NORMALIZAÇÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS

TCC

Biblioteca Fatec Marília

Márcio Barrio Nuevo Navas

Bibliotecário CRB 8ª 7998

Marília
2026

Tópicos apresentados neste slide

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

Fontes de informação

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

Fontes de informação acadêmicas textuais (impressa ou digital)

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

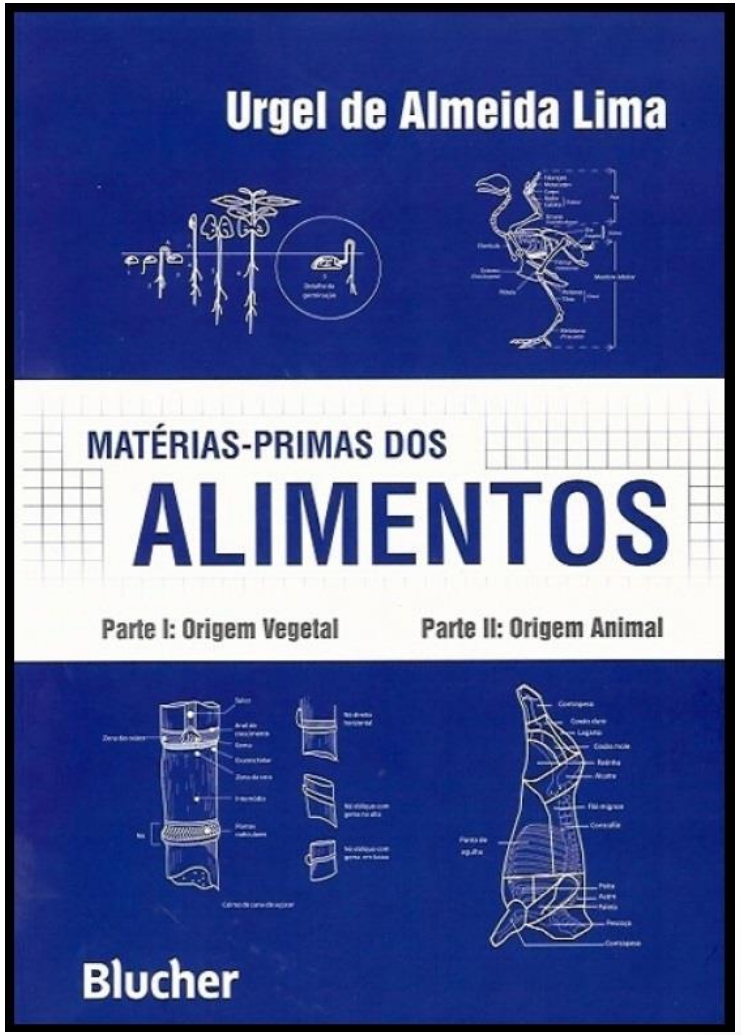
Fontes de informação acadêmicas textuais (impressa ou digital)

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

Tipos documentais: como reconhecê-los?

LIVRO

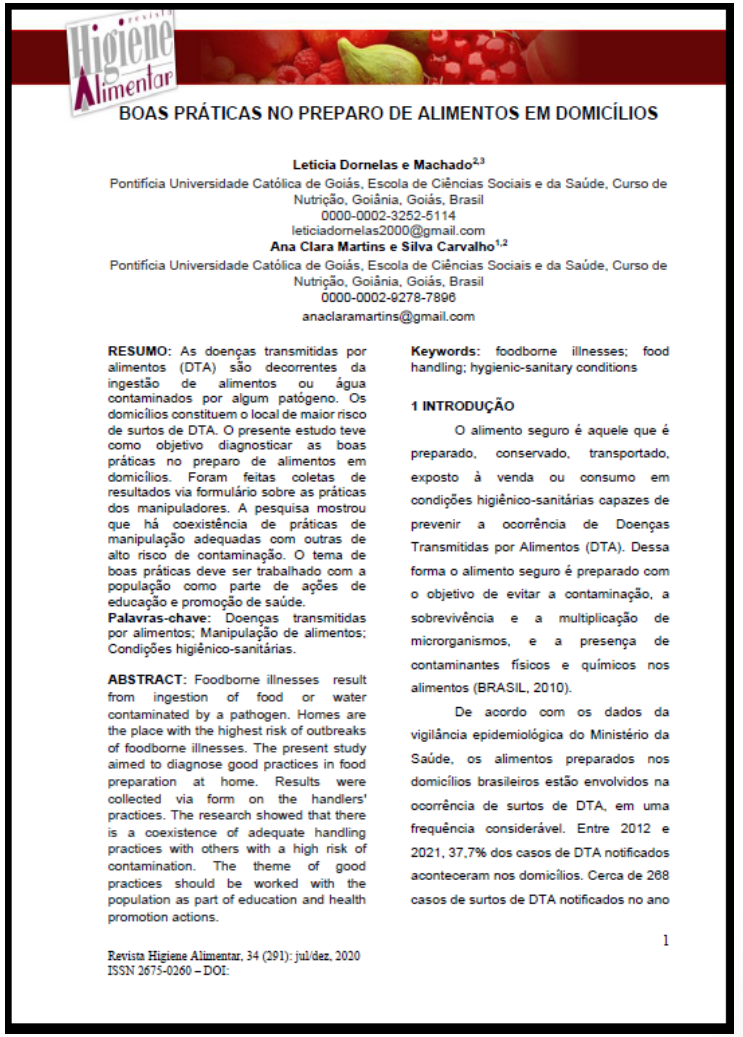
- Capa;
- Folha de rosto;
- Ficha catalográfica;
- Editora;
- Sumário;
- Capítulos;
- Alguns contêm prefácio, referências, glossário e índice;
- Mais de 50 folhas.



Tipos documentais: como reconhecê-los?

ARTIGOS DE REVISTA/PERIÓDICO

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



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

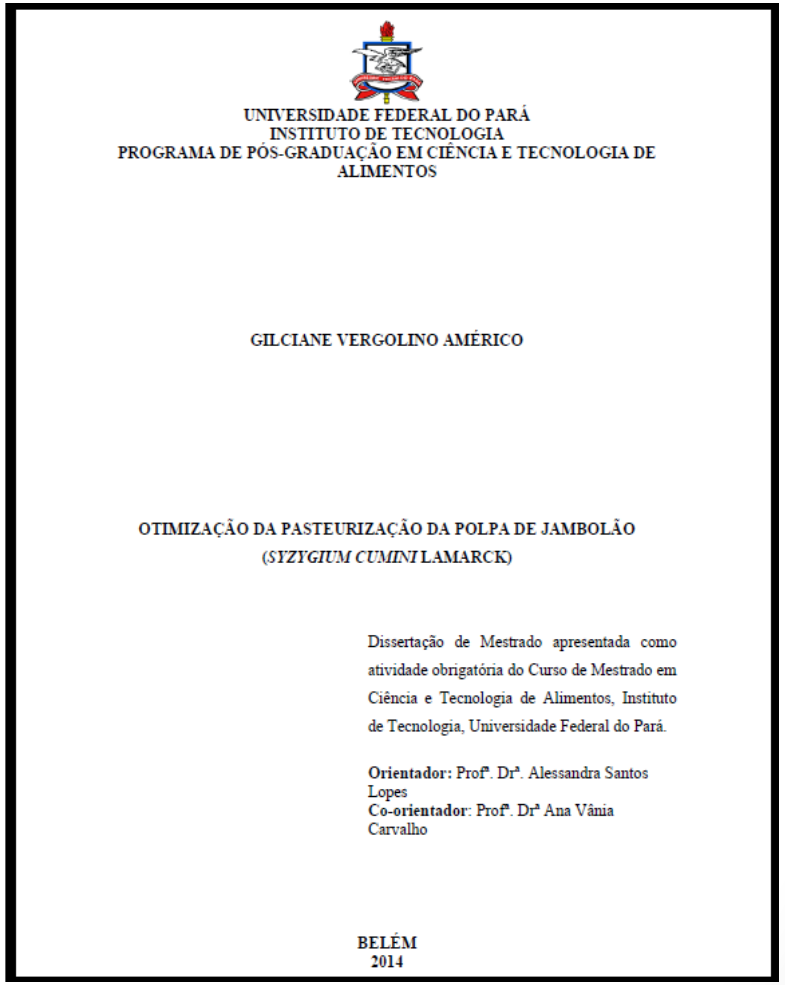
Revista Higiene Alimentar, 34 (291): jul/dez, 2020
ISSN 2675-0260 – DOI:

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

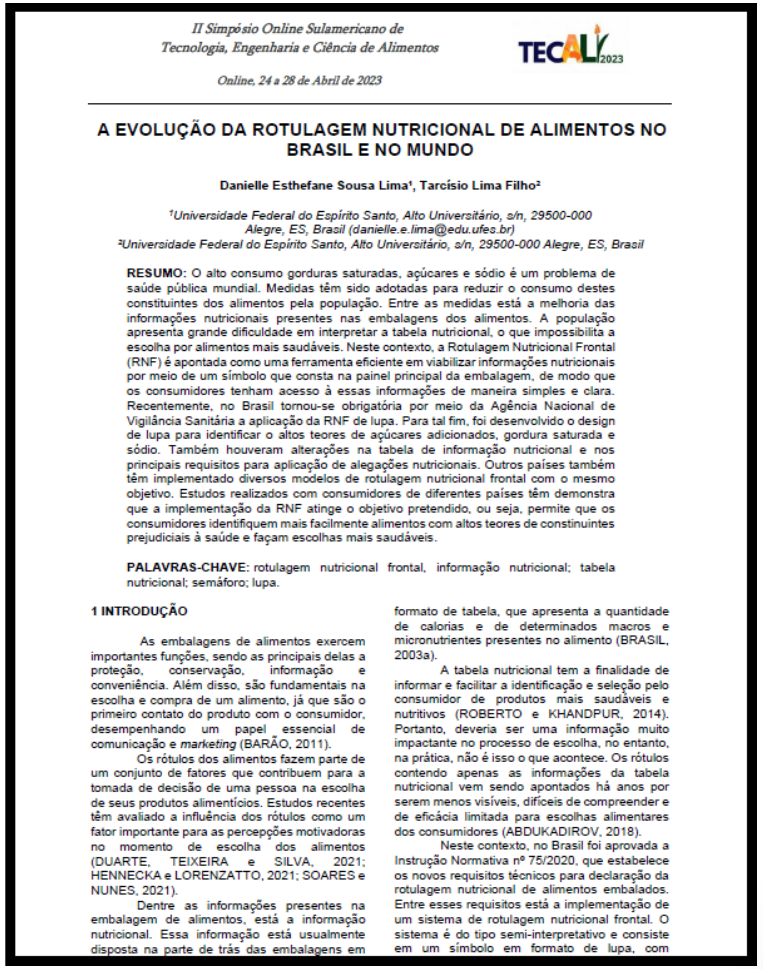
BELÉM
2014

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

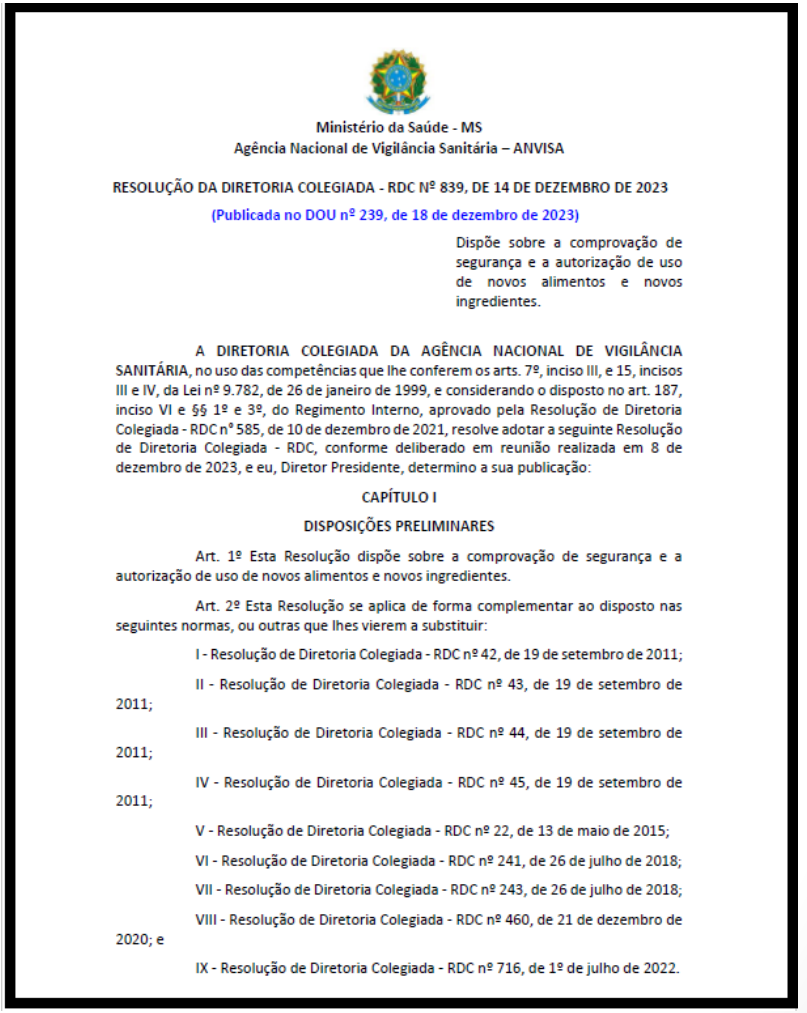
Tipos documentais: como reconhecê-los?

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.

Fontes de informação: avaliação da qualidade

- Autoria (formação acadêmica);
- Procedência do documento (Instituições de ensino e pesquisa e/ou órgãos governamentais e entidades da área);
- Texto (escrito de forma clara, estruturada e norma culta?);
- Site é confiável?;
- Ano;
- Referências;
- As bases de dados de pesquisa acadêmica e os acervos das bibliotecas têm documentos confiáveis e de qualidade.

