

NORMALIZAÇÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS: conceitos e exemplos

Biblioteca Fatec Marília

Márcio Barrio Nuevo Navas

Bibliotecário CRB 8ª 7998

Marília

2023

Tópicos apresentados neste slide

- Portais para pesquisa
- Estrutura do TG
- Regras de apresentação e formatação do TG
- Citações
- Referências

Principais normas usadas na normalização de trabalhos acadêmicos

- ABNT. **NBR 6023**: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2018.
- ABNT. **NBR 6024**: informação e documentação: numeração progressiva das seções de um documento: apresentação. Rio de Janeiro, 2012.
- ABNT. **NBR 6027**: informação e documentação: sumário: apresentação. Rio de Janeiro, 2012.
- ABNT. **NBR 6028**: informação e documentação: resumo: apresentação. Rio de Janeiro, 2021.
- ABNT. **NBR 10520**: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro, 2023.
- ABNT. **NBR 14724**: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro, 2011.

Sites e portais para consulta:

- Biblioteca Fatec Marília
- RIC-CPS
- Google Acadêmico
- Oasisbr
- Periódicos Capes
- SCIELO

https://www.fatecmarilia.edu.br/portal/departamento/biblioteca



Centro
Paula Souza



GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO



Estudante Rafael Almeida
Camarinha

Fatec
Marília

A Fatec ▾ Cursos ▾ Área Acadêmica ▾ Na Mídia ▾ Publicações ▾ Vestibular ▾ Área Exclusiva 🔒

BIBLIOTECA

@ E-mail de contato
f130bibli@cps.sp.gov.br

Arquivos para download

- Como renovar seus materiais.pdf
- Guia da Biblioteca .pdf
- Guia de documentos digitais Gestao Comercial 2022.pdf
- Guia de documentos digitais Tecnologia em Alimentos 2022.pdf
- Manual de normalização de referências.pdf
- Normalização de trabalhos acadêmicos.pdf
- Regulamento da Biblioteca.pdf
- Resumão da normalização.pdf

Horário de Atendimento
Segunda a sexta-feira, das 09h às 22h.

Acesso ao sistema da Biblioteca e Catálogo
<http://biblio.cps.sp.gov.br/>

Infraestrutura e Equipe

A biblioteca está localizada no piso térreo do prédio da Etec/Fatec e tem 156 m² de área. Nela há 6 mesas para estudo em grupo com 24 lugares, 4 mesas para estudo individual, 9 computadores com acesso à internet, mesas de atendimento e área administrativa e 1 armário guarda-volumes. O acervo, de acesso livre, é composto por 16 estantes dupla-face (7 da Etec e 9 da Fatec) para guarda de livros, revistas e jornais.

A biblioteca disponibiliza um acervo para consulta e empréstimo com mais de 9000 livros sendo 6100 livros (Etec) e 3122 exemplares e 526 títulos (Fatec). Também disponibiliza revistas gerais e técnicas (5 títulos e 139 exemplares), jornais e CD's e DVD's (25 títulos e 123 exemplares). Os materiais da Fatec são específicos para os 3 cursos da unidade: Tecnologia em Alimentos, Gestão Comercial e Gestão Empresarial; áreas correlatas e literatura.

Nossa equipe é formada por três funcionários:
Márcio Barrio Nuevo Navas - Bibliotecário Fatec - CRB 8/7998
Priscila Etsuko Kawabata - Bibliotecária Etec - CRB 8/5942
Estagiário

Serviços e Produtos

A Biblioteca oferece os seguintes serviços e produtos aos usuários (professores, alunos e funcionários da unidade):

- Orientação aos usuários sobre a utilização das ferramentas e dos recursos da Biblioteca no acesso à informação;

<https://www.fatecmarilia.edu.br/portal/departamento/biblioteca>

A Fatec ▾ Cursos ▾ Área Acadêmica ▾ Na Mídia ▾ Publicações ▾ Vestibular ▾ Área Exclusiva 🔒

Portais Gratuitos de Artigos Científicos e Teses e Dissertações

BDTD – Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações <http://bdtb.ibict.br>

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

Periódicos Capes <http://www.periodicos.capes.gov.br>

Portal Oasis <http://oasisbr.ibict.br>

SCIELO – Scientific Electronic Library Online <http://www.scielo.org>

Sites Úteis

Área Alimentos

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária <https://www.gov.br/anvisa/pt-br>

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/>

ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos <https://ital.agricultura.sp.gov.br/>

SBCTA - Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos <http://www.sbcta.org.br/>

Alimentos & Bebidas (Portal e revista) <http://www.alimentosebebidas.com.br/>

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

Revista Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente

<https://revistascientificas.ifrj.edu.br/revista/index.php/alimentos>

Revista Alimentus <https://www.fatecmarilia.edu.br/publicacao/revista-alimentus>

Área Gestão

FCV - Fundação Getúlio Vargas <https://portal.fgv.br/>

FCV - Repositório Digital <http://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/>

SEBRAE <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae>

RAE – Revista de Administração de Empresas <https://rae.fgv.br/rae/edicoes-anteriores>

Revista de Ciências da Administração <https://periodicos.ufsc.br/index.php/adm/index>

Revista Eletrônica de Administração <https://seer.ufrgs.br/read>

Portal de Livros de Literatura gratuitos na íntegra

<http://www.dominiopublico.gov.br/>

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

Repositório Institucional do Conhecimento - RIC-CPS



Sobre



Vocabulário Controlado



Ajuda



Repositório Institucional do Conhecimento do Centro Paula Souza

Navegando por Curso Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

Ir para: [0-9](#) [A](#) [B](#) [C](#) [D](#) [E](#) [F](#) [G](#) [H](#) [I](#) [J](#) [K](#) [L](#) [M](#) [N](#) [O](#) [P](#) [Q](#) [R](#) [S](#) [T](#) [U](#) [V](#) [W](#) [X](#) [Y](#) [Z](#)

ou entre com as primeiras letras:

Ir

Classificar por:

Em ordem:

Resultados/Página

Registro(s):

