

**MODELOS DE
FOLHAS DE
ELEMENTOS PRÉ-
TEXTUAIS,
TEXTUAIS E PÓS-
TEXTUAIS DE
TRABALHOS
MONOGRÁFICOS**

Prof. Dr. Luiz Carlos dos Santos
www.lcsantos.pro.br

ESTRUTURA DA MONOGRAFIA

PARTE EXTERNA:

- ✓ **Capa** (obrigatório)
- ✓ **Lombada** (opcional)

PARTE INTERNA:

✓ **Elementos Pré-Textuais**

- ⇒ **Folha de rosto** (obrigatório)
- ⇒ **Errata** (opcional)
- ⇒ **Ficha catalográfica** (obrigatório)
- ⇒ **Folha de aprovação** (obrigatório)
- ⇒ **Dedicatória** (opcional)
- ⇒ **Agradecimentos** (opcional)
- ⇒ **Epígrafe** (opcional)
- ⇒ **Resumo na língua vernácula** (obrigatório)
- ⇒ **Resumo em língua estrangeira** (obrigatório)
- ⇒ **Lista de ilustrações** (opcional)
- ⇒ **Lista de tabelas** (opcional)
- ⇒ **Lista de abreviaturas e siglas** (opcional)
- ⇒ **Lista de símbolos** (opcional)
- ⇒ **Sumário** (obrigatório)

ESTRUTURA DA MONOGRAFIA

PARTE INTERNA:

✓ Elementos Textuais

⇒ **Introdução** (parte inicial do texto, onde deve constar a delimitação do assunto tratado, objetivos da pesquisa e outros elementos necessários para situar o tema do trabalho).

⇒ **Desenvolvimento** (parte principal do texto, que contém a exposição ordenada e pormenorizada do assunto. Divide-se em seções, capítulos ou unidades, que variam em função da abordagem do tema e do método).

⇒ **Conclusão** (parte final do texto na qual se apresentam conclusões correspondentes aos objetivos e/ou hipóteses).

ESTRUTURA DA MONOGRAFIA

PARTE INTERNA:

✓ Elementos Pós-Textuais

⇒ **Referências** (obrigatório)

⇒ **Glossário** (opcional)

⇒ **Apêndice** (opcional)

⇒ **Anexo** (opcional)

⇒ **Índice** (opcional)

APÊNDICE A - Modelo de capa para monografia

Fonte: O autor, adaptado de MARINHO DOS SANTOS; ALMEIDA (2003)

NOME DA INSTITUIÇÃO (OPCIONAL)

NOME DO AUTOR

TÍTULO DA MONOGRAFIA:
Subtítulo (se houver)

CIDADE

ANO

APÊNDICE B - Modelo de folha de rosto para monografia

Fonte: O autor, adaptado de MARINHO DOS SANTOS; ALMEIDA (2003)

NOME DO AUTOR

TÍTULO DA MONOGRAFIA: Subtítulo (se houver)

Monografia apresentada a Universidade do Estado da Bahia (UNEB), como requisito parcial para obtenção do título de Especialista em Agente de Inovação e Difusão Tecnológica.

Orientador: Prof. Dr. Luiz Carlos dos Santos

CIDADE
ANO

ANEXO C - Exemplo de ficha catalográfica (SILVA, 2002).

Fonte: O autor, adaptado de MARINHO DOS SANTOS; ALMEIDA (2003)

5586 V Silva, Kátia de Lima
Valorização cultural dos municípios baianos de Cachoeira e
São Félix como estratégia de marketing turístico / Kátia de
Lima Silva - Salvador, 2002.

44 f. : il. ; 30 cm

Monografia (Graduação em Turismo).

Instituto de Educação Superior Unyahna de Salvador, 2002.

