

FATEC MARÍLIA - BIBLIOTECA

MANUAL DE NORMALIZAÇÃO DE REFERÊNCIAS

Segundo a NBR 6023

Organizador: Márcio B. N. Navas
CRB: 8/7998

MARÍLIA

2018

1 ESPECIFICAÇÕES GERAIS

1.1 Autoria

1.1.1 Entrar pelo último(s) sobrenome(s) do(s) autor(es) em LETRAS MAÍSCULAS seguido pelos prenomes e outros sobrenomes abreviados ou não. Sempre dar um espaço entre os nomes e sobrenomes

Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco

Vai ficar:

FRANCO, B. D. G. de M.

Ou

FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo Franco

1.1.2 Separar um autor do outro por ponto e vírgula

Pamela C. Champe – Richard A. Harvey – Denise R. Ferrier

Vai ficar:

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R.

1.1.3 Acima de 3 autores pode-se optar por colocar o primeiro autor que aparece, seguido da expressão latina et al. (significa “entre outros”)*

Neusely da Silva – Valéria C. A. Junqueira – Neliane F. A. Silveira – Marta H. Taniwaki –
Rosana F. S. dos Santos – Renato A. R. Gomes

Vai ficar:

SILVA, N. da et al.

*Também há a opção de se escrever todos os nomes dos autores.

1.1.4 Sobrenome com indicação de parentesco (Filho, Neto, Júnior, Sobrinho)

Adalberto Pessoa Júnior

Vai ficar:

PESSOA JÚNIOR, A. (Certo)

JÚNIOR, A. P. (Errado)

1.1.5 Sobrenomes separados por hífen

Sylvia Escott-Stump

Vai ficar:

ESCOTT-STUMP, S. (Certo)

STUMP, S. E. (Errado)

1.1.6 Vários autores com um responsável pela obra. A entrada deve ser feita pelo nome do responsável seguida da abreviação do tipo de participação

Organizador (Org.) – Coordenador (Coord.) – Editor (Ed.)

MIR, L. (Org.)

VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.)

MOORE, W. (Ed.)

1.1.7 Autor entidade (empresas, associações, órgãos governamentais, instituições, administração governamental direta). A entrada se dará com o nome da entidade todo em letra maiúscula

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. (Certo)

Instituto Adolfo Lutz. (Errado)

1.1.8 Quando a autoria é desconhecida a entrada se dá pela primeira palavra significativa do título em letra maiúscula

DIAGNÓSTICO do setor editorial brasileiro (Certo)

DIAGNÓSTICO DO SETOR EDITORIAL BRASILEIRO (Errado)

1.1.9 Sempre deixar um espaço em branco entre os nomes e sobrenomes

GERMANO, P. M. L. (Certo)

GERMANO,P.M.L. (Errado)

1.2 Título

1.2.1 Somente a primeira letra da palavra do título é em letra maiúscula, exceto quando a(s) palavra(s) seguintes forem nomes próprios (nome de pessoa, país, instituição, etc.)

Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos (Certo)

Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos (Errado)

1.2.2 O título deve ser sempre destacado em negrito, itálico ou grifo. O estilo adotado deve ser seguido por todas as referências

Biotecnologia industrial (Certo)

Biotecnologia industrial (Certo)

Biotecnologia industrial (Certo)

1.2.3 Todo subtítulo deve ser precedido por dois pontos e deve ser escrito todo em letra minúscula, exceto quando contiver nomes próprios (nome de pessoa, país, instituição, etc.)

Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação (Certo)

Manual de segurança alimentar: Boas Práticas Para Os Serviços De Alimentação (Errado)

1.3 Edição

1.3.1 O campo da edição deve aparecer na referência a partir da 2ª edição. Nesse campo deve constar o número arábico seguido da sigla *ed*

3. ed. (Certo)

3ª edição (Errado)

1.4 Local e editora

1.4.1 Quando no documento não for localizado a cidade/local de publicação deve-se utilizar a expressão *sine loco* (sem local) abreviada entre colchetes [S.l.]. No caso da ausência da editora utiliza-se a expressão *sine nomine* (sem nome) abreviada entre colchetes [s.n.]