Atualizar

Mostrando resultados 1 a 20 de 58

Próximo >

Título	Autor(es)	Orientador(es)	Tipo	Data do documento
Adição de culturas microbianas iniciadoras autóctones e alóctones em fermentação via úmida de cafés da região de Garça-SP	OLIVEIRA, Carlos Eduardo Dias de; SOUZA, Laura Beatriz de; SILVA JUNIOR, Luiz Carlos Laurentino da	DORTA, Claudia	Monografia	21-Jun-2021
Alergias e intolerâncias alimentares na visão de tecnólogos em alimentos	SILVA, Gabriel Delamura da; SILVA, Joana Aparecida de Melo e	FARINAZZI-MACHADO, Flávia Maria Vasques	Monografia	20-Jun-2022
Análise de conteúdo temática de biografias alimentares: inovação metodológica no ensino de análise sensorial de alimentos	FERREIRA, Alaide Carvalho	ESCOUTO, Luiz Fernando Santos	Monografia	21-Jun-2021
Aplicação de um check list de gestão de qualidade tipo farol em um laticínio no município de Lins/SP	CUNHA, Dheborá Gomes de Oliveira; SANTANA, Rafael Marques; BORTOLETO, Reinaldo Aparecido	REPETTI, Leandro	Monografia	19-Nov-2021
Aplicação de um questionário quantitativo sobre as preparações caseiras de alimentos infantis à base de	LOPES, Aline Cristina de Lima; GONÇALVES, Graciele	SHIGEMATSU, Elke	Monografia	21-Jun-2021

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

Google Acadêmico



Em qualquer idioma Pesquisar páginas em Português

Sobre os ombros de gigantes

https://oasisbr.ibict.br/

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



Search among 2.570.000 documents

Todos os campos ▾

🔍 Buscar

Busca avançada

Itens coletados

https://oasisbr.ibict.br/

Resultados da busca - tecnologia em alimentos [Exportar CSV](#)

Mostrando 1 - 20 resultados de 33.816 para a busca 'tecnologia em alimentos', tempo de busca: 0,42s **Ordenar** Relevância ▾

Refinar a Busca

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

- XV Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos e II Congresso Tocantinense de Ciência e Tecnologia ...**
por [Universidade Federal do Tocantins](#) Publicado em 2020
Assuntos: "...CNPQ::ENGENHARIAS::ENGENHARIA QUIMICA::TECNOLOGIA QUIMICA::ALIMENTOS ..."
[Acessar documento](#)
- Sistemas superhidrofóbicos aplicados à ciência e tecnologia de alimentos: conceitos, tendências e desafios tecnológicos**
por [Frota, Maryana Melo](#) Publicado em 2021
Assuntos: "...Ciência e tecnologia de alimentos ..."
[Acessar documento](#)
Trabalho de conclusão de curso
- Gestão tecnológica na indústria de alimentos brasileira**
por [Rattner, Henrique](#) Publicado em 1977
[Acessar documento](#)
Artigo

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

The image shows the homepage of the CAPES Periodicals Portal. At the top left is the 'gov.br' logo with the text 'Ministério da Educação/CAPES'. To the right are links for 'Órgãos do Governo', 'Acesso à Informação', and 'Legislação'. Below this is the 'CAPES .periodicos.' logo. Navigation links include 'Sobre', 'Acervo', 'Treinamentos', and 'Informativos'. A message states 'Você tem acesso ao conteúdo gratuito do Portal de Periódicos da CAPES' with a dropdown for 'Acesso CAFe'. A search bar contains the text 'Olá. O que você está procurando?' and a magnifying glass icon. The main content area features a paragraph: 'Aqui você encontra conteúdo científico diversificado para deixar sua pesquisa ainda melhor.' followed by 'Desde livros, normas técnicas, patentes e estatísticas até vídeos e áudios reunidos em um só lugar.' and a 'Saiba mais' button. On the right, a 'Destaques' section highlights a 'Treinamento Especial EBSCO' on '18 DE AGOSTO' from '14h às 15h50', with the tagline 'Avançando seu conhecimento e ca...'. A progress indicator with four dots is at the bottom right.

gov.br Ministério da Educação/CAPES

Órgãos do Governo Acesso à Informação Legislação

CAPES .periodicos.

Sobre Acervo Treinamentos Informativos

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

Olá. O que você está procurando? 🔍

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

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

Saiba mais

Destaques

18 DE AGOSTO
Das 14h às 15h50

Treinamento Especial
EBSCO

Avançando seu conhecimento e ca...

https://www.scielo.br/



Scientific Electronic Library Online

ESPAÑOL ENGLISH

Sobre o SciELO Brasil

Entre uma ou mais palavras

Todos os índices

Buscar

Adicionar outro campo +

Lista de periódicos

Alfabética

Temática

Busca por periódicos

SciELO Press Releases

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

Salvar documentos e TG

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

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

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

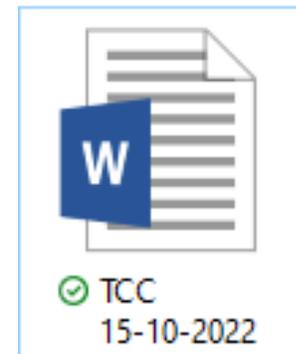
- Sugestão de nomenclatura para os arquivos:

TCC 20-10-22

TCC 25-10-22



✓ Almeida 2022
Probióticos



✓ TCC
15-10-2022

Estrutura do TG

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

Estrutura do TG

- Elementos pré-textuais

Folha de rosto (obrigatório)

Errata (opcional)

Folha de aprovação* (obrigatório)

Dedicatória (opcional)

Agradecimentos (opcional)

Epígrafe (opcional)

Resumo (obrigatório)

Abstract (obrigatório)

Lista de ilustrações (opcional)

Lista de tabelas (opcional)