1. Cachoeira-BA 2. São Félix-BA 3. Marketing Turístico I.
Titulo

CDU 658.8: (813.8)

APÊNDICE D - Modelo de folha de aprovação

Fonte: O autor, adaptado de MARINHO DOS SANTOS; ALMEIDA (2003)

NOME DO AUTOR

TÍTULO DA MONOGRAFIA: Subtítulo (se houver)

Monografia apresentada a Universidade do Estado da Bahia - UNEB, como requisito parcial para obtenção do título de Especialista em Agente de Inovação e Difusão Tecnológica.

Aprovada em (data da aprovação).

BANCA EXAMINADORA

(assinatura)

Nome do examinador - Titulação
Instituição

(assinatura)

Nome do examinador - Titulação
Instituição

(assinatura)

Nome do examinador (orientador)- Titulação
Instituição

ANEXO E - Exemplo de folha de dedicatória

Fonte: O autor, adaptado de MARINHO DOS SANTOS; ALMEIDA (2003)

MICHELLE BARROS

HORTALIÇAS

Cozimento e Preservação de Fibras

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade de Educação da Universidade Federal de Pernambuco, em Recife, Pernambuco, em 2003, para obtenção do título de Bacharel em Educação. Área de concentração: Ciências da Educação. Orientador: Prof. Dr. Manoel de Almeida.

Recife, 14 de maio de 2003

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Manoel de Almeida

Prof. Dr. Manoel de Almeida

Universidade de São Paulo - Faculdade de Educação - Universidade Federal de Pernambuco

Esta dissertação é dedicada ao educador (e educando!) Paulo Freire, falecido recentemente, cuja obra ainda não foi reconhecida devidamente por nosso país.

Prof. Dr. Manoel de Almeida

Prof. Dr. Manoel de Almeida

Universidade de São Paulo - Faculdade de Educação - Universidade Federal de Pernambuco

ANEXO F Exemplo de folha de agradecimentos

Fonte: O autor, adaptado de MARINHO DOS SANTOS; ALMEIDA (2003)

AGRADECIMENTOS

À Profa. Dra. Marina Vieira da Silva pela amizade, valiosa orientação e inúmeras sugestões, as quais enriqueceram o conteúdo desta pesquisa.

À Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, pela acolhida durante a minha graduação e pós-graduação.

Aos professores, funcionários e amigos do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, pela amizade e carinho durante todo o desenvolvimento deste trabalho.

À minha ilustre Banca de Qualificação: Profa. Dra. Betzabeth Slater Villar, Profa. Dra. Marta Helena Fillet Spoto e Prof. Dr. Cláudio Rosa Gallo, pelas contribuições a esta dissertação.

Ao Prof. Dr. Rodolfo Hoffmann, pela excelente orientação para a realização das análises estatísticas.

À amiga Daniela Cristina Rossetto Caroba, pelo imenso auxílio, incentivo, carinho e amizade demonstrados, sempre.

[...]

Às bibliotecárias Beatriz Helena Giongo e Mídián Gustinelli, pelo auxílio bibliográfico prestado.

À Diretoria de Ensino de Piracicaba e à direção e funcionários das escolas integrantes da pesquisa, pelo consentimento na realização deste trabalho.

A todos os escolares e familiares, pela imensa colaboração na realização desta dissertação.

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), pela concessão da bolsa.

A todos que eu não tenha mencionado e que colaboraram na realização desta pesquisa, os meus mais profundos agradecimentos.

ANEXO G · Exemplo de folha de epígrafe

Fonte: O autor, adaptado de MARINHO DOS SANTOS; ALMEIDA (2003)

Que estranha é a sina que cabe a nós, mortais! Cada um de nós está aqui para uma temporada; com que propósito não se sabe [...]. Os ideais que têm iluminado meu caminho, e repetidamente me têm renovado a coragem para enfrentar a vida com ânimo, são a bondade, a beleza e a verdade.