[S.l.]

[s.n.]

[S.l.: s.n.] *quando não foram encontrados ambos

1.4.2 O nome da editora deve ser colocado deixando de lado prenomes e palavras que designam sua natureza jurídica

José Olympio (Certo)

Livraria José Olympio Editora (Errado)

Atlas (Certo)

Ed. Atlas Ltda (Errado)

1.5 Data

A data do documento deve ser escrita em algarismos arábicos e é um elemento essencial da referência. Mesmo que a data (ano) não seja encontrada deve-se colocar a data do copyright ou a data aproximada entre colchetes.

c2005 data do copyright
[2006] data certa, não indicada no documento
[ca. 1983] data aproximada
[199-] década certa

1.6 Organização e formatação

As referências devem ser organizadas por ordem alfabética de sobrenome de autor, devem ser alinhadas à margem esquerda da folha (não justificadas), devem ter espaçamento simples e ser separadas umas das outras por um espaço simples.

1.7 Repetição de mesmo autor nas referências

Na lista de referências, quando um autor for referenciado várias vezes com materiais diferentes, ao invés (opcional) de escrever várias vezes o nome dele em cada referência é só escrever uma vez e em seguida digitar um traço com seis espaços seguido de ponto final ou ponto e vírgula se vier(em) outros autores.

Ex:

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. Campinas: Unicamp, 1999. 208 p.

CECCHI, H. M.; BENASSI, M. T. Caracterização de vinhos Riesling Itálico nacionais quanto aos ácidos carboxílicos e alguns compostos fenólicos. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v. 11, p. 23-33, 2000.

CECCHI, H. M.; MINIM, V. P. R. Perfil sensorial de ovos de páscoa. **Cienc. Tecnol. Aliment**, Campinas, v. 20, n. 1, p. 47-50, 2000.

Ficaria assim:

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. Campinas: Unicamp, 1999. 208 p.

_____; BENASSI, M. T. Caracterização de vinhos Riesling Itálico nacionais quanto aos ácidos carboxílicos e alguns compostos fenólicos. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v. 11, p. 23-33, 2000.

_____. Perfil sensorial de ovos de páscoa. **Cienc. Tecnol. Aliment**, Campinas, v. 20, n. 1, p. 47-50, 2000.

2 TIPOS DE REFERÊNCIAS

2.1 Livro

2.1.1 Livro no formato impresso

AUTOR(ES). **Título:** subtítulo (se houver). Edição (colocar a partir da 2. ed.). Cidade da editora: Editora, Ano.

CUPARI, L. **Nutrição:** nas doenças crônicas não-transmissíveis. São Paulo: Manole, 2009.

DIAGNÓSTICO do setor editorial brasileiro. São Paulo: Câmara Brasileira do Livro, 1993.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica básica.** 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

MIR, L. (Org.). **Genômica.** São Paulo: Atheneu, 2004.

SILVA, N. et al. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água.** 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.

2.1.2 Livro no meio eletrônico

AUTOR(ES). **Título:** subtítulo (se houver). Edição (colocar a partir da 2. ed.). Cidade da editora: Editora, Ano. Disponível em: < >. Acesso em:

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos.** 4. ed. São Paulo, 2008. Disponível em: <<http://www.ial.sp.gov.br/>>. Acesso em: 24 maio 2011.

2.2 Capítulo de livro

2.2.1 Quando o autor do livro é diferente do autor do capítulo

AUTOR(ES) do capítulo. Título do capítulo. In: AUTOR(ES) do livro. **Título do livro.** Edição. Local: Editora, Ano. Número do capítulo ou página inicial e final.

NASCIMENTO, P. T. de S. Gestão da carteira de projetos de inovação. In: OLIVEIRA, O. J. (Coord.). **Gestão empresarial:** sistemas e ferramentas. São Paulo: Atlas, 2007. p. 22-43.

2.2.2 Quando o autor do livro é o mesmo autor do capítulo

AUTOR(ES) do capítulo. Título do capítulo. In: _____. **Título do livro**. Edição. Local: Editora, Ano. Número do capítulo ou página inicial e final.