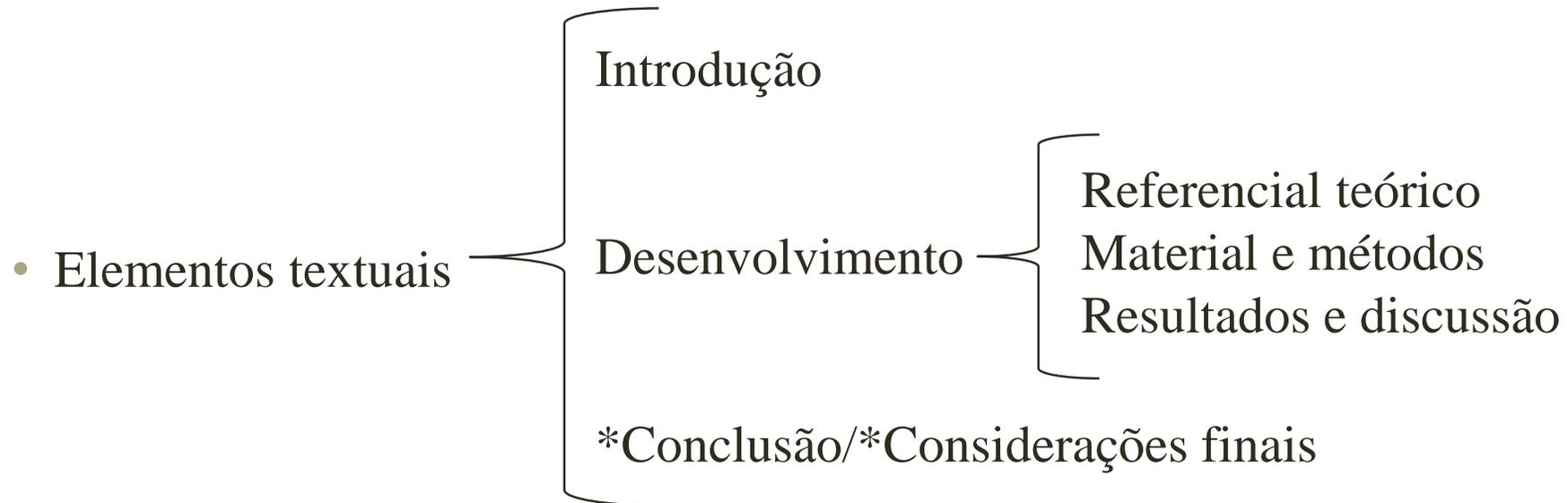
Lista de abreviaturas e siglas (opcional)

Lista de símbolos (opcional)

Sumário (obrigatório)

* Na Fatec Marília é um documento à parte

Estrutura do TG



*Conclusão: usada quando o TG trabalhar com dados.

*Considerações finais: usada quando o TG for revisão de literatura.

Estrutura do TG

- Elementos pós-textuais

Referências (Obrigatório)

Glossário (Opcional)

Apêndice (Opcional)

Anexo (Opcional)

Índice (Opcional)

Resumo

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

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

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

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

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

Resumo

1 - Introdução

RESUMO

2 - Objetivo

3 - Metodologia

Atualmente, 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

Ilustração (figura, foto, gráfico, quadro)

Figura 1 – Beldroega

← Título

Descrição e
numeração



Figura

Fonte: Oliveira (2022).

← Fonte (tamanho 10)

Ou

Fonte: Os autores.

Nota: PANC – Planta Alimentícia não Convencional.

← 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

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.

Fonte: Viceconti e Neves (2012)

Tabela – usada para dados numéricos

EXEMPLO

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

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

Numeração

Título

Cabeçalho

Não pode haver linhas verticais fechando a tabela

Dados numéricos

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

Fonte (tamanho 10)

Moldura

Nota (opcional – tamanho 10)

Apêndice e anexo

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

Apêndice e anexo: exemplo

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

RECEITA 1

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

Fonte: Os autores.

Apêndice e anexo: exemplo

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



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

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

LEI NO 13.709, DE 14 DE AGOSTO DE 2018

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

OPRESIDENTEDAREPÚBLICA

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

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

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

I - o respeito à privacidade;

Fonte: Diário Oficial da União.

Seções: alinhamento e indicativo numérico

Elementos pré-textuais e pós-textuais

Centralizados e sem indicativo de seção

RESUMO

ABSTRACT

SUMÁRIO

REFERÊNCIAS

APÊNDICE

ANEXO

Elementos textuais

Alinhados à esquerda e com indicativo de seção

1 INTRODUÇÃO

2 REFERENCIAL TEÓRICO

3 MATERIAIS E MÉTODOS

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

5 CONCLUSÃO

Numeração progressiva das seções

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

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

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

Errado

1 – INTRODUÇÃO

1.1) Objetivos

Certo

1 INTRODUÇÃO

1.1 Objetivos

Espaçamento entre texto e seção

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



1,5 cm antes

2 MATERIAL E MÉTODOS



1,5 cm depois

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

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

Seções: ordenação e tamanho/modos fontes

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

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.

Título específico

Não utilizar títulos gerais, sempre adicionar especificações.

Exemplos:

- 1) O mercado
 - 2) O mercado na era da informação
 - 3) O mercado na era da informação: métricas de gestão e estratégias de desempenho
-
- 1) “Queijo vegetal”
 - 2) Desenvolvimento e análise de “queijo vegetal”
 - 3) Desenvolvimento e análise de “queijo vegetal” com extrato aquoso de amendoim e transglutaminase microbiana

Tamanho dos parágrafos

Usar parágrafos de tamanho mediano, de 5 a 10 linhas, para facilitar a leitura e compreensão. Recomenda-se não ultrapassar 10 linhas:

Segundo Alvarez (2016, p.15) novas tecnologias e formas de interação social, empresarial e principalmente um novo modelo de acesso as informações fizeram que diversos processos fossem revistos e “à partir do conceito de cadeia de valor as empresas começaram a entender que fazem parte de um sistema e que não podem viver de forma isolada, pois o mercado é apenas um: o de consumidores finais e todos têm esse destino em suas atividades, ainda no caminho das transformações mercadológicas”.

Teixeira (2018, p.1) também alerta que o varejo brasileiro tem passado por mudanças profundas nos últimos anos como resultado “da mudança do hábito de consumo dos consumidores, o uso de tecnologia aplicada ao varejo, a entrada de marcas globais no mercado brasileiro” que vêm exigindo ajustes também profundos na forma de gestão das empresas varejistas.

