

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

MARIA MARGARETH VELOSO NAVES

**NORMAS GERAIS PARA APRESENTAÇÃO DE  
TRABALHOS ACADÊMICOS NA FACULDADE DE  
NUTRIÇÃO DA UFG**

Goiânia  
2017

MARIA MARGARETH VELOSO NAVES

**NORMAS GERAIS PARA APRESENTAÇÃO DE  
TRABALHOS ACADÊMICOS NA FACULDADE DE  
NUTRIÇÃO DA UFG**

Normas elaboradas para padronização do formato de apresentação de trabalhos acadêmicos na Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, conforme normatização da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

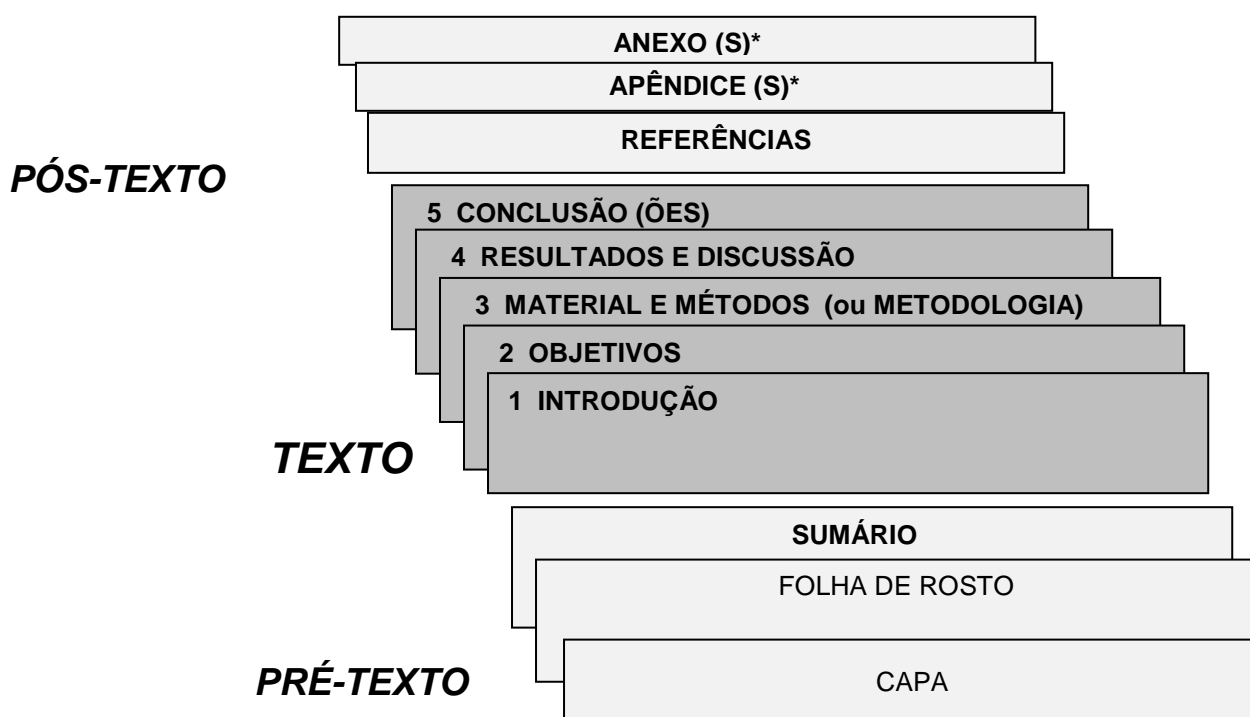
Goiânia  
2017

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>ESTRUTURA DO TRABALHO ACADÊMICO .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>REDAÇÃO DO TEXTO .....</b>	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>FORMATAÇÃO DO TRABALHO .....</b>	<b>6</b>
3.1	FORMATO DO PAPEL E MARGENS .....	6
3.2	FONTE E ESPAÇAMENTO ENTRE LINHAS .....	6
3.3	SEÇÕES DO TRABALHO .....	6
3.4	PAGINAÇÃO .....	7
3.5	CAPA .....	7
3.6	FOLHA DE ROSTO .....	7
3.7	RESUMO .....	8
3.8	SUMÁRIO .....	8
3.9	APÊNDICE (S) E ANEXO (S) .....	8
<b>4</b>	<b>FONTES BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>9</b>
4.1	CITAÇÕES NO TEXTO .....	9
4.2	REFERÊNCIAS .....	9
	<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>10</b>
	<b>APÊNDICES .....</b>	<b>11</b>