*Albert Einstein
The world as I see it (1931)*

ANEXO H - Exemplo de resumo na língua vernácula

Fonte: O autor, adaptado de MARINHO DOS SANTOS; ALMEIDA (2003)

RESUMO

Análises elaboradas nas últimas três décadas, tendo por base dados obtidos por pesquisas nacionais, revelam que houve redução do consumo, pela população brasileira, de alimentos de origem vegetal. Diversos autores também têm destacado que o baixo consumo de frutas e hortaliças está associado ao maior risco do desenvolvimento de doenças cardiovasculares e diversos tipos de câncer. Pesquisas envolvendo crianças e adolescentes brasileiros revelam que os mesmos consomem, de forma geral, reduzida quantidade desses alimentos. Com o objetivo de estimular o consumo dos alimentos de origem vegetal, têm sido buscadas alternativas e, entre essas, a incorporação de maior quantidade e variedade dos referidos alimentos nas refeições dos programas alimentares dirigidos, por exemplo, aos escolares. Uma alternativa que se revela promissora é a utilização dos alimentos minimamente processados, também considerados de “conveniência” ou de “fácil preparo”. A presente pesquisa, realizada no município de Piracicaba - SP e tendo por base amostra de 210 escolares, matriculados em escolas públicas, visou: conhecer a aceitabilidade das hortaliças minimamente processadas; analisar o consumo de alimentos, com destaque para a contribuição de energia e nutrientes provenientes das hortaliças e frutas e, também, avaliar o estado nutricional dos alunos. Envolveu a análise dos indicadores antropométricos (escore Z de altura para idade - ZAI e escore Z de peso para idade - ZPI) e da distribuição do Índice de Massa Corporal - IMC. A realização de entrevistas, com a adoção do método de registro de alimentos (Recordatório 24 horas) permitiu obter informações relativas ao consumo alimentar (análises quantitativas e qualitativas). O cálculo e as análises do conteúdo de energia e nutrientes presentes na alimentação dos escolares envolveu o uso do software Virtual Nutri (Philippi et al., 1996). O teste de análise sensorial, adotando-se a escala hedônica facial de três pontos, permitiu conhecer a opinião do grupo de alunos sobre as hortaliças minimamente processadas. Os resultados revelaram que dos alunos entrevistados, 35,2% das meninas e 32,4% dos meninos apresentaram sobrepeso enquanto apenas 1,9% dos escolares manifestaram condição oposta, ou seja, baixo peso. Revelaram, ainda, que 50% da população estudada possuem dieta cujo conteúdo energético não atingiu o valor mínimo recomendado e, somente 36,19% dos escolares apresentaram adequada participação dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) no Valor Energético Total - VET. Permitiram constatar, também, que 58,10% dos participantes da pesquisa gostaram muito das hortaliças minimamente processadas, e apenas 10,47% reprovaram os vegetais. A pesquisa permitiu verificar que 17,14% das meninas e apenas 3,81% dos meninos afirmaram “não gostar” das hortaliças minimamente processadas. Evidenciou, ainda, que 61% dos escolares que revelaram “gostar muito” dos vegetais minimamente processados pertencem a famílias com menor renda per capita. Há possibilidades que uma maior oferta e consumo de hortaliças, pelos alunos, seja assegurada com a devida incorporação de alimentos minimamente processados às refeições dos programas alimentares, que vigoram atualmente no Brasil.

Palavras-chave: alimentação escolar; consumo alimentar; frutas; merenda escolar; hortaliças - processamento; programas de nutrição.

