NORMALIZAÇÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS (Pôster)

Biblioteca Fatec Marília

Márcio Barrio Nuevo Navas

Bibliotecário CRB 8ª 7998

Marília
2026

Tópicos apresentados neste slide

- Fontes de informação;
- Normalização de Trabalhos acadêmicos (Pôster);
- Citações;
- Referências.

Fontes de informação

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

Fontes de informação acadêmicas textuais (impressa ou digital)

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

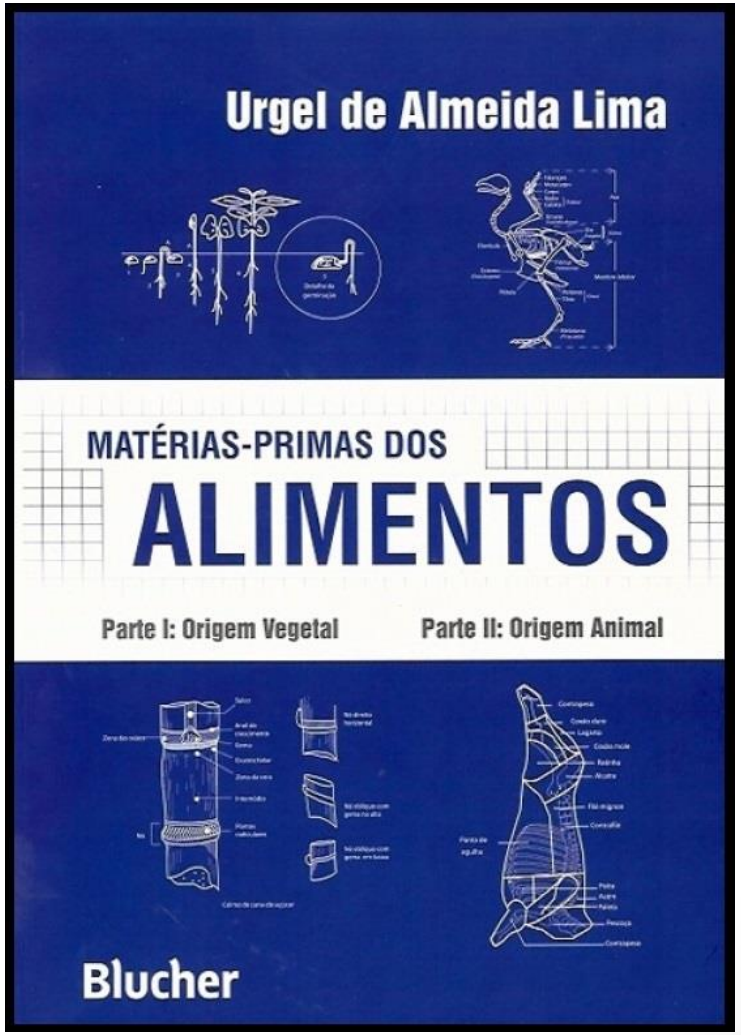
Fontes de informação acadêmicas textuais (impressa ou digital)

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

Tipos documentais: como reconhecê-los?

LIVRO

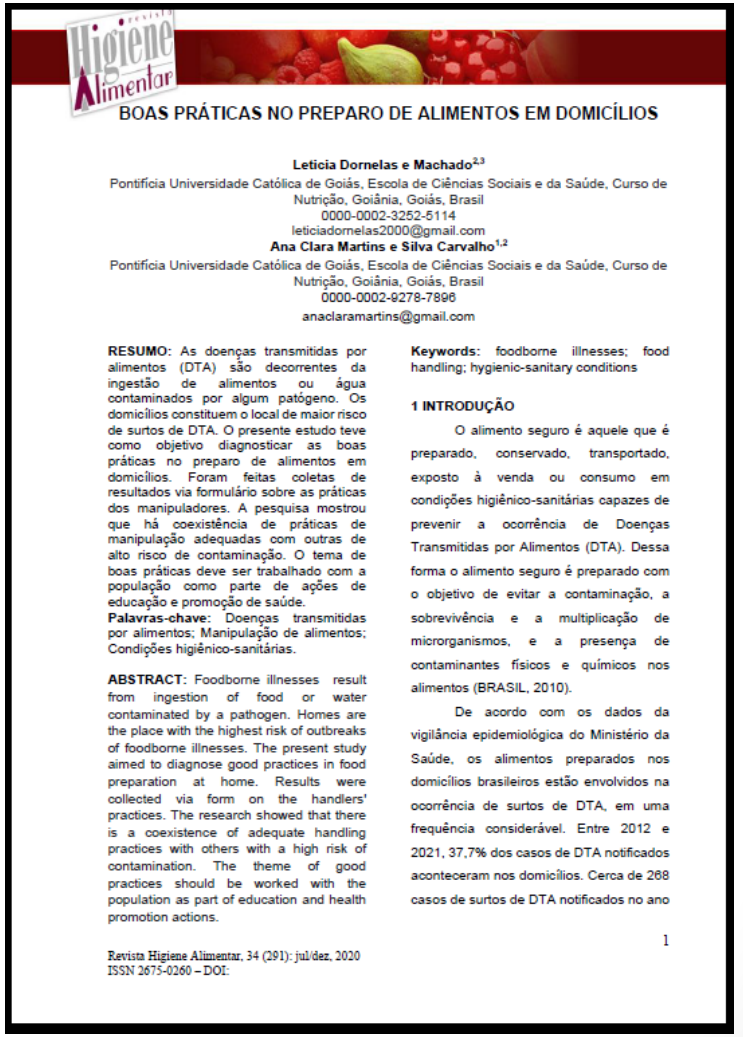
- Capa;
- Folha de rosto;
- Ficha catalográfica;
- Editora;
- Sumário;
- Capítulos;
- Alguns contêm prefácio, referências, glossário e índice;
- Mais de 50 folhas.



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.



Revista Higiene Alimentar

BOAS PRÁTICAS NO PREPARO DE ALIMENTOS EM DOMICÍLIOS

Leticia Dornelas e Machado[2,3]
Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Escola de Ciências Sociais e da Saúde, Curso de Nutrição, Goiânia, Goiás, Brasil
0000-0002-3252-5114
leticiadornelas2000@gmail.com
Ana Clara Martins e Silva Carvalho[1,2]
Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Escola de Ciências Sociais e da Saúde, Curso de Nutrição, Goiânia, Goiás, Brasil
0000-0002-9278-7896
anaclaramartins@gmail.com

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

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

Keywords: foodborne illnesses; food handling; hygienic-sanitary conditions

1 INTRODUÇÃO

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

De acordo com os dados da vigilância epidemiológica do Ministério da Saúde, os alimentos preparados nos domicílios brasileiros estão envolvidos na ocorrência de surtos de DTA, em uma frequência considerável. Entre 2012 e 2021, 37,7% dos casos de DTA notificados aconteceram nos domicílios. Cerca de 268 casos de surtos de DTA notificados no ano