Sites e portais (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/

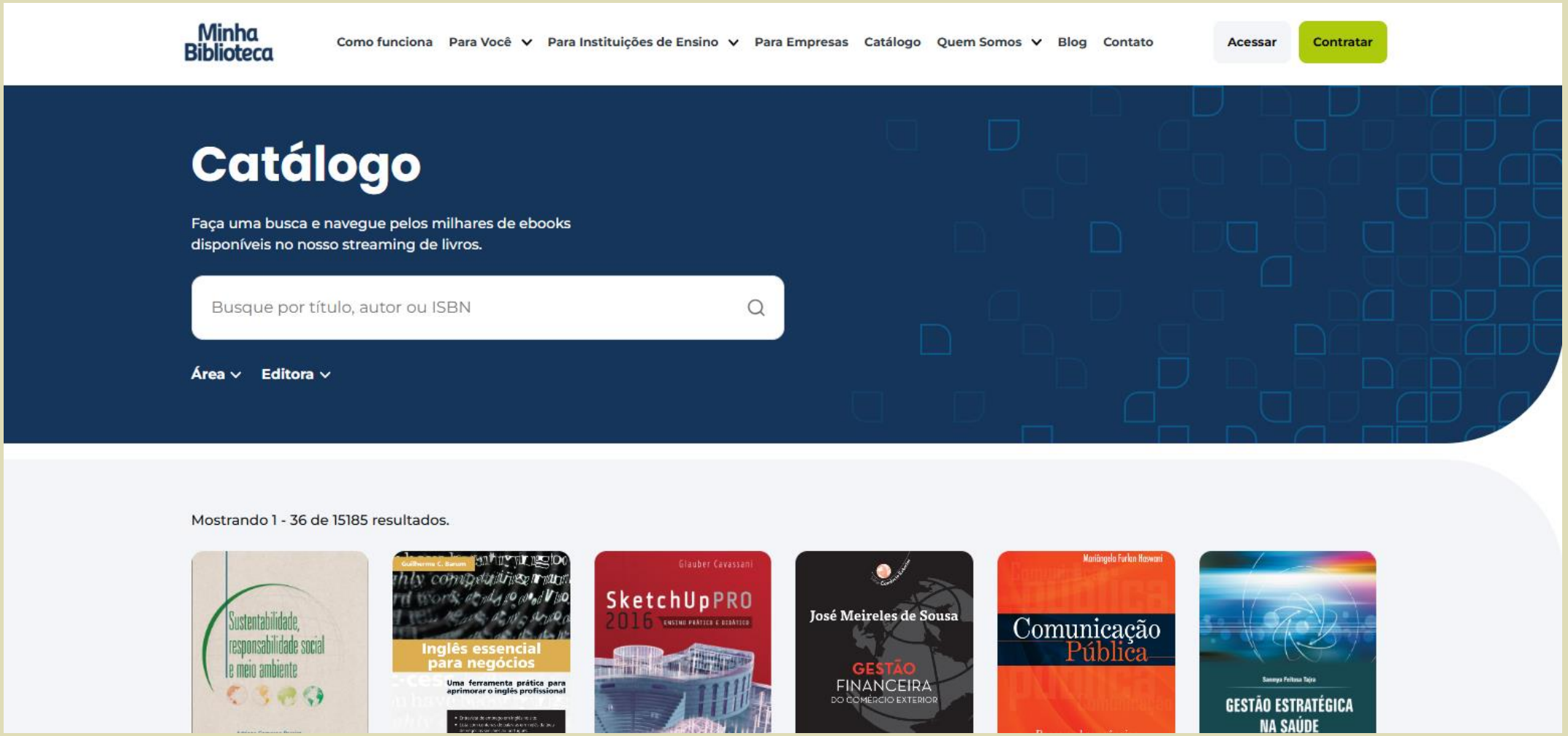
Sites e portais (Área Gestão):

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

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

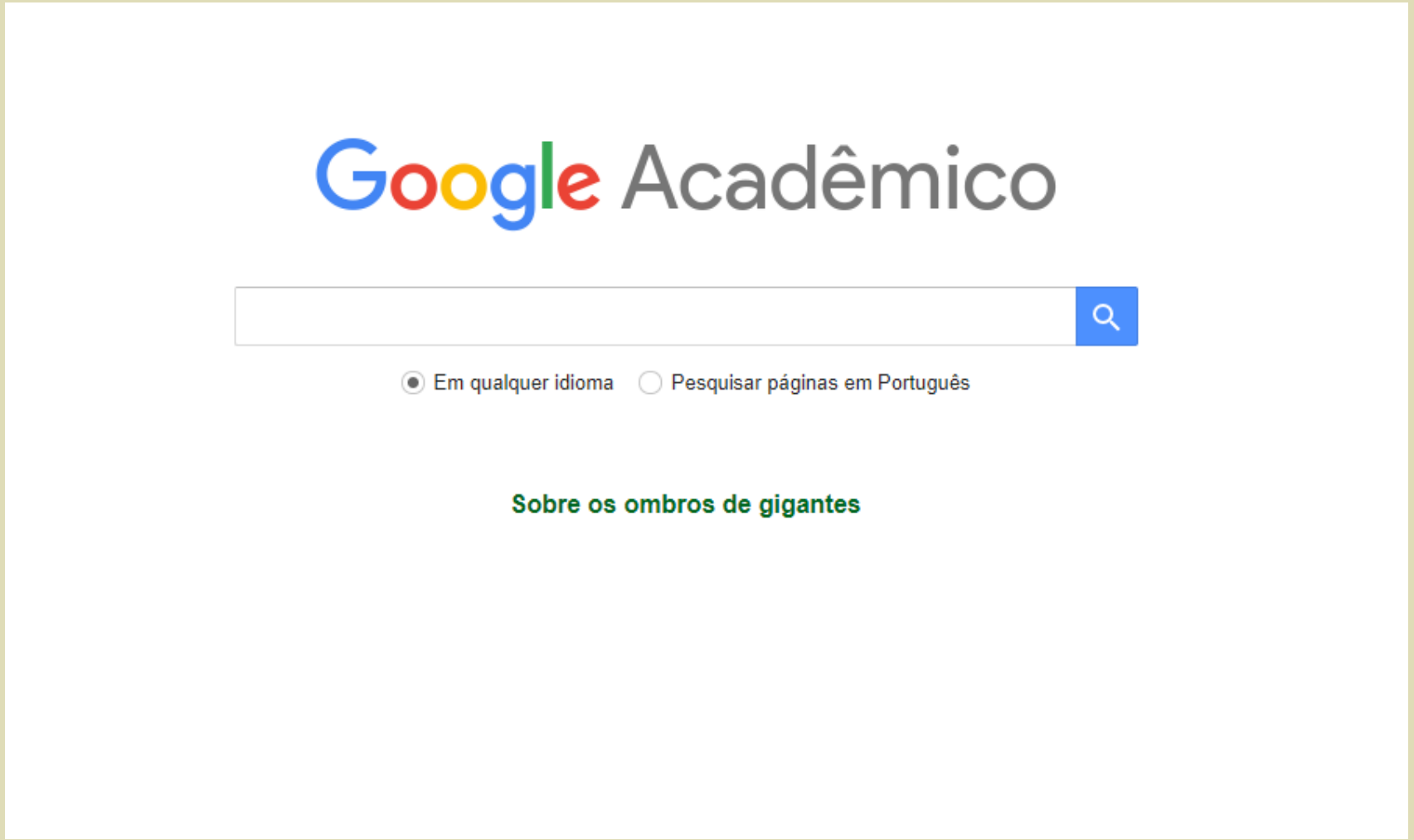
- Minha Biblioteca (Multidisciplinar. Livros digitais técnicos);
- RIC-CPS (Multidisciplinar. TGs/TCCs das Fatecs e Etecs);
- Google Acadêmico (Multidisciplinar e vários tipos de documentos);
- Oasisbr (Multidisciplinar e vários tipos de documentos);
- Periódicos Capes (Multidisciplinar. Contém mais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

https://minhabiblioteca.com.br/



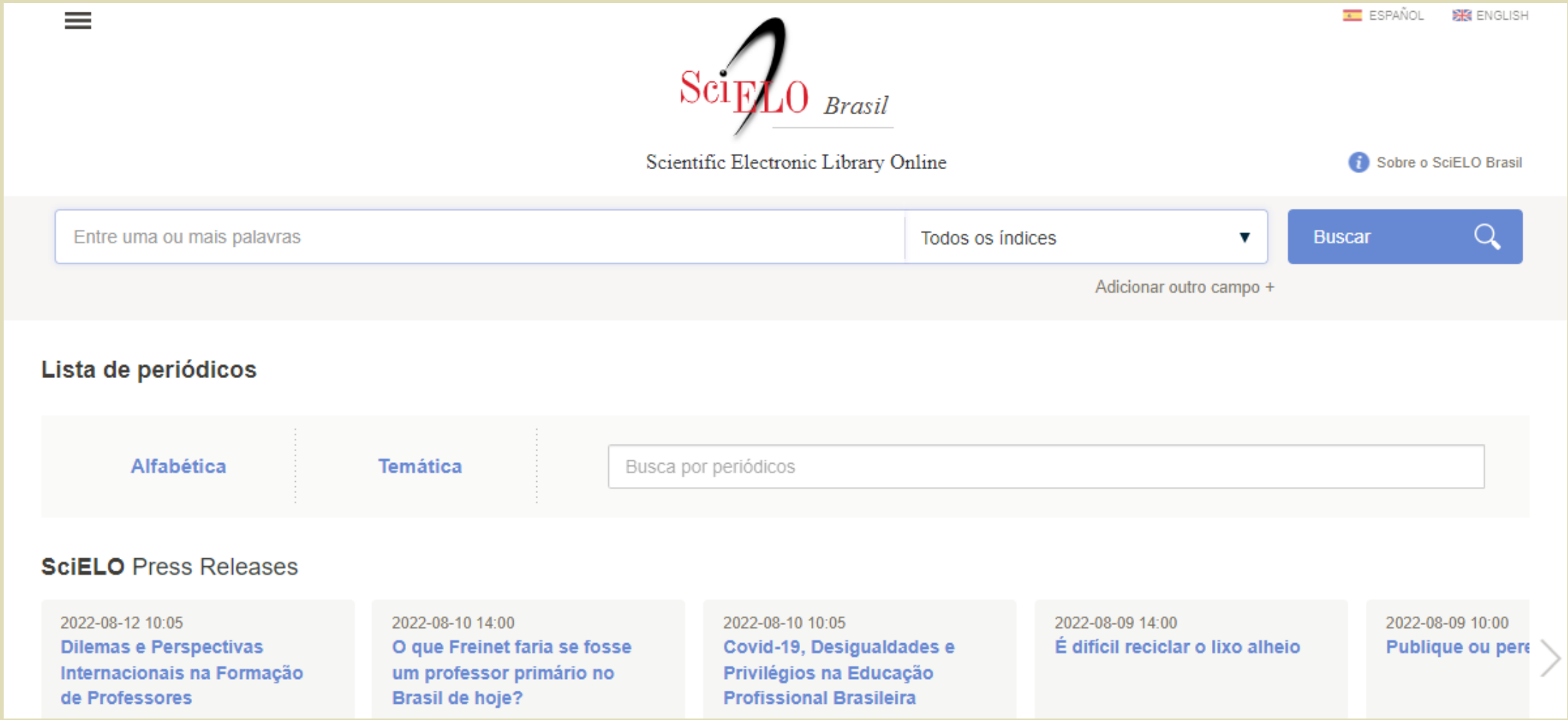
http://ric.cps.sp.gov.br/

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/

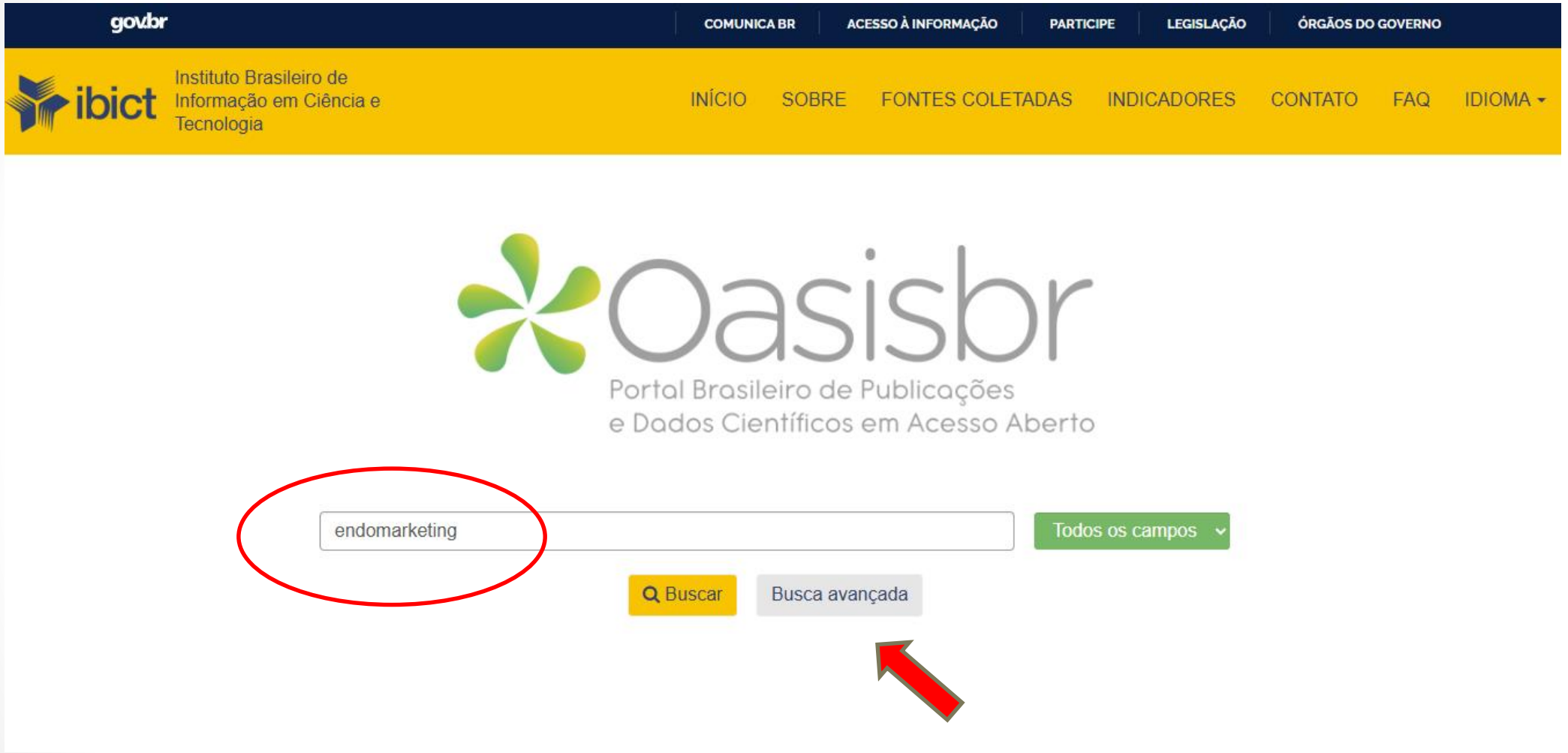
Inteligências Artificiais (IAs) para pesquisa acadêmica:

- 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.