## 1 ESTRUTURA DO TRABALHO ACADÊMICO

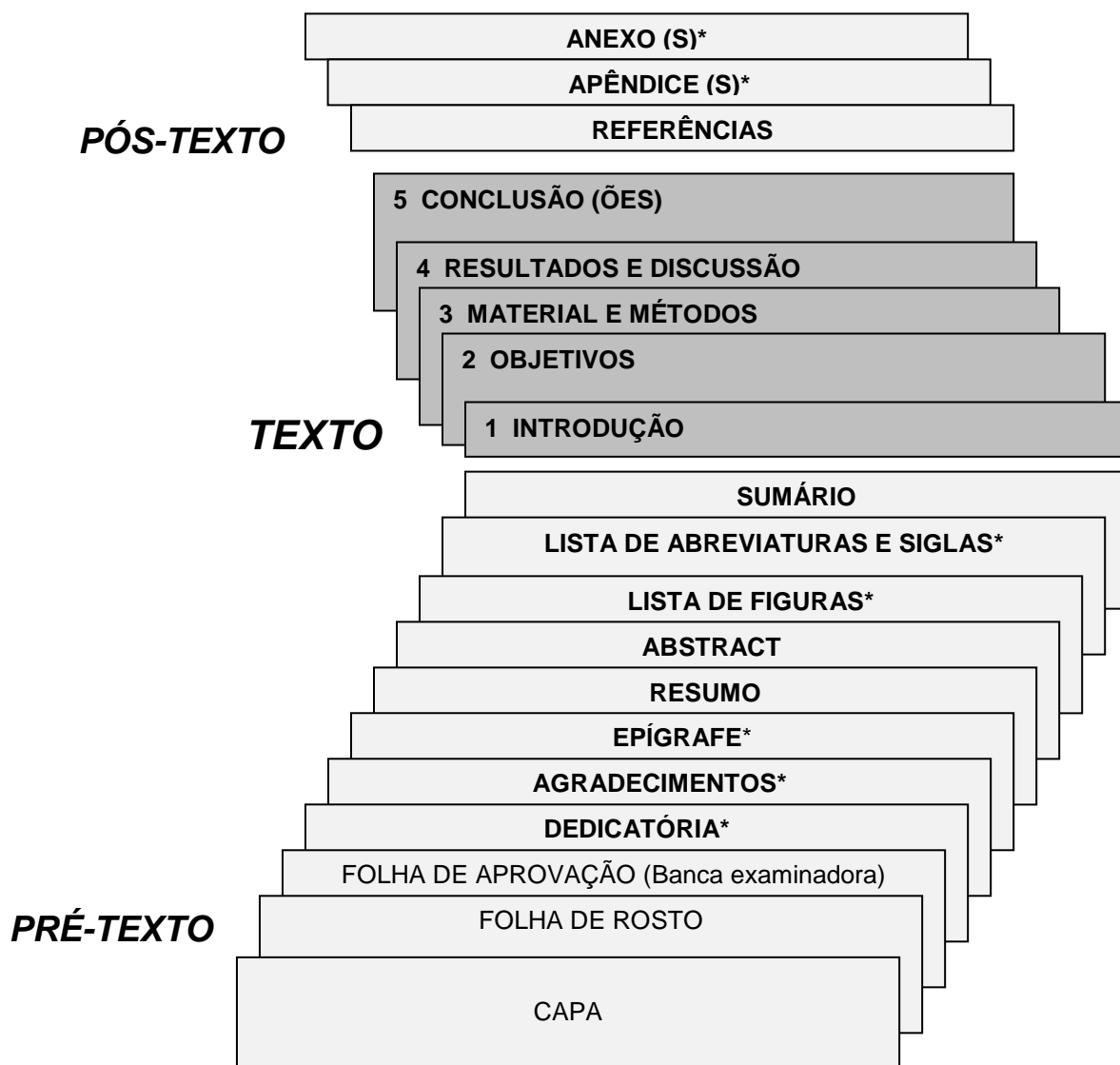
O trabalho acadêmico deve ser estruturado de acordo com as normas específicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT (2005). Os relatórios de atividades acadêmicas em geral devem conter os elementos indicados na Figura 1, e os trabalhos monográficos (graduação e pós-graduação) devem ser elaborados conforme os elementos da Figura 2, seguindo a ordem em que estão apresentados nas referidas Figuras.