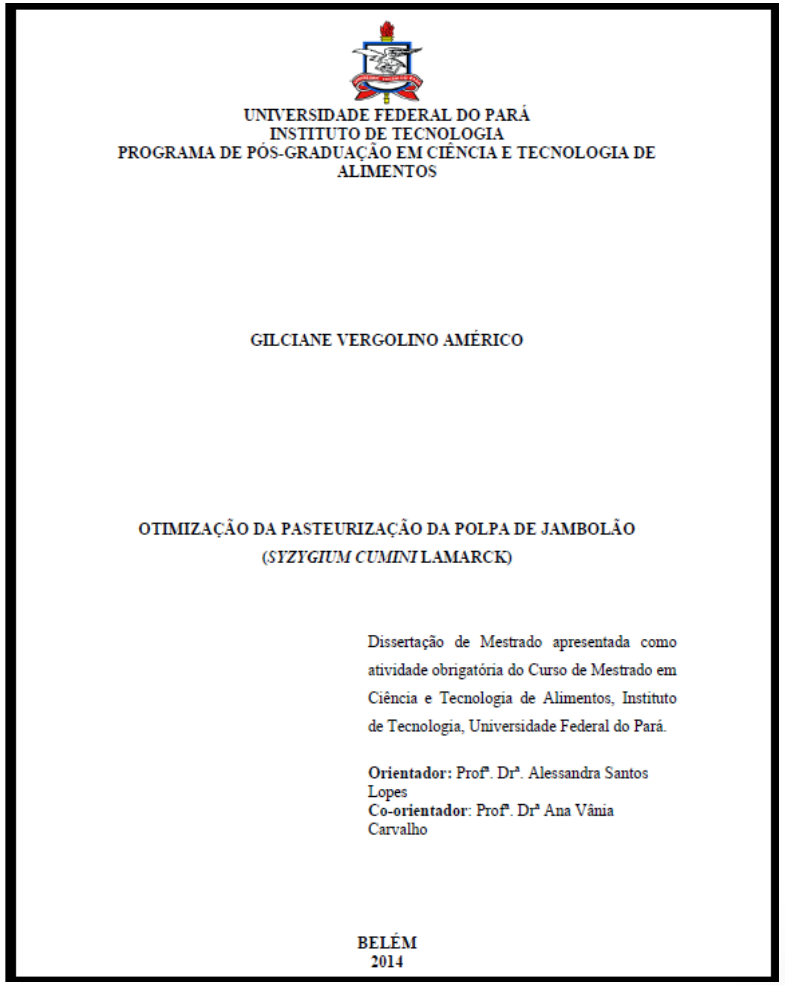
Revista Higiene Alimentar, 34 (291): jul/dez, 2020
ISSN 2675-0260 – DOI:

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;



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

GILCIANE VERGOLINO AMÉRICO

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

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

Orientador: Profª. Drª. Alessandra Santos Lopes
Co-orientador: Profª. Drª Ana Vânia Carvalho

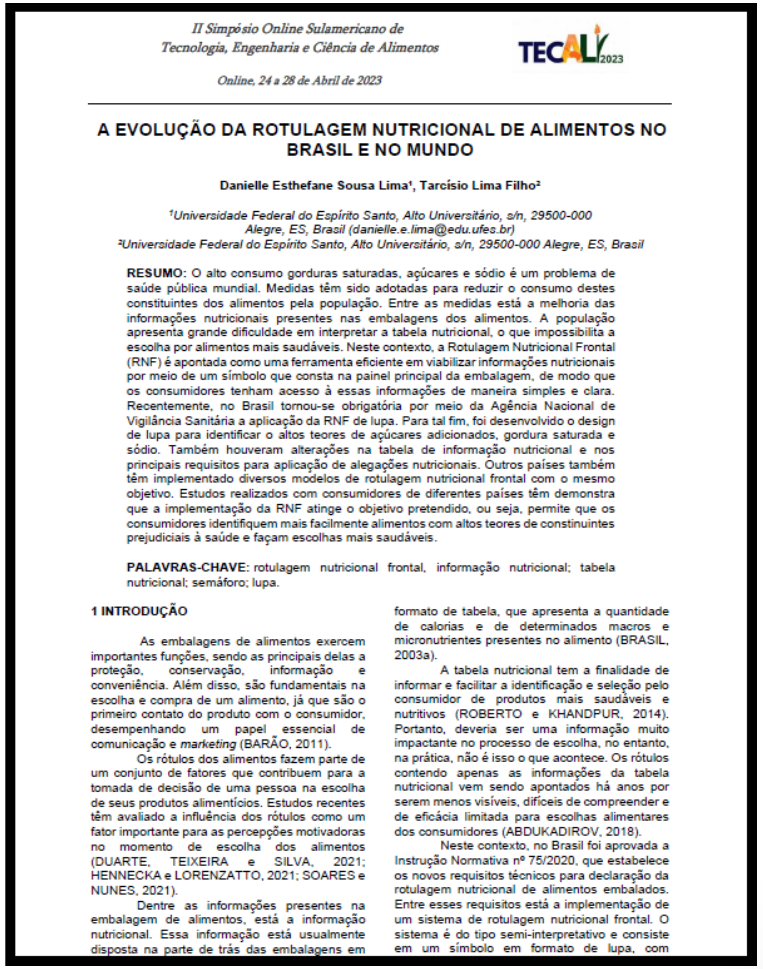
BELÉM
2014

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.



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

TECALI 2023

Online, 24 a 28 de Abril de 2023

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

Danielle Esthefane Sousa Lima[1], Tarcísio Lima Filho[2]

[1]Universidade Federal do Espírito Santo, Alto Universitário, s/n, 29500-000 Alegre, ES, Brasil (danielle.e.lima@edu.ufes.br)
[2]Universidade Federal do Espírito Santo, Alto Universitário, s/n, 29500-000 Alegre, ES, Brasil

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

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

1 INTRODUÇÃO

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

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

Dentre as informações presentes na embalagem de alimentos, está a informação nutricional. Essa informação está usualmente disposta na parte de trás das embalagens em formato de tabela, que apresenta a quantidade de calorias e de determinados macros e micronutrientes presentes no alimento (BRASIL, 2003a).

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

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

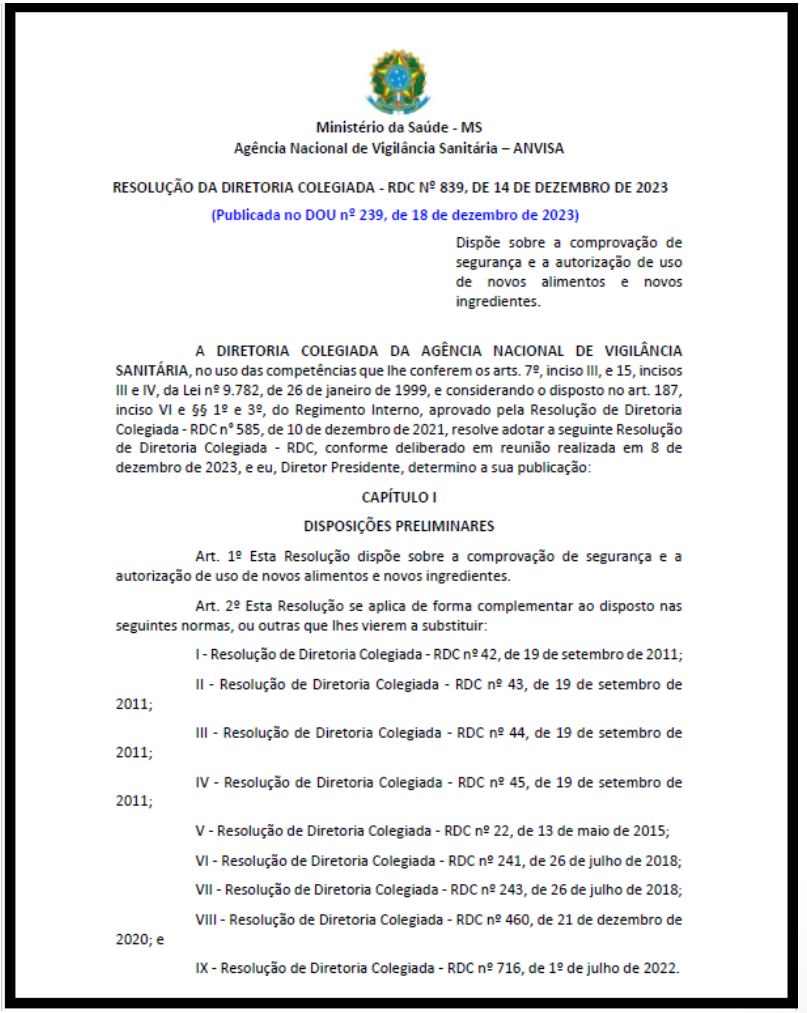
Tipos documentais: como reconhecê-los?

