# Título do trabalho em português

(um espaço simples; 0 pt antes e depois de parágrafos)

## Primeiro autor\*[[1]](#footnote-1); Segundo autor[[2]](#footnote-2); Terceiro autor[[3]](#footnote-3); Quarto autor[[4]](#footnote-4); Quinto autor[[5]](#footnote-5); Sexto autor[[6]](#footnote-6); Sétimo autor[[7]](#footnote-7); Oitavo autor[[8]](#footnote-8)

(um espaço 1,5 linhas; 0 pt antes e depois de parágrafos)

**1 Introdução**

(um espaço 1,5 linhas; 0 pt antes e depois de parágrafos)

 Deverá conter uma breve introdução sobre o assunto, com justificativa, ressaltando o que há de inovador no produto.

 Cada trabalho poderá ter **no máximo oito autores**. O título, os nomes dos autores e de seus vínculos deverão ser formatados com espaçamento entre linhas simples.

(um espaço 1,5 linhas; 0 pt antes e depois de parágrafos)

*1.1 Formatação do texto*

(um espaço 1,5 linhas; 0 pt antes e depois de parágrafos)

* Folha tamanho A4 (210 x 297 mm) e orientação retrato;
* Margens superior, inferior, esquerda e direita com 2,0 cm cada;
* Fonte Times New Roman, tamanho 12, cor automático, alinhamento justificado, espaçamento 1,5 entre linhas, espaçamento antes e depois 0 pt;
* Número de páginas: de 4 a 5 páginas.

(um espaço 1,5 linhas; 0 pt antes e depois de parágrafos)

*1.2 Título do trabalho*

(um espaço 1,5 linhas; 0 pt antes e depois de parágrafos)

 O Título deve ser redigido com a primeira letra maiúscula e demais em letra minúscula (exceto para nomes próprios), em negrito e centralizado, e deverá conter no máximo 15 palavras.

(um espaço 1,5 linhas; 0 pt antes e depois de parágrafos)

*1.3 Sobre os autores*

* A autoria do trabalho deve conter as seguintes informações:
	+ Nomes completos de todos os autores e seus respectivos e-mails;
	+ Nome do orientador do projeto;
	+ Instituição onde o trabalho foi desenvolvido.

**2 Descrição do produto**

(um espaço 1,5 linhas; 0 pt antes e depois de parágrafos)

 Descrever em forma de texto, as seguintes informações sobre o produto.

* Nome do produto
* Ingredientes
* Formulação
* Composição nutricional
* Possíveis benefícios à saúde (caso possua)

(um espaço 1,5 linhas; 0 pt antes e depois de parágrafos)

**3 Processamento, foto do produto final, proposta de embalagem**

(um espaço 1,5 linhas; 0 pt antes e depois de parágrafos)

 Descrever nesta parte como foi elaborado o produto destacando tempos, temperaturas e equipamentos utilizados.

Inserir a foto do produto e a proposta de embalagem.

**4 Segurança do produto**

(um espaço 1,5 linhas; 0 pt antes e depois de parágrafos)

Descrever os cuidados tomados para a produção segura do produto, presença de ingredientes ou contaminantes passíveis de causarem alergias aos consumidores.

(um espaço 1,5 linhas; 0 pt antes e depois de parágrafos)

**5 Marketing**

(um espaço 1,5 linhas; 0 pt antes e depois de parágrafos)

 Propor quem será o público alvo do produto e qual o seu potencial de mercado.

(um espaço 1,5 linhas; 0 pt antes e depois de parágrafos)

**6 Referências**

(um espaço 1,5 linhas; 0 pt antes e depois de parágrafos)

As referências devem ser formatadas com Times New Roman, tamanho 12, **espaçamento entre linhas simples, sem recuo de parágrafo, alinhamento justificado com uma linha em branco (espaçamento simples) após cada referência.** Apresentar de **oito a doze** referências em ordem alfabética e não numeradas, de acordo com as normas da ABNT - NBR 6023/2018.

Todas as citações contidas no texto devem estar referenciadas corretamente. O sistema utilizado para as citações deve ser “Autor, data”. Para mais detalhes sobre as citações, consulte as Normas NBR ABNT - 10520/2002.

ANEXO 1

Descrição e exemplos das Normas da ABNT

NBR 6023/2018 e - NBR - 10520/2002.