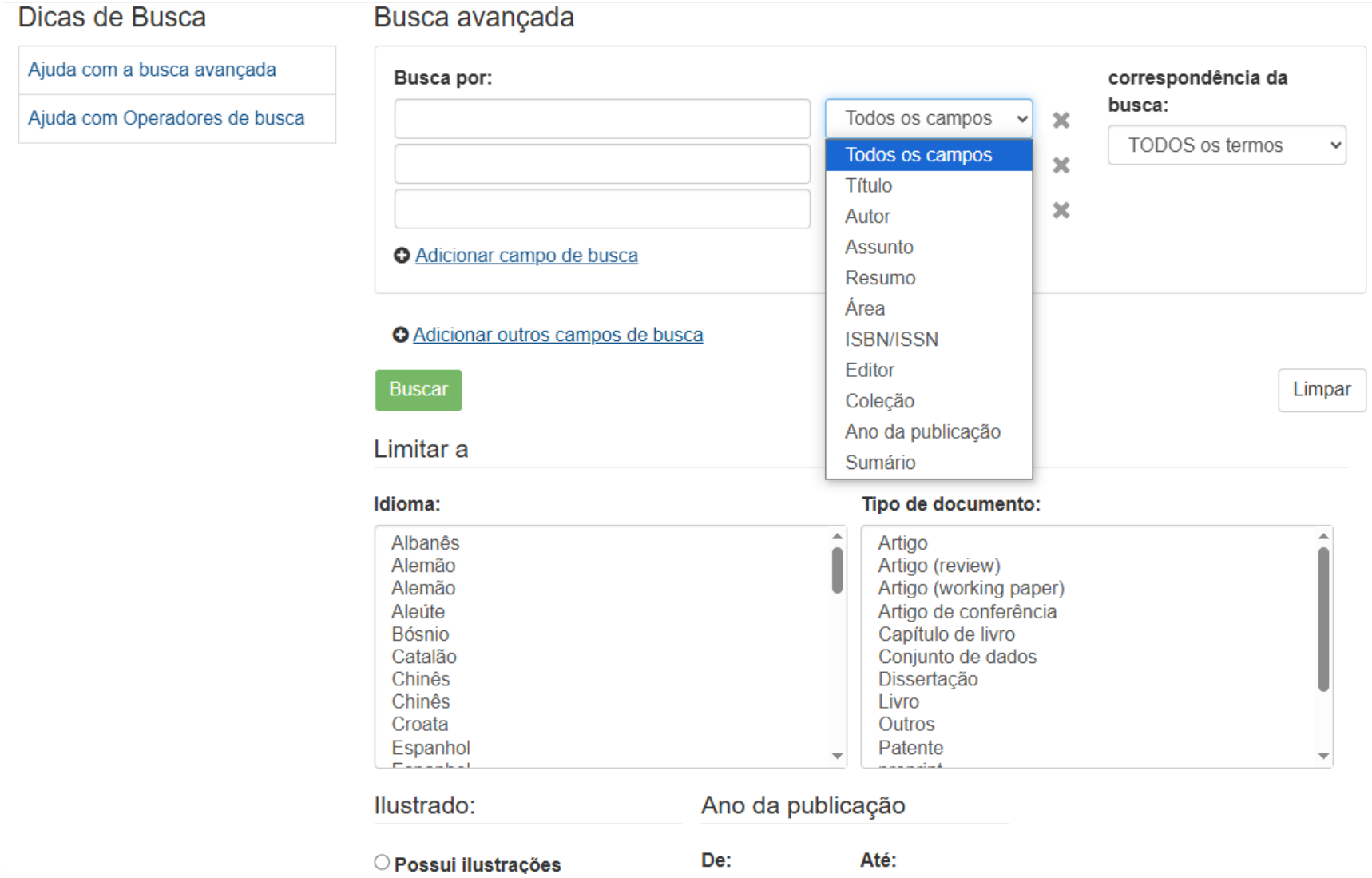
Tipos e técnicas de pesquisa

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

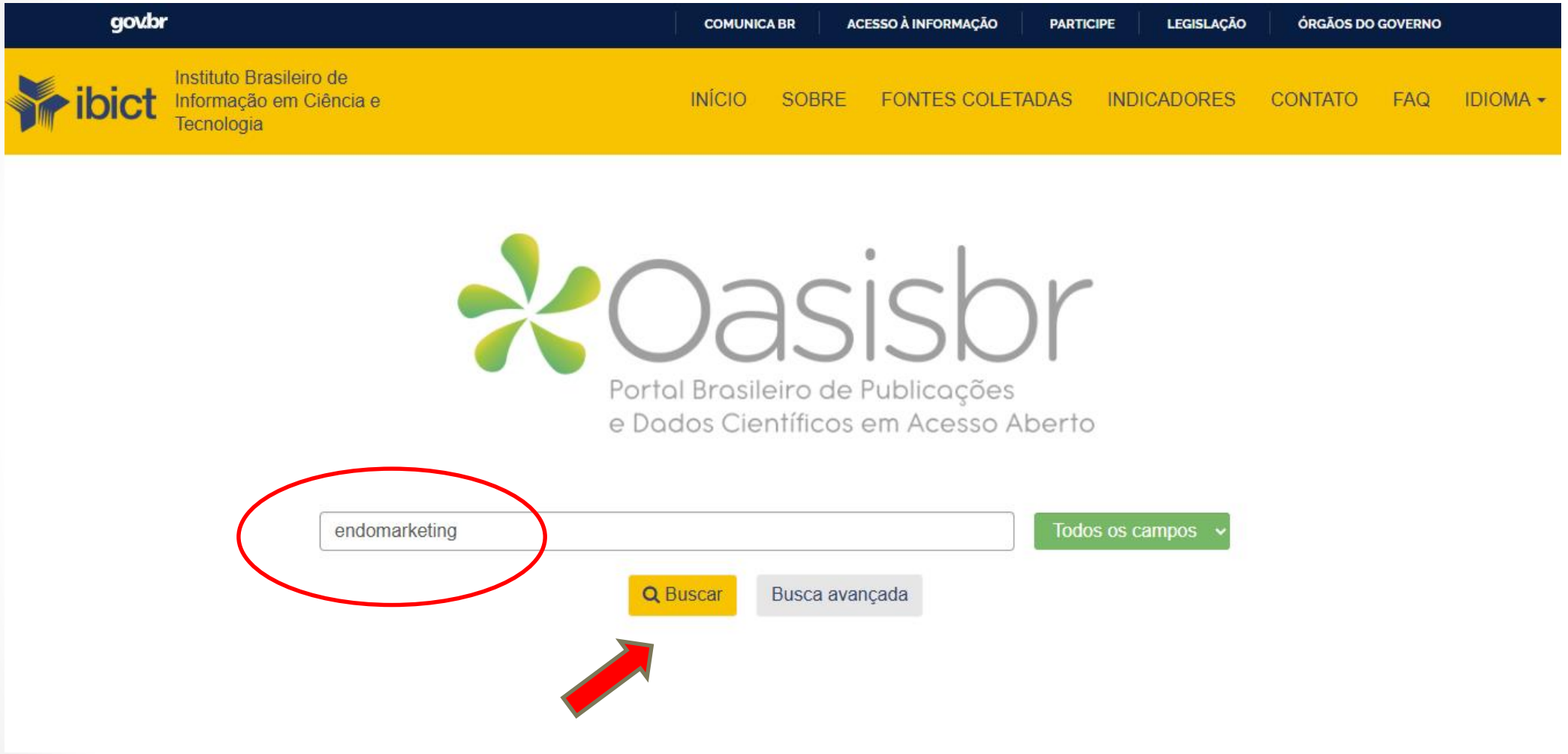
https://oasisbr.ibict.br/



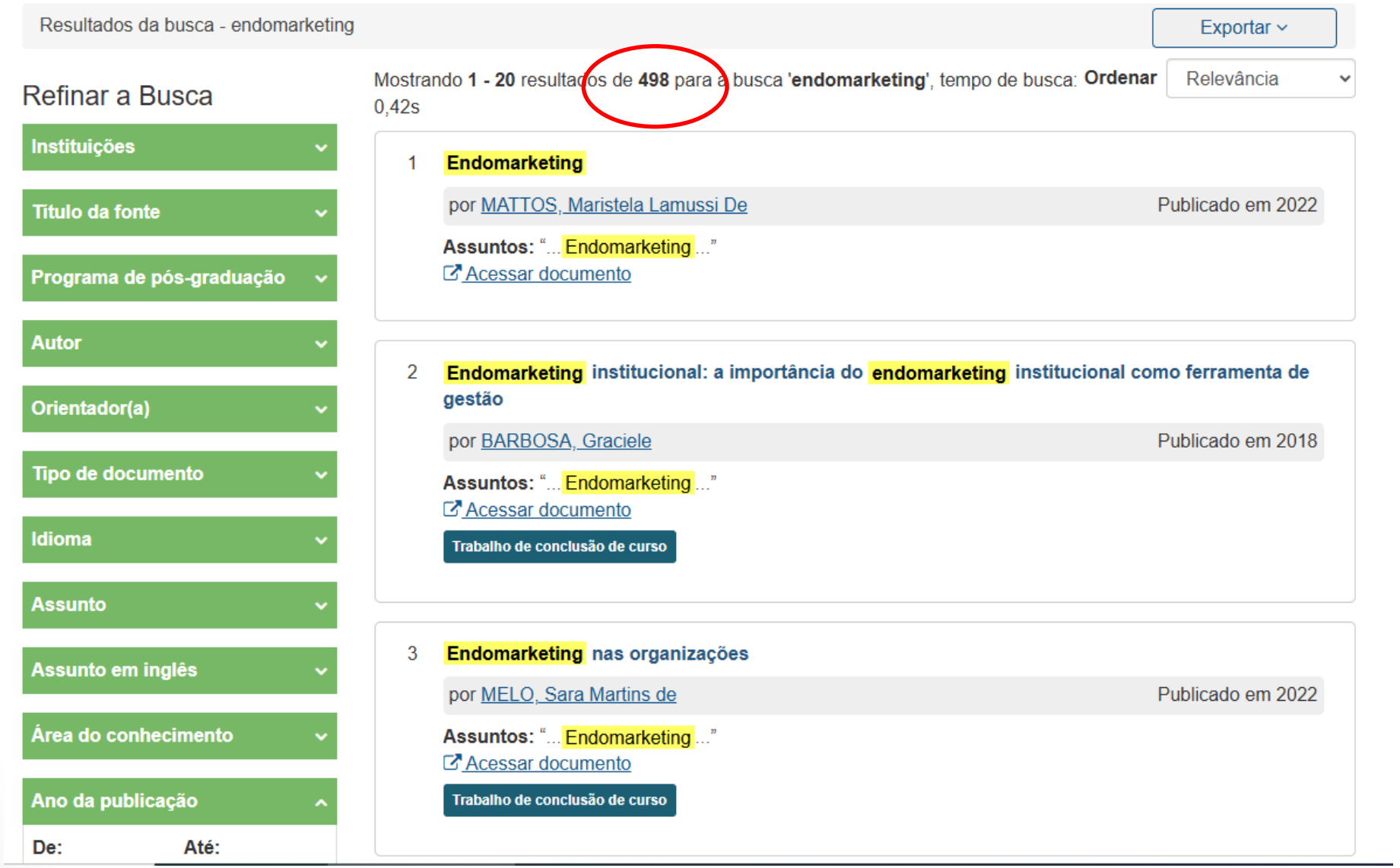
https://oasisbr.ibict.br/



https://oasisbr.ibict.br/



https://oasisbr.ibict.br/



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**

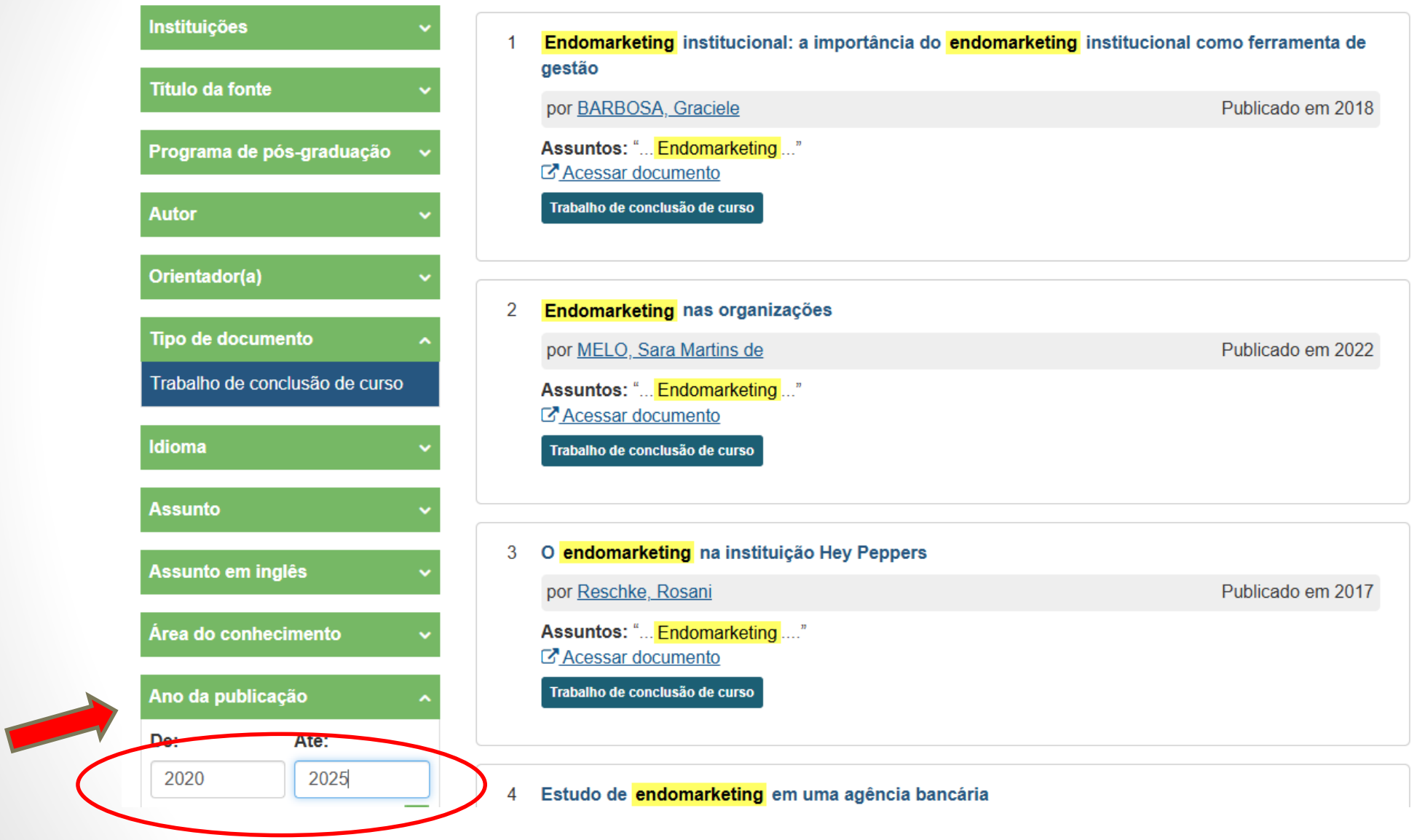
por Reschke, Rosani Publicado em 2017

Assuntos: "... Endomarketing ..."

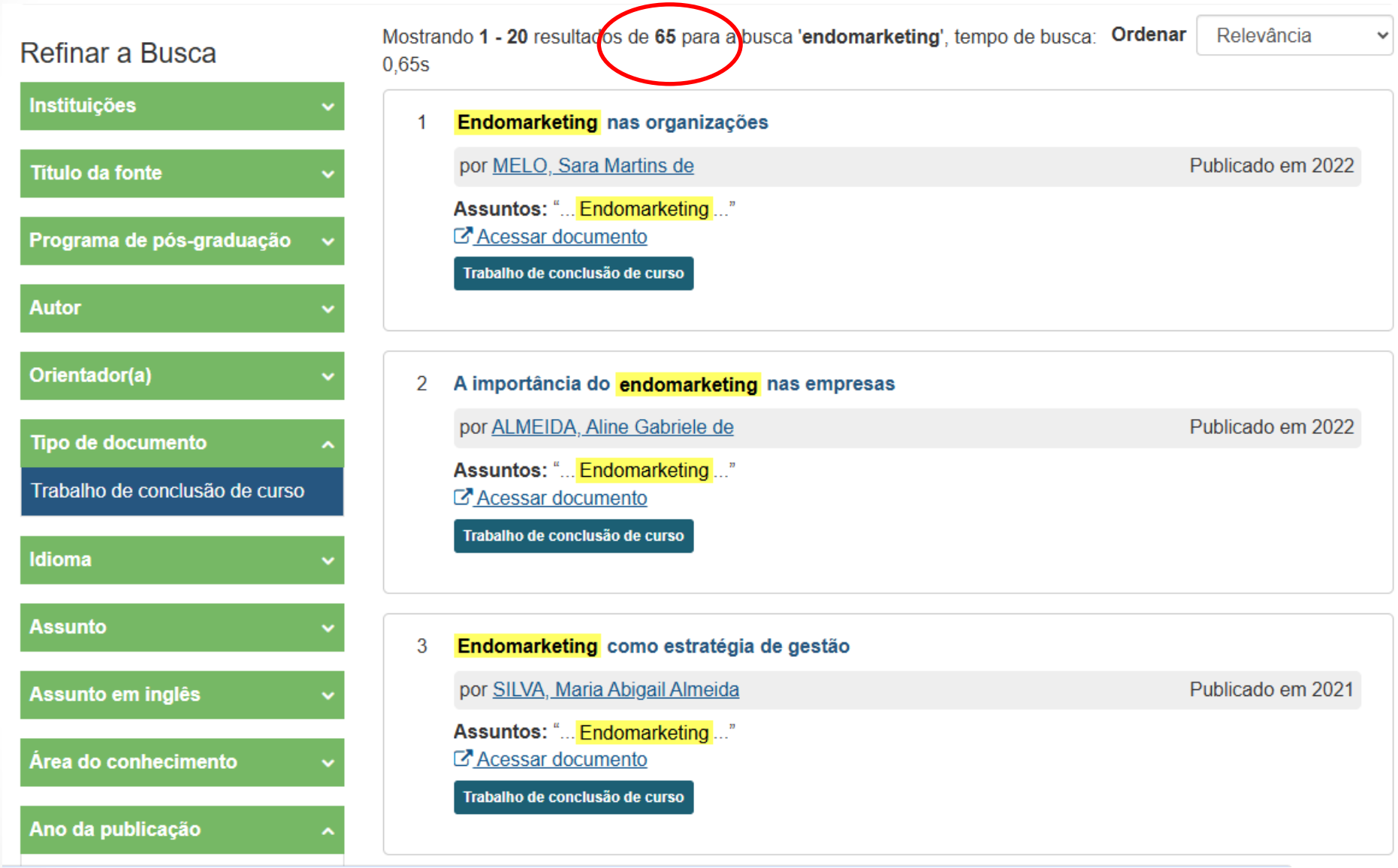
Acessar documento

Trabalho de conclusão de curso

https://oasisbr.ibict.br/



https://oasisbr.ibict.br/



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)