**Figura 1.** Representação esquemática da estrutura de relatórios de atividades acadêmicas em geral.

\* Elementos opcionais.

O elemento “TEXTO” corresponde ao conteúdo do trabalho e deve incluir, sempre que possível, os seguintes itens: 1 INTRODUÇÃO; 2 OBJETIVOS; 3 MATERIAL E MÉTODOS; 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO; 5 CONCLUSÃO (ÕES). Quando o trabalho for produto de pesquisa teórica (pesquisa bibliográfica), os itens 2 a 4 poderão ser suprimidos e substituídos por itens inerentes ao conteúdo do tema abordado.



**Figura 2.** Representação esquemática da estrutura de Trabalho de Conclusão de Curso – TCC (Graduação) e Monografia (Especialização).

\* Elementos opcionais (ABSTRACT é opcional para TCC).

## 2 REDAÇÃO DO TEXTO

O trabalho acadêmico deve ser redigido conforme os princípios básicos de redação de trabalho científico. As orientações gerais sobre os conteúdos pertinentes a cada seção do texto (introdução, objetivos, material e métodos, resultados, discussão, conclusão) estão revisadas em Naves (1998). Deve-se lembrar que:

- palavras ou expressões estrangeiras devem ser traduzidas para o português, e caso isso não seja possível, grafar a expressão em *itálico*;
- 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';
- 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 (ex.: 2 kg; 1200 kcal; 1 L; 5 mL);
- tabelas e figuras incluídas no texto devem ser autoexplicativas, contendo na legenda a descrição de abreviaturas e siglas, e outras explicações necessárias à interpretação da tabela ou figura sem necessidade de consultar o texto (ver exemplo no Apêndice A).
- revisões no texto são essenciais antes da apresentação da versão final do trabalho, e devem incluir revisão de conteúdo, estilo e gramática, e de detalhes como formato dos títulos das seções e subseções do texto, citações no texto, elementos das tabelas e figuras, terminologias e siglas empregadas e lista de referências.

### 3 FORMATAÇÃO DO TRABALHO

#### 3.1 FORMATO DO PAPEL E MARGENS

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.

#### 3.2 FONTE E ESPAÇAMENTO ENTRE LINHAS (*modelos nos Apêndices A e B*)

A fonte a ser usada para digitar o trabalho deve ser a *Arial*, tamanho 12, exceto para o título e subtítulo do trabalho (tamanho 16), nome do aluno (tamanho 14) e para numeração de página e legendas de tabelas e figuras (tamanho 10).

O trabalho deve ser digitado com os seguintes espaçamentos entre linhas:

- simples (1,0 cm), para os elementos pré-textuais (capa, folha de rosto, resumo, abstract, sumário etc.); Referências (pós-textual) e Tabelas e Figuras (ver modelo no Apêndice A);

- espaço 1,5, para todo o texto, exceto tabelas e figuras.

Os títulos dos elementos pré-textuais e pós-textuais e das seções primárias devem ser separados do texto que os sucede por dois espaços (simples e 1,5, respectivamente) entre linhas. Os títulos das seções secundárias (2.1, 3.1, 4.2 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 (ver exemplo no Apêndice B).

#### 3.3 SEÇÕES DO TRABALHO

Os itens que compõem o texto do trabalho devem ser numerados com algarismos arábicos, progressivamente, e alinhados com a margem esquerda da folha. Cada seção primária do texto e cada elemento pré e pós-textual deve iniciar-

se em uma nova folha. No Apêndice B estão mostrados os modelos de formatação das seções do texto – primária (seção 3), secundária (seções 3.1 e 3.2) e terciária (3.2.1). Os elementos pré-textuais (resumo, abstract, listas) e os elementos pós-textuais (referências, apêndices, anexos) não são numerados e seus títulos devem estar centrados na folha.

