



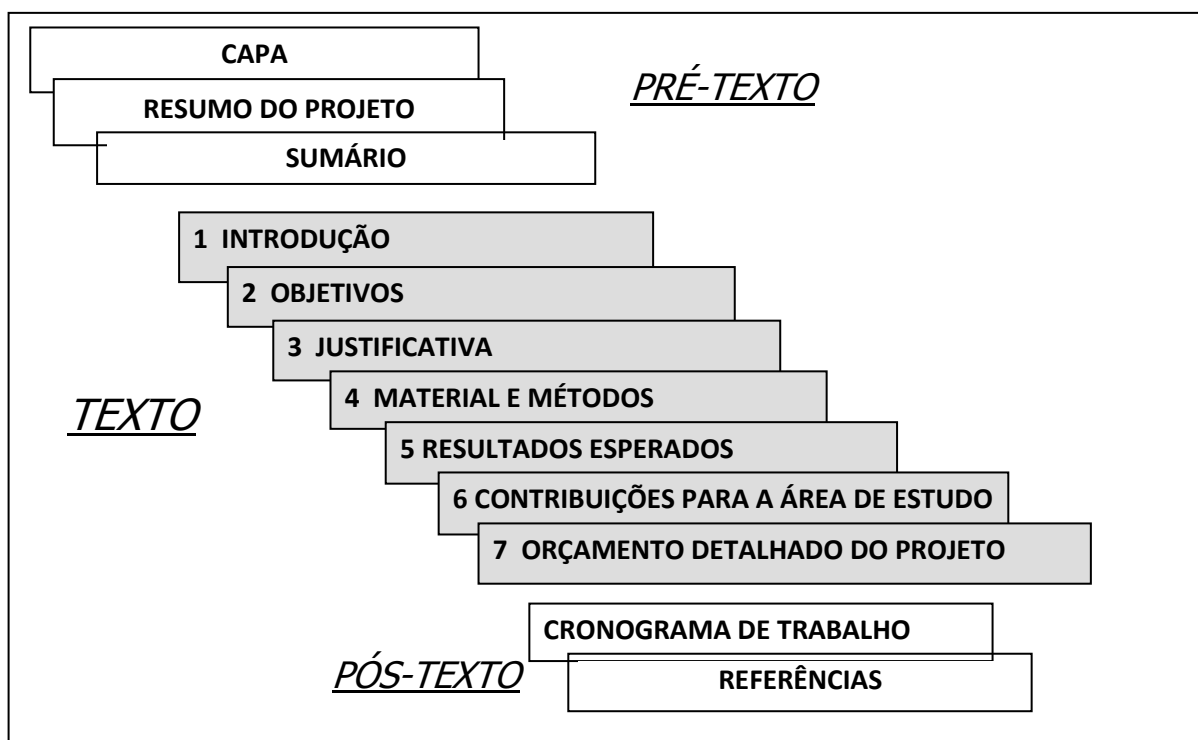
## ANEXO – VI

### NORMAS DE ELABORAÇÃO DE PROJETO DE PESQUISA

#### 1. ESTRUTURA DA QUALIFICAÇÃO

O projeto de pesquisa deve conter os elementos descritos na Figura 1, subdivididos em elementos pré-textuais, textuais e pós-textuais, na mesma ordem em que estão apresentados.

**O projeto de pesquisa deve ser elaborada com o limite máximo de 20 páginas.**



**Figura 1.** Representação esquemática da estrutura do projeto de pesquisa.

#### 2. REDAÇÃO DO TEXTO

O projeto de pesquisa deve ser redigido conforme os princípios básicos de redação de trabalho científico. É importante lembrar que:

- a linguagem científica é sempre formal, devendo-se dar preferência à voz ativa e à ordem direta (causa antes do efeito), e o texto deve ser direto, exato, simples, compacto e coeso;
- evitar o uso de abreviaturas desnecessárias, redundâncias ('há muitos anos atrás', 'pequenos detalhes' etc.), termos coloquiais e modismos ('a nível de', 'inclusive', 'enquanto', gerundismos) e emprego de termos como 'através de' e 'devido a';
- palavras ou expressões estrangeiras devem ser traduzidas para o português, e caso isso não seja possível, grafar a expressão em *itálico*;
- abreviaturas ou siglas devem vir entre parênteses após seus respectivos significados por extenso, quando aparecerem pela primeira vez no texto, e não devem aparecer no título, no resumo e nas conclusões do trabalho;
- unidades de medidas devem ser grafadas de acordo com a padronização internacional – letras minúsculas (exceto L) sem ponto nem plural e com espaço entre o número e a unidade (exceto %), como descrito por Young (1990). Ex.: 2 kg; 1200 kcal; 1 L; 5 mL.
- tabelas e figuras: figuras devem ter qualidade mínima de 300dpi, e tabelas e figuras devem ser mencionadas no texto (Fig. / Tab.)

### 3. FORMATAÇÃO DO PROJETO DE PESQUISA

Estas normas se aplicam ao projeto de pesquisa apresentada no formato tradicional (Figura 1).

#### 3.1 SEÇÕES DO TRABALHO

Os itens que compõem o texto da dissertação devem ser numerados com algarismos arábicos, progressivamente, e alinhados com a margem esquerda da folha.

#### 3.2 FORMATOS DO PAPEL E MARGENS

Usar papel A<sub>4</sub> (dimensões – 21,0 cm x 29,7 cm), com margens superior e esquerda de 3,0 cm e inferior e direita de 2,0 cm.

#### 3.3 FONTE E ESPAÇAMENTO ENTRE LINHAS

A fonte a ser usada para digitar o trabalho deve ser *Times New Roman* ou *Arial*, de tamanho 12, exceto para o título do trabalho (tamanho 16), nome do aluno (tamanho 14), para

numeração de página (tamanho 10) e legendas de tabelas e de figuras (tamanho 11). Usar espaço 1,5 entre linhas. Os títulos dos elementos não-textuais (pré-textuais e pós-textuais) e das seções primárias devem ser separados do texto que os sucedem por um espaço entre linhas. Os títulos das seções secundárias (2.1, 3.1 etc.) devem ser separados do texto que os precede por dois espaços 1,5, e do texto que os sucede, por um espaço 1,5. As demais subseções do trabalho devem ser separadas do texto que as precede por um espaço 1,5 entre linhas.

### 3.4 PAGINAÇÃO

A contagem das folhas do trabalho é iniciada na folha de rosto. As folhas devem ser numeradas a partir da introdução, com algarismos arábicos (fonte tam. 10) posicionados no canto superior direito do papel e alinhados com a margem direita do texto.

### 3.5 CAPA

- Parte superior da folha: identificação da instituição e programa (Universidade e Programa) e a seguir, nome do aluno/autor, ambos grafados em letra maiúscula e centrados na folha.
- Terço médio da folha: título do trabalho (em letra maiúscula, em negrito e centrado).
- Parte inferior da folha: local (cidade) e ano de apresentação da dissertação (centrado).

### 3.6 FOLHA DE ROSTO

- Parte superior da folha: nome do aluno/autor, em letra maiúscula e centrado na folha.
- Terço médio da folha: título do trabalho (em letra maiúscula e em negrito), os dados que caracterizam o trabalho (natureza, instituição e finalidade) e nome do orientador. Em seguida, incluir **a linha de pesquisa**.
- Parte inferior da folha: local (cidade) e ano de apresentação do trabalho.

### 3.7 SUMÁRIO

Deve conter todas as partes (divisões, seções) do texto do trabalho numeradas progressivamente, com indicação das folhas correspondentes, assim como os elementos pós-textuais (referências, apêndices, anexos), os quais não são numerados e devem estar alinhados na mesma margem dos títulos das seções do texto. Para facilitar a formatação do sumário, digitá-lo como uma tabela (sem bordas) de três colunas, sendo a primeira para os números das seções do texto, a segunda para os títulos das seções e a terceira para a numeração das folhas.