ANGELIS, R. C. de. Vinho e verduras versus doenças do coração. In: _____. **A importância dos alimentos vegetais na proteção da saúde**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. cap. 15.

2.3 Artigo de periódico

2.3.1 Artigo de periódico no formato impresso

AUTOR(ES) do artigo. Título do artigo. **Título do periódico (abreviado ou não)**, cidade, volume, número, página inicial e final, mês(es)* abreviado(s). Ano.

* A lista dos meses abreviados se encontra nos anexos deste guia.

BORGES, D. S.; COSTA, T. A. Efeitos da suplementação com farinha de soja, fibra de trigo e farinha de aveia sobre variáveis bioquímicas e morfométricas em ratos wistar. **Arq. Ciênc. Saúde Unipar**, Umuarama, v. 12, n. 3, p. 187-194, set./dez. 2008.

2.3.2 Artigo de periódico em meio eletrônico

AUTOR(ES) do artigo. Título do artigo. **Título do periódico (abreviado ou não)**, cidade, volume, número, página inicial e final, mês(es)* abreviado(s). Ano. Disponível em: < >.

Acesso em:

* A lista dos meses abreviados se encontra nos anexos deste guia.

CALEGUER, V. de F.; BENASSI, M. de T. Efeito da adição de polpa, carboximetilcelulose e goma arábica nas características sensoriais e aceitação de preparados em pó para refresco sabor laranja. **Ciênc. tecnol. aliment.**, Campinas, v. 27, n. 2, abr./jun. 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br>>. Acesso em: 25 maio 2011.

2.3.3 Após as abreviações v./n./p. (volume, número e página) há um espaço em branco e depois vem o respectivo algarismo

v. 2 (Certo)

n. 2 (Certo)

p. 5-77 (Certo)

v.2 (Errado)

n.2 (Errado)

p.5-77 (Errado)

2.4 Trabalhos científicos (TCC, dissertação [mestrado] e tese [doutorado])

2.4.1 Trabalhos científicos impressos (TCC, dissertação [mestrado] e tese [doutorado])

AUTOR(ES). **Título:** subtítulo (se houver). Ano. Número de folhas. Tipo do trabalho (Grau e vinculação acadêmica) – Nome da faculdade, Nome da universidade, Cidade, Data da defesa.

CAPELARI, S. M. **Avaliação da influência do sintoma predominante e do somatório de sintomas da constipação funcional sobre a terapêutica com fibra dietética.** 2007. 84 f. Dissertação (Mestrado em Fisiopatologia em Clínica Médica) – Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista, Botucatu, 2007.

SATO, H. P.; PARIS, A. **Validade preditiva do *California Mastitis Test* no diagnóstico da mastite subclínica em búfalas leiteiras.** 2008. 13 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos) – Fatec de Marília Estudante Rafael Almeida Camarinha, Marília, 2008.

2.4.2 Trabalhos científicos no meio eletrônico (TCC, dissertação [mestrado] e tese [doutorado])

AUTOR(ES). **Título:** subtítulo (se houver). Ano. Número de folhas. Tipo do trabalho (Grau e vinculação acadêmica) – Nome da faculdade, Nome da universidade, Cidade, Data da defesa. Disponível em:< >. Acesso em:

MARTINELLI JÚNIOR, O. **As tendências recentes da indústria de alimentos:** um estudo a partir das grandes empresas. 1997. 248 f. Tese (Doutorado em Economia) – Instituto de Economia, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1997. Disponível em: <<http://www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?code=vtls000114619&fd=y>>. Acesso em: 12 fev. 2011.

2.5 Anais de eventos

2.5.1 Anais de eventos impresso

AUTOR(ES). **Título:** subtítulo (se houver). In: NOME DO EVENTO POR EXTENSO, numeração do evento., Ano, Cidade do evento. **Título do documento.** Cidade da publicação: Editora ou entidade/associação organizadora, Data. Página inicial e final da parte referenciada.