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).



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

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

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

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

A DIRETORIA COLEGIADA DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, no uso das competências que lhe conferem os arts. 7º, inciso III, e 15, incisos III e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e considerando o disposto no art. 187, inciso VI e §§ 1º e 3º, do Regimento Interno, aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve adotar a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada - RDC, conforme deliberado em reunião realizada em 8 de dezembro de 2023, e eu, Diretor Presidente, determino a sua publicação:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

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

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

II - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 43, de 19 de setembro de 2011;

III - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 44, de 19 de setembro de 2011;

IV - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 45, de 19 de setembro de 2011;

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

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

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

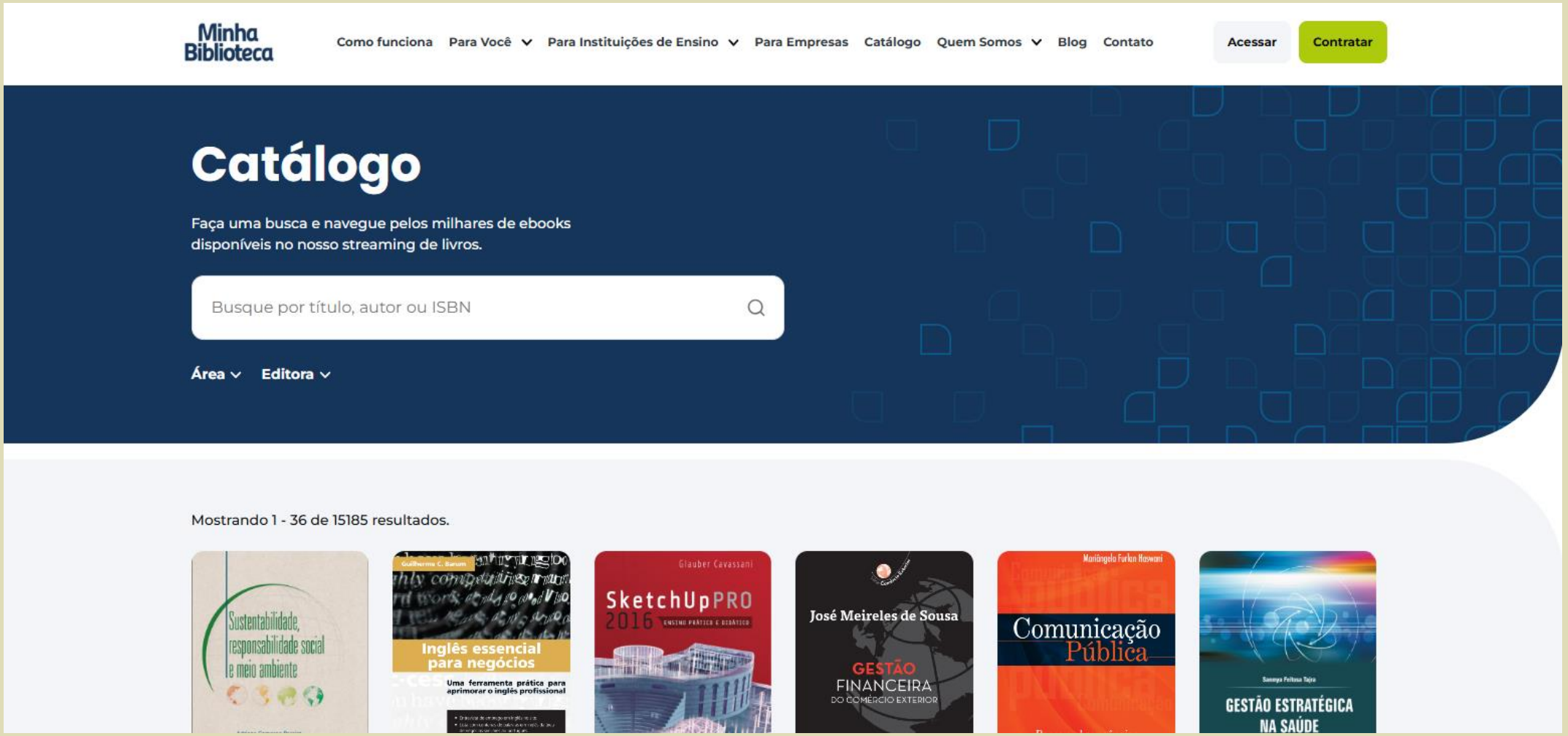
VIII - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 460, de 21 de dezembro de 2020; e

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

Portais e bases de dados para pesquisa acadêmica de acesso gratuito:

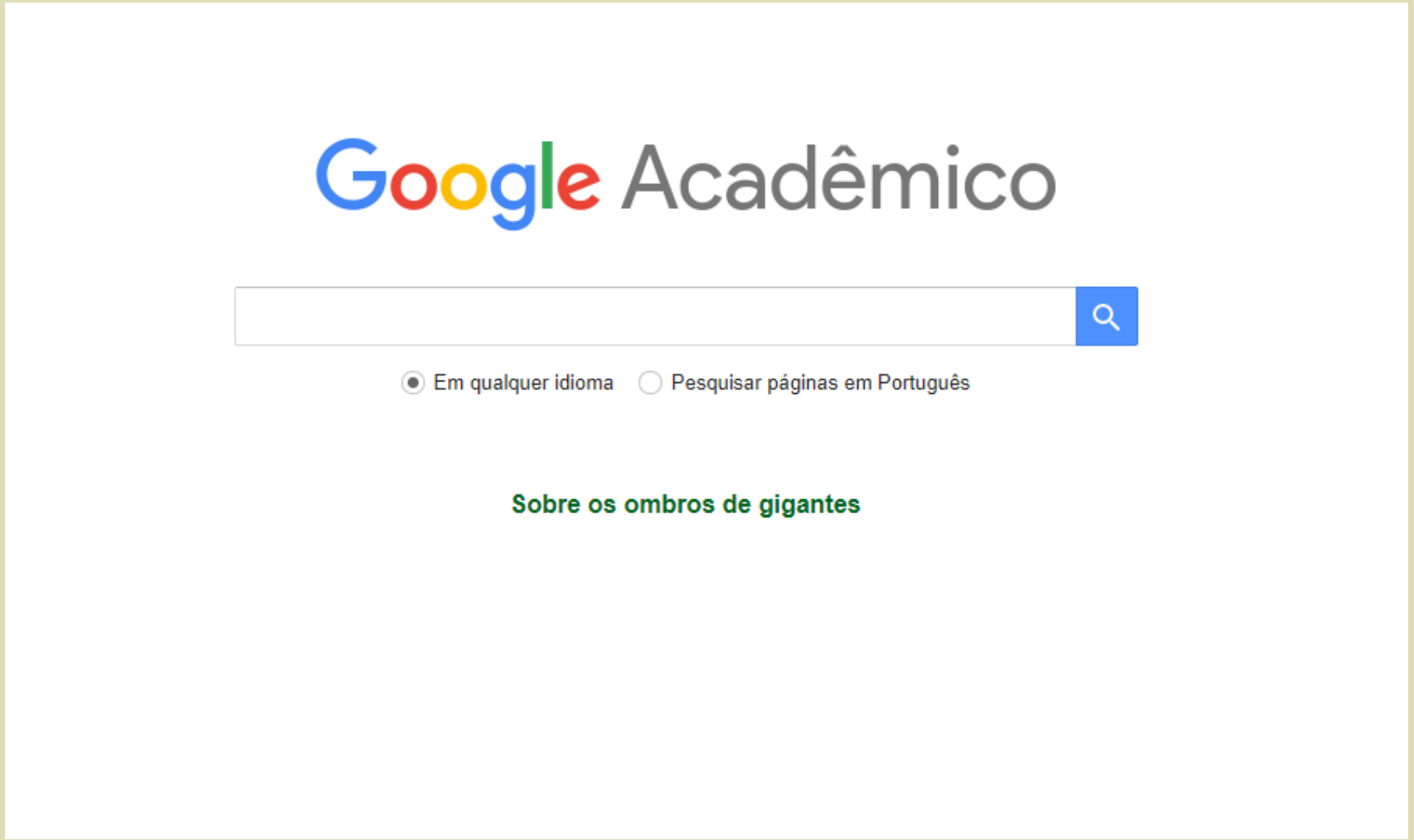
- Minha Biblioteca (Multidisciplinar. Livros digitais técnicos);
- RIC-CPS (Multidisciplinar. TGs/TCCs das Fatecs e Etecs);
- Google Acadêmico (Multidisciplinar e vários tipos de documentos);
- Oasisbr (Multidisciplinar e vários tipos de documentos);
- Periódicos Capes (Multidisciplinar. Contém mais artigos científicos);
- SciELO (Multidisciplinar. Contém mais artigos científicos - Indexador);
- DOAJ (Multidisciplinar. Artigos científicos - Indexador);
- BDTD (Multidisciplinar. Dissertações e Teses).

https://minhabiblioteca.com.br/



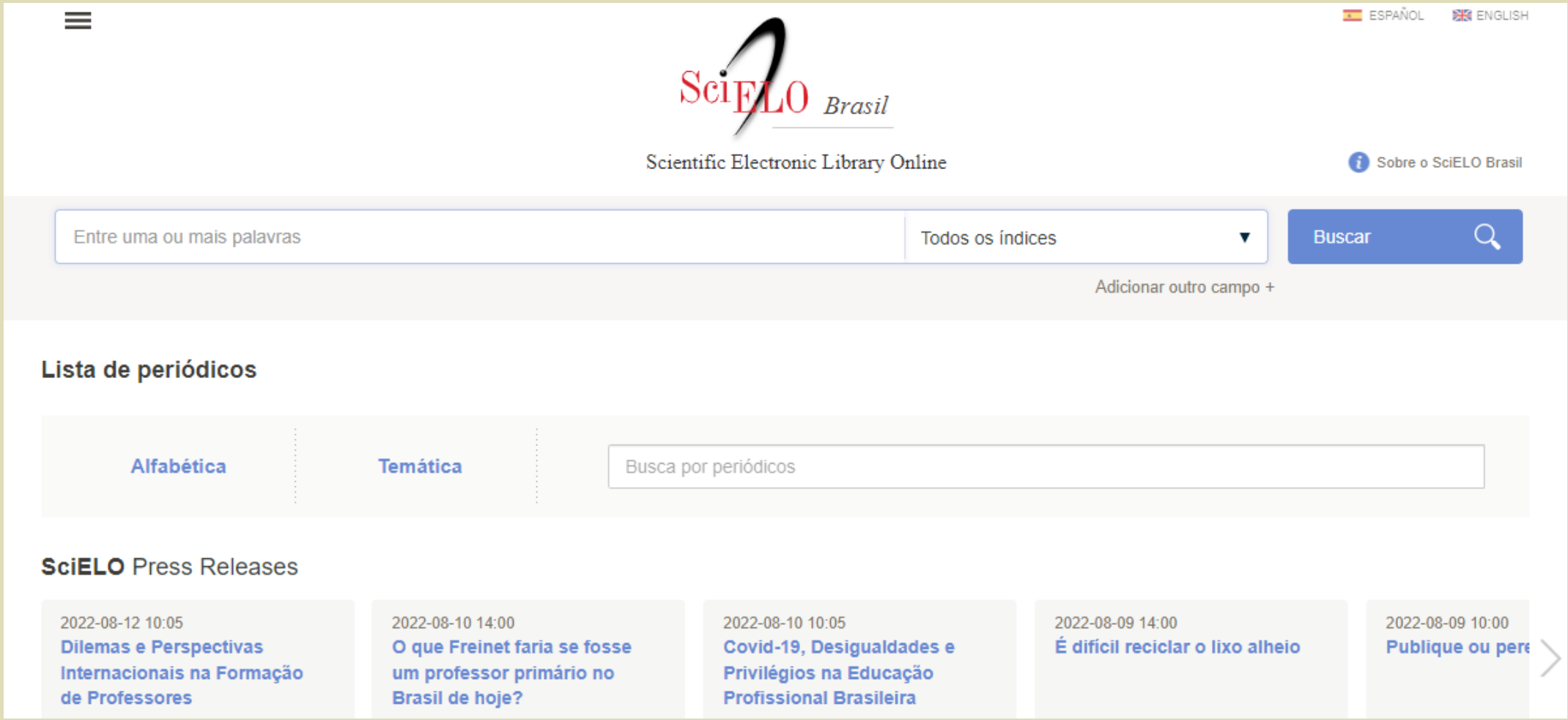
http://ric.cps.sp.gov.br/

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



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

https://www.scielo.br/



https://oasisbr.ibict.br/

https://doaj.org/

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

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.

Trabalhos acadêmicos

- Normalização;
- Citações;
- Referências.