### 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 (*observar a capa deste documento como modelo*)

- Parte superior da folha: nome da instituição (Universidade e Faculdade), 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 e em negrito).
- Parte inferior da folha: local (cidade) e ano de apresentação do trabalho.

**Observação:** nas dissertações, após a capa, deve-se adicionar uma folha em branco (falsa folha de rosto) cujo verso deve conter o “Termo de ciência e de autorização para disponibilizar as tese e dissertações eletrônicas (TEDE) na biblioteca digital da UFG”, que está disponível no site da biblioteca (<<http://www.bc.ufg.br>> – link “BDTD: como publicar”).

### 3.6 FOLHA DE ROSTO (*modelo no Apêndice C*)

- 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), seguido pelos dados que caracterizam o trabalho (natureza, instituição e finalidade) e nome do orientador (texto justificado, com recuo de 7 cm para a direita).
- Parte inferior da folha: local (cidade) e ano de apresentação do trabalho.



### 3.7 RESUMO (*modelo no Apêndice D*)

O resumo, e sua versão em inglês (*abstract*) devem estar situados no trabalho antes do sumário (Figura 2). Devem ser digitados em parágrafo único, sem recuo à esquerda e conter até 350 palavras, incluindo o objetivo geral, a metodologia, os resultados principais e a conclusão mais importante do estudo. O resumo deve ser redigido na voz ativa e na terceira pessoa do singular. Não deve conter citações bibliográficas, abreviaturas e fórmulas. O resumo deve vir acompanhado de três a seis palavras-chave (*key words*, no caso do *abstract*), sendo separadas entre si por vírgula e finalizadas por ponto. As palavras-chave devem ser selecionadas de listas de descritores de bases bibliográficas especializadas, como os Descritores em Ciências da Saúde (DeCS, da Biblioteca Virtual em Saúde – BVS). O *abstract* é obrigatório somente para Monografia, Dissertação e Tese, e deve ser precedido pelo título do trabalho em sua versão em inglês (título centrado na folha).

### 3.8 SUMÁRIO (*observar o sumário deste documento*)

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 das seções do texto. O título “sumário” deve estar em negrito e centrado na folha.

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

O apêndice refere-se a todo material elaborado pelo autor a fim de complementar ou esclarecer o texto, e o anexo, ao material não elaborado pelo autor que serve de fundamentação, comprovação e ilustração. Devem ser identificados por letras maiúsculas e redigidos conforme exemplos a seguir (centrados na folha):

**APÊNDICE A** – Ingestão (individual) de energia ...

**ANEXO A** – Normas da ABNT sobre...

## 4 FONTES BIBLIOGRÁFICAS

### 4.1 CITAÇÕES NO TEXTO

O material bibliográfico usado deve ser citado no texto do trabalho de acordo com as normas da ABNT (2002a), resumidas no quadro a seguir.

TIPO	EXEMPLO	SOBRENOME INCLUÍDO NA FRASE
Um autor	(MOREIRA, 2015)	... Moreira (2015)
Dois autores	(SILVA; NAVES, 2011)	... Silva e Naves (2011)
Três autores	(FISBERG; WEHBA; COZZOLINO, 2014)	... Fisberg, Wehba e Cozzolino (2014)
Mais de três autores	(SHILS et al. , 2015)	... Shils et al. (2015)
Várias obras	(RIELLA; MARTINS, 2016; SHILS et al., 2015; WILLETT, 2010) *	... Riella e Martins (2016), Shils et al. (2015) e Willett (2010)
Citação de citação	(OLSON, 2017 apud SHILS et al., 2012)	... Olson (2017 apud SHILS et al. , 2012)

\* Trabalhos citados por ordem alfabética dos sobrenomes dos autores e separados por ponto e vírgula.