De acordo com Dorin (2020, p.23) “em um mercado altamente competitivo, para satisfazer seus consumidores é preciso estar atento às sinalizações de nossos diversos públicos” nesse contexto Santiago (2019, p. 13) “determina a importância da análise fundamentalista que está fundamentada no conceito de que os investidores têm a capacidade de utilizar as informações financeiras históricas de modo a elaborarem estratégias de investimentos lucrativos para o futuro.”

Tamanho dos parágrafos

Segundo Alvarez (2016, p.15) novas tecnologias e formas de interação social, empresarial e principalmente um novo modelo de acesso as informações fizeram que diversos processos fossem revistos e “à partir do conceito de cadeia de valor as empresas começaram a entender que fazem parte de um sistema e que não podem viver de forma isolada, pois o mercado é apenas um: o de consumidores finais e todos têm esse destino em suas atividades, ainda no caminho das transformações mercadológicas”. Teixeira (2018, p.1) também alerta que o varejo brasileiro tem passado por mudanças profundas nos últimos anos como resultado “da mudança do hábito de consumo dos consumidores, o uso de tecnologia aplicada ao varejo, a entrada de marcas globais no mercado brasileiro” que vêm exigindo ajustes também profundos na forma de gestão das empresas varejistas. De acordo com Dorin (2020, p.23) “em um mercado altamente competitivo, para satisfazer seus consumidores é preciso estar atento às sinalizações de nossos diversos públicos” nesse contexto Santiago (2019, p. 13) “determina a importância da análise fundamentalista que está fundamentada no conceito de que os investidores têm a capacidade de utilizar as informações financeiras históricas de modo a elaborarem estratégias de investimentos lucrativos para o futuro.”

Palavras estrangeiras

Recomenda-se usar o recurso itálico nas palavras estrangeiras (ainda não aportuguesadas) no TG.

Alguns exemplos:

- *Benchmarking*
- *Compliance*
- *Escherichia coli*
- *Brainstorm*
- *Coaching*

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

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

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

Citação indireta: final do texto

Quando vier no final do texto:

Tudo dentro dos parênteses: último(s) sobrenome(s) do(s) autor(es) (com a primeira letra em maiúscula) *vírgula* e ano do documento. Quando for mais de 1 autor separá-los por ponto e vírgula. Tudo tem espaço.

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

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

Citações no começo de frases: Conectivos

Principais conectivos usados nas citações no começo de frases:

- De acordo com
- Segundo
- Conforme
- Para

Citação – citação de citação

apud = citado por

citado por



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

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

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

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

Até 3 autores – citar os 3 autores

Acima de 3 autores, ou seja, 4 pra cima, você pode optar por colocar o primeiro autor seguido da expressão *et al.* ou escrever o nome de todos.

Moreira; Lopes; Lourenço; Franco; Spoto; Ribeiro

Vai ficar

De acordo com Moreira *et al.* (2022) – modo recomendado

ou

De acordo com Moreira, Lopes, Lourenço, Franco, Spoto e Ribeiro (2022)

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

Exemplos:

Conforme Santos *et al.* (2022), “comprova-se a necessidade de promover campanhas para divulgar de forma mais ampla e clara quais os malefícios que o consumo de gordura trans pode promover à saúde do consumidor.”

Independente da natureza específica de uma oportunidade, os administradores financeiros devem se preocupar não apenas com a quantidade de dinheiro que esperam receber, mas também como, quando e qual a probabilidade de recebê-lo. A avaliação do tamanho, do tempo e do risco dos fluxos de caixa futuros é a essência do orçamento de capital (Ross *et al.*, 2013).

Citação: tradução, supressão, interpolação e destaque

As traduções, supressões, interpolações e destaques nas citações feitas pelo(s) autor(es) do TG devem ser indicados:

Para Nishikito *et al.* (2023, tradução nossa), “a análise dos estudos desta revisão nos mostra que a pitáia tem potencial para melhorar numerosos aspectos da saúde humana”.

Como relatado por Bonk (2023, p. 30), “na definição de estratégias e métricas de mercado é essencial levar-se em consideração a identidade da empresa, bem como os objetivos que ela que quer atingir [...]”.

➔ Símbolo da supressão

Citação: tradução, supressão, interpolação e destaque

As traduções, supressões, interpolações e destaques nas citações feitas pelo(s) autor(es) do TG devem ser indicados:

O método Kjeldahl [que determina a matéria nitrogenada de uma amostra] foi criado em 1883 por um dinamarquês chamado Johan Kjeldahl. Com o passar dos anos o método sofreu algumas modificações, mas hoje é o mais utilizado. Esta análise acontece basicamente em três etapas: digestão, destilação e titulação, levando algumas horas para apresentar os resultados. (Araújo, 2019, p. 20).

[]  Símbolo da interpolação

De acordo com Brum (2010, p. 161, grifo nosso), “nenhum trabalho de marketing bem feito e perene pode ser planejado sem que haja a determinação inicial de um **bom e consistente conceito**, ou seja, uma ideia principal que seja pensada e elaborada”.

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 iguais

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

(Silva, B., 2018) - (Silva, L., 2022)

(Silva, Marcos, 2019) - (Silva, Maria, 2021)

Segundo B. Silva (2018) – Conforme L. Silva (2022)

Segundo Marcos Silva (2019) – Conforme Maria Silva (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

- **Autoria:**
 - Pessoa física (autor pessoal)
 - Pessoa jurídica (autor entidade)

Elementos da referência

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

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

ASSOCIAÇÃO COMERCIAL E DE INOVAÇÃO DE MARÍLIA.

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.

IBGE.

FGV.

Elementos da referência

- **Autoria - Pessoa jurídica**

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

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

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

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

ANVISA.

Elementos da referência

- **Autoria - Pessoa física**

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

Maria Cristina dos Santos Bezerra

vai ficar:

BEZERRA, Maria Cristina dos Santos

ou:

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

BEZERRA,M.C.dosS (Errado)

Elementos da referência

- **Autoria - Pessoa física**

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

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

vai ficar:

KITAGAWA, R. C. *et al.*

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

Elementos da referência

- **Autoria – Pessoa física**

Sobrenomes ligados por hífen e apóstrofo não se separam:

Renato Costa-Telles; Cristina Damasceno D'Arc

vai ficar

COSTA-TELLES, R.; D'ARC, C. D.