 Em citações com **dois autores** no texto, deve ser utilizado o aditivo “e”, seguido da data entre parênteses; e na citação entre parênteses, é necessário utilizar a separação por “ponto e vírgula” (;), seguido de “vírgula” (,) e a data da publicação. Seguem exemplos: **NA CITAÇÃO:** Santiago e Lacerda (2017) ou (SANTIAGO; LACERDA, 2017) e **NAS REFERÊNCIAS:**

SANTIAGO, F. H.; LACERDA, G. A. Cinética enzimática da sacarase do fermento biológico comercial fresco versus seco. *In:* SIMPÓSIO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS DA UFMG, 2., 2017, Montes Claros. **Anais eletrônicos [...]** Montes Claros: UFMG, 2017. Disponível em: www.simeali.com. Acesso em: 21 jan. 2023.

Quando citar autores com o mesmo sobrenome e mesmo ano de publicação, o primeiro citado no texto deve vir seguido da letra a após o ano de publicação. Ex.: Souza *et al.* (2021a) e Souza *et al.* (2021b). Citações dentro dos parênteses devem vir em ordem alfabética de sobrenome de autor e escritas em letras maiúsculas (ABREU, 2022; SILVA, 2022).

 Para **até três autores**, todos devem ser indicados no texto e nas referências. No texto, devem vir separados por “vírgula” (,) e o aditivo “e” antes do terceiro autor, seguido da data entre parênteses. Citações entre parênteses devem vir separadas por “ponto e vírgula” (;) seguido de “vírgula” (,) e a data da publicação. Vide exemplo: **NA CITAÇÃO:** Marulanda, Lopez e Cruz (2018) ou (MARULANDA; LOPEZ; CRUZ, 2018) e **NAS REFERÊNCIAS:**

MARULANDA, C.; LOPEZ, L.; CRUZ, G. La cultura organizacional, factor clave para la transferencia de conocimiento em los centros de investigación del triángulo del café de Colombia. **Información Tecnológica**, v. 29, n. 6, p. 245-252, 2018.

 **A partir de quatro autores**, citar apenas o primeiro autor e os demais serão abreviados com a expressão *et al. (em itálico e seguida de ponto).* Exemplos: **NA CITAÇÃO:** Pereira *et al.* (2021) ou (PEREIRA *et al.*, 2021) e **NAS REFERÊNCIAS:**

PEREIRA, G. S. L. et al. Proximate, mineral and carotenoid composition of coquinho-azedo flour. **International Journal of Development Research**, v. 11, n. 9, p. 49967-49971, 2021.

A seguir serão dados outros exemplos de referências segundo a NBR 6023 (atualizada em 2018):

**LIVROS:**

Os elementos essenciais são: autor(es), título destacado, edição, local, editora, data de publicação. Exemplo:

CREMASCO, M. A. **Fundamentos de transferência de massa**, 3. ed. São Paulo: Blucher, 2016, 460p.

**CAPÍTULO DE LIVRO:**

 Os elementos essenciais são: autor(es), título da parte, seguidos da expressão “*In*:”, e da referência completa do livro no todo, destacado o título. No final da referência, deve-se informar a paginação ou outra forma de individualizar a parte referenciada. Apenas o título das obras é escrito em negrito. Subtítulos não devem ser escritos em negrito. Exemplo:

SILVA, L. F. *et al*. Cap. 8 - Cólica em Equinos. *In*: SILVA-MATOS, R. R. S.; MACHADO, N. A. F.; CORDEIRO, K. V. (Org.). **Sistemas de Produção nas Ciências Agrárias 2**. Ponta Grossa: Atena, 2021, v. 1, p. 79-100.

**ARTIGO CIENTÍFICO:**

Os elementos essenciais são: autor(es), título do artigo, título da publicação (destacado e sem abreviação), numeração correspondente ao volume, fascículo ou número, paginação inicial e final, data. IMPORTANTE: Os nomes de periódicos devem ser escritos por extenso e em negrito e seguidos de vírgula sem negrito, volume, número, página e ano. Exemplo:

PAIVA, C. L. *et al.* Germinated sorghum (*Sorghum bicolor* L.) and seedlings show expressive contents of putrescine. **LWT - Food Science and Technology**, v. 161, n. 1, p. 1-8, 2022.