ANEXO I – Exemplo de resumo em língua estrangeira

Fonte: O autor, adaptado de MARINHO DOS SANTOS; ALMEIDA (2003)

ABSTRACT

Analysis elaborated in the last three decades, based on information obtained through national researches reveal that there was reduction of the consumption, for the Brazilian population, of foods of vegetable origin. It has also been highlighted by several authors that the low consumption of fruits and vegetables is associated to a larger risk of development of cardiovascular diseases and several cancer types. Researches involving children and Brazilian teenagers reveal that they consume, in general, reduced amount of those foods. With the objective of stimulating the consumption of the foods of vegetable origin, alternatives have been looked for and, among those, the incorporation of a larger amount and variety of the referred foods in the meals of the alimentary programs driven to the scholars, for instance. An alternative, which seems promising, is the use of the minimally processed vegetables, also considered of “convenience” or “easy to prepare”. This research, accomplished in the municipal district of Piracicaba – SP, based on a sample of 210 students, enrolled in public schools, aimed to know: the acceptability of the minimally processed vegetables; analyze the consumption of foods; highlighting the contribution of energy and nutrients coming from vegetables and fruits and, also, the students’ nutritional status. The anthropometrical indicators were analyzed (Z – scores of height to age – ZAI and Z – scores of weight for age – ZPI) as well as the distribution of the Body Mass Index – BMI. The information concerning the alimentary consumption (quantitative and qualitative analysis) was obtained through interviews, being adopted the method of registration of foods (Reminding 24 hours). For the calculation and analysis of the content of energy and nutrients present in the students feeding it was used the software Virtual Nutri (Philippi et al., 1996). To know the opinion of the students’ group on the minimally processed vegetables, a sensorial analysis took place, adopting the three points facial hedonic scale. The results revealed that, among the interviewed students, only 35,2% of the girls and 32,4% of the boys presented overweight while 1,9% of the students revealed the opposite condition, that is, low weight. It was verified that 50% of the studied population have a diet in which energy content didn’t reach the recommended minimum value and, only 36,19% of the students presented appropriate participation of the macronutrients (carbohydrates, proteins and lipids) in the Total Energy Value – TEV. It was also observed that 58,10% of the participants of the research enjoyed a lot the minimally processed vegetables, and only 10,47% didn’t enjoy the vegetables. It was verified that 17,14% of the girls and only 3,81% of the boys stated not to “enjoy” the minimally processed vegetables. It is important to say that 61% of the students who revealed to “enjoy a lot” the minimally processed vegetables, belong to families that have a smaller family income per capita. There are possibilities that a larger offer and consumption of vegetables, among the students, is guaranteed with the incorporation of minimally processed foods to the meals of the alimentary programs in place in Brazil today.

Key words: school feeding; alimentary consumption; fruits; school lunch; vegetables; nutritional program.

ANEXO J - Exemplo de lista de tabelas

Fonte: O autor, adaptado de MARINHO DOS SANTOS; ALMEIDA (2003)

LISTA DE TABELAS

Tabela 1.	Distribuição das escolas públicas e alunos sorteados para integrarem a amostra. Piracicaba, 2001.	31
Tabela 2.	Distribuição da amostra dos alunos matriculados nas unidades de ensino, de acordo com o gênero e a idade. Piracicaba, 2001.	32
Tabela 3.	Distribuição dos escolares em categorias de estado nutricional, com base nos percentis do Índice de Massa Corporal - IMC e gênero. Piracicaba, 2001.	41
Tabela 4.	Distribuição dos escolares em categorias de estado nutricional, com base no Índice de Massa Corporal - IMC e gênero. Piracicaba, 2001.	43
Tabela 5.	Distribuição dos escolares de acordo com o estado nutricional, com base no Índice de Massa Corporal - IMC e estratos de renda familiar per capita. Piracicaba, 2001.	46
Tabela 6.	Distribuição dos escolares de acordo com o estado nutricional, com base no Escore Z de altura para idade - ZAI e estratos de renda familiar per capita. Piracicaba, 2001.	48
Tabela 7.	Distribuição dos escolares de acordo com o estado nutricional, com base no Escore Z de peso para idade - ZAI e estratos de renda familiar per capita. Piracicaba, 2001.	49
Tabela 8.	Distribuição dos escolares de acordo com o estado nutricional, com base no Índice de Massa Corporal - IMC e escolaridade da mãe. Piracicaba, 2001.	50
Tabela 9.	Distribuição dos escolares de acordo com o estado nutricional, com base no Índice de Massa Corporal - IMC e atividade profissional da mãe. Piracicaba, 2001.	51
Tabela 10.	Distribuição dos escolares de acordo com a atividade profissional da mãe e estratos de renda familiar per capita. Piracicaba, 2001.	52
Tabela 11.	Distribuição dos percentis do consumo de energia e nutrientes, dos escolares. Piracicaba, 2001.	54
Tabela 12.	Distribuição dos percentis do consumo de energia e nutrientes, de acordo com o gênero dos escolares. Piracicaba, 2001.	61
Tabela 13.	Participação média de energia e de nutrientes, provenientes do consumo de hortaliças, na dieta dos escolares, de acordo com o gênero, matriculados na rede pública de ensino de Piracicaba, 2001.	71
Tabela 14.	Participação média de energia e de nutrientes, provenientes do consumo de frutas, na dieta dos escolares, de acordo com o gênero, matriculados na rede pública de ensino de Piracicaba, 2001.	75
[...]	[...]	[...]
Tabela 32.	Distribuição dos escolares de acordo com a participação relativa dos macronutrientes no Valor Energético Total - VET e aceitabilidade das hortaliças minimamente processadas (cenoura e vagem). Piracicaba, 2001.	101