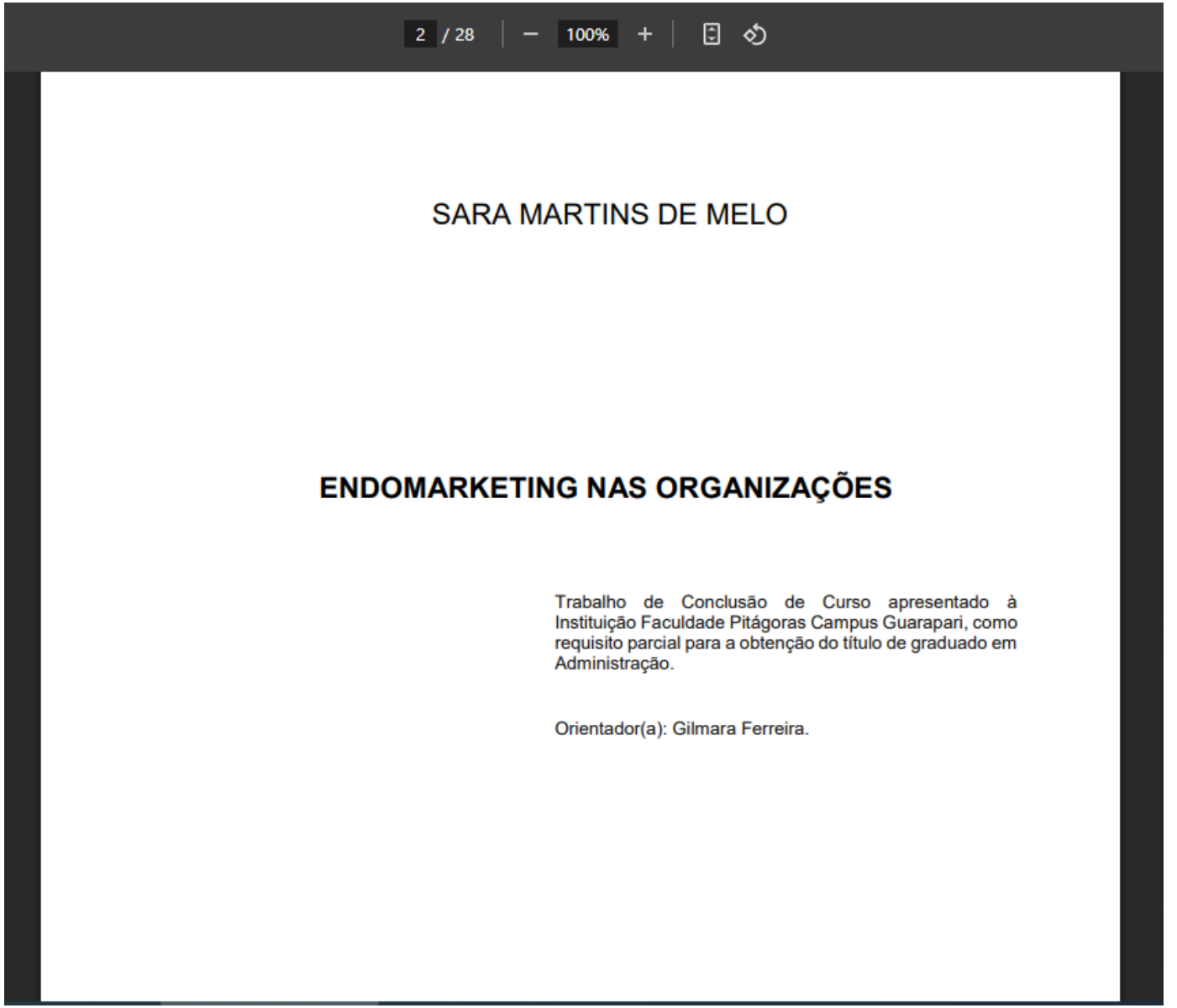
Comunicação interna, endomarketing ou marketing interno?
por: Souza, Elton Muniz de
Publicado em: (2014)

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/



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)

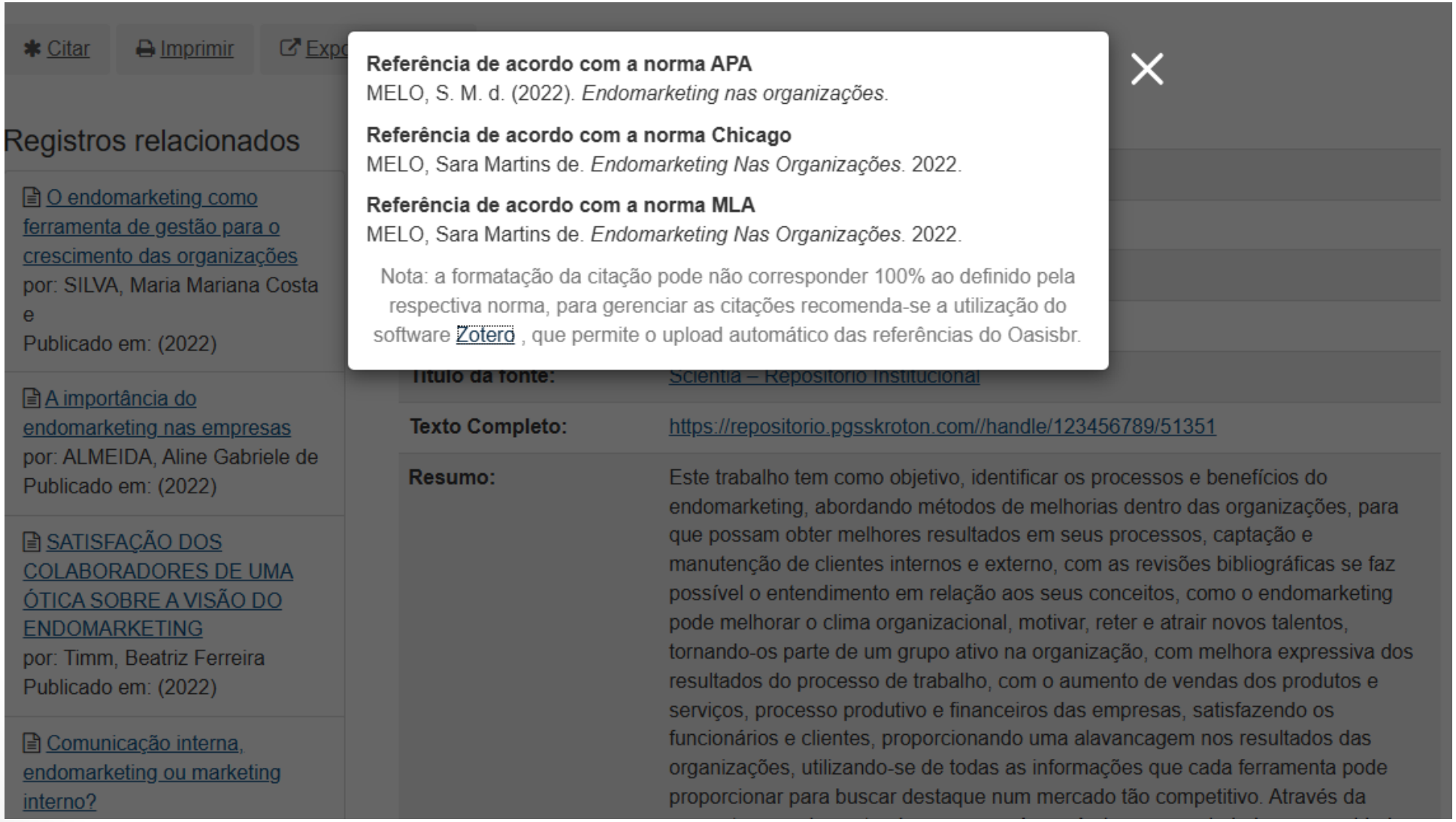
Comunicação interna, endomarketing ou marketing interno?
por: Souza, Elton Muniz de
Publicado em: (2014)

A importância do endomarketing nas organizações

Endomarketing nas organizações

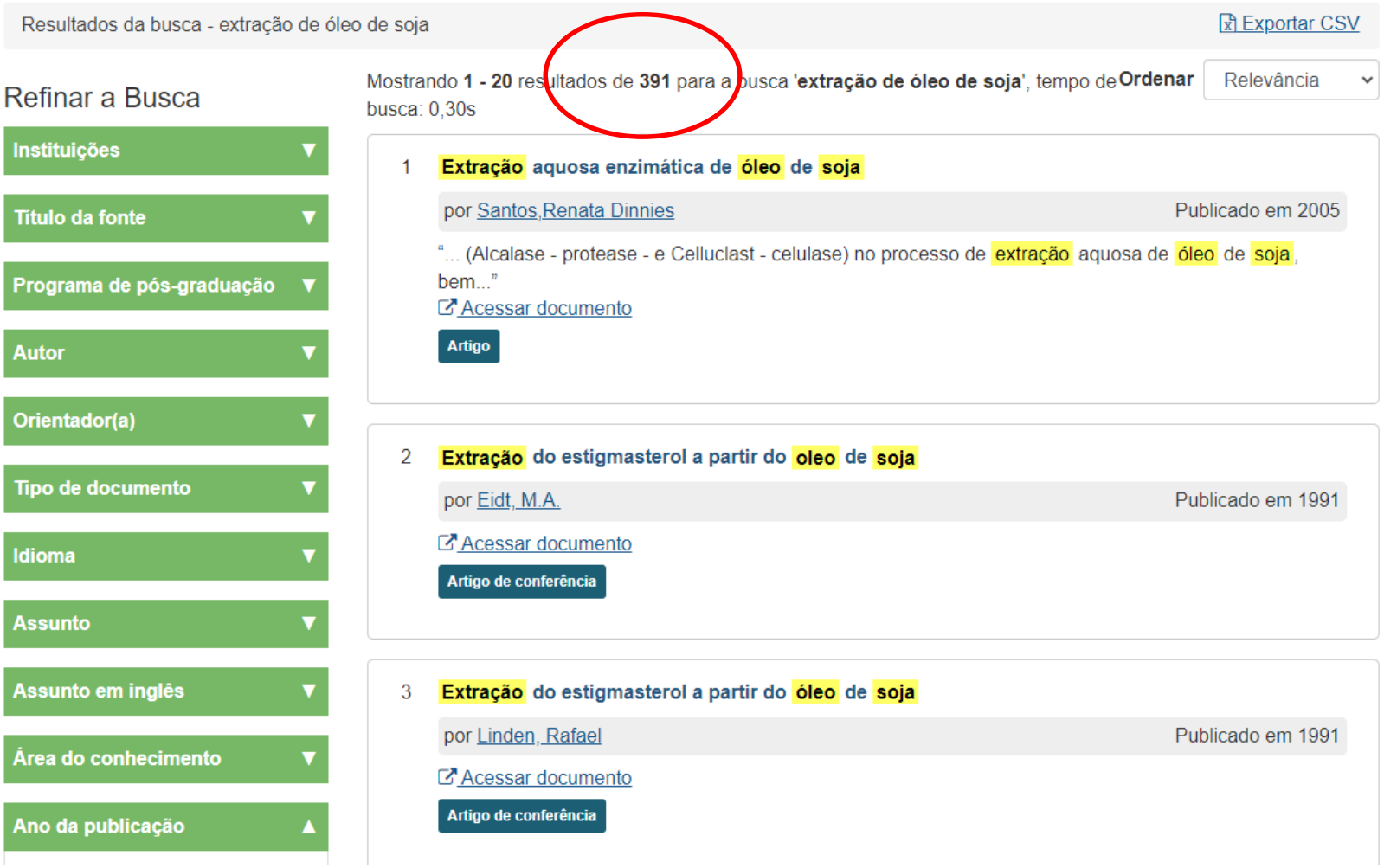
Autor(a) principal:	MELO, Sara Martins de
Data de Publicação:	2022
Tipo de documento:	Trabalho de conclusão de curso
Idioma:	por
Título da fonte:	Scientia – Repositório Institucional
Texto Completo:	https://repositorio.pgsskroton.com//handle/123456789/51351
Resumo:	Este trabalho tem como objetivo, identificar 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/



https://oasisbr.ibict.br/

https://oasisbr.ibict.br/



https://oasisbr.ibict.br/

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**

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

por JOSE UEBI MALUF Publicado em 2003

Dissertação

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

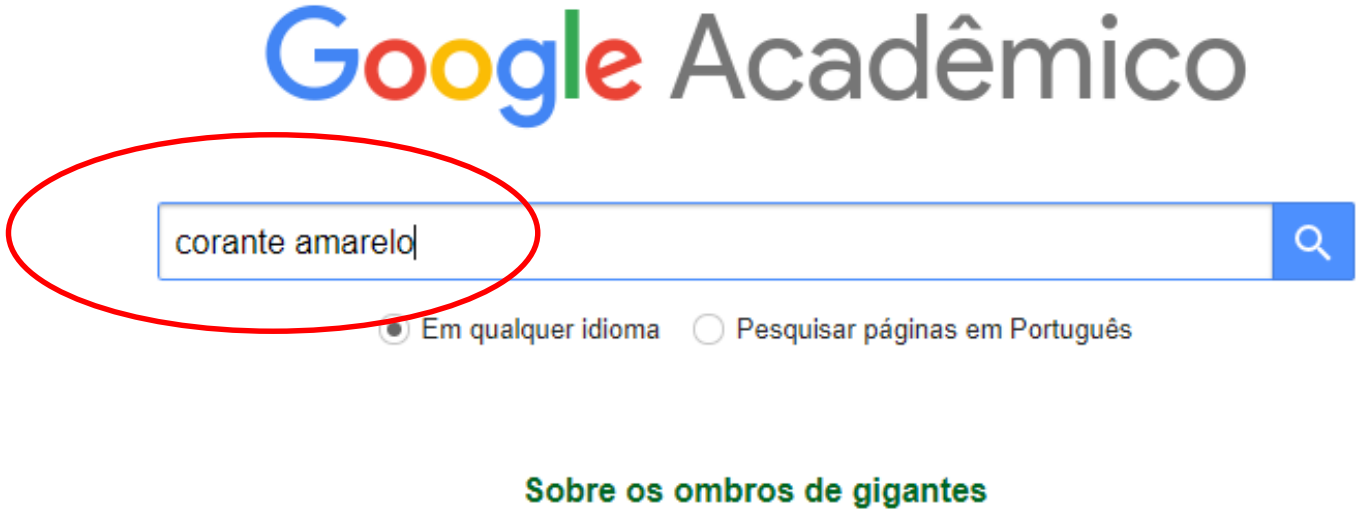
por Celso Tomazin Junior Publicado em 2008