Além da forma de citação apresentada no quadro (sistema autor-data), a ABNT preconiza que as citações podem ser feitas segundo o sistema de chamada numérico, no qual a indicação da fonte bibliográfica é feita por uma numeração consecutiva (algarismos arábicos sobrescritos) que remete à lista de referências (ao final do trabalho) na mesma ordem em que aparecem no texto.

### 4.2 REFERÊNCIAS (*modelo no Apêndice E*)

As referências do material bibliográfico citado no trabalho devem ser listadas após o texto (Figuras 1 e 2) e ordenadas de acordo com o sistema usado para citação. No sistema autor-data, a lista de referências deve ser organizada por ordem alfabética de sobrenome do primeiro autor e redigida segundo as normas da ABNT (2002b). 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, seguido do nome da cidade onde ele é publicado. No Apêndice D estão mostrados exemplos de referências para alguns tipos de documentos mais usados, incluindo material da internet. No caso de citações pelo sistema de chamada numérico, as referências devem numeradas consecutivamente, por ordem de citação no texto.

## 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. 7 p.

ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas. **NBR 6023**: informação e documentação – referências – elaboração. Rio de Janeiro, 2002b. 24 p.

NAVES, M.M.V. Introdução à pesquisa e informação científica aplicada à nutrição. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.11, n.1, p.15-36, 1998.

## APÊNDICES

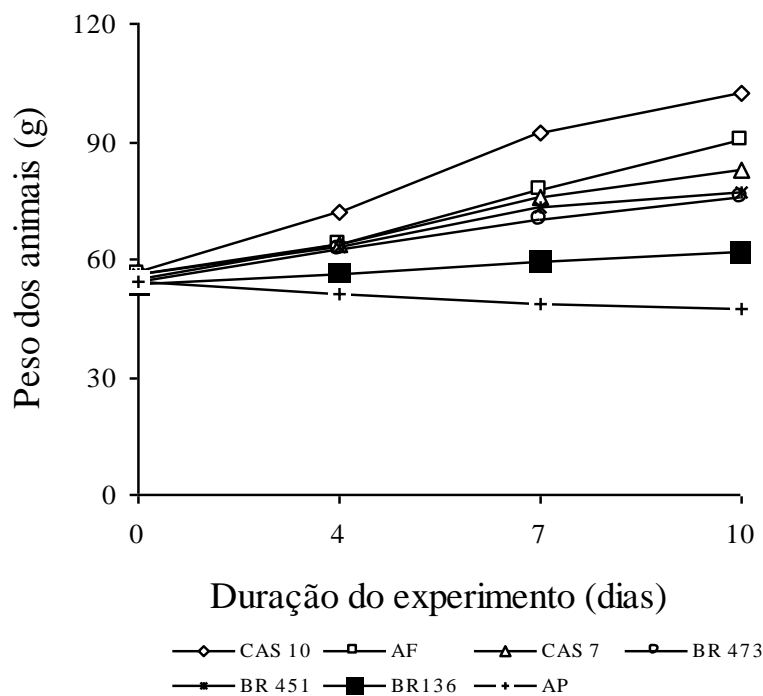
### APÊNDICE A – Modelo de formatação de tabela e de figura.

**Tabela 1.** Peso corporal e consumo de dieta e proteína de ratos mantidos durante catorze 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> 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).

**APÊNDICE B – Modelo de formatação de títulos e espaçamento entre as seções do texto de um trabalho acadêmico.**

**3 MATERIAL E MÉTODOS**

I

I

**3.1 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

I

**3.2 CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DOS FRUTOS**

I

**3.2.1 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). Os carboidratos foram estimados por diferença, subtraindo-se de cem os valores obtidos para umidade, proteínas, lipídios, cinzas e fibra alimentar total.

I

**3.2.2 Compostos fenólicos totais**

A determinação de compostos fenólicos totais foi realizada de acordo com o procedimento descrito por Genovese et al. (2008).

**APÊNDICE C – Modelo de folha de rosto.**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

EVELYN PEREIRA CONSTA  
JEAN CARLOS RODRIGUES LIMA

**PROCESSAMENTO E VALOR NUTRICIONAL DE BARRAS  
DE CEREAIS FORMULADAS COM POLPA E AMÊNDOA DE  
BARU**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado  
à Faculdade de Nutrição da Universidade Fe-  
deral de Goiás, como requisito para obtenção  
do título de Nutricionista.