Formatar o sumário usando espaço simples entre linhas e deixando um espaço entre as seções primárias e entre os elementos pós-textuais. O título ‘sumário’ deve estar em negrito e centrado na folha.

### 3.8 TABELA E FIGURA

Ver modelo.

### 3.9 APÊNDICE (S) E ANEXO (S) (*elementos opcionais*)

O apêndice refere-se a todo material elaborado pelo próprio autor a fim de complementar ou esclarecer o texto, e o anexo, ao material que auxilia a compreensão do texto, mas que não foi elaborado pelo autor. Devem ser identificados por letras maiúsculas e seus títulos devem estar centrados na folha (observar os Apêndices deste documento).

## 4. FONTES BIBLIOGRÁFICAS

A formatação das citações e referências, descrita a seguir, se aplica à dissertação apresentada no formato tradicional (Figura 1), e a dissertação apresentada no formato de artigos (Figura 2).

### 4.1 CITAÇÕES NO TEXTO

O material bibliográfico usado deve ser citado no texto da dissertação de acordo com o sistema autor-data e as normas da ABNT (2002a), resumidas no quadro a seguir.

TIPO DE CITAÇÃO	EXEMPLO	Quando o sobrenome do(s) autor (es) está incluído na frase
Um autor	(FELLOWS, 2006)	... Fellows (2006)
Dois autores	(GUERRA; LAJOLO, 2005)	... Guerra e Lajolo (2005)
Três ou mais autores	(SOUZA et al., 2004)	... Souza e colaboradores (2004) ou Souza et al. (2004)
Várias obras	(JAY, 2005; RIELLA; MARTINS, 2001; SHILS et al., 1999) <sup>1</sup>	... Jay (2005), Riella e Martins (2001) e Shils et al. (1999)
Citação de citação	(OLSON, 1997 apud SHILS et al., 1999)	... Olson (1997 apud SHILS et al., 1999)

### 4.2 REFERÊNCIAS

A lista de referências deve ser organizada por ordem alfabética de sobrenome do primeiro autor de cada referência, e ser redigida segundo as normas da ABNT (2002b). Devem ser digitadas em espaço simples entre linhas e separadas por um espaço simples. Deve-se incluir o nome de todos os autores (separados por ponto e vírgula) e quando for artigo de periódico, redigir o título do periódico por extenso. Documentos acessados por meio eletrônico devem ser redigidos no formato preconizado para cada tipo de referência, acrescentando-se, ao final da referência, o endereço eletrônico e a data de acesso ao documento, da seguinte forma: Disponível em: < <http://www...> >. Acesso em: 5 jan. 2010.

## **REFERÊNCIAS**

ABNT - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação – trabalhos acadêmicos – apresentação. Rio de Janeiro, 2005. 9 p.

ABNT - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520**: informação e documentação – citações em documentos – apresentação. Rio de Janeiro, 2002a. 7p.

ABNT - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: informação e documentação – referências – elaboração. Rio de Janeiro, 2002b. 24 p.

YOUNG, D. S. Implementation of SI units for clinical laboratory data: style specifications and conversion tables. **Journal of Nutritional Biochemistry**, New York, v. 1, n. 11, p. 599-613, 1990.

## 4 MATERIAL E MÉTODOS

I

### 4.1 Obtenção e caracterização física dos frutos

I

Os frutos foram colhidos na época da safra, por estratificação da amostra de subpopulações de diferentes regiões do Estado de Goiás, com identificação da planta de origem dos frutos, conforme metodologia descrita por Soares (2006).

I

### 4.2 Caracterização química dos frutos

I

A caracterização química da polpa e semente dos frutos e dos produtos derivados compreendeu a determinação da composição centesimal, a análise do perfil de aminoácidos das fontes protéicas e a quantificação de alguns minerais mais relevantes.

I

#### 4.2.1 Composição centesimal

A composição centesimal foi determinada, em três replicatas, por meio das análises de umidade, conforme técnica descrita pelo Instituto Adolfo Lutz (1985); nitrogênio total, segundo o método de Kjeldahl e conversão em proteína bruta utilizando-se o fator 6,25 (AOAC, 1990); lipídios totais, extraídos por meio da técnica de Bligh e Dyer (1959), e posteriormente determinados por gravimetria; fibra alimentar total, conforme técnica enzimica-gravimétrica descrita por Prosky et al. (1988), e resíduo mineral fixo, por incineração em mufla a 550°C (AOAC, 1990).