Acessar documento

Dissertação

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

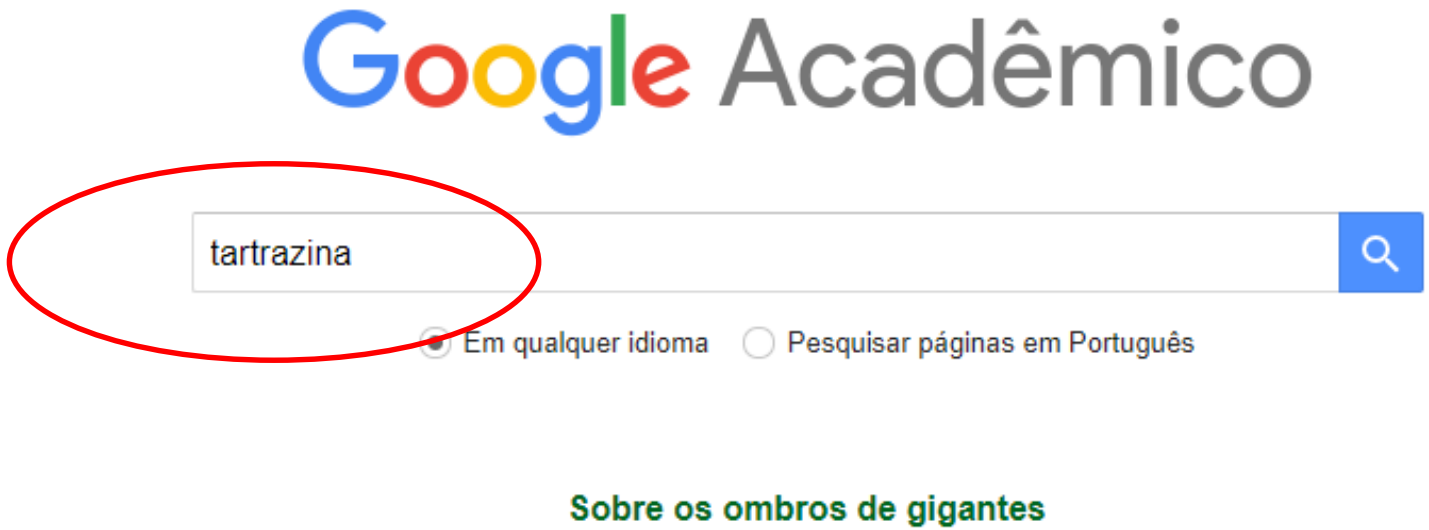
https://oasisbr.ibict.br/



Usar termo comum - Errado

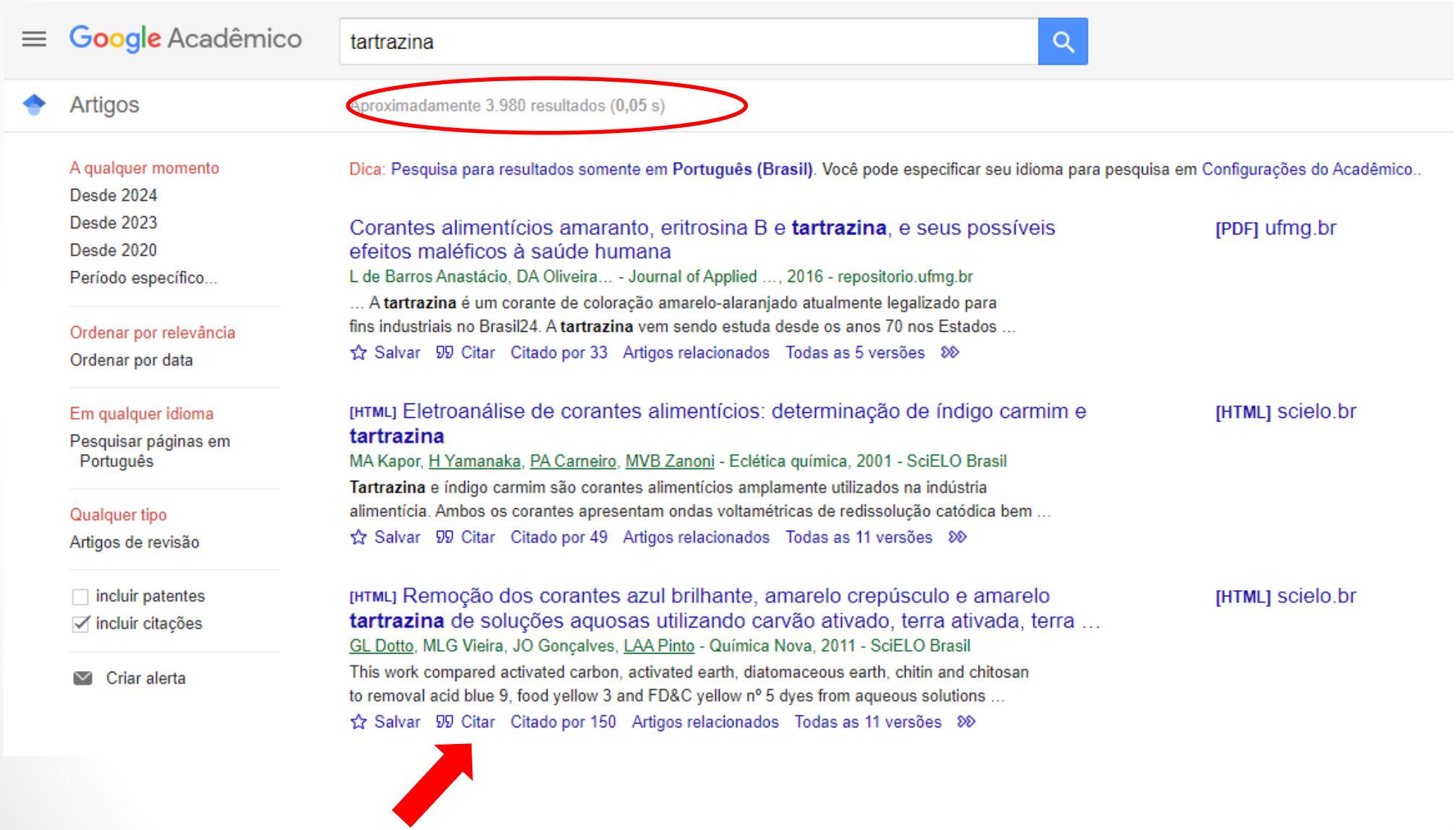
https://oasisbr.ibict.br/

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

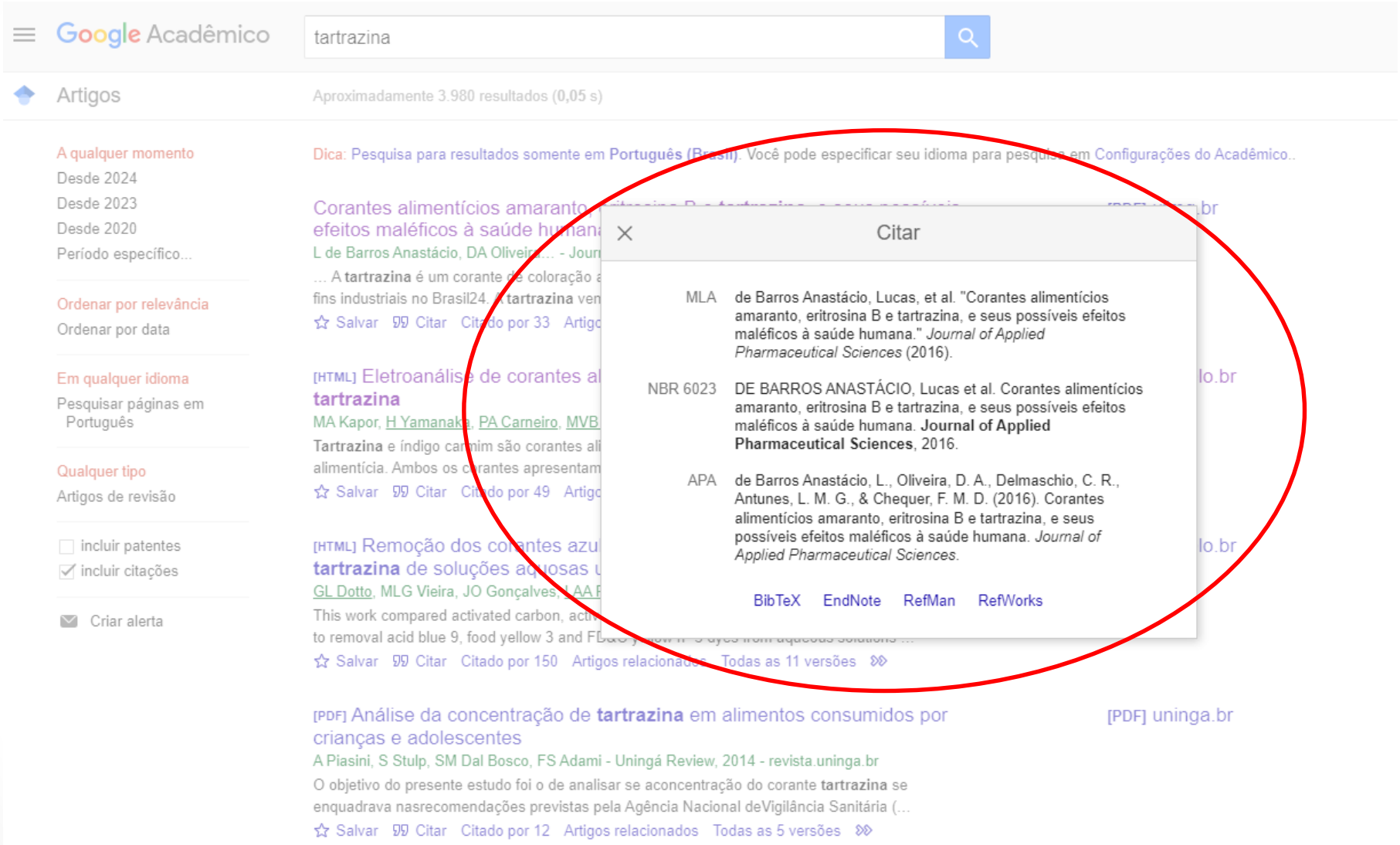


Usar termo técnico - Correto

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



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



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...).

BDTD
Institucional
Rede
Dúvidas frequentes
Contato
Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações
Acesso e visibilidade às teses e dissertações brasileiras
163
INSTITUIÇÕES
771.017
DISSERTAÇÕES
309.272
TESES
1.080.289
DOCUMENTOS
empreend*
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..."

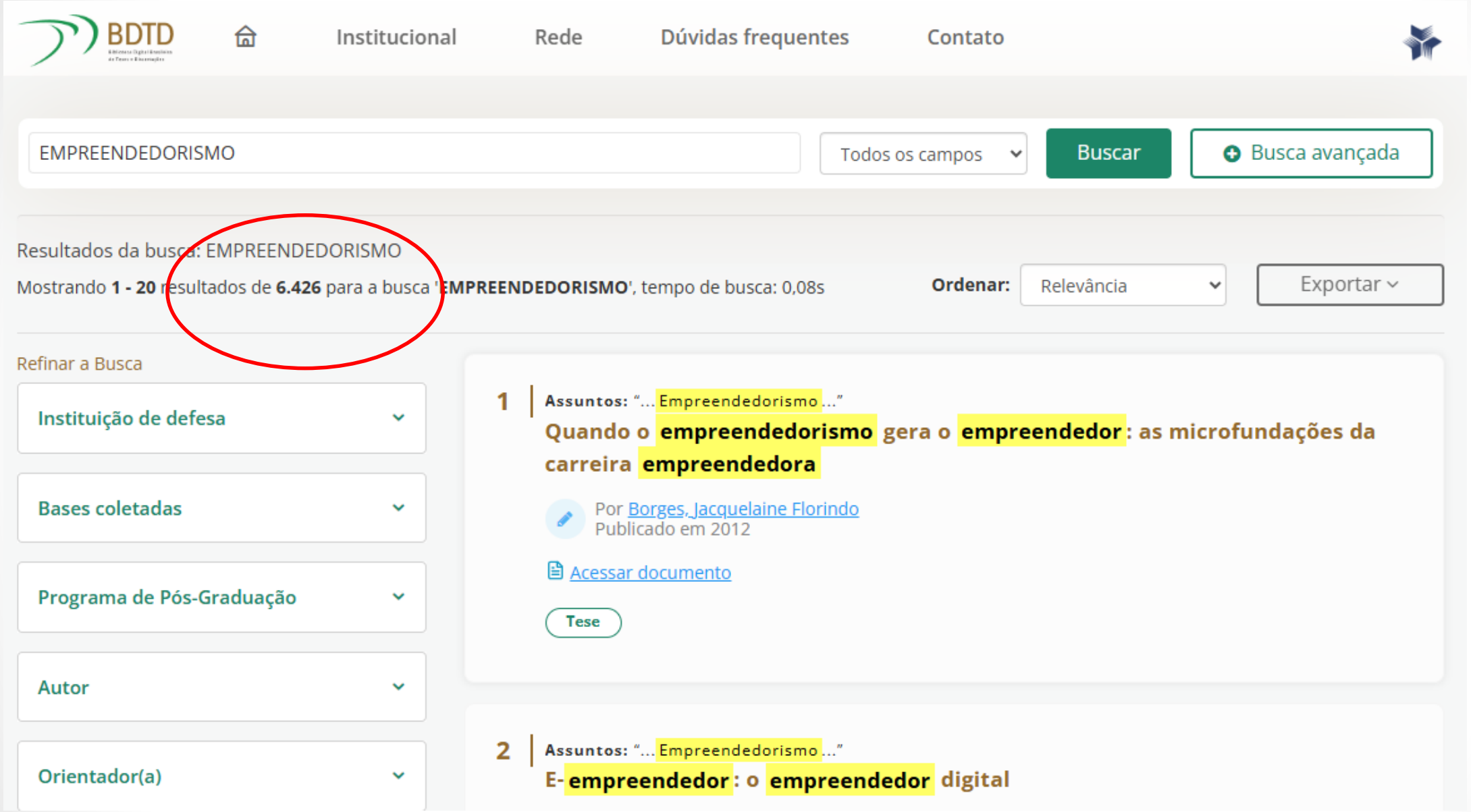
Hospitalidade e empreendedorismo étnico: restaurantes com mais de 50 anos na cidade de São Paulo

Por ARAÚJO, Vera Cristina de
Publicado em 2014

Acessar documento

Dissertação

gov.br
COMUNICA BR
ACESSO À INFORMAÇÃO
PARTICIPE
LEGISLAÇÃO
ÓRGÃOS DO GOVERNO
BDTD
Institucional
Rede
Dúvidas frequentes
Contato
Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações
Acesso e visibilidade às teses e dissertações brasileiras
163
INSTITUIÇÕES
771.017
DISSERTAÇÕES
309.272
TESES
1.080.289
DOCUMENTOS
empreendedorismo
Todos os campos
Buscar
Busca avançada
PARTICIPE
TECNOLOGIA
INDICADORES

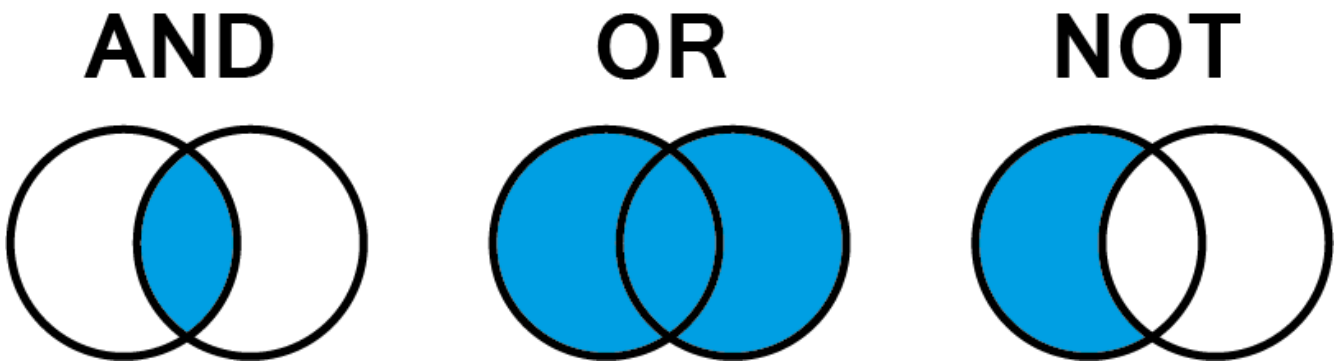

BDTD
Institucional
Rede
Dúvidas frequentes
Contato
EMPREENDEDORISMO
Todos os campos
Buscar
Busca avançada
Resultados da busca: EMPREENDEDORISMO
Mostrando 1 - 20 resultados de 6.426 para a busca 'EMPREENDEDORISMO', tempo de busca: 0,08s
Ordenar:
Relevância
Exportar
Refinar a Busca
Instituição de defesa
Bases coletadas
Programa de Pós-Graduação
Autor
Orientador(a)
1
Assuntos: "... Empreendedorismo ..."
Quando o empreendedorismo gera o empreendedor: as microfundações da carreira empreendedora
Por Borges, Jacquelaine 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