**TRABALHO APRESENTADO EM EVENTO:**

Os elementos essenciais são: autor(es), título do trabalho apresentado, seguido da expressão *In*:, nome do evento em letras maiúsculas, numeração do evento (se houver), ano e local (cidade) de realização, título do documento destacado (anais, atas, tópico temático ou outro) sucedido de três pontos entre colchetes, local, editora, data de publicação e página inicial e final da parte referenciada. Exemplo:

SANTIAGO, F. H.; LACERDA, G. A. Cinética enzimática da sacarase do fermento biológico comercial fresco versus seco. *In:* SIMPÓSIO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS DA UFMG, 2., 2017, Montes Claros. **Anais eletrônicos [...]** Montes Claros: UFMG, 2017. Disponível em: [www.simeali.com](http://www.propesq.ufpe.br/anais/educ/ce04.htm). Acesso em: 21 jan. 2023.

.

**MONOGRAFIAS, TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO, DISSERTAÇÕES, TESES:**

Nas teses, dissertações ou outros trabalhos acadêmicos devem ser indicados em nota o tipo de documento (tese, dissertação, trabalho de conclusão de curso ou outro), o grau, a vinculação acadêmica, o local e a data da defesa, mencionada na folha de aprovação (se houver). Exemplos:

ABREU, C. D. D. **Efeitos da inulina no metabolismo de camundongos**. 2022. 63f. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Saúde) - Instituto de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Minas Gerais, Montes Claros, 2022.

SILVA, W. C. **Uso de nutracêuticos na terapêutica da anorexia associada ao câncer:** revisão sistemática de estudos em humanos e em modelos experimentais. 2022. 51f. - Instituto de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Minas Gerais, Montes Claros, 2022.

**NOTA:** Quando se tratar de obras consultadas online, também são essenciais as informações sobre o endereço eletrônico. O registro do endereço eletrônico deve ser precedido da expressão “Disponível em:” e a data de acesso, precedida da expressão “Acesso em:” Entretanto, de acordo com as normas atualizadas, o mesmo **não será apresentado entre os sinais “<” e “>”** antes e depois do link para o material. Exemplo:

ALVES, C. **Navio negreiro**. [S.l.]: Virtual Books, 2000. Disponível em: http://virtualbooks.terra.com.br/freebook/port/Lport2/. Acesso em: 10 jan. 2022.

Para abreviações do mês de acesso, utilizar: jan., fev., mar., abr., maio, jun., jul., ago., set., out., nov., dez. Outros detalhes e situações específicas sobre as referências poderão ser consultadas na Norma NBR 6023/2018 da ABNT.

**REFERÊNCIAS DE NORMAS ANALÍTICAS OFICIAIS E LEGISLAÇÃO**

Devem ser escritas conforme os exemplos a seguir:

AACC. AMERICAN ASSOCIATION OF CEREAL CHEMISTS. **Approved Methods of American Association of Cereal Chemists**, 11. ed. St. Paul: Cereals & Grains Association, 1999. 1200p.

AOAC. ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. **Official Methods of Analysis of AOAC International**. 21 ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. 3200p.

BRASIL. RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 22 dez. 2003. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0360\_23\_12\_2003.html. Acesso em: 08 jan. 2023.

IAL - INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz:** Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4 ed. Digital. São Paulo: Instituto AdolfoLutz, 2008. 1020p.

**A comissão científica não se responsabiliza a dirimir dúvidas sobre formatação do texto, normalização de citações e referências.**

1. Vínculo; Nome da Instituição. [↑](#footnote-ref-1)
2. Vínculo; Nome da Instituição. [↑](#footnote-ref-2)
3. Vínculo; Nome da Instituição. [↑](#footnote-ref-3)
4. Vínculo; Nome da Instituição. [↑](#footnote-ref-4)
5. Vínculo; Nome da Instituição. [↑](#footnote-ref-5)
6. Vínculo; Nome da Instituição. [↑](#footnote-ref-6)
7. Vínculo; Nome da Instituição. [↑](#footnote-ref-7)
8. Vínculo; Nome da Instituição.

Obs: Demais autores devem seguir o mesmo formato. Caso o vínculo e nome da Instituição forem o mesmo, pode-se usar a mesma numeração da nota de rodapé.

\* E-mail: organizacao.simeali@gmail.com (colocar o \* no nome do autor correspondente que será indicado o e-mail, não precisando necessariamente ser o primeiro autor). [↑](#footnote-ref-8)