Elementos da referência

- **Autoria – Pessoa física - Agnomes**

Agnome é um elemento do nome que serve para distinguir indivíduos dentro de uma família, de forma a atribuir sua relação de parentesco. Não é considerado sobrenome.

Mario Henrique Gonçalves Junior; Sérgio Santini Neto; Renato Mendes Filho;
Alexandre Duarte Sobrinho

O sobrenome que estiver ao lado acompanha o agnome, então ficará:

GONÇALVES JUNIOR, Mario Henrique

SANTINI NETO, Sérgio

MENDES FILHO, Renato

DUARTE SOBRINHO, Alexandre

Elementos da referência

- **Autoria – Pessoa física**

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

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

Carmen Martini Costa e Walkiria de Assis – Coordenadoras

vai ficar

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

Elementos da referência

- **Sem autoria**

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

DIAGNÓSTICO do setor de leite no Brasil.

BOLETIM de estatística do setor empresarial.

Elementos da referência

- **Título e Subtítulo**

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

Principles of meat science.

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

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

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

Elementos da referência

- **Edição**

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

3ª edição

vai ficar

3. ed.

Elementos da referência

- **Local**

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

Marília

São Paulo

London

New York

Elementos da referência

- **Editora**

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

Editora Atlas Ltda

vai ficar

Atlas

Elementos da referência

- **Data**

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

2022

c2015 - data do copyright;

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

Elementos da referência

- **Meses do ano**

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

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

Ex:

janeiro = jan.

março = mar.

setembro = set.

Referência por tipo de documento

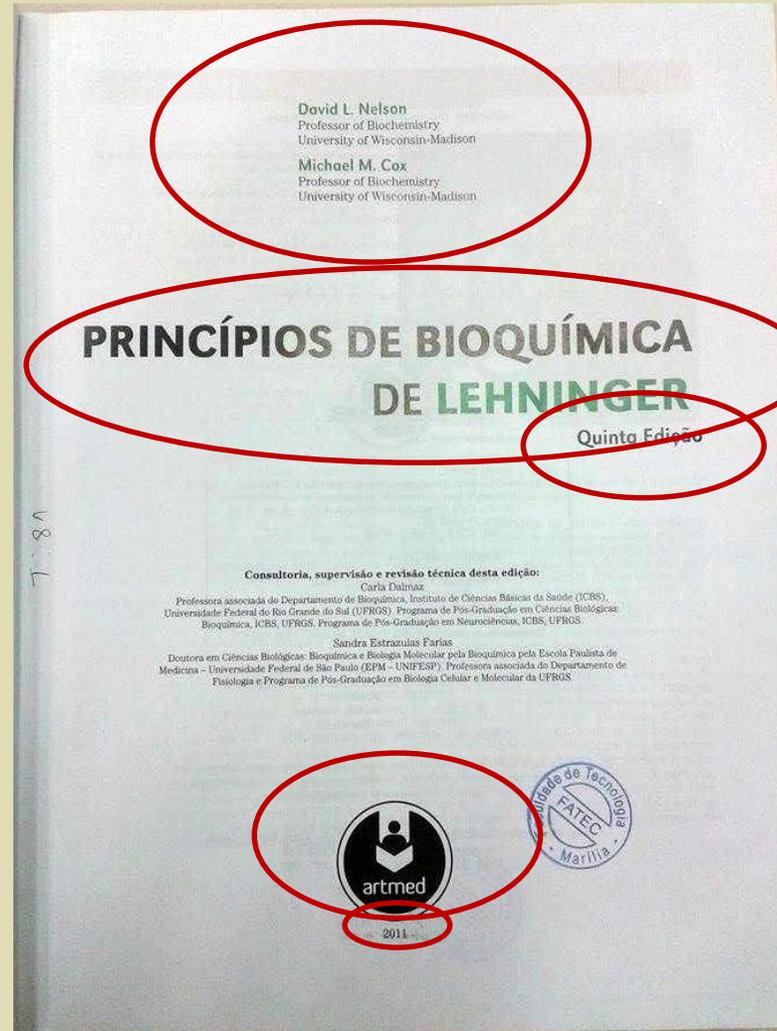
- **Livro**

Elementos essenciais:

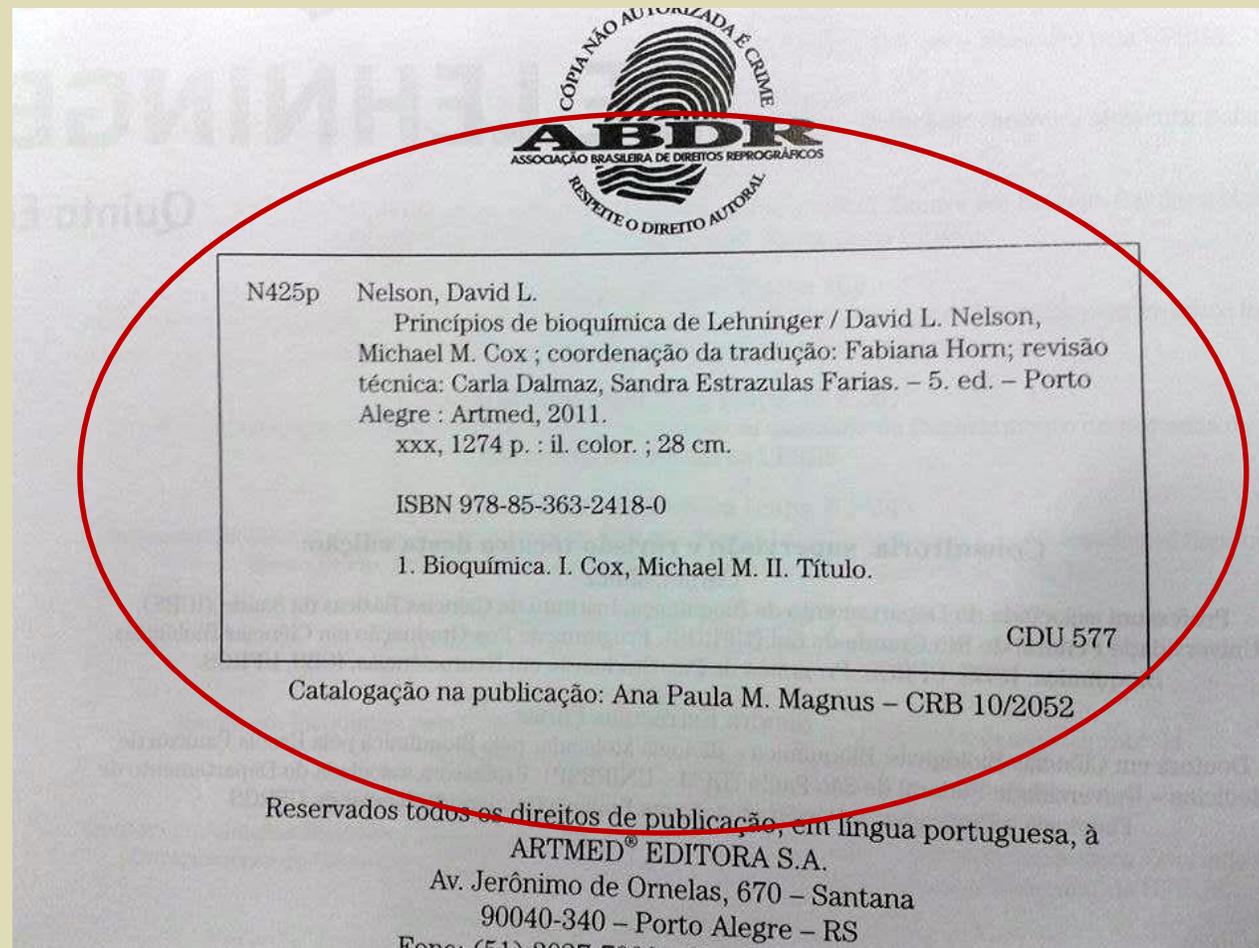
AUTOR(ES). **Título:** subtítulo (se houver). Edição (colocar a partir da 2. ed.). Cidade da editora: Editora, Ano.

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

Fonte de informação: Folha de rosto



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



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

BN Biblioteca Nacional Todos os acervos

Acervo Título princípios de bioquímica de Lehninger Busca avançada



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

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

Fonte de informação: Currículo Lattes



Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico



[Dados gerais](#) | [Formação](#) | [Atuação](#) | [Produções](#) | [Orientações](#) | +



Heloisia Mascia Cecchi

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

ID Lattes: **2034709918562778**

Última atualização do currículo em 05/07/2001

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

Identificação

Nome	Heloisia Mascia Cecchi
Nome em citações bibliográficas	CECCHI, H. M.
Lattes iD	 http://lattes.cnpq.br/2034709918562778

Endereço

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

Referência por tipo de documento

- **Capítulo de Livro**

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

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

Referência por tipo de documento

- **Artigo de revista/periódico**

AUTOR(ES) do artigo. Título do artigo. **Título do periódico (abreviado ou não)**, cidade, volume, número, página inicial e final, mês(es) abreviado(s), Ano. *Observar os espaços.

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

Fonte de informação: Cabeçalho do Artigo



The image shows the header of an article on the REAd journal website. The header includes the journal logo, navigation menu, breadcrumb trail, article title, author information, and publication details.

REAd

Atual Arquivos Notícias Sobre ▾

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

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

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

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

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

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

PDF

Publicado
2022-08-31

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

Fonte de informação: Rodapé do Artigo

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

RESUMO

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

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

Palavras chave: Secagem, Conservação, Bolo, Frutos.



Fonte de informação: Site da Revista/Periódico

The screenshot displays the REAd website interface. At the top, there is a navigation bar with links for 'Centro Paula Souza', 'Notícias', 'Biblioteconomia', 'Geral', 'E-mail', 'Catálogos', 'Cursos', 'Revista - Alimentos', 'Revistas - Gestão', 'BiblioCPS', 'SIGA', 'SIG', 'RIC', and 'Carva'. On the right side of this bar are 'Cadastro' and 'Acesso' links. Below the navigation bar is a dark blue header featuring the 'REAd' logo, which consists of the text 'REAd' above a graphic of white dots forming a grid pattern. Underneath the logo are navigation links for 'Atual', 'Arquivos', 'Notícias', and 'Sobre', along with a search bar labeled 'Buscar'. The main content area is divided into two columns. The left column contains the following sections: 'Sobre a Revista', which describes the journal's history and classification; 'Edição Atual', which lists the current issue as 'v. 28 n. 2 (2022): MAIO / AGOSTO' and its publication date 'Publicado: 2022-08-31'; and 'Editorial'. The right column contains a 'Enviar Submissão' button, an 'Idioma' section with links for 'English', 'Español (España)', and 'Português (Brasil)', an 'Informações' section with links for 'Para Leitores', 'Para Autores', and 'Para Bibliotecários', and another 'Edição Atual' section with two buttons labeled 'ATOM 1.0' and 'RFP 2.0'. The Windows taskbar at the bottom shows the search bar with the text 'Digite aqui para pesquisar', several open applications including 'Downloads', 'Planilhas Livros', 'Capturas de Tela', 'Normalizacao ...', 'Revista Eletrón...', and 'Adobe Acroba...', and the system clock showing '19:15 08/11/2022'.

Fonte de informação: Currículo Lattes



Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico



Print A+ A XML ?

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).