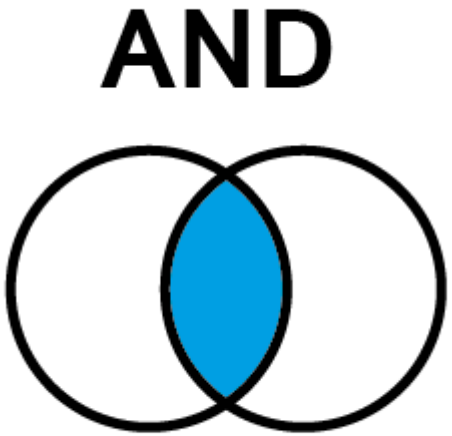
Operadores booleanos

AND (E) - Restringe a busca - Intersecção

- Ex:

embalagem E alimentos

marketing E digital



Técnicas de pesquisa

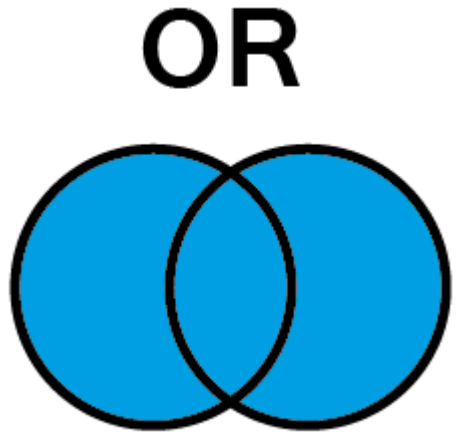
Operadores booleanos

- 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

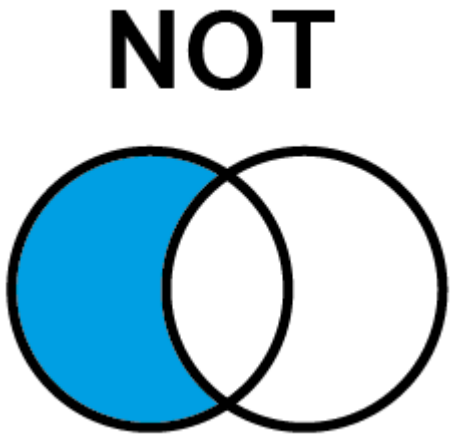
Operadores booleanos

- NOT (NÃO) - Exclui termo – Complementar

Ex:

contabilidade NÃO custos

pasteurização NÃO leite



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, 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

Salvar documentos e TCC

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

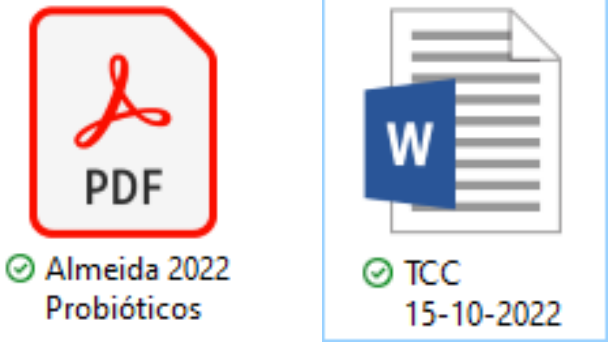
- Salvar o TG (em andamento/finalizado), no mínimo, em dois locais:

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

- Sugestão de nomenclatura para os arquivos:

TG 20-10-24

TG 25-10-24



Estrutura do TCC

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

Estrutura do TCC

- Elementos pré-textuais
  - **Folha de rosto** (obrigatório)
  - Errata (opcional)
  - **Folha de aprovação*** (obrigatório)
  - Dedicatória (opcional)
  - Agradecimentos (opcional)
  - Epígrafe (opcional)
  - **Resumo** (obrigatório)
  - **Abstract** (obrigatório)
  - Lista de ilustrações (opcional)
  - Lista de tabelas (opcional)
  - Lista de abreviaturas e siglas (opcional)
  - Lista de símbolos (opcional)
  - **Sumário** (obrigatório)

* Na Fatec Marília é um documento à parte

Estrutura do TCC

- Elementos textuais
  - Introdução
  - Desenvolvimento
    - Referencial teórico
    - Material e métodos
    - Resultados
  - Conclusão/Considerações finais

Estrutura do TCC

- Elementos pós-textuais
  - **Referências** (Obrigatório)
  - Glossário (Opcional)
  - Apêndice (Opcional
  - Anexo (Opcional)
  - Índice (Opcional)

Título

Título – Exemplos:

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

Título

Título – Exemplos:

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

Resumo

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

Ele deve conter introdução, objetivo, metodologia, resultados e conclusão, de tal forma que o resumo possa, inclusive, dispensar a consulta do original.

O resumo deve ser composto de uma sequência de frases concisas e não de enumeração de tópicos. Convém se usar o verbo na voz ativa e na terceira pessoa do singular.

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

Abaixo do resumo vêm as palavras-chave. Devem ser separadas umas das outras por ponto e vírgula e escritas em letra minúscula (exceto para nomes próprios). Mínimo 3 e máximo 5 palavras.

Resumo

1 - Introdução

2 - Objetivo

3 - Metodologia

RESUMO

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

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

4 - Resultados

5 - Conclusão

Resumo

1 - Introdução

2 - Objetivo

RESUMO

3 - Metodologia

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

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

5 - Conclusão

4 - Resultados

Resumo

RESUMO

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

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

Os iogurtes integral e desnatado sem açúcar foram 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.

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)

Apêndice e anexo

- **Apêndice**: texto ou documento elaborado pelo autor, a fim de complementar sua argumentação, sem prejuízo da unidade nuclear do trabalho.

- **Anexo:** texto ou documento não elaborado pelo autor, que serve de fundamentação, comprovação e ilustração.

Apêndice e anexo: exemplo

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

RECEITA 1

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

Fonte: Os autores.

Apêndice e anexo: exemplo

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

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 15/08/2018 | Edição: 157 | Seção: 1 | Página: 59

Órgão: Atos do Poder Legislativo

LEI NO 13.709, DE 14 DE AGOSTO DE 2018

Dispõe sobre a proteção de dados pessoais e altera a Lei nº 12.965, de 23 de abril de 2014 (Marco Civil da Internet).

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA

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

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

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

I - o respeito à privacidade;

Fonte: Diário Oficial da União.

Seções: alinhamento e indicativo numérico

Elementos pré-textuais e pós-textuais

Centralizados e sem indicativo de seção

RESUMO
ABSTRACT
SUMÁRIO
REFERÊNCIAS
APÊNDICE
ANEXO

Elementos textuais

Alinhados à esquerda e com indicativo de seção

1 INTRODUÇÃO
2 REFERENCIAL TEÓRICO
3 MATERIAIS E MÉTODOS
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO
5 CONCLUSÃO

Seções: ordenação e tamanho/modo fontes

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

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Microbiologia

2.1.1 Microbiologia dos alimentos

2.1.1.1 Microrganismos patogênicos

2.1.1.1.1 Salmonella spp

Numeração progressiva das seções

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

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

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

Errado	**Certo**
1 – INTRODUÇÃO	1 INTRODUÇÃO
1.1) Objetivos	1.1 Objetivos

Espaçamento entre texto e seção

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

1,5 cm antes

2 MATERIAL E MÉTODOS

1,5 cm depois

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

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

Regras de apresentação

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

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 direta: até 3 linhas

Até 3 linhas:

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

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

Citação direta: acima de 3 linhas

Acima de 3 linhas:

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

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

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

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

Citação indireta: começo do texto

Quando vier no começo do texto:

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

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

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

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

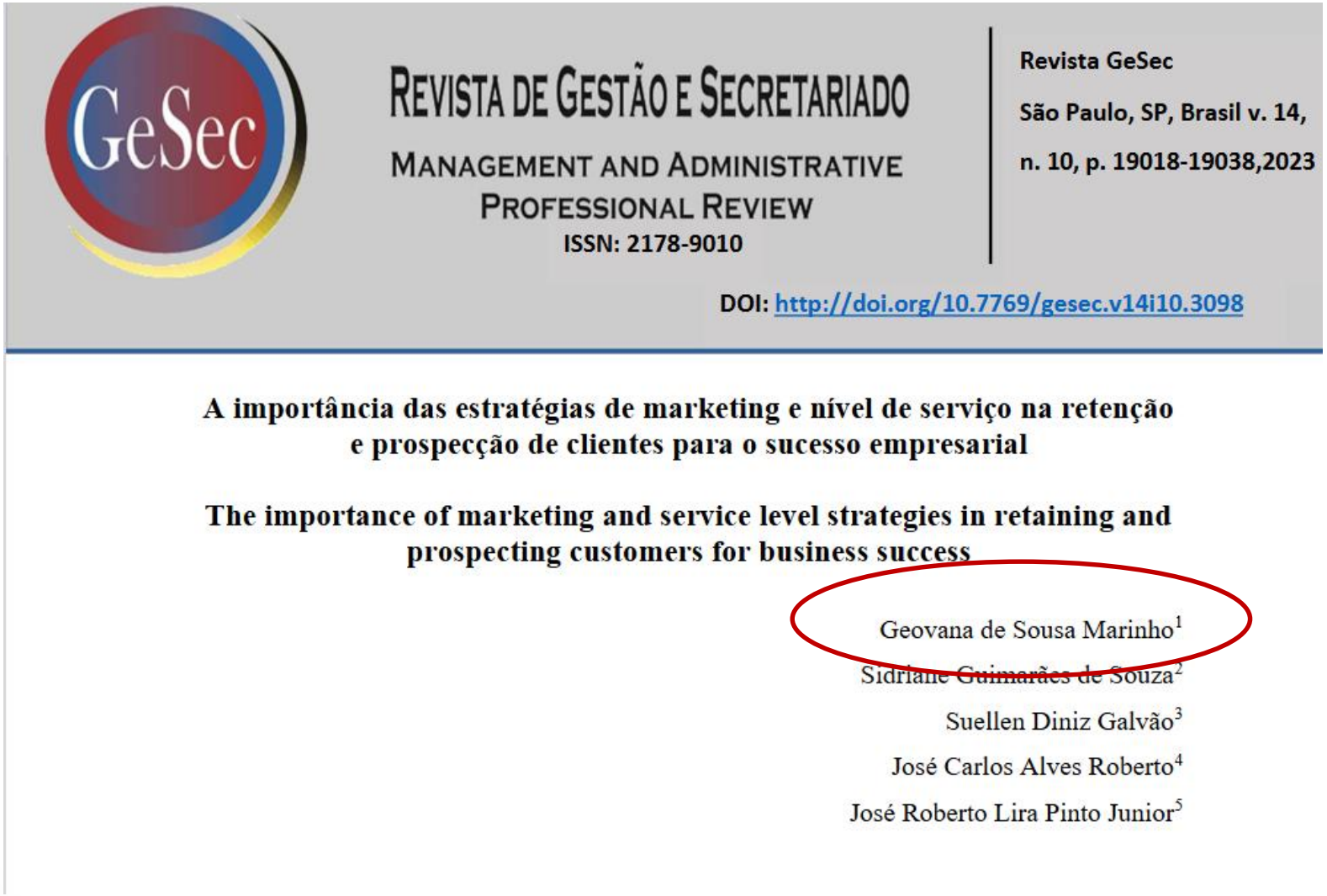
Vai ficar

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

ou

(Moreira *et al*., 2022)

Citação – 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 Marinho[1]
Sidriane Guimarães de Souza[2]
Suellen Diniz Galvão[3]
José Carlos Alves Roberto[4]
José Roberto Lira Pinto Junior[5]

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 ate mesmo uma área especifica, a administração de recursos humanos deve ser vista como uma pratica 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. **Ensaios filosóficos**. Editora UNESP, 2020.

Citação – citação de citação

apud = 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

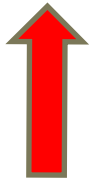
Errado: De acordo com Junior (2025).

Certo: De acordo com Ferraz Junior (2025).

Citação: Supressão

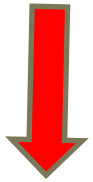
Supressão: [...]

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



Citação: Interpolação

Interpolação: [ ]

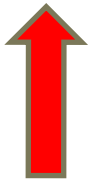


A batata (*Solanum tuberosum L.*), [também conhecida como batata inglesa] pertence à família Solanaceae e é umas das poucas espécies que do seu gênero que produz tubérculos (Koblitz, 2016, p. 26).

Citação: Ênfase

Ênfase:

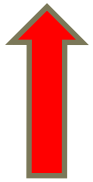
Quando o chocolate sai da temperatura de 48ºC, está fluido e entra no resfriamento, é importante que atinja 28ºC, **ponto de solidificação da manteiga de cacau.** (Oetterer; Reginato-d'Arce; Spoto, 2006, grifo nosso).



Citação: Tradução

Tradução:

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



Citação – vários documentos numa mesma citação

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

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

Citação – documento sem autoria

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

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

Citação – autorias com sobrenomes e datas iguais

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

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

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

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

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

Ribeiro (2022a)

Ribeiro (2022b)

Ribeiro (2022c)

Definição de referência

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

Elementos da referência

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

Referência por tipo de documento

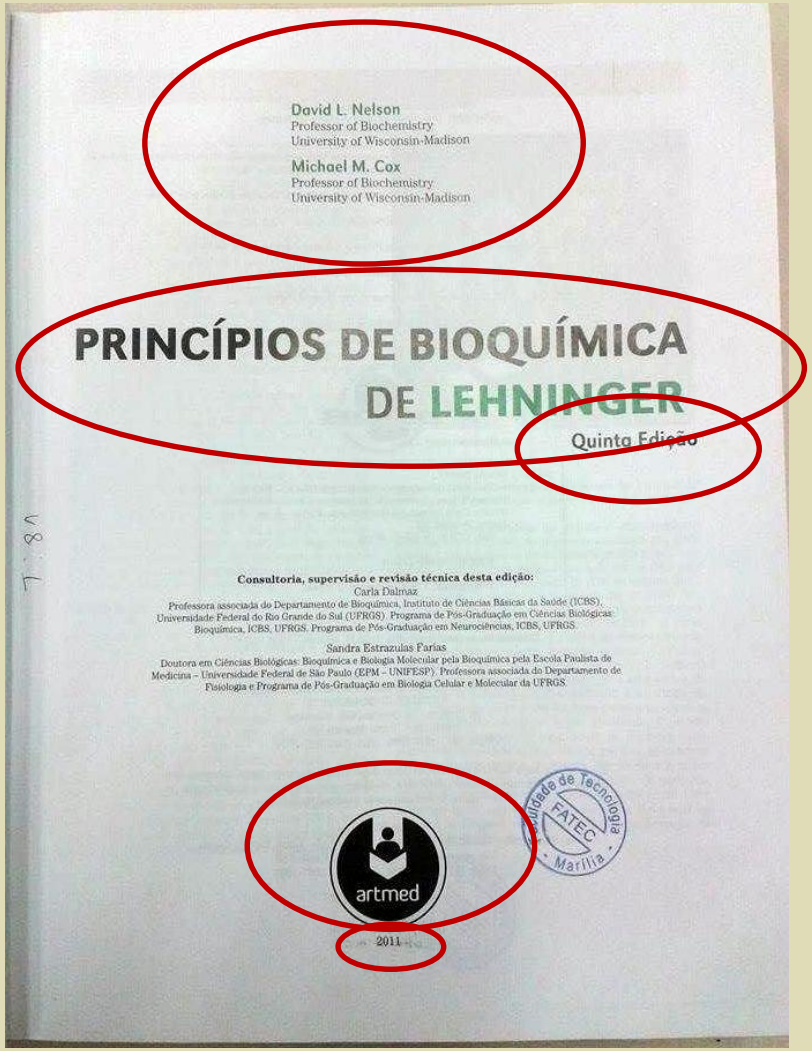
- **Livro**

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.