O que é ABNT

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

Principais normas usadas na normalização de trabalhos acadêmicos

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

Outras normas internacionais de trabalhos acadêmicos

- APA
- Chicago
- ISO
- MLA
- Vancouver

Pôster: (NBR 15437)

PERFIL DOS PACIENTES DO SEXO MASCULINO COM DOENÇA REUMATÓIDE NO HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO ESTADUAL DE SÃO PAULO

MORAES, J.S.B[1]; MARQUES, L.V.D[1]; MESQUITA, L.F[1]; TOSTES, C.L[1]; KRÜGER, G.S[1]; SILVA, T.C[1], MESQUITA, L.F[2]; MARTINEZ, L.C[3] ; LIMA,S. M. A.L[2]; GIORGI, R.D.N[3]; CHAHADE, W.H[4]

1. Médico residente em Reumatologia do Hospital do Servidor Público Estadual -HSPE-FMO
2. Médica assistente do Serviço de Reumatologia do HSPE-FMO.
3. Diretora do Serviço de Reumatologia do Hospital do Servidor Público Estadual de São Paulo - HSPE-FMO
4. Diretor do Serviço de Reumatologia do Hospital do Servidor Público Estadual de São Paulo - HSPE-FMO

Hospital do Servidor Público Estadual de São Paulo
cerir@cerir.org.br

OBJETIVO: O objetivo deste trabalho é avaliar o perfil dos pacientes do sexo masculino com diagnóstico de doença reumatóide (DR) acompanhados no serviço de Reumatologia do Hospital do Servidor Público Estadual de São Paulo (IAMSPE-SP).

METODOLOGIA: Foram revisados 48 prontuários de homens com doença reumatóide em seguimento no ambulatório de Reumatologia do IAMSPE-SP. Os prontuários foram transcritos em protocolo padronizado, coletando-se idade, início dos sintomas, tempo de doença, presença de marcadores sorológicos (FR e/ou AntiCCP), história de tabagismo, manifestações extra-articulares, comorbidades associadas, tratamento atual e pregresso.

RESULTADOS: Todos os pacientes preenchiam os critérios do Colégio Americano de Reumatologia para DR. A idade do início da doença variou de 24 a 88 anos, sendo a média de 54,33 anos e predomínio nas 5ª e 6ª década de vida. O tempo médio foi de 10,29 anos, variando de 1 a 44 anos do diagnóstico. A presença de fator reumatóide foi de 91,66%.

Presença de FR (48 pacientes)

07 pacientes apresentaram comprometimento extra-articular, com predomínio da Síndrome de Sjogren secundária em 03 pacientes, outros comprometimentos foram 01 paciente com nódulos reumatóides, 01 com episclerite anterior, 01 com fibrose pulmonar e 01 com pneumopatia intersticial. Concomitância com gota foi evidenciada em 04 pacientes (8,33%).

As comorbidades mais freqüentes foram: doença cardiovascular em 52%, diabetes mellitus em 20%, e dislipidemia em 20%.

Frequencia das comorbidades associadas

Com relação ao tratamento, todos os pacientes receberam drogas modificadoras do curso da doença (DMCD), 09 necessitaram de uso de biológico e atualmente 05 estão em uso de biológicos (10,41%) e destes, 03 pacientes, equivalentes a 60% dos que estão em uso, necessitaram de mudança de biológicos, seja por efeito adverso ou perda de eficácia.

Tratamento

CONCLUSÃO: Essa análise proporcionou uma visão parcial dos pacientes do sexo masculino com AR, identificando pontos importantes em relação à utilização de marcadores de doença, às características clínicas e aos tipos de tratamentos farmacológicos.

Pôster: (NBR 15437)

Definição: Instrumento de comunicação que sintetiza e divulga um conteúdo.

Suporte: Pode ser apresentado em meio impresso (papel, lona, plástico, acrílico, entre outros) ou em meio eletrônico.

Pôster: (NBR 15437)

Dimensões: Largura: 90 cm.
Altura: 120 cm.

Leitura: O pôster deve ser legível a 1 metro de distância.

Estrutura do Trabalho acadêmico no formato Pôster

- Tópicos
  - Cabeçalho;
  - Título e autoria;
  - Resumo (opcional);
  - Introdução;
  - Metodologia;
  - Resultados;
  - Conclusão;
  - Referências (opcional).

Estrutura do Trabalho acadêmico no formato Pôster

- **Cabeçalho**: Nome do evento e da instituição organizadora (Nome da Faculdade);
- **Título e autoria:** Titulo e subtítulo (se houver) e nome completo dos autores;
- **Resumo (opcional):** Precisa conter: introdução, objetivo, metodologia, resultados e conclusão;

Estrutura do Trabalho acadêmico no formato Pôster

- **Introdução**: Aborda o tema, o referencial teórico com citações (média de 1 a 3 citações) e o objetivo do trabalho. Média de 1 a 3 parágrafos;

- **Metodologia:** Descreve os materiais e métodos utilizados na pesquisa. Média de 1 a 2 parágrafos;

Estrutura do Trabalho acadêmico no formato Pôster

- **Resultados:** Contém os dados obtidos durante a investigação da pesquisa apresentados no formato de ilustrações (gráficos, fotos, imagens, quadros, fluxograma, etc.), tabelas e textos. É a seção que costuma ocupar mais espaço do pôster. Também pode conter a parte da discussão.

- **Conclusão:** Relata a reflexão final dos autores tendo como base os resultados alcançados da pesquisa. Média de 1 a 2 parágrafos.

- **Referências (opcional):** Inserir somente as referências citadas no pôster.

Título

Título – Exemplos:

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

Ilustração (figura, foto, gráfico, quadro)

Figura 1 – Beldroega

Título

Descrição e Numeração

Figura

Fonte: Oliveira (2022).
Ou
Fonte: Os autores.
Nota: PANC – Planta Alimentícia não Convencional.

Fonte (tamanho 10)

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

Quadro – usado para dados textuais

Quadro 1 – Estrutura dos tributos e contribuições sociais no Brasil

Título

Descrição e numeração

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.

Quadro (dados textuais)

Laterais fechadas

Fonte: Viceconti e Neves (2012)

Fonte (tamanho 10)

Tabela – usada para dados numéricos

EXEMPLO

Título

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

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

Tabela (dados numéricos)

Fonte (tamanho 10)

Nota (opcional – tamanho 10)

Redação cientifica: Definição

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

Redação cientifica: 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 cientifica: 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.

Definição de citação

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

Citação: tipos

- **Citação direta**: Transcrição textual fiel (igual) de parte da obra do autor consultado (menos usada). Empregada para verbetes, definições e citações principais.

- **Citação indireta (paráfrase):** Texto baseado nas ideias do autor consultado, ou seja, escrito e explicado com as próprias palavras do autor do trabalho (mais usada).

Citação indireta: começo do texto

Quando vier no começo do texto:

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

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

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

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 indireta: final do texto

Quando vier no final do texto:

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

As bactérias ácido-láticas mais comuns associadas aos alimentos probióticas 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: acima de 3 autores – *et al*.

Até 3 autores – citar os 3 autores

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

Moreira; Lopes; Lourenço; Franco; Spoto; Ribeiro

Vai ficar

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

ou

(Moreira *et al*., 2022)

Citação: Nomes com hífen

Sobrenomes ligados por hífen não se separam:

Ex.: Renato Costa-Telles

Errado: Segundo Telles (2025)

Certo: Segundo Costa-Telles (2025)

Citação: Agnomes

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

Ex.: Filho, Júnior, Neto, Sobrinho

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

Ex.: Rodrigo Lopes Ferraz Junior

Errado: De acordo com Junior (2025).