ANEXO K - Exemplo de lista de siglas (NOBRE, 2003).

Fonte: O autor, adaptado de MARINHO DOS SANTOS; ALMEIDA (2003)

LISTA DE SIGLAS

ANP - Agência Nacional do Petróleo

BAGÁS - Base de Distribuição de Gás

BAHIAGÁS - Companhia de Gás da Bahia

CAGN - Certificado Ambiental para Uso de Gás Natural em Veículos

CIA - Centro Industrial de Aratu

CONAMA - Conselho Nacional do Meio Ambiente

COOMASAL - Cooperativa dos Motoristas Autônomos de Salvador

CTGÁS - Centro de Tecnologia de Gás

DENATRAN - Departamento Nacional de Trânsito

GLP - Gás Liquefeito de Petróleo

GNV - Gás Natural Veicular

IBP - Instituto Brasileiro do Petróleo

INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial

MME - Ministério das Minas e Energia

PROÁLCOOL - Programa de Subsídio do Alcool

PRONCONVE - Programa de Controle da Poluição do Ar por Veículos

Automotores

RMS - Região Metropolitana de Salvador

UPGN - Unidade de Processamento de Gás Natural

ANEXO L - Exemplo de lista de símbolos

Fonte: O autor, adaptado de MARINHO DOS SANTOS; ALMEIDA (2003)

