caso).

Edição Atual

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

Publicado: 2022-08-31

Enviar Submissão

Idioma

- [English](#)
- [Español \(España\)](#)
- [Português \(Brasil\)](#)

Informações

- [Para Leitores](#)
- [Para Autores](#)
- [Para Bibliotecários](#)

Edição Atual

- [NTOM 1.0](#)
- [RSS 2.0](#)

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



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 estabelecer programas e planejamentos que possam influenciar os funcionários em assimilar a sua missão, os seus valores e as suas políticas" (ARRUDA et al., 2019, p. 108).

Fonte de informação: Cabeçalho do documento

RESUMO

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

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

ABSTRACT

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

Fonte de informação: Site do evento



Portal Institucional > Simpósio de Alimentos - SIAL

Home

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

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

Fonte de informação: Currículo Lattes


Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico



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



Heloise 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 Heloise Mascia Cecchi

Nome em citações bibliográficas CECCHI, H. M.

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

Endereço

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

Referência por tipo de documento

► Legislação

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

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

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

Fonte de informação: Cabeçalho



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

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

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

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

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

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

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

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

Fonte de informação: Rodapé

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 42, DE 18 DE OUTUBRO DE 2018

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

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

"art. 2º.

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

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

JORGE CAETANO JUNIOR

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

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



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL • IMPRENSA NACIONAL

ISSN 1677-7042



Ano CLX Nº 164

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

SEÇÃO 1

Sumário

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

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

Atos do Poder Executivo

MEDIDA PROVISÓRIA Nº 1.135, DE 26 DE AGOSTO DE 2022

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

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

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

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

Presidência da República

DESPACHO DO PRESIDENTE DA REPÚBLICA

MENSAGEM

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

CASA CIVIL

PORTARIA Nº 677, DE 26 DE AGOSTO DE 2022

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

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

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

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

CIRO NOGUEIRA LIMA FILHO

ANEXO I

PRÊMIO NACIONAL DE INCENTIVO AO VOLUNTARIADO - EDIÇÃO 2022

3. DA PARTICIPAÇÃO

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

4. DAS CATEGORIAS DO PRÊMIO

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

5. DA INSCRIÇÃO

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

9. DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA ETAPA CLASSIFICATÓRIA

Referências: apresentação e formatação

As referências nos artigos costumam 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).

**Exceto se a Revista tiver regras ou configurações próprias.*

Referências: apresentação e formatação

REFERÊNCIAS

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

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

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

ABNT. **NBR 6023**: informação e documentação – referências – elaboração. Rio de Janeiro, 2025.

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

Referências: apresentação e formatação

REFERÊNCIAS

ABNT. **NBR 14724**: informação e documentação - trabalhos acadêmicos - apresentação. Rio de Janeiro, 2025.

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

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

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

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

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

Referências: apresentação e formatação

REFERÊNCIAS

ABNT. **NBR 6023**: informação e documentação – referências – elaboração. Rio de Janeiro, 2002. 24 p. ABNT. **NBR 10520**: informação e documentação – citações em documentos – apresentação. Rio de Janeiro, 2002. 07 p. CUNHA, M. B. da. **Manual de fontes de informação**. 2. ed. Brasília: Briquet de Lemos, 2020. MENEZES, S. **Fontes de informação: definição, tipologia e confiabilidade**. 10 ago. 2021. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/bibeng/fontes-de-informacao-definicao-tipologia-confiabilidade/>. Acesso em: 25 abr. 2024. TRAINOTTI FILHO, R. M.; TRAINOTTI, C. G. **Fontes de informação**. Indaial, SC: UNIASSELVI, 2018.

Referências: apresentação e formatação

REFERÊNCIAS

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

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

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

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

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

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

Sites geradores de Referência

GORB - Gerador On-line de Referências Bibliográficas

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

MORE - Mecanismo On-line para Referências

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

Sites geradores de Referência



Mecanismo Online para Referências

Cadastrar Usuário

Login

Início

Criar Referências ▾

Pesquisar

Minha Conta ▾

Ajuda

Links

Sobre

Contato

Tutorial

FAQ

Sua localização: Livros » Inserir Livros

ELABORAR REFERÊNCIA A LIVROS

Escolha uma Coleção de Referências

Não Classificada ▾

Tipo do Autor ?

Pessoa(s) Física(s) ▾

Responsabilidade Intelectual ?

Autor da Obra ▾

Forma Abreviada p/ mais de 3 Autores?

Não ▾

Informar Quantidade de Autores

Desconhecida ▾

Autor * ?

Nome completo do 1º autor.

Título * ?

Transcrever o título do livro.

Subtítulo ?

Transcrever o subtítulo do livro.

Nº da Edição ?

Ex: 5

Local (Cidade) * ?

Ex: Florianópolis

Editora * ?

Ex: Pearson Prentice Hall

Ano(aaaa) * ?

Ex: 1998

Nº de Páginas, Volumes ou Folhas

Nº de Páginas ▾

Ex: 326

Série

Notas ?

Ex: Tradução de: Machado de Assis

On-Line?

Não ▾

Cancelar

Gerar Referência e Citações ?

Sites geradores de Referência

Referência gerada com sucesso.

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

Contato

Obrigado!

Contato:

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

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