ROCHA, J. P. A. V.; NOREÑA, C. P. Z.; JONG, E. V. Influência da temperatura de desidratação nas características sensoriais de plantas condimentares. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 21., 2008, Campinas. **Anais...** Campinas: SBCTA, 2008, p.1-3.

ROSA, E. B.; NOREÑA, C. P. Z. Determinação da difusividade térmica em sucos concentrados de laranja, pêssego e uva. In: SIMPÓSIO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS, 2., 2003, Florianópolis. **Anais...** Florianópolis : SBCTA/SC, 2003. p. 465-469.

2.5.2. Anais de evento no meio eletrônico

AUTOR(ES). Título: subtítulo (se houver). In: NOME DO EVENTO POR EXTENSO, numeração do evento., Ano, Cidade do evento. **Título do documento.** Cidade da publicação: Editora, Data. Página inicial e final da parte referenciada. Disponível em: < >. Acesso em:

OLIVAREZ, S. A.; NOREÑA, C. P. Z.; BRANDELLI, A. Desidratação osmótica da carne de frango. In: CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, 10., 2010, Mar del Plata. **Trabajos...** Mar del Prata: Asociación Argentina de Tecnólogos de Alimentos, 2005. p. 122-126. Disponível em: <<http://www.elsitioagricola.com/eventos/2009eventos/20091007-cytaal.asp>>. Acesso em: 12 out. 2010.

2.6 Legislação

2.6.1 Legislação impressa

NOME DO PAÍS, ESTADO ou MUNICÍPIO. (Estado) ou (Cidade) se homônimos. Lei ou Decreto n., dia mês por extenso e ano. Descrição da Lei ou decreto. **Título da publicação:** subtítulo (se houver), Cidade de publicação, v., p., ano. (se for revista) ou. Cidade: Editora, Ano. (se for livro)

SÃO PAULO (Estado). Decreto nº 42.822, de 20 de janeiro de 1998. Dispõe sobre a desativação de unidades administrativas de órgãos da administração direta e das autarquias do Estado e dá providências correlatas. **Lex:** coletânea de Legislação e Jurisprudência, São Paulo, v. 62, n. 3, p. 217-220, 1998.

2.6.2 Legislação no meio eletrônico

NOME DO PAÍS, ESTADO ou MUNICÍPIO. (Estado) ou (Cidade) se homônimos. Lei ou Decreto n., dia mês por extenso e ano. Descrição da Lei ou decreto. **Título da publicação:** subtítulo (se houver), Cidade de publicação, v., p., ano. (se for revista) ou. Cidade: Editora, Ano. (se for livro). Disponível em: < >. Acesso em:

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Aprova o regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. **Diário Oficial da União**, Brasília, 23 set. 2005. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/rdc0263_22_09_2005.html>. Acesso em: 10 maio 2018.

2.7 Página de site institucional

NOME DA INSTITUIÇÃO. Título d(o)a artigo/página/link acessado. Disponível em: < >.

FATEC MARÍLIA. Perfil profissional do tecnólogo. Disponível em: <<http://www.fatecmarilia.edu.br/cursos.php>>. Acesso em: 26 abr. 2012.

Acesso em:

* Quando o texto escrito da página/link tiver um autor, deve-se fazer a entrada por ele.

ANEXO A – Abreviação dos meses do ano em português

janeiro	jan.	julho	jul.
fevereiro	fev.	agosto	ago.
março	mar.	setembro	set.
abril	abr.	outubro	out.
maio	maio	novembro	nov.
junho	jun.	dezembro	dez.

ANEXO B – Abreviação dos meses do ano em inglês

January	Jan.	July	July
February	Feb.	August	Aug.
March	Mar.	September	Sept.
April	Apr.	October	Oct.
May	May	November	Nov.
June	June	December	Dec.

ANEXO C – Abreviação dos meses do ano em espanhol

enero	enero	julio	jul.
febrero	feb.	agosto	agosto
marzo	marzo	septiembre	sept.
abril	abr.	octubre	oct.
mayo	mayo	noviembre	nov.
junio	jun.	diciembre	dic.