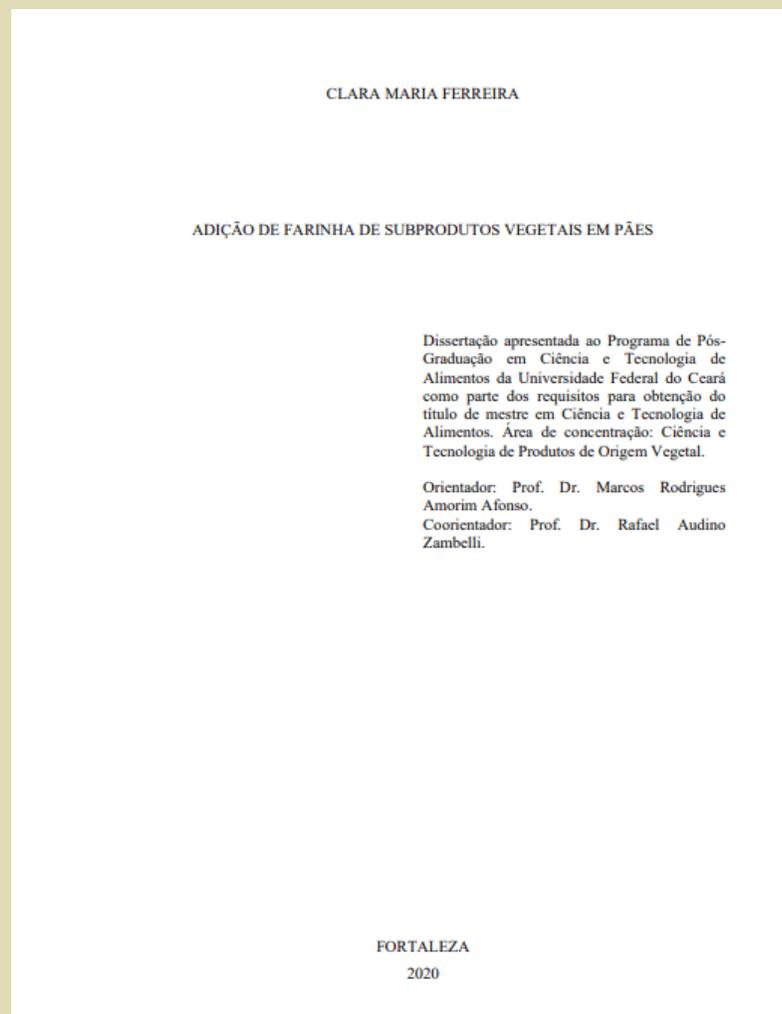
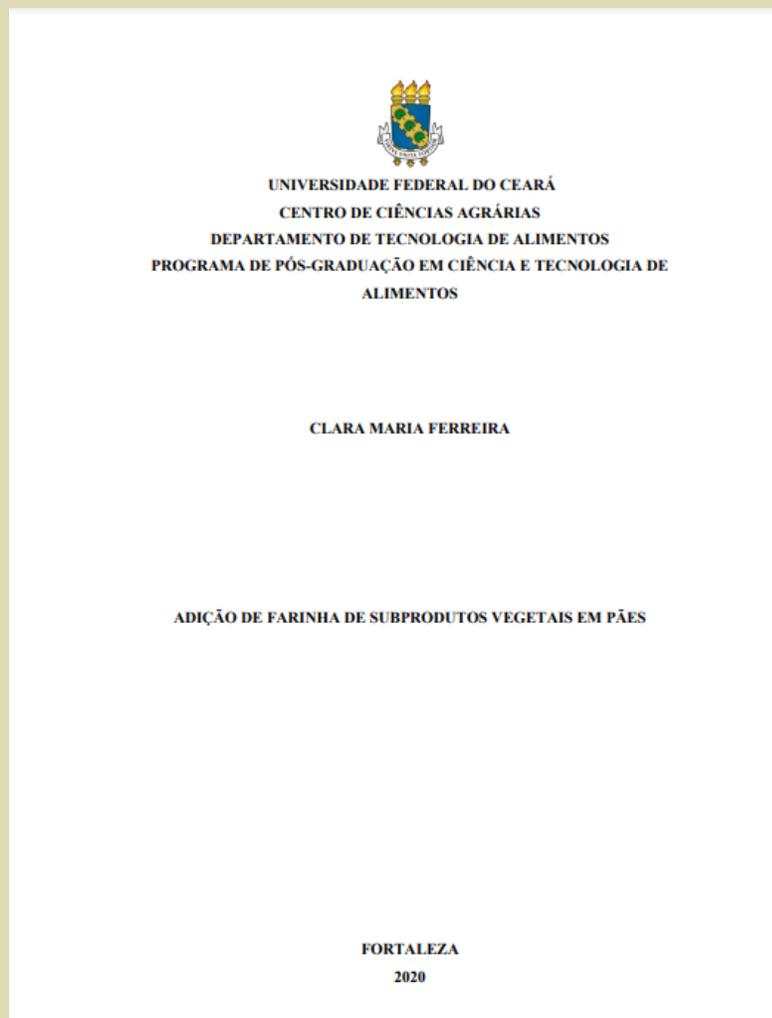
Referência por tipo de documento

- **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



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



Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico



[Dados gerais](#) | [Formação](#) | [Atuação](#) | [Produções](#) | [Orientações](#) | +



Heloisia Mascia Cecchi

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

ID Lattes: **2034709918562778**

Última atualização do currículo em 05/07/2001

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

Identificação

Nome Heloisia Mascia Cecchi

Nome em citações bibliográficas CECCHI, H. M.

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

Endereço

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

Referência por tipo de documento

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

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

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

Fonte de informação: Cabeçalho do documento



ÁREA TEMÁTICA: Gestão de Pessoas

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

MARQUES, Daniel¹
SANTOS, Letícia²

1 INTRODUÇÃO

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

Fonte de informação: Rodapé do documento

RESUMO

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

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

ABSTRACT

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

Fonte de informação: Site do evento

UPF UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO

Universidade Intercâmbios Bibliotecas Inscrições Abertas

Acessibilidade Mapa do Site Português Intranet

Home Sobre o evento Programação Inscrições Organização Trabalhos Científicos Contato

11º SIAL
Simpósio de Alimentos 2021

Produção de alimentos, saudabilidade e sustentabilidade ambiental

Evento transmitido pelo Canal do **Youtube** do SIAL

24, 25 e 26
de março de 2021

Portal Institucional > Simpósio de Alimentos - SIAL

Home

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

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

Fonte de informação: Currículo Lattes



Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico



[Dados gerais](#) | [Formação](#) | [Atuação](#) | [Produções](#) | [Orientações](#) | +



Heloisia Mascia Cecchi

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

ID Lattes: **2034709918562778**

Última atualização do currículo em 05/07/2001

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

Identificação

Nome Heloisia Mascia Cecchi

Nome em citações bibliográficas CECCHI, H. M.