**Orientadora:** Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Maria Margareth V. Naves

Goiânia  
2009

## APÊNDICE D – Modelo de resumo.

### RESUMO

I

I

Este trabalho teve por objetivo caracterizar quimicamente a amêndoa de baru torrada, oriunda de diferentes plantas nativas da região Oeste do estado de Goiás e avaliar sua qualidade protéica, comparando-a com o amendoim, castanha-de-caju e castanha-do-pará. Determinou-se a composição centesimal, perfil de aminoácidos, ácidos graxos e conteúdo mineral, conforme métodos padronizados. Foi realizado experimento com 42 ratos Wistar, machos, recém-desmamados, distribuídos em sete grupos segundo delineamento por blocos casualizados, durante catorze dias. As dietas foram formuladas segundo AIN-93G, sendo seis dietas com 10% de proteína: CAS7 (caseína 7% de lipídios), CAS15 (caseína 15% de lipídios), AB (amêndoa de baru), AMD (amendoim), CJ (castanha-de-caju), CP (castanha-do-pará) e uma dieta aprotéica. O consumo foi controlado segundo valor energético das dietas. O valor protéico foi estimado por meio do NPR (Net Protein Ratio) e PDCAAS (Protein Digestibility-Corrected Amino Acid Score). As sementes e nozes são fontes de proteínas (16,3 a 32,3 g.100g<sup>-1</sup>) e lipídios (42,7 a 57,9 g.100g<sup>-1</sup>). O conteúdo protéico das amêndoas de baru variou significativamente (Tukey,  $p < 0,05$ ) entre plantas (24,2 a 31,9 g.100g<sup>-1</sup>). O perfil de aminoácidos das amêndoas de baru também variou significativamente entre plantas, sendo a lisina (Escore de Aminoácidos Essenciais - EAE de 43% a 72%) e os sulfurados (EAE de 78% a 90%) os aminoácidos limitantes, segundo padrão para escolares. Constatou-se melhor relação de ácidos graxos  $\omega$ -6: $\omega$ -3 (9:1) na amêndoa de baru, que é rica em ferro (3,6 a 4,7 mg.100g<sup>-1</sup>) e zinco (2,8 a 4,1 mg.100g<sup>-1</sup>). A castanha-de-caju apresentou NPR relativo de 81%, seguida pela castanha-do-pará (68%), amendoim (61%) e amêndoa de baru (45%). O PDCAAS variou significativamente entre as amêndoas de baru (32% a 68%), e entre as demais amostras (63% para a CP, 69% para o AMD e 88% para a CJ). Existe diferença no valor nutricional de amêndoas de baru de diferentes plantas de uma mesma subpopulação do Cerrado, assim como entre diferentes sementes e nozes. Esses alimentos apresentam alta densidade de nutrientes como proteínas, lipídios, minerais e fibras alimentares. Portanto, a inclusão na dieta e o uso em formulações culinárias e industrializadas desses alimentos devem ser estimulados.

I

Palavras-chave: *Dipteryx alata* Vog., nozes, valor nutritivo, aminoácidos, ácidos graxos, minerais.

Obs.: I – indicação de um espaço simples (1,0) entre linhas.

## APÊNDICE E – Modelos de referências conforme o tipo de publicação.

### Livro

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

I

### 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.

I

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.

I

### 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.

I

### 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**, Campinas, 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**, Campinas, 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**, Belo Horizonte, v. 14, n. 1, p. 41-45, 2004.

I

### 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 nº da página por "1 CD-ROM", se os anais estiverem gravados em CD).

I

### Publicação técnico-científica

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). **Alimentos com alegações de propriedades funcionais e de saúde.** Brasília, DF: ANVISA, 2002. 98 p. (Seminário, 2.).

WHO – World Health Organization. **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases.** Geneva, 2003. 220p. (WHO Technical Report Series, 916).

I

### 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 jul. 2010.

Obs.: I – as referências devem ser separadas entre si por um espaço simples (1,0).