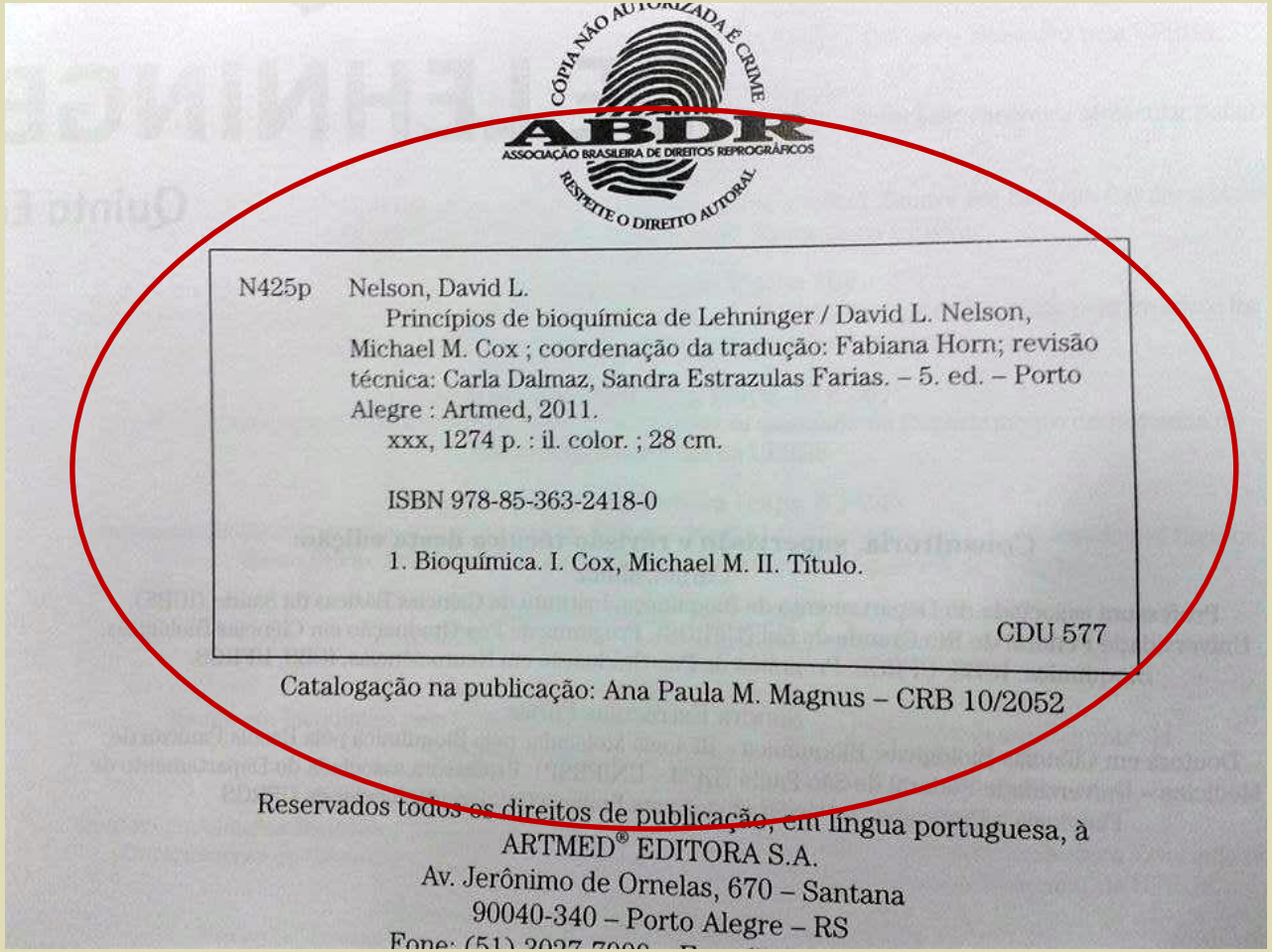
Sandra Estrazulas Farias
Doutora em Ciências Biológicas: Bioquímica e Biologia Molecular pela Bioquímica pela Escola Paulista de Medicina – Universidade Federal de São Paulo (EPM – UNIFESP). Professora associada do Departamento de Fisiologia e Programa de Pós-Graduação em Biologia Celular e Molecular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

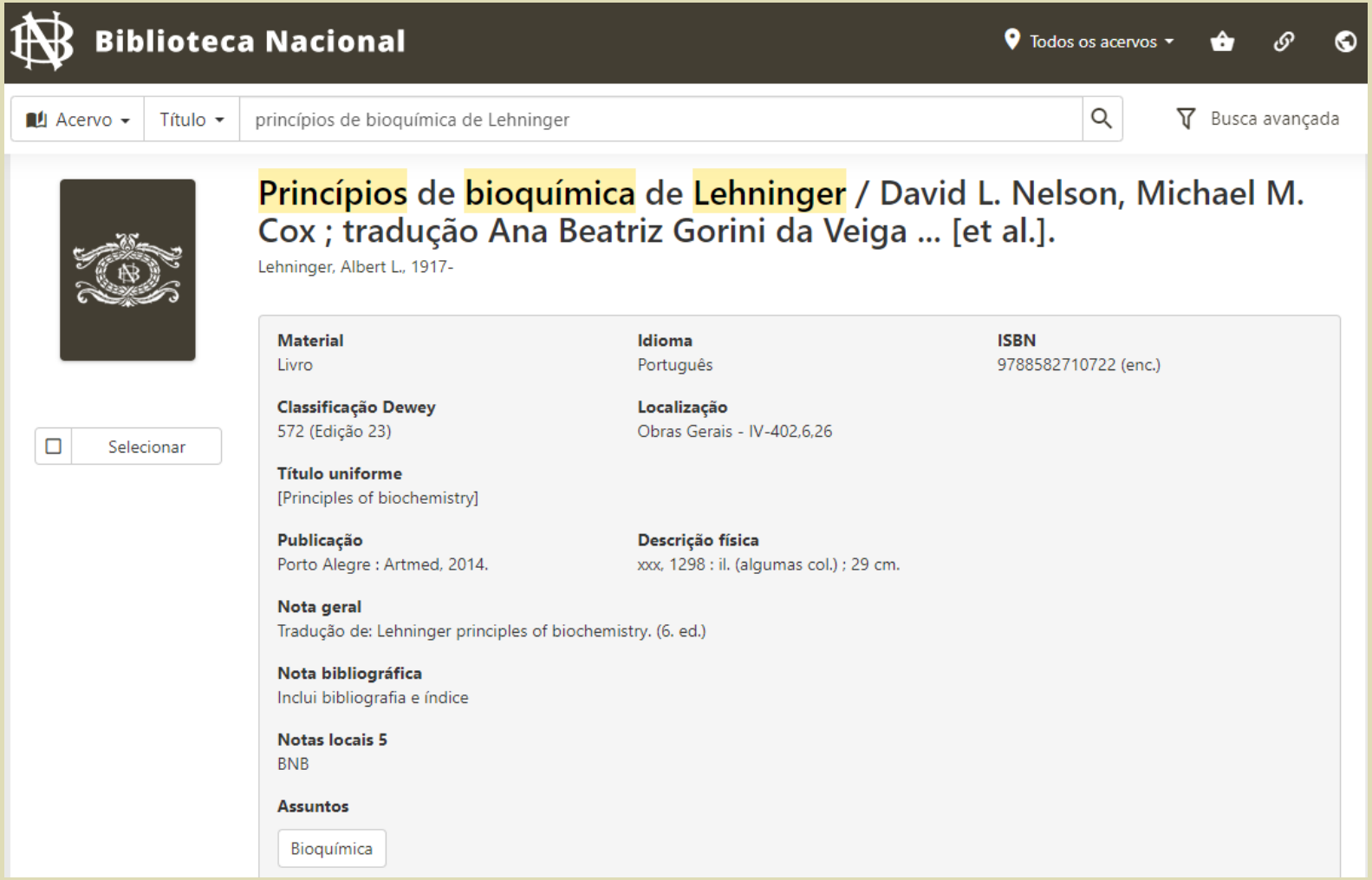
CDU 577

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

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



Fonte de informação: Currículo Lattes

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

Currículo Lattes

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

Heloisa Mascia Cecchi

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

ID Lattes: **2034709918562778**

Última atualização do currículo em 05/07/2001

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

Identificação

Nome Heloisa Mascia Cecchi

Nome em citações bibliográficas CECCHI, H. M.

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

Endereço

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

Referência por tipo de documento

- **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

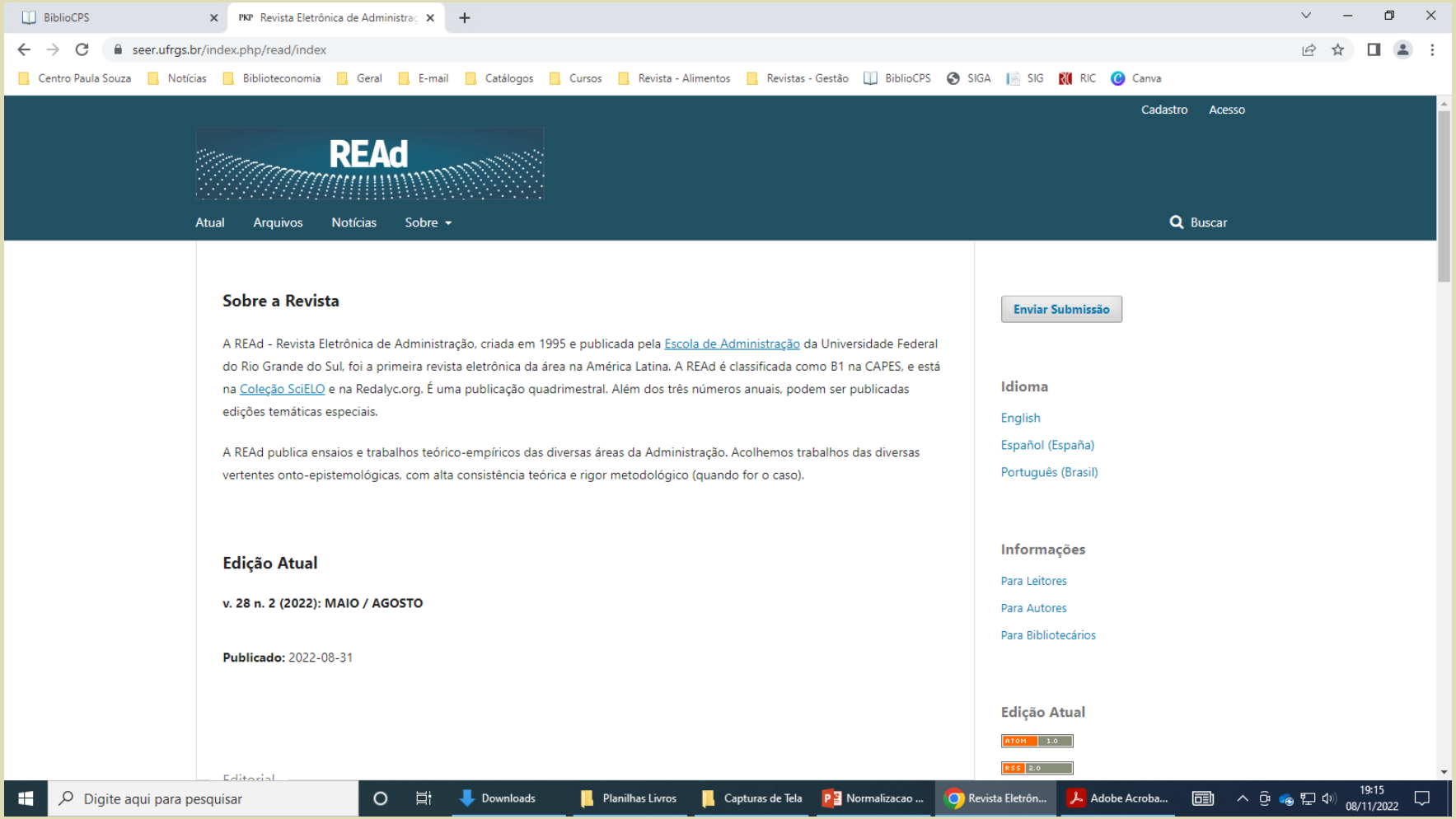
RESUMO

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.

Fonte de informação: Site da Revista/Periódico



Fonte de informação: Currículo Lattes

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

Currículo Lattes

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

Heloisa Mascia Cecchi

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

ID Lattes: **2034709918562778**

Última atualização do currículo em 05/07/2001

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

Identificação

Nome Heloisa Mascia Cecchi

Nome em citações bibliográficas CECCHI, H. M.

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

Endereço

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

Referência por tipo de documento

- **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).

