**TÍTULO DO TRABALHO COMPLETO (título letras maiúsculas, Fonte Times New Roman 12, negrito, centralizado, espaço simples)**

Marcia Tagore1, Juliana Saraiva2, Luiza Helena Meller da Silva2,\* (Nome Completo, Times New Roman 11, centralizado, espaço simples)

1Nome Completo da Instituição, Unidade, Departamento, Cidade, Estado, País.

2Universidade Federal do Pará (UFPA), Instituto de Tecnologia (ITEC), Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA), Belém, Pará, Brasil.

\*Autor para correspondências: email@email.com.br

**RESUMO**

Parágrafo único, letra Times New Roman 11, espaçamento simples, texto justificado e no máximo 200 palavras. Iniciar com uma breve introdução que justifique o trabalho. Explicitar claramente o principal objetivo da pesquisa. Se aplicável, indicar os métodos utilizados para atingir os resultados. Indicar os principais resultados obtidos durante a pesquisa. Resumir as conclusões. O resumo não deverá conter referências.

*Palavras-chave*: palavra-chave 1; palavra-chave 2; palavra-chave 3. [no mínimo três(3) e no máximo seis(6) - evite a utilização de termos já utilizados no título do trabalho completo]

**1. INTRODUÇÃO (título letras maiúsculas, Times New Roman 11)**

Fonte Times New Roman 11, espaçamento 1.15, texto justificado. Forneça uma base adequada de informações disponíveis na literatura (de preferência com referências mais recentes) que fundamentem a pesquisa, indicando a novidade e os objetivos do trabalho, evitando uma revisão muito extensa e detalhada da literatura ou um resumo dos resultados.

As citações bibliográficas inseridas no texto devem ser feitas de acordo com o sistema "Autor Data". Por exemplo, citação com um autor: Silva (2015) ou (Silva, 2015); com dois autores: Silva & Campos (2016) ou (Silva & Campos, 2016); e acima de dois autores apresenta-se o primeiro autor seguido da expressão "*et al*.": Silva *et al*. (2017) ou (Silva *et al*., 2017).

**2. MATERIAL E MÉTODOS (título letras maiúsculas, Times New Roman 11)**

Fonte Times New Roman 11, espaçamento 1.15, texto justificado. Descreva o material utilizado na pesquisa e no caso das metodologias, informe os detalhes suficientes para permitir a reprodução do trabalho por outros autores. Os métodos já publicados na literatura devem ser indicados por meio de referências, descrevendo apenas as modificações relevantes (se houver). Incluir delineamento experimental e forma de análise estatística dos dados.

As equações deverão ser inseridas no corpo do trabalho, com numeração consecutiva entre parênteses, próximas ao local de citação no texto (Equação 1), conforme exemplo:

y = ax + b (1)

**2.1. Subtítulo (título Times New Roman 11, negrito)**

Fonte Times New Roman 11, espaçamento 1.15, texto justificado.

*2.1.1 Subtítulo* (título Times New Roman 11, itálico)

Fonte Times New Roman 11, espaçamento 1.15, texto justificado. Subdividir em 2.1.1 apenas se houver o item 2.1.2 ou mais.

*2.1.2 Subtítulo* (título Times New Roman 11, itálico)

**2.2. Subtítulo (título Times New Roman 11, negrito)**

**3. RESULTADOS E DISCUSSÃO (título letras maiúsculas, Times New Roman 11)**

Fonte Times New Roman 11, espaçamento 1.15, texto justificado. Caso seja necessário, poderá ser criada uma seção para RESULTADOS e outra seção para a DISCUSSÃO, seguindo a mesma formatação de títulos, subtítulos e numeração propostos neste modelo.

Indicar os resultados obtidos após a aplicação das metodologias descritas e discutir os resultados com base na literatura existente para dar suporte às conclusões obtidas. **Todas as unidades devem estar de acordo com o Sistema Internacional de Unidades (SI). Temperaturas devem ser descritas em graus Celsius.**

As figuras (coloridas ou preto e branco) deverão ser inseridas no corpo do trabalho próximas ao local de citação no texto (Figura 1).



**Figura 1** - Espectros de absorção na região do UV-Visível (300-600 nm) durante o período de armazenamento.

As Tabelas deverão ser autoexplicativas e também deverão ser inseridas no formato centralizado no corpo do trabalho próximas ao local de citação no texto (Tabela 1).

**Tabela 1** – Título da Tabela.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Amostra | Propriedade 1  (unidade) | Propriedade 2  (unidade) | Propriedade 3  (unidade) |
| Amostra 1 | 1 ± 0,1a | 4 ± 0,1 | 7 ± 0,1 |
| Amostra 2 | 2 ± 0,1b | 5 ± 0,1 | 8 ± 0,1 |
| Amostra 3 | 3 ± 0,1c | 6 ± 0,1 | 9 ± 0,1 |

**4. CONCLUSÕES (título letras maiúsculas, Times New Roman 11)**

Fonte Times New Roman 11, espaçamento 1.15, texto justificado. Apresentar as principais conclusões obtidas após a análise e discussão dos resultados.

**Agradecimentos (título Times New Roman 11)**

Fonte Times New Roman 11, espaçamento 1.15, texto justificado. Informar a(s) entidade(s) financiadora(s) da pesquisa, incluindo o(s) número(s) do(s) projeto(s) (se possível).

**5. REFERÊNCIAS (título letras maiúsculas, Times New Roman 11)**

Fonte Times New Roman 11, espaçamento 1.15, texto justificado. A lista de referências deve ser elaborada primeiro em ordem alfabética e em seguida em ordem cronológica, se necessário. Exemplos de citações para diferentes documentos:

Baccan, N., Aleixo, L. M., Stein, E., & Godinho, O. E. S. (1995). Introdução à semimicroanálise qualitativa (6. ed.). Campinas: EduCamp. Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP. (2006).

Brasil, Ministério da Educação e Cultura. (2010). Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências (Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010). Diário Oficial da República Federativa do Brasil.

Fazio, M. L. S. (2006). Qualidade microbiológica e ocorrência de leveduras em polpas congeladas de frutas (Dissertação de mestrado). Universidade Estadual Paulista, São José do Rio Preto.

Sgarbieri, V. C. (1987). Composição e valor nutritivo do feijão Phaseolus vulgaris L. In E. A. Bulisani (Ed.), Feijão: fatores de produção e qualidade (cap. 5; p. 257-326). Campinas: Fundação Cargill.

Sillick, T. J., & Schutte, N. S. (2006). Emotional intelligence and self-esteem mediate between perceived early parental love and adult happiness. E-Journal of Applied Psychology,2(2), 38-48.

Sutopo, W., Nur Bahagia, S., Cakravastia, A., & Arisamadhi, T. M. A. (2008). A Buffer stock Model to Stabilizing Price of Commodity under Limited Time of Supply and Continuous Consumption. In Proceedings of The 9th Asia Pacific Industrial Engineering and Management Systems Conference (APIEMS), Bali, Indonesia.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TACO (versão 2, 2. ed.). Campinas: UNICAMP/NEPA.

Versantvoort, C. H., Oomen, A. G., Van de Kamp, E., Rompelberg, C. J., & Sips, A. J. (2005). Applicability of an *in vitro* digestion model in assessing the bioaccessibility of mycotoxins from food. Food and Chemical Toxicology, 43(1), 31-40.