Certo: De acordo com Ferraz Junior (2025).

Definição de referência

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

Elementos da referência

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

Referência por tipo de documento

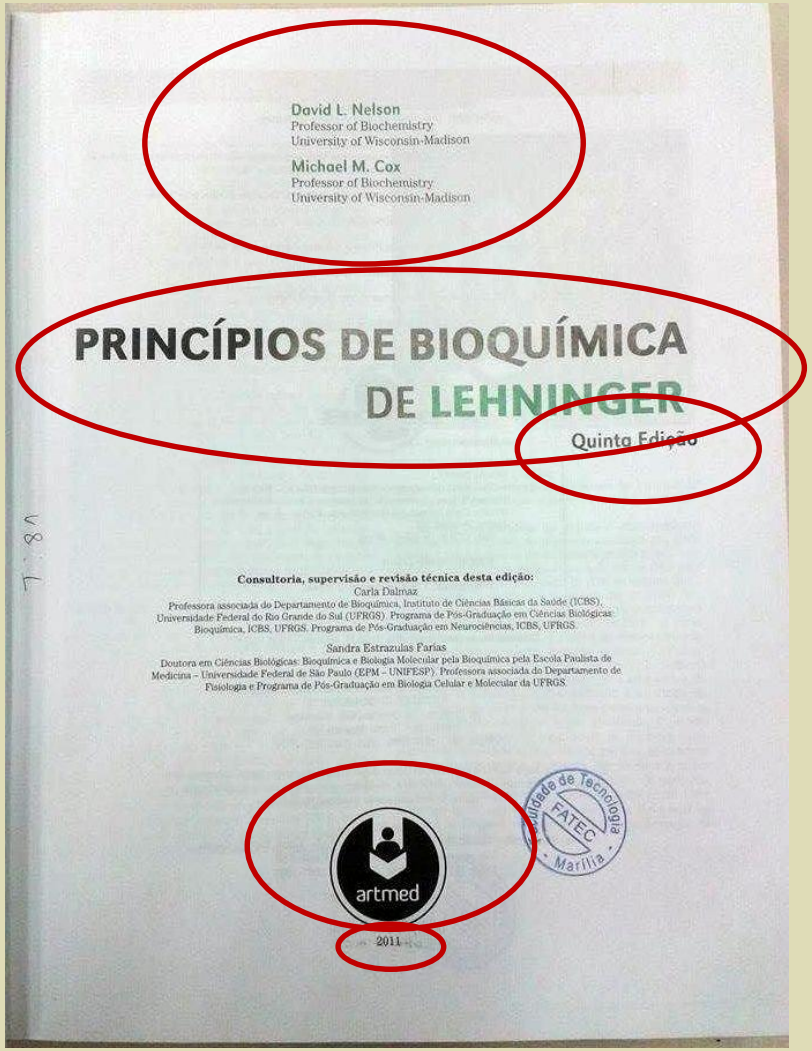
- **Livro**

Elementos essenciais:

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

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

Fonte de informação: Folha de rosto



David L. Nelson
Professor of Biochemistry
University of Wisconsin-Madison

Michael M. Cox
Professor of Biochemistry
University of Wisconsin-Madison

PRINCÍPIOS DE BIOQUÍMICA
DE LEHNINGER

Quinta Edição

Consultoria, supervisão e revisão técnica desta edição:
Carla Dalmaz
Professora associada do Departamento de Bioquímica, Instituto de Ciências Básicas da Saúde (ICBS), Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Programa de Pós-Graduação em Ciências Biológicas: Bioquímica, ICBS, UFRGS. Programa de Pós-Graduação em Neurociências, ICBS, UFRGS.

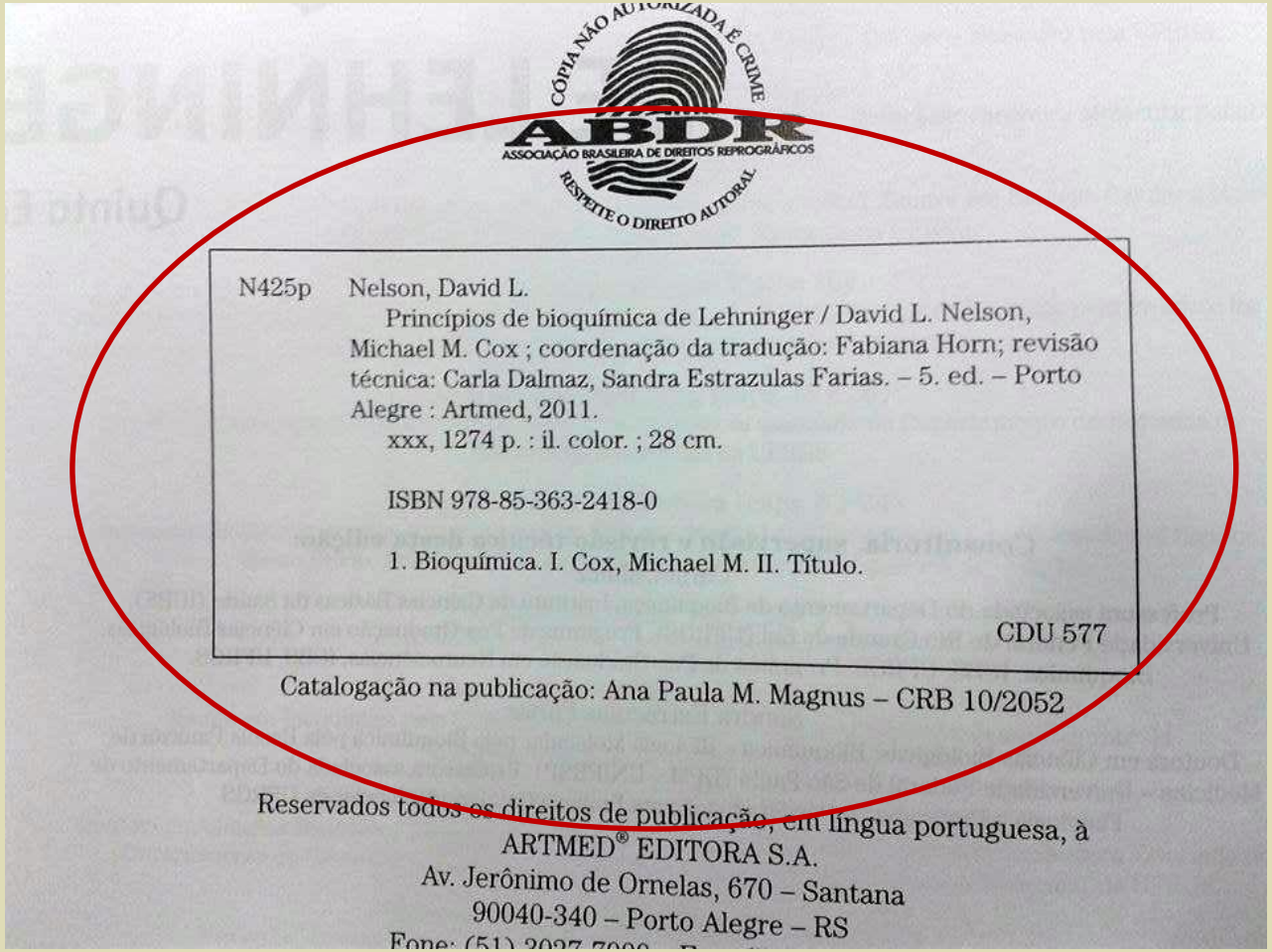
Sandra Estrazulas Farias
Doutora em Ciências Biológicas: Bioquímica e Biologia Molecular pela Bioquímica pela Escola Paulista de Medicina – Universidade Federal de São Paulo (EPM – UNIFESP). Professora associada do Departamento de Fisiologia e Programa de Pós-Graduação em Biologia Celular e Molecular da UFRGS.

artmed

2011

Faculdade de Tecnologia FATEC Marília

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



CÓPIA NÃO AUTORIZADA É CRIME
ABDR
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE DIREITOS REPROGRÁFICOS
RESPEITE O DIREITO AUTORAL

N425p Nelson, David L.