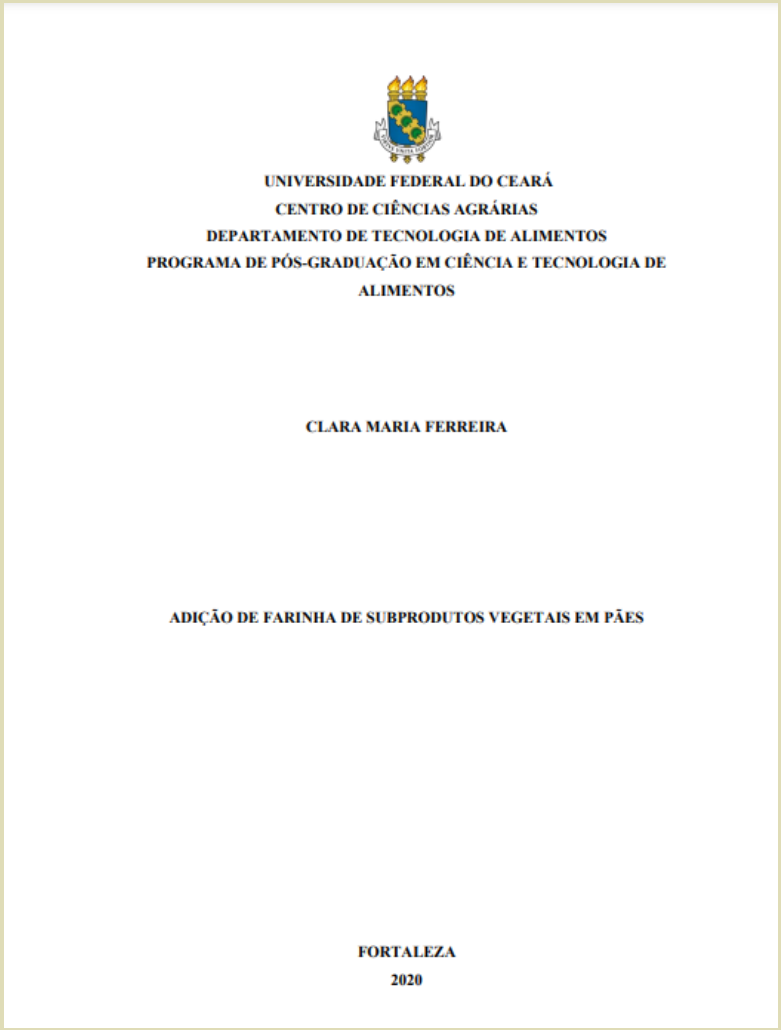
Referência por tipo de documento

- **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

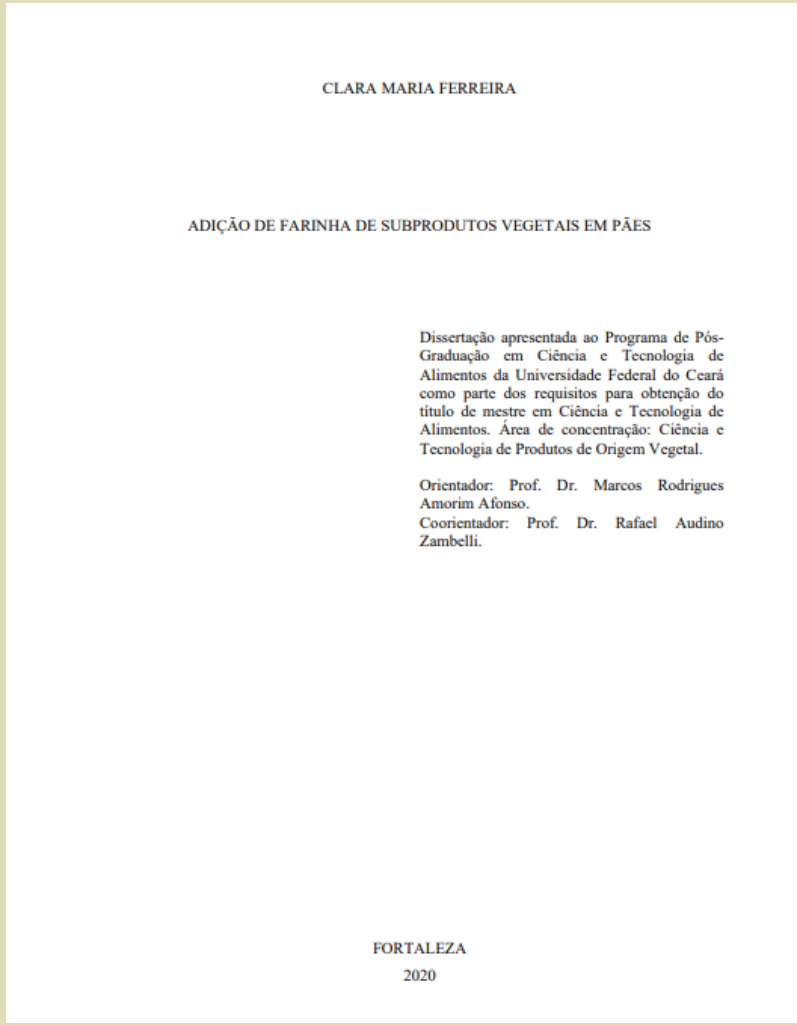


UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CLARA MARIA FERREIRA

ADIÇÃO DE FARINHA DE SUBPRODUTOS VEGETAIS EM PÃES

FORTALEZA
2020



CLARA MARIA FERREIRA

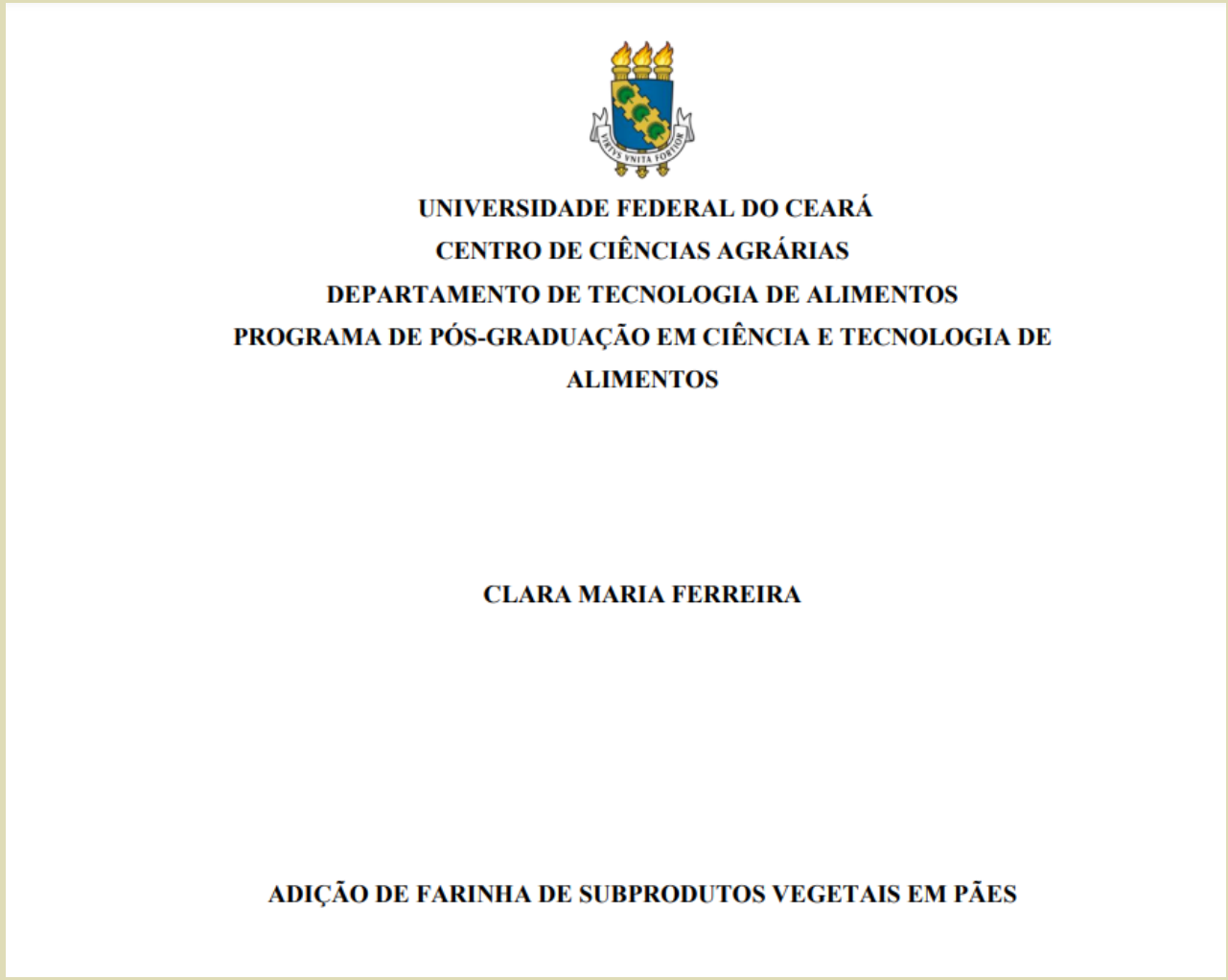
ADIÇÃO DE FARINHA DE SUBPRODUTOS VEGETAIS EM PÃES

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

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

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

Fonte de informação: Currículo Lattes

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

Currículo Lattes

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

Heloisa Mascia Cecchi

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

ID Lattes: **2034709918562778**

Última atualização do currículo em 05/07/2001

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

Identificação

Nome Heloisa Mascia Cecchi

Nome em citações bibliográficas CECCHI, H. M.

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

Endereço

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

Referência por tipo de documento

- **Anais de evento (Artigos/Resumos de conferências)**

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

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

Fonte de informação: Cabeçalho do documento

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

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

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

Currículo Lattes

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

Heloisa Mascia Cecchi

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

ID Lattes: **2034709918562778**

Última atualização do currículo em 05/07/2001

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

Identificação

Nome Heloisa Mascia Cecchi

Nome em citações bibliográficas CECCHI, H. M.

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

Endereço

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

Referência por tipo de documento

- **Legislação**

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

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

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

Fonte de informação: Cabeçalho

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

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

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

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

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

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

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

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

Fonte de informação: Rodapé

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 42, DE 18 DE OUTUBRO DE 2018

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

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

"art. 2º. ....

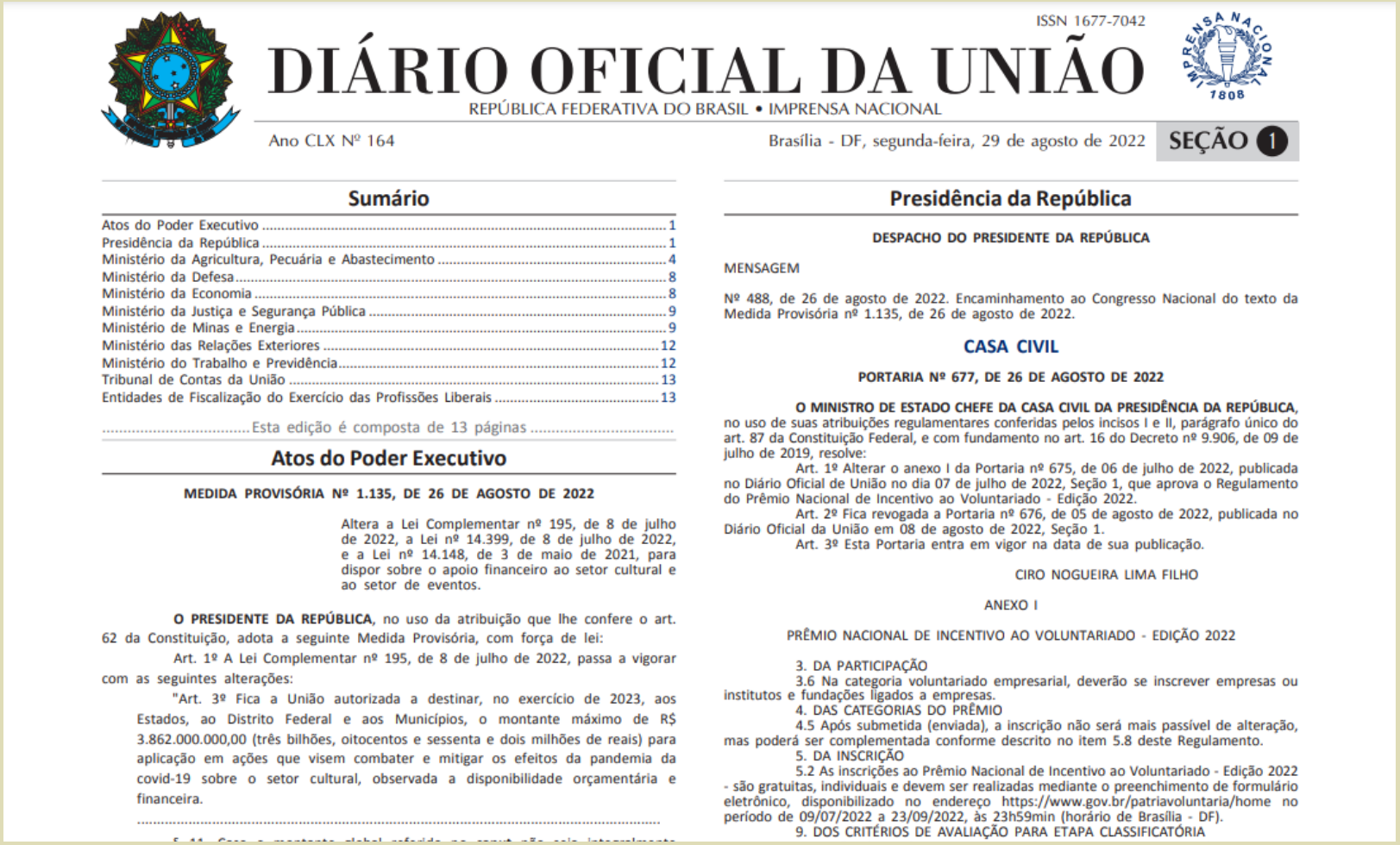
Parágrafo único. Para cumprimento da determinação contida no**c**aput**,**os titulares ou responsáveis técnicos disporão do prazo até 17 de dezembro de 2018 ."

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

As referências devem vir:

- Ao final do trabalho, após a conclusão;
- Alinhadas à esquerda e sem recuo (não são justificadas);
- Espaçamento simples;
- Separadas entre si por um espaço simples;
- Em ordem alfabética pela entrada das referências (sobrenomes).

Referências: apresentação e formatação

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

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.

Referências: apresentação e formatação

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.

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 Referências

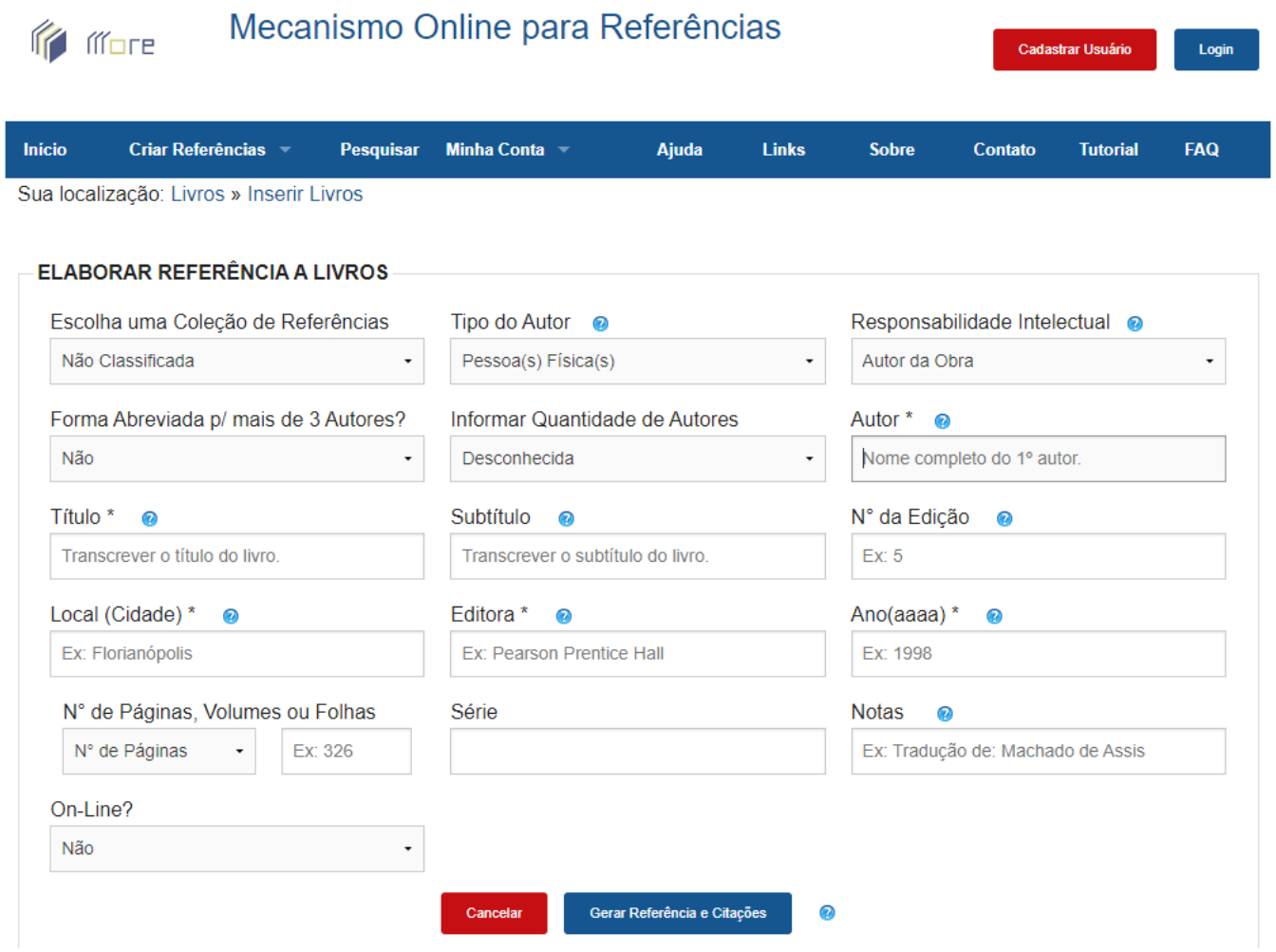
GORB - Gerador On-line de Referências Bibliográficas

https://gorb.viacarreira.com/

MORE - Mecanismo On-line para Referências

https://more.ufsc.br/inicio

Sites geradores de Referências



Sites geradores de Referências

Referência gerada com sucesso.

Referência: BRUNATTI, Anna Cláudia Sahade; ASSUMPÇÃO, Amanda Gabriele Telles da; BALLURA, Manira Pinheiro William; ROSSI, Pedro Henrique Silva de; REPETTI, Leandro. BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO: um estudo sobre riscos sanitários em restaurantes. **International Contemporary Management Review**, [S.L.], v. 6, n. 1, p. 1-13, 21 jan. 2025. Brazilian Journals. http://dx.doi.org/10.54033/icmrv6n1-001.

Contato

Obrigado!

Contato:

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

Instagram: @biblioteca.fatec.marilia