Obs.: I – indica um espaço 1,5 entre linhas.

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS**  
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

## **TÍTULO DO TRABALHO**

Nome do Autor

Projeto de pesquisa apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos como requisito para a obtenção do título de mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

**Linha de Pesquisa:**

**Orientador:**

**Co-orientador:**

Palmas

2017

SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>OBJETIVOS</b> .....	<b>10</b>
2.1	OBJETIVO GERAL .....	10
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	10
<b>3</b>	<b>MATERIAL E MÉTODOS</b> .....	<b>12</b>
3.1	MATERIAL .....	12
3.2	MÉTODOS .....	13
<b>3.2.1</b>	<b>Determinações químicas</b> .....	<b>13</b>
3.2.1.1	Composição centesimal .....	13
3.2.1.2	Aminoácidos .....	14
3.2.1.3	Minerais .....	15
<b>3.2.2</b>	<b>Análises microbiológicas</b> .....	<b>16</b>
<b>3.2.3</b>	<b>Análise estatística</b> .....	<b>18</b>
<b>4</b>	<b>RESULTADOS E DISCUSSÃO</b> .....	<b>19</b>
4.1	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DOS FRUTOS .....	19
4.2	QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DOS FRUTOS .....	26
<b>5</b>	<b>CONCLUSÕES</b> .....	<b>30</b>
	<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>31</b>
	<b>APÊNDICES</b> .....	<b>37</b>
	<b>ANEXOS</b> .....	<b>40</b>

## MODELO DE FORMATAÇÃO DE TABELA E DE FIGURA

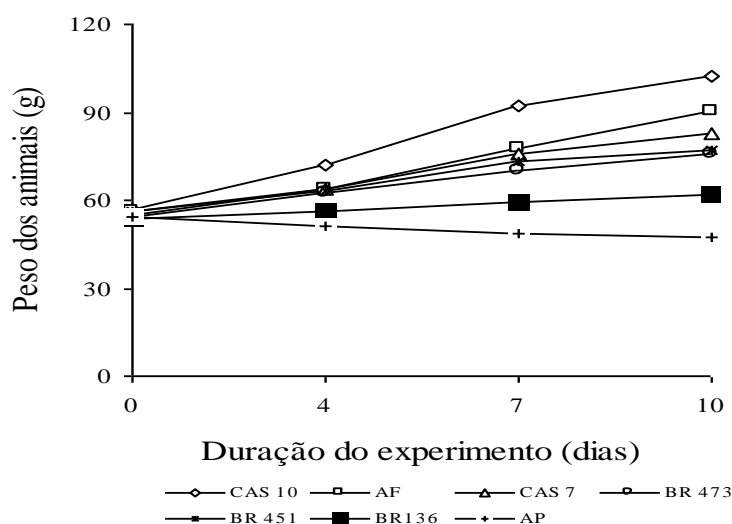
**Tabela 1.** Peso corporal e consumo de dieta e proteína de ratos mantidos durante quatorze dias de experimento.

Grupo <sup>1</sup>	Peso dos animais <sup>2</sup>			Consumo <sup>2</sup>	
	inicial	final	variação	dieta	proteína
C <sub>7</sub> CP <sub>3</sub>	61,4 ± 5,1	115,9 ± 18,1	± 54,5 ± 3,6	184,3 ± 9,1	17,32 ± 2,93
C <sub>7</sub> G <sub>3</sub>	61,7 ± 5,6	94,6 ± 13,0	± 32,9 ± 9,1	153,2 ± 8,7	15,10 ± 2,72
CP <sub>10</sub>	61,2 ± 5,9	111,8 ± 9,4	50,6 ± 8,4	191,7 ± 9,2	18,75 ± 0,91
C <sub>10</sub>	61,4 ± 6,3	108,9 ± 11,6	47,5 ± 9,9	162,3 ± 7,8	15,20 ± 2,04
G <sub>10</sub>	61,8 ± 5,3	51,3 ± 3,7	-10,6 ± 2,0	76,3 ± 8,4	7,80 ± 0,86