Princípios de bioquímica de Lehninger / David L. Nelson, Michael M. Cox ; coordenação da tradução: Fabiana Horn; revisão técnica: Carla Dalmaz, Sandra Estrazulas Farias. – 5. ed. – Porto Alegre : Artmed, 2011.

xxx, 1274 p. : il. color. ; 28 cm.

ISBN 978-85-363-2418-0

1. Bioquímica. I. Cox, Michael M. II. Título.

CDU 577

Catalogação na publicação: Ana Paula M. Magnus – CRB 10/2052

Reservados todos os direitos de publicação, em língua portuguesa, à

ARTMED® EDITORA S.A.
Av. Jerônimo de Ornelas, 670 – Santana
90040-340 – Porto Alegre – RS

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

READ

Atual Arquivos Notícias Sobre

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

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

Matheus Eurico Soares Noronha
Escola Superior de Propaganda e Marketing
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.

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

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

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

X SIMPÓSIO DE ADMINISTRAÇÃO E III GESTÃO COMERCIAL
FISMA

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

ÁREA TEMÁTICA: Gestão de Pessoas

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

MARQUES, Daniel [1]
SANTOS, Letícia [2]

1 INTRODUÇÃO

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

Fonte de informação: Rodapé do documento

RESUMO

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

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

ABSTRACT

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

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 do documento

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 n° 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 do documento

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 42, DE 18 DE OUTUBRO DE 2018

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

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

"art. 2º. ....

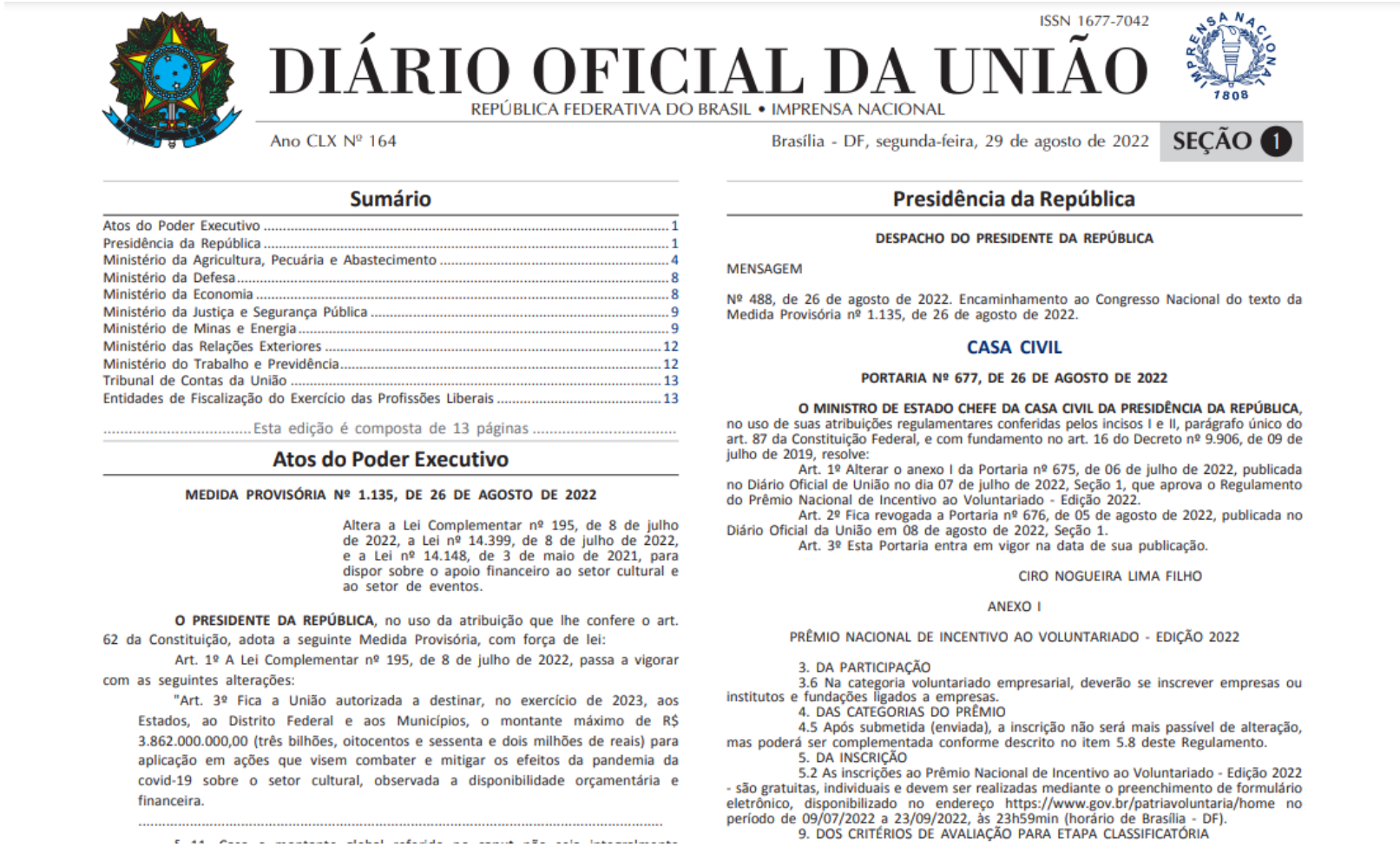
Parágrafo único. Para cumprimento da determinação contida no**caput**,os titulares ou responsáveis técnicos disporão do prazo até 17 de dezembro de 2018 ."

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

JORGE CAETANO JUNIOR

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

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



ISSN 1677-7042

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL • IMPRENSA NACIONAL

Ano CLX Nº 164 Brasília - DF, segunda-feira, 29 de agosto de 2022 SEÇÃO 1

Sumário

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

Esta edição é composta de 13 páginas

Atos do Poder Executivo

MEDIDA PROVISÓRIA Nº 1.135, DE 26 DE AGOSTO DE 2022

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

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

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

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

.....

