

MODELO DO RESUMO EXPANDIDO

Silva, A.¹; Souza, B.²

¹Centro Universitário Maurício de Nassau, Recife – PE

²Universidade de Amazônia, Belém – PA

a.silva@sereducacional.edu.br

Palavras-chave: Gastronomia. Alimentação. Comida.

Introdução

Deve ser breve e com espaço simples (1,0). Justificar o problema estudado de forma clara, utilizando-se revisão de literatura. No último parágrafo deverão constar os objetivos do trabalho realizado.

Material e Métodos

Deve ser concisa, mas suficientemente clara, de modo que o leitor entenda e possa reproduzir os procedimentos utilizados. Deve conter as referências da metodologia de estudo e/ou análises laboratoriais empregadas.

Resultados e Discussão

Deve apresentar informações claras e concisas das observações relevantes que, conforme a natureza do trabalho deverá apresentar a análise estatística. A discussão deve estar baseada e comparada com a literatura utilizada no trabalho de pesquisa, indicando sua relevância, vantagens e possíveis limitações. O conteúdo deve ser informativo e, podem ser apresentado na forma de Tabelas e/ou Figuras. Nesse caso, as Figuras ou outras ilustrações devem ser auto-explicativas assim como elaboradas de forma a apresentar qualidade necessária à boa reprodução.

As Tabelas e/ou Figuras (gráficos e desenhos) devem ser inseridas no texto e numeradas com algarismos arábicos com título fixado acima das mesmas. Não apresentar os mesmos dados na forma de Figuras e Tabelas.

Conclusões

Deve ser elaborada com o verbo no presente do indicativo, em frases curtas, sem comentários adicionais, e com base nos objetivos e resultados do Resumo Expandido.

Referências

Devem ser listados apenas os trabalhos mencionados no texto, na ordem em que são mencionados no texto. Dois ou mais autores, separar por ponto e vírgula. Os títulos dos periódicos devem ser abreviados.

Exemplos de referências

Livro

PITTE, J.R. A gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão. 1ªed. Porto Alegre: L&PM, 1993.

Capítulo de livro

EDWARDS, M. Food hygiene and foreign bodies. In: LELIEVELD, H.L.M.; HOLAH, J.; NAPPER, D. (editores) Hygiene in Food Processing – Principles and Practice. 2ª ed. Cambridge: Woodhead Publishing, 2014.

Artigo de periódico

EGITO, A.S.; ROSINHA, G.M.S.; LAGUNA L.E.; MICLO, L.; GIRARDET, J.M.; GAILLARD, J.L. Método eletroforético rápido para detecção da adulteração do leite caprino com leite bovino. Arq. Bras. Med. Vet. Zootec. 58(5)932-939, 2006.

Tese e Dissertação

SILVA-JÚNIOR, M.E. Polpa mista de acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) e Ceriguela (*Spondias purpurea* L.) obtida por diferentes métodos de secagem. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos). Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal Rural de Pernambuco. Recife, 2018.

Trabalhos em meio-eletrônico

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha: Guia de Alimentos e Vigilância Sanitária. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/resultado-de-busca?p_p_id=101&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-1&p_p_col_count=1&_101_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_assetEntryId=395967&_101_type=document> Acesso em: 13 out. 2019.

Legislação

BRASIL. Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014. Regulamenta a Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 20 de fev. de 2014.