<sup>1</sup> Grupos de animais alimentados com as seguintes dietas – C<sub>7</sub>CP<sub>3</sub>: caseína a 7% e concentrado protéico a 3%; C<sub>7</sub>G<sub>3</sub>: caseína a 7% e gelatina a 3%; CP<sub>10</sub>: concentrado protéico a 10%; C<sub>10</sub>: caseína a 10%; G<sub>10</sub>: gelatina a 10% de proteína.

<sup>2</sup> Valores constituem média ± desvio-padrão (em g).

**Figura 1.** Evolução de peso de ratos Wistar (machos, recém-desmamados) submetidos a diferentes tratamentos<sup>1</sup>, durante dez dias de experimento.



<sup>1</sup> CAS 10: caseína a 10% de proteína; AF: arroz-feijão a 10%; CAS 7: caseína a 7%; BR 473: milho QPM amarelo a 7%; BR 451: milho QPM branco a 7%; BR 136: milho comum a 7%; AP: dieta aprotéica.

Fonte: Naves et al. (2004).

### Livro

POURCHET-CAMPOS, M. A. **Iniciação à pesquisa científica: bases da metodologia**. São Paulo: SN Publicidade, 1996. 186 p.

### Capítulo de livro

Quando o autor do capítulo é o mesmo do livro

DE ROBERTIS, E. D. P.; DE ROBERTIS JR., E. M. F. Regulação da expressão gênica e câncer. In: \_\_\_\_\_. **Bases da biologia celular e molecular**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993. cap. 13, p. 263-278.

Quando o autor do capítulo é diferente do autor do livro

VAN RAAIJ, J. Energy. In: MANN, J.; TRUSWELL, A. S. (Ed.). **Essentials of human nutrition**. 2. ed. New York: Oxford University, 2002. cap. 5, p. 79-96.

### Trabalho monográfico

OLIVEIRA, J. P. **Avaliação da qualidade nutricional do grão em populações de milho de alta qualidade protéica e seus cruzamentos**. 2003. 182 f. Tese (Doutorado em Agronomia) – Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2003.

### Artigo de periódico

CASÉ, F.; DELIZA, R.; ROSENTHAL, A.; MANTOVANI, D.; FELBERG, I. Produção de ‘leite’ de soja enriquecido com cálcio. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. v. 25, n. 1, p. 86-91, 2005.

MARQUES-LOPES, I.; MARTI, A.; MORENO-ALIAGA, M. J.; MARTÍNEZ, A. Aspectos genéticos da obesidade. **Revista de Nutrição**. v. 17, n. 3, p. 327-338, 2004.

RAMOS, A.; SILVA FILHO, J. F. Exposição a pesticidas, atividade laborativa e agravos à saúde. **Revista Médica de Minas Gerais**. v. 14, n. 1, p. 41-45, 2004.

### Resumo em anais

FERREIRA, C. C. C.; FREITAS, C. S.; NAVES, M. M. V. Caracterização química e nutricional de suplementos protéicos. In: ENCONTRO NACIONAL DE ANALISTAS DE ALIMENTOS, 14., 2005, Goiânia. **Anais...** Goiânia: Sociedade Brasileira de Analistas de Alimentos, 2005. p. 299. *(ou substituir n° da página por “1 CD-ROM”, se os anais estiverem em CD).*

### **Publicação técnico-científica**

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). **Guia alimentar para a população brasileira:** promovendo a alimentação saudável. Brasília, DF, 2006. 210 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

### **Legislação na Internet**

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 94, de 01 de novembro de 2000.** Aprova o regulamento técnico para rotulagem obrigatória de alimentos e bebidas embalados. Brasília, DF: ANVISA, 2000. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/e-legis/>>. Acesso em: 3 maio 2010.