Presidência da República

DESPACHO DO PRESIDENTE DA REPÚBLICA

MENSAGEM

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

CASA CIVIL

PORTARIA Nº 677, DE 26 DE AGOSTO DE 2022

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

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

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

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

CIRO NOGUEIRA LIMA FILHO

ANEXO I

PRÊMIO NACIONAL DE INCENTIVO AO VOLUNTARIADO - EDIÇÃO 2022

3. DA PARTICIPAÇÃO

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

4. DAS CATEGORIAS DO PRÊMIO

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

5. DA INSCRIÇÃO

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

9. DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA ETAPA CLASSIFICATÓRIA

Referências: apresentação e formatação

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

ABNT. **NBR 6028**: informação e documentação – resumo, resenha e recensão – 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.

ABNT. **NBR 15437**: informação e documentação: pôsteres técnicos e científicos: apresentação: Rio de Janeiro: ABNT, 2023.

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

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

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

Referências: apresentação e formatação

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

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

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

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

MARINHO, Geovana de Souza *et al*. A importância das estratégias de marketing e nível de serviço na retenção e prospecção de clientes para o sucesso empresarial. **Revista de Gestão e Secretariado**, São Paulo, v. 14, n. 10, p. 19018-19038, 2023.

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

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.

Referências: apresentação e formatação

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

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

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

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

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

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

Referências: apresentação e formatação

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

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

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

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

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

Referências: apresentação e formatação

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

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

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

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

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

Referências: apresentação e formatação

LIMA, U. de A. Soja. *In*: LIMA, U. de A. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010. p. 177.
MARTINS, J. F. P. Princípios de conservação de alimentos. jun. 2006. Material de aula. 56 slides. Disponível em: http://www.ia.ufrrj.br/ppgea/conteudo/T3SI-Martins/PPGEA%20aula%20Jul%202006.ppt. Acesso em: 28 abr. 2014.
METRI, A. C.; BION, F. M.; OLIVEIRA, S. R. P. de; LOPES, S. M. L. Farinha de mandioca enriquecida com bioproteínas (Saccharomyces cerevisiae), em associação ao feijão e arroz, na dieta de ratos em crescimento. Revista de Nutrição, Campinas, v. 16, n. 1, jan./mar. 2003.NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 1273 p.NOVAS REGRAS sobre rótulos de alimentos passam a valer a partir desta sexta-feira. 9 out. 2022. Disponível em: https://g1.globo.com/saude/noticia/2022/10/09. Acesso em: 7 nov. 2022.OLIVEIRA, A. dos S.; **OLIVEIRA, M. V. S. B. de. Diagnóstico dos hábitos alimentares de crianças durante a pandemia de Covid-19 no município** de Pederneiras-SP. 2022. Trabalho de conclusão de curso (Curso superior de Tecnologia em Alimentos) – Fatec Estudante Rafael Almeida Camarinha, Marília/SP, 2022. SOUZA, G. da S. de. *et al*. Uso da alta pressão hidrostática em leite e derivados lácteos. Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente, v. 3, n. 2, 2022.SPOTO, M. H. F.; GUTIERREZ, A. S. D. Qualidade pós-colheita de frutas e hortaliças. *In*: OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. cap. 9.

Referências: apresentação e formatação

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

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

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

https://ital.agricultura.sp.gov.br/documento/amendoim

https://memoria.ifrn.edu.br/handle/1044/20

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

Sites geradores de Referência

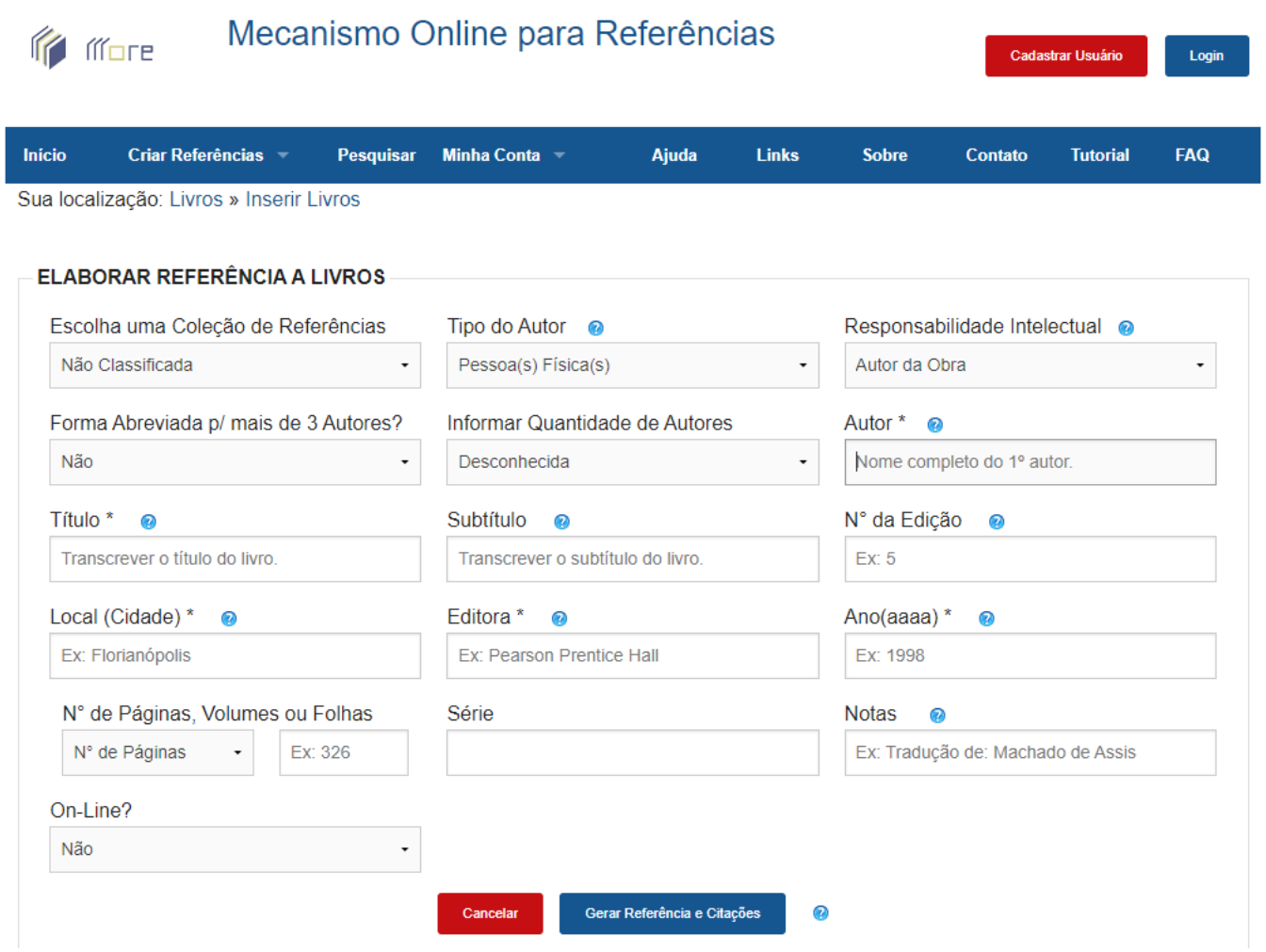
GORB - Gerador On-line de Referências Bibliográficas

https://gorb.viacarreira.com/

MORE - Mecanismo On-line para Referências

https://more.ufsc.br/inicio

Sites geradores de Referência



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/icmrv6n1-001.

Contato

Obrigado!

Contato:

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

Instagram: @biblioteca.fatec.marilia