LISTA DE SÍMBOLOS

δ = deslocamento químico

λ = comprimento de onda

ρ = Constante de reação na equação de Hammett

σ = Constante do substituinte na equação de Hammett

$\mu\text{E W/O}$ = Microemulsão água-em-óleo

ΔE^\ddagger = Energia de ativação da reação

ΔG^\ddagger = Energia livre de ativação da reação

ΔH^\ddagger = Entalpia de ativação da reação

ΔS^\ddagger = Entropia de ativação da reação

ANEXO M - REFERÊNCIAS

- ALVES, R. **Filosofia da ciência**. São Paulo: Ars Poética, 1996.
- AMBROSIO, C. L. B.; GUERRA, N. B.; MANCINI FILHO, J. Identity and quality characteristics of a brazilian regional butter “Manteiga de Garrafa”. **Ciência e Tecnologia de Alimentos Online**, Campinas, v. 21, n. 3, p. 314-320, set./dez. 2001. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext &pid=S0101-20612001000300011&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612001000300011&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 3 set. 2003.
- ANDRADE, M. M. de. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. São Paulo: Atlas, 1997.
- _____. **Como preparar trabalhos para cursos de pós-graduação**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2002.
- ANDRADE, M. M. de; HENRIQUES, A. **Língua portuguesa: noções básicas para cursos superiores**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1996.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520: apresentação de citações em documentos**. Rio de Janeiro, 2002a.
- _____. **NBR 6023: informação e documentação - referências - elaboração**. Rio de Janeiro, 2002b.
- _____. **NBR 14724: informação e documentação - trabalhos acadêmicos - apresentação**. Rio de Janeiro, 2002c.
- _____. **NBR 6024: numeração progressiva das seções de um documento - procedimento**. Rio de Janeiro, 1989a.
- _____. **NBR 6028: resumos - procedimento**. Rio de Janeiro, 1990.
- _____. **NBR 6027: sumário - procedimento**. Rio de Janeiro, 1989b.
- BAHIA. Ordem dos Advogados do Brasil. **Estrutura institucional**. Disponível em: <<http://www.oab-ba.com.br/institucional/estrutura/default.asp?titulo=Estrutura#>>. Acesso em: 3 set. 2003.
- BAJARD, E. **Ler e dizer: compreensão e comunicação do texto escrito**. São Paulo: Cortez, 1994.

GLOSSÁRIO

Alteração

Termo de significado amplo que inclui processos supérgenos e hipógenos que em condições magmáticas tardias, pós-magmáticas, hidrotermais ou metamórficas, são responsáveis pelos processos de transformação das rochas e minerais anteriores aos processos intempéricos.

Alterito

Sinônimo de saprolito. Entretanto, para alguns autores, "altérite" se refere menos especificamente ao material residual intemperizado e "isaltérite" se refere a saprolito.

Alteromorfo

Termo utilizado em todos os casos de transformação (alteração ou intemperismo) de minerais primários em produtos secundários, qualquer que seja a forma dos minerais primários e secundários e qualquer que seja o grau de preservação de seus formatos e volumes originais.

Alteroplasma

Plasma de primeira geração consistindo de micropartículas cristalinas secundárias desenvolvidas a partir de ou dentro de minerais primários cujo tamanho e volume geralmente são mantidos. O domínio formado dessa maneira é um alteromorfo.

Alterorelictos

Fragmento de rocha intemperizada, ou associação de minerais intemperizados, isolados em uma matriz mais evoluída. É reconhecido por sua textura petrográfica original e pela composição de seus alteromorfos. Pode estar, em muitos casos, associado a minerais menos intemperizados. Os alterorelictos correspondem a litorelictos cujo conteúdo, e eventualmente, textura, foi modificado por processos intempéricos, ou a relictos de alteritos (ou de alteroplasmas) isolados dentro da matriz que resulta da substituição do alterito por um plasma de origem pedológica neoformado (pedoplasma).

{...}

Solo

Parte superior do regolito, geralmente definida como aquela que suporta a vida vegetal. Em particular se refere àqueles horizontes superficiais que estão reagindo com o ambiente superficial total.

Textura

A natureza física de uma unidade ou componente do regolito de acordo com a proporção das diferentes frações granulométricas (e.g. areia, silte, argila). Para as características físicas relacionadas ao arranjo espacial dos constituintes em microescala e mesoescala, o termo fábrica é preferido.

Vesícula

Um pequeno interstício no formato de uma célula ou bolha.

ANEXO O - FOLHA ESPELHO GERAL PARA OS APÊNDICES

APÊNDICES

A - Roteiro de Entrevista

B - Questionário Modelo “A”

C - Questionário Modelo “B”

D - Roteiro de Observação

ANEXO P - FOLHA ESPELHO ESPECÍFICA PARA CADA APÊNDICE

APÊNDICE “A”

- Roteiro de Entrevista

ANEXO Q - FOLHA ESPELHO GERAL PARA OS ANEXOS

ANEXOS

A - Organograma da Empresa

B - Fluxograma

C - Contrato Social

D - Portfólio da Empresa

ANEXO R - FOLHA ESPELHO ESPECÍFICA PARA CADA ANEXO

ANEXO “A”

- Organograma da Empresa