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

Endereço

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

Referência por tipo de documento

- **Legislação**

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

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

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

Fonte de informação: Cabeçalho



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

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

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

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

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

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

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

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

Fonte de informação: Rodapé

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 42, DE 18 DE OUTUBRO DE 2018

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

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

"art. 2º.

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

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

JORGE CAETANO JUNIOR

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

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



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL • IMPRENSA NACIONAL

ISSN 1677-7042



Ano CLX Nº 164

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

SEÇÃO 1

Sumário

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

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

Atos do Poder Executivo

MEDIDA PROVISÓRIA Nº 1.135, DE 26 DE AGOSTO DE 2022

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

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

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

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

Presidência da República

DESPACHO DO PRESIDENTE DA REPÚBLICA

MENSAGEM

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

CASA CIVIL

PORTARIA Nº 677, DE 26 DE AGOSTO DE 2022

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

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

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

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

CIRO NOGUEIRA LIMA FILHO

ANEXO I

PRÊMIO NACIONAL DE INCENTIVO AO VOLUNTARIADO - EDIÇÃO 2022

3. DA PARTICIPAÇÃO

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

4. DAS CATEGORIAS DO PRÊMIO

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

5. DA INSCRIÇÃO

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

9. DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA ETAPA CLASSIFICATÓRIA

Referência por tipo de documento

- **Documentos disponíveis na internet**

Após a referência do documento acrescentar:

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

DESNUTRIÇÃO aumenta no Brasil; índice é maior entre meninos negros.

27 jul. 2022. Disponível em:

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

Sites geradores de Referências

GORB - Gerador On-line de Referências Bibliográficas

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

MORE - Mecanismo On-line para Referências

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

Sites geradores de Referências



Mecanismo Online para Referências

Cadastrar Usuário

Login

Início Criar Referências ▾ Pesquisar Minha Conta ▾ Ajuda Links Sobre Contato Tutorial FAQ

Sua localização: Livros » Inserir Livros

ELABORAR REFERÊNCIA A LIVROS

Escolha uma Coleção de Referências

Não Classificada ▾

Tipo do Autor ?

Pessoa(s) Física(s) ▾

Responsabilidade Intelectual ?

Autor da Obra ▾

Forma Abreviada p/ mais de 3 Autores?

Não ▾

Informar Quantidade de Autores

Desconhecida ▾

Autor * ?

Nome completo do 1º autor.

Título * ?

Transcrever o título do livro.

Subtítulo ?

Transcrever o subtítulo do livro.

Nº da Edição ?

Ex: 5

Local (Cidade) * ?

Ex: Florianópolis

Editora * ?

Ex: Pearson Prentice Hall

Ano(aaaa) * ?

Ex: 1998

Nº de Páginas, Volumes ou Folhas

Nº de Páginas ▾ Ex: 326

Série

Notas ?

Ex: Tradução de: Machado de Assis

On-Line?

Não ▾

Cancelar

Gerar Referência e Citações ?

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, 2002. 24 p.

ABNT. **NBR 10520**: informação e documentação – citações em documentos – apresentação. Rio de Janeiro, 2023. 19 p.

ABNT. **NBR 14724**: informação e documentação - trabalhos acadêmicos - apresentação. Rio de Janeiro, 2011. 15 p.

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

ARAÚJO, M. A. **Revisão bibliográfica**: avaliação do método de Kjeldahl na determinação de nitrogênio e sua aplicação na análise foliar. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Química Industrial) – Instituto de Química, Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2019.

BONK, S. F. **O mercado na era da informação: métricas de gestão e estratégias de desempenho**. 2023. Trabalho de conclusão de curso (Curso superior de Tecnologia em Alimentos) – Fatec Estudante Rafael Almeida Camarinha, Marília/SP, 2023.

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.

BRUM, Analisa de Medeiros. **Endomarketing de A a Z**: como alinhar o pensamento das pessoas à estratégia da empresa. 6. ed. São Paulo: Integrare, 2010.

Referências: apresentação e formatação

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

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.

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

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

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

NISHIKITO, D. F.; BORGES, A. C. A.; LAURINDO, L. F.; OTOBONI, A. M. M. B.; DIREITO, R.; GOULART, R. D. A.; NICOLAU, C. C. T.; FIORINI, A. M. R.; SINATORA, R. V.; BARBALHO, S. M. Anti-inflammatory, antioxidant, and other health effects of dragon fruit and potential delivery systems for its bioactive compounds. **Pharmaceutics**, v. 15, 159, 2023.

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.

Referências: apresentação e formatação

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

OLIVEIRA, 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.; BATISTA, P. J. dos S.; OLIVEIRA, E. G.; SILVA, I. T. F. da; FROEHLICH, A. 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, R.; SCHETTINO, J. P. J.; SIQUEIRA, K. B. Avaliação da presença de açúcar em iogurtes brasileiros. **Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente**, Rio de Janeiro, v. 3, n. 2, abr./jun. 2022.

ROSS, S. A.; WESTERFIELD, R. W.; JORDAN, B. D.; LAMB, R. **Fundamentos de administração financeira**. 9. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013. 782 p.

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, R. V. dos; CAVALARO, I. C. V.; BARBALHO, S. M.; BECHARA, K. Q.; BUENOS, P. C. dos S.; GUIGUER, E. L. Presença de gordura trans e os impactos na escolha dos alimentos. **Revista Alimentus: Ciências e Tecnologias**, Marília, SP, n. 11, p. 1-14, set. 2022.

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.; TAVARES FILHO, E. R.; SILVA, W. P. da; SOARES, P. T. dos S.; SILVA, A. C. de O.; MÁRSICO, E. T.; PAGANI, M. M.; ESMERINO, E. A. 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.

Contato

Obrigado!

Contato:

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

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